



MANUEL D'INSTRUCTIONS ET INSTALLATION

REGENERATEURS

Modèles

RG311, RG611, RG1011



ATTENTION: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

SOMMAIRE

1. CE CERTIFICATION	3
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
3. NORMES GENERALES ET NORMES DE SECURITE	7
4. GARANTIE	7
5. INSTRUCTIONS DE SECURITE, TRANSPORT ET MAINTENANCE	8
5.1 Transport	8
5.2 Branchement électrique	8
5.3 Entrée de l'eau	9
5.4 Sortie des vapeurs de la chambre de cuisson	9
5.5 Ventilation	9
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	10
6.1.1 Panneau de commande numériques	10
6.2.1 Fonctionnement en mode cuisson manuelle	12
6.2.2 Réglage de la température	13
6.2.3 Réglage du temps de cuisson	13
6.2.4 Réglage de l'humidité	13
6.2.5 Préchauffage automatique	14
6.2.6 Cycle de cuisson en mode manuel	14
6.3.1 Utilisation des programmes	15
6.3.2 Stockage d'un nouveau programme	15
6.3.3 Phases de cuisson d'un programme	16
6.3.4 Using a stored program	16
6.5.1 Autres fonctions	16
6.6.1 Rapports et alarmes	16

1. CE CERTIFICATION

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ **DECLARATION OF CONFORMITY**

Directive(s) par le Conseil avec lequel la conformité est déclarée:
Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2006/95/CE + DC 2004/108/CE + DC 2011/65/EU

Application des normes:
Application of the Standards:

**EN 60335-1:2012 / EN 60335-2-42:2003 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012 /
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 / EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN
61000-3-2 :2006 + A1:2009 + A2:2009 / EN 61000-3-3 :2008**

Constructeur / *Manufacturer's name* **FM CALEFACCIÓN S.L.**
CIF: B-14343594

Adresse / *Manufacturer's address*: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900,
Lucena, Cordoba, España**

Type d'équipement / *Type of equipment*: **FOUR / OVEN**

Marque / *Trade.*: **FM CALEFACCIÓN**

Modèle / *Model no.*: **RG 311, RG 611, RG 1011**

**Nous, les soussignés, déclarons sous notre seule responsabilité que l'équipement
spécifié est conforme aux directives et normes susmentionnées**
**We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified
equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)**



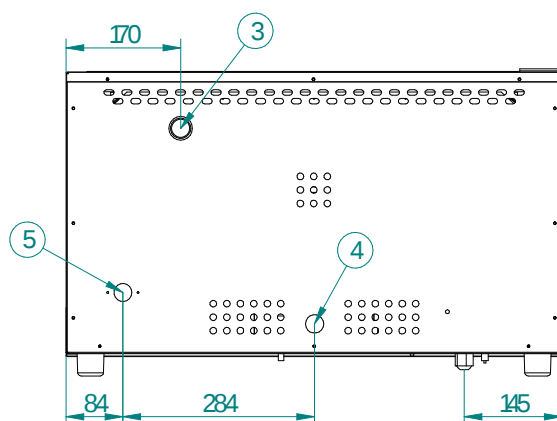
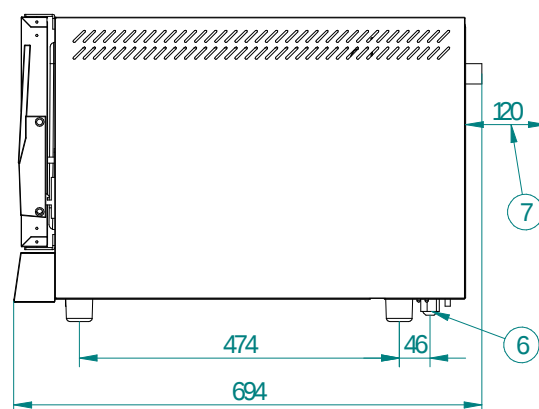
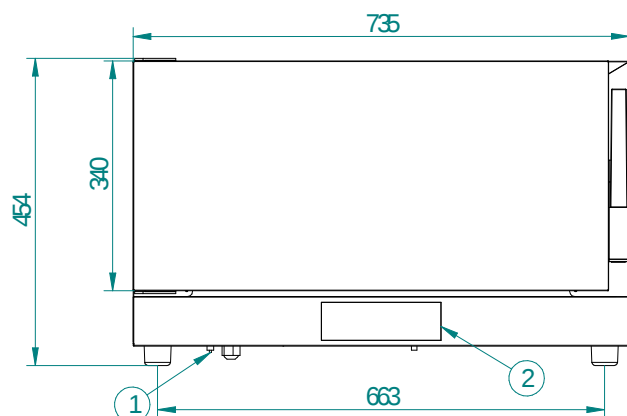
Site / *Place*: **Lucena**

(Signature / *Signature*)

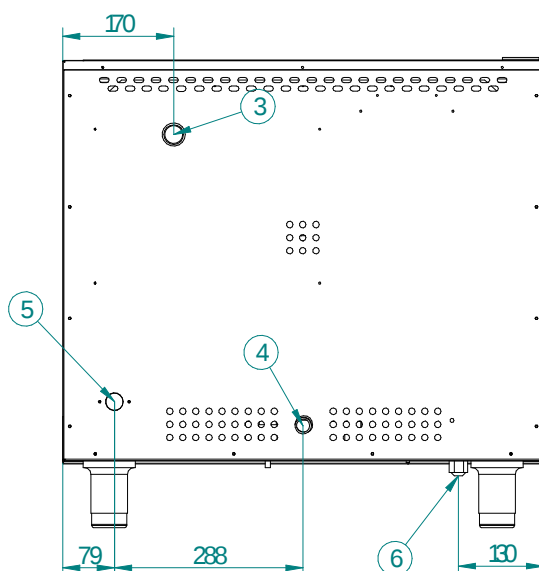
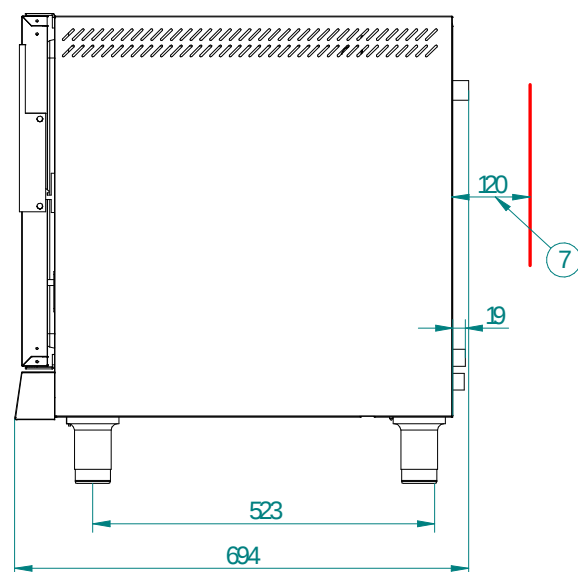
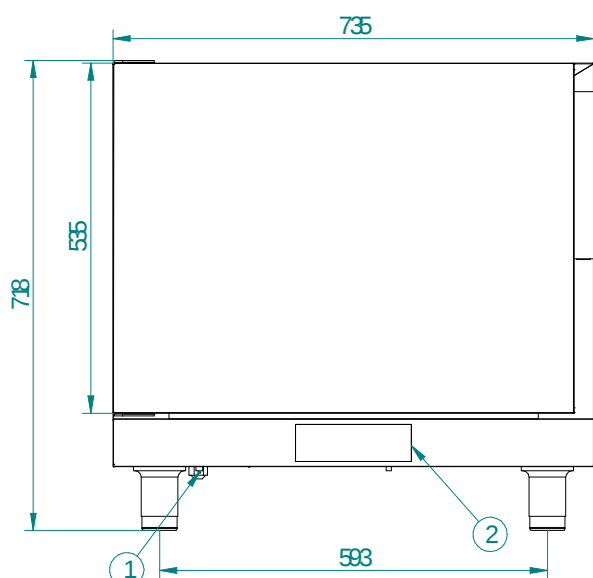
B-14785315
(Nom / *Full name*)

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

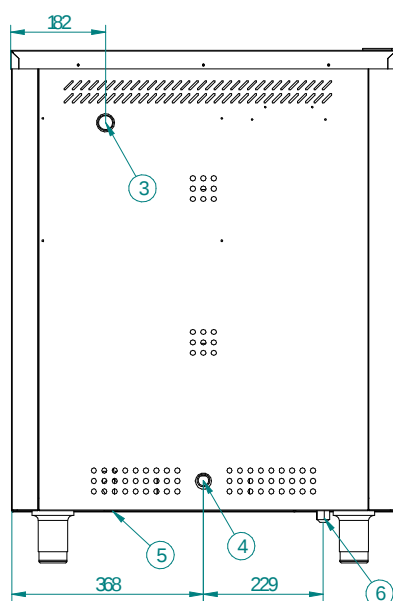
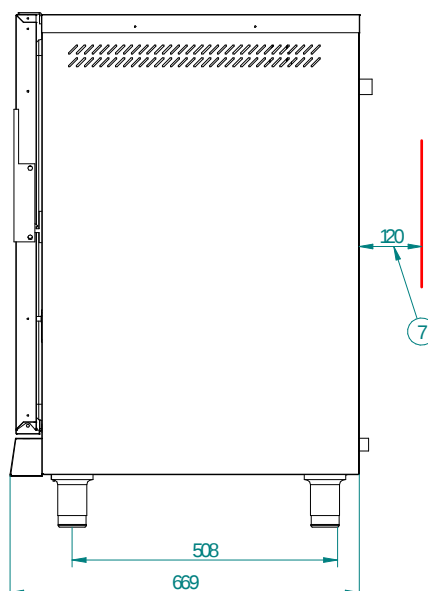
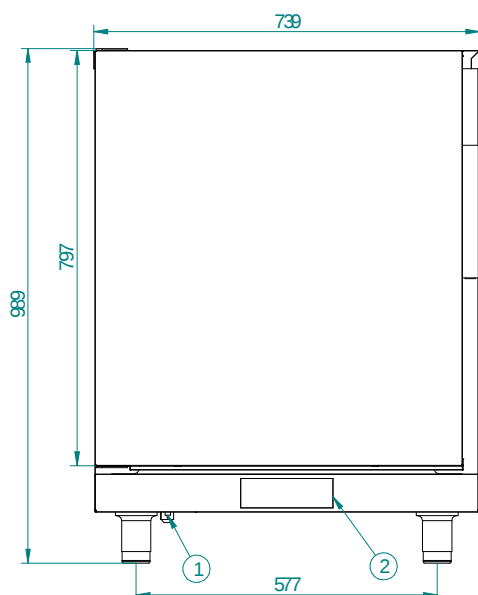
RG 311			
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		CONNEXIONS	
Poids	52 kg	1	Réinitialisation du thermostat de sécurité
Alimentation électrique	1 x 230Vac – Monophasé	2	Panneau digital
Fréquence	50-60 Hz	3	Sortie des gaz chauds Ø30 mm
Câble d'alimentation	Hose 1F+N+T 2,5mm ² avec Shucko	4	Drainage Ø40 mm
Niveau sonore	Moins 70 dB	5	Entrée d'eau . 3/4"
Puissance électrique	3,9 kW	6	Alimentation électrique
Puissance thermique	3,7 kW	7	Distance de sécurité → d= 120 mm
Nombre de plateaux	3		
Distance entre plateaux	65 mm		



RG 611			
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		CONNEXIONS	
Poids	52 kg	1	Réinitialisation du thermostat de sécurité
Alimentation électrique	3 x 400 Vac – Triphasé	2	Panneau digital
Fréquence	50-60 Hz	3	Sortie des gaz chauds Ø30 mm
Câble d'alimentation	3 F+N+T 2,5 mm ²	4	Drainage Ø40 mm
Niveau sonore	Moins 70 dB	5	Entrée d'eau . ¾"
Puissance électrique	5,7 kW	6	Alimentation électrique
Puissance thermique	5,5 kW	7	Distance de sécurité → d= 120 mm
Nombre de plateaux	6		
Distance entre plateaux	65 mm		



RG 1011			
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		CONNEXIONS	
Poids	85 kg	1	Réinitialisation du thermostat de sécurité
Alimentation électrique	3 x 400Vac – Triphasé	2	Panneau digital
Fréquence	50-60 Hz	3	Sortie des gaz chauds Ø30 mm
Câble d'alimentation	3 F+N+T 4 mm ²	4	Drainage Ø40 mm
Niveau sonore	Moins 70dB	5	Entrée d'eau . ¾"
Puissance électrique	10,4 kW	6	Alimentation électrique
Puissance thermique	10 kW	7	Distance de sécurité → d= 120 mm
Nombre de plateaux	10		
Distance entre plateaux	65 mm		



3. NORMES GENERALES ET NORMES DE SECURITE

- Lisez attentivement ce manuel avant de commencer à travailler avec l'appareil, et conservez-le pour d'éventuelles consultations. En cas de besoin d'assistance technique, adressez-vous à un service technique autorisé.
- L'installation, la mise en marche et la maintenance du four doivent exclusivement être effectuées par du personnel qualifié et conformément aux barèmes et aux caractéristiques techniques que le fabricant spécifie. De plus, il faut respecter la normative en vigueur en matière de sécurité et en matière d'installations ainsi que la législation en matière de sécurité au travail en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.
- Avant d'installer ou de réaliser des opérations de maintenance, vérifiez que l'équipement est débranché de l'alimentation électrique.
- Avant d'installer l'équipement, vérifiez que les installations sont conformes aux règlements en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé ainsi qu'aux indications de la plaque de données.
- Il ne faut pas manipuler ni déconnecter les dispositifs de sécurité de l'appareil, cela entraîne l'annulation de la garantie.
- Une installation que ne respecte pas les indications du fabricant peut provoquer des dégâts, des lésions ou des accidents mortels.
- Lorsque vous installez le four sur des supports ou de manière superposée, utilisez uniquement les éléments fournis par FM et suivez les instructions de montage qui se trouvent à l'intérieur de l'emballage.
- Les pièces de rechange non originales ne garantissent pas un fonctionnement optimal de l'appareil et entraînent la perte de la garantie.
- Le four doit être utilisé par du personnel dûment formé à cette utilisation.
- La plaque de données du four apporte l'information technique indispensable dans le cas d'avoir à demander une intervention de maintenance ou de réparation, ainsi évitez de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- **Le non-respect de certaines de ces normes de sécurité exonère FM de toute responsabilité et annule la garantie.**

4. GARANTIE

La durée de la garantie est de **12 mois** à compter à partir de la date d'achat de l'équipement.

La garantie ne couvre pas les dégâts de verres, de lampes, de joints de porte ou la détérioration du matériau isolant ou encore des dégâts imputables à une mauvaise installation, à une mauvaise maintenance, à une réparation inappropriée ou à une absence de maintenance ainsi qu'à des utilisations indues de l'appareil.

Pour gérer la réparation d'un équipement en garantie ou réaliser une consultation, vous devez prendre contact avec votre distributeur en faisant référence au tableau descriptif ci-dessous:

<u>Modèle</u>	<u>Numéro de série</u>
<u>Distributeur</u>	<u>Installateur</u>



Avertissement: un mauvais réglage, une installation, un service ou une maintenance inapproprié de l'appareil peut provoquer des dégâts aux biens ou des lésions aux personnes. Pour cette raison nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant la mise en marche de l'appareil.

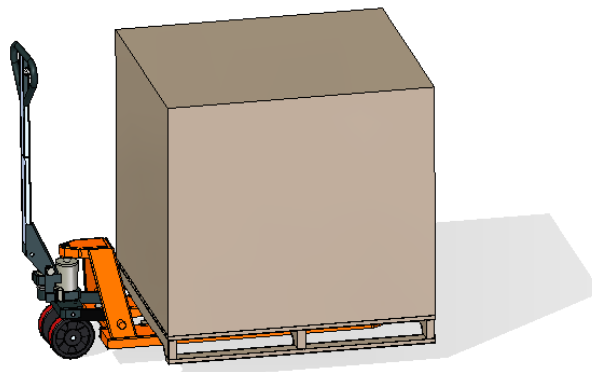
5. INSTRUCTIONS DE SECURITE, TRANSPORT ET MAINTENANCE

5.1 Transport

Avant de transporter l'équipement jusqu'à son lieu d'installation, assurez-vous que :

- Il passe par la porte
- Le sol résiste à son poids

Le transport doit être réalisé uniquement et exclusivement à l'aide de moyens mécaniques, comme un transpalette et toujours sur la palette.



5.2 Branchement électrique

Avant de brancher l'équipement au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil. L'installation électrique doit être effectuée par du personnel autorisé et doit être conforme à la normative en vigueur.

Le branchement électrique doit de préférence être réalisé en montant une prise électrique (NON FOURNIE) d'un type et d'une capacité approprié pour le courant maximal absorbé par les phases du four. Si cela n'est pas possible, vous pouvez connecter directement au magnétothermique du tableau électrique.

5.3 Entrée de l'eau

Il est recommandé d'utiliser un filtre anticalcaire à l'entrée de l'eau et un clapet anti-retour. Le four est doté d'une connexion de 3/4 " pour l'entrée de l'eau.

De plus, il est recommandé d'installer un "digimeter" ou un instrument digital afin de pouvoir mesurer les litres d'eau consommés par le four, et ainsi, savoir quand il faut remplacer le filtre.

Important: Avant de réaliser le raccordement de l'eau, faites sortir l'eau afin de pouvoir éliminer les résidus que la tuyauterie peut contenir. L'eau d'entrée doit avoir une pression comprise entre 1 et 3 bar, avec une température ne dépassant pas 30 °C. Si la pression dépasse ces valeurs il faut installer un réducteur de pression à l'entrée.

5.4 Sortie des vapeurs de la chambre de cuisson

Les gaz de sortie peuvent être humides et atteindre une température élevée, ainsi pour les canaliser n'utilisez pas de tubes en matériau qui ne garantissent pas une stabilité thermique absolue de jusqu'à 250°C.

Pour le traitement des vapeurs de la cuisson, il est possible d'adapter un condensateur qui permet de condenser les vapeurs et de les expulser à une vidange.

Important: Ne canalisez pas plus de 50 centimètres la sortie des vapeurs de la chambre de cuisson en raison d'un risque de condensation. **Cette canalisation doit toujours être verticale et la plus droite possible.**

5.5 Ventilation

La machine ne nécessite pas obligatoirement l'utilisation d'une hotte d'aspiration, mais, si elle est installée, il faut tenir compte des éléments suivants :

- S'assurer que la hotte est conforme aux normes applicables à ce type d'équipement
- La hotte doit dépasser de 300 à 500 mm de l'avant du four
- Dans cette dernière zone, un filtre à graisse doit également être installé..

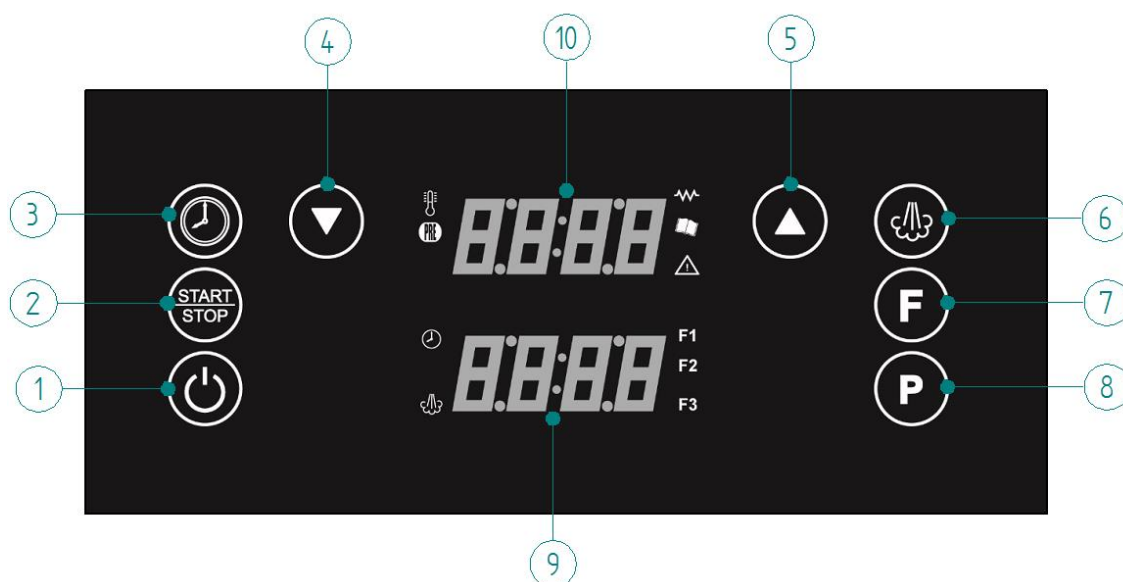
5.6 Raccordement de la vidange

- Le raccordement de la vidange du four doit être effectué avec des tubes de refoulement qui garantissent une stabilité thermique, les gaz du four pouvant atteindre des températures élevées (85-95°C).
- Il est conseillé de raccorder le tube de vidange du four à travers un siphon correspondant pour ainsi contenir la sortie des vapeurs du four. Ce tube doit en tout moment conserver une inclinaison **minimale de 4%** pour en garantir le fonctionnement correct.
- Le tube de vidange doit présenter un diamètre NON inférieur au raccordement de la vidange.
- Être spécifique à chaque équipement. Si tel n'est pas le cas, assurez-vous que le conduit principal est dimensionné afin de garantir un flux correct et sans obstacle.
- Être libre d'étranglements.

6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lisez soigneusement ce manuel avant de commencer à travailler avec l'appareil. Conservez-le pour de futures consultations et lorsque vous avez besoin d'assistance technique adressez-vous à un centre autorisé.

6.1.1 Panneau de commande numériques



1. Touche **ON/OFF** 

- En appuyant sur cette touche vous allumez ou éteignez le four.

2. Touche **START/STOP** 

- Lorsque le four est allumé, en appuyant sur cette touche vous démarrez/stoppez la cuisson.

3. Touche **TEMPS** 

- Lorsque le four est allumé, en appuyant sur cette touche vous établissez le temps de cuisson.

4. Touche **DIMINUER** 

- Diminue la valeur qui est affichée sur l'écran.

5. Touche **AUGMENTER** 

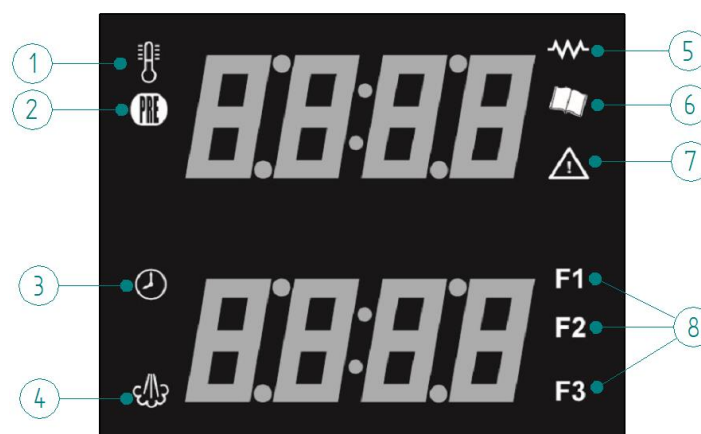
- Augmente la valeur qui est affichée sur l'écran.

6. Touche **HUMIDITÉ** 

- Sert à programmer l'humidité ou à réaliser des injections manuelles d'humidité pendant la cuisson.

7. Touche **PHASES**  (etapa de cocción)
- Dans la cuisson avec programme il est possible d'avoir jusqu'à 3 phases de cuisson différentes.
8. Touche **RECETTES** 
- Avec le four en ON, vous permet de stocker des recettes ou de rappeler celles qui sont stockées, jusqu'à un total de 99.
9. Display **TEMPS/HUMIDITÉ**
- Permet de visualiser les temps de cuisson et d'humidité programmés.
10. Display **TEMPÉRATURE/PROGRAMMES**
- Permet de visualiser les températures réelles et programmées par l'utilisateur ainsi que les programmes.

6.1.2 Icônes display



- Icône TEMPÉRATURE**
 - Lorsqu'il est à l'arrêt, cela signifie que nous programmons la température.
 - Lorsqu'il est allumé en permanence, il indique la température réelle à l'intérieur du four.
- Icône PRÉCHAUFFAGE**
 - Lorsque le symbole est allumé, cela signifie que le four sera préchauffé avant la cuisson. Pendant ce temps, le four augmentera de 30 ° C au-dessus de la température de consigne définie. Une fois le préchauffage terminé, l'équipement émettra un signal sonore nous avertissant que nous pouvons déjà introduire le produit dans le four.
- Icône HORLOGUE**
 - Lorsque l'icône est illuminée en rouge elle indique la visualisation du temps sur le display.
- Icône HUMIDITÉ**
 - En cuisson manuelle lorsque nous appuyons sur le bouton d'humidité, cette icône s'allume en rouge pendant le temps que nous appuyons sur le bouton, pour indiquer que nous sommes en

train d'injecter de l'humidité. Lorsque nous utilisons une recette mémorisée l'icône s'allume en rouge pour indiquer quand l'humidité est injectée.

5. Icône **RÉSISTANCES**

- Lorsque nous avons un cycle de cuisson commencé, cette icône s'allume en vert si les résistances sont actives. Lorsqu'elle s'allume en rouge elle indique que les résistances sont désactivées.

6. Icône **PROGRAMMES**

- Elle s'allume en rouge pour indiquer que vous êtes entré dans le mode programmation.

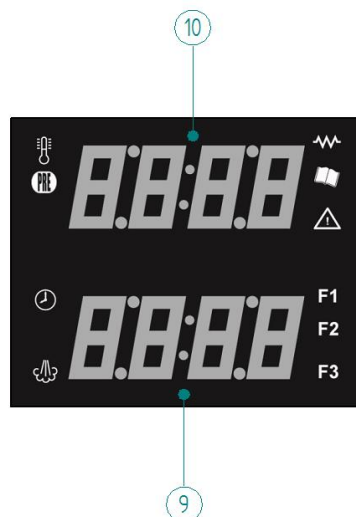
7. Icône **PORTE OUVERTE**

- Elle s'allume en vert pour vous indiquer que la porte est ouverte. Elle s'allume en rouge pour vous indiquer que la porte est fermée.

8. Icône **PHASES**

- Uniquement visible avec les programmes de cuisson. F1,F2 et F3 s'illuminent en rouge un à un pour indiquer quelle phase du programme commence.

6.1.3 Visualisation display



9. Display **TEMPS/HUMEDAD**

- Avec l'icône temps allumée, il affiche la valeur de temps programmé et le temps de cuisson restant.
- Avec l'icône temps clignotant, indique la valeur de temps programmée.
- Avec l'icône humidité activée il affiche la valeur de l'humidité programmée pour la cuisson.
- Avec les icônes temps et humidité éteints, il affiche le code d'alarme.

10. Display **TEMPÉRATURE/PROGRAMMES**

- Avec l'icône température allumée, il affiche la température programmée pour la cuisson.
- Avec l'icône qui clignote, il affiche la température réelle de la chambre de cuisson (valeur mesurée par la sonde).
- Avec toutes les icônes éteintes, il affiche un code d'alarme.

6.2.1 Fonctionnement en mode cuisson manuelle

Lorsque le four est éteint, est affiché "off" sur le display supérieur, tout le reste est éteint. Lorsque l'on appuie sur le bouton ON/OFF le four s'allume. Quand le four est allumé, l'écran affiche la valeur de la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur mesurée par la sonde, "icône de température qui clignote") et l'écran de TEMPS/HUMIDITÉ affiche END (icône horloge allumée). Lorsque l'on appuie sur le bouton augmentation ou diminution, cela permet d'établir une valeur de température.

Appuyer sur le bouton temps, vous permet de régler le temps de cuisson.

Appuyer sur la touche Start/Stop permet de commencer ou de stopper un cycle de cuisson.

6.2.2 Réglage de la température

Lorsque le four est allumé, appuyer sur Augmenter ou Diminuer, vous permet immédiatement d'établir une valeur de température (rang de température réglable de 30 – 170 °C)

Au premier allumage, l'affichage de la température actuelle du four s'affiche. Par défaut, la température définie sera de 30 ° C. À la fin d'un cycle, la valeur précédemment définie est affichée.

Lorsque l'on édite les valeurs, celles-ci sont affichées en clignotant sur le display. Pour confirmer la valeur, il faut attendre 8 secondes ou appuyer sur le bouton 3 "temps". Une fois la valeur confirmée, celle-ci ne clignote plus sur l'écran. Lorsque l'on appuie sur ON/OFF les valeurs réglées s'effacent.

6.2.3 Réglage du temps de cuisson

Lorsque l'on allume le four, sur l'écran inférieur (Display temps), apparaît END. Le rang de temps peut être établi entre 00 heures 01 minute – 15 heures 59 minutes.

Appuyer sur les boutons "augmenter ou diminuer" nous permet d'établir une valeur de temps. Si nous souhaitons établir un "mode continu" de cuisson nous devons appuyer sur le bouton diminuer jusqu'à ce qu'apparaisse "INF" sur le display. Si nous avons choisi le temps INF cela signifie que nous avons réglé un temps infini et que le four fonctionnera jusqu'à ce que nous appuyions sur le bouton Start/Stop. Lorsque l'on édite les valeurs celles-ci sont toujours affichées en clignotant. Pour les confirmer nous attendons 8 secondes jusqu'à ce qu'elles arrêtent de clignoter ou bien nous appuyons sur le bouton 3 "time". Lorsque les valeurs sont confirmées elles sont affichées fixes sur l'écran.

Si le programme a plusieurs phases, et que nous avons besoin de désactiver une des phases, nous réglons simplement la valeur de temps END pour la phase que nous souhaitons éliminer.

6.2.4 Réglage de l'humidité

Pendant la cuisson, la pression continue sur le bouton d'humidité, permet l'activation de l'électrovalve pendant le temps que nous avons le bouton pulsé.

Pour régler l'humidité en pourcentage, appuyez sur la touche humidité lorsque vous définissez les paramètres de cuisson, que ce soit dans un programme manuel ou dans une programmation. A ce moment, "oFF" clignote sur l'afficheur inférieur. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour entrer la valeur d'humidité souhaitée. Plage d'humidité: 0% - 100%. Pour confirmer, appuyez à nouveau sur le bouton d'humidité.

Si vous confirmez, la valeur d'humidité de l'affichage disparaît et le temps de cuisson apparaît.

Lorsque vous appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer un cycle de cuisson, si le pourcentage d'humidité programmé dans le cycle est, par exemple, de 10% à 100%, l'injection d'eau ne commencera pas tant que la température réelle de la chambre de cuisson n'aura pas été atteinte dépassé 85°C. Lorsque l'humidification est active, l'icône d'humidité reste allumée en vert lorsque vous effectuez chaque injection.

Pendant l'injection de vapeur, l'icône de vapeur s'allume sur l'écran. Si elle coïncide avec un changement de rotation du ventilateur l'injection stoppe jusqu'à ce que termine le changement de rotation du ventilateur.

6.2.5 Préchauffage automatique

Le préchauffage automatique nous permet de préchauffer le four avant de commencer les cycles de cuisson pour nous assurer que le four est à la température souhaitée pour commencer la cuisson. De cette façon, nous allons compenser la perte de température qui existe depuis que nous avons ouvert la porte et chargé la nourriture. Pour démarrer le cycle, il suffit d'ouvrir la porte, de présenter les aliments et de fermer la porte. Dès ce moment, le temps commence à être réduit.

Lorsque le symbole "PRE" est allumé, cela signifie que le four préchauffera avant la cuisson. Pendant ce temps, le four augmentera de 30 ° C au-dessus de la température de consigne définie. Une fois le préchauffage terminé, l'équipement émettra un signal sonore nous avertissant que nous pouvons déjà introduire le produit dans le four.

Pour activer le préchauffage, il faut appuyer sur la touche temps pendant trois secondes avant de commencer la cuisson. Pour désactiver le préchauffage, il suffit d'appuyer sur la touche Time pendant trois secondes, au moment de la configuration des paramètres de cuisson, ou d'ouvrir et de fermer la porte une fois le cycle commencé.

6.2.6 Cycle de cuisson en mode manuel

Avec le four allumé et après avoir établi les valeurs de temps et de température, lorsque l'on appuie sur le bouton Start/Stop apparaît sur l'écran supérieur "yes" (indique que le préchauffage est activé), si nous appuyons de nouveau sur ce bouton, le cycle commence. Cela active la résistance, le ventilateur et l'humidification lorsque nous appuyons sur le bouton. Quand nous appuyons sur Start/Stop le cycle de cuisson stoppe à n'importe quel moment et le compte à rebours bloque en affichant sur l'écran le temps restant. Si la valeur établie est INF la valeur qui est affichée continue à être INF. Si nous appuyons de nouveau sur le bouton Start/Stop la cuisson reprend où elle avait stoppé.

Pendant la cuisson:

- L'affichage supérieur (affichage de la température) affiche la valeur réelle de la température intérieure du four mesurée par la sonde (icône de température fixe).
- Sur le display inférieur (display temps) est affiché le temps restant en heures et minutes (quand la valeur établie est supérieure à 1 heure) et en minutes et secondes (quand la valeur établie est inférieure

à 60 minutes). Si l'on remplace la valeur INF par un temps déterminé, le compte à rebours commence au moment où la valeur est établie.

- À la fin d'un cycle de cuisson (l'icône temps s'illumine) sur le display temps apparaît END en clignotant, les ventilateurs et les résistances s'éteignent et un vibreur sonne pendant 40 secondes. Si pendant ces 40 secondes, nous réglons un nouveau temps, le four recommence à fonctionner pendant le temps extra ajouté avec les mêmes réglages de température qui étaient établis. En revanche lorsque l'on appuie sur le bouton Start/Stop le vibreur est sans son et l'écran revient à écran normal.

Note: Pour étendre le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur le bouton *augmenter* et ajouter le temps souhaité d'extension de la cuisson, ensuite appuyez sur le bouton temps et le four reprend la marche.

- 5 minutes après la fin de cuisson, si vous n'effectuez aucune opération sur le four, celui-ci s'éteint automatiquement. Pour le réactiver il suffit d'appuyer sur le bouton ON/OFF.

6.3.1 Utilisation des programmes

L'écran peut stocker jusqu'à 99 programmes.

6.3.2 Stockage d'un nouveau programme

Pour stocker un nouveau programme de cuisine, vous devez suivre le procédé suivant:

- Appuyez sur le bouton 8 "Recette" qui vous permettra de passer en mode de programmation. «Menu» clignotera sur l'affichage supérieur, indiquant qu'il est en mode manuel. Appuyez sur les touches de diminution ou d'augmentation pour sélectionner le programme que vous souhaitez configurer et enregistrer (p. Ex. P25). Pour confirmer, vous pouvez attendre 10 secondes jusqu'à ce qu'il arrête de clignoter ou appuyer sur le bouton de recettes. L'écran affichera les valeurs associées à la recette, sans l'avoir jamais utilisée, les valeurs qui apparaissent sont les valeurs par défaut (30°C de température et FIN dans le temps, éteint dans l'humidité et phase 1). Modifiez les valeurs de tiempo, temperatura, humedad...
- Si vous souhaitez ajouter plus de phases au programme de cuisson, appuyez sur le bouton 7 "phases" et l'icône de la phase suivante à programmer s'illumine (F1, F2 ou F3). Ensuite modifiez les valeurs de temps et température pour cette nouvelle phase.
- Enfin, maintenez appuyé le bouton recettes pendant 4 secondes pour la stocker. La mémorisation est effective avec un son et sur l'écran apparaît le numéro de programme que nous avons sélectionné préalablement pour la stocker.

Attention !!! Pour que les réglages programmés s'exécutent correctement, il est nécessaire de mémoriser la recette, sinon le programme ne démarre pas correctement.

Si nous souhaitons savoir sur quelle recette nous travaillons, il suffit d'appuyer sur le bouton de recettes et elle apparaît en n° de recette.

Pour éditer un programme il faut suivre le procédé suivant:

- Appuyez une fois sur le bouton recettes.

- Choisissez le programme que vous souhaitez éditer.
- Modifiez les valeurs temps, température, humidité ...
- Maintenez appuyé le bouton recettes pendant 4 secondes jusqu'à entendre un son qui indique que les données ont été correctement stockées

6.3.3 Phases de cuisson d'un programme

Quand nous sélectionnons le mode "*PROGRAMME*" le bouton phase vous permet de voir les étapes qui composent le programme (chaque programme peut avoir jusqu'à 3 phases). Quand nous appuyons sur le bouton, nous pouvons changer d'une phase à une autre (les icônes F1, F2 et F3 s'illuminent et nous indiquent dans quelle phase du programme nous nous trouvons). À tout moment nous pouvons modifier les paramètres temps, température et humidité.

6.3.4 Using a stored program

Pour utiliser un programme de cuisson qui est stocké, il faut compléter le procédé suivant:

- Appuyez sur le bouton "recettes" et vous entrerez en mode de programmation. Dans l'écran supérieur, «Menu» clignotant.
- Avec les boutons augmenter ou diminuer choisissez la recette souhaitée et lorsque vous confirmez, les valeurs associées à cette recette apparaissent.
- Lorsque l'on appuie sur le bouton Start/Stop le programme choisi démarre ou stoppe.

6.5.1 Autres fonctions

Ouverture de la porte du four

Lorsque vous ouvrez la porte du four de cette façon, interrompant ainsi le cycle de cuisson, l'icône numéro 8 devient verte et le temps se fige, et le four fait une pause jusqu'à ce que la porte soit refermée. Une fois la porte fermée, le cycle de cuisson reprend là où il s'était arrêté.

Inverser la rotation des ventilateurs

Le moteur du four s'arrête pour permettre de changer le sens de rotation. Le four change le sens de rotation des moteurs toutes les 96 secondes et laisse un intervalle de 24 secondes pour arrêter les moteurs. Pendant ces 24 secondes, le humidificateur ne fonctionne pas.

6.6.1 Rapports et alarmes

Lorsqu'un dysfonctionnement se produit dans le four, un code d'alarme s'affiche sur l'écran inférieur (affichage de l'heure et de l'humidité) et le four émet un bip pour signaler le défaut qui s'est produit. Pour faire taire l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.

Code alarme	Signification
Alarme Er01	<u>Description de l'alarme:</u> Sonde chambre <u>Solutions:</u> - Comprobar sonda. - Comprobar la conexión de la sonda al dispositivo. - En caso de que persista el problema, sustituir la sonda. <u>Conséquences principales:</u> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.
Alarme Er03	<u>Description de l'alarme:</u> Thermostat sécurité <u>Solutions:</u> - Vérifiez le thermostat de sécurité et réenclenchez manuellement. - Vérifiez que le thermostat de sécurité est correctement connecté à la carte de puissance. <u>Conséquences principales:</u> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.
Alarme Er04	<u>Description de l'alarme:</u> Carte d'alimentation surchauffée. <u>Solutions:</u> - Vérifiez que le four est installé en respectant les distances de sécurité indiquées dans ce manuel et qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité. - Si l'alarme persiste, informez le service d'assistance technique. <u>Conséquences principales:</u>

	- Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.
Alarme Er05	<u>Description de l'alarme:</u> Pas de communication entre le module de commande et l'écran. <u>Solutions:</u> - Vérifiez le câblage entre le module de commande et l'écran. - Si l'alarme persiste, informez le service d'assistance technique. <u>Conséquences principales:</u> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.
Alarme Er06	<u>Description de l'alarme:</u> Chambre surchauffe. Il se produit lorsque la température de la chambre dépasse 310 ° C. <u>Solutions:</u> - Attendez que le four diminue en température. - Si l'alarme persiste, informez le service d'assistance technique. <u>Conséquences principales:</u> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.
Alarme Er09	<u>Description de l'alarme:</u> Erreur du Firmware. <u>Solutions:</u> - Informez le service d'assistance technique. <u>Conséquences principales:</u> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es