



# Manuel d'instruction et d'installation

## Régénérateurs électriques

Modèles:

RG 311 / RG 611 / RG 1011 / RG1021



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

# INDEX

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. CE CERTIFICATION</b>                         | <b>3</b>  |
| <b>2. GARANTIE</b>                                 | <b>4</b>  |
| <b>3. NORMES GENERALES ET NORMES DE SÉCURITÉ</b>   | <b>5</b>  |
| <b>4. INSTRUCTIONS DE SÉCURIT</b>                  | <b>6</b>  |
| 4.1 Déballage                                      | 7         |
| 4.2 Transport                                      | 7         |
| 4.3 Opérations préliminaires                       | 8         |
| 4.4 Placement de l'équipement                      | 8         |
| 4.5 Installation électrique                        | 9         |
| 4.6 Installation d'alimentation en eau             | 9         |
| 4.7 Gaz d'échappement                              | 10        |
| 4.8 Ventilation                                    | 10        |
| 4.9 Raccordement au réseau de drainage             | 10        |
| <b>5. MODE D'EMPLOI AFFICHAGE</b>                  | <b>11</b> |
| 5.1 Fonction des touches                           | 11        |
| 5.2 Affichage des icônes                           | 12        |
| 5.3 Display Affichage                              | 13        |
| 5.4 Fonctionnement en mode de cuisson manuelle     | 14        |
| 5.5 Réglage de la température                      | 14        |
| 5.6 Réglage du temps de cuisson                    | 14        |
| 5.7 Réglage de l'humidité                          | 15        |
| 5.8 Préchauffage automatique                       | 15        |
| 5.9 Exécution d'un cycle de cuisson en mode manuel | 15        |
| 5.10 Fonctionnement avec des programmes            | 16        |
| 5.11 Diverses fonctions                            | 17        |
| <b>6. RAPPORTS ET ALARMES</b>                      | <b>18</b> |

## 1. CE Certification

---

### DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ

Directive(s) par le Conseil avec lequel la conformité est déclarée :

***DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU***

Application des normes :

**UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 +A2:2020 + A1:2020;  
UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 +  
A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013  
+A1:2020**

Constructeur: **FM CALEFACCIÓN S.L.**  
**CIF: B-14343594**

Adresse: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena,  
Cordoba, Espagne**

Type d'appareil: **REGENERATEUR**

Marque: **FM CALEFACCIÓN**

Modèle: **RG 311 / RG 611 / RG 1011 / RG 1021**

**Nous, le soussignés, déclarons sous notre seule responsabilité de l'équipement spécifié est  
conforme aux directives et normes susmentionnées.**



Lieu: **Lucena**

Date: **01/01/21**

(Signature)  
**B-14343594**  
(Nom complet)

## 2. Garantía

---

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 des 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.

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Distributeur:</b>            | <b>Pays de destination:</b>     |
| <b>Modèle de l'équipement:</b>  | <b>Número de série:</b>         |
| <b>Nom:</b>                     | <b>Date de la consultation:</b> |
| <b>Description de l'avarie:</b> |                                 |
| <b>Adresse:</b>                 |                                 |
| <b>Téléphone de contact:</b>    | <b>Horaire:</b>                 |



**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.

### 3. Normes générales et normes de sécurité

---



#### Normes de sécurité et de responsabilité pour l'installation et la maintenance

- 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.**



#### Normes de sécurité d'utilisation

- 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.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, toutes les connexions doivent être interrompues (alimentation électrique et eau).

- Le four doit uniquement et exclusivement être utilisé pour ce quoi a été conçu, c'est-à-dire, pour la cuisson de pain, de pâtisserie, tout type de produits gastronomiques, frais ou congelés. Toute autre utilisation peut provoquer des dégâts.
- Il n'est pas possible d'introduire dans le four des produits à concentration alcoolique élevée.
- Les surfaces internes et externes du four doivent être fréquemment nettoyées afin d'en garantir l'hygiène et le bon fonctionnement. Pour ce faire il ne faut pas utiliser de produits abrasifs ou inflammables qui peuvent endommager l'appareil.
- Une utilisation ou un nettoyage autres que ceux recommandés par le fabricant et avec des produits non autorisés peuvent provoquer des dégâts à l'équipement ou des lésions à l'utilisateur.
- N'utilisez pas de jet d'eau direct sur l'appareil, car cela pourrait endommager les composants.
- Il est recommandé d'utiliser un filtre anticalcaire à l'entrée de l'alimentation en eau, si vous ne le faites pas cela peut détériorer certains composants du four. **Les avaries causées par le calcaire ou les sédiments de l'eau ne sont pas couvertes par la garantie.**
- **Le non-respect de ces normes de sécurité exonère FM de toute responsabilité et annule la garantie.**



### **Danger de brûlures**

- Lisez attentivement ces avertissements et suivez les indications à chaque fois que le four est en fonctionnement ou lorsqu'il n'a pas encore refroidi totalement.
- Touchez uniquement les éléments de contrôle de l'équipement et la manette d'ouverture de la porte. Évitez de toucher tout autre élément externe du four, dans la mesure où il peut atteindre des températures supérieures à 60°C.
- Pour déplacer ou manipuler un récipient ou un plateau à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des moufles de protection thermique ou des protections similaires.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites-le lentement et en tenant compte des vapeurs à température élevée qui sortent de la chambre de cuisson.



### **Danger d'incendie**

- Si vous ne nettoyez pas bien l'équipement et à la fréquence nécessaire, vous courez le risque que la graisse et les restes des aliments s'accumulent dans la chambre de cuisson et s'enflamment.
- Utilisez exclusivement les produits de nettoyage proposés par le fabricant. L'emploi d'autres produits peut endommager l'équipement et annuler la validité de la garantie.
- Pour nettoyer le revêtement extérieur, utilisez uniquement des produits de nettoyage aptes à une utilisation domestique et un chiffon doux et humidifié. Abstenez-vous d'utiliser des substances corrosives ou irritantes.

## **4. Instructions de sécurité, de transport et d'entretien**

### **4.1 Déballage**

**Dégâts visibles:** à la réception du matériel, vous devez rédiger sur le PDA ou sur le bordereau de livraison, une description la plus détaillée possibles des dégâts.

Les commentaires génériques tels que “colis endommagés”, ou “nous observons des dégâts », etc, ne sont pas acceptés. Il faut apporter des photographies claires sur lesquelles apparaît la marchandise endommagée et l’emballage.

**Dégâts cachés:** à la réception du matériel et dans les 24 heures postérieurs à cette réception, après avoir constaté le dégât caché, vous devez apporter des photographies de la marchandise endommagée avec ses emballages respectifs, l’étiquette de l’agence devant être parfaitement visible. Les photographies qui présentent uniquement et exclusivement le contenu ne sont pas valables.

Dans les 2 cas décrits, vous devez communiquer à FM industrial, l’incidence au cours du transport, de cette manière il sera possible de gérer le remplacement de la machine.

Si, à la réception de la machine emballée, vous détectez des dégâts visibles, indiquez, lors de sa livraison “four cabossé”, prenez des photographies de ces dégâts et de l’étiquette de l’agence de transports, y compris de l’emballage. Contactez immédiatement FM Industrial.

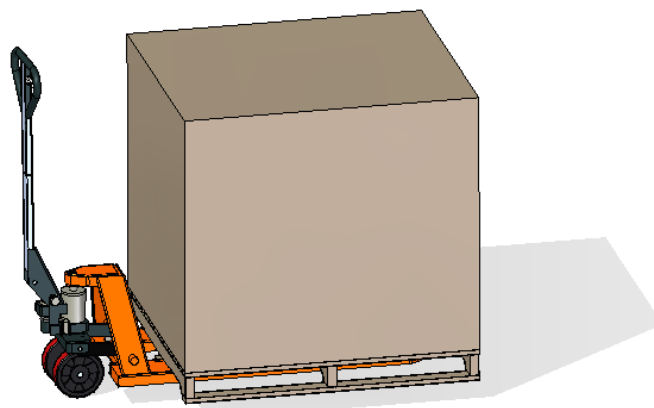
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballer de nouveau et prenez des photographies des dégâts causés à la machine. Prenez immédiatement contact avec FM industrial.

### **4.2 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.



### 4.3 Opérations préliminaires.

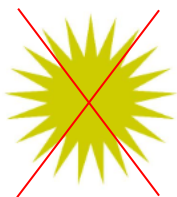
Retirez le film de protection de l'équipement. Nettoyez le restes de colle avec un dissolvant approprié. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou acides ni d'outils qui peuvent abîmer les surfaces.

Si votre équipement incorpore un kit de Sonde à pointe, rappelez-vous de retirer son capuchon de protection en silicone. En effet il peut fondre et abîmer la sonde.

### 4.4 Installation de l'équipement

Installez le four sur le lieu de travail choisi, en respectant toutes les distances de sécurité expliquées plus loin dans ce manuel. Vérifiez que l'appareil dispose des entrées d'air froid suffisantes par les grilles de ventilation pour assurer ainsi son bon fonctionnement. Si tel n'est pas le cas l'appareil peut surchauffer et certains de ses composants peuvent être irrémédiablement endommagés.

- Lorsque le four est installé sur un support auxiliaire, il faut qu'il soit fixé à ce support.
- Le local doit être aménagé et être conforme aux règlements en vigueur en matière de sécurité et d'installations.
- De plus, l'équipement doit être protégé contre les agents atmosphériques.
- Pour un bon fonctionnement de l'équipement, la température environnementale peut osciller entre 5°C et 35°C au maximum.
- L'humidité du local, ne peut en aucun cas dépasser 70%.



MÁX. 70%

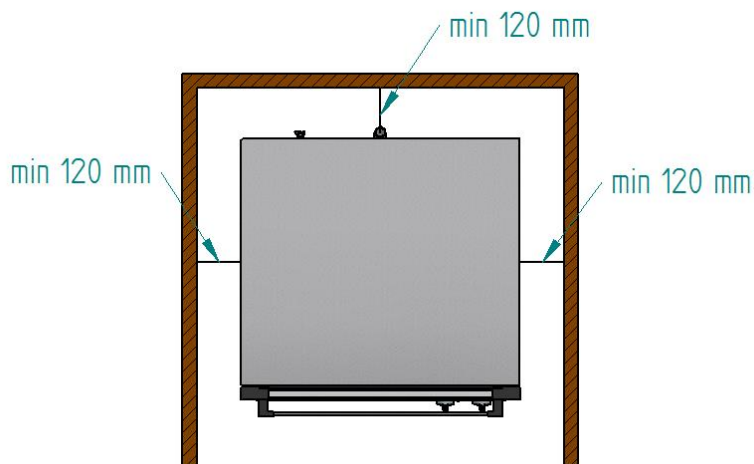


MÁX. 35 °C

MÍN. 5 °C



Nous conseillons de laisser un espace d'au moins 120 mm pour d'éventuelles réparations ; dans le cas de foyers de chaleur ou d'éléments combustibles, la distance de sécurité doit être d'au moins 700 mm. Il est recommandé de garantir une bonne ventilation de l'appareil afin de ne pas surchauffer ses composants.



Pour les opérations de maintenance, nous recommandons de laisser un espace de travail libre d'environ 500 mm.

## 4.5 Branchement électrique

L'installation électrique doit être réalisée par du personnel autorisé et doit être conforme aux normes en vigueur. Assurez-vous que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil.

Nous recommandons une ligne d'alimentation séparée, protégée par un disjoncteur magnéto-thermique de calibre approprié, ainsi qu'un raccordement fixe au réseau pour le branchement des modèles.

## 4.6 Installation de l'alimentation en eau

L'utilisation d'un filtre anti-calcaire à l'entrée de l'alimentation en eau est recommandée.



**La pression d'entrée de l'eau doit être comprise entre 1 et 3 bars, avec une température ne dépassant pas 30 °C. Si la pression est supérieure à ces valeurs, un réducteur de pression doit être installé à l'entrée.**

## 4.7 Échappement de gaz

Les gaz d'échappement peuvent être humides et atteindre une température élevée, il ne faut donc pas utiliser de tuyaux en matériaux ne garantissant pas une stabilité thermique absolue jusqu'à 200°C pour la canalisation.

Pour le traitement des vapeurs de cuisson, il est possible d'installer un condenseur qui permettra de condenser les vapeurs et de les expulser vers une évacuation. Le four est équipé d'un raccord à l'arrière pour cette fonction.

**Important:** la sortie des vapeurs de la chambre de cuisson ne doit pas être canalisée à plus de 50 centimètres, en raison du risque de condensation. **Les conduits doivent toujours être verticaux et aussi droits que possible.**

## 4.8 Ventilation

L'appareil ne nécessite pas nécessairement l'utilisation d'une hotte aspirante, mais si celle-ci est installée, il faut tenir compte des points suivants:

- Assurez-vous que la hotte est conforme à la réglementation en vigueur.
- La hotte doit dépasser de 300 à 500 mm de l'avant de l'appareil.
- Installez un filtre à graisse dans la partie saillante de la hotte.

## 4.9 Raccordement du drainage

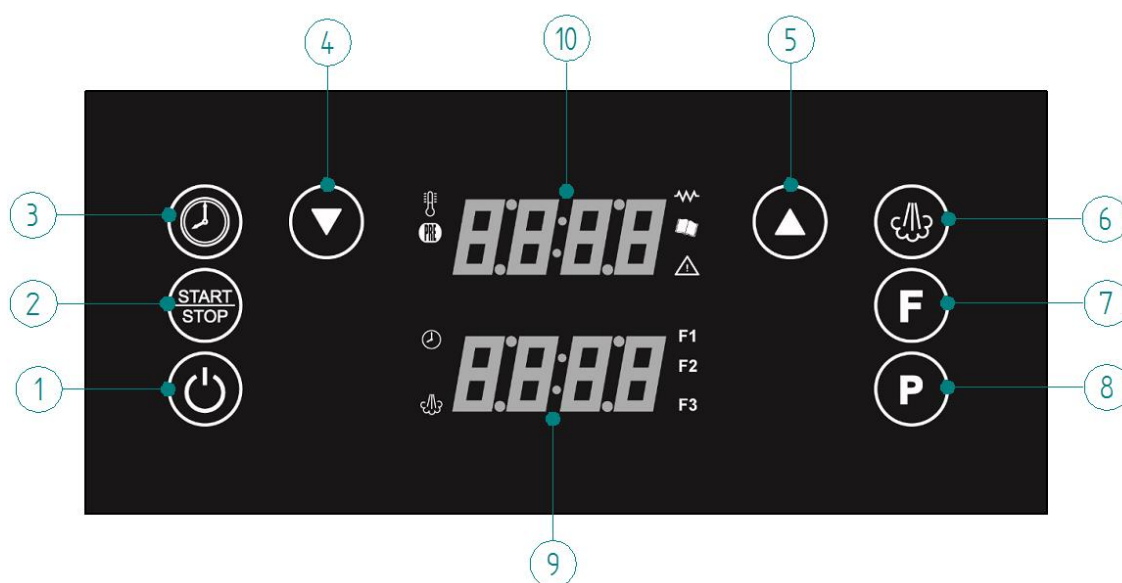
- Le raccord de vidange du four doit être réalisé avec des tuyaux d'évacuation qui garantissent la stabilité thermique, car les gaz du four peuvent atteindre des températures élevées (85-95°C)
- Il est conseillé de raccorder le tuyau d'évacuation du four par un siphon spécial pour contenir les vapeurs qui s'échappent du four. Cette conduite doit maintenir en permanence une pente minimale de 4% pour garantir un fonctionnement correct.
- Le tuyau de vidange doit avoir un diamètre NON inférieur à celui du raccord de vidange.
- Il doit être spécifique à chaque pièce d'équipement. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le tuyau principal est dimensionné pour garantir un écoulement correct et sans obstruction.
- Soyez libre de tout goulot d'étranglement.

## 5. Mode d'emploi de l'écran

---

**Attention!** Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

### 5.1 Fonction des touches



- Touche ON/OFF 

Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre le four.

- Touche START/STOP 

Lorsque le four est allumé, vous pouvez démarrer/arrêter la cuisson en appuyant sur cette touche.

- Touche TEMPS 

Lorsque le four est allumé, l'appui sur cette touche vous permet de régler un temps de cuisson.

- Touche DÉCRYPTAGE 

Diminue la valeur affichée à l'écran.

- Touche AUGMENTER 

Augmente la valeur affichée à l'écran

- **Touche HUMIDITÉ** 

Il peut être utilisé pour programmer l'humidité ou pour des injections manuelles d'humidité pendant la cuisson.

- **Touche "PHASES"**  (étape de cuisson)

Dans le cadre d'une cuisson programmée, il est possible de régler jusqu'à 3 étapes de cuisson différentes.

- **Touche RECIPES** 

Lorsque le four est allumé, il vous permet de mémoriser des recettes ou de rappeler des recettes mémorisées, jusqu'à un total de 99.

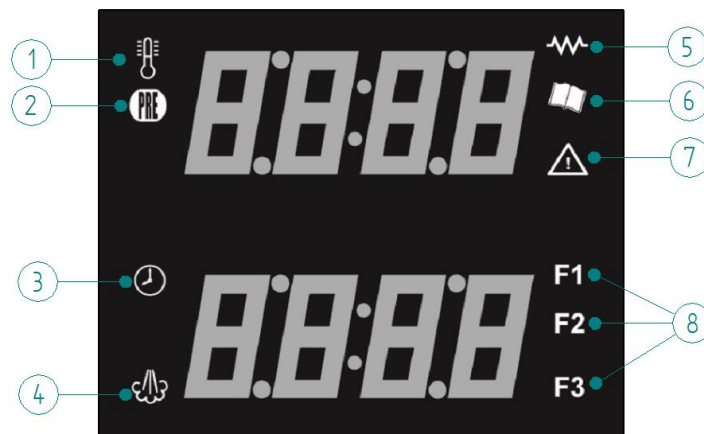
- **Display TEMPS/HUMIDITÉ**

Permet l'affichage des temps de cuisson et de l'humidité programmée.

- **Display TEMPÉRATURE/PROGRAMMES**

Permet l'affichage des températures réelles et programmées par l'utilisateur ainsi que des programmes.

## 5.2 Icônes d'affichage



- **Icône TEMPÉRATURE**

Lorsqu'il clignote, cela signifie que nous sommes en train de programmer la température.

Lorsqu'il est allumée en permanence, il indique la température réelle à l'intérieur du four.

- **Icône PRÉCHAUFFAGE**

Lorsque le symbole est allumé, cela signifie que le four va préchauffer avant la cuisson. Pendant ce temps, la température du four augmente de 30°C par rapport à une température de consigne. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore indiquant que le produit peut maintenant être placé dans le four.

- Icône TEMPS

Lorsque l'icône est allumée en rouge, cela indique que l'heure est affichée sur l'écran.

- Icône HUMIDITÉ

Lorsque l'on appuie sur le bouton d'humidité, cette icône s'allume en vert tant que l'on maintient le bouton enfoncé, indiquant que l'on injecte de l'humidité.

- Icône RESISTANCE

Lorsqu'un cycle de cuisson est lancé, cette icône s'allume en vert si les éléments chauffants sont actifs. Lorsqu'il s'allume en rouge, cela indique que les éléments chauffants sont désactivés.

- Icône PROGRAMMES

S'allume en rouge pour indiquer que vous êtes entré dans le mode de programmation.

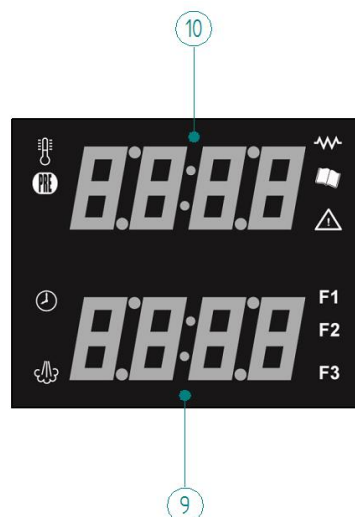
- Icône PORTE OUVERTE

S'allume en vert pour indiquer que la porte est ouverte. S'allume en rouge pour indiquer que la porte est fermée.

- Icône PHASES

Visible uniquement avec les programmes de cuisson. F1, F2 et F3 s'allument en rouge l'un après l'autre pour indiquer quelle phase du programme est en cours.

### 5.3 Affichage Display



- **Affichage de TEMPS/HUMIDITÉ**

Lorsque l'icône de temps est allumée en permanence, elle indique la valeur du temps restant.

L'icône de l'heure clignote, elle indique la valeur de l'heure programmée.

L'icône d'humidité clignote et indique la valeur d'humidité programmée pour la cuisson.

Lorsque les icônes de l'heure et de l'humidité sont éteintes, il affiche un code d'alarme. Voir le point "6.6.1 Alarmes".

- **Affichage de la TEMPERATURE/PROGRAMMES**

L'icône de température clignote et indique la température de cuisson programmée.

Lorsque l'icône de température est allumée en permanence, elle indique la température réelle de la chambre de cuisson (valeur mesurée par la sonde).

Lorsque toutes les icônes sont éteintes, il affiche un code d'alarme.

## **5.4 Fonctionnement du mode de cuisson manuel**

Lorsque le four est éteint, il affiche "off" sur l'écran supérieur, tout le reste est éteint. En appuyant sur la touche ON/OFF, vous mettez le four en marche. Lorsque le four est allumé, l'afficheur indique la valeur actuelle de la température à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur mesurée par la sonde, "icône de température fixe") et l'afficheur TIME/HUMIDITY indique END (icône d'horloge allumée). En appuyant sur le bouton d'augmentation ou de diminution, vous pouvez définir une valeur de température. "Voir point 6.2.2.2 réglage de la température".

En appuyant sur la touche de temps, vous pouvez régler le temps de cuisson. "Voir point 6.2.3".

En appuyant sur le bouton Start/Stop, vous pouvez démarrer ou arrêter un cycle de cuisson.

## **5.5 Réglage de la température**

Au premier allumage du four, la température actuelle du four s'affiche sur l'écran. Par défaut, il aura une température de consigne de 30°C. A la fin d'un cycle, la valeur précédemment réglée s'affiche en clignotant.

Lorsque le four est allumé, une pression immédiate sur les boutons Augmenter ou Diminuer permet de régler une valeur de température (plage de température réglable de 30 à 170 °C).

Lorsque vous modifiez les valeurs, elles apparaissent à l'écran en clignotant. Pour confirmer la valeur, attendez 8 secondes ou appuyez sur le bouton 3 "heure". Une fois que la valeur a été confirmée, elle cesse de clignoter à l'écran. En appuyant sur ON/OFF, les valeurs définies sont effacées.

## **5.6 Réglage du temps de cuisson**

Lorsque le four est allumé, END apparaît dans l'affichage inférieur (Display time). L'intervalle de temps peut être réglé entre 00 heures 01 minutes - 15 heures 59 minutes.

En appuyant sur les boutons "augmenter ou diminuer", nous pouvons définir une valeur de temps. Si nous voulons régler un "mode continu" de cuisson, nous devons appuyer sur le bouton de diminution jusqu'à ce que "INF" apparaisse sur l'écran. Si vous avez choisi le temps INF, cela signifie que vous avez réglé un temps infini et que le four fonctionnera jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche Start/Stop. Lorsque vous modifiez les valeurs,

elles sont toujours affichées en clignotant à l'écran. Pour confirmer les valeurs, il faut soit attendre 8 secondes qu'elles cessent de clignoter, soit appuyer sur le bouton 3 "heure".

Si nous sommes en mode programmation, et que nous devons nous passer d'une des trois phases, il suffit de régler la valeur du temps END pour la phase que nous voulons éliminer.

## **5.7 Réglage de l'humidité**

Pendant la cuisson, une pression continue sur le bouton d'humidité active l'électrovanne pour injecter de la vapeur.

Pour régler l'humidité en pourcentage, lorsque vous réglez les paramètres de cuisson, que ce soit dans un programme manuel ou en programmation, appuyez sur la touche humidité. A ce stade, "oFF" apparaît sur l'écran inférieur clignotant. En appuyant sur le bouton d'augmentation ou de diminution, vous pouvez entrer la valeur d'humidité souhaitée. Plage d'humidité : 0% - 100%. Pour confirmer, appuyez à nouveau sur le bouton d'humidité.

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

Lorsque vous appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer un cycle de cuisson, si ce cycle a un pourcentage d'humidité programmé, par exemple de 10% à 100%, il ne commencera pas à injecter de l'eau tant que la température réelle de la chambre de cuisson n'aura pas dépassé 85°C. Lorsque l'humidification est allumée en vert en permanence lors de chaque injection.

Pendant l'injection de vapeur, l'icône de vapeur s'allume en vert. S'il coïncide avec un changement de rotation du ventilateur, l'injection s'arrêtera jusqu'à ce que le changement de rotation du ventilateur soit terminé.

## **5.8 Préchauffage automatique**

Le préchauffage automatique nous permet de préchauffer le four avant de lancer les cycles de cuisson afin de garantir que le four soit toujours à la température souhaitée pour commencer la cuisson. De cette façon, nous compenserons la perte de température qui existe à partir du moment où nous ouvrons la porte et chargeons les aliments. Pour lancer le cycle, il suffit d'ouvrir la porte, d'insérer les aliments et de refermer la porte. Immédiatement après, le temps commence à décompter.

Lorsque le symbole "PRE" est allumé, cela signifie que le four va préchauffer avant la cuisson. Pendant ce temps, la température du four augmente de 30 °C par rapport à la température de consigne. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore indiquant que le produit peut maintenant être placé dans le four.

Pour activer le préchauffage, appuyez sur le bouton de l'heure pendant trois secondes avant le début de la cuisson.

Le préchauffage peut être désactivé en appuyant pendant trois secondes sur la touche Time lors du réglage des paramètres de cuisson, ou en ouvrant et en fermant la porte une fois le cycle lancé.

## **5.9 Exécution d'un cycle de cuisson en mode manuel**

Lorsque le four est allumé et après avoir réglé les valeurs de temps et de température, appuyez sur la touche de temps pendant 3 secondes pour activer le préchauffage. Appuyez ensuite sur START/STOP pour lancer le cycle.

Cela activera l'élément chauffant, le ventilateur et l'humidification s'ils sont programmés. En appuyant sur Start/Stop, le cycle de cuisson s'arrête à tout moment, le compte à rebours est verrouillé et le temps restant s'affiche à l'écran. Si la valeur réglée était INF, la valeur affichée restera INF. Si vous appuyez à nouveau sur la touche Start/Stop, la cuisson recommence avec le temps programmé.

Pendant la cuisson:

- L'écran supérieur (affichage de la température) indique la valeur réelle de la température à l'intérieur du four mesurée par la sonde (icône de température fixe).
- L'écran inférieur (affichage de l'heure) indique le temps restant en heures et minutes (lorsque la valeur réglée est supérieure à 1 heure) et en minutes et secondes (lorsque la valeur réglée est inférieure à 60 minutes). Si la valeur INF est remplacée par une certaine heure, le compte à rebours commence à partir du moment où la valeur est réglée.
- À la fin d'un cycle de cuisson (l'icône de l'heure s'allume), l'affichage de l'heure indique END en clignotant, les ventilateurs et les éléments chauffants s'éteignent et un signal sonore retentit pendant 1 minute. Si, pendant cette minute, une nouvelle heure est réglée, le four recommence à fonctionner pour le temps supplémentaire ajouté avec les mêmes réglages de température que précédemment. Sinon, en appuyant sur le bouton Start/Stop, le buzzer s'arrête et l'écran revient à l'affichage normal.

**Remarque: Pour prolonguer le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche TEMPS et de augmenter la valeur**

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

## 5.10 Fonctionnement avec des programmes

La carte peut contenir 99 programmes.

### • **Mémorisation d'un nouveau programme**

Pour mémoriser un nouveau programme de cuisson, il faut suivre la procédure suivante:

- Appuyez sur la touche 8 « Recette » qui vous permettra d'entrer dans le mode de programmation. L'écran supérieur clignote « Menu », indiquant que vous êtes en mode manuel. Appuyez sur les boutons de diminution ou d'augmentation pour sélectionner le programme que vous souhaitez régler et enregistrer (par exemple P25). Pour confirmer, vous pouvez soit attendre 10 secondes jusqu'à ce qu'il cesse de clignoter, soit appuyer sur le bouton des recettes. L'écran affichera les valeurs associées à la recette, si vous ne l'avez jamais utilisée, les valeurs qui apparaissent sont les valeurs par défaut (température 30°C et END en temps, off en humidité et phase 1).
- Modifiez les valeurs de temps, de température, d'humidité, etc.

- Si vous souhaitez ajouter des phases au programme de cuisson, appuyez sur la touche 7 « phases » et l'icône de la phase suivante à programmer (F1, F2 ou F3) s'allumera. Modifiez ensuite les valeurs de temps, de température et d'humidité pour cette nouvelle phase.
- Enfin, appuyez sur le bouton de la recette pendant 4 secondes pour la mémoriser. Un signal sonore retentit et l'écran affiche le numéro du programme précédemment sélectionnée pour la mémorisation.



**Pour que les réglages programmés soient correctement exécutés, la recette doit être mémorisée, sinon le programme ne démarrera pas correctement.**

Si nous voulons savoir sur quelle recette nous travaillons, il nous suffit de cliquer sur le bouton de la recette et le numéro de la recette apparaîtra .

Pour modifier un programme, vous devez suivre la procédure suivante:

- Cliquez une fois sur le bouton des recettes.
- Choisissez le programme que vous voulez modifier.
- Modifier les valeurs de l'heure, de la température, de l'humidité...
- Appuyez sur le bouton de recette et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.

### • **Les phases de tir d'un programme**

Lorsque vous sélectionnez le mode « PROGRAMME », la touche phase vous permet de voir les étapes qui composent le programme (chaque programme peut avoir jusqu'à 3 phases). En appuyant sur le bouton, on peut passer d'une phase à l'autre (les voyants F1, F2 et F3 indiquent dans quelle phase du programme on se trouve). Les paramètres temps, température et humidité peuvent être modifiés à tout moment .

### • **Utilisation d'un programme mémorisé**

Pour utiliser un programme de cuisson qui a déjà été mémorisé, il faut suivre la procédure suivante:

- Appuyez sur le bouton "recettes" et vous entrerez dans le mode de programmation. Dans l'affichage supérieur, « Menu » clignote.
- Utiliser les boutons d'*augmentation* ou de *diminution* pour sélectionner la recette souhaitée (par exemple P25) et en confirmant, les valeurs associées à cette recette seront affichées.
- En appuyant sur le bouton *Start/Stop*, vous démarrez ou arrêtez le programme sélectionnée.

## 5.11 Diverses fonctions

### • **Ouverture de la porte du four**

Lorsque la porte du four est ouverte et que la cuisson est interrompue, l'icône n°7 s'allume en vert, la minuterie se fige et le four se met en pause jusqu'à ce que la porte soit refermée. Une fois la porte fermée, le cycle reprend là où il s'est arrêté .

### **Inversion de la rotation des ventilateurs**

Le moteur du four s'arrête pour permettre le changement du sens de rotation. Le four change le sens de rotation. Le four change le sens de rotation des moteurs toutes les 120 secondes et laisse une pause de 16 secondes pour arrêter les moteurs. Pendant cette opération, l'humidification est arrêté.

## **6. 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 signal sonore pour signaler le dysfonctionnement.

Pour faire taire l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.

| <b>Code d'alarme</b> | <b>Signification</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alarme Er01</b>   | <p><u>Description de l'alarme:</u></p> <p>Caméra sonde</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez la sonde.</li> <li>- Vérifiez la connexion de la sonde à l'appareil.</li> <li>- Si la problème persiste, remplacez la sonde.</li> </ul> <p><u>Principales conséquences:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si cette alarme se produit lorsque l'appareil est allumé, il ne sera pas possible de lancer un cycle de cuisson.</li> <li>- Si l'alarme se déclenche pendant un cycle de cuisson, le cycle de cuisson sera interrompu.</li> </ul> |
| <b>Alarme Er03</b>   | <p><u>Description de l'alarme:</u></p> <p>Thermostat de sécurité</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réinitialisez le thermostat de sécurité.</li> <li>- Vérifiez que le thermostat de sécurité est correctement connecté à la carte d'alimentation.</li> </ul> <p><u>Principales conséquences:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si cette alarme se produit lorsque l'appareil est allumé, un cycle de cuisson ne</li> </ul>                                                                                                                   |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | <p>peut pas être lancé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si l'alarme se déclenche pendant un cycle de cuisson, le cycle de cuisson sera interrompu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Alarme Er04</b> | <p><u>Description de l'alarme:</u><br/>Surchauffe de la carte d'alimentation.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 du four.</li> <li>- Si l'alarme persiste, contactez le service d'assistance technique.</li> </ul> <p><u>Principales conséquences:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si cette alarme se produit lorsque l'appareil est allumé, il ne sera pas possible de lancer un cycle de cuisson.</li> <li>- Si l'alarme se déclenche pendant un cycle de cuisson sera interrompu.</li> </ul> |
| <b>Alarme Er05</b> | <p><u>Description de l'alarme:</u><br/>Pas de communication entre le module de contrôle et l'écran.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez le câblage entre le module de commande et l'écran.</li> <li>- Si l'alarme persiste, contactez le support technique.</li> </ul> <p><u>Principales conséquences:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si cette alarme se produit lors de la mise en marche de l'appareil, un cycle de cuisson ne peut pas être lancé.</li> <li>- Si l'alarme se déclenche pendant un cycle de cuisson, le cycle de cuisson sera interrompu.</li> </ul>                                                                        |
| <b>Alarme Er06</b> | <p><u>Description de l'alarme:</u><br/>Surchauffe de la chambre. Il se produit lorsque la température de la chambre dépasse 310°C.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attendez que le four refroidisse.</li> <li>- Si l'alarme persiste, contactez le service d'assistance technique.</li> </ul> <p><u>Principales conséquences:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si cette alarme se produit lors de la mise en marche de l'appareil, un cycle de cuisson ne peut pas être lancé.</li> <li>- Si l'alarme se déclenche pendant un cycle de cuisson, le cycle de cuisson sera</li> </ul>                                                                  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | interrompu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Alarme<br/>Er09</b> | <p><u>Description de l'alarme:</u><br/>Erreur de micrologiciel.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévenez le service d'assistance Technique.</li> </ul> <p><u>Principales conséquences:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si cette alarme se produit lorsque l'appareil est allumé, il ne sera pas possible de lancer un cycle de cuisson.</li> <li>- Si l'alarme se déclenche pendant un cycle de cuisson, le cycle de cuisson sera interrompu.</li> </ul> |











**FM CALEFACCIÓN S.L.**

**B-14343594**

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)