



Manuel d'instructions

Fours électriques

Modèles:

RXD 384 V2,4/604PLUS V2,4

RXDL 384 V2,4/604PLUS V2,4



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

INDEX

1. CERTIFICATION CE	5
2. GARANTIE	6
3. NORMES GENERALES ET DE SECURITÉ	7
4. INSTRUCTIONS DE SECURITÉ, DE TRANSPORT ET DE MAINTENANCE	7
4.1 Déballage	9
4.2 Transport	9
4.3 Opérations préliminaires	10
4.4 Installation de l'équipement	10
5. INSTALLATION DE L'EQUIPEMENT	11
5.1 Connexion électrique	11
5.2 Sortie des vapeurs de la chambre de cuisson	12
5.3 Entrée de l'eau	12
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	13
6.1 Première utilisation de l'appareil	13
6.2 Panneau de contrôle	13
6.3 Allumage	14
6.4 Écran	14
7. FONCTIONNALITÉS	16
7.1 Paramétrage en phase	16
7.2 Les 10 dernières recettes utilisées	17
7.3 Liste des recettes/programmes	17
7.4 Démarrage/arrêt de la recette	17
7.5 Sauvegarder la recette	18
7.6 Édition/copie/renommage des recettes	18
7.7 Modification rapide des recettes à l'aide d'un appareil	19
7.8 Suppression de recettes	19
7.9 Attribution d'une image à une recette (lien)	20
7.10 Affectation d'une recette à un bouton de favoris	20
7.11 Programme de refroidissement	21
7.12 Ajout de phases à une recette	21
7.13 Préchauffage	22
7.14 Réglage des paramètres d'une recette	23
7.15 Affichage du temps de cuisson	24
7.16 Changement de phase au cours d'un cycle de cuisson	24
7.17 Démarrer, arrêter ou bloquer un cycle de cuisson	24
8. PARAMÈTRES AVANCÉS	24
8.1 Affichage de la version du firmware	24
8.2 Réglage de la date et de l'heure	25
8.3 Menu USB	25
8.4 Suppression d'images	25

8.4 Chargement des images	26
8.5 Exportation HACCP	26
9. RAPPORTS ET ALARMES	26

1. Certification CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Directive(s) du Conseil avec laquelle/lesquelles(s) est déclarée la conformité :

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

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

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

Type d'équipement: **FOUR / HORNO**

Marque: **FM CALEFACCIÓN**

Modèle: **RXD 384/604PLUS**
RXDL 384/604PLUS

Nous, soussignés, déclarons sous notre entière responsabilité que l'équipement spécifié est conforme aux/à la(s) Directive(s) et Norme(s) mentionnée(s)

Lieu: **Lucena**

Signature: **B-14343594**

Date: **01/01/2023**



2. Garantie

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

La garantie ne couvre pas les dommages du verre, des lampes, des joints de la porte ou la détérioration du matériau isolant ou des dommages imputables à une installation incorrecte, une maintenance, une réparation inadéquate ou son absence, ainsi que l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Pour faire les démarches visant à la réparation d'un équipement en garantie ou toute autre consultation, vous devrez prendre contact avec votre distributeur en faisant référence au tableau descriptif ci-dessous.

Distributeur:	Pays de destination:
Modèle de l'équipement:	Numéro de série:
Nom:	Date de la demande:
Description de l'avarie:	
Adresse:	
Téléphone de contact:	Horaire:



Avertissement: le réglage incorrect, l'installation, le service de maintenance inadéquats de l'appareil peuvent provoquer des détériorations aux biens ou des lésions aux personnes. Pour cette raison, nous vous prions de lire soigneusement.

3. Normes générales et normes de sécurité



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

- Lisez soigneusement ce manuel avant de commencer à travailler avec l'appareil et conservez-le pour de futures consultations. Si vous avez besoin d'assistance technique, adressez-vous au service technique autorisé.
- L'installation, la mise en marche et la maintenance du four doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et conformément aux barèmes et caractéristiques techniques que le fabricant spécifie. De la même manière, vous devrez respecter la normative en matière de sécurité des installations et de sécurité professionnelle en vigueur dans le pays d'utilisation.
- 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 normes en vigueur dans le pays d'utilisation et les indications sur la plaque des données.
- Il ne faut pas manipuler ni déconnecter les dispositifs de sécurité de l'appareil, cela entraînerait l'annulation de la garantie.
- Une installation qui ne respecte pas les indications du fabricant peut provoquer des détériorations, des lésions ou des accidents mortels.
- Si le four est installé sur des supports ou superposé, utilisez uniquement les matériaux fournis par FM et suivez les instructions de montage que vous trouvez dans l'emballage.
- Les pièces de rechange non originales ne garantissent pas le fonctionnement optimal de l'appareil et entraîneraient la perte de la garantie.
- Le four doit être utilisé par du personnel dûment formé à cette fin.
- La plaque des données du four apporte l'information technique indispensable, en cas d'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 la garantie devient invalide.**



Normes de sécurité d'utilisation

- Lisez soigneusement ce manuel avant de commencer à travailler avec l'appareil et conservez-le pour de futures consultations. Lorsque vous avez besoin d'assistance technique, adressez-vous à un service technique autorisé.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, il faudra interrompre toutes les connexions (alimentation électrique et en eau).
- Le four doit uniquement et exclusivement être destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire, pour la cuisson de produits comme le pain ou les pâtisseries, frais ou congelés. Tout usage différent peut causer des dommages au four.
- Il ne faut pas introduire de produits à la concentration alcoolique élevée.
- Les surfaces intérieures et extérieures du four doivent être fréquemment nettoyées afin d'en garantir l'hygiène et le bon fonctionnement. Pour le nettoyage de ces surfaces il ne faut pas utiliser de produits abrasifs ou inflammables qui peuvent abîmer l'appareil.
- Une utilisation et un nettoyage différents de ceux recommandés par le fabricant et avec des produits non autorisés peuvent produire des dommages à l'équipement et des lésions à l'utilisateur.
- N'utilisez pas de jet d'eau direct sur l'appareil, cela pourrait abîmer un des composants.
- Si l'équipement dispose d'humidificateur, il est recommandé d'utiliser un filtre anticalcaire à l'entrée de l'alimentation en eau, si vous ne le faites pas certains composants du four pourraient se détériorer. **Toute avarie en raison du calcaire ou des sédiments de l'eau est exempte de garantie.**

- Le non-respect de certaines de ces normes de sécurité exonère FM de toute responsabilité et rend la garantie invalide.



Danger des brûlures

- Lisez soigneusement ces avertissements et suivez les indications à chaque fois que le four est en fonctionnement ou même lorsqu'il n'est pas encore totalement refroidi.
- Touchez uniquement les éléments de contrôle de l'équipement et la poignée d'ouverture de la porte. Évitez de toucher tout autre élément externe du four, dans la mesure où ils peuvent atteindre des températures supérieures à 60°C.
- Pour déplacer ou manipuler un récipient ou un plateau dans la chambre de cuisson, portez des moufles thermiques ou des accessoires similaires.
- Pour ouvrir la porte du four, faites-le lentement et en faisant attention aux vapeurs à haute température qui sortent de la chambre de cuisson.



Danger d'incendie

- Si l'équipement n'est pas adéquatement nettoyé et avec la fréquence nécessaire, il existe le risque de que la graisse et le reste des aliments s'accumulent dans la chambre de cuisson et finissent par s'enflammer.
- 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 un usage domestique et avec un chiffon doux et humide. Évitez d'utiliser des substances corrosives ou irritantes.

4. Instructions de sécurité, de transport et de maintenance

4.1 Déballage

Dommmages visibles: lorsque vous recevez le matériel, il faut faire mentionner sur la PDA ou sur le bordereau de livraison, une description la plus détaillée possible de la cassure.

Les commentaires génériques comme « colis endommagés », ou « dommages constatés », etc. ne seront pas acceptés. Il faut apporter des photos claires où apparaît la marchandise endommagée et l’emballage.

Dommmages invisibles: lorsque vous recevez le matériel et dans les 24 heures postérieures à la réception, une fois le dommage invisible constaté, il faudra apporter des photos de la marchandise endommagée avec ses emballages respectifs, l’étiquette de l’agence devant être parfaitement visible. Les photos uniquement et exclusivement du contenu ne seront pas valides.

Dans le 2 cas décrits, il faut communiquer à CODIGEL, l’incidence au cours du transport, ainsi il sera possible de gérer le remplacement de la machine.

Lorsque vous recevez la machine emballée, si vous détectez des dommages visibles, indiquez au moment de la livraison « four avec des coups », prenez des photos des dommages et d’autocollant de l’agent de transport, y compris dans l’emballage. Prenez immédiatement contact avec CODIGEL.

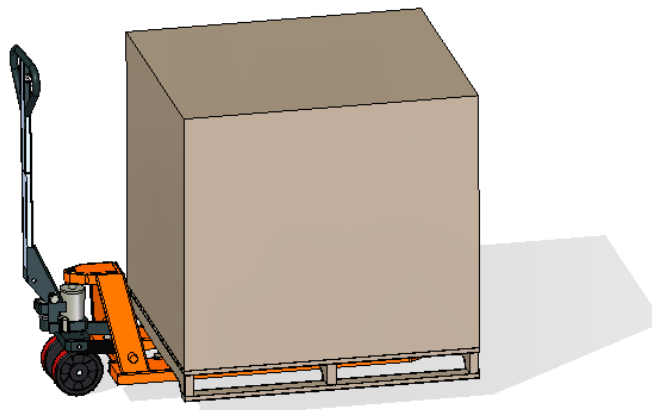
Lorsque l’emballage est apparent correct, et que l’on trouve une détérioration lors du déballage, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photos de l’emballage et de l’autocollante de l’agence de transport. Ensuite, déballez de nouveau et prenez des photos des dommages causés à la machine. Prenez immédiatement contact avec CODIGEL.

4.2 Transport

Avec de transporter l’équipement justu’au lieu de son installation, assurez-vous:

- Qu’il passe par la porte
- Le sol résiste à son poids

Le transport, doit être réalisé uniquement et exclusivement par des moyens mécaniques, comme un transpalette et toujours sur la palette.



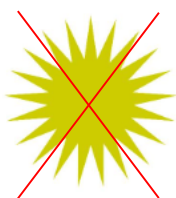
4.3 Opérations préliminaires

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

4.4 Installation de l'équipement

Installez le four dans le lieu de travail choisi, en respectant les distances de sécurité indiquées plus en avant. Vérifiez que l'appareil a les entrées d'air froid suffisantes pour les regards de ventilation qui assurent son bon fonctionnement. Sinon l'appareil peut être surchauffé et certains de ses composants peuvent être définitivement endommagés.

- Si le four est installé sur un support auxiliaire, il doit être fixé sur ce support.
- Le local doit être aménagé et être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité et d'installations.
- De plus, l'équipement doit être protégé contre les agents atmosphériques.
- La température ambiante, pour un fonctionnement correct de l'équipement, peut osciller entre 5°C et 35°C au maximum.
- L'humidité du local, en aucun cas ne doit dépasser 70%.



MÁX. 70%

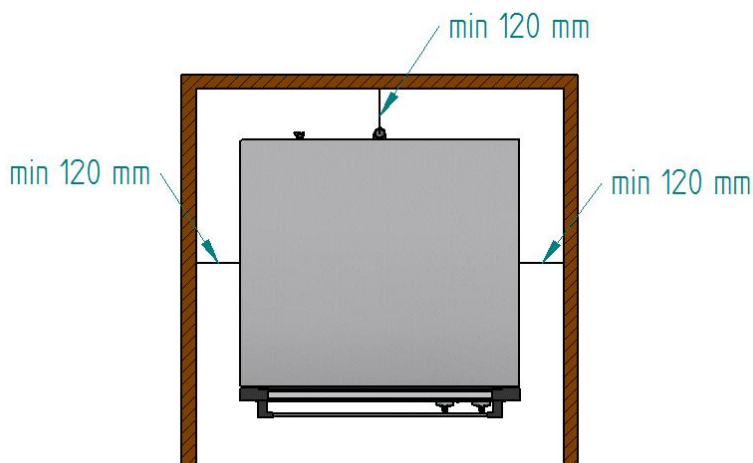


MÁX. 35 °C

MÍN. 5 °C



Nous conseillons de laisser au moins 120mm pour des réparations et s'il existe des sources de chaleur ou des éléments combustibles, la distance de sécurité doit être d'environ 700mm. Il est recommandé d'assurer une bonne ventilation de l'appareil pour ne pas en surchauffer les composants.



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

5. Installation de l'équipement

5.1 Connexion électrique

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

La connexion électrique doit être effectuée de préférence un montant une prise électrique de type et de capacité adaptés au courant maximal absorbé par les phases du four. Si cela n'est pas possible, vous pouvez la faire directement au magnétothermique du tableau électrique.

Afin d'éviter tout danger en raison du redémarrage accidentel du dispositif thermique de coupure, cet appareil ne doit pas être alimenté avec un dispositif de contrôle externe, comme un temporisateur, ni être connecté à un circuit dont l'alimentation s'interrompt régulièrement.

Il est recommandé de disposer d'une ligne d'alimentation protégée par un interrupteur magnétothermique au calibre adéquat, ainsi qu'un système de réseau fixe pour la connexion des appareils.

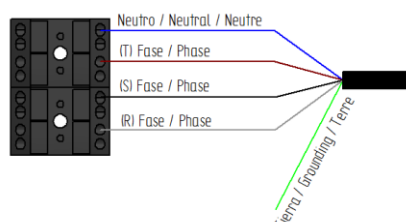
Observez le code de couleurs des câbles. Une connexion inappropriée peut endommager définitivement l'appareil.

CODE DE COULEURS:

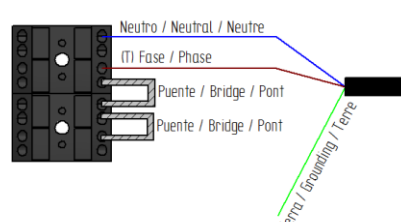
PHASES	Gris (R)	Noir (S)	Marron (T)
NEUTRE	Bleu (N)		
TERRE	Jaune / Vert 		

Changement de conexión triphasée 400 Vac à Monophasée 230 Vac

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



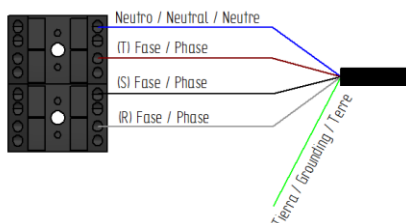
230Vac Monofásico / Single phase / Monophasée



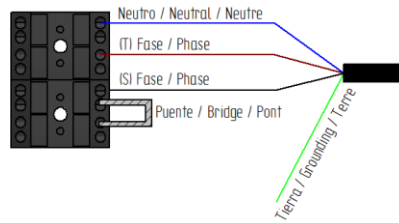
- Retirez le couvercle arrière du four.
- Déconnectez les phases S et R aux bornes de connexion.
- Connectez les ponts fournis avec ce manuel et connectez-les comme indiqué.

Changement de conexión Triphasée 400 Vac à triphasée 230 Vac

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



230Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



- Retirez le couvercle arrière du four.
- Déconnectez la phase R aux bornes de connexion.
- Connectez le pont qui est fourni avec ce manuel et connectez-le comme indiqué.

5.2 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 des tubes en matériaux 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 permettra de condenser les vapeurs et de les expulser à une sortie d'eau.

Important: Ne canalisez pas plus de 50 centimètres la sortie des vapeurs de la chambre de cuisson à cause d'un risque de condensation. **Ce pipeline doit être vertical et aussi droit que possible.**

5.3 Entrée de l'eau

Lorsque l'appareil incorpore un humidificateur, il est conseillé d'utiliser un filtre anticalcaire à l'entrée de l'alimentation en eau et un clapet anti-retour. Le four est doté d'une connexion pour l'entrée de l'eau de 3/4".

De plus, il est conseillé d'installer un « digimeter » ou un instrument digital pour mesurer les litres d'eau consommées par le four, et de cette manière, savoir quand il faudra remplacer le filtre.

Important: avant de réaliser la conexión de l'eau, faites la sortir afin d'éliminer les possibles résidus que peut contenir la tuyauterie. L'entrée de l'eau doit avoir une pression comprise entre 2 et 3 bar, avec une température non supérieure à 30 °C. Si la pression est supérieure à ces valeurs, installez un réducteur de pression à l'entrée.

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.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans la cuisson ou la régénération de produits de boulangerie et de pâtisserie, frais et congelés, les rangs de réglage maximaux étant de 60 minutes et de 250°C.

La distance entre les plateaux est de 80 mm et à chaque fois que cela est possible, nous vous recommandons de laisser un espace de 70 mm entre les pièces du même plateau afin que l'air puisse circuler efficacement.

De plus nous vous recommandons de réaliser un préchauffage de l'appareil à la température de travail pendant environ 20 minutes, ce qui garantit une meilleure finition du produit.

6.1 Première utilisation de l'appareil

Éliminez le film en plastique de protection extérieure. S'il reste un peu de colle, utilisez un dissolvant adapté et ensuite rincez avec un chiffon humide.

La chambre intérieure et les plateaux doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon, et passer ensuite par un cycle de 200°C pendant 30 minutes.

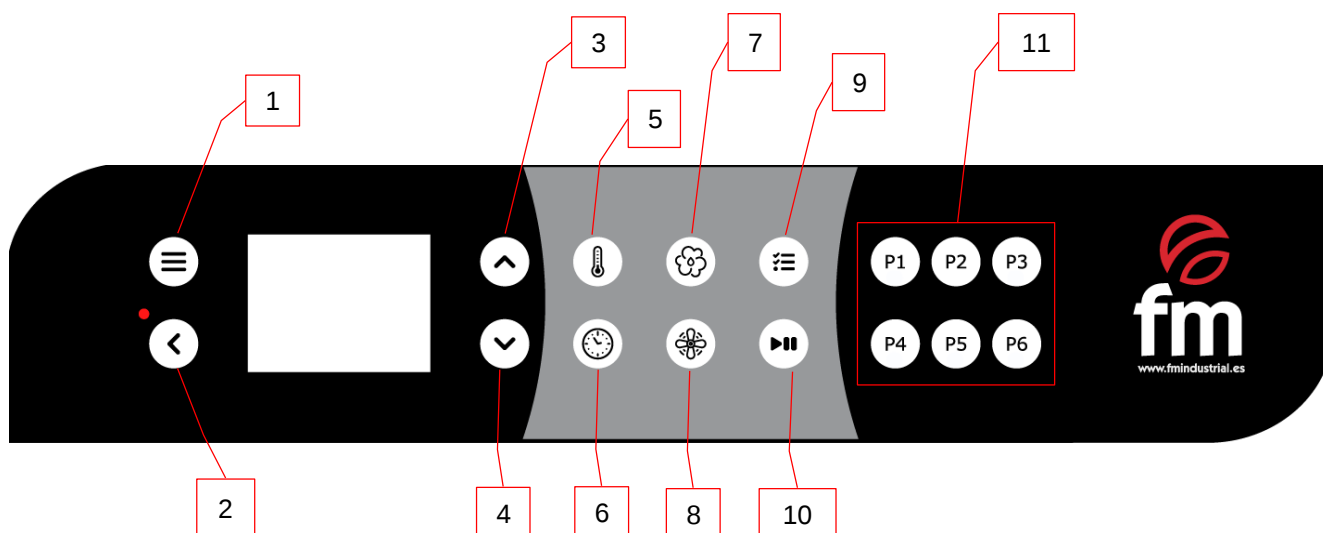


Avertissement: N'utilisez jamais des produits qui peuvent être agressifs ou acides, cela pourrait abîmer l'appareil.



Avertissement: à chaque fois que vous devez faire une intervention de maintenance ou de nettoyage, désactivez l'alimentation électrique et attendez que l'appareil soit froid.

6.2 Panneau de contrôle



La répartition des boutons correspond à la numérotation suivante:

1. Menu/sélection
2. Retour/ON-OFF
3. Haut
4. Bas
5. Température
6. Temps
7. Humidité
8. Vitesse de la turbine/s
9. Gestion des phases
10. Démarrage/arrêt
11. Recettes préférées

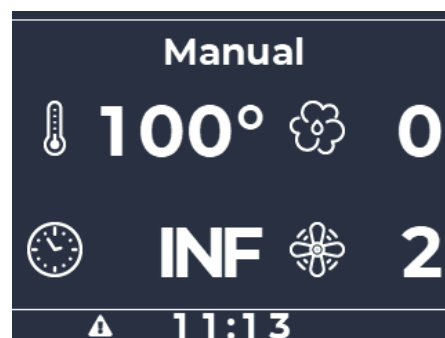
6.3 Allumage

- Si l'écran est en mode veille, pour accéder à l'écran de veille, appuyez sur la touche ON/OFF.
- Si l'écran est allumé, il est possible d'accéder à l'écran de veille en appuyant sur la touche ON/OFF et en la maintenant enfoncée.

Image 1: Affichage en mode veille

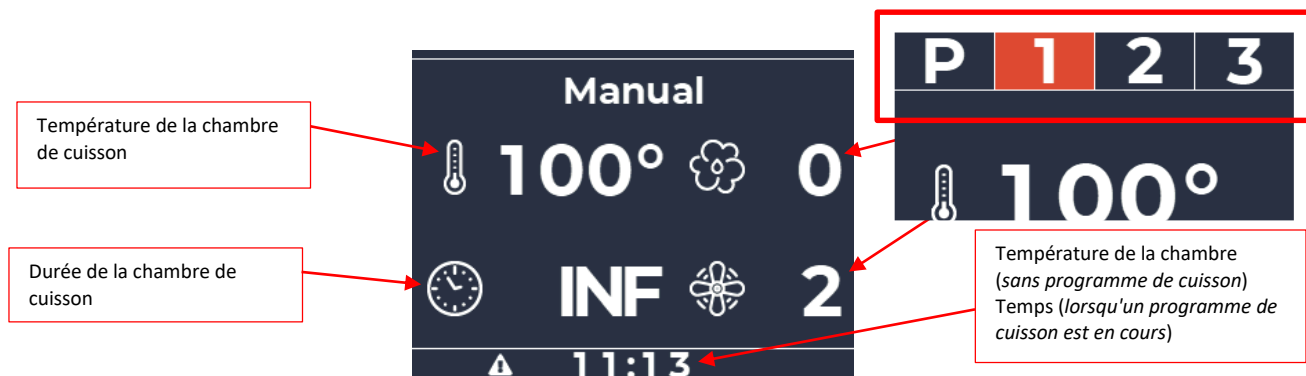


Image 1: écran d'accueil



6.4 Écran

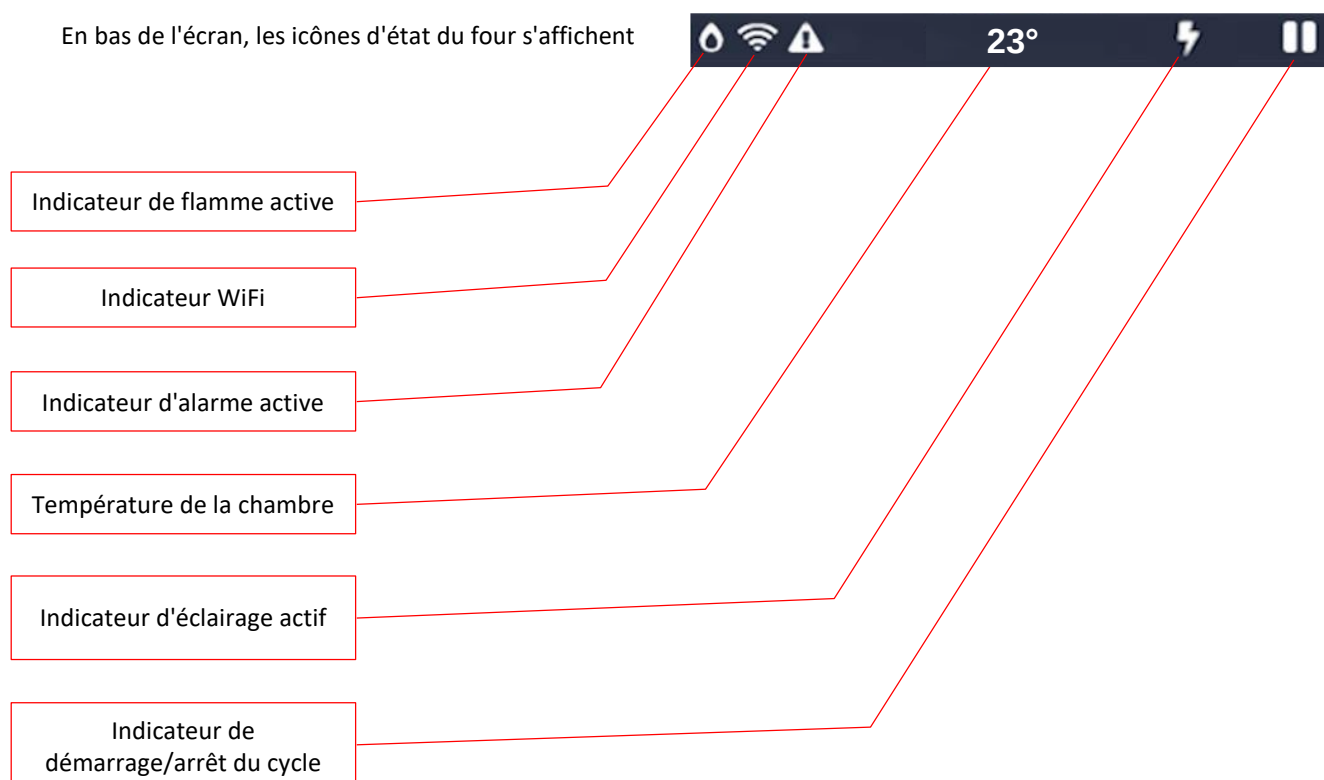
L'écran de démarrage affiche toujours la première phase du programme en cours, et les paramètres affichés sur l'écran de démarrage sont définis par l'image suivante:



La partie supérieure de l'écran affiche une série de segments indiquant les phases du programme de cuisson en cours:

Chaque fois que l'écran est allumé, à partir du mode veille, le mode manuel est accessible par défaut.

En bas de l'écran, les icônes d'état du four s'affichent



7. Fonctionnalités

Ce four peut mémoriser jusqu'à 100 programmes de cuisson, et dans chacun d'entre eux, il est possible de configurer jusqu'à 4 phases avec des paramètres différents (3 phases + phase de préchauffage), en plus des paramètres relatifs aux réglages de cuisson, qui sont les suivants:

- Température
- Temp
- Humidité
- Vitesse du moteur

7.1 Paramétrage en phase

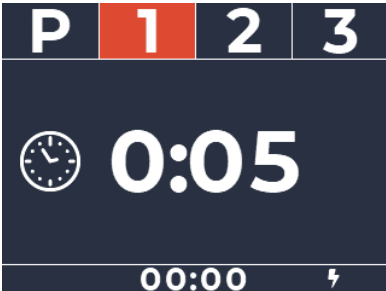
Réglage de la TEMPERATURE par phases

1. Appuyer sur le bouton  pour accéder à la phase souhaitée.
2. Appuyer sur le bouton  pour accéder au réglage de la TEMPERATURE.
3. Appuyer sur les boutons  pour sélectionner la valeur de TEMPERATURE souhaitée.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton  pour confirmer la valeur sélectionnée.



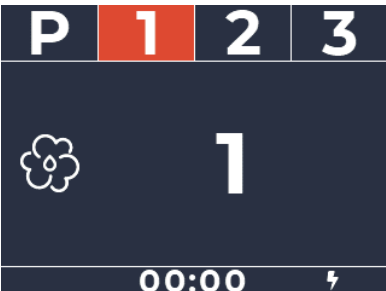
Ajustement du TEMPS par phases

1. Appuyer sur le bouton  pour accéder à la phase souhaitée.
2. Appuyer sur le bouton  pour accéder au réglage de l'HEURE.
3. Appuyer sur les boutons  pour sélectionner la valeur TEMPS souhaitée.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton  para confirmer el valor seleccionado.



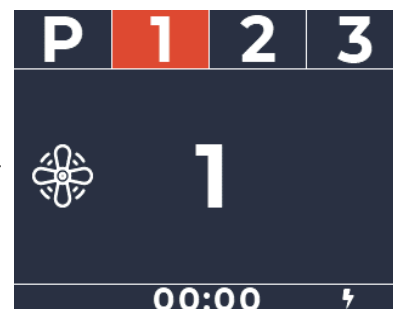
Ajustement de l'HUMIDITE par phases

1. Appuyer sur le bouton  pour accéder à la phase souhaitée.
2. Appuyer sur le bouton  pour accéder au réglage de l'HUMIDITE.
3. Appuyer sur les boutons  pour sélectionner la valeur d'HUMIDITÉ souhaitée.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton  pour confirmer la valeur sélectionnée.



Réglage de la VITESSE DU MOTEUR par phases

1. Appuyer sur le bouton  pour accéder à la phase souhaitée.
2. Appuyer sur le bouton  pour accéder au réglage de la VITESSE.
3. Appuyer sur les boutons  pour sélectionner la valeur de VITESSE souhaitée.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton  pour confirmer la valeur sélectionnée.



7.2 Les 10 dernières recettes utilisées

Sélection de la DERNIERE RECETTE utilisée

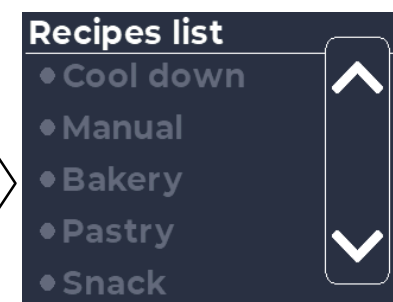
1. Appuyer une fois sur le bouton  pour accéder à la liste des 10 dernières recettes utilisées.
2. Appuyer sur les boutons  pour se positionner sur la recette souhaitée.
3. Appuyer une fois sur le bouton  pour sélectionner la recette souhaitée.
4. Appuyer sur le bouton  pour exécuter la recette sélectionnée.



7.3 Liste des recettes/programmes

Sélection des recettes/programmes

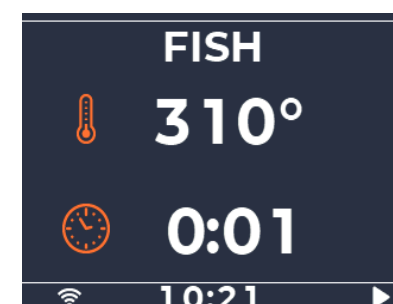
1. Appuyer deux fois sur le bouton  pour accéder à la liste des recettes (regroupées par catégorie), qui comprend également les programmes de refroidissement et les réglages manuels des recettes.
2. Appuyer sur les boutons  se positionner sur la recette/catégorie souhaitée.
3. Appuyez une fois sur le bouton  pour sélectionner la recette/accéder à la catégorie souhaitée.
4. Appuyer sur le bouton  pour exécuter la recette sélectionnée.



7.4 Démarrage/arrêt de la recette

Démarrer ou arrêter une recette

1. La recette souhaitée étant déjà sélectionnée, appuyer sur la touche  pour démarrer un cycle de cuisson.



7.5 Sauvegarder la recette

- Accès au sous-menu MODIFICATION RAPIDE*
1. Si vous devez modifier un programme à partir de zéro, sélectionnez le mode de cuisson MANUEL et, après avoir réglé les paramètres souhaités, appuyez trois fois sur la touche  pour accéder au sous-menu MODIFICATION RAPIDE.
 2. Appuyez sur les boutons  pour vous positionner sur la fonction SAUVEGARDER, puis appuyez sur la touche  pour accéder.
 3. Sélectionnez la lettre souhaitée en faisant défiler la liste à l'aide des boutons  et confirmez en appuyant sur la touche .
 4. Appuyer sur le bouton  pour confirmer le nom souhaité.
 5. Sélectionnez la catégorie dans laquelle vous souhaitez placer la recette. Utilisez les boutons  pour faire défiler la liste, puis appuyez sur la touche  pour confirmer.



7.6 Édition/copie/renommage des recettes

Editer la recette

1. Si vous devez modifier une recette existante, vous devez d'abord la sélectionner, puis modifier les paramètres comme expliqué dans les sections précédentes. Veuillez noter que les modifications doivent être enregistrées pour être confirmées.

Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- Delete
- Join

Copier la recette

1. En utilisant l'option COPIE, vous pouvez dupliquer une recette et, en la modifiant à nouveau, vous pouvez l'enregistrer en tant que nouvelle recette.

Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- Delete
- Join

Renommer la recette

1. Si vous devez modifier le nom de la recette, sélectionnez la fonction RENAME. Toutes les images associées au programme modifié seront supprimées, il faudra donc en réattribuer une nouvelle.

Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- Delete
- Join

7.7 Modification rapide des recettes à l'aide d'un appareil

La fonction MODIFICATION RAPIDE permet de gérer les recettes par l'intermédiaire d'un appareil externe en utilisant le réseau WiFi généré par l'écran lui-même.

Modification rapide des recettes

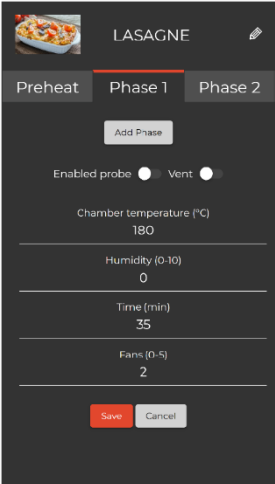
1. Appuyez 3 fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu MODIFICATION RAPIDE.
2. Appuyez sur les boutons  pour vous positionner sur la fonction MODIFICATION RAPIDE. Notez que cette option est activée lorsque vous démarrez cette procédure à partir d'une recette déjà mémorisée. **NOTE:** *Pour un accès rapide à cette fonction, il suffit d'appuyer sur la touche* 
3. Appuyez sur le bouton  pour accéder.
4. Scannez le premier code QR généré par l'écran pour établir la liaison entre l'appareil externe et le four.
5. Appuyez sur le bouton  si nous voulons établir le lien manuellement via les données affichées à l'écran.
6. Appuyez sur le bouton  pour accéder au serveur web fourni par le four. Pour ce faire, scannez le nouveau code QR généré par l'écran.
7. Appuyez sur le bouton  pour accéder manuellement au serveur web via les données affichées à l'écran.

1. Connect



2. Access





Recipe screen for LASAGNE showing Preheat, Phase 1, and Phase 2 tabs. Parameters include Chamber temperature (180°C), Humidity (0-10), Time (35 min), and Fans (2). Buttons for Save and Cancel are at the bottom.

Il convient de noter que la connexion entre l'enceinte et l'appareil externe reste active tant que le menu MODIFICATION RAPIDE est actif.

Une fois le processus de connexion terminé, n'importe quel paramètre de la recette peut être réglé à partir du dispositif externe utilisé (nom, image assignée, valeurs du cycle de cuisson...). Une fois que le paramètre souhaité a été modifié et sauvegardé, les nouveaux paramètres seront automatiquement chargés.

7.8 Suppression de recettes

Accès au sous-menu MODIFICATION RAPIDE

1. Appuyer trois fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu EDITER RECETTE.
2. Appuyer les boutons  pour se positionner sur la fonction DELETE.
3. Appuyer sur le bouton  pour confirmer la suppression.

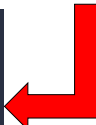
Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- Delete
- Join



Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- **Delete**
- Join



7.9 Attribution d'une image à une recette (lien)



Pour pouvoir attribuer une image à une recette, celle-ci doit avoir été préalablement enregistrée.

Attribuer une image à une recette (ASSOCIER)

1. Appuyer trois fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu EDITER RECETTE.
2. Appuyez sur les boutons   pour se positionner sur la fonction ASSOCIÉ.
3. Appuyez sur le bouton  pour accéder à la liste des images.
4. Appuyez sur les boutons   pour se positionner sur l'image souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton  pour confirmer l'association.

Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- Delete
- **Join**



Il est possible d'assigner une image qui n'existe pas dans la bibliothèque du four précédemment disponible. Pour ce faire, l'image doit être sauvegardée sur un périphérique de stockage USB, qui doit contenir UNIQUEMENT un dossier appelé "jpg" dans son répertoire racine, et où les images souhaitées doivent être placées.

Toutes les images à attribuer doivent être conformes au format suivant

- Type de fichier: *.jpg
- Résolution : 300x160 pixels
- Taille maximale : 64Kbyte

Cette procédure d'attribution d'une image à une recette N'AFFECTERA PAS les images que le four possède déjà dans sa configuration d'usine, mais il faut tenir compte du fait que la capacité de stockage du four est limitée.

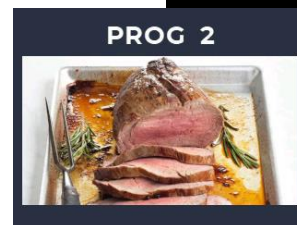
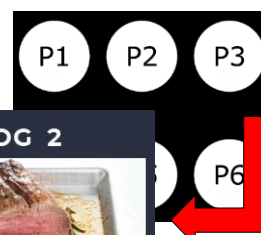
En outre, le four dispose d'une procédure supplémentaire permettant de remplacer toute la bibliothèque d'images d'usine par d'autres plus adaptées aux besoins de l'utilisateur final (voir section 8.4).

7.10 Affectation d'une recette à un bouton de favoris

Les touches P1 – P6 (voir section 6.2) sont dédiées à la sélection des programmes favoris. Une pression brève sur l'une de ces touches permet de sélectionner une recette pré-assignée. Une pression longue sur cette même touche permet d'afficher l'image associée à la recette correspondante.

Affectation d'une recette à une touche de favoris

1. Appuyer deux fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu LISTE DES RECETTES.
2. Appuyez sur les boutons   pour vous positionner sur la catégorie dans laquelle se trouve la recette souhaitée.
3. Appuyer sur le bouton  pour accéder à la catégorie sélectionnée.
4. Appuyez sur les boutons   pour se positionner sur la recette souhaitée.
5. Appuyez sur la touche P1-P6 pour attribuer la position favorite souhaitée.
6. Appuyer sur le bouton  pour confirmer l'affectation.



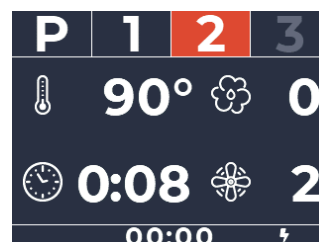
Par défaut, le four affecte les six premières recettes de la liste à chacune des touches de recettes favorites.



Si aucune recette n'est attribuée à un bouton de favoris (il est vide), le fait de cliquer sur ce bouton déclenche une alarme sonore indiquant cet événement.



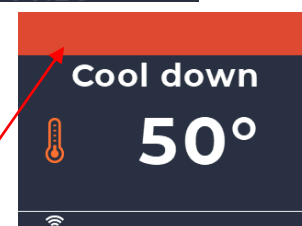
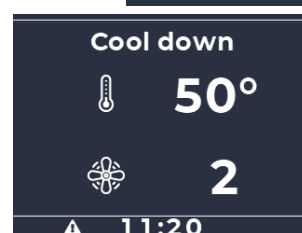
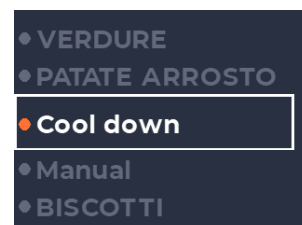
La même recette peut être prise en charge par plus d'une recette favorite, ce qui peut créer.



7.11 Programme de refroidissement

Activation du programme de refroidissement

1. Appuyer deux fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu LISTE DES RECETTES.
2. Appuyez sur les boutons   à positionner sur le programme de refroidissement.
3. Appuyer sur le bouton  pour accéder au programme.
4. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner la température souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le régime moteur souhaité (**uniquement pour les modèles de fours équipés de moteurs à double vitesse**).
6. Appuyer sur le bouton  pour lancer le programme de refroidissement.



Barre de progression du programme de refroidissement



Le programme de refroidissement est interrompu lorsque la température de la chambre est inférieure au point de consigne requis.



Le programme de refroidissement peut se dérouler même si la porte du four est ouverte. Si la porte est fermée pendant cette période, le programme de refroidissement est interrompu.

7.12 Ajout de phases à une recette

Chaque recette enregistrée dans la mémoire du four, y compris celles créées en mode MANUEL, comprend une phase de préchauffage et offre la possibilité d'ajouter jusqu'à 3 phases de cuisson supplémentaires.

Comme le montre l'image, l'indicateur numérique de la phase active est mis en évidence (en noir), tandis que l'indicateur numérique des phases non actives est en arrière-plan (en gris).

1. Pour accéder à la liste des phases d'une recette, il suffit de cliquer sur le bouton  une seule fois.
2. Pour parcourir la liste des phases, appuyez sur la touche  à la phase souhaitée.



Si une phase est réglée sur un TEMPS INFINITIF, elle ne permet pas de passer à la phase suivante.

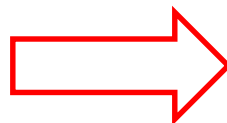


Il n'est pas possible D'ELIMINER UNE PHASE si la suivante est active.

- PHASE ACTIVE: les paramètres sont mis en évidence



- PHASE NON-ACTIVE les paramètres sont grisés



Pour activer une PHASE, il suffit de cliquer sur l'un de ses paramètres réglables (temps, température, humidité ou vitesse du moteur, si cette dernière est réglable) et de sélectionner la valeur souhaitée.



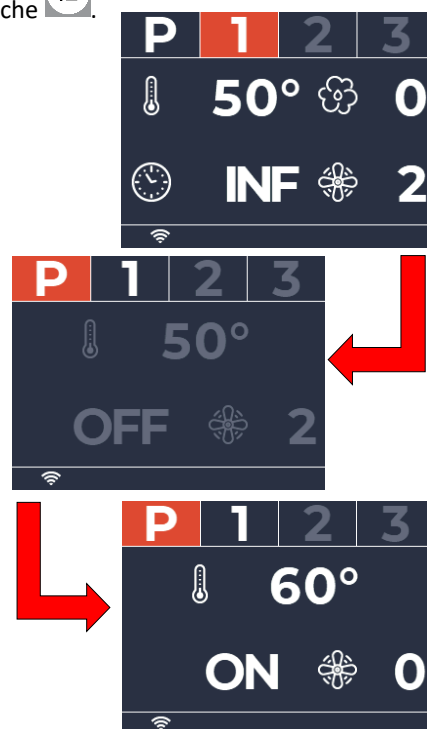
Pour désactiver une phase, accédez au paramètre TIME et réglez-le sur 0. Vérifiez ensuite que l'indicateur de phase et les paramètres de cette phase restent ombrés ou en arrière-plan..

7.13 Préchauffage

Toutes les recettes, y compris celles réglées en mode manuel, comportent une phase de préchauffage. Par défaut, elle est désactivée, donc pour la démarrer, il faut y accéder en appuyant sur la touche .

Activation du programme de refroidissement

1. Appuyer une fois sur le bouton  pour accéder à la liste des phases.
2. Appuyer sur le bouton  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce qu'il soit au-dessus de la phase de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton  pour activer la phase de préchauffage (l'indicateur d'état passe en mode ON).
4. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner la température souhaitée.



Lorsque la température du four atteint le point de consigne du préchauffage sélectionné, une alarme sonore est activée pour signaler cet événement. Pour interrompre cette alarme, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche ou d'ouvrir la porte du four.



Une fois la phase de préchauffage terminée, elle reste active jusqu'à l'ouverture de la porte du four. Une fois la porte refermée, la phase 1 démarre automatiquement.



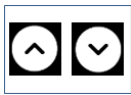
Si la porte est ouverte et refermée avant la fin de la phase de préchauffage, celle-ci est immédiatement interrompue.

7.14 Réglage des paramètres d'une recette

La modification des paramètres d'une recette peut être effectuée même lorsque la recette est déjà en cours d'exécution. En ce qui concerne les réglages manuels des recettes, les ajustements effectués avant ou pendant la cuisson sont temporaires, c'est-à-dire que lorsque l'écran est éteint à la fin du service et rallumé, les réglages du mode manuel reviennent à leurs valeurs par défaut.

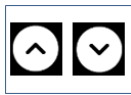


Si vous devez enregistrer les paramètres de configuration d'une recette créée en mode MANUEL, vous devez suivre la procédure décrite au point 7.5.

- Pour régler le paramètre TEMPERATURE, appuyez sur la touche  puis les boutons  pour sélectionner le point de consigne souhaité.

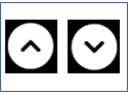


L'écran affiche la température de consigne et l'icône du thermomètre. La couleur de l'icône change en fonction de l'état du four (en marche ou non).

- Pour régler le paramètre TEMPS, appuyez sur la touche  puis les boutons  pour sélectionner la valeur de consigne souhaitée. Si un temps infini est sélectionné, l'écran affiche "INF".



L'écran affiche l'heure de consigne et l'icône de l'horloge. La couleur de l'icône change en fonction de l'état du four (en marche ou non).

- Pour régler le paramètre HUMIDITE, appuyez sur la touche  puis les boutons  pour sélectionner le point de consigne souhaité.



L'écran affiche le taux d'humidité sélectionné et l'icône du nuage de vapeur d'eau. La couleur de l'icône change en fonction de l'état de l'étuve (en marche ou non).

- Pour régler la valeur VITESSE DE LA TURBINE, appuyez sur la touche  puis les boutons  pour sélectionner le point de consigne souhaité.



L'écran affiche la vitesse de la turbine et l'icône de la turbine. La couleur de l'icône change en fonction de l'état du four (en marche ou non).

7.15 Affichage du temps de cuisson

Lorsque le four n'est pas en marche, l'écran reste en MODE VEILLE, où, comme indiqué dans les sections précédentes, il est possible d'afficher les paramètres du cycle de cuisson qui va être effectué lorsque l'on appuie sur la touche START.

- Si une recette avec un temps de cuisson INFINIE est réglée, l'écran affiche la minuterie avec le compte à rebours, c'est-à-dire le temps de cuisson total depuis le début du processus de cuisson.
- Si une recette est programmée avec un temps FINI, l'écran affiche le compte à rebours du minuteur, c'est-à-dire qu'il est possible de voir le temps de cuisson restant depuis le début de la recette.
- Si la porte du four est ouverte, la minuterie s'arrête.



Si un cycle de cuisson d'une durée supérieure à 10 minutes est programmé, le compteur affiche les chiffres des heures et des minutes. Si le cycle de cuisson ne dépasse pas 10 minutes, le compteur affichera les chiffres des minutes et des secondes.

7.16 Changement de phase au cours d'un cycle de cuisson

Pendant une cuisson active, la partie supérieure de l'écran affiche une barre de progression pour donner une indication visuelle rapide du temps de fonctionnement restant d'une phase. Lorsqu'un changement de phase se produit, le four émet un avertissement sonore.



Pour sauter une phase, il suffit de mettre le paramètre de temps de la phase à zéro.

7.17 Démarrer, arrêter ou bloquer un cycle de cuisson



Pour lancer un cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche . En outre, si la porte est ouverte pendant l'exécution d'un cycle de cuisson, le processus s'arrête immédiatement.

En cas d'ouverture pendant l'une des phases de cuisson, la phase de cuisson est temporairement interrompue jusqu'à ce que la phase de cuisson soit à nouveau fermée.



Il convient de noter que si la porte est ouverte pendant la phase de préchauffage, la fermeture de la porte met fin à la phase de préchauffage et fait démarrer le temps réel de la recette programmée.

8. Paramètres avancés

8.1 Affichage de la version du firmware

Version du firmware

1. Appuyer quatre fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu SERVICE.
2. Appuyez sur les boutons   pour vous placer sur l'option INFO.
3. Appuyer sur le bouton  pour afficher les informations

Service

- Parameters
- USB
- WiFi
- Info

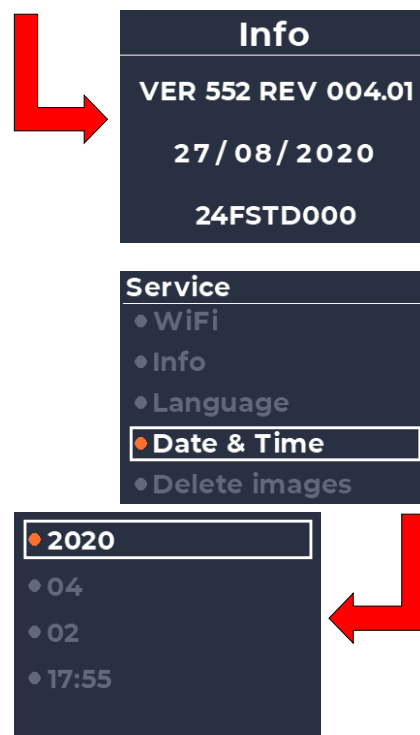
Service

- USB
- WiFi
- Info
- Language
- Date & Time

8.2 Réglage de la date et de l'heure

Réglage de la date et de l'heure

1. Appuyer quatre fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu SERVICE.
2. Appuyez sur les boutons  à placer sur l'option DATE ET HEURE.
3. Appuyer sur le bouton  pour accéder à la configuration.
4. Réglez le paramètre souhaité (année, mois, jour et heure) en appuyant sur les boutons  pour le survoler et le bouton  pour accéder et effectuer le réglage, puis pour confirmer le réglage.



8.3 Menu USB

L'option USB du sous-menu Service permet d'effectuer les opérations suivantes:

- Mise à jour du firmware (exécutable uniquement par un technicien agréé).
- Mise à jour de la langue (exécutable uniquement par un technicien agréé).
- Exportation de l'enregistrement HACCP (exécutable pour l'utilisateur final).
- Importation/exportation de recettes (exécutables par l'utilisateur final).
- Importation/exportation de paramètres (exécutables uniquement par un technicien agréé).
- Importation d'images (exécutable par l'utilisateur final, voir 7.9).



Si le four ne détecte aucune clé USB insérée dans le port, un message s'affiche à l'écran pour l'en informer.

8.4 Suppression d'images

Suppression d'images

1. Appuyez quatre fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu SERVICE.
2. Cliquez sur les boutons  pour accéder à l'option SUPPRIMER IMAGES.
3. Appuyez sur le bouton  pour accéder à l'option de suppression.
4. Appuyez sur les boutons  jusqu'à ce que vous soyez sur l'image souhaitée, puis appuyez sur le bouton  pour confirmer la suppression.



8.4 Chargement des images



La procédure décrite dans cette section est différente de celle décrite au paragraphe 7.9. Il convient de noter que, si toutes les étapes décrites ici sont exécutées, toutes les images déjà présentes dans l'enceinte seront supprimées et remplacées par celles qui ont été incluses dans le dispositif de stockage externe.

Pour remplacer toute la bibliothèque d'images du four, procédez comme suit:

1. Insérer les images souhaitées dans un dispositif de stockage externe. Le répertoire racine de ce périphérique doit contenir UNIQUEMENT un dossier appelé « jpg », dans lequel toutes les images doivent être placées et qui doit avoir le format suivant:
 - Type de fichier: *.jpg
 - Résolution maximale: 300x160 pixels
 - Taille maximale: 64Kbyte
2. Insérez l'appareil externe dans le port USB du four.
3. Appuyez quatre fois sur le bouton  pour accéder au sous-menu SERVICE.
4. Appuyer sur les boutons  pour se positionner sur l'option USB.
5. Appuyez sur le bouton  pour accéder à l'option USB.
6. Appuyer sur les boutons  pour se situer sur l'option IMPORT IMAGES.
7. Appuyez sur le bouton  pour confirmer l'importation.

8.5 Exportation HACCP

Pour exporter le fichier HACCP vers un dispositif USB externe, insérez-le dans le port prévu à cet effet sur le four. Accédez ensuite au menu.

9. Rapports et alarmes

• Erreur ou défaillance de la sonde de la caméra

MOTIF: cette alarme se déclenche si l'un des événements suivants se produit:

- Court-circuit dans le câble de la sonde de température de la chambre du four.
- Court dans le câble de la sonde de température de la chambre du four.
- Erreur de lecture dans la plage de mesure de la sonde.

CONSÉQUENCES: aucun cycle de cuisson ne peut être exécuté.

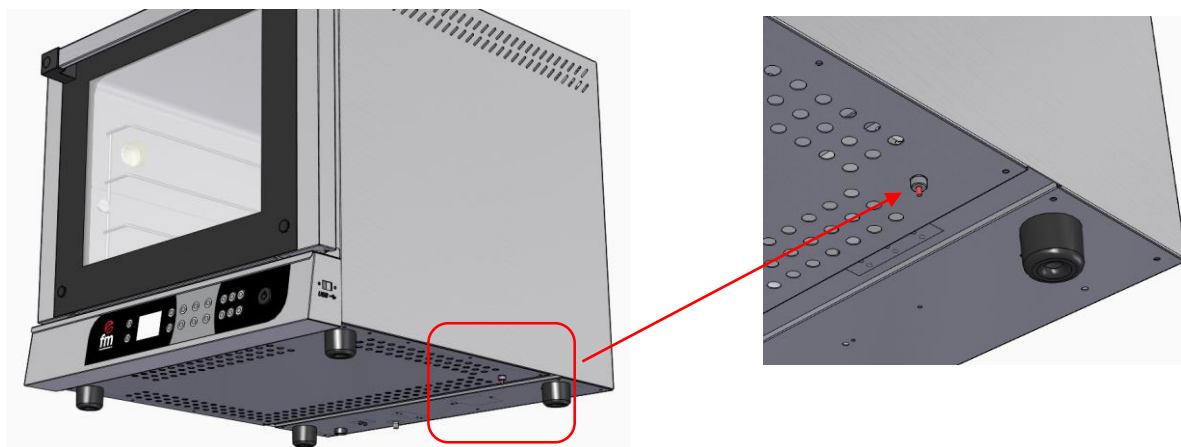
SOLUTION: redémarrer le four. Si l'alarme persiste, contacter le service technique agréé.

• Thermostat de sécurité

MOTIF: cette alarme est activée si la sonde du thermostat de sécurité détecte plus de 300°C dans la chambre du four..

CONSÉQUENCES: aucun cycle de cuisson ne peut être exécuté tant que la température n'est pas descendue en dessous de la limite maximale autorisée.

SOLUTION: attendre que la température de la chambre baisse et réinitialiser manuellement le thermostat (voir l'image d'état). Si l'alarme persiste, contactez un technicien agréé.



- **Coupure d'électricité ou d'alimentation du four**

MOTIF: cette alarme est déclenchée en cas de coupure de courant pendant l'exécution d'un cycle de cuisson.

CONSÉQUENCES: si la coupure est inférieure à 20 minutes, le four redémarre le cycle de cuisson qui était en cours avant que la coupure ne se produise et, en outre, une alarme sans effect est générée pour informer de cet événement.

SOLUTION: ne s'applique pas dans ce cas.



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es