



Manuel d'instructions

Fours électriques

Modèles :

RX 203/304/424/424HG/603/604/604PLUS/604PLUSHG

RXL 304/424/603/604PLUS

RXD 384/604PLUS

RXDL 384/604PLUS

RXP 604



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

INDEX

1.	CERTIFICATION CE	4
2.	GARANTIE	5
3.	NORMES GENERALES ET NORMES DE SECURITÉ	6
4.	INSTRUCTIONS DE SECURITÉ, DE TRANSPORT ET DE MAINTENANCE	7
	4.1 Déballage	8
	4.2 Transport	8
	4.3 Opérations préliminaires	9
	4.4 Installation de l'équipement	9
5.	INSTALLATION DE L'EQUIPEMENT	9
	5.1 Connexion électrique	10
	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 Utilisation pour cuisson	14
	6.2.1 Panneau de commande analogique (modèles RX/RXL)	14
	6.2.2 Panneau de commande numérique (modèles RXD/RXDL)	15
	6.2.2.1 Fonctionnement en mode cuisson manuelle	18
	6.2.2.1 Mode de fonctionnement PROGRAMMÉ	20
	6.3 Démontage de la porte pour son remplacement (uniquement pour les modèles à porte rabattable).	22
	6.4 Changements du sens d'ouverture de la porte (uniquement modèles RXL)	22
7.	DOUTES LES PLUS FREQUENTS	23
8.	RAPPORTS ET ALARMES (MODÈLES RXD UNIQUEMENT)	24

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: **RX 203/304/424/424HG/603/604/604PLUS/604PLUSHG**
RXL 304/424/603/604PLUS
RXD 384/604PLUS
RXDL 384/604PLUS
RXP 604

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: **01/01/2021**



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 dommmage 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 FM Industrial, 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 dommmages visibles, indiquez au moment de la livraison « four avec des coups », prenez des photos des dommmages et d’autocollant de l’agent de transport, y compris dans l’emballage. Prenez immédiatement contact avec FM Industrial.

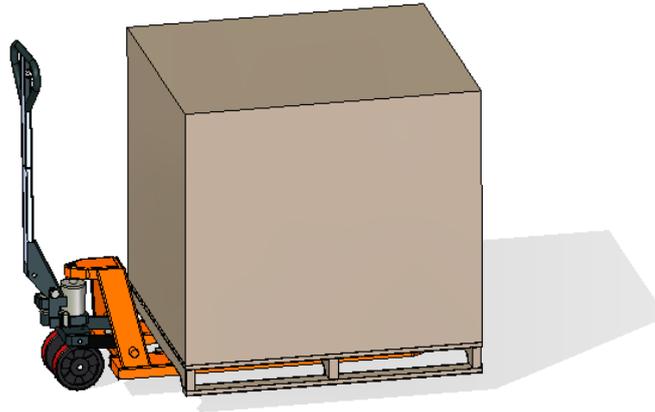
Lorsque l’emballage est apparent correct, et que l’on trouve une détérioration lors du déballage, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photos de l’emballage et de l’autocollante de l’agence de transport. Ensuite, déballer de nouveau et prenez des photos des dommmages causés à la machine.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

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.



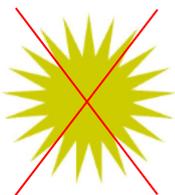
4.3 Opérations préliminaires

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%

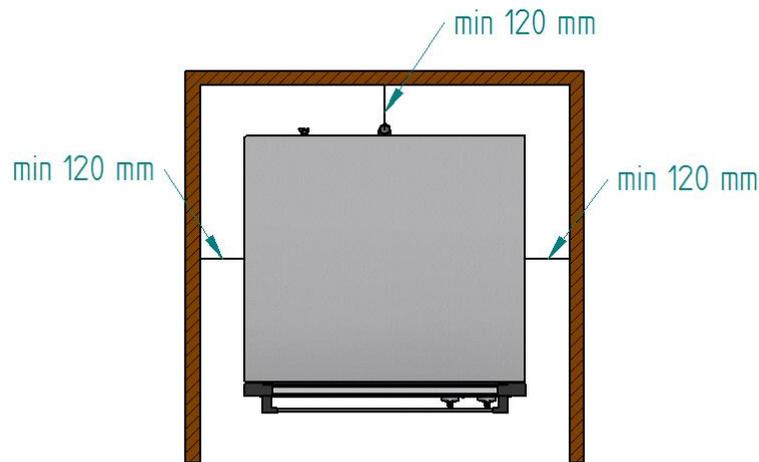


MÁX. 35 °C

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.

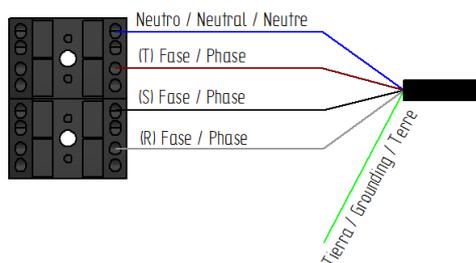
CODE DE COULEURS:

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

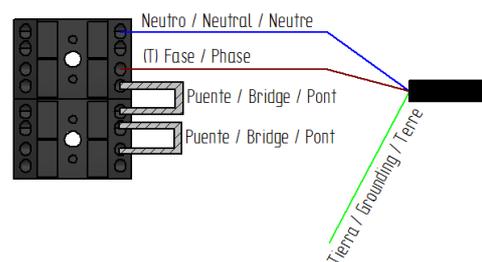
- ❖ Les modèles RX 604, RX 604 Plus et M 604 Plus permettent de changer le type de connexion de Triphasée 400 Vac à Monophasée 230 Vac ou vice versa et de Triphasée 400 Vac à Triphasée 230 Vac ou vice versa. Pour cela, prenez comme référence les schémas ci-dessous de connexion et suivez les instructions suivantes.

Changement de conexión triphasée 400 Vac à Monophasée 230 Vac

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



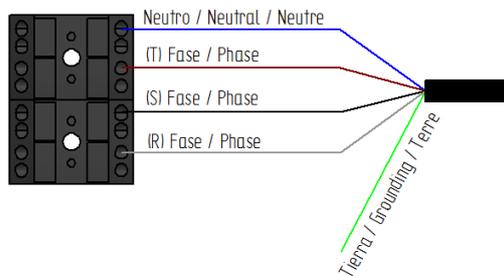
230Vac Monofásico / Single phase / Monophasée



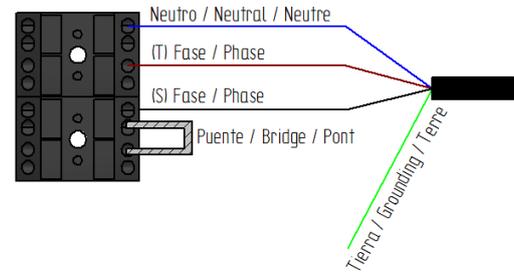
- Retirez le couvercle arrière du four.
- Déconnectez les phases S et R aux bornes de connexion.
- Connectez les ponts fournis avec ce manuel et connectez-les comme indiqué.

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 conexión.
- 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 ¼".

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 connexion 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.



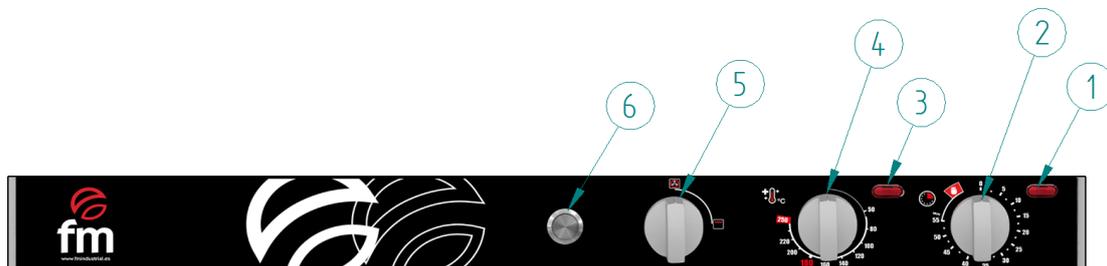
Avertissement: N'utilisez jamais des produits qui peuvent être agressifs ou acides, cela pourrait abîmer l'appareil.



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.

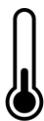
6.2 Utilisation pour cuisson

6.2.1 Panneau de commande analogique (modèles RX/RXL)



Id	Description	Versions
1	Led Allumé	Tous les modèles
2	Commande de réglage du temps	Tous les modèles
3	Led de température	Tous les modèles
4	Commande de réglage de la température	Tous les modèles
5	Commande de réglage du temps du Grill	Tous les modèles
6	Bouton-poussoir momentané Humidificateur	Toutes les versions avec option humidificateur

Il existe deux variables que l'utilisateur peut régler : temps un rang de 50-250°C. À chaque fois que l'appareil est chauffé au moyen d'une résistance, le led blanc à côté de cette commande s'allumera.



Température: Elle est réglée avec la commande affichée, dans un rang de 50 - 250 °C. À chaque fois que l'appareil est chauffé au moyen d'une résistance, le led blanc à côté de cette commande s'allumera.



Temps: il est réglé avec la commande affichée, de 0 à 60 minutes, même s'il existe un mode continu qui fait travailler l'appareil à chaque fois que la porte est fermée. Le led blanc situé à côté de cette commande s'allumera à chaque fois que l'appareil travaille.

Lorsque la cuisson termine, un signal acoustique avertira de la fin de cette cuisson (*Uniquement pour les modèles qui incorporent « Alarme fin de cycle »*).



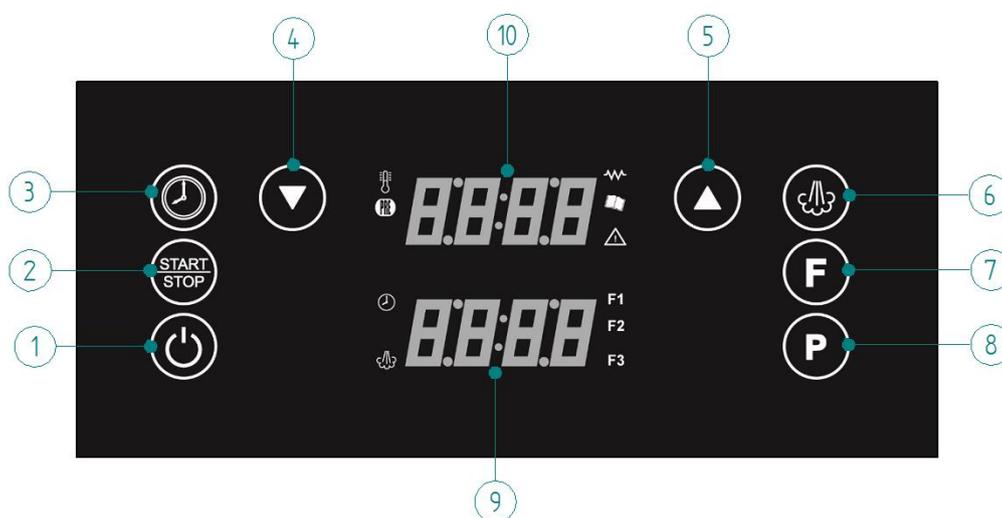
Grill (en option): Il s'active par la commande de temps de 60 minutes, spécifique au grill (*commande numéro 5*).



Attention: il est très important de désactiver le mode de convection pour utiliser le grill. Pour cela, mettez à 0 le temporisateur principal (*commande numéro 2*).

Humidificateur (en option): Cette option nous permet d'injecter de la vapeur ponctuellement en appuyant sur le bouton 6 et de contrôler l'humidité manuellement pendant la cuisson de l'aliment.

6.2.2 Panneau de commande numérique (modèles RXD/RXDL)



- **Fonction touches**

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** (étape de cuisson)

- 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.

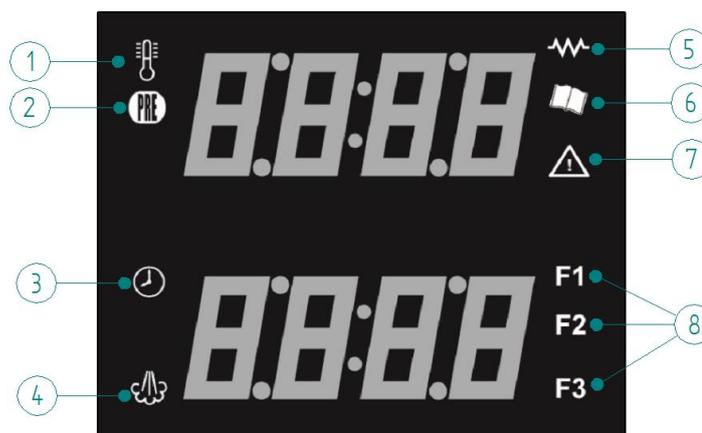
9. Display **TEMPS/HUMIDITÉ**

- 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.

- **Icônes display**



1. 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.

2. 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.

3. Icône **HORLOGUE**

- Lorsque l'icône est illuminée en rouge elle indique la visualisation du temps sur le display.

4. 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**

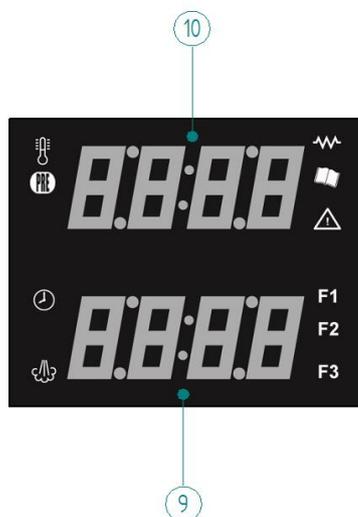
- Elle s'allume en vert pour vous indiquer que la porte est ouverte. Elle s'allume en rouge pour vous indiquer que la porte est fermée.

8. Icône **PHASES**

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

- **Visualisation display**

-



9. Display **TEMPS/HUMIDITÉ**

- 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.
- Lorsque les icônes de météo et d'humidité sont éteintes, un code d'alarme s'affiche. Voir la section "6.6.1 Alarmes".

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.

6.2.2.1 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. *"Voir point 6.2.2 Réglage de la température"*

Appuyer sur le bouton temps, vous permet de régler le temps de cuisson. *"Voir point 6.2.3 Réglage de la température"*

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

- **Réglage de la température**

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 le four est allumé, appuyer sur Augmenter ou Diminuer, vous permet immédiatement d'établir une valeur de température (rang de température réglable de 30 – 260 °C).

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.

- **Réglage du temps du 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.

- **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.

- **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.

- **Exécution d'un 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 réactiver il suffit d'appuyer sur le bouton ON/OFF.

6.2.2.1 Mode de fonctionnement PROGRAMMÉ

- **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).
- Modifier les valeurs de temps, température, humidité...

- 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.

- **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.

- **Utilisation d'un programme mémorisé**

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

- Appuyez sur le bouton "recettes" et vous entrez 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.

- **Fonctions diverses**

➤ **Ouverture de la porte du four**

Lorsque nous ouvrons la porte du four et que nous interrompons une cuisson, l'icône n° 8 s'illumine en vert et le temps se congèle et le four est à l'arrêt jusqu'à ce l'on ferme de nouveau la porte. Une fois la porte fermée, le cycle reprend où il s'est arrêté.

➤ **Inversion de rotation des ventilateurs**

Le moteur du four stoppe pour permettre le changement du sens de rotation. Le four change le sens de rotation des moteurs toutes les 96 secondes en laissant une pause de 24 secondes pour stopper les moteurs. Pendant que cette opération s'effectue, l'humidification stoppe.

6.3 Démontage de la porte pour son remplacement (uniquement pour les modèles à porte rabattable).

Avant de démonter la porte, laissez refroidir l'appareil et suivez les indications ci-dessous:

1. Ouvrez totalement la porte.
2. Dépliez les onglet placés sur les articulations et refermez partiellement la porte jusqu'à faire butoir avec chacune des encoches de ces onglets.
3. Retirez la porte, en tirant suavement vers le haut et vers l'extérieur.
4. Pour la remonter, insérez de nouveau la porte, en plaçant l'encoche

6.4 Changements du sens d'ouverture de la porte (Uniquement modèles RXL)

Dans les fours à ouverture de porte latérale, il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte en suivant les indications ci-dessous :



1. Extrayez les vis à tête hexagonale « 1 » et « 2 » et retirez les charnières.
2. Extrayez les vis à tête Allen situées aux positions « 3 » et « 4 ».
3. Faites tourner la porte 180°C
4. Placez la charnière “1” à la position “4” et la charnière “2” à la position “3”, montez la porte dans la nouvelle position et serrez les vis à tête hexagonale.
5. Placez les vis à tête Allen aux positions “1” et “2”.
6. Changez le micro de la porte “5” au côté opposé.

Note: ne serrez pas totalement les vis des charnières jusqu’à ne pas voir ajusté correctement la porte dans sa position.

7. Doutes les plus fréquents

Nous vous proposons ci-dessous une liste des causes / failles / solutions les plus fréquentes.

FAILLE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	Manque de tension de réseau	Vérifiez la tension du réseau
	Connexion de réseau inadéquate	Vérifiez la connexion au réseau
	Le thermostat ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Le temporisateur ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Micro de la porte ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Le thermostat de sécurité intervient (sauf RX404, RX304, RX424)	Redémarrez le thermostat par la porte avant. Si la faille persiste, adressez-vous à un technicien spécialisé
L'appareil ne cuisine pas adéquatement	Le ventilateur ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	La résistance ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Le grill ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	L'humidificateur ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Le relais ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	L'inverseur ne fonctionne pas (sauf RX404, RX304, RX424, RX484)	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Le temporisateur ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
	Le temporisateur ne fonctionne pas	Adressez-vous à un technicien spécialisé
La lumière de la chambre ne s'allume pas (sauf RX404, RX304)	La lampe n'est pas bien serrée	Serrez la lampe
	La lampe est grillée	Remplacez la lampe
De la vapeur sort avec la porte fermée	Mauvaise pose du joint	Posez-le bien. Si la faille persiste, adressez-vous à un technicien spécialisé
	Mécanisme de la porte déréglé	Adressez-vous à un technicien spécialisé

8. Rapports et alarmes (modèles RXD uniquement)

Code Alarm	Signification
Alarme Er01	<p><u>Description de l'alarme:</u> Sonde chambre</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la sonde. - Vérifiez la connexion de la sonde à l'appareil. - Si le problème persiste, remplacez la sonde. <p><u>Conséquences principales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p><u>Description de l'alarme:</u> Thermostat sécurité</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le thermostat de sécurité et réenclenchez manuellement. - Vérifiez que le thermostat de sécurité est correctement connecté à la carte de puissance. <p><u>Conséquences principales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p><u>Description de l'alarme:</u> Carte d'alimentation surchauffée.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Conséquences principales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas

	<p>possible de commencer un cycle de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.
<p>Alarme Er05</p>	<p><u>Description de l'alarme:</u> Pas de communication entre le module de commande et l'écran.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le câblage entre le module de commande et l'écran. - Si l'alarme persiste, informez le service d'assistance technique. <p><u>Conséquences principales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Alarme Er06</p>	<p><u>Description de l'alarme:</u> Chambre surchauffe. Il se produit lorsque la température de la chambre dépasse 310 ° C.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Attendez que le four diminue en température. - Si l'alarme persiste, informez le service d'assistance technique. <p><u>Conséquences principales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Alarme Er09</p>	<p><u>Description de l'alarme:</u> Erreur du Firmware.</p> <p><u>Solutions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informez le service d'assistance technique. <p><u>Conséquences principales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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