

# MANUAL DE INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN



## REGENERADOR ELÉCTRICO

Modelos:

RG 311, RG 611, RG 1011

## ÍNDICE

<b>1. CERTIFICACIÓN CE</b>	<b>3</b>
<b>2. CARACTERÍSTICAS TECNICAS</b>	<b>4</b>
<b>3. ADVERTENCIAS GENERALES</b>	<b>7</b>
<b>4. GARANTIA</b>	<b>7</b>
<b>5. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO</b>	<b>8</b>
5.1 Transporte y Distancias de colocación	8
5.2 Instalación eléctrica	8
5.3 Instalación de suministro de agua	8
5.4 Salida de Gases	9
5.5 Ventilación	9
<b>6. INSTRUCCIONES DE USO DISPLAY</b>	<b>9</b>
6.1.1 Función teclas	9
6.2.1 Funcionamiento en modo Coccion Manual	12
6.2.2 Ajuste de la temperatura	12
6.2.3 Ajuste del tiempo de cocción	12
6.2.4 Humidificación manual durante la cocción	12
6.2.5 Ejecución de un ciclo de cocción en modo manual	13
6.3.1 Funcionamiento con programas	13
6.3.2 Almacenamiento de un nuevo programa	13
6.3.4 Programación humedad	14
6.3.5 Fases de cocción de un programa	15
6.3.6 Utilización de un programa memorizado	15
6.4.1 Precalentamiento automático	15
6.5.1 Funciones Varias	16
6.6.1 Informes y Alarmas	17

## 1. CERTIFICACIÓN CE

### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD** **DECLARATION OF CONFORMITY**

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:  
*Council Directive(s) to which conformity is declared:*

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

Aplicación de las Normas:  
*Application of the Standards:*

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

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

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

Tipo de equipo / *Type of equipment:*      **HORNO / OVEN**

Marca / *Trade.:*      **FM CALEFACCIÓN**

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

**Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el  
equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas**

**We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified  
equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)**



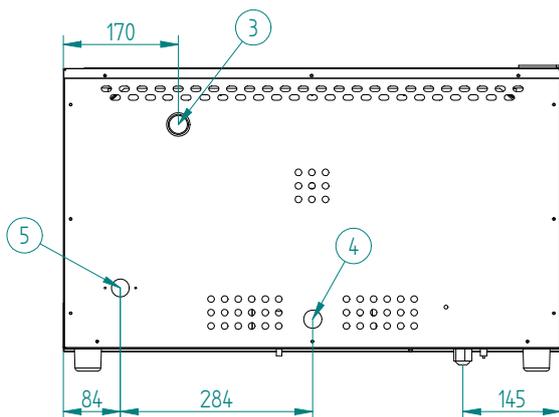
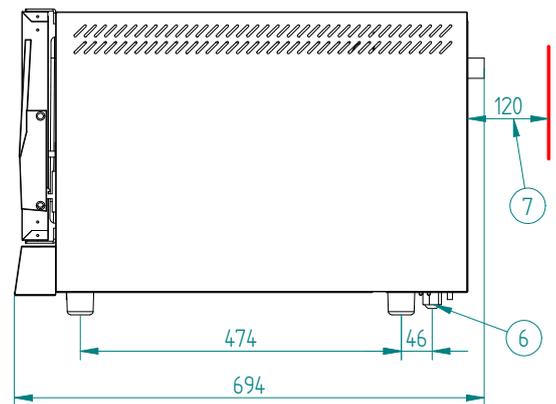
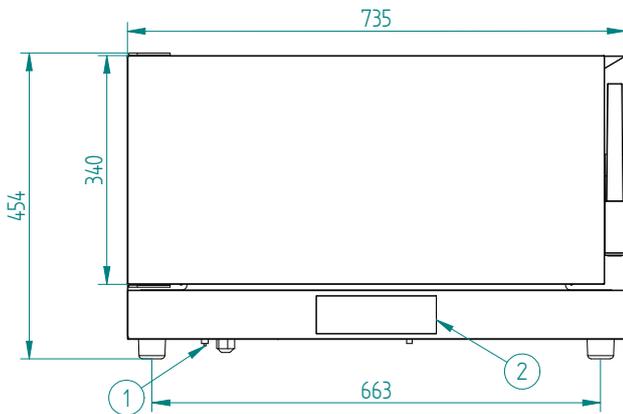
Lugar / *Place:* **Lucena**

(Firma / Signature)

**B-14785315**  
(Nombre / Full name)

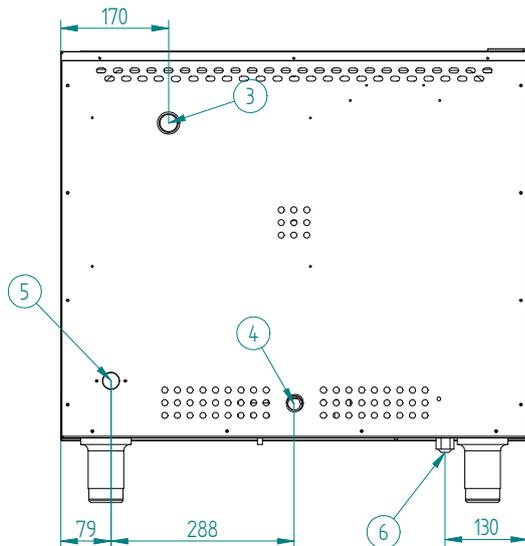
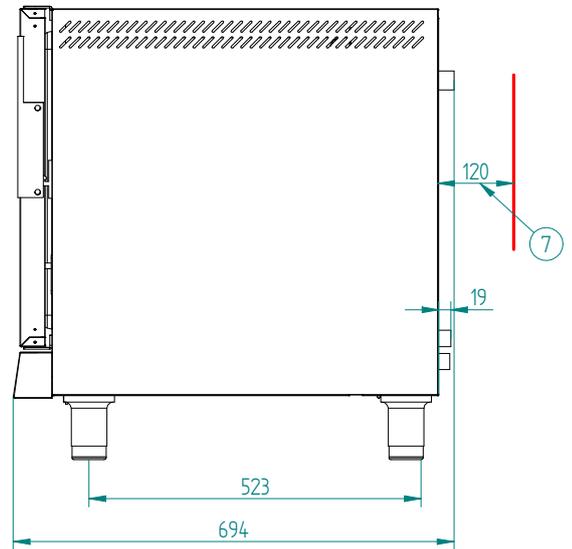
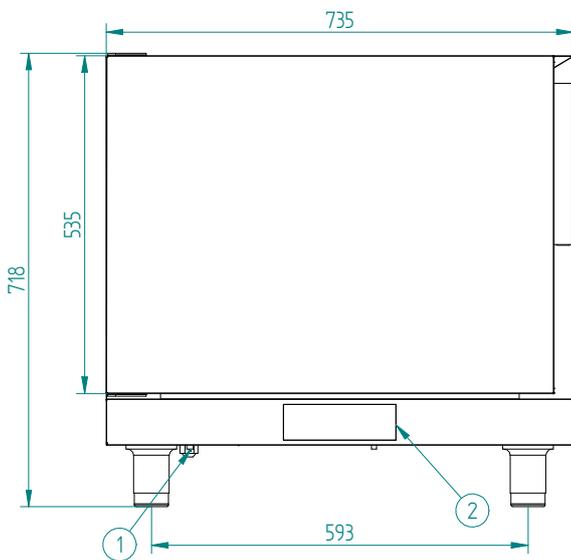
## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPAÑOL - MODELO RG311			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	39 kg	1	Rearme Termostato de Seguridad
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica	2	Placa electrónica
Frecuencia	50-60 Hz	3	Salida de gases calientes → Ø 30 mm
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm <sup>2</sup> con shucko	4	Desagüe. Conexión ¾"
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB	5	Entrada Agua Humificador. Conexión ¾"
Potencia total	3,85 kW	6	Manguera alimentación
Potencia térmica nominal	3,7 kW	7	Separación de seguridad → d= 120 mm

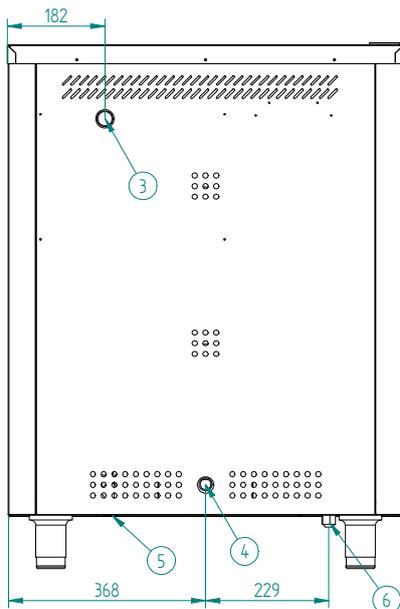
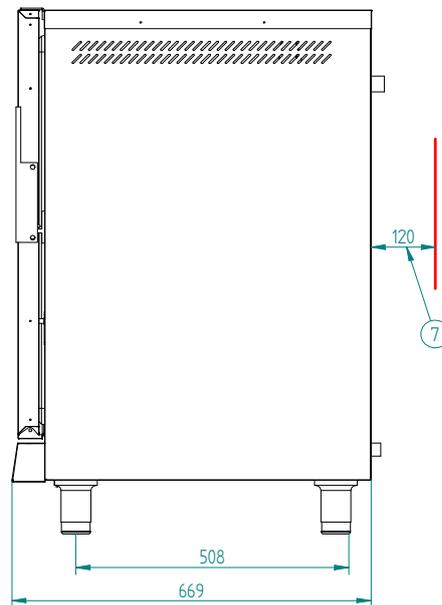
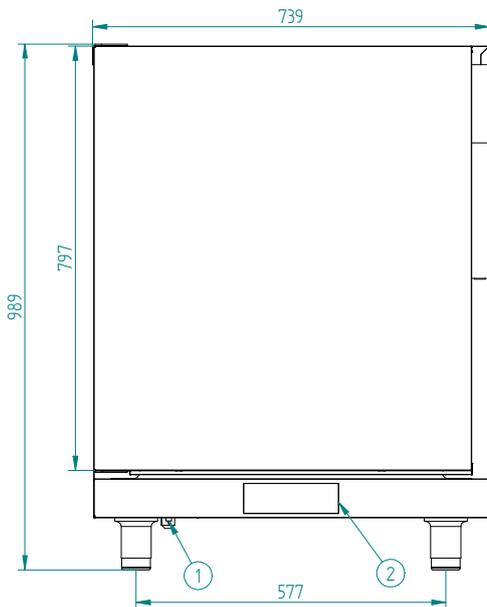


**ESPAÑOL - MODELO RG611**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	52 kg	1	Rearme Termostato de Seguridad
Tensión de alimentación	3 x 400Vac - Trifásica	2	Placa electrónica
Frecuencia	50-60 Hz	3	Salida de gases calientes → Ø 30 mm
Cable de alimentación	Manguera 3F+N+T 4mm <sup>2</sup>	4	Desagüe. Conexión ¾"
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB	5	Entrada Agua Humificador. Conexión ¾"
Potencia total	5,65 kW	6	Manguera alimentación
Potencia térmica nominal	5,5 kW	7	Separación de seguridad → d= 120 mm



ESPAÑOL - MODELO RG1011			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	85 kg	1	Rearme Termostato de Seguridad
Tensión de alimentación	3 x 400Vac - Trifásica	2	Placa electrónica
Frecuencia	50-60 Hz	3	Salida de gases calientes → Ø 30 mm
Cable de alimentación	Manguera 3F+N+T 4mm <sup>2</sup>	4	Desagüe. Conexión ¾"
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB	5	Entrada Agua Humificador. Conexión ¾"
Potencia total	10,3 kW	6	Manguera alimentación
Potencia térmica nominal	10,1 kW	7	Separación de seguridad → d= 120 mm



### 3. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato. Consérvelo así mismo para consultas y cuando necesite asistencia técnica acuda a un centro autorizado.
- El presente manual debe entregarse junto con el aparato.
- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del horno debe ser realizada solo por personal cualificado y en conformidad con las instrucciones del fabricante.
- No deben manipularse ni desconectarse los dispositivos de seguridad del aparato, esto conllevaría a la anulación de la garantía.
- El horno debe ser utilizado por personal debidamente formado para ello.
- En caso de inactividad prolongada del aparato, deben interrumpirse todas las conexiones (suministro eléctrico y agua).
- El horno debe destinarse sólo y exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para la cocción de pan, pastelería, todo tipo de productos gastronómicos, frescos o congelados. Cualquier uso diferente a este puede ocasionar daños en el mismo.
- No debe introducirse productos con una alta concentración alcohólica.
- Las superficies interiores y exteriores del horno deben limpiarse con frecuencia para garantizar la higiene y el buen funcionamiento del mismo. Para la limpieza de estas superficies no deben utilizarse productos abrasivos o inflamables que puedan dañar el aparato.
- Los repuestos no originales no garantizan el óptimo funcionamiento del aparato y ocasionarán la pérdida de la garantía.
- Se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada de suministro del agua, en caso de no usarlo pueden deteriorarse algunas partes del horno.

### 4. GARANTIA

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas o deterioro del material aislante o daños imputables a una incorrecta instalación, mantenimiento o reparación inadecuado o ausencia del mismo así como usos indebidos del aparato.

Para toda consulta, por favor, haga siempre referencia a la siguiente tabla descriptiva:

<u>Modelo</u>	<u>Nº Serie</u>
<u>Distribuidor</u>	<u>Instalador</u>

**Advertencia:** el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

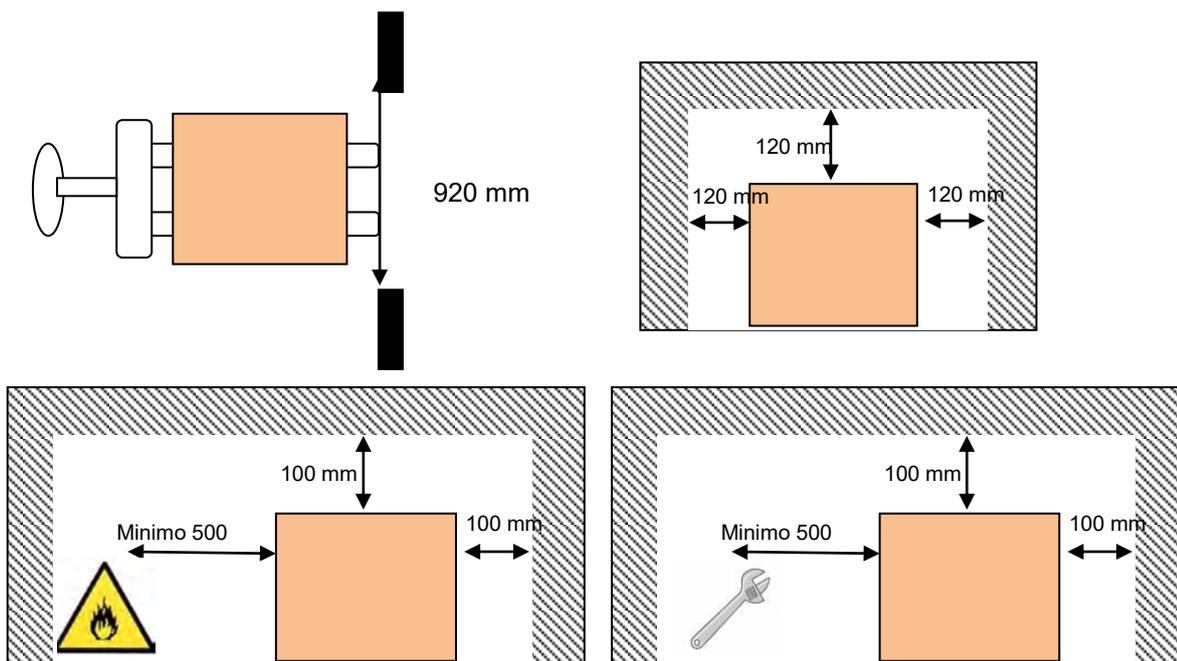
## 5. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

### 5.1 Transporte y Distancias de colocación

Transporte el aparato en su pallet: el ancho de la puerta para que pueda pasar el aparato es de 920 mm.

Las distancias del aparato a elementos contiguos debe ser la que se muestra en esquema. Aconsejamos dejar al menos 120 mm para reparación y en el caso de que existan focos de calor o elementos combustibles, la distancia de seguridad debe ser como poco 500 mm. Se recomienda asegurar una buena ventilación del aparato para no sobrecalentar los componentes del mismo.

Para operaciones de mantenimiento recomendamos un espacio libre de trabajo de unos 500 mm.



### 5.2 Instalación eléctrica

La instalación eléctrica debe realizarse por personal autorizado y debe cumplir la normativa vigente. Cerciorarse que las características de red corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato.

Se recomienda una línea de alimentación propia protegida por interruptor magneto-térmico de calibre adecuado, así como una acometida de red fija para la conexión de los modelos.

### 5.3 Instalación de suministro de agua

Se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada del suministro de agua.

**Importante:** El agua de entrada debe tener una presión comprendida entre 1 y 3 bar, con una temperatura no superior a los 30 °C. Si la presión es mayor de estos valores de instalarse un reductor de presión a la entrada.

## 5.4 Salida de Gases

Los gases de salida pueden ser húmedos y llegar a una temperatura elevada, por lo que para canalizarlos no utilicen tubos de materiales que no garanticen una absoluta estabilidad térmica de hasta 200°C.

Para el tratado de los vapores de la cocción es posible adaptar un condensador que permitirá condensar los vapores y expulsarlos a un desagüe. El horno esta dotado de una conexión en la parte posterior para dicha función (ver figura 1).

## 5.5 Ventilación

El aparato no exige obligatoriamente el empleo de una campana extractora, pero si se instala, debe considerarse lo siguiente:

- Cerciorese que la campana cumple con la normativa vigente.
- La campana debe sobresalir unos 300-500 mm por la parte delantera del aparato.
- Instalar un filtro antigrasa en la zona que sobresale de la campana.

## 6. INSTRUCCIONES DE USO DISPLAY

**¡Atención!** Lea con detenimiento estas instrucciones antes de poner en funcionamiento el dispositivo.

### 6.1.1 Función teclas



1 Tecla ON/OFF 

Pulsando esta tecla usted podrá encender y apagar el horno.

2 Tecla START/STOP 

Quando el horno está encendido, pulsando esta tecla usted puede iniciar/parar la cocción.

3 Tecla TIEMPO 

Quando el horno esta encendido, pulsando esta tecla le permitirá establecer un tiempo de cocción.

4 Tecla AUMENTAR 

Aumenta el valor que aparece en la pantalla.

5 Tecla DISMINUIR 

Disminuye el valor que aparece en la pantalla.

6 Tecla HUMEDAD 

Sirve para programar la humedad o bien para realizar inyecciones manuales de humedad durante la cocción

7 Tecla "FASES"  (etapa de cocción)

En la cocción con programa es posible establecer hasta 3 fases de cocción diferentes.

8 Teclas RECETAS 

Con el horno en ON le permite almacenar recetas o recordar las que están almacenadas, hasta un total de 99.

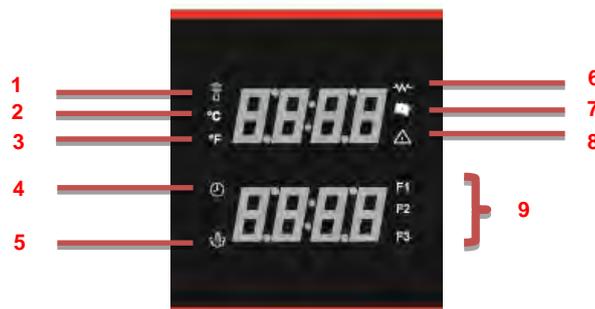
9 Display TIEMPO/HUMEDAD

Permite visualizar los tiempos de cocción y humedad programada. *Ver punto 6.3*

10 Display TEMPERATURA/PROGRAMAS

Permite visualizar las temperaturas reales y programadas por el usuario así como los programas. *Ver punto 6.3*

### 6.1.2 Iconos Display



1 Icono TEMPERATURA

Este símbolo iluminado en color rojo de forma constante, indica el valor de la temperatura programada. Cuando la luz de este icono parpadea, indica la temperatura real del interior del horno.

2 Icono CELSIUS

Indica que la lectura de la temperatura está en grados Celsius. Icono en rojo.

3 Icono FAHRENHEIT

Indica que la lectura de la temperatura está en grados Fahrenheit. Icono en rojo.

#### 4 Icono RELOJ

Cuando el icono está iluminado en rojo indica la visualización del tiempo en el display.

#### 5 Icono HUMEDAD

En cocción manual cuando pulsamos el botón de humedad se ilumina en rojo este icono durante el tiempo que mantenemos el botón pulsado, para indicar que estamos inyectando humedad. Cuando utilizamos una receta memorizada el icono se encenderá en rojo para indicar cuando está inyectando humedad.

#### 6 Icono RESISTENCIAS

Cuando tenemos un ciclo de cocción iniciado, este icono se ilumina en verde si las resistencias están activas. Cuando se ilumina en rojo indica que las resistencias están desactivadas.

#### 7 Icono PROGRAMAS

Se ilumina en rojo para indicar que usted ha entrado en el modo de programación.

#### 8 Icono PUERTA ABIERTA

Se enciende en verde para indicarle que la puerta está abierta. Se ilumina en rojo para indicarle que la puerta está cerrada.

#### 9 Icono FASES

Visible sólo con los programas de cocción. F1, F2 y F3 se iluminan en rojo de uno en una para indicar que fase del programa está trabando.

### 6.1.3 Visualización Display



#### 9 Display TIEMPO/HUMEDAD

Con el icono *tiempo* encendido, muestra el valor de tiempo programado y el tiempo restante de cocción.

Con el icono de *humedad* activado muestra el valor de la humedad programado para la cocción.

Con los iconos *tiempo* y *humedad* apagados, muestra un código de alarma. Ver punto “6.6.1 Alarmas”

#### 10 Display TEMPERATURA/PROGRAMAS

Con el icono *temperatura* encendido, muestra la temperatura programada para la cocción. Con el icono parpadeando, muestra la temperatura real de la cámara de cocción (valor medido por la sonda).

Con todos los iconos apagados, muestra un código de alarma.

## 6.2.1 Funcionamiento en modo Coccion Manual

Cuando el horno está apagado muestra “off” en el display superior, todo lo demás está apagado. Al pulsar el botón ON/OFF el horno se enciende. Cuando el horno está encendido, la pantalla muestra el valor de temperatura instantánea en el interior de la cámara de cocción (valor medido por la sonda, “*icono de temperatura parpadenado*”) y la pantalla de TIEMPO/HUMEDAD muestra END (icono reloj encendido). Pulsando sobre el botón aumento o disminución, le permite establecer un valor de temperatura. “*Ver Punto 6.2.2 ajuste de la temperatura*”

Pulsando sobre el botón *tiempo*, le permite el ajuste del tiempo de cocción. “*Ver punto 6.2.3*”

Pulsando la tecla *Start/Stop* podemos iniciar o parar un ciclo de cocción.

## 6.2.2 Ajuste de la temperatura

Cuando el horno está encendido, al pulsar los botones *Aumentar o Disminuir*, inmediatamente le permite establecer un valor de temperatura (rango de temperatura ajustable desde 30 – 170 °C).

En el primer encendido se mostrará en el display de temperatura el valor de 30 °C. Al terminar un ciclo se mostrará parpadeando el valor ajustado previamente.

Al editar los valores, estos se mostraran en el display parpadeando. Para confirmar el valor deberá esperar 5 segundos o pulsar el botón 3 “tiempo”. Una vez confirmado el valor, dejará de parpadear en la pantalla. Al pulsar ON/OFF se borrarán los valores ajustados.

## 6.2.3 Ajuste del tiempo de cocción

Al encender el horno en la pantalla inferior (Display tiempo), aparece END. El rango de tiempo se puede establecer entre 00 horas 01 minutos – 15 horas 59 minutos.

Al pulsar los botones “*aumentar o disminuir*” nos permitirá establecer un valor de tiempo. Si queremos establecer un “modo continuo” de cocción debemos pulsar el botón disminuir hasta que aparezca “INF” en el display. Si hemos elegido el tiempo INF significa que ha ajustado un tiempo infinito y el horno estará funcionando hasta que pulsemos el botón Start/Stop. Al editar los valores siempre se muestran en pantalla parpadeando. Para confirmar los mismos o bien esperamos 5 segundos hasta que dejen de parpadear o pulsamos el botón 3 “time”. Una vez confirmados los valores se mostrarán fijos en pantalla.

Si el programa tiene varias fases, y necesitamos desactivar una de las fases, simplemente ajustaremos el valor de tiempo END para la fase que queremos eliminar.

## 6.2.4 Humidificación manual durante la cocción

Durante la cocción, la presión continuada sobre el botón de humedad, permite la activación de la activación de la electroválvula durante el tiempo que tengamos el botón pulsado. Durante la inyección de

vapor el icono de vapor se iluminará en la pantalla. En caso de coincidir con un cambio de giro del ventilador la inyección se detendrá hasta que finalice el cambio de giro del ventilador.

## 6.2.5 Ejecución de un ciclo de cocción en modo manual

Con el horno encendido y después de haber establecido los valores de tiempo y temperatura, pulsando el botón Start/Stop aparecerá en la pantalla superior “yes” (indica que el precalentamiento está activado), si pulsamos nuevamente en este botón se iniciará el ciclo. Esto activará la resistencia, ventilador y humidificación cuando pulsamos el botón. Al pulsar Start/Stop se detiene el ciclo de cocción en cualquier momento y la cuenta atrás se bloquea mostrando en la pantalla el tiempo restante. Si el valor establecido era INF el valor que mostrará seguirá siendo INF. Si volvemos a pulsar el botón Start/Stop la cocción se reanuda por donde se detuvo.

Durante la cocción:

- En el display superior (display temperatura) se mostrará durante 4 segundos la temperatura ajustada (icono temperatura se ilumina fijo) y durante 4 segundos el valor real de la temperatura del interior del horno medida por la sonda (icono temperatura parpadeando) . Estos dos valores se alternarán continuamente.
- En display inferior (display tiempo) se mostrará el tiempo restante en horas y minutos (cuando el valor establecido es superior a 1 hora) y en minutos y segundos (cuando el valor establecido es inferior a 60 minutos). Si se reemplaza el valor INF por un tiempo determinado, la cuenta atrás comenzará desde que se establece el valor.
- A la finalización de un ciclo de cocción (le icono tiempo se ilumina) en el display *tiempo* aparece END parpadeando, los ventiladores y las resistencias se apagan y un zumbador sonará durante 40 segundos. Si durante estos 40 segundos, ajustamos un nuevo tiempo, el horno reanuda de nuevo su funcionamiento por el tiempo extra añadido con los mismos ajustes de temperatura que tenía establecidos. De lo contrario al pulsar el botón Start/Stop el timbre se silencia y la pantalla vuelve a la pantalla normal.

**Nota: Para extender el ciclo de cocción, simplemente tiene que pulsar sobre el botón *incrementar* y añadir el tiempo que desea extender la cocción, luego pulse sobre el botón tiempo y el horno reanuda la marcha.**

- 15 minutos después del final de la cocción si no se realiza ninguna operación sobre el horno, este se apagará automáticamente. Para reactivarlo sólo tiene que pulsar sobre el botón ON/OFF.

## 6.3.1 Funcionamiento con programas

La tarjeta dispone de 99 programas que pueden almacenarse.

## 6.3.2 Almacenamiento de un nuevo programa

Para almacenar un nuevo programa de cocina, debe seguir el siguiente procedimiento:

- Pulse el botón 8 “*Receta*” que le permitirá entrar en el modo de programación. En el display superior aparecerá parpadeando la receta P01 (el icono programas se iluminará fijo).
- Con el botón *aumentar* busque el nº de programa donde desea guardarlo (por Ej. P25) para confirmar puede esperar 5 segundos o bien pulsar el botón recetas. En la pantalla se mostrarán los valores asociados a la receta, sin no la ha utilizado nunca, los valores que aparecen son los valores por defecto (30°C de temperatura y END en tiempo, off en humedad y fase 1).
- Modifique los valores de tiempo, temperatura, humedad...
- Si desea añadir más fases al programa de cocción, pulse el botón 7 “fases” y se iluminará el icono de la siguiente fase a programar (F1,F2 ó F3). Posteriormente modifique los valores de tiempo y temperatura para esta nueva fase.
- Por último, mantenga pulsado el botón recetas durante 4 segundos para que quede almacenado. El memorizado se hará efectivo con un sonido y en la pantalla aparecerá el número de programa que hemos seleccionado previamente para almacenarlo.

**Atención!!! Para que los ajustes programados se ejecuten correctamente, es necesario memorizar la receta, de lo contrario el programa no se iniciará correctamente.**

Si queremos saber sobre que receta estamos trabajando, simplemente tenemos que pulsar sobre el botón de recetas y aparecerá en nº de receta.

Para editar un programa debe seguir el siguiente procedimiento:

- Pulse una vez sobre el botón recetas.
- Elija el programa que desea editar.
- Modifique los valores tiempo, temperatura, humedad...
- Mantenga pulsado el botón recetas durante 4 segundos hasta que suene un sonido que indicará que se han almacenado los datos correctamente.

### 6.3.4 Programación humedad

Con la tarjeta encendida, pulse el botón humedad y aparecerá en el display inferior “OFF”. Pulsando el botón *aumentar* o *disminuir* le permite introducir el valor de humedad deseado. Rango de humedad: 20%, 40%, 60%,80% y 100%.

- 100% = electroválvula agua 6 segundos ON 20 segundos OFF.
- 80 % = electroválvula agua 5 segundos ON 20 segundos OFF.
- 60 % = electroválvula agua 4 segundos ON 20 segundos OFF.
- 40 % = electroválvula agua 3 segundos ON 20 segundos OFF.
- 20 % = electroválvula agua 2 segundos ON 20 segundos OFF.
- OFF = Humidificación sólo en el modo manual.

Al editar los valores se muestran en pantalla parpadeando. La confirmación del valor se realiza pulsando el botón humedad. Después de haber confirmado el valor de la humedad, este desaparece de la pantalla de visualización y aparecerá el tiempo.

Al pulsar el botón Start/Stop para iniciar un ciclo de cocción, si dicho ciclo tiene programado un porcentaje de humedad por ej. de 20% a 100 %, este no comenzará a inyectar agua hasta que la temperatura real de la cámara de cocción haya superado los 90 °C. Cuando la humidificación está activa, el icono de la humedad se iluminará en rojo de forma permanente cuando realice cada inyección.

### 6.3.5 Fases de cocción de un programa

Cuando seleccionamos el modo “PROGRAMA” el botón fase te permite ver los pasos que componen el programa (cada programa puede tener hasta 3 fases). Al pulsar el botón, podemos cambiar de una fase a otra (los iconos F1, F2 y F3 al iluminarse, nos indicarán en que fase del programa nos encontramos). En cualquier momento podemos modificar los parámetros tiempo, temperatura y humedad.

### 6.3.6 Utilización de un programa memorizado

Para utilizar un programa de cocción que ya está almacenado es necesario seguir el siguiente procedimiento:

- Pulse el botón “recetas” y accederá al modo de programación. En la pantalla superior, aparecerá parpadeando la receta P01 (el icono 7 programas se iluminará).
- Con los botones *aumentar o disminuir* elija la receta deseada y al confirmar aparecerán los valores asociados a dicha receta.
- Pulsando el botón Start/Stop se iniciará o detendrá el programa elegido.

### 6.4.1 Precalentamiento automático

El precalentamiento automático, nos permite precalentar el horno antes de comenzar los ciclos de cocción para garantizar siempre que el horno se encuentra a la temperatura deseada para comenzar la cocción. De esta forma compensaremos la pérdida de temperatura que existe desde que realizamos la apertura de la puerta y cargamos el alimento. En el precalentamiento el horno alcanzará siempre 30°C más de la temperatura programada. Cuando pulsamos el botón Start/Stop, nos aparecerá en la pantalla de temperatura superior “YES”, si pulsamos de nuevo el botón “Start” el horno comenzará el precalentamiento hasta la temperatura objetivo de cocción + 30 °C. Una vez alcanzada la temperatura objetivo el horno emitirá un pitido para indicarnos que el horno está listo. Para iniciar el ciclo sólo será necesario abrir la puerta, introducir el alimento y cerrar la puerta e inmediatamente después comenzará a descontar el tiempo.

### Cancelación Precalentamiento

Para eliminar el precalentamiento podemos hacerlo de varias formas:

- Abrir y cerrar la puerta del horno.
- Al pulsar la botón “*Start*” la primera vez aparecerá en la pantalla superior de temperatura “*yes*” (esto significa que realizará precalentamiento), si pulsamos el botón “disminuir” aparecerá “*NO*” (esto significa que no realizará precalentamiento) suprimiremos el precalentamiento. Para iniciar el ciclo pulsaremos nuevamente el botón “*Start*”

## **6.5.1 Funciones Varias**

### **Apertura de la puerta del horno**

Cuando abrimos la puerta del horno e interrumpimos una cocción, el icono nº 8 se iluminará en verde y el tiempo se congelará y el horno se que dará en pausa hasta que se cierre la puerta nuevamente. Una vez cerrada la puerta el ciclo se reanudará por donde quedó.

### **Inversión de giro de los ventiladores**

El motor del horno se detiene para permitir el cambio del sentido de giro. El horno cambia el sentido de giro de los motores cada 96 segundos y dejando una pausa de 24 segundos para detener los motores. Mientras se realiza esta operación la humidificación se detiene.

## 6.6.1 Informes y Alarmas

Cuando se produce un fallo de funcionamiento en el horno, aparecerá en el display inferior (display tiempo/humedad) un código de alarma y el horno emitirá un pitido para alertar del fallo que se ha producido.

Para silenciar la alarma, basta con pulsar el botón START/STOP.

Código Alarma	Significado
<p><b>Alarma ER1</b> <b>Sonda Cámara</b></p>	<p>Alarma: ER1</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar sonda.</li> <li>- Comprobar la conexión de la sonda al dispositivo.</li> <li>- Comprobar la temperatura de la cámara.</li> </ul> <p>Principales Consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si se produce esta alarma cuando el dispositivo está encendido, no se podrá iniciar un ciclo de cocción.</li> <li>- Si se produce la alarma durante un ciclo de cocción, se interrumpirá el ciclo.</li> <li>- La salida para la regulación de la temperatura se desconectará.</li> </ul>
<p><b>Alarma ER2</b> <b>Termostato Seguridad</b></p>	<p>Alarma: ER2</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar termostato de seguridad y rearmar manualmente.</li> <li>- Comprobar la sonda de temperatura del horno.</li> <li>- Encienda y apague el horno de nuevo.</li> </ul> <p>Principales Consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esta alarma se produce en caso de un fallo de sobrecalentamiento del horno.</li> </ul>
<p><b>Alarma Voltaje</b></p>	<p>Corte suministro electricidad.</p> <p>Soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la conexión eléctrica del dispositivo.</li> <li>- encendido o apagado, cuando se restaure el suministro eléctrico, el</li> </ul>







