Manuel d’instructions



2026-11-15

REGBOX 10x GN 1/1 400 V / 3N
RD 1011 E

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D‘EMPLOI 7

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 15

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]	Alimentation
820	1110	1110	113.00	12.600	400 V / 3N - 50 Hz

Profondeur brute [mm]	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]	Nombre de ventilateurs	Nombre de vitesses du ventilateur
900	150	1200	170	1	2

Nombre de programmes	Nombre de GN / EN	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
10	10	1.015	0.683	128.00	940

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	**Matériaux de construction**
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)

- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

Raccordement des conduites d'eau (uniquement pour les modèles équipés d'un humidificateur)

La pression de l'eau ne doit pas dépasser 250 kPa (2,5 bar). Si la pression dans le conduit principal est supérieure à cette valeur, installez un réducteur de pression dans le sens de l'écoulement vers l'appareil. La pression minimale de l'eau pour un fonctionnement correct de l'appareil doit être supérieure à 0,5 bar.

L'appareil dispose d'une seule entrée pour l'eau adoucie (Fig. 1).

Il est recommandé d'installer toujours un adoucisseur d'eau afin que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil reste comprise entre 8° et 10° F.

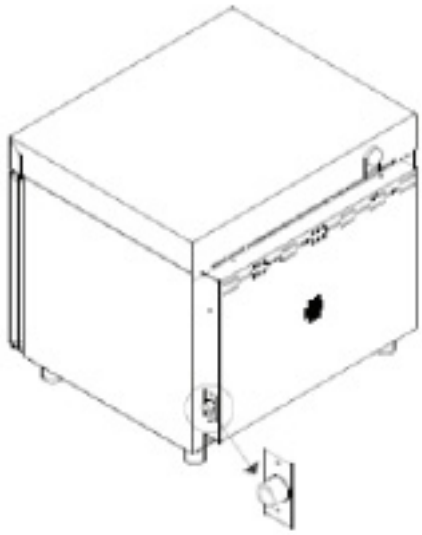
Avant le raccordement, rincez le circuit d'eau avec une quantité suffisante d'eau afin d'éliminer les résidus métalliques.

Vérifiez que le filtre de l'électrovanne est propre. Raccordez la conduite « Eau » à la conduite principale spécifique d'eau froide et installez un robinet d'arrêt.

Le robinet d'arrêt doit être installé à un endroit facilement accessible et manipulable à tout moment par l'opérateur.

Avertissement : En cas de défaut sur le tuyau d'évacuation de l'eau, celui-ci doit être remplacé par un nouveau tuyau. L'ancien tuyau ou un tuyau défectueux ne doit plus jamais être utilisé.

Fig. 1



Raccordement électrique

Le système électrique, tel que prescrit et spécifié par la norme en vigueur, doit disposer d'une mise à la

terre efficace. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie qu'en utilisant un système électrique standard.

Avant le raccordement électrique proprement dit, il est nécessaire de vérifier la tension et la fréquence du réseau d'alimentation et de s'assurer que ces valeurs correspondent aux exigences indiquées sur la plaque signalétique.

En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'insérer entre l'appareil et le réseau un dispositif de coupure dimensionné pour la charge en question, permettant de déconnecter l'appareil si nécessaire. Ses contacts doivent avoir un écartement permettant une coupure complète en cas de surtension de catégorie III, conformément aux prescriptions pour les installations ; ce dispositif doit être installé à un endroit et de manière à rester toujours facilement accessible à l'opérateur.

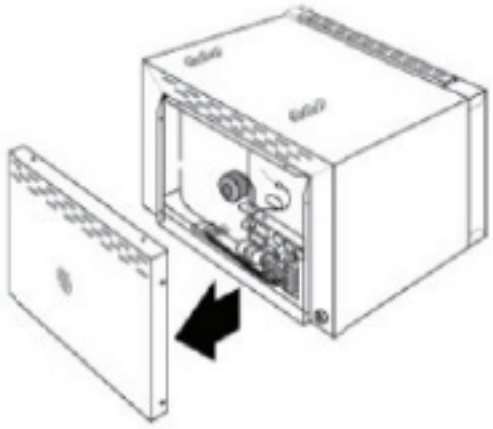
Positionnez l'interrupteur principal, par lequel la prise d'alimentation sera raccordée, sur la position 0 (zéro).

Faites vérifier par un professionnel qualifié que la section des conducteurs du câble d'alimentation correspond à la consommation spécifiée de l'appareil.

Dévissez les vis de fixation du panneau arrière de l'appareil et mettez-le de côté (Fig. 2).

Le câble flexible doit être fabriqué en polychloroprène ou en élastomère synthétique avec une gaine résistante à l'huile appropriée. Utilisez un câble avec une section de conducteurs adaptée à la charge de l'appareil concerné, conformément au tableau fourni.

Fig. 2



Modèle	Tension (V/Hz)	Fréquence (Hz)	Puissance (kW)	Courant absorbé par phase (A)	Section du conducteur (mm2)
HD 0311 E	230-1N	50/60 Hz	0,7	3	3 x 1,5 mm2 connectés
HD 0511 E	230-1N	50/60 Hz	1	4,4	3 x 1,5 mm2 connectés
RD 0523 EM	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm2 connectés
RD 0511 EM	400-3N	50 Hz	6,3	10	3 x 1,5 mm2 connectés
RD 0511 EL	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm2
RD 1011 EM	400-3N	50 Hz	12,6	20	5 x 2,5 mm2
RD 1021 E	400-3N	50 Hz	16	26	5 x 4 mm2
HD 2011 E	400-3N	50 Hz	7,2	14	5 x 1,5 mm2
RD 2011 E	400-3N	50 Hz	16,2	26	5 x 4 mm2

Faites passer le câble d'alimentation par le trou avec le passe-câble en caoutchouc situé à l'arrière de l'appareil. Certains appareils figurant dans le tableau peuvent être alimentés à la fois en tension triphasée 400 V et en tension monophasée 230 V.

Branchez le câble sur le bornier en respectant les indications qui y figurent (Fig. 3). Fixez le câble avec un presse-étoupe. La tension d'alimentation de l'appareil ne doit pas s'écarter de plus de ±10 % de sa valeur nominale pendant son fonctionnement. L'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel, dont

l’efficacité doit être vérifiée conformément aux exigences de la norme en vigueur.

Pour le branchement proprement dit, un serre-câble est prévu sur le châssis et marqué du symbole correspondant (Fig. 4), auquel doit être raccordé le conducteur de terre d’une section minimale de 10 mm².

Remontez la partie arrière de l’appareil.

L’appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive Basse Tension 73/23/CEE et 2006/95/CE.

Il respecte les dispositions des normes électriques suivantes :

EN 60335-1 et ses mises à jour ultérieures ; EN 60335-2-42 et ses mises à jour ultérieures ;

EN 55104 / EN 55014 et ses mises à jour ultérieures ; EN 61000 et ses mises à jour ultérieures.

Fig. 3

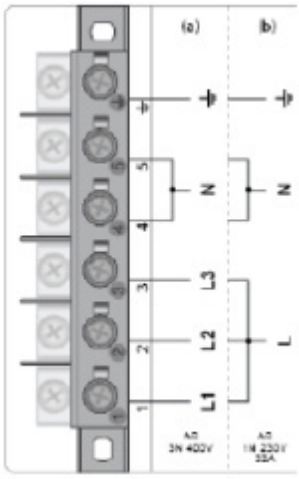


Fig. 4



L'équipement est conforme aux exigences essentielles de la directive sur la basse tension 73/23/CEE et 2006/95/CEE.

7. MODE D‘EMPLOI

Mise en service de l’appareil

Avant de mettre cet appareil en service, effectuez consciencieusement toutes les vérifications nécessaires et assurez-vous que les systèmes et l’installation complète de l’appareil sont conformes aux lois ainsi qu’aux instructions techniques et de sécurité indiquées dans ce manuel. Les points suivants doivent être respectés :

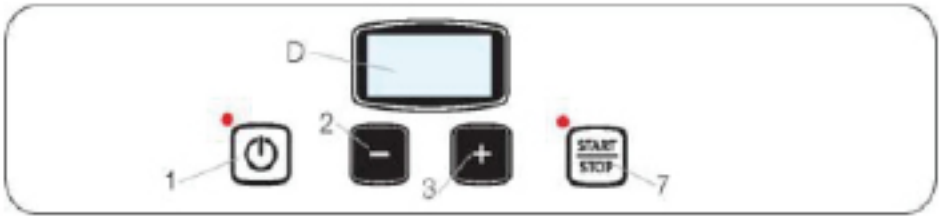
- La température ambiante du lieu d’installation de l’appareil doit être supérieure à +4 °C. L’espace de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être retirés, y compris les films de protection de l’appareil. Les orifices et fentes de ventilation doivent être ouverts et libres de toute obstruction.
- Les pièces éventuellement démontées pour le transport doivent être remontées sur l’appareil pour l’installation.
- L’interrupteur principal doit être enclenché et le robinet d’alimentation en eau de l’appareil doit être ouvert. L’appareil peut émettre un signal sonore au moment de la mise sous tension.

INSTRUCTIONS POUR L’UTILISATION DU HOLDBOX

L’appareil a été conçu pour cuire les aliments et maintenir leur température de service dans son espace intérieur et doit être utilisé uniquement à cette fin. Il est donc nécessaire d’éviter toute autre utilisation, considérée comme un mauvais usage et dangereuse.

Pendant le fonctionnement, surveillez l’appareil.

Mainteneur de température (HOLDBOX) sans sonde de cœur (Fig. 5)



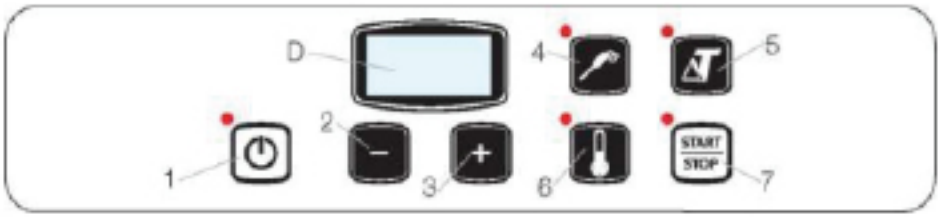
1. Bouton de démarrage de l'appareil
2. Bouton de diminution de la température
3. Bouton d'augmentation de la température
4. Bouton Start/Stop pour cuisson / maintien de la température

D. Affichage

Les ingrédients actifs (1) sont disponibles à une température de 90 °C. À l'aide des boutons 2 et 3, l'utilisateur peut modifier cette température de consigne, d'un minimum de 25 °C à un maximum de 120 °C pour le modèle HD et de 95 °C pour les modèles HDZ. Le point de départ 7 (Start) est activé par l'appareil, permettant ainsi de relire le mode « PRE ». Une fois la procédure terminée, un signal sonore retentit et le résultat est enregistré dans la mémoire « HOLD » avec une durée indéterminée. Une fois l'espace suffisamment préchauffé, la HOLDBOX est prête pour le mode « HOLD ».

Pendant la phase « HOLD », l'écran affiche la température à l'intérieur de l'armoire. Appuyez sur les boutons 2 et 3 pour diminuer ou augmenter la valeur de la température maintenue.

HOLDBOX avec sonde interne (Fig. 6)



1. Bouton de démarrage de l'appareil
2. Bouton pour diminuer la température
3. Bouton pour augmenter la température
4. Bouton de température de la sonde interne (uniquement pour les modèles avec sonde interne)
5. Bouton Delta-T (uniquement pour les modèles avec sonde interne)
6. Bouton de température de cuisson/maintien (uniquement pour les modèles avec sonde interne)
7. Bouton Start/Stop pour cuisson/maintien

Affichage

Les appareils équipés d'une sonde interne disposent, en plus de la fonction MAINTIEN décrite au paragraphe précédent, d'une option de cuisson à température fixe ou du mode Delta-T.

Réglage de la cuisson en mode température fixe :

Branchez la sonde interne à l'appareil. Appuyez sur le bouton 1 pour allumer le panneau d'affichage.

Le HOLDBOX affichera la dernière température de maintien réglée (avant l'allumage) ou la dernière température programmée. Utilisez les boutons 2 et 3 pour modifier cette température (par exemple 70 °C).

Appuyez sur le bouton 4 pour régler la température de cuisson et utilisez les boutons 2 et 3 pour modifier cette température (par exemple 75 °C).

Appuyez sur le bouton 6 pour régler la température de la chambre de cuisson et utilisez les boutons 2 et 3

pour modifier cette température (par exemple 90 °C).

Appuyez sur le bouton 7 (Start) pour démarrer la cuisson. Le HOLDBOX est réglé sur la température de préchauffage “PRE” et émet un signal acoustique dès que la température idéale de cuisson est atteinte ; vous pouvez alors insérer l’aliment à cuire.

Lorsque l’appareil fonctionne avec ce réglage, après le préchauffage, il cuit l’aliment à 90 °C jusqu’à ce que la température interne atteigne 75 °C. Dès que cette température est atteinte, le HOLDBOX passe en mode “MAINTIEN” à 70 °C pour une durée indéterminée.

Réglage de la cuisson avec le système DELTA-T :

La cuisson en mode DT (Delta-T) permet de cuire les aliments en maintenant une différence de température constante entre la température interne de l’aliment et la température de la chambre de cuisson. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de lancer le cycle de cuisson avec l’appareil à température ambiante.

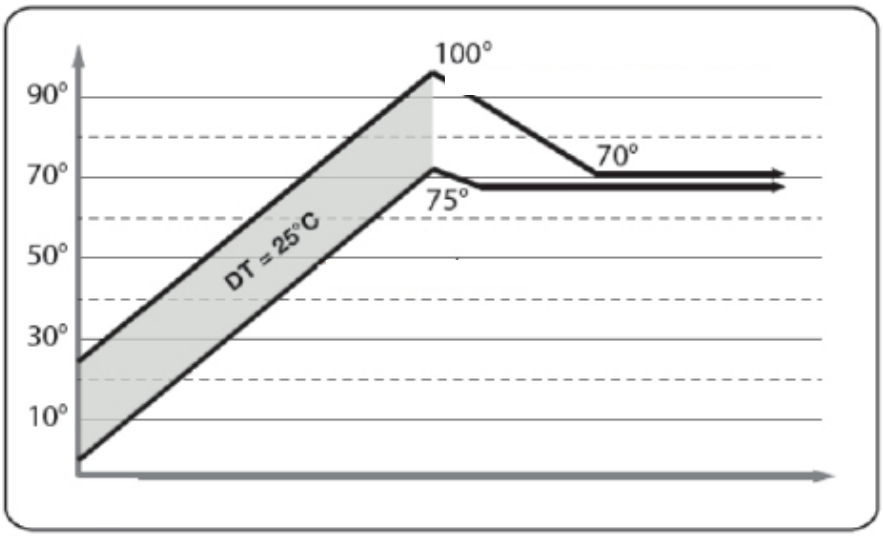
Branchez la sonde interne à l’appareil. Appuyez sur le bouton 1 pour allumer le panneau d’affichage.

Le HOLDBOX affichera la dernière température de maintien réglée (avant l’allumage) ou la dernière température programmée. Utilisez les boutons 2 et 3 pour modifier cette température (par exemple 70 °C).

Appuyez sur le bouton 4 pour régler la température de cuisson et utilisez les boutons 2 et 3 pour modifier cette température (par exemple 75 °C).

Appuyez sur le bouton 5 pour régler la température Delta-T de cuisson et utilisez les boutons 2 et 3 pour modifier cette température (par exemple 25 °C). Insérez l’aliment dans le HOLDBOX et appuyez sur le bouton 7 (Start) pour démarrer le cycle de cuisson.

Lorsque l’appareil fonctionne avec ce réglage, il commence à cuire l’aliment en maintenant une différence de température constante de 25 °C entre la température interne de l’aliment et celle de la chambre de cuisson, jusqu’à ce que la température interne atteigne 75 °C. Dès que cette température est atteinte, le HOLDBOX passe en mode “MAINTIEN” à 75 °C pour une durée indéterminée. (Fig. 7)



COMMENT UTILISER LE FOUR DE RÉGÉNÉRATION

L’appareil a été conçu pour la régénération et le maintien des aliments à température constante et doit être utilisé uniquement à cette fin. Il est donc nécessaire d’éviter tout autre usage, considéré comme un mauvais usage et dangereux.

Pendant son fonctionnement, surveillez l’appareil. REGBOX manuel (Fig. 8)



(Fig. 9)



1. Interrupteur ON/OFF
2. Bouton de réglage de la température 140°C - 160°C
3. Bouton de réglage du temps 0‘ - 120‘ / ILLIMITÉ
4. Bouton de réglage de l‘humidité
5. MAINTENANCE - interrupteur de REGENERATION
6. LED d‘état REGBOX : ON = ON, OFF = OFF
7. Élément chauffant à LED : ON = ON, OFF = OFF

REGBOX manuel – panneau horizontal (Fig. 9)

Allumez le four de régénération en basculant l’interrupteur 1 sur la position ON. La LED verte (6) s’allume.

Réglez maintenant la température de régénération à 140° ou 160 °C à l’aide du bouton rotatif 2.

Tournez ensuite le bouton DURÉE (3) dans le sens des aiguilles d’une montre. La LED rouge 7 s’allume pour indiquer l’activation des résistances chauffantes.

Réglez l’humidité en tournant le bouton rotatif 4.

Attendez que la chambre de régénération atteigne la température correcte, puis ajoutez les aliments à régénérer et, si nécessaire, réinitialisez la durée de régénération avec le bouton DURÉE (3).

Basculez l’appareil du mode régénération (CUISSON) au mode maintien de température (MAINTIEN) à l’aide de l’interrupteur 5.

REGBOX manuel – panneau vertical (Fig. 8)

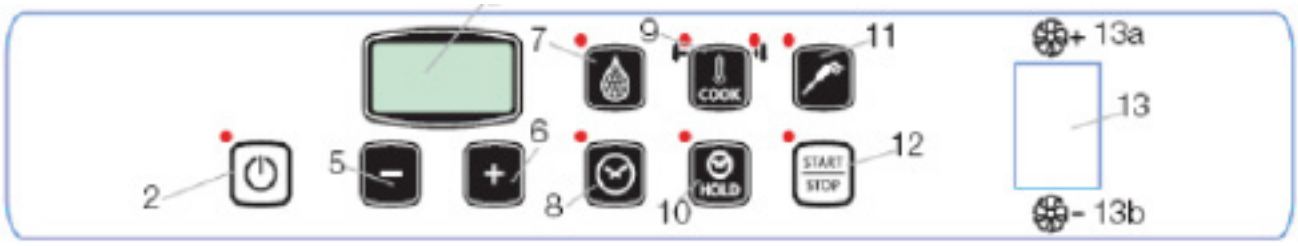
Réglez la température de régénération à 140° ou 160 °C à l’aide du bouton rotatif 2.

Tournez ensuite le bouton DURÉE (3) dans le sens des aiguilles d’une montre. La LED rouge 7 s’allume pour indiquer l’activation des résistances chauffantes.

Attendez que la chambre de régénération atteigne la température correcte, puis ajoutez les aliments à régénérer et, si nécessaire, réinitialisez la durée de régénération avec le bouton DURÉE (3).

REGBOX avec panneau électronique

REGBOX ÉLECTRONIQUE (Fig. 10)



REGBOX ELECTRONIQUE-PROGRAMMABLE (Fig. 11)



1. Bouton Enter – confirmation (uniquement pour les modèles programmables – fig. 11).
2. Bouton de démarrage de l'appareil.
3. Bouton Phase (uniquement pour les modèles programmables – fig. 11).
4. Bouton Livre (uniquement pour les modèles programmables – fig. 11).
5. Bouton pour diminuer la température.
6. Bouton pour augmenter la température.
7. Bouton pour régler le paramètre d'humidification (plage 0–10).
8. Bouton pour régler le temps (pour la régénération réglé sur 20 minutes ; pour le maintien de température temps illimité).
9. Bouton pour régler le paramètre de régénération ; valeurs standard : 140 °C / 160 °C (plage 90–170 °C).
10. Bouton pour régler le paramètre de maintien de température (plage 25–100 °C).
11. Bouton pour REGBOX avec sonde cœur (optionnel).
12. Bouton Start/Stop pour le maintien de température. Lorsque l'appareil est éteint, la LED rouge est allumée.
13. Bouton pour régler la vitesse du/des ventilateur(s).
    13a. Vitesse maximale du ventilateur.
    13b. Vitesse minimale du ventilateur.

L1 Phase 1

L2 Phase 2

Réglage du cycle de régénération

Allumez le panneau en appuyant sur le bouton ON (2). Utilisez le bouton 9 pour sélectionner la température de régénération. Le système propose deux valeurs prédéfinies (140 °C / 160 °C).

Avec les boutons 5 et 6, l'utilisateur peut modifier cette température réglée entre un minimum de 90 °C et

un maximum de 170 °C. Appuyez sur le bouton humidité (7) pour régler la valeur d'humidité. Les boutons 5 et 6 permettent de modifier ce paramètre de 0 à 10.

Appuyez sur le bouton horloge (8) pour régler la durée de régénération (valeur prédéfinie : 20 minutes). Utilisez les boutons 5 et 6 pour définir la durée souhaitée.

Pour la régénération contrôlée par sonde cœur, appuyez sur le bouton sonde cœur (11) et modifiez la température cœur avec les boutons 5 et 6.

Appuyez sur le bouton Start (12) pour démarrer l'opération ; l'appareil passe en mode « PRE » (préchauffage). Lorsque le préchauffage de la chambre est terminé, l'appareil émet un signal sonore. Ouvrez la porte, insérez l'aliment à régénérer, puis refermez la porte. La durée du processus de régénération dépend du temps choisi.

À la fin de ce cycle, l'appareil émet à nouveau un signal sonore (bip) ; vous pouvez retirer l'aliment ou prolonger le cycle en mode maintien de température.

Pour les modèles avec panneau programmable (fig. 12, p. 11), il est possible de programmer le REGBOX pour qu'après la fin du cycle de régénération, il passe automatiquement en phase de maintien de température.

Température de maintien

Pour régler le cycle de maintien de température, après la fin du cycle de régénération ou pour démarrer un nouveau cycle, procédez comme suit :

Si l'appareil est éteint, allumez-le avec le bouton ON (2). Appuyez sur le bouton MAINTIEN (10). L'écran affiche la température de maintien, que vous pouvez modifier avec les boutons 5 et 6.

ppuyez sur le bouton Start (12). Si la chambre n'est pas encore suffisamment chauffée (par exemple pour un nouveau cycle), le REGBOX passe en mode préchauffage et l'écran affiche « PRE ». Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal sonore indique qu'il est possible d'insérer l'aliment dans le REGBOX.

Si, après avoir allumé l'appareil, la chambre est déjà suffisamment chaude, l'appareil passe directement en mode maintien de température et affiche la température de la chambre.

Le cycle de maintien continue indéfiniment jusqu'à ce que l'opérateur appuie sur Stop (bouton 12).

Programmation de 2 phases de régénération et maintien de la température (MAINTIEN). UNIQUEMENT POUR LES APPAREILS PROGRAMMABLES

Si vous disposez d'un REGBOX programmable (Fig. 11), vous pouvez programmer l'appareil pour qu'il passe automatiquement en mode maintien de la température après la fin du cycle de régénération. Les combinaisons possibles permettent de définir jusqu'à deux phases de régénération, suivies de la phase de MAINTIEN. Réglez les paramètres de régénération selon la procédure indiquée au point 4.2.1. Pendant le réglage de ce paramètre, la LED L1 à côté de l'écran clignotera. Une fois les paramètres de température, durée / température de la sonde cœur définis, appuyez sur le bouton Phase (3) pour saisir la phase de régénération suivante et réglez les paramètres de cette régénération (température de la chambre et durée / température de la sonde cœur). Par exemple, il est possible de programmer la première phase de régénération à 130 °C pendant 15 minutes, suivie d'une autre phase de régénération à 80 °C avec une température de sonde cœur de 65 °C. Dans les deux cas, vous pouvez régler la régénération sur une ou deux phases ; si vous souhaitez ajouter la phase de maintien de la température à la fin du cycle de régénération, appuyez sur le bouton MAINTIEN (10) à la fin de la phase 1 (pour une régénération en une phase) ou de la phase 2 (pour une régénération en deux phases), et suivez les instructions du point 4.2.2. Dans tous les cas, la phase de maintien de la température doit être réglée uniquement après la dernière phase. Il n'est pas possible de programmer une phase de régénération, suivie d'une phase de maintien, puis d'une autre phase de régénération.

Les combinaisons possibles sont les suivantes :

Exemple 1 : PHASE 1 – CUISSON + MAINTIEN

Exemple 2 : CUISSON + CUISSON

Exemple 3 : PHASE 1 – CUISSON + PHASE 2 – CUISSON + MAINTIEN

Enregistrement / modification / suppression des programmes de régénération / maintien de la température

Pour les appareils programmables (Fig. 12), il est possible d'enregistrer des programmes de régénération / maintien de la température et de les réutiliser ultérieurement. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 10 programmes différents.

Fig. 12



Pour enregistrer un programme, appuyez sur le bouton Livre (4) pour activer cette fonction.

Ensuite, utilisez les boutons 5 et 6 pour sélectionner le numéro du programme souhaité.

Remarque : les programmes vides sont signalés par le clignotement du numéro du programme.

Appuyez sur le bouton Entrée (1) pour confirmer le programme sélectionné. La LED L1 commencera à clignoter, indiquant que le système programme actuellement la phase 1.

Réglez les paramètres de régénération selon la procédure décrite au point 4.2.3.

Une fois que vous avez programmé la ou les phases souhaitées, appuyez sur le bouton Entrée (1) pour enregistrer les modifications.

SCHÉMA DE PROGRAMMATION PRATIQUE :

Pour configurer un programme avec une phase initiale de régénération à 80 °C pendant 20 minutes, suivie d'une deuxième phase de régénération à 95 °C avec une température cœur de 65 °C, et enfin une phase de maintien de la température à 70 °C :

1. Appuyez sur le bouton « Livre » pour accéder au menu de programmation.
2. Sélectionnez le numéro de programme à l'aide des boutons + et -.
3. Appuyez sur le bouton Enter ( ) pour confirmer le numéro du programme choisi.
4. Appuyer sur la touche de régénération et réglez la température de la chambre à 80 °C et la durée à 20 minutes.).
5. Appuyez sur le bouton Phase pour passer au menu de programmation de la phase 2.
6. Appuyez sur le bouton Régénération et réglez la température de la chambre à 95 °C et la température cœur à 65 °C.).

7. Appuyez sur le bouton Maintien 

pour régler la température finale de maintien à 70 °C.

8. Appuyez sur le bouton Enter 

pour enregistrer ces modifications.

Comment éditer un programme enregistré

Pour modifier un programme précédemment enregistré, appuyez sur le bouton Livre (4) pour accéder à la liste des programmes. Sélectionnez le numéro du programme souhaité à l'aide des boutons (5) et (6).

Le REGBOX se positionne automatiquement sur la première phase ; si vous souhaitez modifier la deuxième phase, appuyez sur le bouton Phase (3).

Changez la température de régénération en appuyant sur le bouton Régénération (9) et ajustez la valeur à l'aide des boutons 5 et 6.

Changez la température de maintien en appuyant sur le bouton Maintien (10) et ajustez la valeur à l'aide des boutons 5 et 6.

Appuyez ensuite sur le bouton Enter (1) pour enregistrer ces modifications.

Comment effacer un programme enregistré

Pour supprimer un programme précédemment enregistré, appuyez sur le bouton Livre (4) pour accéder à la liste des programmes. Sélectionnez le numéro du programme souhaité à l'aide des boutons (5) et (6).

Maintenez simultanément enfoncés pendant 10 secondes les boutons Livre (4) et Phase (3) ; le programme sera effacé.

ENTRETIEN RÉGULIER

Nettoyage

À la fin de la journée de travail, nettoyez l'appareil pour des raisons d'hygiène et pour prévenir les pannes.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé directement à l'eau ou avec un jet haute pression.

De plus, l'appareil ne doit pas être nettoyé avec des éponges métalliques, des brosses en acier classiques ou des grattoirs ; vous pouvez éventuellement utiliser une plaque en acier inoxydable et nettoyer l'appareil dans le sens de la texture de la plaque.

Laissez la chambre de cuisson refroidir. Retirez les panneaux avec les supports de gril.

Enlevez les résidus pouvant être retirés à la main et placez les parties amovibles dans le lave-vaisselle.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, rincez soigneusement toutes les surfaces concernées pour vous assurer qu'aucun résidu de produit de nettoyage ne reste.

Pour nettoyer les parties extérieures de l'appareil, utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux.

Électrovanne

L'électrovanne est un dispositif qui fournit de l'eau pendant les durées et les modes définis lors du fonctionnement de l'appareil.

Micro-interrupteur de porte (UNIQUEMENT SUR REGBOX)

Le micro-interrupteur de porte est un dispositif qui arrête le fonctionnement de l'appareil lorsque la porte est ouverte. Après la fermeture de la porte, le cycle interrompu reprend.

Ne faites pas fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte.

Disjoncteur thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est équipé d'une protection thermique intégrée qui arrête le fonctionnement de l'appareil en cas de surcharge du moteur. Lorsque la température baisse, le moteur redémarre automatiquement et retourne à un fonctionnement sûr.

DÉPANNAGE

Problèmes généraux

En cas de panne grave, il est essentiel, en premier lieu, d'éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal multiposition et de fermer la vanne d'eau située près de l'appareil.

Problème	**Solution possible**
L'appareil ne démarre pas	Vérifiez que l'interrupteur principal à positions multiples est enclenché et que la tension est présente.
	Vérifiez que la porte est correctement fermée.
	Assurez-vous que les paramètres du cycle de cuisson sont correctement réglés.
Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le centre d'assistance technique.	

Problème	**Solution possible**
Les ventilateurs s'arrêtent pendant le fonctionnement. (APPAREILS AVEC MOTEUR)	Toutes les 3 minutes, le moteur du ventilateur inverse automatiquement le sens de rotation, en restant à l'arrêt pendant 20 secondes. Au cours de plusieurs cycles de cuisson, le dernier cycle peut se terminer pendant l'arrêt prévu du moteur, et pour cette raison, au démarrage suivant de l'appareil, le moteur peut rester momentanément à l'arrêt. Vérifiez que l'arrêt du moteur du ventilateur n'est pas temporaire (dans les 20 secondes) en raison du fonctionnement normal de l'appareil.
	Éteignez l'appareil et attendez que le disjoncteur thermique du moteur se réarme automatiquement.
	Vérifiez qu'aucun obstacle ne bloque les ouvertures de ventilation.
Si le problème persiste, contactez le Centre de support technique.	

Problème	**Solution possible**

Liste des messages d'erreur

Affichage	**Description**	**Action**
So1	Erreur du capteur de la chambre.	Cuisson bloquée, réarmement automatique.
So2	Erreur de la sonde de cœur.	Cuisson bloquée, réarmement automatique.
Sic	Température de sécurité de la chambre.	Cuisson bloquée, réarmement automatique (thermostat mécanique).
Mot	Alarme du moteur	Cuisson bloquée, réarmement automatique. Vérifiez le moteur du ventilateur.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil

a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d’utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**