



Bedienungsanleitung

Regelanlage ST 410/ST 411

Instruction Manual

Control unit ST 410/ST 411

Notice d'utilisation

Système de régulation ST 410/ST 411

Istruzioni per l'uso

Impianto di regolazione ST 410/ST 411

Gebruiksaanwijzing

Regelinstallatie ST 410/ST 411

Návod k obsluze


Regulátor ST 410/ST 411

Instrucciones de uso

Controlador ST 410/ST 411



Table des matières

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. | Introduction | 82 |
| 1.1. | Avant-propos | 82 |
| 1.2. | Contact | 82 |
| 1.3. | Matériel fourni..... | 82 |
| 2. | Description du système de régulation | 83 |
| 2.1. | Caractéristiques du produit | 83 |
| 2.2. | Informations techniques | 83 |
| 2.3. | Vue d'ensemble du système de régulation | 84 |
| 2.4. | Caractéristiques du connecteur..... | 85 |
| 2.5. | Brochage du connecteur..... | 85 |
| 2.6. | Circuit de protection du contacteur de four | 85 |
| 3. | Consignes de sécurité..... | 86 |
| 4. | Montage..... | 87 |
| 4.1. | Montage du support..... | 87 |
| 4.2. | Raccordement du câble de connexion | 87 |
| 4.3. | Câble de rallonge du système de régulation | 87 |
| 4.4. | Remarque concernant les fours d'autres marques | 88 |
| 5. | Mise en service..... | 88 |
| 5.1. | Mise en marche et arrêt du système de régulation | 88 |
| 5.2. | Guide rapide..... | 88 |
| 6. | Fonctionnement et commande | 88 |
| 6.1. | Verrouillage des touches | 88 |
| 6.2. | Affichages à l'écran après la mise en marche | 89 |
| 6.3. | Segments de cuisson | 90 |
| 6.3.1. | Explication des segments de cuisson..... | 90 |
| 6.3.2. | Exemple de programme de cuisson expliquant ce que signifie segment de cuisson | 91 |
| 6.4. | Programmation du système de régulation | 92 |
| 6.4.1. | Modification du programme de cuisson | 92 |
| 6.4.2. | Programmation de rampe de chauffage ou de rampe de refroidissement | 93 |
| 6.4.3. | Programmation de la vitesse de chauffe « FULL » et « END » | 95 |
| 6.5. | Programmation de la sortie de commande supplémentaire (seulement ST 411)..... | 96 |
| 6.5.1. | Description générale (seulement ST 411) | 96 |
| 6.5.2. | Configuration du paramètre pour la sortie de commande (seulement ST 411) | 96 |
| 6.5.3. | Paramétrage possible de la sortie de commande (seulement ST 411) | 96 |
| 6.5.4. | Programmation d'Event/évènement (seulement ST 411)..... | 97 |
| 6.5.5. | Programmation d'un volet d'évacuation d'air (seulement ST 411) | 97 |
| 6.5.6. | Programmation d'un système de refroidissement (seulement ST 411) | 99 |
| 6.6. | Processus de cuisson | 101 |
| 6.6.1. | Généralités concernant la commande | 101 |
| 6.6.2. | Commande via la touche  | 102 |
| 6.6.3. | Temporisation du programme..... | 102 |
| 6.6.4. | Fonction Avance programme | 102 |
| 6.6.5. | Fonction Pause programme..... | 103 |
| 6.7. | Interrogation de la puissance du four..... | 103 |
| 6.8. | Refroidissement naturel | 104 |

| | | |
|------------|---|------------|
| 6.9. | Consignes d'utilisation..... | 104 |
| 6.9.1. | Le four chauffe trop lentement | 104 |
| 6.9.2. | Rampes de chauffage et rampes de refroidissement | 104 |
| 6.9.3. | Introduction d'air de refroidissement dans les rampes de refroidissement..... | 105 |
| 6.9.4. | Mémoire de programme..... | 105 |
| 6.9.5. | Adaptation des valeurs de cuisson pendant la cuisson en cours..... | 105 |
| 6.9.6. | Le feu continue en cas de panne de courant | 105 |
| 7. | Messages d'erreur..... | 106 |
| 7.1. | Affichage à l'écran | 106 |
| 7.2. | Appel de message d'erreur | 106 |
| 7.3. | Messages d'erreur généraux | 106 |
| 7.4. | Message d'erreur du programme de cuisson | 107 |
| 8. | Interfaces | 108 |
| 8.1. | Interface USB | 108 |
| 8.1.1. | Description générale | 108 |
| 8.1.2. | Caractéristiques de l'interface | 108 |
| 8.1.3. | Insertion et retrait de la clé USB | 108 |
| 8.1.4. | Indicateur de contrôle « Transfert de données » | 108 |
| 8.1.5. | Fonction Horloge temps réel | 109 |
| 8.1.6. | Réglage de la date et de l'heure..... | 109 |
| 8.1.7. | Saisie des valeurs mesurées | 110 |
| 8.1.8. | Intervalle de saisie des valeurs mesurées | 110 |
| 8.1.9. | Format du fichier log | 110 |
| 8.1.10. | Enregistrement sur clé USB | 111 |
| 8.2. | Module wifi (seulement ST 411)..... | 111 |
| 8.2.1. | Fonctions possibles avec connexion wifi (seulement ST 411)..... | 111 |
| 8.2.2. | Indicateur de contrôle « Transfert de données » (seulement ST 411)..... | 111 |
| 8.2.3. | Connexion via un routeur wifi (fonction WPS) [seulement ST 411]..... | 111 |
| 8.2.4. | Connexion manuelle à un routeur wifi (seulement ST 411)..... | 112 |
| 8.3. | ROHDEgraph | 113 |
| 9. | Dérangements | 113 |
| 9.1. | Consignes de sécurité | 113 |
| 9.2. | Dérangements d'ordre général | 114 |
| 9.3. | Dérangement spécifique : remplacement du fusible du système de régulation | 114 |
| 10. | Configuration des paramètres..... | 116 |
| 10.1. | Paramètres disponibles | 116 |
| 10.2. | Détails concernant les paramètres..... | 116 |
| 10.3. | Modification de paramètres | 117 |
| 11. | Exemple de programme de cuisson..... | 118 |
| 11.1. | Exemples de programme (céramique) | 118 |
| 11.2. | Informations concernant les programmes de cuisson..... | 118 |
| 12. | Nettoyage du système de régulation | 118 |
| 13. | Élimination du système de régulation | 119 |
| 14. | Informations supplémentaires..... | 119 |
| 14.1. | Conditions de garantie..... | 119 |
| 14.2. | Droits de propriété industrielle / marques / exclusion de responsabilité | 119 |
| 15. | Déclaration de conformité CE..... | 120 |

1. Introduction

1.1. Avant-propos

En optant pour le système de régulation ST 410/ST 411, vous avez choisi une commande haut de gamme pour votre four. Grâce à la mise en œuvre des technologies les plus récentes et à un perfectionnement continu, ce système de régulation est à la pointe de sa catégorie.

Après avoir lu la présente notice d'utilisation, vous serez familiarisé avec les principales fonctions du système de régulation ST 410/ST 411.

Observez les consignes de sécurité du fabricant du four.

Veillez à ce que le système de régulation soit monté à bonne distance du four et à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la chaleur émise par le four.

Ne posez jamais le système de régulation sur le four.

Les photos représentées dans cette notice d'utilisation servent à expliquer les fonctions ; elles peuvent différer en partie du produit réel.

1.2. Contact



-  Helmut ROHDE GmbH
Ried 9
83134 Prutting
Deutschland
-  +49 8036 674976-10
-  info@ROHDE.eu
-  www.ROHDE.eu

1.3. Matériel fourni

| N° | Pièce | Remarque |
|----|--|--|
| 1 | Système de régulation ST 410 ou ST 411 | Type différent selon le modèle |
| 2 | Support du système de régulation | Fixation au four ou montage mural |
| 3 | Matériel de montage pour le support | Fixation au four ou montage mural |
| 4 | Clé USB | Transfert des données des valeurs mesurées |
| 5 | Notice d'utilisation | |

2. Description du système de régulation

2.1. Caractéristiques du produit

ST 410/ST 411 :

- 32 programmes avec jusqu'à 32 segments chacun
- 1 rampe de chauffage ou de refroidissement régulée avec temps de maintien par segment
- Temps de maintien jusqu'à 99:59 h
- Vitesses de chauffe entre 1 et 999 °C/h ou « FULL »
- Idéal pour la céramique et le verre
- Programme modifiable pendant le fonctionnement du four
- Fonction Pause programme
- Fonction Avance programme
- Verrouillage des touches
- Temporisation du démarrage du programme (démarrage différé) jusqu'à 99:59 h
- Poursuite du fonctionnement du four après une coupure de courant
- Affichage de la consommation d'énergie
- Affichage de valeur de consigne
- Fonction d'alarme
- Tonalité d'alarme
- Affichage de température au choix en °C ou °F
- Interface USB pour la saisie des valeurs mesurées

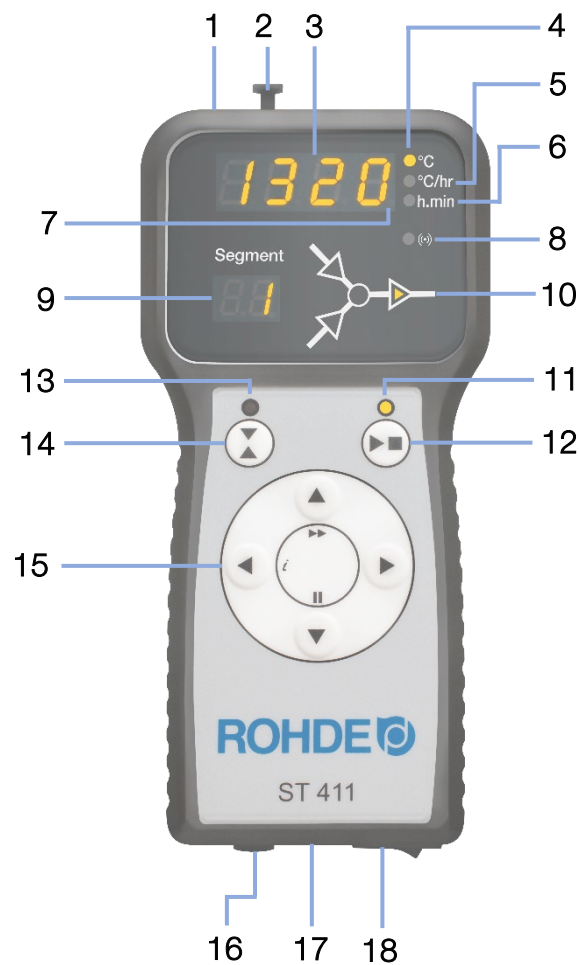
Seulement ST 411 :

- Module wifi intégré pour connexion à un réseau sans fil
- Sortie de commande programmable supplémentaire (p. ex. : volet d'évacuation d'air automatique)

2.2. Informations techniques

| Information | Description |
|-----------------------|--|
| Classe de protection | 2 |
| Degré d'encrassement | 2 |
| Indice de protection | IP51 |
| Alimentation | 100 à 240 V, c.a., 50 à 60 Hz, 1,0 A |
| Fusible | Fusible fin, 3,15 A, 5 x 20 mm, lent, céramique, HPC Référence ROHDE 704851 |
| Température ambiante | -5 °C à +30 °C |
| Poids | 0,5 kg |
| Dimensions du boîtier | Largeur 80/68 mm x hauteur 165 mm x profondeur 28 mm |
| Matériau du boîtier | Plastique ABS, résistant au feu, ignifugé, UL 94V-0 |
| Matériau du support | Plastique ABS, résistant au feu, ignifugé, UL 94V-0 |
| Câble de connexion | Longueur 2 m, isolation PU, connecteur CPC 14 |

2.3. Vue d'ensemble du système de régulation



| Nr. | Description | ST 410 | ST 411 |
|-----|---|--------|--------|
| 1 | Port USB | X | X |
| 2 | Indicateur de contrôle « Clé USB insérée dans le port USB » | X | X |
| 3 | Afficheur principal | X | X |
| 4 | Icône « Température » | X | X |
| 5 | Icône « Vitesse de chauffe » | X | X |
| 6 | Icône « Temps » | X | X |
| 7 | Indicateur de contrôle « Chauffage actif » | X | X |
| 8 | Indicateur de contrôle « Transfert de données » | X | X |
| 9 | Affichage de segment | X | X |
| 10 | Afficheur graphique et déroulement du programme | X | X |
| 11 | Indicateur de contrôle « Programme en cours » | X | X |
| 12 | Touche marche / arrêt | X | X |
| 13 | Indicateur de contrôle « Sortie de commande (Event) » | – | X |
| 14 | Touche « Sortie de commande (Event) » | – | X |
| 15 | Éléments de commande | X | X |
| 16 | Fusible | X | X |
| 17 | Câble avec connecteur CPC 14 (connexion au four) | X | X |
| 18 | Interrupteur d'alimentation | X | X |

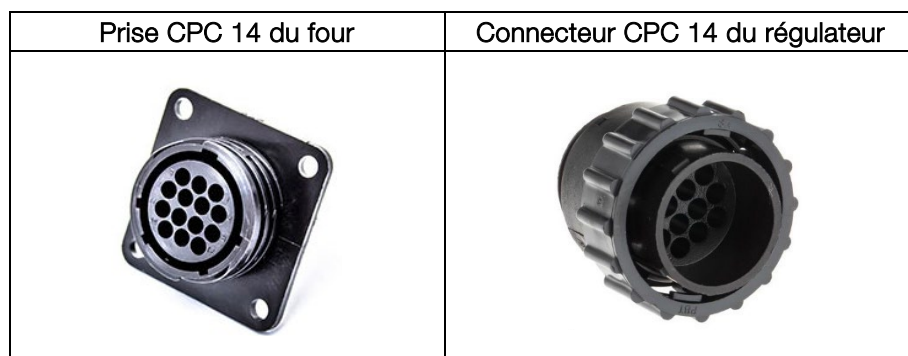
2.4. Caractéristiques du connecteur

Le système de régulation se raccorde au four par le biais d'un connecteur à 14 pôles.

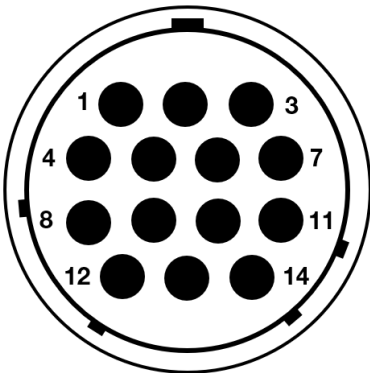
Caractéristiques :

- Connecteur CPC 14
- Connecteur 14 pôles à enficher et visser
- Fermeture à baïonnette

La prise 14 pôles noire prévue à cet effet se trouve au boîtier de raccordement du four (près de l'alimentation électrique).



2.5. Brochage du connecteur

| Broche n° | X = affectée | Description | Brochage du connecteur |
|-----------|--------------|---|---|
| 1 | X | Thermocouple 1 + |  |
| 2 | X | Thermocouple 1 - | |
| 3 | - | Sans affectation | |
| 4 | - | Sans affectation | |
| 5 | - | Sans affectation | |
| 6 | - | Sans affectation | |
| 7 | X | Sortie de commande supplémentaire (230 V) | |
| 8 | X | Alimentation L1 230 V c.a. | |
| 9 | X | Alimentation N | |
| 10 | - | Sans affectation | |
| 11 | - | Sans affectation | |
| 12 | X | Sortie de commande contacteur de sécurité | |
| 13 | X | Sortie de commande conducteur neutre | |
| 14 | X | Sortie de commande zone 1 | |

Nota :

Le brochage de la prise CPC 14 correspondante peut néanmoins varier selon la marque du four !

2.6. Circuit de protection du contacteur de four

La bobine d'un contacteur de four devrait être déparasitée au moyen d'un circuit RC. À cet effet, le circuit RC doit être raccordé directement à chaque contacteur via les bornes de bobine. Les fours ROHDE sont systématiquement livrés avec cette protection. Pour les fours d'autres fabricants, des produits adéquats sont disponibles comme accessoires auprès des fabricants de contacteurs.

3. Consignes de sécurité

Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements concernant le système de régulation et observez les indications de la notice d'utilisation et les informations des plaques d'avertissement pour le four auquel sera raccordé le système de régulation.

⇒ Conservez la notice d'utilisation du système de régulation et les instructions de service du four de manière à ce qu'elles :

- soient accessibles en permanence pour les personnes qui travaillent avec le four et
- se trouvent en permanence à proximité du four.

DANGER



Risque de dommages corporels très graves, voire mortels, et de dégâts matériels suite au non-respect de la présente notice d'utilisation.

- ⇒ Respectez les prescriptions de la présente notice d'utilisation !
- ⇒ N'utilisez le système de régulation qu'en parfait état technique !
- ⇒ Respectez les instructions de service du four auquel le système de régulation doit être raccordé.
- ⇒ Observez les consignes de sécurité du fabricant du four.

DANGER



Risque de dommages corporels très graves, voire mortels, et de dégâts matériels dus à des travaux effectués avec un système de régulation et un four raccordés de manière non conforme, ou avec un système de régulation et un four présentant un défaut électrique.

- ⇒ Avant la première mise en service, contrôlez le parfait état du four et du système de régulation et leur conformité avec la réglementation et répétez ce contrôle régulièrement pendant l'utilisation.
- ⇒ Faites contrôler périodiquement le parfait état du four et sa conformité avec la réglementation (au moins une fois par an).
- ⇒ Faites effectuer ces contrôles uniquement par un électricien qualifié.
- ⇒ En présence de dommages et de défauts, ne mettez pas le système de régulation et le four en service et arrêtez-les immédiatement.

DANGER



Couper l'alimentation électrique du four et du système de régulation avant l'installation et les réparations.

- ⇒ Risque de dommages corporels très graves, voire mortels, et de dégâts matériels.

AVERTISSEMENT



Risque de dommages corporels graves ou de dégâts matériels dus à un système de régulation mal placé.

- ⇒ Gardez à l'esprit que le système de régulation ne doit jamais être posé sur le four, mais exclusivement placé dans le support prévu à cet effet.

AVERTISSEMENT



Risque de dommages corporels graves ou de dégâts matériels dus à un système de régulation mal raccordé.

- ⇒ Respectez les prescriptions de la présente notice d'utilisation ainsi que les instructions de service du four.
- ⇒ Assurez-vous que seul un système de régulation correctement raccordé soit mis en service.

NOTA



Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil.

- ⇒ Le boîtier ne contient aucune pièce requérant un entretien par l'utilisateur.

4. Montage

4.1. Montage du support

- Le système de régulation est livré avec un support adapté qui peut être fixé au four ou au lieu d'implantation (près du four ou montage mural).
- Le support se fixe avec deux vis.
- Au montage du support, faire attention au sens de la flèche (sens de la flèche = vers le haut).
- Ne posez jamais le système de régulation sur le four, mais dans son support.
- En cas de montage sur le four, le support se monte sur une plaque de fixation de régulateur adaptée ou sur le boîtier de commande.
- Pour ce faire, observez les instructions de service du four.
- En cas de montage mural, le support se visse directement au mur près du four, avec le matériel de fixation fourni avec l'équipement.
- Le matériel de montage approprié est compris dans la fourniture.



AVERTISSEMENT

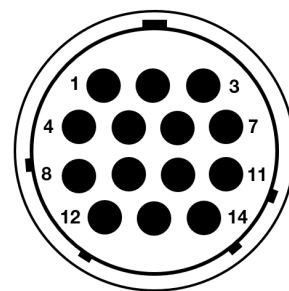


Risque de dommages corporels graves ou de dégâts matériels dus à un régulateur mal placé.

⇒ Gardez à l'esprit que le système de régulation ne doit jamais être posé sur le four, mais exclusivement placé dans le support prévu à cet effet.

4.2. Raccordement du câble de connexion

| Étape | Description |
|-------|---|
| 1 | Insérez le connecteur du système de régulation dans la prise du four. |
| 2 | Le connecteur et la prise présentent un codage géométrique : l'insertion du connecteur dans la prise ne peut se faire qu'à une position définie. |
| 3 | L'ergot large du connecteur doit se trouver en haut à la position « 12 heures » pour pouvoir s'emboîter dans l'encoche large de la prise, elle aussi à la position « 12 heures ». |
| 4 | Vous devez éventuellement tourner un peu le connecteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement dans la prise. |
| 5 | Serrez à fond la bague fileté extérieure du connecteur, en tournant dans le sens horaire. |



4.3. Câble de rallonge du système de régulation

- Si le support du système de régulation est fixé au lieu d'implantation (près du four ou montage mural), la ligne peut être rallongée avec un câble de rallonge.
- Le câble de rallonge pour le système de régulation est disponible en option en longueur de 2,5 mètres, 5 mètres ou 10 mètres maximum.
- Remarque concernant le câble de rallonge et les influences environnantes en termes de CEM :
 - La longueur du câble de connexion du régulateur ne doit pas dépasser 3 mètres afin de satisfaire aux exigences de compatibilité électromagnétique (CEM).
 - Si le régulateur est branché sur le four avec un câble de rallonge, il faut faire en sorte qu'aucun appareil électrique ne se trouve dans les environs immédiats du câble (champ électromagnétique rayonné).
 - Sinon, il pourrait se produire une perte de précision pouvant atteindre jusqu'à 3 °C.


4.4. Remarque concernant les fours d'autres marques

Le brochage de la prise CPC 14 correspondante sur le four peut varier selon la marque du four !













5. Mise en service

5.1. Mise en marche et arrêt du système de régulation

L'interrupteur à bascule assurant la mise en marche et l'arrêt du système de régulation se trouve sur la face inférieure du boîtier.

| | | |
|---|--|---|
| Mise en marche du système de régulation | Mettre l'interrupteur à bascule sur la position « I » (1). |  |
| Arrêt du système de régulation | Mettre l'interrupteur à bascule sur la position « 0 » (0). | |





5.2. Guide rapide

- Mettre l'appareil en marche et attendre que la température du four s'affiche.
- Avec la touche , appeler les programmes de cuisson.
- Avec la touche  ou , choisir un programme de cuisson.
- Avec la touche , exécuter le programme de cuisson choisi.
- Terminer le processus de cuisson en appuyant à nouveau sur la touche .
- La touche  permet d'appeler à nouveau les données de cuisson et le mode de programmation.
- Avec la touche  ou , modifier les données de cuisson et modifier la valeur affichée.
- Avec la touche , passer à la valeur de cuisson suivante ou au segment suivant et vérifier ou modifier au besoin.
- Avec la touche , revenir à la valeur précédente.
- Avec la touche , paramétrer la vitesse de chauffe sur « END » et régler la fin du programme.
- Avec la touche , démarrer le processus de cuisson ou attendre 20 secondes pour quitter le mode de programmation.

6. Fonctionnement et commande

6.1. Verrouillage des touches

Déverrouiller les touches :

| Étape | Opération | Affichage à l'écran |
|-------|---|---------------------|
| 1 | Si l'on appuie sur une touche quelconque et que « LOC » apparaît sur l'afficheur, c'est que les touches sont verrouillées. | LOC |
| 2 | Appuyer simultanément sur les touches  et  . | |
| 3 | Maintenir l'appui sur les touches  et  pendant 5 secondes pour déverrouiller. | ULOC |

Verrouiller les touches :

| Étape | Opération | Affichage à l'écran |
|-------|---|---------------------|
| 1 | Appuyer simultanément sur les touches ▲ et ▼. | |
| 2 | Maintenir l'appui sur les touches ▲ et ▼ pendant 5 secondes pour verrouiller. | LOC |

6.2. Affichages à l'écran après la mise en marche

Affichages à l'écran après la mise en marche :

| Étape | Affichage à l'écran | icône | Description |
|-------|---------------------|--|---|
| 1 | 8.8.8.8. | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ● °C/hr ● h.min | <ul style="list-style-type: none"> Après la mise en marche, le régulateur effectue un test de l'afficheur. Tous les indicateurs de contrôle et icônes s'allument. Un bref signal sonore retentit. |
| 2 | F6.03 | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ○ °C/hr ○ h.min | <ul style="list-style-type: none"> Le régulateur affiche le numéro de la version du logiciel intégré. À la prise de contact avec le service d'assistance technique, il faut indiquer : <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de version - le numéro de série de l'appareil. |
| 3 | TC.5 | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ○ °C/hr ○ h.min | <ul style="list-style-type: none"> Le réglage du type de thermocouple apparaît maintenant. Le type de thermocouple mémorisé ici doit correspondre à celui du thermocouple intégré dans le four, c.-à-d. type R, S, K ou N. |
| 4 | 20 | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ○ °C/hr ○ h.min | <ul style="list-style-type: none"> L'afficheur indique en dernier la température du four. Pendant ce temps, tous les autres éléments dotés d'éclairage ne doivent plus être allumés. |
| 5 | | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ○ °C/hr ○ h.min | <ul style="list-style-type: none"> Le système de régulation signale une cuisson en cours en faisant s'allumer l'un des éléments du déroulement de programme sur l'afficheur graphique. Le processus de cuisson peut être interrompu avec la touche |

Affichage pendant la cuisson :

| Affichage à l'écran | icône | Description |
|---------------------|--|--|
| 411. | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ○ °C/hr ○ h.min | Pendant la cuisson, le point (décimal) lumineux à droite de l'affichage de température (« 411 ») indique que le four est en train de chauffer. |

Affichage de segment :

| Affichage à l'écran Segment | Description |
|-----------------------------|---|
| °C | À la mise en marche du régulateur, l'affichage de segment indique les unités de température possibles en service (°C / °F). Les unités de température se configurent en tant que paramètres (voir la section 10.). |
| °F | |

6.3. Segments de cuisson

6.3.1. Explication des segments de cuisson

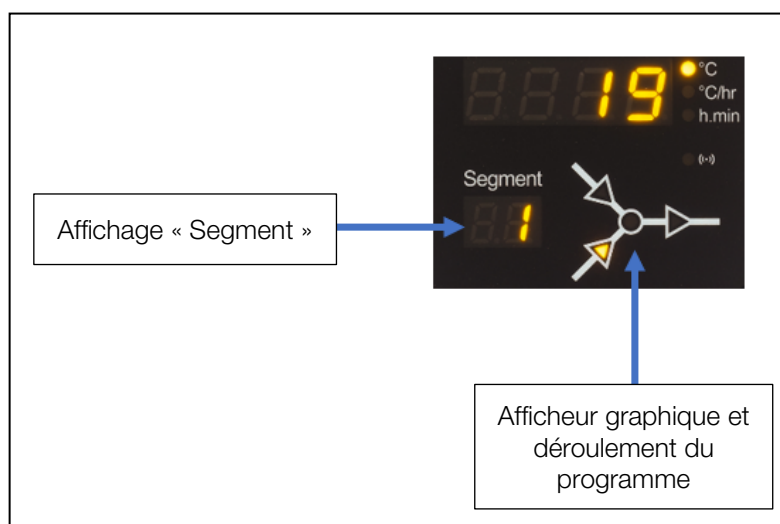
Chaque programme de cuisson se compose de plusieurs segments de cuisson. Chaque segment de cuisson comprend 3 valeurs. Les 3 valeurs d'un segment de cuisson sont :

- une rampe de chauffage (1.1) ou une rampe de refroidissement (1.2)
- la température de maintien ou la température cible (2)
- un temps de maintien (3)

Lors de la programmation d'un programme de cuisson, il faut par conséquent entrer trois valeurs pour chaque segment.

Pendant la programmation et le déroulement d'un programme de cuisson, l'afficheur graphique indique par un affichage lumineux à LED la valeur actuellement sélectionnée, ou actuellement en cours, du segment de cuisson concerné.

L'affichage « Segment » indique le segment dans lequel on se trouve actuellement pendant la programmation ou le déroulement du programme.



Afficheur graphique et déroulement du programme :

| Valeur | Signification | Afficheur graphique et déroulement du programme |
|--------|---|---|
| 1.1 | Rampe de chauffage | <p>The diagram shows a central circle with three arrows pointing outwards. The top-left arrow is labeled '1.2', the bottom-left arrow is labeled '1.1', and the right arrow is labeled '3'. A vertical line labeled '2' is positioned below the central circle.</p> |
| 1.2 | Rampe de refroidissement | |
| 2 | Température de maintien (température cible) | |
| 3 | Temps de maintien | |

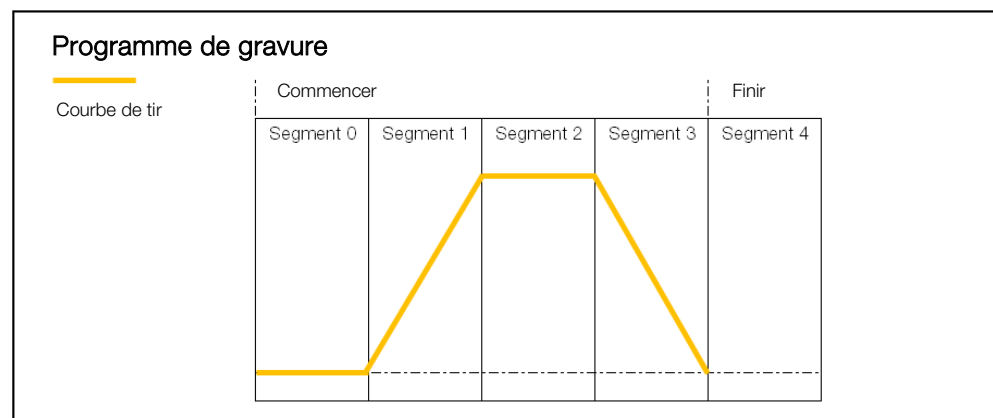
⇒ Pour chaque segment de cuisson, il existe seulement une rampe de chauffage (1.1) ou une rampe de refroidissement (1.2) – jamais les deux !

6.3.2. Exemple de programme de cuisson expliquant ce que signifie segment de cuisson

Exemple de programme de cuisson simple, pour expliquer les segments de cuisson et leurs valeurs associées :

| Programme de cuisson | | |
|----------------------|--|---|
| Segment de cuisson | Valeurs du segment de cuisson | Description des valeurs |
| 0 | Départ différé ou temporisation du démarrage du programme (voir la section 6.6.3.) | Le programme de cuisson démarre en différé (réglé en usine sur 00 h:00 min) |
| 1 | Rampe de chauffage (1.1) | Chauffe à 250 °C / h |
| | Température cible (2) | Chauffe jusqu'à 500 °C |
| | Temps de maintien (3) | Maintien pendant 0 min |
| 2 | Rampe de chauffage (1.1) | Chauffe à 0 °C / h |
| | Température de maintien (2) | Maintien à 500 °C |
| | Temps de maintien (3) | Maintien pendant 40 min |
| 3 | Rampe de refroidissement (1.2) | Refroidissement à 40 °C/h |
| | Température cible (2) | Refroidissement jusqu'à 20 °C |
| | Temps de maintien (3) | Maintien pendant 0 min |
| 4 | Rampe de refroidissement (1.2) | Le paramétrage de cette valeur sur « END » met fin au programme de cuisson |
| | Température cible (2) | - |
| | Temps de maintien (3) | - |

Visualisation de l'exemple :



Déroulement du programme de cuisson :

- La montée en température s'effectue à la rampe croissante paramétrée (chauffe) [vitesse de chauffe] jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien ou la température cible.
- Une fois la température de maintien atteinte, le four reste à cette température pendant le temps de maintien paramétré.
- Le régulateur exécute ensuite le segment suivant jusqu'à la fin du programme.
- Il est possible de commander des rampes croissantes (chauffe) et décroissantes (refroidissement).
- Ces rampes croissantes (chauffe) et décroissantes (refroidissement) sont appelées « Vitesse de chauffe ».
- Le réglage de la vitesse de chauffe s'effectue avec des valeurs comprises entre 1 et 999 °C/h ou avec « FULL » (chauffage à pleine charge) ou « END » (fin du programme) [voir la section 6.4.].
- La saisie de la température de maintien/température cible s'effectue avec des valeurs comprises entre 0 °C et 1320 °C (2408 °F).
- La saisie du temps de maintien s'effectue avec des valeurs comprises entre 00:00 (pas de maintien) et 99:59 h.

Nota :

Pendant la phase de maintien, l'afficheur indique en alternance à intervalles de 15 secondes la température du four et le temps de maintien restant.

Information à l'intention de l'utilisateur :

Pour une cuisson simple (pour la cuisson biscuit p. ex.), deux segments suffisent ; les cuissons plus complexes (pour la fusion de glaçures cristallines ou le façonnage du verre p. ex.) requièrent plusieurs segments.

6.4. Programmation du système de régulation

6.4.1. Modification du programme de cuisson

| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description |
|---------------------|---|---|---|
| 20 | <ul style="list-style-type: none"> °C °C/hr h.min | Aucun programme en cours | <ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'il n'y a aucune cuisson en cours, aucun des éléments du déroulement de programme n'est allumé sur l'afficheur graphique. • L'indicateur de contrôle d'une « cuisson en cours » n'est pas allumé lui non plus. • L'afficheur principal indique la température actuelle de la chambre de cuisson. |
| Pr. 1 | <ul style="list-style-type: none"> °C °C/hr h.min | Numéro de programme | <ul style="list-style-type: none"> • Un appui sur la touche fait apparaître le numéro du programme sur l'afficheur. • Les touches et permettent maintenant de choisir le programme de cuisson. • Un nouvel appui sur la touche permet de choisir le numéro de programme à modifier. • Un appui sur la touche permet, à chaque étape, de revenir à la valeur précédente. |
| 1 | <p>Segment</p> | Affichage sur l'afficheur de segment | Le programme de cuisson choisi indique toujours d'abord le 1er segment. |
| 150 | <ul style="list-style-type: none"> °C °C/hr h.min | <p>Rampe de chauffage</p> <p>Rampe de refroidissement</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La vitesse de chauffe sur l'afficheur principal apparaît sous la forme suivante : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ « 1 °C/h-999 °C/h » ou ⇒ « FULL » ou ⇒ « END » • Les touches et permettent de modifier cette valeur. • Le déroulement de programme sur l'afficheur graphique indique s'il s'agit de la programmation d'une rampe de chauffage ou d'une rampe de refroidissement. <p>⇒ Pour transformer la rampe de chauffage en rampe de refroidissement et inversement, voir la section 6.4.2.</p> <p>⇒ Pour programmer la vitesse de chauffe sur « FULL » ou « END », voir la section 6.4.3.</p> |
| 500 | <ul style="list-style-type: none"> °C °C/hr h.min | Température de maintien/ température cible | <ul style="list-style-type: none"> • Un nouvel appui sur la touche fait apparaître la température de maintien ou la température cible sur l'afficheur. • Les touches et permettent de modifier cette valeur. |
| 00.15 | <ul style="list-style-type: none"> °C °C/hr h.min | Temps de maintien | <ul style="list-style-type: none"> • Un nouvel appui sur la touche fait apparaître le temps de maintien en « heures:minutes » sur l'afficheur. • Les touches et permettent de modifier la valeur entre 00:00 et 99:59. • Le déroulement de programme sur l'afficheur graphique indique le temps de maintien. |

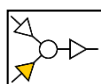
| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description |
|---------------------|-------|--------------------------------------|--|
| 2 | | Affichage sur l'afficheur de segment | Un nouvel appui sur la touche fait avancer d'un segment et permet de saisir les données de cuisson pour le segment suivant. |
| END | | Quitter la programmation | <ul style="list-style-type: none"> Maintenir l'appui sur la touche ou l'actionner jusqu'à ce que « END » apparaisse sur l'afficheur principal. Quitter la programmation avec la touche . <p>⇒ Lorsque le nombre maximal de segments est atteint, la programmation se termine automatiquement.</p> |

- Nota :**
- Il est possible de quitter le mode programmation sans exécuter toutes les étapes décrites plus haut. Pour ce faire, attendre 20 secondes sans actionner aucune touche. Le régulateur revient à l'affichage de veille. Automatiquement, toutes les modifications sont validées et mémorisées sur le champ.
 - Autre possibilité : quitter le mode programmation avec la touche et démarrer immédiatement le processus de cuisson ; toutes les modifications saisies sont cependant mémorisées automatiquement.
 - Les touches ou permettent d'interroger et de corriger certaines étapes de programme saisies ou de quitter le mode programmation.
 - Un appui sur la touche « Sortie de commande (Event) » pendant la programmation de la rampe de chauffage, de la rampe de refroidissement et du temps de maintien, permet d'ajouter (sélectionner) ou de retirer (désélectionner) la sortie de commande (Event) [voir la section 6.5.].

6.4.2. Programmation de rampe de chauffage ou de rampe de refroidissement

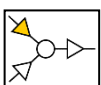
Au cours de la modification du programme de cuisson, il faut souvent – au sein du segment de cuisson – transformer la vitesse de chauffe d'une rampe de chauffage en une rampe de refroidissement et inversement.

Rampe de chauffage :



Si la température de maintien/température cible du segment sélectionné est supérieure ou égale à la température de maintien/température cible du segment précédent, le régulateur affiche une rampe de chauffage dans le segment sélectionné.

Rampe de refroidissement :



Si la température de maintien/température cible du segment sélectionné est inférieure à la température de maintien/température cible du segment précédent, le régulateur affiche une rampe de refroidissement dans le segment sélectionné.

Transformer une rampe de chauffage en rampe de refroidissement :

| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description | Remarque |
|---------------------|-------|--------------------------------------|--|--|
| Pr. 1 | | Numéro de programme | Choisir le programme de cuisson à modifier. | voir la section 6.4.1. |
| 3 | | Affichage sur l'afficheur de segment | Sélectionner le segment dans lequel la rampe de chauffage doit devenir une rampe de refroidissement. | voir la section 6.4.1. |
| 150 | | Rampe de chauffage | Appuyer sur la touche pour passer à la température de maintien ou à la température cible. | Une rampe de chauffage est paramétrée dans le segment sélectionné. |

| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description | Remarque |
|---------------------|--|---|--|--|
| 600 | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ○ °C/hr ○ h.min | Température de maintien/ température cible | Les touches ▲ et ▼ permettent de modifier cette valeur. | La température dans le segment sélectionné est supérieure à celle dans le segment précédent. ⇒ Température de maintien/température cible dans le segment précédent 2 = 599 °C |
| 598 | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ○ °C/hr ○ h.min | Température de maintien/ température cible | La touche ▼ fait diminuer la valeur et la touche ◀ fait revenir l'affichage à la vitesse de chauffe. | |
| 150 | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ● °C/hr ○ h.min | Rampe de refroidissement | Dans le segment sélectionné, c'est désormais une rampe de refroidissement qui est paramétrée. | À partir de cette étape, on peut terminer la programmation du segment avec une rampe de refroidissement. |

Transformer une rampe de refroidissement en rampe de chauffage :

| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description | Remarque |
|---------------------|--|---|---|--|
| Pr. 1 | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ○ °C/hr ○ h.min | Numéro de programme | Choisir le programme de cuisson à modifier. | voir la section 6.4.1. |
| 3 | Segment | Affichage sur l'afficheur de segment | Sélectionner le segment dans lequel la rampe de refroidissement doit devenir une rampe de chauffage. | voir la section 6.4.1. |
| 150 | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ● °C/hr ○ h.min | Rampe de refroidissement | Appuyer sur la touche ▶ pour passer à la température de maintien ou à la température cible. | Une rampe de refroidissement est paramétrée dans le segment sélectionné. |
| 599 | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ○ °C/hr ○ h.min | Température de maintien/ température cible | Les touches ▲ et ▼ permettent de modifier cette valeur. | La température dans le segment sélectionné est inférieure à celle dans le segment précédent. ⇒ Température de maintien/température cible dans le segment précédent 2 = 600 °C |
| 601 | <ul style="list-style-type: none"> ● °C ○ °C/hr ○ h.min | Température de maintien/ température cible | La touche ▲ fait augmenter la valeur et la touche ◀ fait revenir l'affichage à la vitesse de chauffe. | |
| 150 | <ul style="list-style-type: none"> ○ °C ● °C/hr ○ h.min | Rampe de chauffage | Dans le segment sélectionné, c'est désormais une rampe de chauffage qui est paramétrée. | À partir de cette étape, on peut terminer la programmation du segment avec une rampe de chauffage. |

6.4.3. Programmation de la vitesse de chauffe « FULL » et « END »

Programmation de « FULL » pour une rampe de chauffage ou une rampe de refroidissement dans le programme de cuisson :

| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description | Remarque |
|---------------------|-------------|--|---|--|
| <i>Pr. 1</i> | | Numéro du programme | Choisir le programme de cuisson à modifier. | voir la section 6.4.1. |
| <i>1</i> | Segment | Affichage sur l'afficheur de segment | Sélectionner le segment dans lequel la rampe de chauffage ou la rampe de refroidissement doit être modifiée. | voir la section 6.4.1. |
| <i>150</i> | | Rampe de chauffage Rampe de refroidissement | La vitesse de chauffe pour la rampe de chauffage ou la rampe de refroidissement est indiquée sur l'afficheur principal. | Affichage possible sur l'afficheur principal : 1 °C/h-999 °C/h |
| <i>FULL</i> | | Rampe de chauffage Rampe de refroidissement | Maintenir l'appui sur la touche ou l'actionner jusqu'à ce que « FULL » apparaisse sur l'afficheur principal. | <ul style="list-style-type: none"> « FULL » signifie montée en température ou refroidissement aussi rapide que possible. La valeur « FULL » se situe un incrément au-dessus de la vitesse de chauffe « 999 °C/h ». |

Programmation de « END » pour une rampe de chauffage ou une rampe de refroidissement dans le programme de cuisson :

| Affichage à l'écran | Icône | Signification | Description | Remarque |
|---------------------|-------------|--|---|---|
| <i>Pr. 1</i> | | Numéro de programme | Choisir le programme de cuisson à modifier. | voir la section 6.4.1. |
| <i>1</i> | Segment | Affichage sur l'afficheur de segment | Sélectionner le segment dans lequel la rampe de chauffage ou la rampe de refroidissement doit être modifiée. | voir la section 6.4.1. |
| <i>150</i> | | Rampe de chauffage Rampe de refroidissement | La vitesse de chauffe pour la rampe de chauffage ou la rampe de refroidissement est indiquée sur l'afficheur principal. | Affichage possible sur l'afficheur principal : 1 °C/h-999 °C/h |

| Affichage à l'écran | icône | Signification | Description | • Remarque |
|---------------------|-------|--|--|---|
| | | Rampe de chauffage Rampe de refroidissement | Maintenir l'appui sur la touche ou l'actionner jusqu'à ce que « END » apparaisse sur l'afficheur principal. | <ul style="list-style-type: none"> • « END » met fin au programme de cuisson. • Le programme de cuisson se termine avec le segment dans lequel « END » a été programmé. Après que « END » a été programmé, on ne peut plus sélectionner aucune température de maintien/température cible ni temps de maintien. • La valeur « END » se situe un incrément au-dessous de la vitesse de chauffe « 1 °C/h ». |

6.5. Programmation de la sortie de commande supplémentaire (seulement ST 411)

6.5.1. Description générale (seulement ST 411)

Le système de régulation ST 411 dispose d'une sortie de commande supplémentaire qui peut être programmée à titre additionnel pour un programme de cuisson.

- ⇒ Cette sortie de commande du régulateur peut commander – sur le four – un volet automatique d'évacuation d'air ou un système de refroidissement automatique par le biais d'un ventilateur.

6.5.2. Configuration du paramètre pour la sortie de commande (seulement ST 411)

La sortie de commande supplémentaire doit être paramétrée dans la configuration des paramètres (voir la section 10./Paramètre n° 45).

- ⇒ L'activation par défaut de la sortie de commande dans la configuration des paramètres n'est judicieuse que si le four dispose lui aussi d'un évènement commutable, tel qu'un volet automatique d'évacuation d'air ou un système de refroidissement automatique par le biais d'un ventilateur.

6.5.3. Paramétrage possible de la sortie de commande (seulement ST 411)

Paramétrage possible de la sortie de commande supplémentaire :

- Event/évènement
Ce paramétrage a pour effet de modifier l'état de la sortie de commande au début d'une rampe (de chauffage ou de refroidissement) ou au début d'un temps de maintien.
⇒ Programmer la sortie de commande sur Event/évènement (valeur = 1) dans la configuration des paramètres (n° 45) n'est judicieux que si le four :
 1. possède un volet d'air automatique qui doit se fermer au début d'une rampe (de chauffage ou de refroidissement) ou au début d'un temps de maintien et qui doit se rouvrir à la fin de la rampe (de chauffage ou de refroidissement) ou à la fin du temps de maintien ;
 2. possède un système de refroidissement automatique par ventilateur et que ce système doit être mis en marche au début d'une rampe de refroidissement et arrêté à la fin de la rampe de refroidissement.

- Volet d'évacuation d'air
Ce paramétrage de la sortie de commande a pour effet qu'un volet d'évacuation d'air s'ouvre ou se ferme à l'obtention de valeurs de température programmées.
⇒ Programmer la sortie de commande sur Volet d'évacuation d'air (valeur = 2) dans la configuration des paramètres (n° 45) n'est judicieux que si le four :
possède un volet d'air automatique qui doit se fermer à l'obtention d'une température donnée et se rouvrir à l'obtention d'une autre température donnée.
- Système de refroidissement
Ce paramétrage de la sortie de commande a pour effet qu'un système de refroidissement par ventilateur est activé ou désactivé à l'obtention de valeurs de température programmées.
⇒ Programmer la sortie de commande sur Ventilateur (valeur = 3) dans la configuration des paramètres (n° 45) n'est judicieux que si le four :
possède un système de refroidissement automatique par ventilateur et que ce système doit être mis en marche à l'obtention d'une température de démarrage et arrêté à l'obtention d'une température finale.

6.5.4. Programmation d'Event/événement (seulement ST 411)



Pour pouvoir programmer un Event/événement à titre additionnel dans le programme de cuisson, il faut d'abord attribuer la valeur « 1 » à la sortie de commande supplémentaire dans la configuration des paramètres (voir la section 10./Paramètre n° 45).

Déroulement de la programmation :

Au cours de la programmation d'une rampe ou d'un temps de maintien – pendant la programmation d'un programme de cuisson – la sortie de commande peut être sélectionnée à titre additionnel pour chaque étape de programme, par appui sur la touche « Sortie de commande (Event) ».

Indicateur de contrôle de la sortie de commande (Event) :

- La sortie de commande est activée (les contacts de relais sont fermés) lorsque l'indicateur de contrôle « Sortie de commande » est allumé.
- La sortie de commande est désactivée (les contacts de relais sont ouverts) lorsque l'indicateur de contrôle « Sortie de commande » est éteint.
- En cours de cuisson, l'indicateur de contrôle signale pendant le déroulement d'un programme si la sortie de commande (Event) est activée (indicateur de contrôle allumé) ou désactivée (indicateur de contrôle éteint).

| | | |
|-----------------|---|---|
| Event activé |  | La LED de l'indicateur de contrôle situé au-dessus de la touche « Sortie de commande (Event) » est allumée. |
| Event désactivé |  | La LED de l'indicateur de contrôle situé au-dessus de la touche « Sortie de commande (Event) » est éteinte. |

Nota :

Avant le déroulement du programme, la sortie de commande (Event) est désactivée (les contacts de relais sont ouverts).

6.5.5. Programmation d'un volet d'évacuation d'air (seulement ST 411)

Pour pouvoir programmer un volet d'évacuation d'air à titre additionnel dans le programme de cuisson, il faut d'abord attribuer la valeur « 2 » à la sortie de commande supplémentaire dans la configuration des paramètres (voir la section 10./Paramètre n° 45).

- ⇒ Si la valeur « 2 » n'est pas attribuée au paramètre n° 45, ce n'est pas le bon menu de configuration qui sera représenté.

Remarque :

1. Si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes, la commande quitte automatiquement le menu de configuration de la température du volet d'évacuation d'air. Les saisies précédentes ne sont pas mémorisées et sont perdues.
2. Pendant la programmation de la température du volet d'évacuation d'air, le régulateur ne doit exécuter aucun programme (l'indicateur de contrôle « Programme en cours » ne doit pas être allumé).
3. Dans la procédure décrite ci-après, il est important que la touche soit actionnée en tout 4 fois, car sinon les modifications ne seront pas mémorisées.

Programmation du volet d'évacuation d'air dans le menu de configuration :

| Étape | Affichage à l'écran | Icône | Description | Remarque |
|-------|---------------------|---|--|---|
| 1 | | | Le système de régulation ne doit exécuter aucun programme de cuisson pendant la programmation. | Au besoin, arrêter le programme de cuisson avec la touche . |
| 2 | dPr.C | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer simultanément sur les touches et pour ouvrir le menu de configuration. | Le menu pour la température de fermeture du volet d'évacuation d'air apparaît. |
| 3 | dPr.C | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Relâcher les touches et . | |
| 4 | 410 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche . | La dernière température définie pour la fermeture du volet d'évacuation d'air apparaît. |
| 5 | 411 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Saisir la température de fermeture du volet d'évacuation d'air par appui sur la touche ou . | L'appui sur les touches peut être maintenu pour accélérer la saisie. |
| 6 | 411 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche pour valider la saisie. | |
| 7 | dPr.0 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Le menu pour la température d'ouverture du volet d'évacuation d'air apparaît. | |
| 8 | 630 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche . | La dernière température définie pour l'ouverture du volet d'évacuation d'air apparaît. |
| 9 | 632 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Saisir la température d'ouverture du volet d'évacuation d'air par appui sur la touche ou . | L'appui sur les touches peut être maintenu pour accélérer la saisie. |
| 10 | 632 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche pour achever la configuration. | Les valeurs de température qui viennent d'être saisies sont mémorisées et, au même moment, les saisies antérieures sont réinitialisées. |

Nota :

Dans la procédure décrite ci-dessus, il est important que la touche soit actionnée en tout 4 fois, car sinon les modifications ne seront pas mémorisées.

Cycle de fonctionnement du volet d'évacuation d'air pendant la cuisson :

| N° | Description du cycle | Indicateur de contrôle |
|----|---|------------------------|
| 1 | Avant la cuisson, le volet d'évacuation d'air est ouvert. ⇒ Cela peut être utile afin d'évacuer de manière contrôlée une éventuelle humidité résiduelle hors du four. | |
| 2 | Le volet d'évacuation d'air se ferme pendant la cuisson, quand le four atteint la température de fermeture paramétrée. | |
| 3 | Le volet d'évacuation d'air se rouvre à la fin du processus de cuisson, quand le four a refroidi naturellement et que la température d'ouverture paramétrée est atteinte. | |

Nota :

La touche « Sortie de commande (Event) » n'a aucun effet sur le fonctionnement du volet d'évacuation d'air.

6.5.6. Programmation d'un système de refroidissement (seulement ST 411)

NOTA

L'introduction d'air de refroidissement via une soufflante ou un ventilateur, alors que la température de la chambre de cuisson se monte à plus de 600 °C, peut endommager le matériau isolant ou les résistances.



- ⇒ L'introduction d'air froid ne doit se faire qu'à partir d'une température inférieure à 600 °C.
- ⇒ Le système de refroidissement par ventilateur ne doit jamais fonctionner pendant le processus de cuisson !
- ⇒ C'est seulement quand le refroidissement naturel du four est en cours et qu'il n'y a plus de chauffage que le refroidissement forcé est mis en marche à une température inférieure à 600 °C !
- ⇒ En cas de mise en œuvre d'une soufflante ou d'un ventilateur de refroidissement, il faut que l'ouverture d'évacuation d'air soit ouverte.
- ⇒ Le refroidissement prématuré est déconseillé car il peut avoir une influence négative sur la céramique, les glaçures et la durée de vie des briques du four et des résistances.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'endommagements du matériau isolant ou des résistances suite au non-respect de ces remarques.

NOTA

Le four doit avoir été préparé au départ d'usine pour la mise en œuvre d'un système de refroidissement par soufflante ou ventilateur.



- ⇒ D'une manière générale, il est déconseillé d'équiper à posteriori un four dépourvu initialement de système de refroidissement pour lui ajouter un système de refroidissement par soufflante ou ventilateur.

Les fours avec système de refroidissement sont préparés et fabriqués spécialement en usine pour une utilisation avec système de refroidissement.

Pour pouvoir programmer un système de refroidissement par ventilateur à titre additionnel dans le programme de cuisson, il faut d'abord attribuer la valeur « 3 » à la sortie de commande supplémentaire dans la configuration des paramètres (voir la section 10./Paramètre n° 45).

- ⇒ Si la valeur « 3 » n'est pas attribuée au paramètre n° 45, ce n'est pas le bon menu de configuration qui sera représenté.






Remarque :

1. Si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes, la commande quitte automatiquement le menu de configuration de la température du système de refroidissement. Les saisies précédentes ne sont pas mémorisées et sont perdues.
2. Pendant la programmation de la température du système de refroidissement, le régulateur ne doit exécuter aucun programme (l'indicateur de contrôle « Programme en cours » ne doit pas être allumé).
3. Dans la procédure décrite ci-après, il est important que la touche soit actionnée en tout 4 fois, car sinon les modifications ne seront pas mémorisées.

Programmation du système de refroidissement par ventilateur dans le menu de configuration :

| Étape | Affichage à l'écran | Icône | Description | Remarque |
|-------|---------------------|---|--|---|
| 1 | | | Le système de régulation ne doit exécuter aucun programme de cuisson pendant la programmation. | Au besoin, arrêter le programme de cuisson avec la touche . |
| 2 | <i>FRn.1</i> | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer simultanément sur les touches et pour ouvrir le menu. | Le menu pour la température d'activation du système de refroidissement apparaît. |
| 3 | <i>FRn.1</i> | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Relâcher les touches et . | |
| 4 | 410 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche . | La dernière température définie pour l'activation du système de refroidissement apparaît. |
| 5 | 411 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Saisir la température d'activation du système de refroidissement par appui sur la touche ou . | L'appui sur les touches peut être maintenu pour accélérer la saisie. |
| 6 | 411 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche pour valider la saisie. | |
| 7 | <i>FRn.0</i> | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Le menu pour la température de désactivation du système de refroidissement apparaît. | |
| 8 | 630 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche . | La dernière température définie pour la désactivation du système de refroidissement apparaît. |
| 9 | 632 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Saisir la température de désactivation du système de refroidissement par appui sur la touche ou . | L'appui sur les touches peut être maintenu pour accélérer la saisie. |
| 10 | 632 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Appuyer sur la touche pour achever la configuration. | Les valeurs de température qui viennent d'être saisies sont mémorisées et, au même moment, les saisies antérieures sont réinitialisées. |

Cycle de fonctionnement du ventilateur pendant la cuisson :


| N° | Description du cycle | Indicateur de contrôle |
|----|--|---|
| 1 | Avant et pendant la cuisson, le système de refroidissement par ventilateur est désactivé. |  |
| 2 | Le système de refroidissement se met en marche après la cuisson pendant la phase de refroidissement naturel, lorsque le four a atteint la température de démarrage paramétrée. |  |
| 3 | Le système de refroidissement reste activé jusqu'à ce que la température de désactivation paramétrée soit atteinte. |  |
| 4 | Le système de refroidissement s'arrête dès que la température de désactivation est atteinte. |  |
| 5 | Le système de refroidissement reste désactivé. |  |



Nota :

La touche « Sortie de commande (Event) » n'a aucun effet sur le fonctionnement du système de refroidissement par ventilateur.



6.6. Processus de cuisson

6.6.1. Généralités concernant la commande

Le processus de cuisson démarre lorsque l'on appuie sur la touche  et la cuisson en cours est signalisée par l'indicateur de contrôle « Programme en cours ».

- ⇒ À tout moment, on peut mettre fin au processus de cuisson en appuyant une nouvelle fois sur la touche , ce qui provoque l'extinction de l'indicateur de contrôle « Programme en cours ».
- ⇒ On peut redémarrer le processus de cuisson en appuyant sur la touche . Au redémarrage, le programme de cuisson reprend depuis le début.
- ⇒ Après un redémarrage, on peut sauter les différentes étapes du programme via la fonction Avance programme (voir la section 6.6.4.) et ce, jusqu'à ce que l'on soit à nouveau dans le bon segment.

Nota 1 :

- Le processus de cuisson démarre lorsque l'on appuie sur la touche . Il est recommandé de contrôler auparavant les numéros et les valeurs des programmes au moyen de la touche .
- Si le four est utilisé par plusieurs personnes, il est judicieux de noter par écrit les différents programmes de cuisson utilisés et de conserver ces notes à proximité du four.

Nota 2 :

- Pendant une phase de rampe, le régulateur commande une chauffe régulée ou un refroidissement régulé et l'indique dans le déroulement de programme sur l'afficheur graphique.
- Pendant la phase de maintien, l'afficheur indique en alternance à intervalles de 15 secondes la température du four et le temps de maintien restant.
- Lorsqu'un segment est terminé, l'affichage de segment augmente d'une unité.

6.6.2. Commande via la touche

- Un appui sur la touche pendant la cuisson interrompt définitivement le processus de cuisson (ce n'est pas une pause).
- Un nouvel appui sur la touche fait redémarrer le processus de cuisson, mais depuis le début.
- Si la température actuelle du four est supérieure à la température de maintien requise, le régulateur se charge automatiquement de refroidir la température actuelle du four à la température de maintien.
- Comme cette opération n'est éventuellement pas souhaitable, il est recommandé de n'utiliser la touche qu'en cas d'urgence pour interrompre définitivement le processus de cuisson.
- Pendant le déroulement du programme, il est possible de faire une pause ou de modifier le programme. Cette procédure est préférable à la commande via la touche .

6.6.3. Temporisation du programme

La temporisation de programme ou départ différé peut s'utiliser pour démarrer le programme de cuisson en différé à un moment bien défini.

- ⇒ On peut saisir ou modifier le départ différé directement après le démarrage du programme concerné.
- ⇒ Directement après l'appui sur la touche , l'afficheur principal indique « 00.00 ». Les touches et permettent alors de paramétrer le délai d'attente jusqu'au démarrage de la cuisson.

| Affichage à l'écran | icône | Description |
|---------------------|----------------------|--|
| | °C °C/hr h.min | Pendant que l'indicateur de contrôle clignote sur l'afficheur, il est possible, avec les touches et , de saisir à titre optionnel une temporisation de démarrage du programme d'une durée maximale de « 99 heures:59 minutes ». |

- ⇒ Le processus de cuisson démarre quand on appuie à nouveau sur la touche ou après un délai d'attente de 5 secondes. L'indicateur de contrôle « Programme en cours » continue à signaler la cuisson en cours.
- ⇒ Pour des raisons techniques, c'est un point qui sépare les minutes et les heures indiquées sur l'afficheur, et non pas « deux points » comme c'est le cas habituellement pour les indications horaires.


Nota :


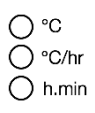
La temporisation pour un démarrage différé de chaque processus de cuisson est paramétrée par défaut sur « 00.00 ».

6.6.4. Fonction Avance programme

- Appuyer sur la touche et maintenir l'appui pendant 3 secondes pour passer à la fonction Avance programme pendant la cuisson.
- Le régulateur émet un signal sonore et fait immédiatement avancer le programme en cours à l'étape suivante.
- Cette opération est ensuite repérée par une icône clignotante dans le déroulement de programme sur l'afficheur graphique.
- Cette fonction provoque l'effet suivant :
 - Si le four se trouve dans une phase de rampe, le régulateur avance jusqu'à la phase de maintien à la température actuelle du four.
 - Si le four se trouve dans une phase de maintien, le régulateur passe au segment suivant (le cas échéant) ou met fin à la cuisson.
- Ces modifications de programme se répercutent uniquement sur la cuisson actuellement en cours et ne sont pas mémorisées.

6.6.5. Fonction Pause programme

- Appuyer et maintenir l'appui sur la touche  pour passer à la fonction Pause programme pendant la cuisson.
- Le régulateur émet un signal sonore et le programme en cours fait une pause continue à la température actuelle du four.
- On termine la pause en répétant les étapes décrites plus haut.

| Affichage à l'écran | icône | Description | Remarque |
|---|---|---|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> • Pendant la pause, l'afficheur indique en alternance la température du four et le message défilant « PAUSED ». • Le régulateur émet un signal sonore. | <ul style="list-style-type: none"> • Il est recommandé de n'utiliser la fonction Pause programme qu'en cas de nécessité. • Le déroulement du programme est suspendu et le four maintenu à la température actuelle. • Un maintien de trop longue durée à des températures élevées peut endommager le four. • La fonction Pause se termine automatiquement après un laps de temps prédéfini. • La fonction Pause est paramétrée par défaut sur 2 heures. |


AVERTISSEMENT



Risque de dégâts matériels graves dus à un temps de maintien trop long après l'utilisation de la fonction Pause programme.

- ⇒ Un maintien de trop longue durée à des températures élevées peut endommager le four.
- ⇒ Avec la fonction Pause programme, le programme fait une pause, mais la température continue d'être maintenue dans le four !
- ⇒ Un maintien de trop longue durée à des températures élevées peut endommager les pièces à cuire ou avoir une influence négative sur le résultat de cuisson.

6.7. Interrogation de la puissance du four

- À intervalles de 30 secondes (valeur réglable à l'installation), le régulateur calcule l'énergie dont le four a besoin.
- L'avantage pour l'utilisateur est que la puissance consommée est indiquée à la fin de la cuisson.
- Avant que le régulateur puisse indiquer l'énergie requise en kilowatts, il faut définir la puissance du four au paramètre n° 14 (voir section 10.).
- Les valeurs de consommation ne peuvent être consultées que pendant la cuisson actuelle ou à la fin de la courbe de cuisson. Les valeurs de consommation sont effacées à l'arrêt du régulateur ou au démarrage d'un nouveau programme.
- Consultation de l'énergie requise en kilowatts (valeurs de consommation) :
- Appuyer sur la touche  (un « i » minuscule est représenté à côté de cette touche fléchée).
- Si le four requiert par exemple 40 % de la pleine puissance afin de maintenir une vitesse de chauffe ou une température de maintien donnée, l'alimentation en énergie est commandée à intervalles de 30 secondes pendant une durée de 12 secondes.
- Le régulateur signale la montée en température par l'indicateur de contrôle « Chauffage actif », à intervalles de 30 secondes pendant une durée de 12 secondes.
- On entend le contacteur de four (suivant équipement) établir ou interrompre le contact dès que l'indicateur de montée en température s'allume ou s'éteint. Dans le cas du chauffage à pleine charge, la montée en température est signalisée en continu. Dans le cas d'un refroidissement naturel sans chauffage auxiliaire, la montée en température n'est pas signalisée.

6.8. Refroidissement naturel

Une fois la cuisson réalisée, l'afficheur graphique signale la fin du processus de cuisson en faisant s'allumer tous les éléments.

Le four est mis hors tension et commence en toute autonomie son refroidissement naturel.

Affichages à l'écran pendant la phase de refroidissement naturel :

| Affichage à l'écran 1 | icône 1 | Affichage à l'écran 2 | icône 2 | Description |
|-----------------------|---|-----------------------|--|--|
| 411 | <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | H0L | <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Tant que la température du four est supérieure à 40 °C, l'afficheur alterne à intervalles de 5 secondes entre les affichages à l'écran 1 et 2. |
| 39 | <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | END | <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | <p>⇒ Dès que la température du four a refroidi à moins de 40 °C, l'afficheur alterne à intervalles de 5 secondes entre les affichages à l'écran 1 et 2.</p> <p>⇒ Le programme de cuisson se poursuit jusqu'à ce que le régulateur indique « END ».</p> |

⇒ La touche fait passer le régulateur à l'état de veille. L'appareil peut désormais être éteint.

6.9. Consignes d'utilisation

6.9.1. Le four chauffe trop lentement

- Si la valeur de montée en température paramétrée est trop élevée pour que le four puisse la suivre, le système de régulation passe alors à pleine charge et ne continue avec la prochaine rampe ou le prochain segment de maintien qu'après que le four a atteint la température souhaitée.
- Si la valeur de vitesse de refroidissement paramétrée est trop élevée pour que le four puisse la suivre, le système de régulation passe alors hors charge et ne continue avec la prochaine rampe ou le prochain segment de maintien qu'après un délai d'attente. C.-à-d. dès que le four a atteint la température souhaitée.

6.9.2. Rampes de chauffage et rampes de refroidissement

- Le système de régulation permet de commander des rampes de montée en température régulée et de refroidissement régulé.
- La rampe requise peut être déterminée par comparaison de la température de maintien souhaitée et celle du segment précédent. Cette rampe est ensuite représentée dans le déroulement de programme sur l'afficheur graphique.
- Dans le cas d'une rampe de refroidissement normale, le refroidissement n'est pas « forcé (système de refroidissement par ventilateur) », mais s'effectue naturellement. Dans le cas d'un refroidissement naturel, la chaleur dissipée du four est compensée par un chauffage antagoniste ciblé afin que le four ne refroidisse que très lentement. D'une manière générale, cette technique n'est mise en œuvre que dans le domaine de la fusion.

6.9.3. Introduction d'air de refroidissement dans les rampes de refroidissement

NOTA

L'introduction d'air de refroidissement via une soufflante ou un ventilateur, alors que la température de la chambre de cuisson se monte à plus de 600 °C, peut endommager le matériau isolant ou les résistances.



- ⇒ L'introduction d'air froid ne doit se faire qu'à partir d'une température inférieure à 600 °C.
- ⇒ Le système de refroidissement par ventilateur ne doit jamais fonctionner pendant le processus de cuisson !
- ⇒ C'est seulement quand le refroidissement naturel du four est en cours et qu'il n'y a plus de chauffage que le refroidissement forcé est mis en marche à une température inférieure à 600 °C !
- ⇒ En cas de mise en œuvre d'une soufflante ou d'un ventilateur de refroidissement, il faut que l'ouverture d'évacuation d'air soit ouverte.
- ⇒ Le refroidissement prématuré est déconseillé car il peut avoir une influence négative sur la céramique, les glaçures et la durée de vie des briques du four et des résistances.




Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'endommagements du matériau isolant ou des résistances suite au non-respect de ces remarques.

6.9.4. Mémoire de programme

À l'arrêt du régulateur, tous les programmes et toutes les données nécessaires sont mémorisés.

6.9.5. Adaptation des valeurs de cuisson pendant la cuisson en cours

Avec le régulateur, il est possible de modifier certaines valeurs de cuisson pendant le déroulement du programme :

- Avec la touche , sélectionner le paramètre souhaité pendant le processus de cuisson.
- Ce paramètre est ensuite repéré par une icône clignotante dans le déroulement de programme sur l'afficheur graphique.
- La valeur de cuisson est représentée sur l'afficheur principal et peut être adaptée comme d'habitude avec les touches  et .
- Les valeurs du segment actuellement exécuté ou des segments qui doivent encore l'être peuvent être modifiées.
- Pendant ce temps, le processus de cuisson se poursuit normalement.
- Si aucune touche n'est actionnée pendant les 20 secondes qui suivent, le régulateur revient à l'affichage en cours (ou immédiatement après que « END » apparaît sur l'afficheur).
- Ces modifications du programme sont mémorisées et disponibles pour les processus de cuisson ultérieurs.

6.9.6. Le feu continue en cas de panne de courant

- En cas de panne de courant pendant l'incendie, le contrôleur peut automatiquement poursuivre l'incendie après la panne de courant.
- En cas de panne de courant pendant le délai d'attente, le démarrage est retardé du temps restant lorsque la tension secteur revient.
- En cas de panne de courant pendant la phase de rampe, le régulateur revient à la rampe précédemment exécutée.
- En cas de panne de courant pendant la phase de maintien, le régulateur passe à la température de maintien à la vitesse de chauffage réglée et exécute ensuite le temps de maintien restant.



7. Messages d'erreur

Le système de régulation détecte un problème et réagit en conséquence avec une tonalité d'alarme et un message d'erreur sur l'afficheur.













7.1. Affichage à l'écran

| Afficheur | Description |
|----------------------|--|
| Afficheur principal | Indique en alternance le message d'erreur et la température du four. |
| Afficheur de segment | Indique le numéro du segment dans lequel l'erreur est éventuellement survenue. |

7.2. Appel de message d'erreur

| Étape | Opération | Remarque |
|-------|---|--|
| 1 | Appuyer sur la touche  pour faire afficher d'autres détails concernant l'erreur. | Un premier appui sur la touche fait apparaître la température de cuisson maximale atteinte pendant la cuisson. |
| 2 | Appuyer à nouveau sur la touche  pour faire afficher la durée du message d'erreur. | La fonction d'alarme passe en mode silencieux. |

7.3. Messages d'erreur généraux




| Affichage à l'écran | Icône | Description | Origine et élimination du défaut |
|---------------------|--|--|--|
| <i>Err.1</i> | <ul style="list-style-type: none">  °C  °C/hr  h.min | <ul style="list-style-type: none"> • Le four ne chauffe pas ou chauffe trop lentement. • Le four ne suit pas la montée en température souhaitée. • Le four tourne depuis 15 minutes à pleine charge, mais la montée en température est inférieure à 2 °C. | <ul style="list-style-type: none"> • La porte ou le couvercle du four ne sont pas complètement fermés. • Interrupteur de porte défectueux • Il faut adapter l'interrupteur de porte. • Le circuit électrique des résistances est interrompu • Résistances trop vieilles • Panne de phase de secteur • Contacteur défectueux |
| <i>Err.2</i> | <ul style="list-style-type: none">  °C  °C/hr  h.min | Thermocouple ou câble d'alimentation interrompu | <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le thermocouple et le câble d'alimentation. • Remplacer le thermocouple au besoin. |
| <i>Err.3</i> | <ul style="list-style-type: none">  °C  °C/hr  h.min | Thermocouple mal câblé | <ul style="list-style-type: none"> • Température du four apparemment inférieure à -40 °C • Erreur due à une mauvaise installation. • Contrôle du câblage. |
| <i>Err.4</i> | <ul style="list-style-type: none">  °C  °C/hr  h.min | <ul style="list-style-type: none"> • Le four ne refroidit pas ou refroidit trop lentement • Le four tourne hors charge depuis 30 minutes, mais la baisse de température est inférieure à 1 °C | <ul style="list-style-type: none"> • Contacteur défectueux (contacts év. soudés les uns aux autres) • Connexion de thermocouple interrompue ou résistance trop élevée |

| Affichage à l'écran | Icône | Description | Origine et élimination du défaut | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--|-----------------------|-------------------|---------------------|-------|-------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|---------------|-------|
| Err.5 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Dépassement de la température paramétrée du four. | <p>La température du four diffère de la température souhaitée (différence égale à une valeur limite prédéfinie).</p> <table border="1"> <tr> <td>Température souhaitée</td> <td>Excédent autorisé</td> </tr> <tr> <td>au dessous de 100°C</td> <td>+60°C</td> </tr> <tr> <td>terminé 100°C & au dessous de 200°C</td> <td>+50°C</td> </tr> <tr> <td>terminé 200°C & au dessous de 600°C</td> <td>+30°C</td> </tr> <tr> <td>terminé 600°C</td> <td>+20°C</td> </tr> </table> <p>⇒ Le contacteur ne fonctionne pas (contacteur coincé) ⇒ Remplacer le contacteur.</p> | Température souhaitée | Excédent autorisé | au dessous de 100°C | +60°C | terminé 100°C & au dessous de 200°C | +50°C | terminé 200°C & au dessous de 600°C | +30°C | terminé 600°C | +20°C |
| Température souhaitée | Excédent autorisé | | | | | | | | | | | | |
| au dessous de 100°C | +60°C | | | | | | | | | | | | |
| terminé 100°C & au dessous de 200°C | +50°C | | | | | | | | | | | | |
| terminé 200°C & au dessous de 600°C | +30°C | | | | | | | | | | | | |
| terminé 600°C | +20°C | | | | | | | | | | | | |
| Err.6 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Dépassement de la durée maximale de la cuisson. | <p>La durée de la cuisson dépasse une valeur limite paramétrée en usine.</p> <p>⇒ Valeur désactivée en usine ⇒ Si vous désirez paramétrer une durée de cuisson maximale, veuillez vous adresser au S.A.V. ROHDE.</p> | | | | | | | | | | |
| Err.7 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Dépassement de la température ambiante maximale. | <ul style="list-style-type: none"> • La température interne du régulateur dépasse une valeur limite paramétrée en usine. • Valeur limite paramétrée en usine sur 50 °C • Causes possibles : <ul style="list-style-type: none"> - aération insuffisante ou inappropriée du local du four - lieu d'implantation trop exigu - grille d'aération bloquée - volet d'évacuation d'air pas fermé - régulateur monté trop près du four | | | | | | | | | | |

Nota :

- Chacun de ces messages d'erreur provoque l'interruption définitive de la cuisson.
- L'interruption définitive de la cuisson vise à protéger le four d'éventuels dommages.
- Une alarme est émise une fois par seconde.
- Pour redémarrer, couper le régulateur de l'alimentation électrique et charger un électricien qualifié ou le technicien du service après-vente d'examiner le problème.

7.4. Message d'erreur du programme de cuisson

| Affichage à l'écran | Icône | Description | Origine et élimination du défaut |
|---------------------|--|--|--|
| Err.P | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | <p>Erreur du programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ce message d'erreur apparaît lorsqu'au démarrage de la cuisson via la touche , une erreur potentielle est détectée dans le programme de cuisson. • Une alarme est émise trois fois et l'affichage de segment indique le numéro de segment dans lequel il se peut qu'une erreur soit survenue. | <ul style="list-style-type: none"> • Un appui sur la touche  efface le message d'erreur. • Le régulateur passe maintenant en mode programmation. • On peut alors appeler le programme dans lequel il se peut que l'erreur soit survenue, et le modifier au besoin. • Si l'on ne constate aucune erreur, forcer un redémarrage du programme de cuisson avec la touche . |

8. Interfaces

8.1. Interface USB

8.1.1. Description générale

Cette interface permet de connecter une clé USB sur le régulateur. Les fichiers sont créés avec horodatage et mémorisés sur un ordinateur aux fins de saisie des valeurs mesurées. Il est également possible de charger des fichiers de configuration et de programme utilisateur dans le régulateur.

8.1.2. Caractéristiques de l'interface

- Les versions USB 1.0 et 2.0 conviennent pour la saisie des valeurs mesurées.
- USB 3.0 n'est pas compatible.
- La clé USB doit être formatée FAT32 ou FAT16.
- Le format NTFS ne convient pas.
- Le module de saisie des valeurs mesurées a été testé avec des clés USB courantes dotées d'une capacité de stockage de 8 Go, 16 Go et 32 Go.
- L'indicateur de contrôle « Clé USB insérée dans le port USB » situé sur la face supérieure du boîtier, confirme la connexion avec une clé USB compatible.

INTERDICTION



Ne connectez aucun autre appareil – à part une clé USB – à cette interface USB.

⇒ Aucun appareil (téléphone ou ordinateur portable p. ex.) ne doit être connecté à cette interface USB pour recharger la batterie

8.1.3. Insertion et retrait de la clé USB

Le port USB (1) permettant d'insérer la clé USB se trouve sur la face supérieure du boîtier, derrière un cache qui s'enlève facilement (2).

- Conservez soigneusement ce cache du port USB ou remettez-le en place quand le port n'est pas utilisé.
- La clé USB ne peut être insérée (et retirée) sur le régulateur que si à ce moment précis, aucune donnée n'est enregistrée par le régulateur sur la clé USB.
- Au moment de l'insertion ou du retrait de la clé USB, le régulateur peut être en service.
- L'indicateur de contrôle « Clé USB insérée dans le port USB » (3) situé sur la face supérieure du boîtier, s'éteint dès que la clé USB a été retirée.



8.1.4. Indicateur de contrôle « Transfert de données »

| Afficheur | Description |
|-----------|---|
| | <p>L'indicateur de contrôle « Transfert de données » clignote pendant l'enregistrement d'informations sur la clé USB.</p> |

8.1.5. Fonction Horloge temps réel

- Une horloge temps réel sauvegardée sur batterie est intégrée pour l'affichage de la date et de l'heure dans le module de saisie des valeurs mesurées.
- Les années bissextiles sont prises en compte.
- Le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver doit être effectué manuellement.
- La fonction Horloge temps réel permet d'horodater les données et fichiers de valeurs mesurées.
- Nota :
L'horodatage du fichier correspond au moment où le fichier a été édité pour la dernière fois et non pas à celui où le fichier a été créé.
- La batterie est conçue pour une durée de vie d'environ 10 ans.

8.1.6. Réglage de la date et de l'heure

Prérequis pour le réglage :

1. Mettre le régulateur en marche
2. Aucun processus de cuisson en cours

Procédure de réglage :

| Étape | Affichage à l'écran | Affichage de segment | Description | Remarque |
|-------|---------------------|----------------------|---|---|
| 1 | | | Mettre le régulateur en marche | |
| 2 | | | Appuyer sur la touche ◀ et maintenir l'appui pendant 5 secondes jusqu'à ce que le mode de réglage « Date » apparaisse. | La date est affichée au format « AA.MM.JJ ». |
| 3 | 21.01 | 01 | Sélectionner le chiffre qui clignote avec la touche ▶ ou ◀. | À l'appel de la date, c'est d'abord la valeur numérique de l'année qui clignote. |
| 4 | 21.01 | 01 | Modifier la valeur numérique qui clignote avec les touches ▲ et ▼. | |
| 5 | 21.01 | 01 | Passer au chiffre suivant avec la touche ▶. | La dernière valeur numérique pour le jour de la date actuelle se trouve dans l'affichage de segment. |
| 6 | 21.01 | 01 | Appuyer sur la touche ▶ pendant l'affichage clignotant du jour, afin d'accéder au mode de réglage « Heure ». | |
| 7 | 01.01 | 01 | Sélectionner le chiffre qui clignote avec la touche ▶ ou ◀. | L'heure est affichée au format HH.MM.SS. |
| 8 | 01.01 | 01 | Sélectionner le chiffre qui clignote avec la touche ▶ ou ◀. | À l'appel de l'heure, c'est d'abord la valeur numérique des heures qui clignote. |
| 9 | 01.01 | 01 | Modifier la valeur numérique qui clignote avec les touches ▲ et ▼. | |
| 10 | 01.01 | 01 | Passer au chiffre suivant avec la touche ▶. | La dernière valeur numérique pour les secondes de l'heure actuelle se trouve dans l'affichage de segment. |
| 11 | 01.01 | 01 | Pour terminer les réglages : <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur la touche ▶ pendant l'affichage clignotant des secondes, afin de quitter le mode de réglage « Heure ». • Ou attendre 15 secondes. | |

8.1.7. Saisie des valeurs mesurées

- La saisie des valeurs mesurées commence dès le démarrage de la cuisson.
- Elle se termine dès que le four atteint une température de 100 °C après le refroidissement.
- Le fichier « LOGxyz.CSV » est créé sur la clé USB.
- Le premier fichier créé est nommé « LOG000.CSV ».
- Les fichiers « LOG001.CSV » à « LOG999.CSV » sont créés au cours des cuissons suivantes.
- Au total, seuls 1 000 fichiers log peuvent être créés sur la clé USB.
- Il est recommandé qu'après quelques cuissons, les fichiers log soient transférés sur un autre support de stockage.
- L'indexage de chacun des fichiers sur la clé USB dure environ 1 seconde. La création d'un nouveau fichier ne peut se faire qu'une fois l'indexage terminé.
- Si la clé USB contient déjà par exemple les fichiers « LOG000.CSV » à « LOG100.CSV », ceci représenterait une attente d'un peu plus de 100 secondes avant que le fichier « LOG101.CSV » puisse être créé et que la saisie des valeurs mesurées puisse commencer.
- Les fichiers sont créés au format de fichier CSV et en code ASCII ; ils peuvent être importés directement dans des tableaux Excel.

8.1.8. Intervalle de saisie des valeurs mesurées

L'intervalle peut être paramétré dans le mode de configuration du régulateur, au paramètre P50, dans une plage comprise entre 5 et 300 secondes (voir la section 10.).

Valeur définie par défaut :

60 secondes

8.1.9. Format du fichier log

| Année | Mois | Jour | Heure | Minute | Seconde | Température du four | Valeur de consigne | Température ambiante | Programme | Segment | Event | État |
|-------|------|------|-------|--------|---------|---------------------|--------------------|----------------------|-----------|---------|-------|--------------------|
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 8 | 52 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 0 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 9 | 7 | 26,7 | 28 | 24,2 | 7 | 1 | 0 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 9 | 22 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 0 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 9 | 37 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 0 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 10 | 52 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 0 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 10 | 7 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 1 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 10 | 22 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 1 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 10 | 37 | 26,7 | 28 | 24 | 7 | 1 | 1 | Rampe de chauffage |
| 2018 | 4 | 1 | 20 | 10 | 52 | 26,7 | 28 | 23,9 | 7 | 1 | 1 | Rampe de chauffage |

Nota :

- La colonne « Event » du fichier log signale par la valeur « 1 » que, dans le programme de cuisson écoulé, la sortie de commande était activée au moment indiqué.
 - Pour une sortie de commande « Event/événement », cela signifie que l'évènement était activé.
 - Pour une sortie de commande « Volet », cela signifie que le volet était fermé.
 - Pour une sortie de commande « Ventilateur », cela signifie que le ventilateur était en marche.
- Dans ces cas de figure, l'indicateur de contrôle « Sortie de commande (Event) », qui se trouve au-dessus de la touche Event sur la face avant du régulateur, est allumé.
- La colonne « Event » du fichier log signale par la valeur « 0 » que, dans le programme de cuisson écoulé, la sortie de commande était désactivée au moment indiqué.
- Dans ces cas de figure, l'indicateur de contrôle « Sortie de commande (Event) », qui se trouve au-dessus de la touche Event sur la face avant du régulateur, est éteint.

8.1.10. Enregistrement sur clé USB

Le système de régulation n'écrase aucun fichier déjà créé sur la clé USB insérée. Il est recommandé d'enregistrer régulièrement sur ordinateur les fichiers déjà créés sur la clé USB : d'une part pour sauvegarder ces fichiers aux fins d'évaluation, et d'autre part afin de ne pas dépasser la capacité de stockage de la clé USB.

8.2. Module wifi (seulement ST 411)

Le système de régulation ST 411 peut être connecté à un réseau sans fil (wifi).


8.2.1. Fonctions possibles avec connexion wifi (seulement ST 411)

La connexion wifi permet l'exécution de différentes fonctions entre le système de régulation (four) et un ordinateur ou un smartphone.

Fonctions possibles :





- Les valeurs mesurées relevées par le régulateur peuvent être transmises sans fil à un ordinateur ou un smartphone aux fins d'évaluation.
- Depuis un ordinateur ou un smartphone, on peut observer et surveiller le fonctionnement du four en temps réel (à condition que l'ordinateur ou le smartphone soit équipé du logiciel approprié).
- On peut charger les données de configuration (mises à disposition par le fabricant) dans le système de régulation.

8.2.2. Indicateur de contrôle « Transfert de données » (seulement ST 411)

| Afficheur | Description |
|--|--|
|  | L'indicateur de contrôle « Transfert de données » clignote pendant le transfert d'informations via le réseau sans fil. |

8.2.3. Connexion via un routeur wifi (fonction WPS) [seulement ST 411]





Connexion du système de régulation ST 411 à un réseau wifi :

| Étape | Description de la procédure | Remarque |
|-------|---|---|
| 1 | Arrêter le système de régulation. | |
| 2 | Appuyer sur la touche  et mettre le système de régulation en marche. | |
| 3 | Maintenir l'appui sur la touche  pendant la mise en marche. | |
| 4 | Maintenir l'appui sur la touche  jusqu'à ce que « PAIR » apparaisse sur l'afficheur principal. | |
| 5 | Relâcher la touche  . | Le système de régulation est désormais prêt à se connecter à un réseau wifi. |
| 6 | Appuyer sur la touche WPS du routeur wifi. | Vous trouverez des informations sur la touche WPS du routeur wifi dans la notice d'utilisation du routeur et d'une manière générale sur Internet. |

| Étape | Description de la procédure | Remarque |
|-------|--|---|
| 7 | Après quelques secondes, « PAIR » disparaît de l'afficheur principal et le système de régulation reprend l'affichage normal sur l'afficheur principal. | |
| 8 | Le système de régulation ST 411 est désormais connecté en permanence au réseau wifi. | Si cette procédure n'a pas abouti, répétez-en les étapes en commençant par l'étape 1, ou essayez d'établir la connexion comme indiqué à la section 8.2.4. |
| 9 | Connecter l'ordinateur ou le smartphone au réseau wifi. | Sur l'ordinateur ou le smartphone, la recherche de réseaux disponibles peut se faire dans les paramètres système. |

8.2.4. Connexion manuelle à un routeur wifi (seulement ST 411)

Procédure de connexion manuelle du système de régulation ST 411 à un réseau wifi, via un ordinateur ou un smartphone :

| Étape | Description de la procédure | Remarque |
|-------|---|---|
| 1 | Arrêter le système de régulation. | |
| 2 | Appuyer sur la touche  et mettre le système de régulation en marche. | Maintenir l'appui sur la touche  pendant la mise en marche. |
| 3 | Maintenir l'appui sur la touche  jusqu'à ce que « AP » apparaisse sur l'afficheur principal. | 1) « AP » signifie Access Point. 2) Le système de régulation crée son propre réseau sans fil. 3) Ce réseau sans fil via Access Point est limité dans le temps et se fermera à chaque fois que l'on arrêtera le régulateur. |
| 4 | Relâcher la touche  . | |
| 5 | Rechercher manuellement un réseau sans fil (wifi) ou un point d'accès avec un ordinateur ou un smartphone. | ⇒ L'ordinateur et le smartphone doivent avoir activé le wifi et la fonction de recherche d'autres appareils. ⇒ Sur l'ordinateur ou le smartphone, la recherche de réseaux disponibles peut se faire dans les paramètres système. ⇒ Le système de régulation et un ordinateur ou un smartphone doivent se trouver à proximité immédiate. |
| 6 | Un réseau sans fil nommé « Controller » doit s'afficher. | |
| 7 | Connectez l'appareil au réseau sans fil « Controller ». | Ignorez les avertissements suivants de votre ordinateur ou de votre smartphone : - Internet indisponible. - Ce réseau wifi n'a pas d'accès Internet. Connecter quand même. - Réseau non sécurisé. - Le processus de connexion avec le wifi peut prendre un certain temps. - Les avertissements de même type qui peuvent varier selon l'appareil utilisé. |
| 8 | Ouvrez le navigateur web sur votre ordinateur ou votre smartphone. | Faisable avec tous les navigateurs web courants. |
| 9 | Entrez « 192.168.100.1 » dans la barre d'adresse et appelez cette adresse. | L'« interface web » qui apparaît maintenant dans le navigateur web comporte 2 onglets, sachant que le seul important pour établir la connexion est l'onglet « WI-FI Connection » affiché. |

| Étape | Description de la procédure | Remarque |
|-------|--|---|
| 10 | L'onglet « WI-FI Connection » affiche maintenant une liste de routeurs wifi disponibles. | L'interface web recherche des réseaux sans fil disponibles dans les environs et les affiche sous forme de liste. |
| 11 | Le routeur wifi approprié devrait apparaître en tant que réseau disponible dans cette liste. | |
| 12 | Sélectionner ce routeur wifi dans l'interface web et saisir les données d'accès du routeur wifi. | Vous devriez trouver les données d'accès dans la documentation jointe au routeur wifi. |
| 13 | Valider avec Enregistrer/OK et fermer le navigateur web. | L'établissement de la connexion avec le routeur wifi vous est signalé. |
| 14 | Le régulateur coupe automatiquement la connexion avec l'ordinateur ou le smartphone, puisqu'une nouvelle connexion est établie avec le routeur wifi. | Le régulateur configure maintenant le réseau sans fil à long terme avec le routeur wifi. ⇒ Si cette procédure n'a pas abouti, répétez-en les étapes en commençant par l'étape 1, et essayez d'établir la connexion comme indiqué à la section 8.2.3. |

8.3. ROHDEgraph

ROHDEgraph est un logiciel informatique destiné à visualiser et archiver des courbes de cuisson à partir des valeurs mesurées relevées par le système de régulation ST 410/ST 411.

Le transfert des données mesurées à un ordinateur peut se faire via une clé USB ou un réseau wifi (voir les sections 8.1. et 8.2.).

Vous trouverez plus d'informations, notamment concernant la fonction et le téléchargement du logiciel, sur le site : www.ROHDE.eu

⇒ À la page web de ROHDE, secteur « Arts and Crafts », sous-catégorie « Service » !

9. Dérangements

9.1. Consignes de sécurité

DANGER



Couper l'alimentation électrique du four et du système de régulation avant le dépannage et les réparations.
⇒ Risque de dommages corporels très graves, voire mortels, et de dégâts matériels.

NOTA



Dans le cas de dérangements auxquels vous ne pouvez remédier vous-même, contactez un électricien qualifié, le revendeur spécialisé ou le fabricant.

NOTA



Dans le cas de dérangements en lien avec le four auquel est raccordé le système de régulation, il faut impérativement observer les instructions de service du four.

NOTA



Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil.

⇒ Le boîtier ne contient aucune pièce requérant un entretien par l'utilisateur.

9.2. Dérangements d'ordre général







| Dérangement | Cause | Solution |
|---|--|---|
| On ne peut pas mettre le système de régulation en marche. | Le four n'a pas d'alimentation électrique. | <p>⇒ Contrôler le câble d'alimentation/la fiche secteur du four.</p> <p>⇒ Contrôler les fusibles du coffret de raccordement du local où se trouve le four.</p> <p>⇒ Observer les instructions de service du four.</p> |
| | Un dispositif de sécurité du four a déclenché et coupé complètement l'alimentation électrique du four. | Observer les instructions de service du four. |
| | Le câble du système de régulation n'est pas raccordé au four ou le raccordement est incomplet. | Contrôler le câble de connexion. |
| | L'interrupteur à clé du four permettant la mise en marche du système de régulation est désactivé. | Observer les instructions de service du four. |
| | Le fusible du système de régulation a déclenché et doit être remplacé. | Observer les indications de la section 9.3. de la présente notice d'utilisation. |
| Le système de régulation affiche un message d'erreur. | Un défaut est survenu pendant l'utilisation du système de régulation. | Observer les indications de la section 7. de la présente notice d'utilisation. |

9.3. Dérangement spécifique : remplacement du fusible du système de régulation

Si vous ne pouvez pas mettre le système de régulation en marche et pouvez exclure d'autres dérangements, remplacez le fusible dans le boîtier du système de régulation.

Pièce de rechange requise : Fusible fin 3,15 A T
Référence ROHDE 704851

Remplacement du fusible :

| Étape | Opération | Remarque |
|-------|--|---|
| 1 | Arrêter le système de régulation. | |
| 2 | Arrêter complètement le four. | Mettre l'interrupteur principal du four sur « 0/ARRÊT » ou débrancher la fiche d'alimentation. |
| 3 | Débrancher le câble de connexion du système de régulation de la prise du four. | |
| 4 |   Démontez le porte-fusible situé sur la face inférieure du boîtier. | Outillage : tournevis plat de 7 mm Placer l'outil dans la fente du porte-fusible. |
| 5 |  1) Enfoncer légèrement le porte-fusible avec l'outil. 2) En même temps, tourner légèrement le porte-fusible dans le sens antihoraire pour qu'il se débloque.  | Outillage : tournevis plat de 7 mm Le porte-fusible possède une fermeture à baïonnette. |
| 6 | Sortir le porte-fusible avec le fusible hors du boîtier.  | |
| 7 | Mettre en place un fusible neuf. => Le fusible peut être mis en place dans les deux sens. | Type de fusible : Fusible fin 5 x 20 mm/3,15 A T Référence ROHDE : 704851 |
| 8 |  Procéder au montage du fusible dans l'ordre inverse. | Outillage : tournevis plat de 7 mm |
| 9 | Rebrancher le câble de connexion du système de régulation dans la prise du four. | |
| 10 | Mettre le four en marche. | Mettre l'interrupteur principal du four sur « I/MARCHE » ou rebrancher la fiche d'alimentation. |
| 11 | Mettre le système de régulation en marche. | |
| 12 | Contrôler le bon fonctionnement du système de régulation. | Si vous ne pouvez toujours pas mettre le système de régulation en marche, contactez un électricien qualifié, le revendeur spécialisé ou le fabricant. |

10. Configuration des paramètres

10.1. Paramètres disponibles

Sur le système de régulation, on peut modifier 4 paramètres de fonctionnement différents.

| Paramètre | Description |
|-----------|--|
| 14 | Puissance du four, pour déterminer la consommation d'énergie en kW |
| 45 | Activation de la sortie de commande supplémentaire |
| 50 | Intervalle de temps jusqu'à l'enregistrement sur clé USB en secondes |
| 60 | Unité de température en °C ou °F |

⇒ Ces paramètres peuvent être modifiés au niveau Paramètres du régulateur (voir la section 10.).

10.2. Détails concernant les paramètres

| Paramètre n° | Fonction du paramètre | Valeur mini | Valeur maxi | Réglage usine | Description de la valeur |
|--------------|--|-------------|-------------|---------------|---|
| 14 | Affichage de la puissance du four en kW | 0 | 9999 | 0 | 1 unité = 0,1 kW p. ex. : Pour un four de puissance 10 kW (voir plaque signalétique du four), entrer ici la valeur « 100 ». |
| 45 | Sortie de commande supplémentaire 230 V (seulement ST 411) | 0 | 3 | 0 | 0 = désactivé 1 = Event 2 = Volet 3 = Ventilateur |
| 50 | Intervalle d'enregistrement des données sur USB en s | 5 | 300 | 60 | 1 valeur = 1 s (seconde) |
| 60 | Affichage de température en °C ou °F | 0 | 1 | 0 | 0 = °C 1 = °F |

⇒ Pour appeler la puissance du four (paramètre n° 14), tenir compte des indications de la section 6.7. !

10.3. Modification de paramètres

| Étape | Affichage à l'écran | Icône | Description | Remarque |
|-------|---------------------|---|---|---|
| 1 | | | Arrêter le système de régulation | |
| 2 | 8.8.8.8. | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Mettre le système de régulation en marche et appuyer simultanément sur la touche | |
| 3 | LC.5 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Maintenir l'appui sur la touche jusqu'à ce que le type de thermocouple paramétré apparaisse sur l'afficheur principal. | ⇒ Le type de thermocouple peut seulement être consulté à cet endroit, mais pas modifié. ⇒ Le thermocouple est préconfiguré au départ d'usine. |
| 4 | LC.5 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Relâcher la touche . | |
| 5 | P14- | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | L'afficheur principal indique le 1er paramètre configurable. | |
| 6 | P45- | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | On peut choisir le paramètre à configurer en appuyant sur les touches et . | |
| 7 | 0 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | La touche permet d'appeler la valeur paramétrée du paramètre à configurer. | |
| 8 | 3 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | On peut modifier la valeur en appuyant sur les touches et . | |
| 9 | 3 | <input type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | On mémorise la valeur avec la touche . | À titre d'exemple, on a paramétré ici la valeur « 3 » (commande du système de refroidissement par ventilateur sur le four) pour le paramètre n° 45 (sortie de commande supplémentaire) [voir la section 10.2.]. |
| 10 | | | L'afficheur du système de régulation s'obscurcit brièvement, puis le système de régulation redémarre. | |
| 11 | 20 | <input checked="" type="radio"/> °C <input type="radio"/> °C/hr <input type="radio"/> h.min | Après le redémarrage, le système de régulation est de nouveau prêt à fonctionner. | La valeur paramétrée est désormais mémorisée durablement pour le paramètre concerné. |

11. Exemple de programme de cuisson

11.1. Exemples de programme (céramique)

| N° de programme | Description | Segment 1 « Vitesse de chauffe » | Segment 1 « Température de maintien » | Segment 1 « Temps de maintien » | Segment 2 « Vitesse de chauffe » | Segment 2 « Température de maintien » | Segment 2 « Temps de maintien » | Segment 3 « Vitesse de chauffe » |
|-----------------|---------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| 1 | Cuisson de rodage 1050 °C | 100 °C/h | 1050 °C | 00 h:00 min | FULL/SKIP | 1050 °C | 01 h:30 min | END |
| 2 | Cuisson biscuit 950 °C | 60 °C/h | 600 °C | 00 h:00 min | 100 | 950 °C | 00 h:00 min | END |
| 3 | Terre cuite 1050 °C | 150 °C/h | 900 °C | 00 h:00 min | 100 | 1050 °C | 00 h:30 min | END |
| 4 | Grès 1250 °C | 150 °C/h | 900 °C | 00 h:00 min | 60 | 1250 °C | 00 h:05 min | END |

11.2. Informations concernant les programmes de cuisson

- Les programmes déjà paramétrés par défaut sur le régulateur sont des programmes-exemples simples pour la cuisson de biscuit, de terre cuite et de grès.
- Ces programmes doivent être vérifiés avant la cuisson, afin d'adapter éventuellement la température de cuisson, les vitesses de chauffe et le temps de maintien aux matières utilisées.
- Il existe tellement de différences en ce qui concerne les pâtes céramiques, engobes, couleurs décoratives et glaçures utilisées, le modèle, la taille et la puissance du four mis en œuvre, la structure de l'enfournement, le type et la quantité du produit à cuire, qu'il est impossible de formuler des recommandations à valeur universelle.
- Il est déconseillé de mettre en œuvre les rampes de chauffage à pleine charge (FULL) afin de ne pas user inutilement le four et les résistances et d'obtenir des résultats de cuisson reproductibles.
- Le programme par défaut n° 1 « Cuisson de rodage » s'utilise :
 - pour la première cuisson de rodage du four après la mise en service,
 - après la mise en place de résistances neuves (cuisson d'oxydation),
 - pour la cuisson de rodage d'un matériel d'enfournement neuf (plaques et quilles).
- Pendant l'utilisation du programme n° 1 « Cuisson de rodage », il faut que les ouvertures d'admission et d'évacuation d'air du four soient ouvertes. Respectez également les instructions de service du four.

12. Nettoyage du système de régulation

NOTA

Le système de régulation et le four ne doivent pas être aspergés d'eau pour le nettoyage. Pas plus avec un jet d'eau qu'avec un tuyau d'eau ou un nettoyeur haute pression.



- ⇒ Les conséquences possibles sont :
 - des composants endommagés,
 - des fonctions perturbées,
 - une défaillance du système de régulation et du four.
- ⇒ Nettoyez toujours le système de régulation et le four à sec.
- ⇒ N'utilisez pas d'eau ni d'air comprimé.

Instructions de nettoyage :

- ⇒ Éliminer les salissures avec un chiffon sec propre.
- ⇒ Ne pas utiliser de produits de nettoyage.
- ⇒ Ne jamais asperger le système de régulation avec un jet d'eau ou un nettoyeur haute pression.

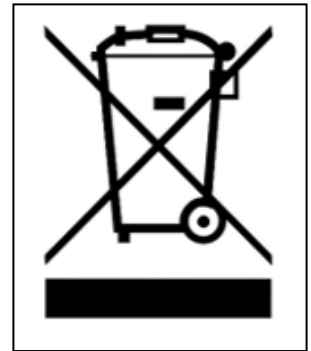
13. Élimination du système de régulation

À la fin de sa durée de vie, le système de régulation doit être éliminé dans les règles.

Les appareils électriques notamment ne doivent jamais être éliminés avec les déchets usuels ou les ordures ménagères.

Ces appareils doivent être collectés séparément pour être éliminés dans les règles. De cette manière, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation de matières premières.

Afin de protéger l'environnement, les composants et emballages utilisés sont pour la plupart faciles à éliminer.



14. Informations supplémentaires

14.1. Conditions de garantie

Nous garantissons la parfaite finition et le parfait fonctionnement du système de régulation fourni et accordons en règle générale une garantie de 36 mois à compter de la date de la facture (à l'exclusion des pièces d'usure).

La facture du système de régulation indique les exceptions applicables au délai de garantie.

Outre les pièces d'usure, les circonstances suivantes sont exclues de la garantie :

- le fusible (pièce d'usure)
- les dommages causés par le client
- les dommages dus à la chaleur parce que le système de régulation a été posé sur le four
- les dommages dus à une manipulation inappropriée
- les transformations ou modifications effectuées à posteriori sur le système de régulation et non autorisées ni approuvées sous forme écrite par le fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de maniement incorrect et de dommages en découlant.

14.2. Droits de propriété industrielle / marques / exclusion de responsabilité

Le contenu de la présente notice d'utilisation peut présenter des divergences suite à une modification technique.

Les indications que renferme la présente notice d'utilisation sont contrôlées régulièrement et les corrections nécessaires intégrées dans les versions suivantes.

Cette notice d'utilisation n'est pas soumise au service de modifications automatique.

La reproduction de noms d'usage, dénominations commerciales, désignations de produits, etc. dans la présente notice d'utilisation ne comporte aucune identification spécifique, car ces termes sont connus d'une manière générale. Ces noms et désignations peuvent toutefois être la propriété de sociétés ou d'instituts.

15. Déclaration de conformité CE

Nous déclarons que les exigences essentielles et pertinentes de la Directive basse tension 2014/35/UE sont satisfaites.

Fabricant : Helmut ROHDE GmbH
Ried 9
83134 Prutting
Allemagne

Personne établie dans la
Communauté, ayant reçu pouvoir
pour réunir la documentation
technique pertinente :

Helmut ROHDE GmbH
Stefan Meier
Ried 9
83134 Prutting
Allemagne

Description et identification

Produit : Système de régulation
Modèle : ST 410/ST 411
Fonction : Commande de fours pour usage ménager et artisanal et dans l'industrie légère

Nous déclarons en outre que la documentation technique spécifique a été établie conformément à l'annexe VII partie A.

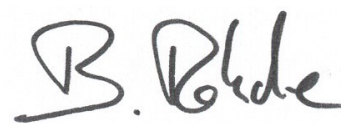
Les objectifs de protection des autres directives de l'UE reprises ci-dessous sont remplis :

| | |
|------------|---|
| 2014/30/UE | Directive relative à la compatibilité électromagnétique |
| 2012/19/UE | Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques |

Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

| | |
|-----------------|---|
| EN 60204-1:2018 | Sécurité des machines - Équipement électrique des machines – Partie 1 : Exigences générales |
| EN 60335-1:2012 | Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité – Partie 1 : Exigences générales |

La documentation technique spécifique pourra être transmise – sur demande dûment motivée – à l'autorité nationale compétente.



Prutting, le 01.04.2021

Benjamin Rohde (gérant directeur)

(Lieu, date)

(Signature)



 **Helmut Rohde GmbH**

Ried 9
83134 Prutting

 +49 8036 674976-10

 +49 8036 674976-19

 info@rohde.eu

 www.rohde.eu