



Gestion des fonctions suivantes (Selon la configuration du four) :

- ✓ Buée (option)
- ✓ Oura
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Absorbant d'odeurs
- ✓ Fonction ECO - 1/2 charge
- ✓ Variateur de vitesse (option)
- ✓ Planification hebdomadaire
- ✓ 100 programmes possibles en mémoire :
 - × 1 programme manuel
 - × 3 programmes de cuisson continue
 - × 96 recettes avec 6 phases possibles



FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES

577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies - France
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email:infos@eurofours.com

NOTICE DE PROGRAMMATION : PFVE-000R005-FR

Photos non contractuelles.
La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite.

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DU PUPITRE DE COMMANDE - - - - -	p.3
NIVEAU D'ACCÈS - - - - -	p.4
MENU UTILISATEUR - - - - -	p.5
Réglage des recettes - - - - -	p.6
Réglages Date et Heure - - - - -	p.12
Réglage des paramètres du régulateur - - - - -	p.13
Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes - - - - -	p.14
RÉCUPÉRATION ET INJECTION DES RECETTES AVEC UNE CLÉ USB - - -	p.15
Récupération des recettes du régulateur - - - - -	p.15
Visualisation du fichier recettes sur un ordinateur - - - - -	p.16
Injection des recettes dans un régulateur - - - - -	p.17

La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite

PRÉSENTATION DU PUPITRE DE COMMANDE

Prenez le temps de lire cette notice pour vous familiariser avec l'utilisation des commandes.



Dénomination du régulateur



Marche / Arrêt Régulateur

Marche / Arrêt Eclairage

En cours de cuisson le picto est masqué



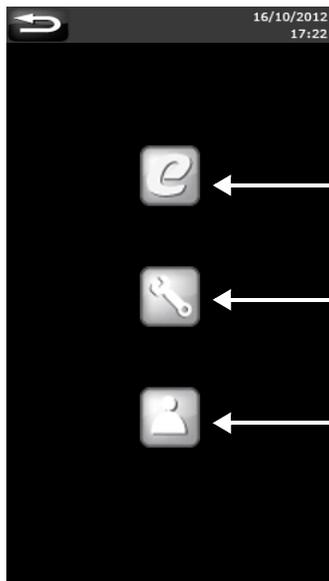
Lavage : seulement sur le four AUTOWASH

Accès aux paramètres selon le niveau d'autorisation

Programmation hebdomadaire

Menus protégés par codes d'accès

Visualisation de l'état du four
(Exemple : Cuisson en cours)



Menu constructeur

Menu Installateur

Menu Utilisateur



NIVEAU D'ACCÈS

(Voir le paragraphe : Réglage des paramètres du régulateur)



La modification des réglages dépend du niveau d'autorisation :



Aucun réglage n'est modifiable. Seules sont actives, les touches de :

- ✓ Mise en marche du régulateur  - Arrêt du régulateur 
- ✓ Démarrage de la cuisson  - Arrêt de la cuisson 
- ✓ Hotte à petite vitesse  - Hotte à grande vitesse 
- ✓ Sélection des recettes  Baguettes



Sélection et modification de la recette « MANUEL » : Toute modification de la recette « MANUEL » faite en cours de cuisson s'enregistre automatiquement (T° de consigne, Durée de cuisson, Ventilation)*.

- ✓ Marche / Arrêt Buée « MANUEL »  
- ✓ Marche / Arrêt Oura « MANUEL »  
- ✓ + 



La **MODIFICATION** d'une recette en cours de cuisson est **POSSIBLE** mais **L'ENREGISTREMENT** de la recette modifiée est **IMPOSSIBLE** (T° de consigne, Durée de cuisson, Ventilation)*.

- ✓ Marche / Arrêt Buée   pour toutes les recettes
- ✓ Marche / Arrêt Oura   pour toutes les recettes.
- ✓ + 

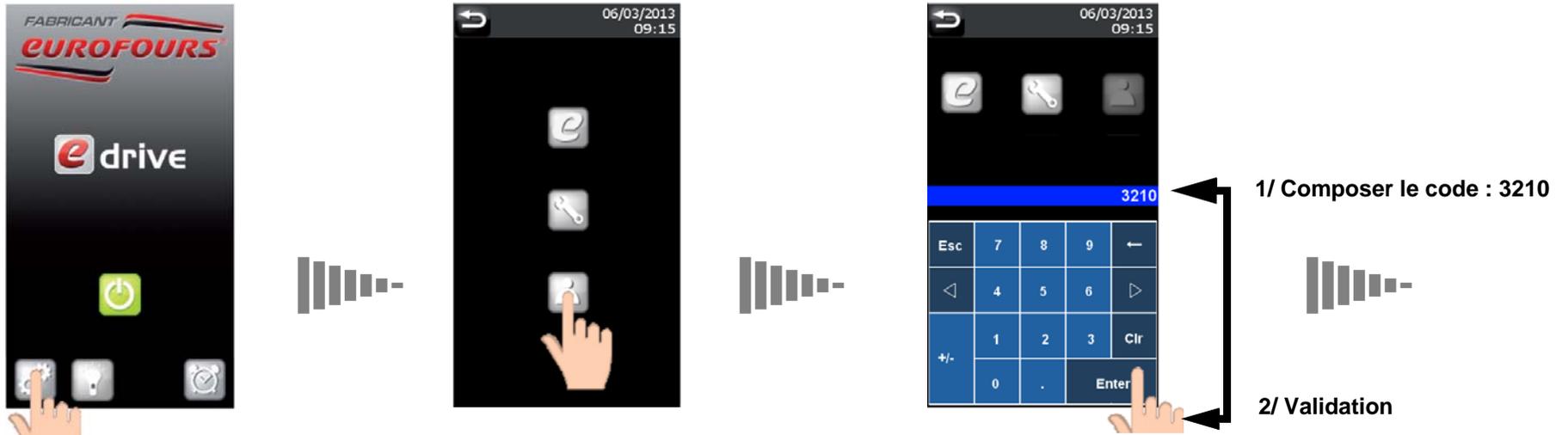


Accès à la programmation des recettes .

- ✓ + 

* Voir le paragraphe : «Modification rapide du cycle en cours».- NOTICE D'UTILISATION

L'accès à la programmation est bloqué pendant la cuisson



Réglage des recettes



Réglages Date et Heure



Réglage des paramètres du régulateur

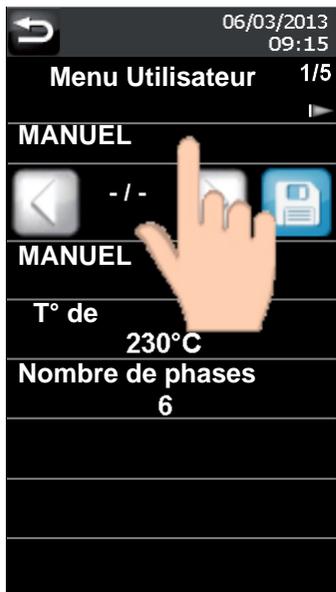


Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes





Accès à la liste des recettes



100 programmes possibles en mémoire :

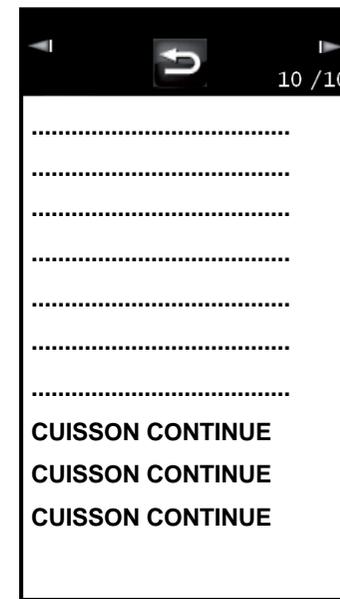
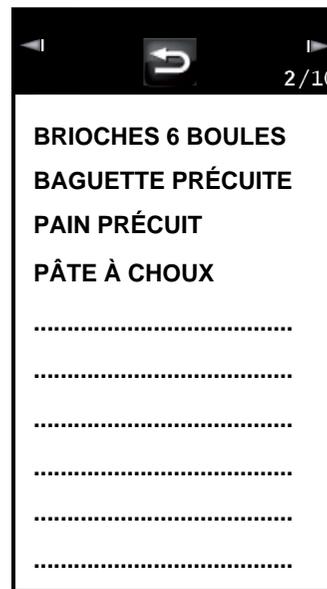
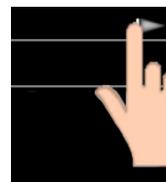
- ✓ 1 programme manuel
- ✓ 3 programmes de cuisson continue
- ✓ 96 recettes avec 6 phases possibles

Liste des recettes (10 pages)

Page précédente
Sur la page 1/10, permet d'accéder directement à la page 10/10 où se trouvent les 3 programmes de cuisson continue



Page suivante

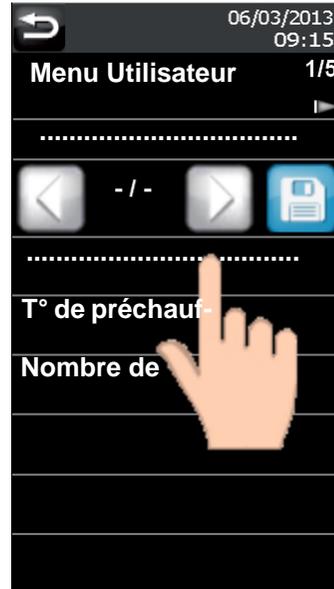
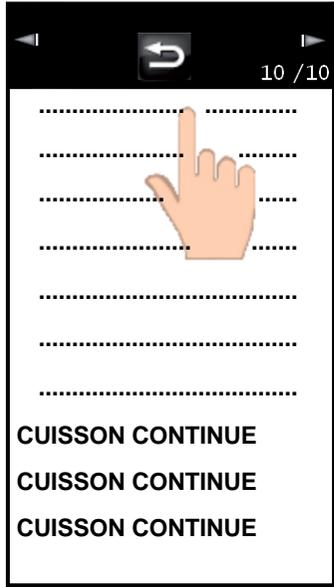


Visualisation des 13 recettes pré-programmées d'usine selon les recettes indiquées dans la notice d'utilisation au paragraphe «Conseils de cuisson» + les 4 programmes spéciaux (1xMANUEL + 3xCUISSON CONTINUE).



Le nom du programme spécifique «MANUEL» est immuable.

Saisie du nom de la recette : Sélectionner la ligne à programmer



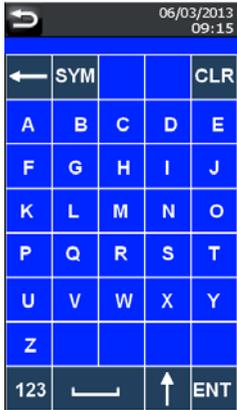
Modification du nom de la recette : Choisir le nom à modifier (sauf «MANUEL» et «CUISSON CONTINUE»)



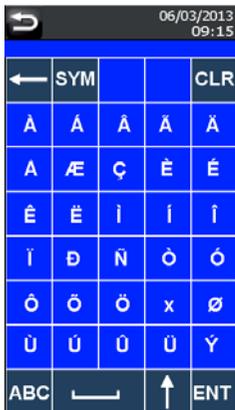
Accès aux claviers
(Page suivante)

Le nom de la recette peut être composé de lettres, de chiffres et de caractères spéciaux.
 Nombre de caractères disponibles : 21

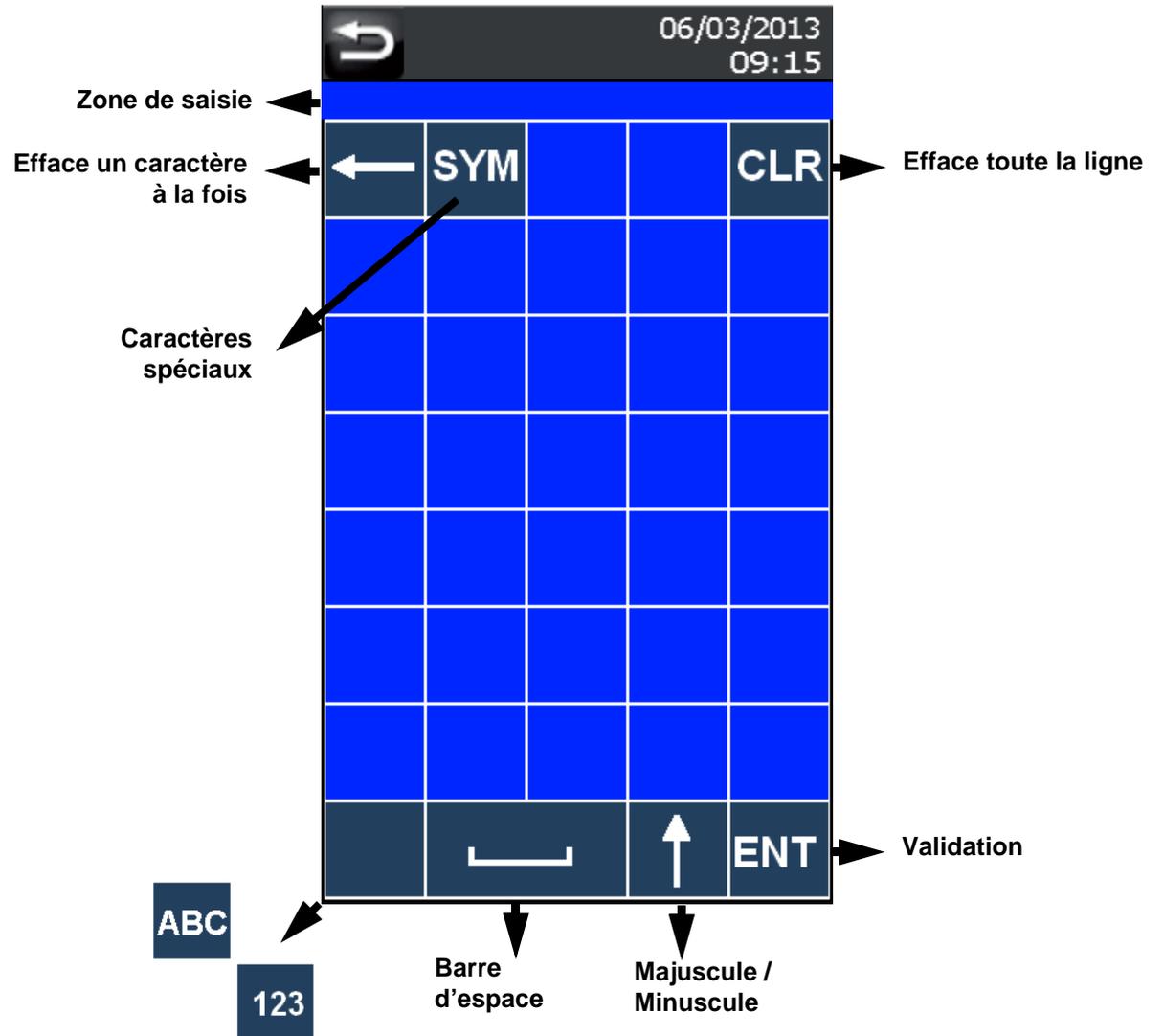
ABC



SYM



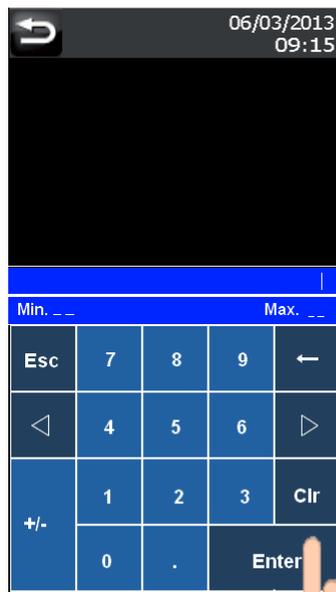
123



Programmation d'une recette (sauf pour le programme « CUISSON CONTINUE »)



Appuyer sur le paramètre à modifier



Validation

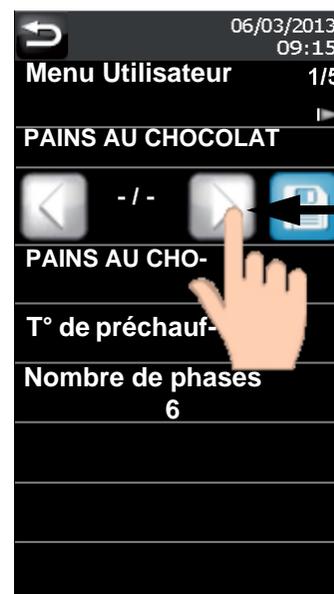


Ne pas oublier d'appuyer sur l'icône de la disquette pour enregistrer la(es) modification(s) apportée(s) à la recette.



Utiliser les flèches pour passer d'une phase à l'autre.

Accès au réglage des phases



Appuyer sur le paramètre à modifier

Voir le tableau «Plages de réglage» après le paragraphe :
Programmation de la recette « CUISSON CONTINUE »

Programmation de la recette « CUISSON CONTINUE »

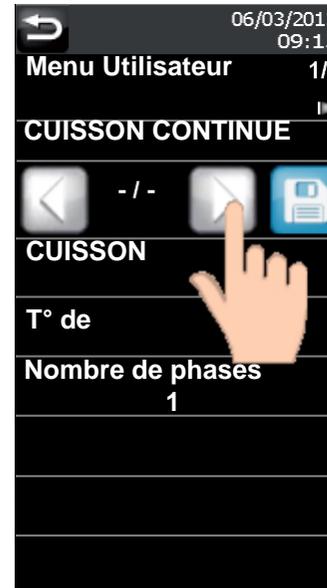


Appuyer
Non modifiable

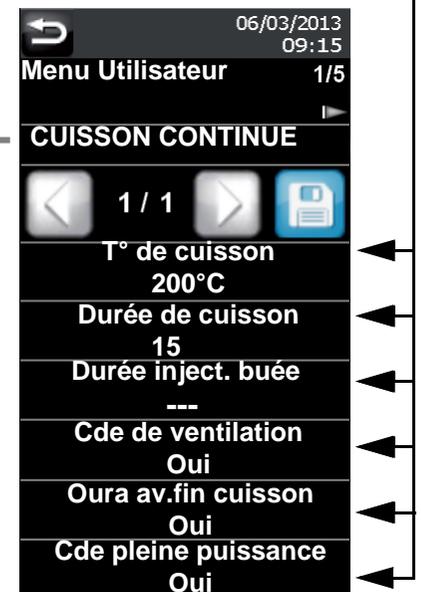


Validation

Accès au réglage de l'unique phase



Appuyer sur le paramètre à modifier



Voir le tableau «Plages de réglage» ci-après



Ne pas oublier d'appuyer sur l'icone de la disquette pour enregistrer la(es) modification(s) apportée(s) à la recette.



Plages de réglage

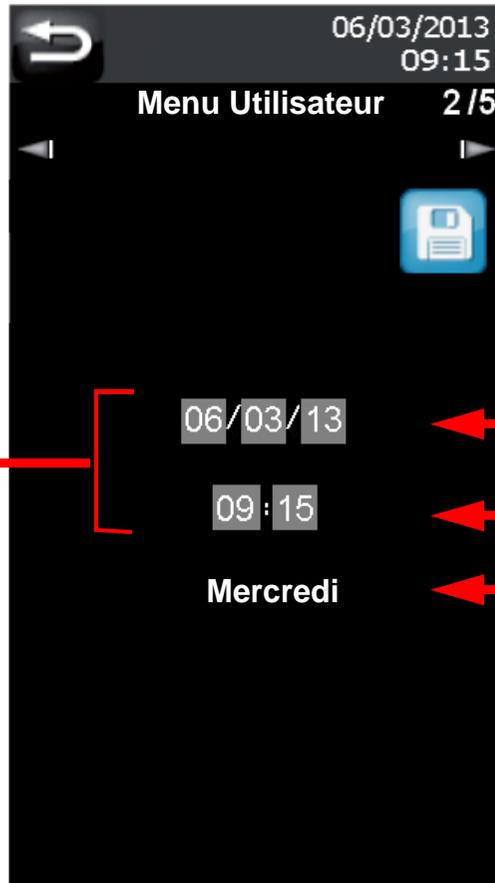
T° de préchauffage :	de 0°C à 250°C						
Nombre de phases :	de 1 à 6						
Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »	1						
Pour la recette « CUISSON CONTINUE »							
T° de cuisson :	de 0°C à 250°C						
Durée :							
2 à 6 Phases - Durée de la phase	de 1à 99 mn / Phase (cumul des 6 phases : maxi 594 mn)						
1 Phase - Durée de cuisson	de 1à 99 mn						
Oura av.fin cuisson :							
Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »	de 0 à Durée de cuisson						
1 Phase	de 0 à Durée de cuisson						
2 à 6 Phases							
Pour la recette « CUISSON CONTINUE » (1 Phase)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Oui</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">/</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson</td> </tr> </table>	Oui	/	Non	Le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson		Le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson
Oui	/	Non					
Le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson		Le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson					

Fonctions liées à la présence ou non de certaines options

Durée inject. buée :	
Avec buée	
Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »	de 0 à 30 s
Pour la recette « CUISSON CONTINUE »	---
Sans buée	---
Cde de ventilation :	
Avec variateur de vitesse	de 0 à 10
Sans variateur de vitesse	Oui / Non
Cde pleine puissance :	Oui / Non

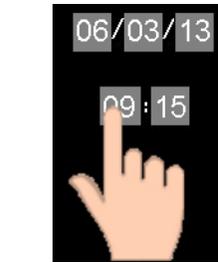
---	Absence de l'option
---	Non applicable

Réglages Date et Heure



Date
Heure actuelle

Menu Utilisateur 2/5



Appuyer sur chaque zone à modifier.



Date

JJ / MM / AA

31/03/2013



MM / JJ / AA

03/31/2013



Heure

Jour (Calculé automatiquement en fonction de la date)



Appuyer sur l'icône de la disquette pour enregistrer.

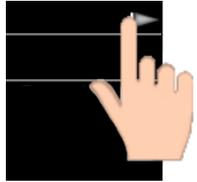
La date et l'heure se mettent à jour dans le bandeau gris



ATTENTION

Pour les pays appliquant l'heure d'été et l'heure d'hiver, penser à modifier l'heure (la fonction n'est pas automatique).

Réglage des paramètres du régulateur



Page suivante



Version du fichier de traductions

06/03/2013 09:15

Menu Utilisateur

26/03/2014 V x-x

← [FR Flag] →

← [Lock 3] →

← [Speaker 3] →

← [Brightness 90%] →

← [Sleep 0mn] →

← [Bip touches] →

Langue



Français
Anglais
Espagnol
Norvégien
Néerlandais
Russe
Polonais
Portugais

Niveau d'accès



Volume du Buzzer



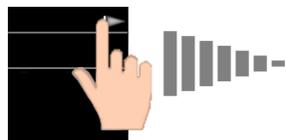
Luminosité 90% ← Luminosité de l'écran : réglable de 50 à 100%

Délai avant veille 0mn ← Ecran de veille : réglable de 0 à 30 mn

Bip touches [Checkmark] ← Appuyer sur l'icône pour activer/désactiver

Tous les réglages ci-dessus sont les réglages usine

Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes



Page suivante

Appuyer sur chaque zone à modifier.



06/03/2013
09:15

Menu Utilisateur 4/5

← Délai dém.Hotte av.fin.cuisson 01mn →

↕ Délai avant économ.énergie 09:50 ↕

✖ T° consigne économ.énergie

→ Delai Oura av. fin abs.odeurs 01mn ←

✔ Affichage T° programmée

06/03/2013
09:15

Menu Utilisateur 5/5

← Délai av Lumière 00mn →

Tous les réglages ci-dessus sont les réglages usine

Attention : ici, 2 zones tactiles (heures : minutes)

Activation

T° consigne économ.énergie ✖

T° consigne économ.énergie 50°C

Désactivation

T° consigne économ.énergie 50°C

T° consigne économ.énergie ✖

Réglage

50°C

→

Esc	7	8	9	←
↵	4	5	6	➡
⏪	1	2	3	Clr
⏩	0	.	Enter	

Délai dém.Hotte av.fin.cuisson : Réglage du délai avant la fin de cuisson pour le démarrage automatique de la hotte (réglable de 0 à 99 mn).

Délai avant économ.énergie : Réglage du délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction économie d'énergie (réglable de 0 à 09h 50).

T° consigne économ.énergie : Réglage de la température de consigne qui va permettre de maintenir le four à basse température en période de non utilisation (réglable de 50°C à 150°C) - si ✖ Arrêt du four.

Delai Oura av.fin abs.odeurs : Réglage du délai d'ouverture automatique du oura avant la fin du cycle d'absorption d'odeurs (réglable de 0 à 20mn).

Affichage T° programmée : Appuyer sur l'icône pour activer/désactiver.
 ✔ Affiche la température de consigne; ✖ Affiche la température réelle.

Délai av Lumière : L'éclairage du four commence à clignoter avant la fin de cuisson selon le réglage saisi [réglable de 0 à 5 mn (si 00 mn : le four ne clignote pas)].

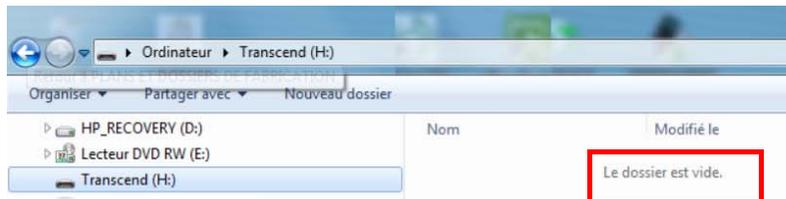
RÉCUPÉRATION ET INJECTION DES RECETTES AVEC UNE CLÉ USB



Récupération des recettes du régulateur

AVANT

Visualisation du contenu de la clé sur un ordinateur



Le dossier est vide

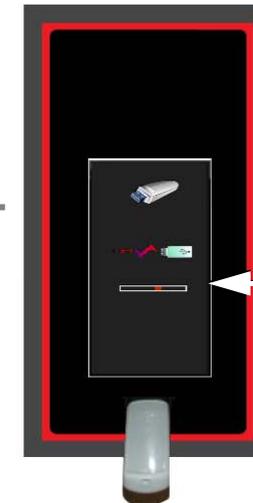


Prendre une clé USB vierge et formatée en FAT32

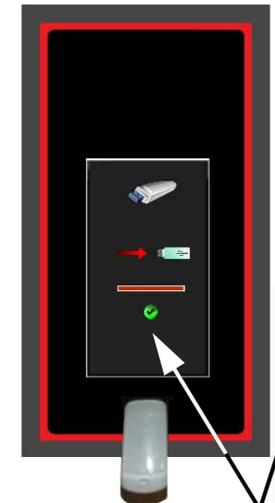
Mise en marche du régulateur par appui sur la touche



Préchauffage



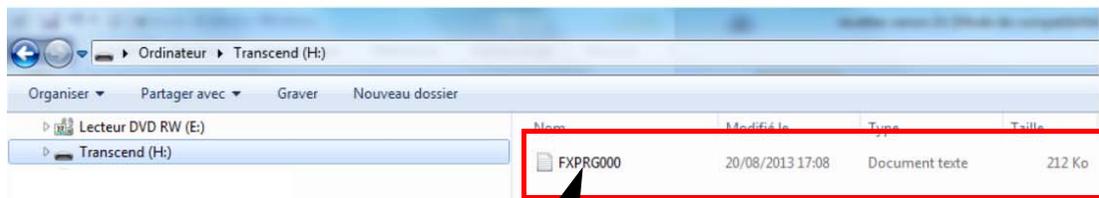
A l'insertion de la clé dans le port USB, le transfert commence.



Attendre l'apparition du pictogramme vert et le fonctionnement du buzzer pour retirer la clé

APRÈS

Visualisation du contenu de la clé sur un ordinateur



Le fichier «FXPRG000» contenant l'ensemble des recettes a été correctement copié.



Ne jamais retirer la clé USB en cours de transfert.

Visualisation du fichier recettes sur un ordinateur

6 phases de cuisson

	Programme						
Programme manuel	Programme	: 00					
	MANUEL						
	Préchauffage	: 197					
	Ouverture aut.porte	: 01					
	Nombre de phases	: 01					
	Cuisson	: 190	---	---	---	---	---
	Vitesse ventilation	: 10	---	---	---	---	---
	Durée de la phase	: 01	---	---	---	---	---
	Durée inject. buée	: 00	---	---	---	---	---
	Oura av. fin cuisson	: 01	---	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	: 01	---	---	---	---	---	
Recette : 1	Programme	: 01					
	PAINS 500g						
	Préchauffage	: 250					
	Ouverture aut.porte	: 01					
	Nombre de phases	: 01					
	Cuisson	: 210	---	---	---	---	---
	Vitesse ventilation	: 10	---	---	---	---	---
	Durée de la phase	: 13	---	---	---	---	---
	Durée inject. buée	: 00	---	---	---	---	---
	Oura av. fin cuisson	: 01	---	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	: 01	---	---	---	---	---	
Recette : 2	Programme	: 02					
	CROISSANTS						
	Préchauffage	: 250					
	Ouverture aut.porte	: 01					
	Nombre de phases	: 01					
	Cuisson	: 195	---	---	---	---	---
	Vitesse ventilation	: 10	---	---	---	---	---
	Durée de la phase	: 17	---	---	---	---	---
	Durée inject. buée	: 00	---	---	---	---	---
	Oura av. fin cuisson	: 01	---	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	: 01	---	---	---	---	---	
Recette : 3	Programme	: 03					
	CROISSANTS AU BEURRE						
	Préchauffage	: 200					
	Ouverture aut.porte	: 01					
	Nombre de phases	: 01					
	Cuisson	: 180	---	---	---	---	---
	Vitesse ventilation	: 10	---	---	---	---	---
	Durée de la phase	: 17	---	---	---	---	---
	Durée inject. buée	: 00	---	---	---	---	---
	Oura av. fin cuisson	: 17	---	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	: 01	---	---	---	---	---	
Recette : 4 Exemple : 3 phases de cuisson	Programme	: 04					
	Préchauffage	: 250					
	Ouverture aut.porte	: 01					
	Nombre de phases	: 03					
	Cuisson	: 220	215	200	---	---	---
	Vitesse ventilation	: 10	10	10	---	---	---
	Durée de la phase	: 08	02	02	---	---	---
	Durée inject. buée	: 02	00	00	---	---	---
	Oura av. fin cuisson	: 01	01	01	---	---	---
	Cde pleinePuissance	: 01	01	01	---	---	---

Injection des recettes dans un régulateur

Menu Installateur :
Vérifier le niveau
d'accès

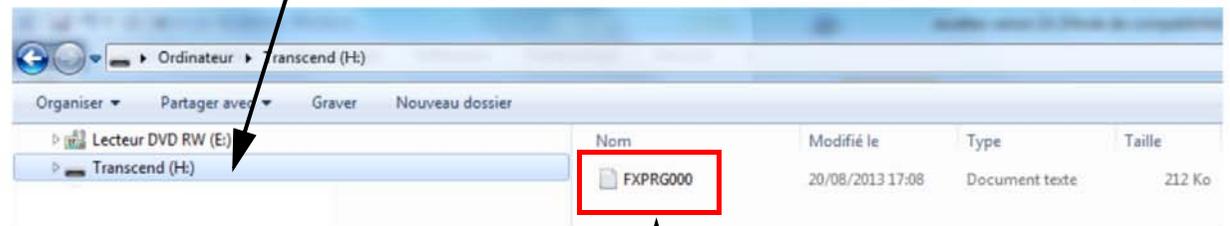


IMPÉRATIF



Visualisation du
fichier recettes
existant avant
injection des
nouvelles
recettes.

AVANT



Le fichier «FXPRG000» contient le fichier recettes qui doit être injecté dans le régulateur.



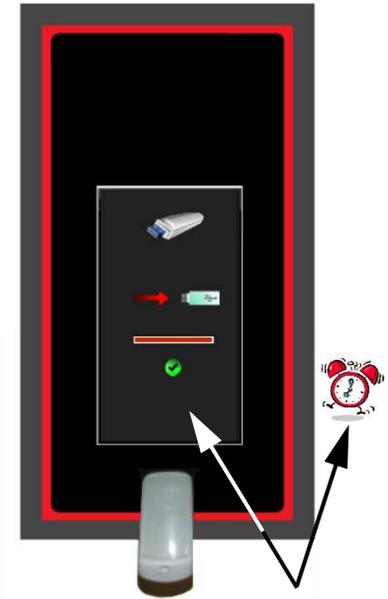
Si le niveau d'accès est réglé à «0, 1, 2», le régulateur ne détecte pas la clé USB.



Préchauffage



A l'insertion de la clé dans le port USB, le transfert commence.

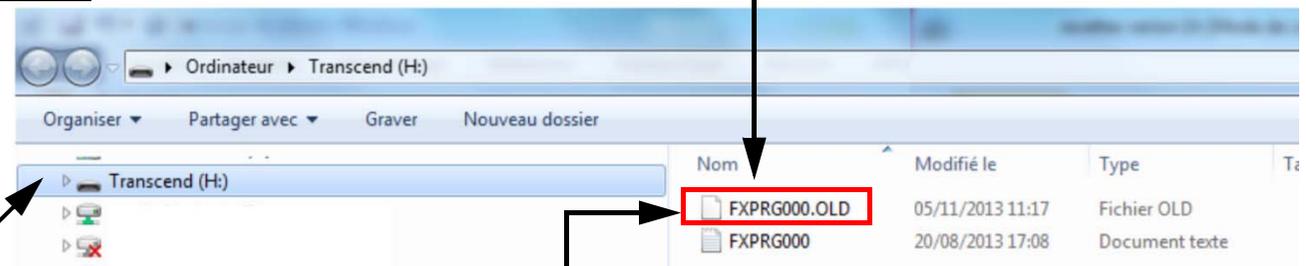


Attendre l'apparition du pictogramme vert et le fonctionnement du buzzer pour retirer la clé.



Visualisation du nouveau fichier recettes (FXPRG000)

APRÈS



Ne jamais retirer la clé USB en cours de transfert.

Avant de remplacer le fichier recettes du régulateur par le nouveau fichier «FXPRG000» présent sur la clé USB, une copie du fichier initial s'enregistre automatiquement sur la clé sous le nom «FXPRG000.OLD».