

Gestión de las siguientes funciones (De acuerdo con la configuración del horno) :

- ✓ Tiro
- ✓ Campana
- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Variador de velocidad
- ✓ Función ahorro de energía - Media carga
- ✓ Planificación semanal
- ✓ 100 programas posibles en la memoria :
 - × 1 programa manual
 - × 3 programas de cocción continuo
 - × 96 programas con 6 fases posibles



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

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN : PFVE-PATR002-ES

Las fotos no son contractuales.
La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso - Copia prohibida.

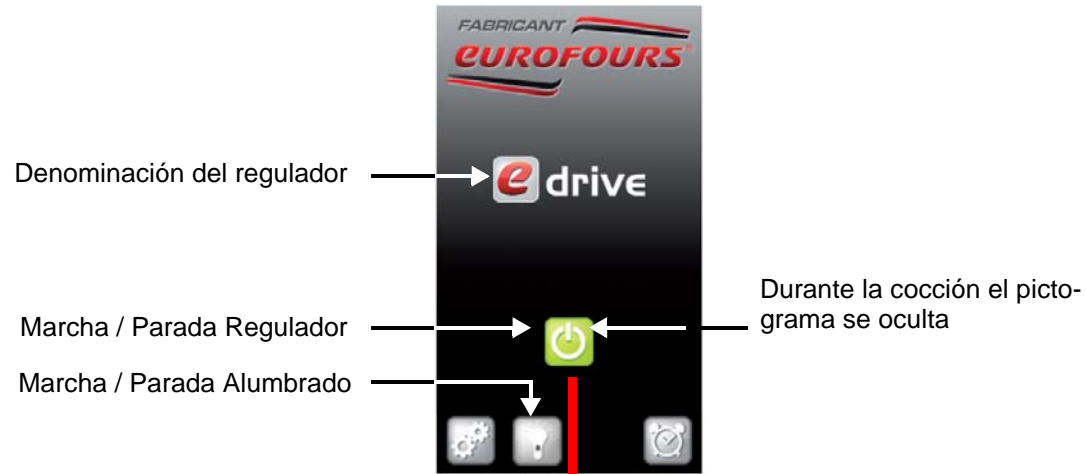
SUMARIO

PRESENTACIÓN DEL PANEL DE MANDOS - - - - -	p.3
NIVEL DE ACCESO - - - - -	p.4
MENÚ USUARIO - - - - -	p.5
Ajuste de los programas - - - - -	p.6
Ajustes Fecha y Hora - - - - -	p.12
Ajuste de los parámetros del regulador - - - - -	p.13
Ajustes : Parámetros comunes a todos los programas - - - - -	p.14
CARGA Y DESCARGA DE LAS RECETAS A TRAVÉS DE LA MEMORIA USB	p.15
Carga de las recetas del regulador - - - - -	p.15
Visualización del archivo de recetas con un ordenador - - - - -	p.16
Descarga de las recetas en un regulador - - - - -	p.17

La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso - Copia prohibida

PRESENTACIÓN DEL PANEL DE MANDOS

Tómese el tiempo de leer estas instrucciones para familiarizarse con la utilización del aparato.

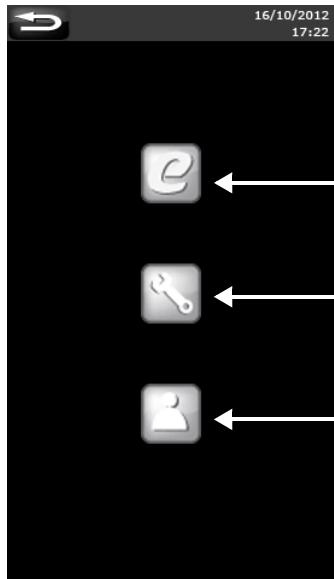


Acceso a los parámetros de acuerdo con el nivel de autorización

Programación semanal

Menús protegidos con códigos de acceso

Visualización del estado del horno
(Ejemplo : Cocción en curso)



NIVEL DE ACCESO

(Ver el párrafo : Ajuste de los parámetros del regulador)



La modificación de los ajustes depende del nivel de autorización :






No se puede modificar ningún ajuste. Tan sólo están activas las teclas de :

- ✓ Puesta en marcha del regulador  - Parada del regulador .
- ✓ Arranque de la cocción  - Parada de la cocción .
- ✓ Campana a baja velocidad  - Campana a alta velocidad .
- ✓ Selección de las recetas  Baguettes






Selección y modificación de la receta « MANUAL » : Cualquier modificación hecha a la receta « MANUAL » durante la cocción se guarda automáticamente (T° programada, Duración de cocción, Ventilación)*.


- ✓ Marcha / Parada Tiro « **MANUAL** »  .
- ✓ + 



La **MODIFICACIÓN** de una receta durante la cocción está **POSIBLE**, pero la **REGISTRACIÓN** de la receta modificada está **IMPOSIBLE** (T° programada, Duración de cocción, Ventilación)*.

- ✓ Marcha / Parada Tiro   para todas las recetas.
- ✓ + 

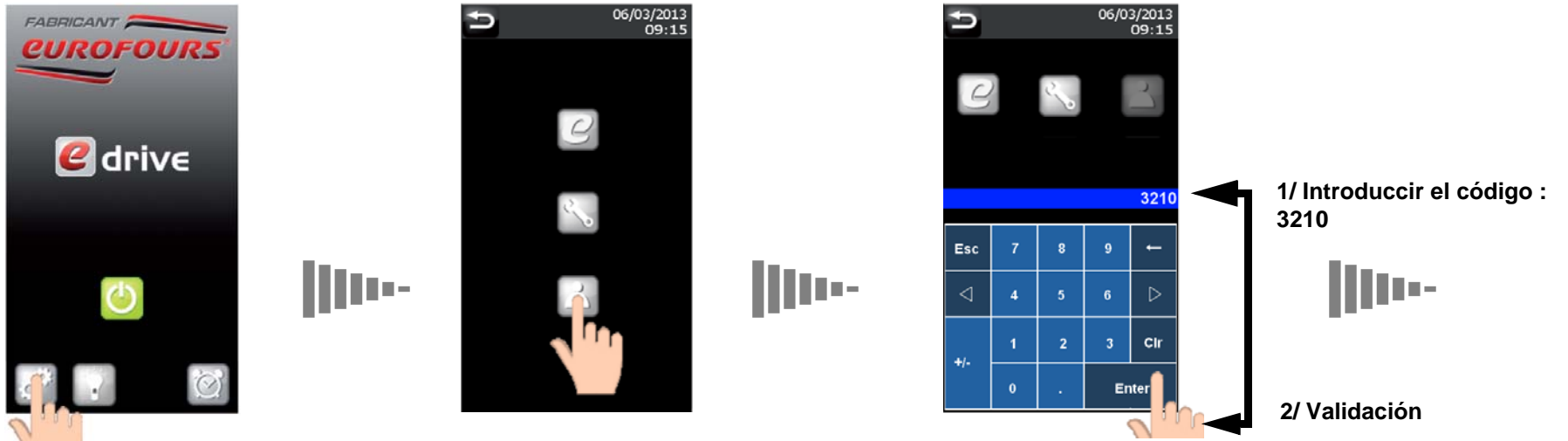


Acceso a la programación de las recetas .

- ✓ + 

* Ver el párrafo : «Modificación rápida del ciclo en curso».- INSTRUCCIONES DE USO

Durante la cocción, el acceso a la programación está bloqueado

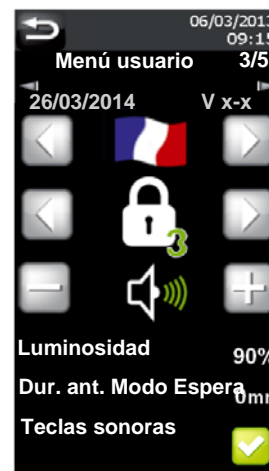
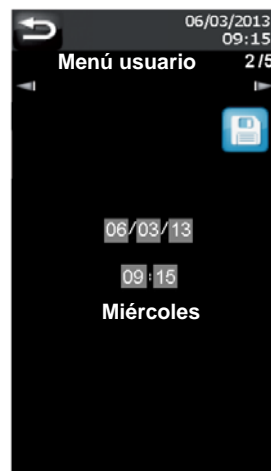


Ajuste de los programas

Ajustes Fecha y Hora

Ajuste de los parámetros del regulador

Ajustes : Parámetros comunes a todos los programas





Acceso a la lista de las recetas



100 programas posibles en la memoria :

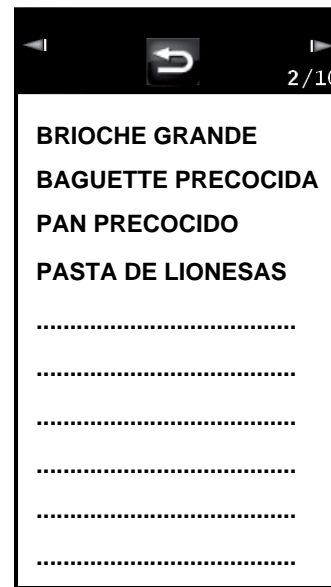
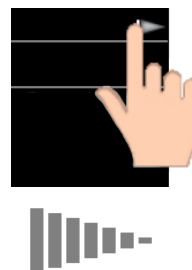
- ✓ 1 programa manual
- ✓ 3 programas de cocción continuo
- ✓ 96 programas con 6 fases posibles

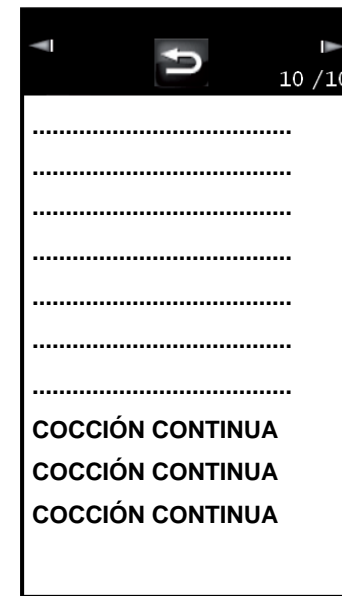
Lista de las recetas (10 páginas)

Página precedente
En la página 1/10, ofrece acceso directo a la página 10/10, donde se encuentran los tres programas de cocción ininterrumpida



Página siguiente



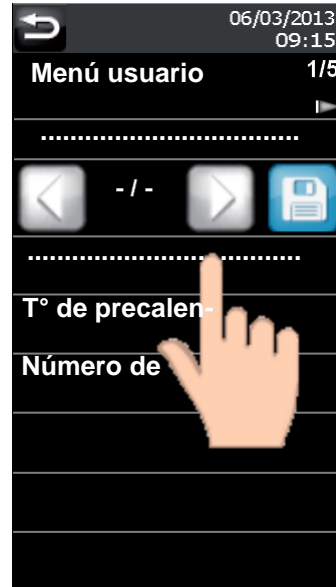


Visualización de las 13 recetas pre-programadas de fábrica de acuerdo con las recetas que figuran en el manual de instrucciones al parágrafo «Consejos de cocción» + 4 programas especiales (1x MANUAL + 3x COCCIÓN CONTINUA).

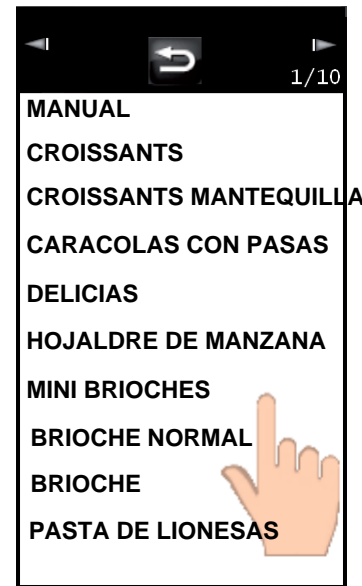


El nombre del programa específico «MANUAL» es inmutable.

Introducción del nombre del programa : Eliger la linea que debe ser programada



Modificación del nombre del programa : Eliger el nombre a modificar (excepto «MANUAL» y «COCCIÓN CONTINUA»)

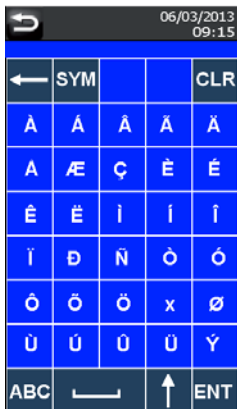


**Acceso a los teclados
(Página siguiente)**

El nombre de la receta puede estar compuesto de letras, números y caracteres especiales.
 Número de caracteres disponibles : 21

ABC

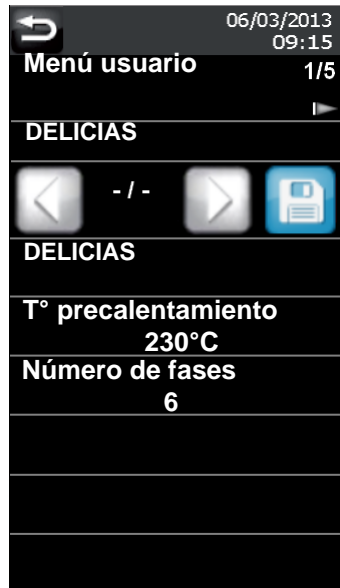
SYM



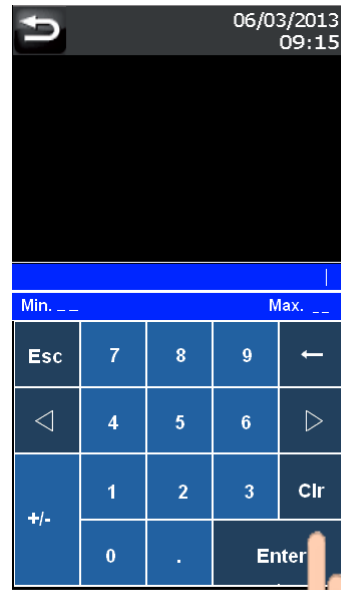
123



Programación de una receta (excepto para el programa «COCCIÓN CONTINUA»)



Pulse el parámetro que desea ajustar



Validación

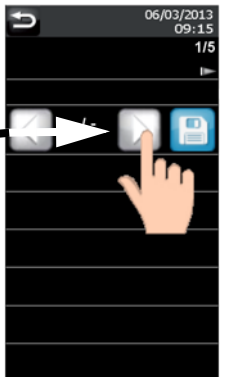
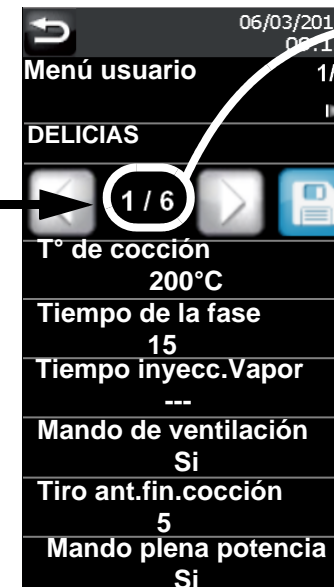
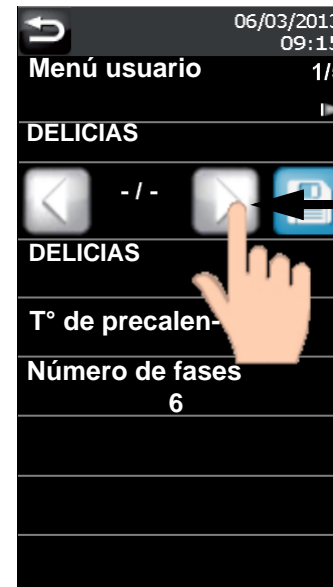


No olvidar de apoyar sobre la icona de la disquete para grabar el(los) cambio(s) en la receta.



Utilizar las flechas para pasar de una fase a otra.

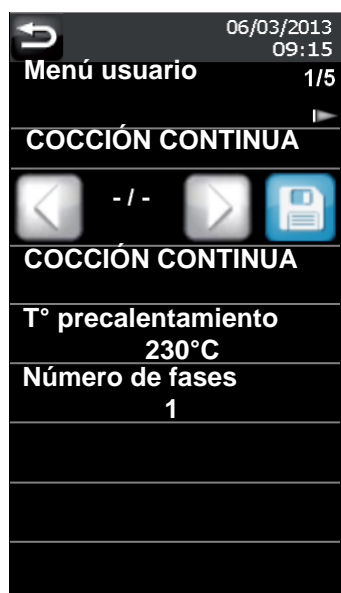
Acceso al ajuste de las fases



Pulse el parámetro que desea ajustar

**Ver la tabla «Margenes de ajuste» después del párrafo :
Programación de la receta «COCCIÓN CONTINUA»**

Programación de la receta «COCCIÓN CONTINUA»



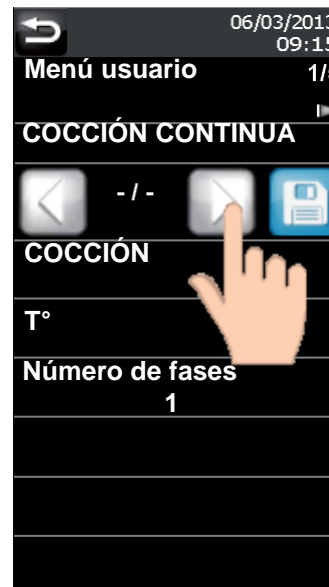
Pulsar

No se puede cambiar



Validación

Acceso al ajuste de la fase única




Pulse el parámetro que desea ajustar



Ver la tabla "Margenes de ajuste" a continuación




No olvidar de apoyar sobre la icona de la disquete para grabar el(los) cambio(s) en la receta.



Margenes de ajuste

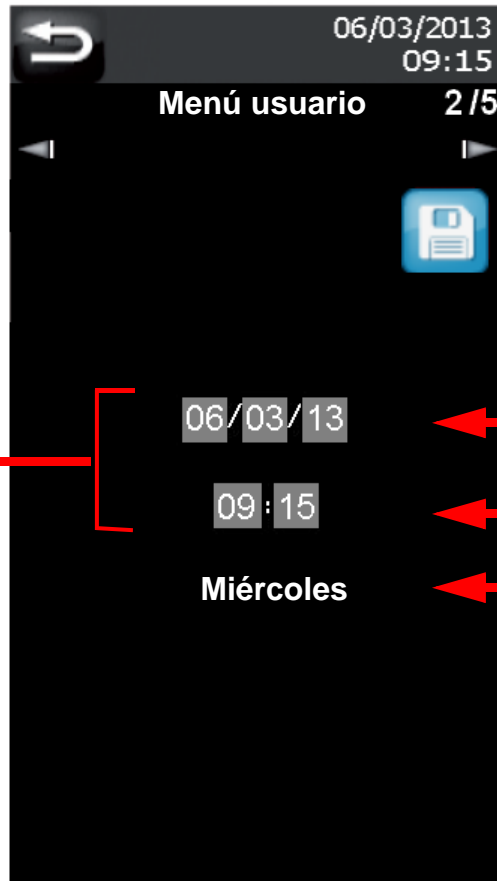
T° precalentamiento :	de 0°C a 250°C						
Número de fases :							
Para todas las recetas excepto « COCCIÓN CONTINUA »	de 1 a 6						
Para la receta « COCCIÓN CONTINUA »	1						
T° de cocción :	de 0°C a 250°C						
Tiempo :							
2 a 6 Fases - Tiempo de la fase	de 1a 99 mn / Fase (acumulación de los 6 fases : maxi 594 mn)						
1 Fase - Duración de cocción	de 1a 99 mn						
Tiro ant.fin.cocción :							
Para todas las recetas excepto « COCCIÓN CONTINUA »							
1 Fase	de 0 a Duración de cocción						
2 a 6 Fases	de 0 a Duración de cocción						
Para la receta « COCCIÓN CONTINUA » (1 Fase)	<table border="1"> <tr> <td>Si</td> <td>/</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>El tiro permanece abierto durante el todo tiempo de cocción</td> <td></td> <td>El tiro permanece cerrado durante el todo tiempo de cocción</td> </tr> </table>	Si	/	No	El tiro permanece abierto durante el todo tiempo de cocción		El tiro permanece cerrado durante el todo tiempo de cocción
Si	/	No					
El tiro permanece abierto durante el todo tiempo de cocción		El tiro permanece cerrado durante el todo tiempo de cocción					

Funciones relacionadas con la presencia o la ausencia de algunas opciones

Tiempo inyecc.Vapor :	
Con vapor	
Para todas las recetas excepto « COCCIÓN CONTINUA »	---
Para la receta « COCCIÓN CONTINUA »	---
Sin vapor	---
Mando de ventilación :	
Con variador de velocidad	de 0 a 10
Sin opción variador de velocidad	Si / No
Mando plena potencia :	Si / No

---	Ausencia de la opción
---	No aplicable

Ajustes Fecha y Hora



Fecha
Hora actual

Menú usuario 2/5

DD / MM / AA

31/03/2013



MM / DD / AA

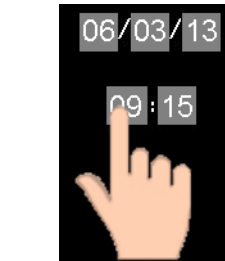
03/31/2013



Fecha

Hora

Día (Calculado automáticamente en función de la fecha)



Pulsar sobre cada campo a modificar.



ATENCIÓN

En los países que aplican el horario de verano y horario de invierno, no se olvide de modificar la hora (la función no es automática).

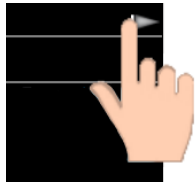


Apoyar sobre la icona de la disquete para grabar.

La fecha y la hora se actualizan en la banda gris



Ajuste de los parámetros del regulador



Página siguiente



06/03/2013
09:15

Menú usuario

26/03/2014 V x-x

← [Francia] →

← [Candado 3] →

← [Volumen] →

← [Luminosidad 90%] →

← [Dur. ant. Modo Espera 0mn] →

← [Teclas sonoras] →

Versión del archivo de traducciones

Idioma



Francés

Inglés

Español

Noruego

Holandés

Ruso

Polaco

Portugués

Nivel de acceso



Volumen del Zumbador



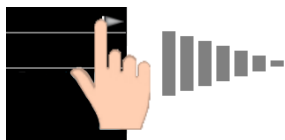
Luminosidad de la pantalla : regulable de 50 a 100%

Salvapantalla : regulable de 0 a 30 mn

Pulsar el icono para activar/desactivar

Todos los ajustes que se muestran más arriba son ellos de fábrica

Ajustes : Parámetros comunes a todos los programas



Página siguiente

Pulsar sobre cada campo a modificar.



06/03/2013
09:15

Menú usuario 4/5

Tiemp.Camp. arra antFin.cocción 01mn

Tiempo antes ahorro energia 09:50

T° ahorro energia ✖

Tiemp.tiro ant fin.abs.olors ...

Visualización T° programada ✔

06/03/2013
09:15

Menú usuario 5/5

Dur. ant. Luz 00mn

Atención : aquí, 2 áreas táctiles (horas : minutos)

Activación

T° ahorro energia ✖

T° ahorro energia 50°C

Desactivación

T° ahorro energia 50°C

T° ahorro energia ✖

Ajuste

50°C

➔

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

Página siguiente

Todos los ajustes que se muestran más arriba son ellos de fábrica

Tiemp.Camp. arra. antFin.cocción : Ajuste del tiempo para arranque de la campana antes el final de la cocción (regulable de 0 a 99 mn).

Tiempo antes ahorro energia : Ajuste del tiempo de no utilización del minuterero antes de la activación de la función ahorro de energía (regulable de 0 a 09h 50).

T° ahorro energia : Ajuste de la temperatura programada que permite mantener el horno a temperatura baja durante períodos de no uso (regulable de 50°C a 150°C) - si ✖ Parada del horno.

Tiemp.tiro ant.fin.abs.olors : No aplicable.

Visualización T° programada : Pulsar el icono para activar/desactivar.
✔ Presenta la temperatura programada; ✖ Presenta la temperatura real.

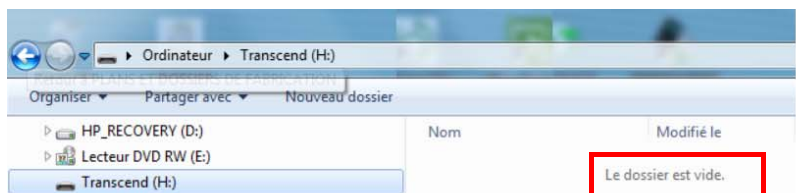
Tiem.antes luz : La luz del horno comienza a parpadear al final de la cocción de acuerdo con el valor introducido [regulable de 0 a 5 mn (si 00 mn : el horno no parpadea)].



Carga de las recetas del regulador

ANTES

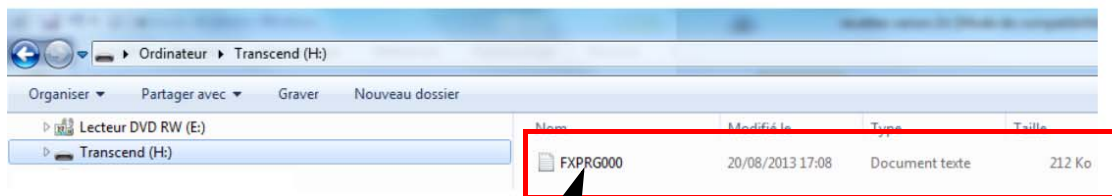
Visualización del contenido de la memoria USB con un ordenador



Archivo vacío

DESPUÉS

Visualización del contenido de la memoria USB con un ordenador



El archivo «FXPRG000» que contiene toda la lista de recetas se ha registrado correctamente.



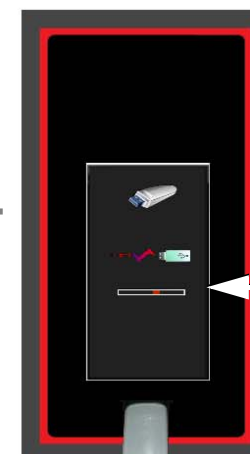
Tome un USB vacía y unidad con formato FAT32



La puesta en marcha del regulador se realiza pulsando la tecla



Pre calentamiento



La transferencia se inicia tan pronto como se conecta el dispositivo USB.



Esperar hasta la visualización del icono verde y que suena el zumbador antes de retirar el dispositivo USB



Jámas extraiga la memoria USB antes el final de la transferencia.

Visualización del archivo de recetas con un ordenador

6 fases de cocción

	Programa						
Programa manual	Programa	00					
	MANUAL						
	Pre calentamiento	197					
	Apertura aut.puerta	01					
	Número de fases	01					
	Cocción	190	---	---	---	---	---
	Velocidad Ventil.	10	---	---	---	---	---
	Tiempo de la fase	01	---	---	---	---	---
	Tiempo inyecc.Vapor	00	---	---	---	---	---
Tiro ant.finCocción	01	---	---	---	---	---	
Mando plenaPotencia	01	---	---	---	---	---	
Receta : 1	Programa	01					
	CROISSANTS						
	Pre calentamiento	250					
	Apertura aut.puerta	01					
	Número de fases	01					
	Cocción	210	---	---	---	---	---
	Velocidad Ventil.	10	---	---	---	---	---
	Tiempo de la fase	13	---	---	---	---	---
	Tiempo inyecc.Vapor	00	---	---	---	---	---
Tiro ant.finCocción	01	---	---	---	---	---	
Mando plenaPotencia	01	---	---	---	---	---	
Receta : 2	Programa	02					
	CROISSANTS MANTEQUILLA						
	Pre calentamiento	250					
	Apertura aut.puerta	01					
	Número de fases	01					
	Cocción	195	---	---	---	---	---
	Velocidad Ventil.	10	---	---	---	---	---
	Tiempo de la fase	17	---	---	---	---	---
	Tiempo inyecc.Vapor	00	---	---	---	---	---
Tiro ant.finCocción	01	---	---	---	---	---	
Mando plenaPotencia	01	---	---	---	---	---	
Receta : 3	Programa	03					
	Caracolas con pasas						
	Pre calentamiento	200					
	Apertura aut.puerta	01					
	Número de fases	01					
	Cocción	180	---	---	---	---	---
	Velocidad Ventil.	10	---	---	---	---	---
	Tiempo de la fase	17	---	---	---	---	---
	Tiempo inyecc.Vapor	00	---	---	---	---	---
Tiro ant.finCocción	17	---	---	---	---	---	
Mando plenaPotencia	01	---	---	---	---	---	
Receta : 4 Ejemplo : 3 fases de cocción	Programa	04					

	Pre calentamiento	250					
	Apertura aut.puerta	01					
	Número de fases	03					
	Cocción	220	215	200	---	---	---
	Velocidad Ventil.	10	10	10	---	---	---
	Tiempo de la fase	08	02	02	---	---	---
	Tiempo inyecc.Vapor	00	00	00	---	---	---
Tiro ant.finCocción	01	01	01	---	---	---	
Mando plenaPotencia	01	01	01	---	---	---	

Descarga de las recetas en un regulador

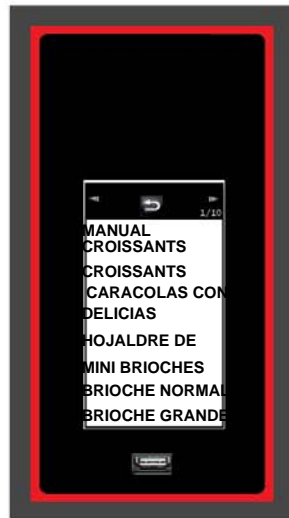
Menú instalador :
Comprobar el nivel
de acceso



OBLIGATORIO

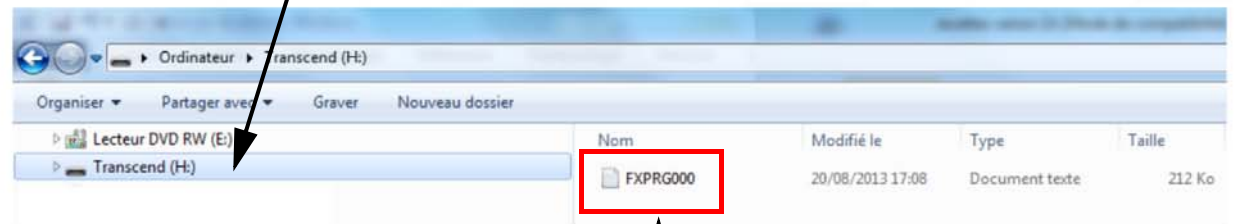


Si el nivel de acceso es ajustado a «0,
1, 2», el panel de mandos.

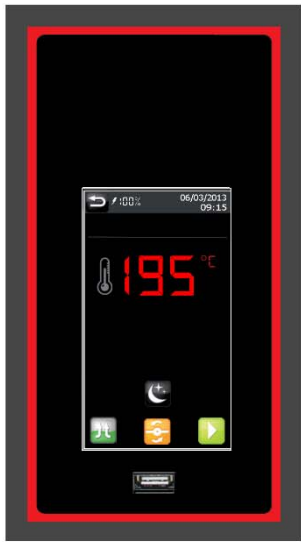


Visualización de
las recetas
existentes antes
de la inyección del
nuevo archivo de
recetas.

ANTES



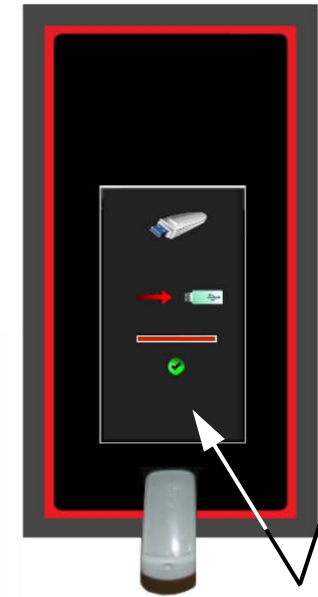
El archivo «FXPRG000» contiene la lista de recetas que debe ser cargada en el panel de mandos.



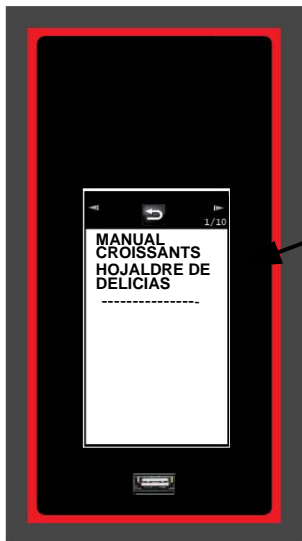
Pre calentamiento



La transferencia se inicia tan pronto como se conecta el dispositivo USB.

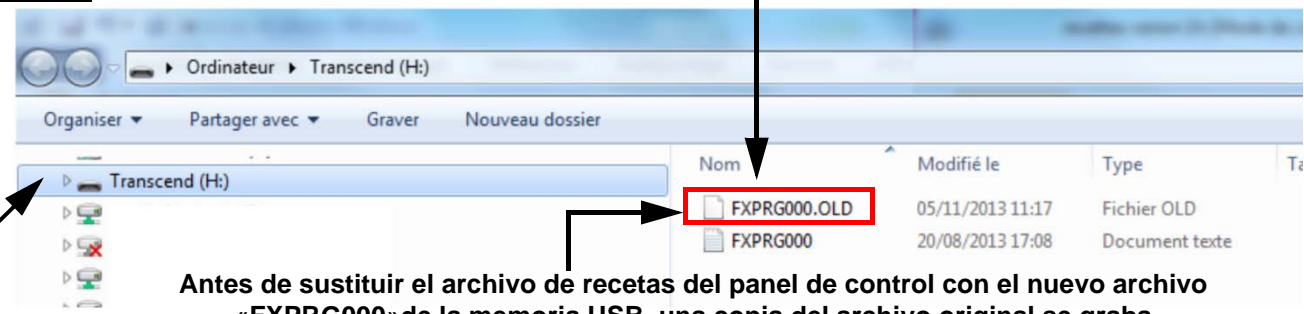


Esperar hasta la visualización del icono verde y que suena el zumbador antes de retirar el dispositivo USB.



Visualización del nuevo archivo de recetas (FXPRG000)

DESPUÉS



Jámas extraiga la memoria USB antes el final de la transferencia.

Antes de sustituir el archivo de recetas del panel de control con el nuevo archivo «FXPRG000» de la memoria USB, una copia del archivo original se graba automáticamente en la memoria USB y se llama «FXPRG000.OLD».