





## Four à chariot fixe électrique - CF80



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

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



577, rue Célestin Hennion  
59144 Gommegnies  
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 : PCF-000R002-FR

Photos non contractuelles.

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

# SOMMAIRE

<b>PRÉSENTATION DU PUPITRE DE COMMANDE</b>	<b>p.3</b>
<b>NIVEAU D'ACCÈS</b>	<b>p.5</b>
<b>MENU UTILISATEUR</b>	<b>p.6</b>
<b>Réglage des recettes</b>	<b>p.7</b>
<b>Réglages Date et Heure</b>	<b>p.13</b>
<b>Réglage des paramètres du régulateur</b>	<b>p.14</b>
<b>Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes</b>	<b>p.15</b>
<b>RÉCUPÉRATION ET INJECTION DES RECETTES AVEC UNE CLÉ USB</b>	<b>p.16</b>
<b>Récupération des recettes du régulateur</b>	<b>p.16</b>
<b>Visualisation du fichier recettes sur un ordinateur</b>	<b>p.17</b>
<b>Injection des recettes dans un régulateur</b>	<b>p.18</b>

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

e drive

Marche / Arrêt Régulateur



En cours de cuisson le picto est masqué

Marche / Arrêt Eclairage

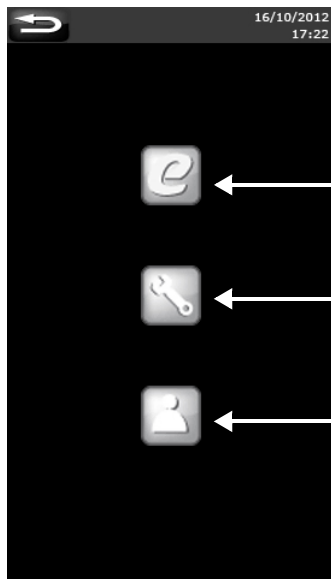


Accès aux paramètres selon le niveau d'autorisation

Programmation hebdomadaire

Menus protégés par codes d'accès

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



Menu constructeur

Menu Installateur

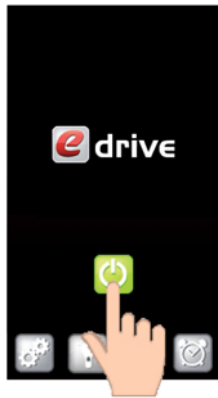
Menu Utilisateur



PROGRAMME 1		
Lun	14:00-20:00	✓
Mar	06:00-12:00	✓
Mer	06:00-12:00	✓
Jeu	06:00-12:00	✓
Ven	06:00-12:00	✓
Sam	06:00-12:00	✓
Dim	06:00-12:00	✗

L'écran ci-dessous représenté est un écran tactile créé dans le seul but de montrer un maximum de fonctions. La combinaison de certaines informations et/ou pictogrammes est en réalité impossible.

L'écran permet de visualiser en temps réel l'évolution des principales informations de la recette en cours.



**Fonction ECO - 1/2 charge : Réglage dans la recette (menu utilisateur)**

- Pleine puissance de chauffe
- Demi puissance de chauffe (pendant le cycle de cuisson)

Retour à la page précédente

Nom de la recette en cours

Animation du pictogramme pendant toute la durée du programme de cuisson.



Date  
Heure actuelle

N° de la phase / Nombre de phases (sauf : «**CUISSON CONTINUE**»)  
N° d'enfournement / Nombre d'enfournement : «**CUISSON CONTINUE**»

Selon le réglage, on visualisera soit la température de consigne, soit la température réelle.

- ✓ Température de consigne atteinte - vert
- ✓ Température de consigne non atteinte - rouge

Durée restante de cuisson

Fonctionnement des turbines

**Four électrique :**

- ✓ Avec variateur de vitesse : 0-1-2---10 (Voir le paragraphe :option variateur de vitesse)
- ✓ Sans variateur de vitesse : 0=Oui 10=Non

**Four Gaz ou Fioul :** 0=Oui 10=Non

Hotte à petite vitesse

Hotte à grande vitesse



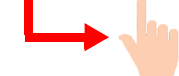
Oura ouvert

Pas d'injection de buée en cours



Pas de cuisson en cours

Oura fermé



Injection de buée en cours

# 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 



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.
- ✓ + 

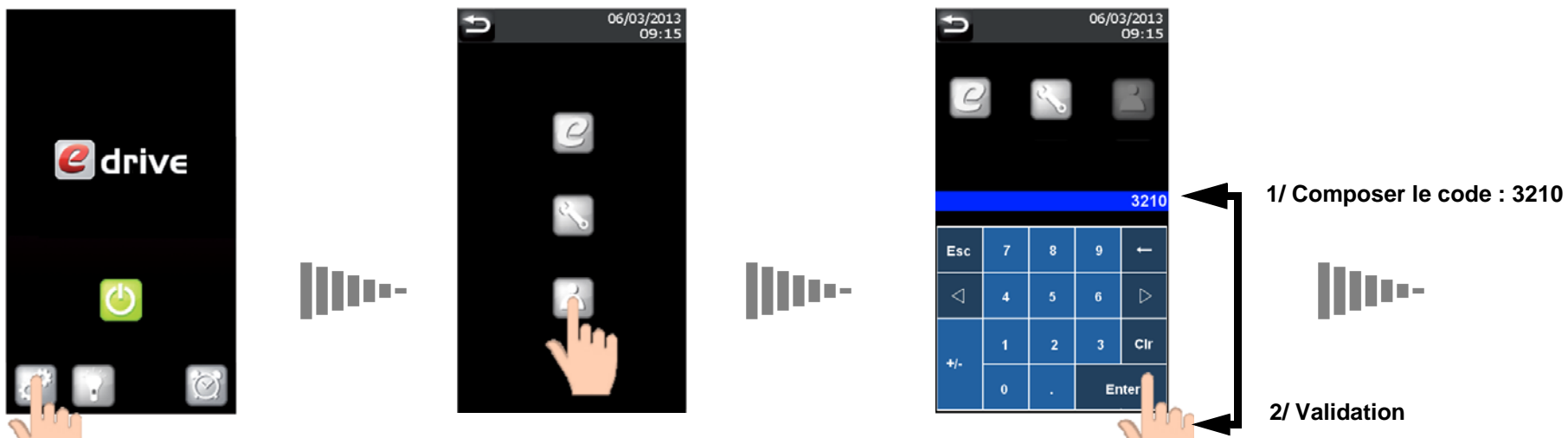


Accès à la programmation des recettes .

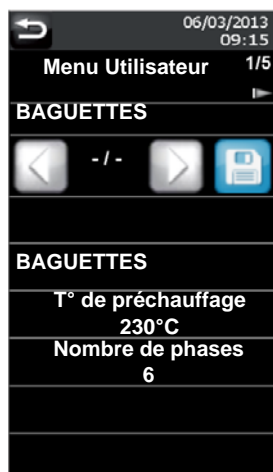
- ✓ + 

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

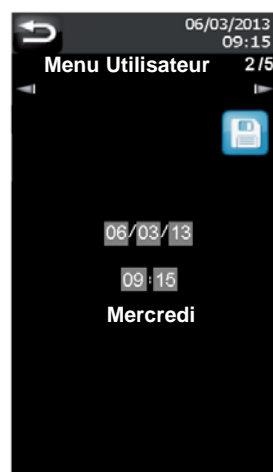
## L'accès à la programmation est bloqué pendant la cuisson



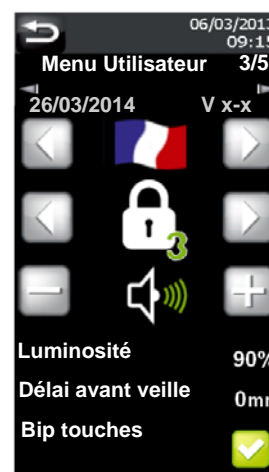
### Réglage des recettes



### Réglages Date et Heure



### Réglage des paramètres du régulateur



### Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes



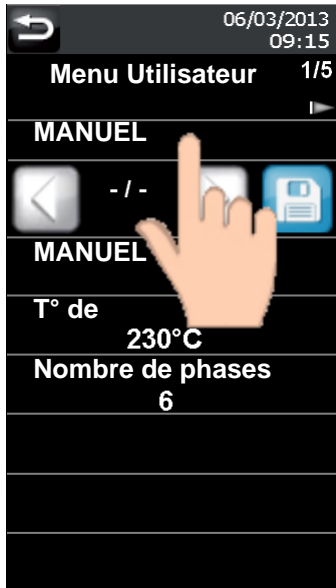
# Réglage des recettes



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

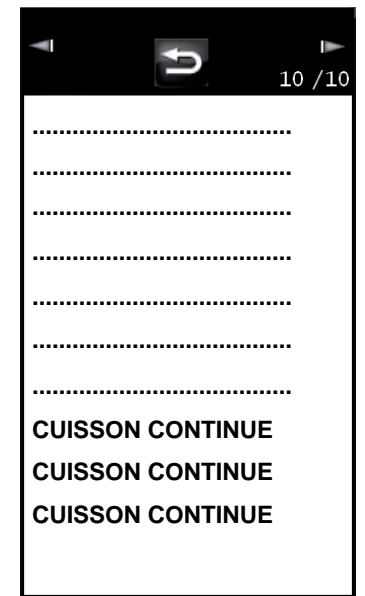
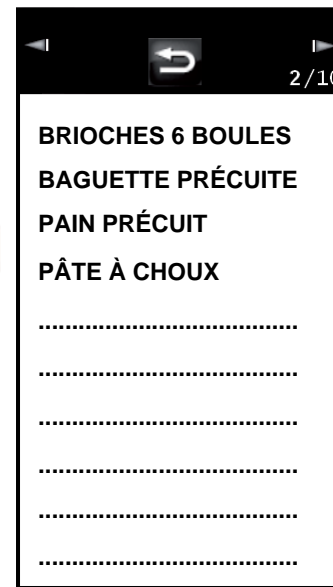
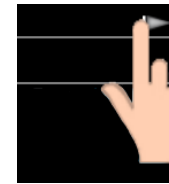


Liste des recettes (10 pages)

**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

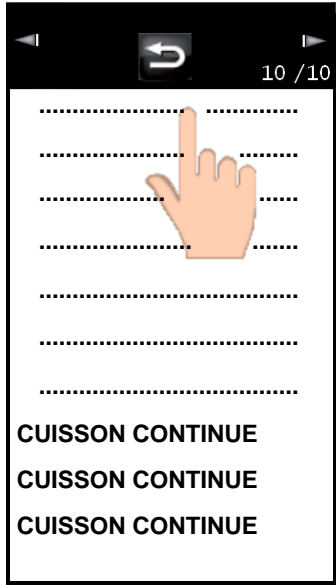


Visualisation des 13 recettes pré-programmées d'usine selon les recettes indiquées dans la notice d'utilisation au paragraphe «Conseils de cuisson» + les 4 programmes spéciaux (1xMANUEL + 3xCUISSON CONTINUE).



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)



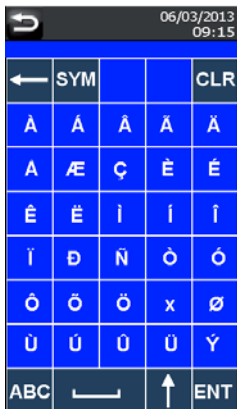


Le nom de la recette peut être composé de lettres, de chiffres et de caractères spéciaux.  
 Nombre de caractères disponibles : 21

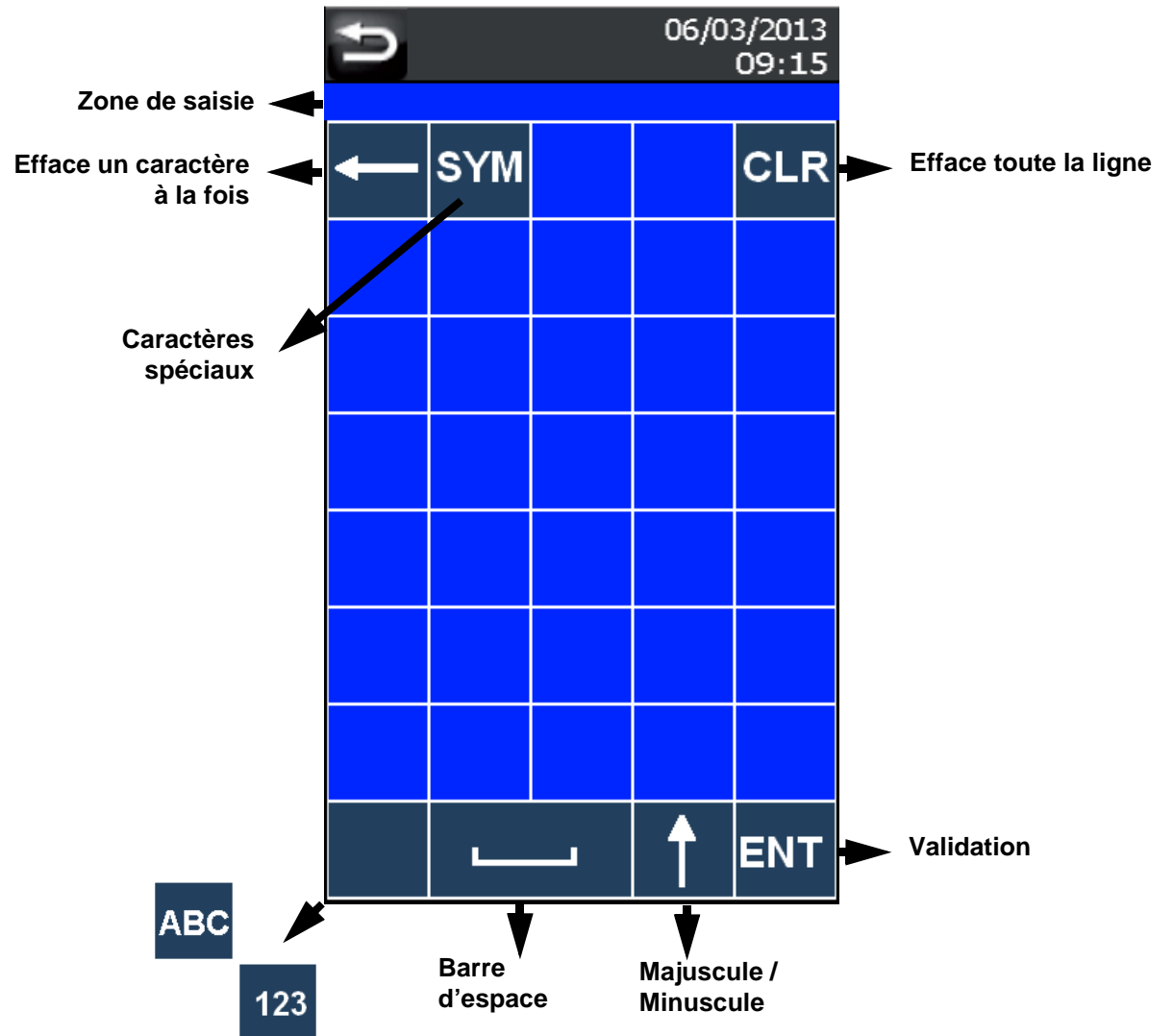
ABC



SYM



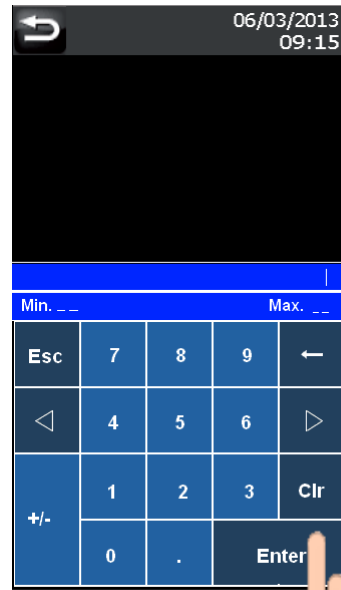
123



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



Appuyer sur le paramètre à modifier



Validation

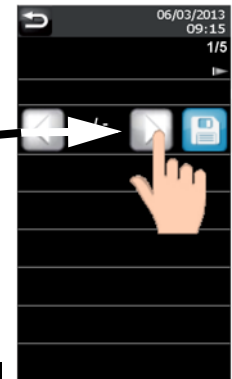
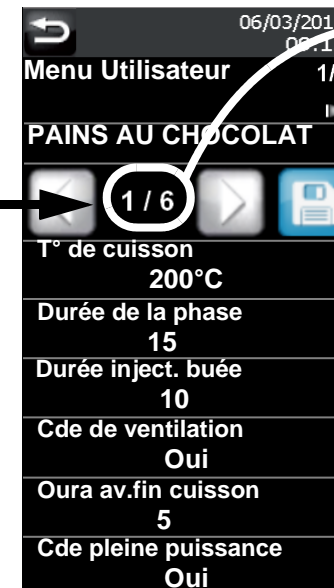
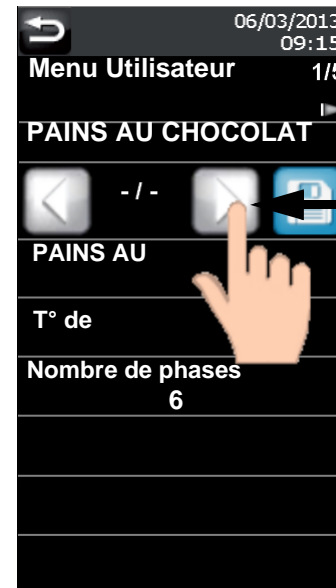


**Ne pas oublier d'appuyer sur l'icône de la disquette pour enregistrer la(es) modification(s) apportée(s) à la recette.**



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

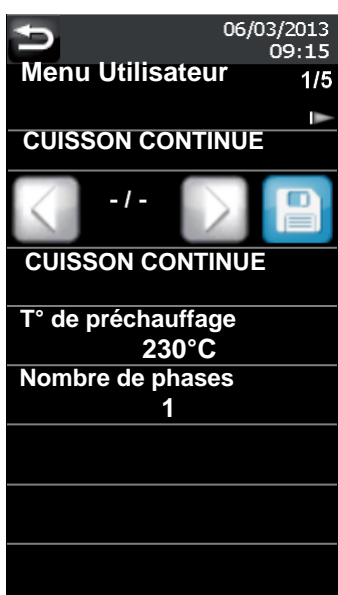
**Accès au réglage des phases**



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 »

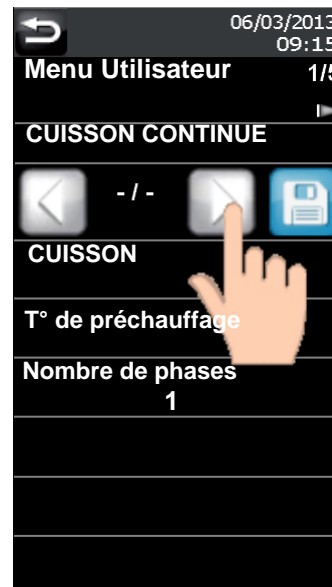


Appuyer  
Non modifiable

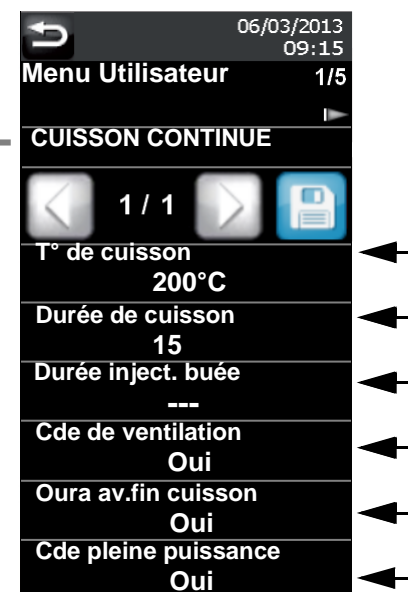


Validation

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



Four électrique



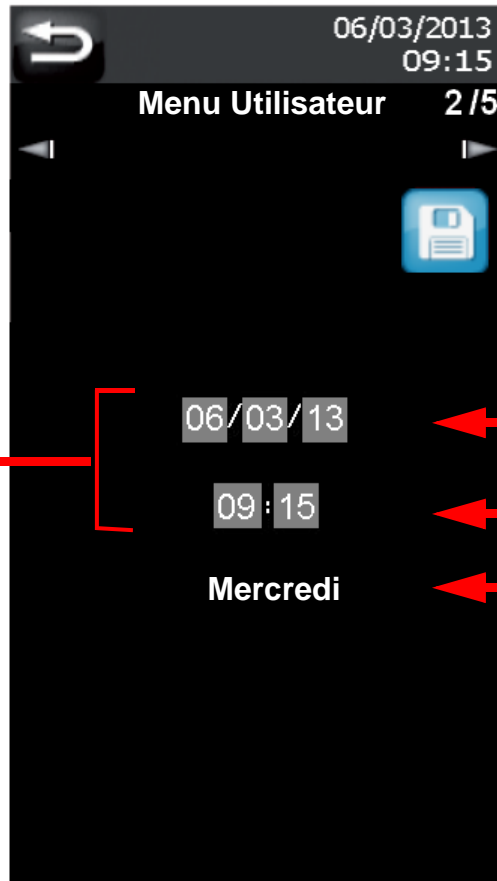
Four Gaz ou Fioul

<b>T° de préchauffage :</b>	de 0°C à 250°C
<b>Nombre de phases :</b>	de 1 à 6
Pour toutes les recettes sauf « <b>CUISSON CONTINUE</b> »	
Pour la recette « <b>CUISSON CONTINUE</b> »	1
<b>T° de cuisson :</b>	de 0°C à 250°C
<b>Durée :</b>	
2 à 6 Phases - <b>Durée de la phase</b>	de 1 à 99 mn / Phase (cumul des 6 phases : maxi 594 mn)
1 Phase - <b>Durée de cuisson</b>	de 1 à 99 mn
<b>Oura av.fin cuisson :</b>	
Pour toutes les recettes sauf « <b>CUISSON CONTINUE</b> »	
1 Phase -	de 0 à Durée de cuisson
2 à 6 Phases -	de 0 à Durée de la phase
Pour la recette « <b>CUISSON CONTINUE</b> » (1 Phase)	
	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

<b>Durée inject. buée :</b>	
<b>Avec buée</b>	
Pour toutes les recettes sauf « <b>CUISSON CONTINUE</b> »	de 0 à 30 s
Pour la recette « <b>CUISSON CONTINUE</b> »	---
<b>Sans buée</b>	---
<b>Cde de ventilation :</b>	
Avec variateur de vitesse	de 0 à 10 / ---
Sans variateur de vitesse	Oui / Non
<b>Cde pleine puissance :</b>	
Avec fonction «1/2 charge»	Oui / Non / ---
Sans fonction «1/2 charge»	---
---	Absence de l'option
---	Non applicable

# Réglages Date et Heure



Date  
Heure actuelle

JJ / MM / AA

31/03/2013



MM / JJ / AA

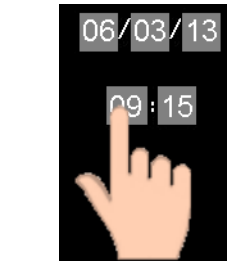
03/31/2013



Date

Heure

Jour (Calculé automatiquement en fonction de la date)



Appuyer sur chaque zone à modifier.



## 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).

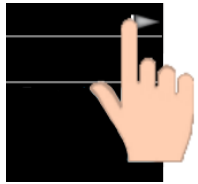


Appuyer sur l'icône de la disquette pour enregistrer.

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



# 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

Navigation arrows: Left, Right, Home, Back, Forward, Volume Minus, Volume Plus

Language: Français (French flag)

Access Level: 3 (Lock icon with '3')

Buzzer Volume: 3 (Speaker icon with '3')

Luminosité 90%

Délai avant veille 0mn

Bip touches

Langue



Français

Anglais

Espagnol

Norvégien

Néerlandais

Russe

Polonais

Portugais

Niveau d'accès



Volume du Buzzer



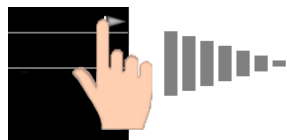
Luminosité de l'écran : réglable de 50 à 100%

Ecran de veille : réglable de 0 à 30 mn

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 20 mn).

**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)].

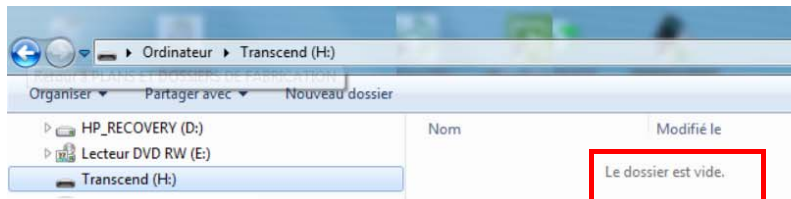
# RÉCUPÉRATION ET INJECTION DES RECETTES AVEC UNE CLÉ USB



## Récupération des recettes du régulateur

### AVANT

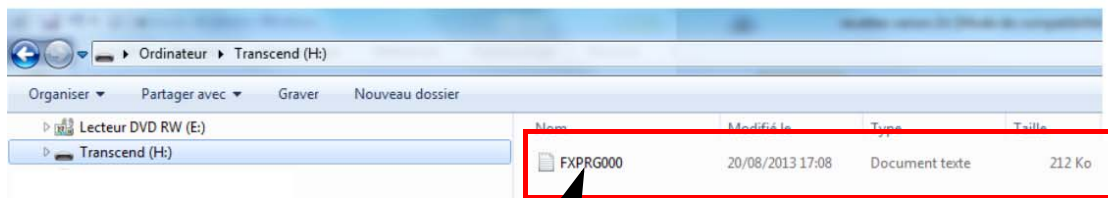
Visualisation du contenu de la clé sur un ordinateur



Le dossier est vide

### APRÈS

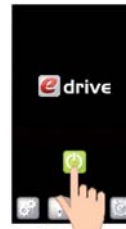
Visualisation du contenu de la clé sur un ordinateur



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

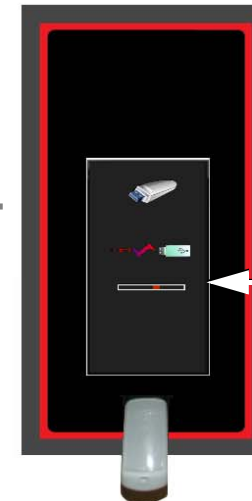


Prendre une clé USB vierge et formatée en FAT32

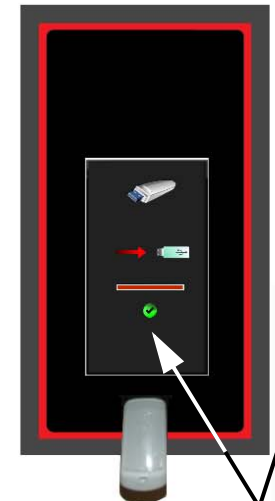


Mise en marche du régulateur par appui sur la touche

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



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						
	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	---	---	---	

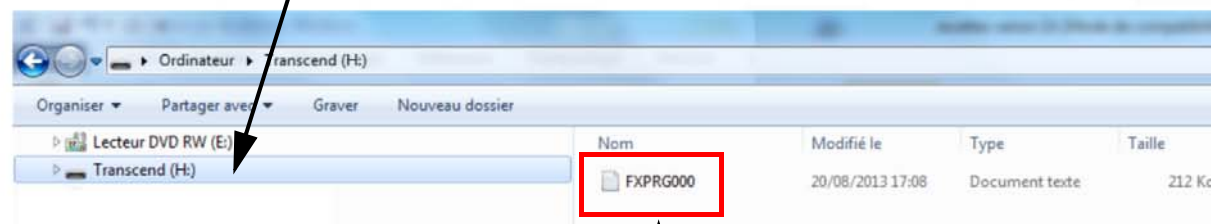
# Injection des recettes dans un régulateur

Menu Installateur :  
Vérifier le niveau  
d'accès



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.



IMPÉRATIF



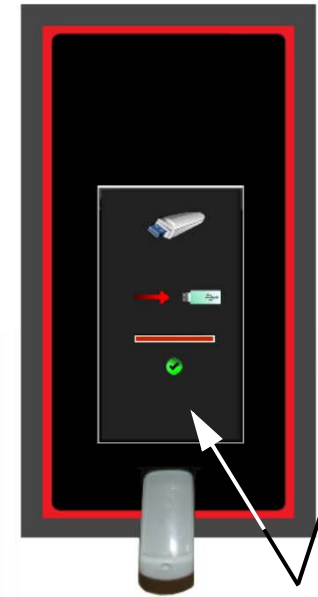
Si le niveau d'accès est réglé à «0, 1, 2», le régulateur ne détecte pas la clé USB.



Préchauffage



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

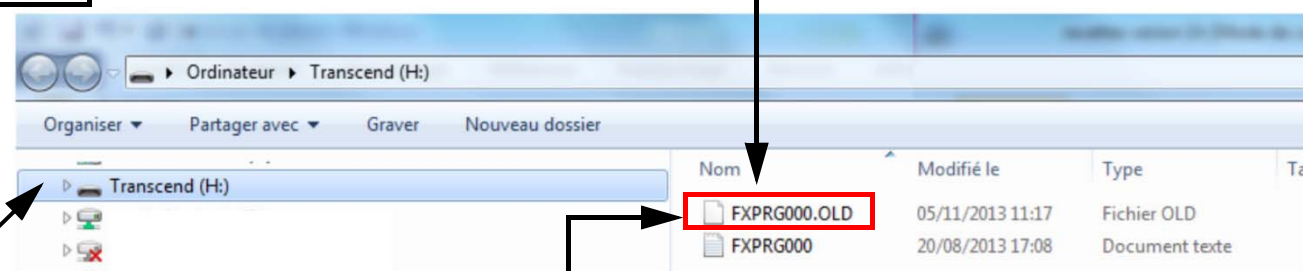


Attendre l'apparition du pictogramme vert et le fonctionnement du buzzer pour retirer la clé.



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».