

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN PNG-000R001-ES

e drive



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

- ✓ Vapor
- ✓ Tiro
- ✓ Campana
- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Variador de velocidad (Horno eléctrico)
- ✓ Posicionamiento del carro
- ✓ Planificación semanal
- ✓ 100 programas posibles en la memoria :
 - * 1 programa manual
 - * 3 programas de cocción continuo
 - * 96 programas con 6 fases posibles

Horno de carro giratorio



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

SUMARIO

| | |
|--|-------------|
| PRESENTACIÓN DEL PANEL DE MANDOS | p.3 |
| NIVEL DE ACCESO | p.4 |
| MENÚ USUARIO : ACCESO A LOS PARAMETROS | p.5 |
| Ajuste de los programas | p.6 |
| - Introducción del nombre del programa : Eliger la línea que debe ser programada | p.7 |
| - Modificación del nombre del programa : Eliger el nombre a modificar | p.7 |
| - Programación de una receta (exepcto para el programa «COCCIÓN CONTINUA») | p.9 |
| - Programación de la receta «COCCIÓN CONTINUA» | p.10 |
| 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.



Cocción en curso

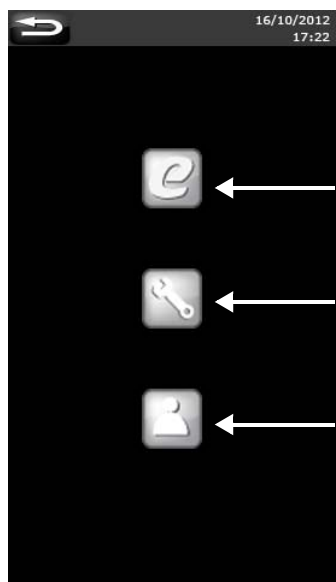


Permite el posicionamiento de la plataforma giratoria o del gancho (azul: el carro gira; gris: el carro está fijo y colocado frente a la puerta).

Acceso a los parámetros de acuerdo con el nivel de autorización

Programación semanal

Menús asegurados con códigos de acceso



Visualización del estado del horno

Pre calentamiento en curso



Cocción en curso



06/03/2013 09:15

Programa 1

| | | |
|-----|-------------|---|
| Lun | 14:00-20:00 | ✓ |
| Mar | 06:00-12:00 | ✓ |
| Mié | 06:00-12:00 | ✓ |
| Jue | 06:00-12:00 | ✓ |
| Vie | 06:00-12:00 | ✓ |
| Sáb | 06:00-12:00 | ✓ |
| Dom | 06:00-12:00 | ✗ |

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 de baja velocidad - Campana de alta velocidad
- ✓ Selección de las recetas



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 Vapor « **MANUAL** »
- ✓ 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 Vapor para todas las recetas
- ✓ 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

MENÚ USUARIO : ACCESO A LOS PARAMETROS

Durante la cocción, el acceso a la programación está bloqueado

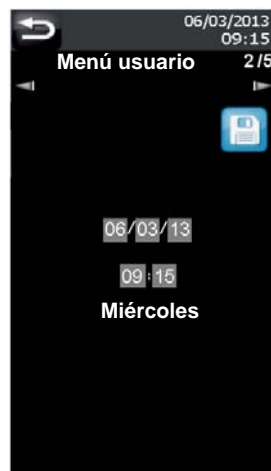
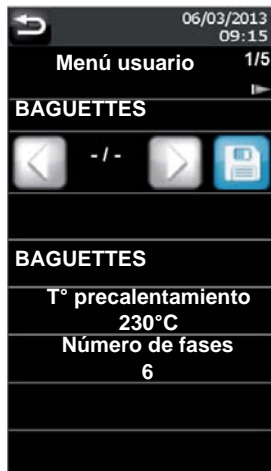


Ajuste de los programas

Ajustes Fecha y Hora

Ajuste de los parámetros del regulador

Ajustes : Parámetros comunes a todos los programas



Ajuste de los programas



Acceso a la lista de las recetas



100 programas posibles en la memoria :

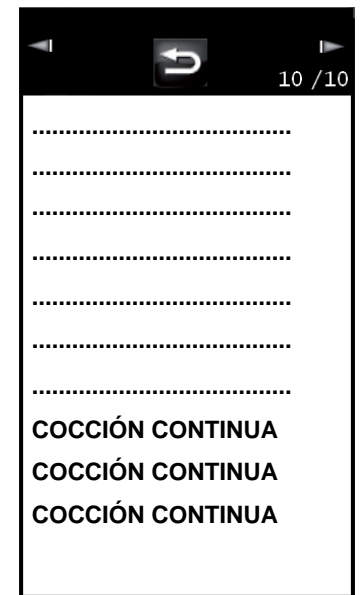
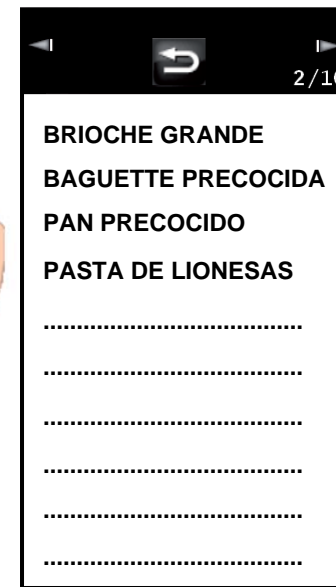
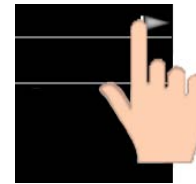
- ✓ 1 programa manual
- ✓ 3 programas de cocción continuo
- ✓ 96 programas con 6 fases posibles

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

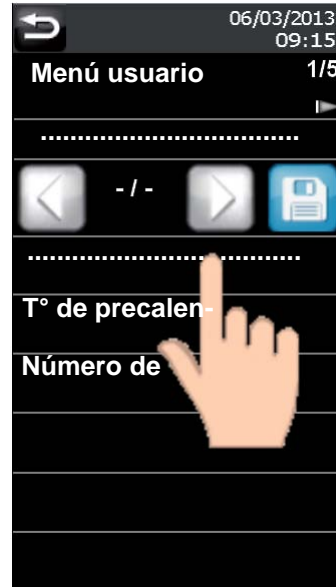


Visualización de las 13 recetas pre-programadas de fábrica de acuerdo con las recetas que figuran en el manual de instrucciones al parágrafo «Consejos de cocción» + 4 programas especiales (1x MANUAL + 3x COCCIÓN CONTINUA).

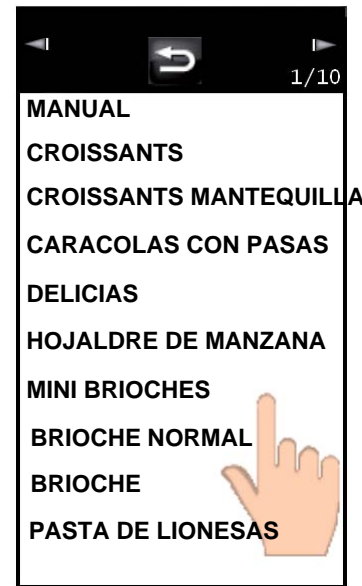


El nombre de los programas específicos «MANUAL + COCCIÓN CONTINUA» es inmutable.

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



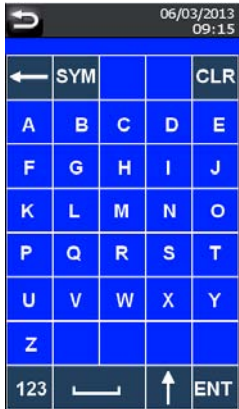
Modificación del nombre del programa : Eliger el nombre a modificar (excepto «MANUAL» y «COCCIÓN CONTINUA»)



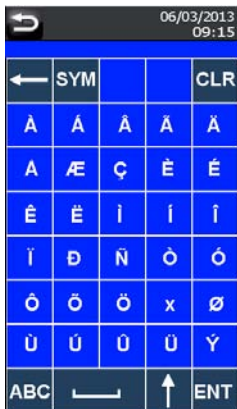
Acceso a los teclados (Página siguiente)

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

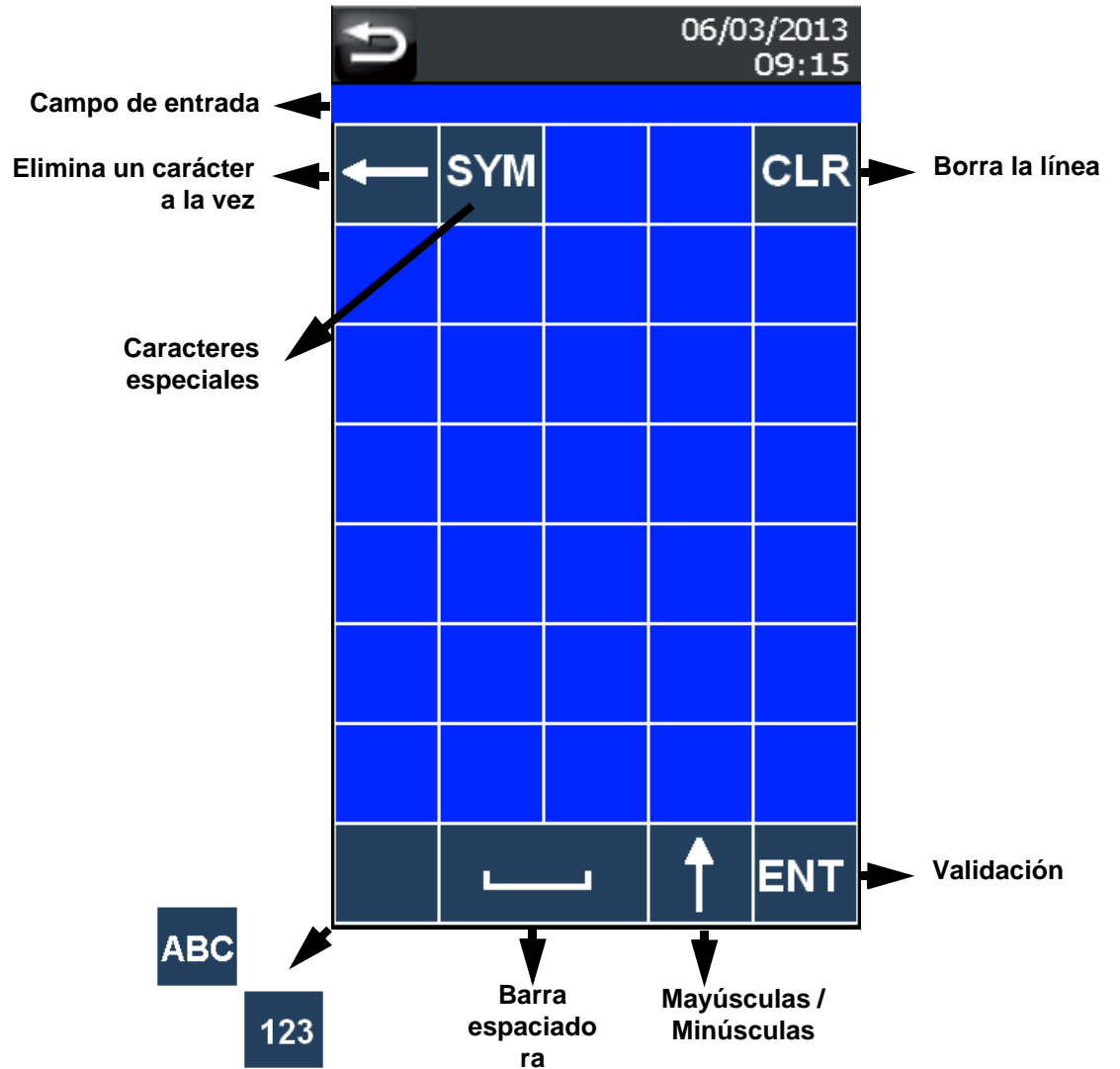
ABC



SYM



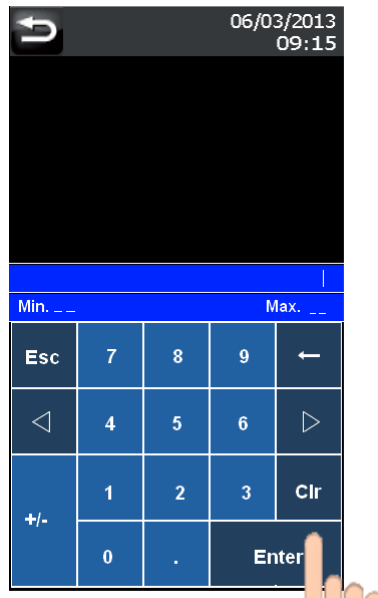
123



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



Pulse el parámetro que desea ajustar



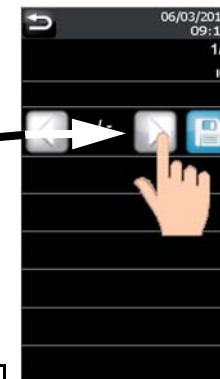
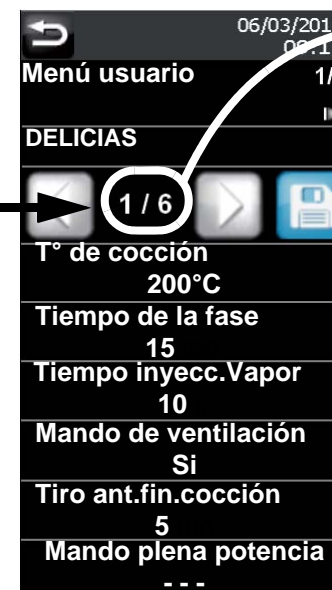
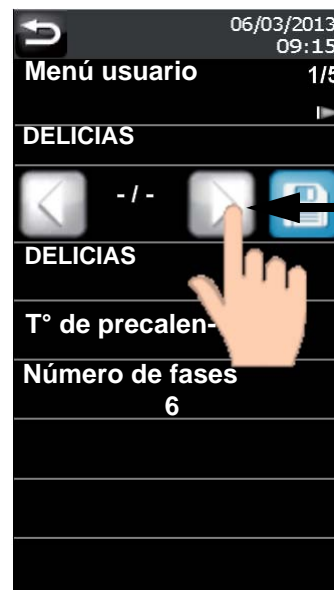
Validación



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»**

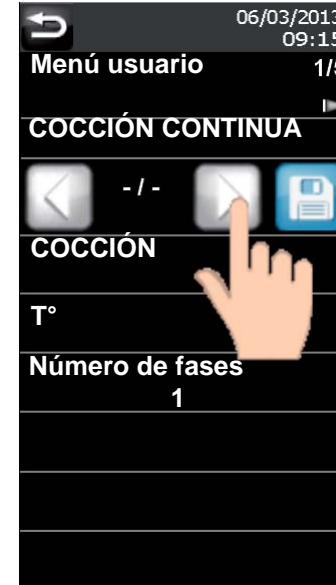
Programación de la receta «COCCIÓN CONTINUA»



Pulsar
No se puede cambiar



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



Horno eléctrico



Horno Gas o Gasóleo

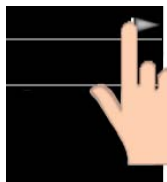
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|----|---|--|---|
| T° precalentamiento : | de 0°C a 250°C | | | | | | |
| Número de fases : | | | | | | | |
| Para todas las recetas excepto «COCCIÓN CONTINUA» | de 1 a 6 | | | | | | |
| Para la receta «COCCIÓN CONTINUA» | 1 | | | | | | |
| T° de cocción : | de 0°C 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 la fase | | | | | | |
| Para la receta «COCCIÓN CONTINUA» (1 Fase) | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Si</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">El tiro permanece abierto durante el todo tiempo de cocción</td> <td></td> <td style="text-align: center;">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» | de 0 a 30 s |
| Para la receta «COCCIÓN CONTINUA» | --- |
| Sin vapor | --- |
| Mando de ventilación : | |
| Con variador de velocidad | de 0 a 10 |
| Sin opción variador de velocidad | --- |
| Mando plena potencia : | --- |

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

Ajustes Fecha y Hora



Página siguiente



06/03/2013 Fecha
09:15 Hora actual

Menú usuario 2/5

06/03/13 Fecha
09:15 Hora

Miércoles Día (Calculado automáticamente en función de la fecha)

Fecha

Hora

Día (Calculado automáticamente en función de la fecha)

DD / MM / AA

31/03/2013

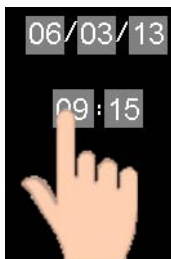


MM / DD / AA

03/31/2013

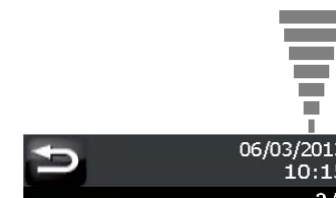


Pulsar sobre cada campo a modificar.



Apoyar sobre la icona de la disquete para grabar.

La fecha y la hora se actualizan en la banda gris



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).

Ajuste de los parámetros del regulador



06/03/2013
09:15

Menú usuario

26/03/2014 V x-x

Francia

Nivel de bloqueo: 3

Volumen

Luminosidad 90%

Dur. ant. Modo Espera 0mn

Teclas sonoras

Versión del archivo de traducciones

Idioma

Francés Inglés Español Noruego Holandés Ruso

Nivel de acceso

0 1 2 3

Volumen del Zumbador(no ajustable)

Teclas no sonoras
No zumbador al final de la cocción

Teclas sonoras
El zumbador suena al final de la cocción

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



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.olores ...

Visualización T° programada ✔

06/03/2013
09:15

Menú usuario 5 / 5

Dur. ant. Luz 00mn

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

⚠
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 | |

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 minutero 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.olores : 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 Y DESCARGA DE LAS RECETAS A TRAVÉS DE LA MEMORIA USB



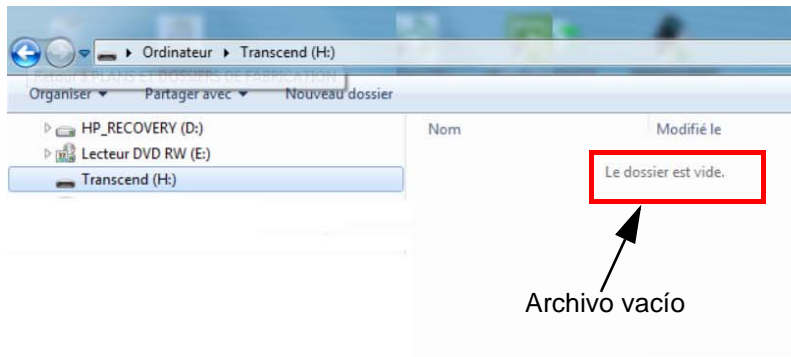
Carga de las recetas del regulador



Tome un USB vacía y unidad con formato FAT32

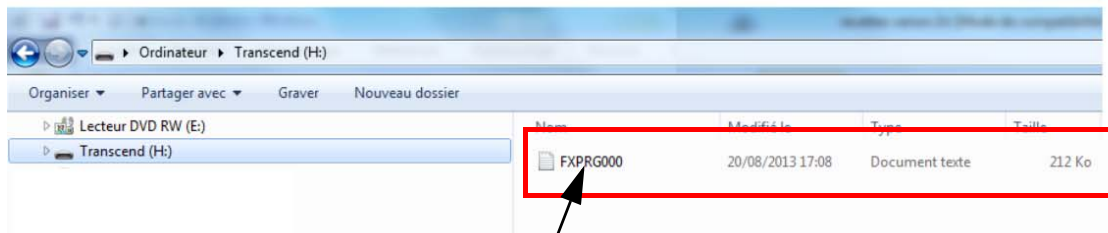
ANTES

Visualización del contenido de la memoria USB con un ordenador



DESPUÉS

Visualización del contenido de la memoria USB con un ordenador



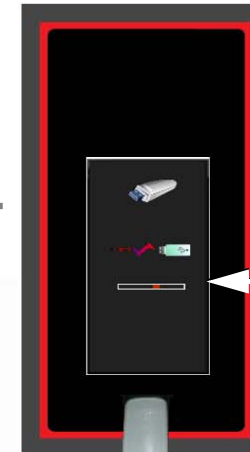
El archivo «FXPRG000» que contiene toda la lista de recetas se ha registrado correctamente.



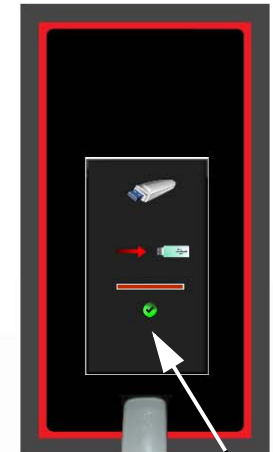
La puesta en marcha del regulador se realiza pulsando la tecla



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 | | | | | |
| | PANES 500g | | | | | | |
| | 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 | | | | | | |
| | 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 | | | | | |
| | CROISSANTS | | | | | | |
| | 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 | 02 | 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

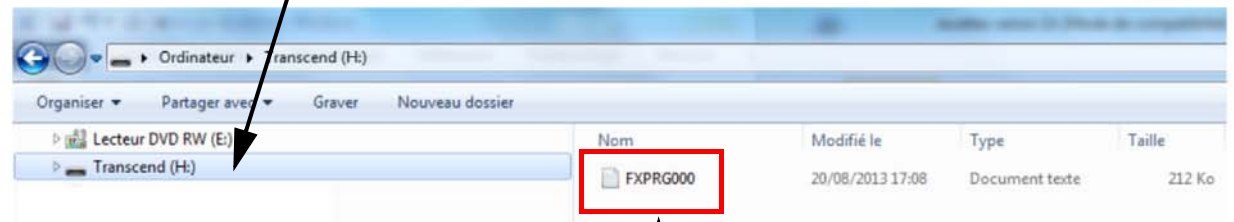


Si el nivel de acceso es ajustado a «0,
1, 2», el panel de mandos.

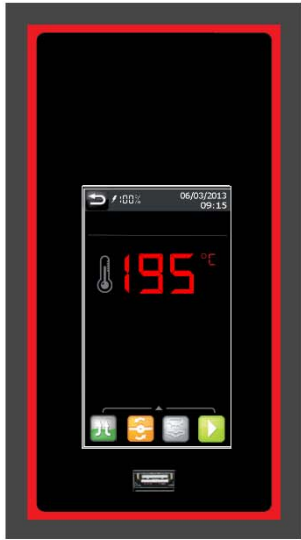


Visualización de
las recetas
existentes antes
de la inyección del
nuevo archivo de
recetas.

ANTES



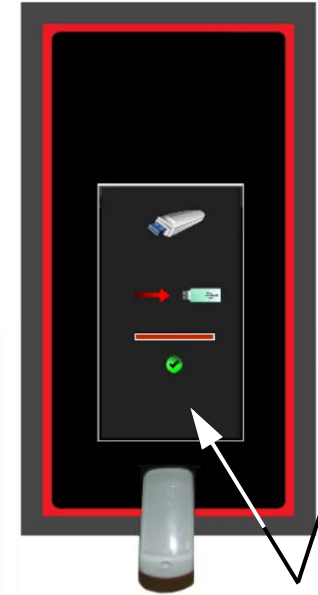
El archivo «FXPRG000» contiene la lista de recetas que debe ser cargada en el panel de mandos.



Pre calentamiento



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

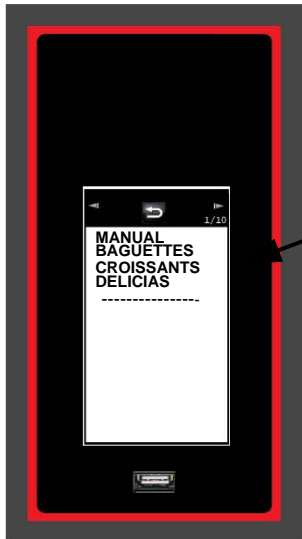


Esperar hasta la visualización del icono verde y que suena el zumbador antes de retirar el dispositivo USB.

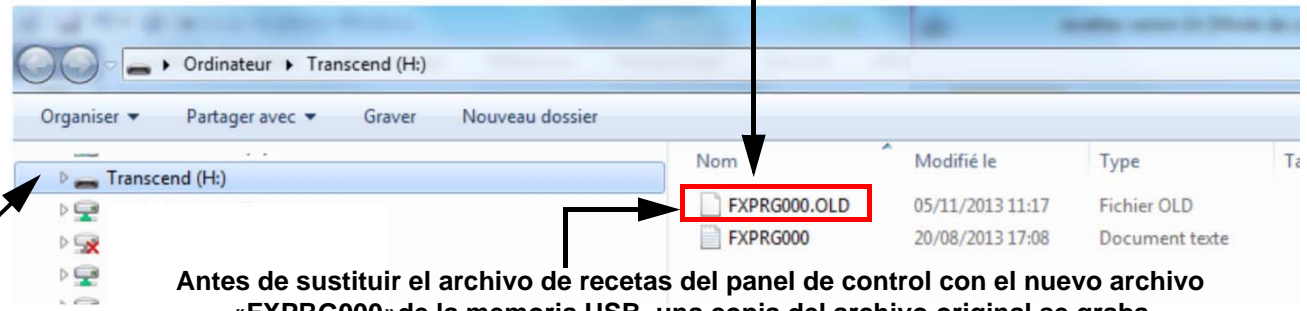


Jámas extraiga la memoria USB antes el final de la transferencia

DESPUÉS



Visualización del nuevo archivo de recetas (FXPRG000)



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».