



e drive



RÉGULATEUR À ÉCRAN TACTILE

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

- ✓ Buée
- ✓ Oura
- ✓ Hotte
- ✓ Température voûte
- ✓ Température sole
- ✓ 100 programmes possibles en mémoire dont 1 programme manuel
- ✓ Planification hebdomadaire



FOUR A SOLE MODULAIRE

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 : PFSM-000R003-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.10
Réglage des paramètres du régulateur - - - - -	p.11
Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes - - - - -	p.12
RÉCUPÉRATION ET INJECTION DES RECETTES AVEC UNE CLÉ USB - - -	p.13
Récupération des recettes du régulateur - - - - -	p.13
Visualisation du fichier recettes sur un ordinateur - - - - -	p.14
Injection des recettes dans un régulateur - - - - -	p.15

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

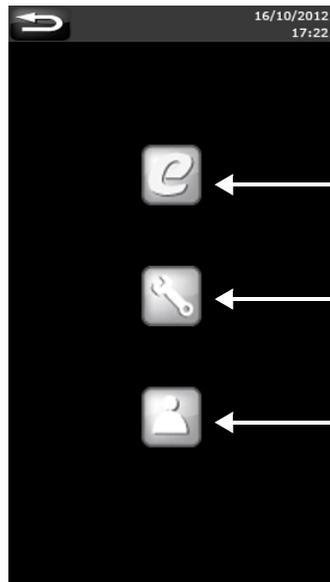


En cours de cuisson le picto est masqué

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)



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 Ours « 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 Ours   pour toutes les recettes.
- ✓ + 



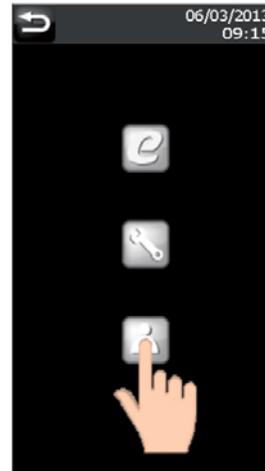
Accès à la programmation des recettes 

- ✓ + 

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

MENU UTILISATEUR

L'accès à la programmation est bloqué pendant la cuisson



1/ Composer le code : 3210

2/ Validation

Réglage des recettes

Réglages Date et Heure

Réglage des paramètres du régulateur

Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes





100 programmes possibles en mémoire :

- ✓ 1 programme manuel
- ✓ 99 recettes

Liste des recettes (10 pages)

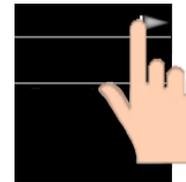
Accès à la liste des recettes



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 4 recettes pré-programmées d'usine selon les recettes indiquées dans la notice d'utilisation au paragraphe «Conseils de cuisson» + le programme spécial «MANUEL».



Le nom du programme spécifique «MANUEL» est immuable.

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



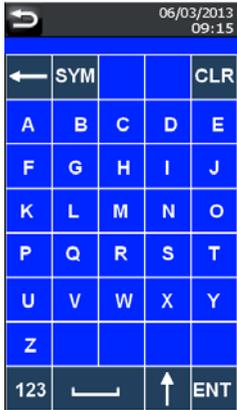
Modification du nom de la recette : Choisir le nom à modifier (sauf «MANUEL»)



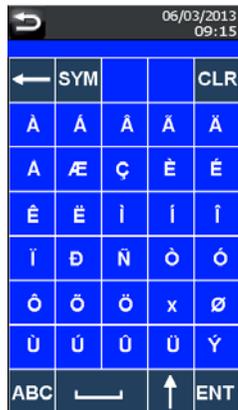
Accès aux claviers
(Page suivante)

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

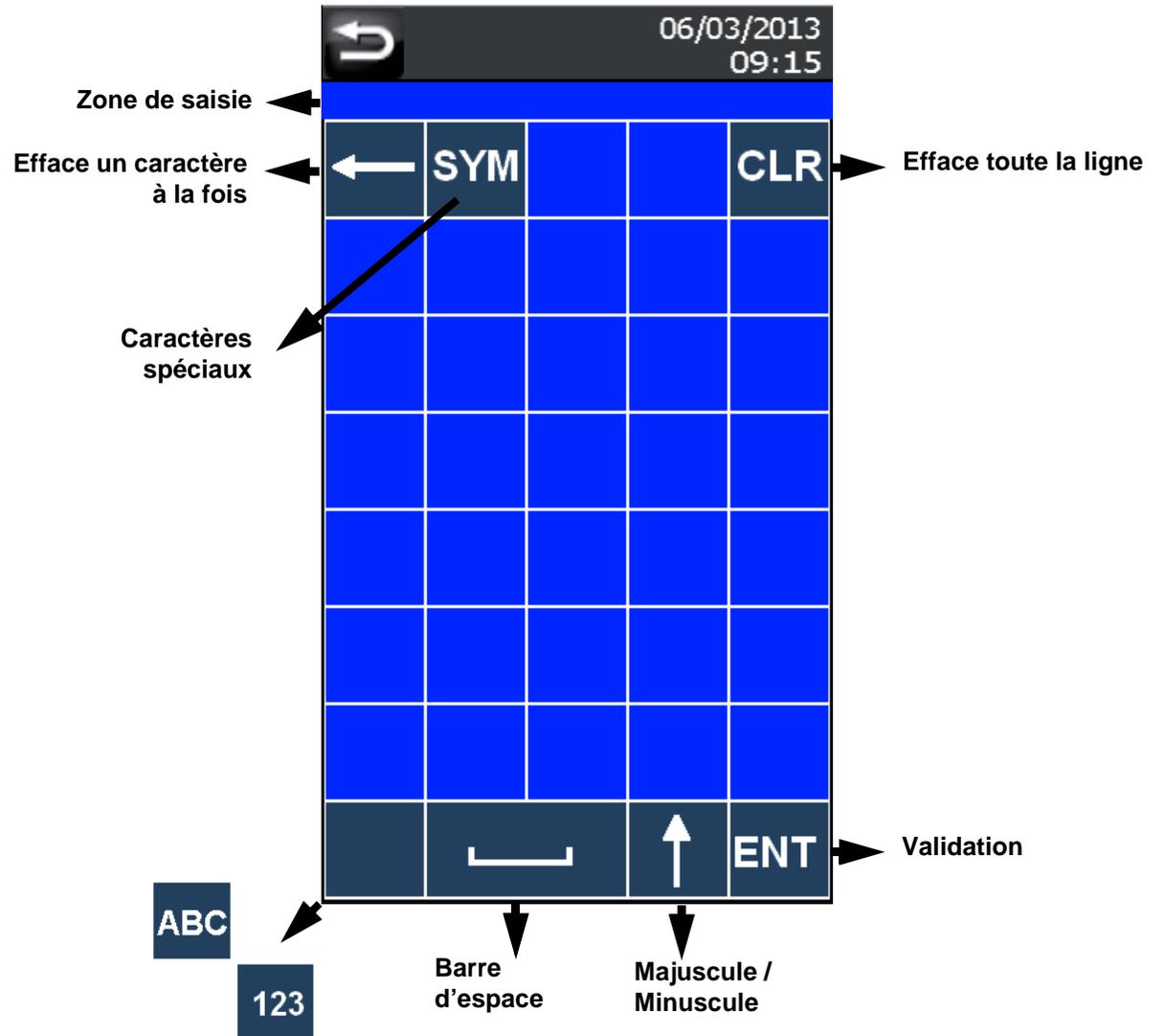
ABC



SYM



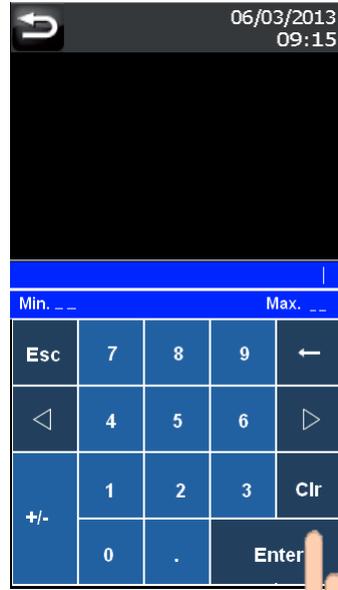
123



Programmation d'une recette



Appuyer sur le paramètre à modifier



Validation

Plages de réglage

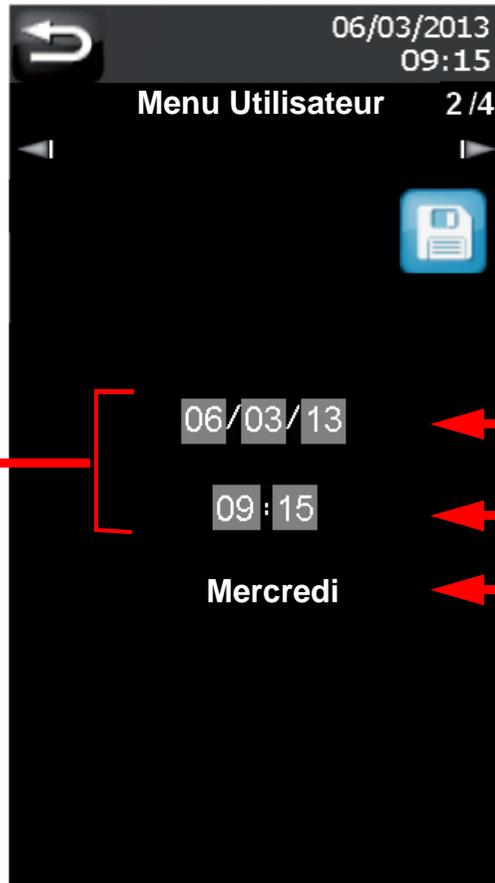
	mini	maxi
Durée de cuisson :	0---	599 mn
Température voûte :	0---	300°C*
Température sole :	0---	300°C*
Durée d'injection de buée :	0---	30s
Oura av.fin cuisson :	0---	Durée de cuisson

* 380°C Si option PIZZA



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

Réglages Date et Heure



Date
Heure actuelle

Menu Utilisateur 2/4

JJ / MM / AA

31/03/2013



MM / JJ / AA

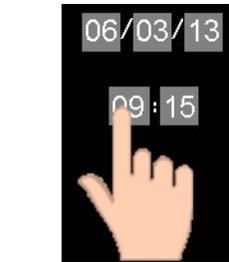
03/31/2013



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).

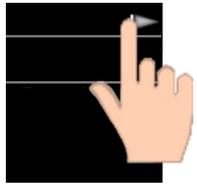


Appuyer sur l'icône de la disquette pour enregistrer.

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 3/4

26/03/2014 V x-x

French flag icon

Lock icon with '3'

Speaker icon with sound waves

Luminosité 90%

Délai avant veille 0mn

Bip touches

Langue



Français
Anglais
Espagnol
Norvégien
Néerlandais
Russe
Polonais
Portugais

Niveau d'accès



Volume du Buzzer



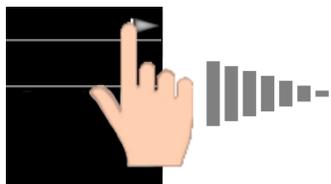
Luminosité de l'écran : réglable de 50 à 100%

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

06/03/2013
09:15

Menu Utilisateur 4/4

Délai dém.Hotte av.fin.cuisson 1mn

Delai Oura av.fin abs.odeurs ---

Incrément T° 1°C 5°C

Délai av Lumière 00 mn

réglable de 0 à 599 mn

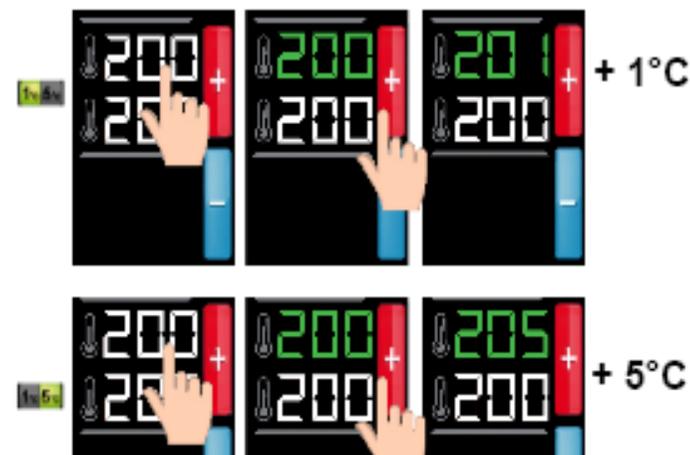
Inactif

réglable de 0 à 5 mn

Tous les réglages ci-dessus sont les réglages usine



Quelle que soit l'unité de mesure (°C ou °F), l'incrément pour le réglage des températures est de 1 ou 5.



Délai dém.Hotte av.fin.cuisson : Réglage du délai avant la fin de cuisson pour le démarrage automatique de la hotte.

Delai Oura av.fin abs.odeurs : Réglage du délai d'ouverture automatique du oura avant la fin du cycle d'absorption d'odeurs.

Incrément T° : 1 impulsion sur la touche = 1° ou 1 impulsion sur la touche = 5°

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



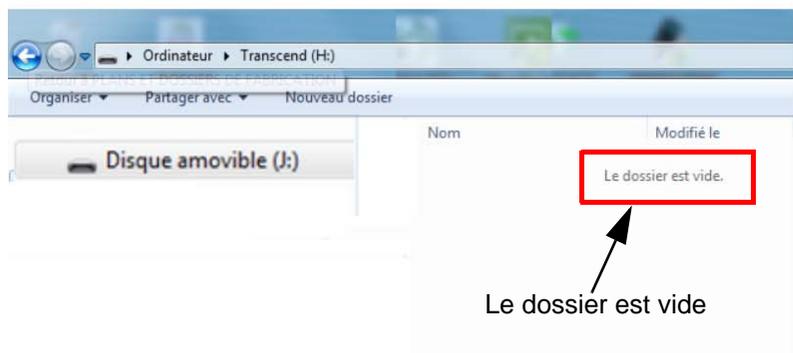
Récupération des recettes du régulateur



Prendre une clé USB vierge et formatée en FAT32

AVANT

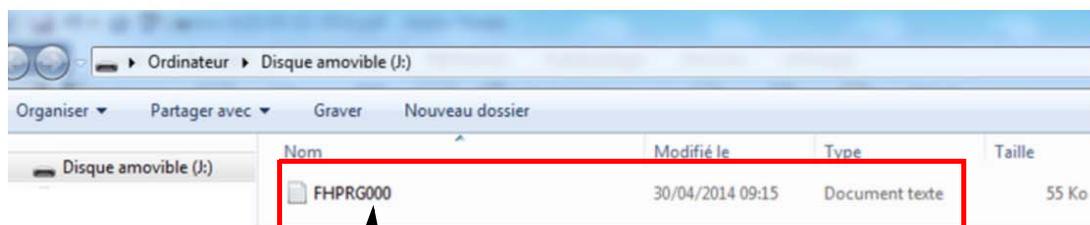
Visualisation du contenu de la clé sur un ordinateur



Le dossier est vide

APRÈS

Visualisation du contenu de la clé sur un ordinateur



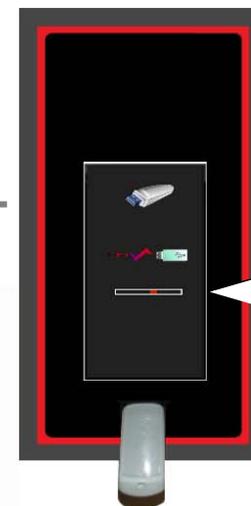
Le fichier «FHPRG000» contenant l'ensemble des recettes a été correctement copié.



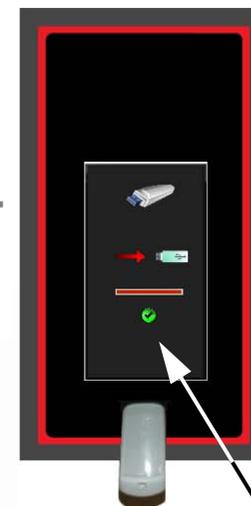
Mise en marche du régulateur par appui sur la touche



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.

Visualisation du fichier recettes sur un ordinateur

RECETTES	
MANUEL	
Température voûte	:: 20
Température sole	::: 30
Durée de cuisson	::: 03
Durée injection buée	::: 10
Oura av.fin cuisson	:: 02
BAGUETTES	
Température voûte	:: 220
Température sole	::: 200
Durée de cuisson	::: 20
Durée injection buée	::: 15
Oura av.fin cuisson	:: 05
BAGUETTE TRADITION	
Température voûte	:: 260
Température sole	::: 230
Durée de cuisson	::: 18
Durée injection buée	::: 15
Oura av.fin cuisson	:: 05
CROISSANTS	
Température voûte	:: 220
Température sole	::: 210
Durée de cuisson	::: 17
Durée injection buée	::: 00
Oura av.fin cuisson	:: 10
PAINS AU CHOCOLAT	
Température voûte	:: 220
Température sole	::: 210
Durée de cuisson	::: 17
Durée injection buée	::: 00
Oura av.fin cuisson	:: 10
.....	
Température voûte	:: 180
Température sole	::: 180
Durée de cuisson	::: 22
Durée injection buée	::: 00
Oura av.fin cuisson	:: 00
.....	
Température voûte	:: 180
Température sole	::: 180
Durée de cuisson	::: 22
Durée injection buée	::: 00
Oura av.fin cuisson	:: 00
.....	
Température voûte	:: 180
Température sole	::: 180
Durée de cuisson	::: 22
Durée injection buée	::: 00
Oura av.fin cuisson	:: 00
.....	
Température voûte	:: 180
Température sole	::: 180
Durée de cuisson	::: 22
Durée injection buée	::: 00
Oura av.fin cuisson	:: 00

Injection des recettes dans un régulateur

Menu Installateur :
Vérifier le niveau d'accès



IMPÉRATIF

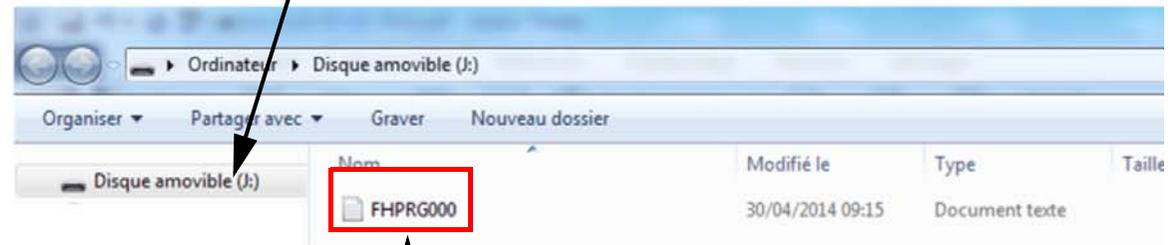


Si le niveau d'accès est réglé à «0, 1, 2», le régulateur ne détecte pas la clé USB.



Visualisation du fichier recettes existant avant injection des nouvelles recettes.

AVANT



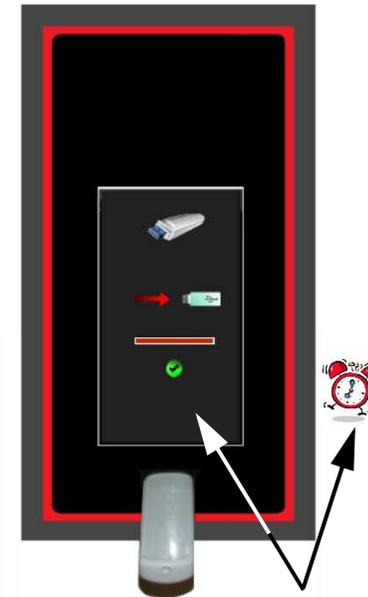
Le fichier «FHPRG000» contient le fichier recettes qui doit être injecté dans le régulateur.



Préchauffage



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

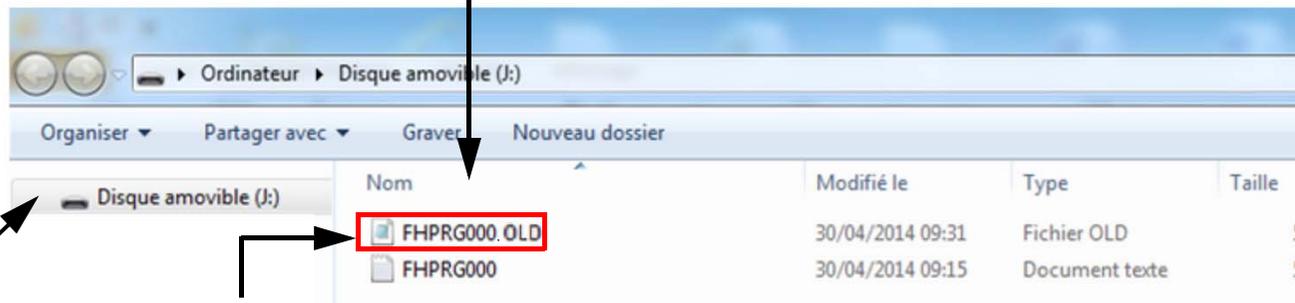


Attendre l'apparition du pictogramme vert et le fonctionnement du buzzer pour retirer la clé.



Visualisation du nouveau fichier recettes (FHPRG000).

APRÈS



Avant de remplacer le fichier recettes du régulateur par le nouveau fichier «FHPRG000» présent sur la clé USB, une copie du fichier initial s'enregistre automatiquement sur la clé sous le nom «FHPRG000.OLD».