

CE

Forno a
convezione - umidificazione
uso professionale
DIGITALE

CAPITOLO I - INTRODUZIONE

Guida alla consultazione

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i forni, di leggere attentamente i manuali che trovate in dotazione.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del forno. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del forno.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, il quale provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del forno. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore, non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.

La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di forno in oggetto.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.

Queste pagine contengono, nello specifico, le spiegazioni per l'uso dei comandi digitali dei forni. Devono sempre essere abbinate al manuale dei forni elettromeccanici per completare le istruzioni di installazione, d'uso e di manutenzione.



Le pagine che seguono devono sempre essere abbinate al manuale dei forni elettromeccanici per completare le istruzioni di installazione, d'uso e di manutenzione.

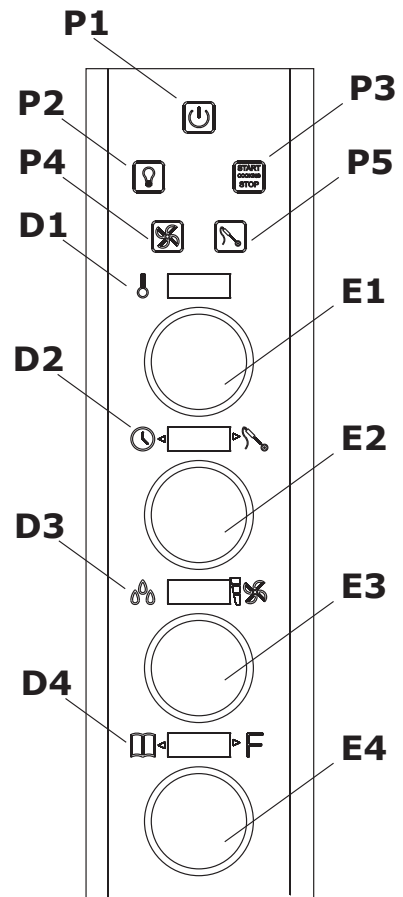


Per qualsiasi incomprensione nelle traduzioni che seguono, si prega di fare riferimento al testo in lingua italiana.

CAPITOLO III - ISTRUZIONI PER L'USO

Pannello di controllo ed istruzioni comandi digitali

- P1** Tasto accensione/spegnimento
- P2** Tasto accensione/ spegnimento luce camera
- P3** Tasto start/stop cottura
- P4** Tasto velocità motore e raffreddamento rapido
- P5** Tasto cottura sonda al cuore (**OPTIONAL**)
- D1** Display temperatura - allarme gas 🔥
- D2** Display tempo, preriscaldamento e funzione sonda al cuore
- D3** Display umidificazione, velocità ventole e raffreddamento rapido
- D4** Display funzione programmi
- E1** Manopola regolazione temperatura - reset gas 🔥
- E2** Manopola tempo, preriscaldamento e temperatura sonda al cuore
- E3** Manopola umidificazione e velocità ventole
- E4** Manopola gestione funzione programmi



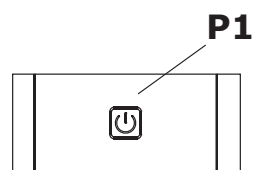
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Dopo aver dato tensione tramite l'interruttore di rete, il tasto **P1** lampeggia per indicare che il forno è attivo ma in stato di attesa.

Premendo questo tasto, l'apparecchio si accende; la camera di cottura viene illuminata e il pannello di comando si porta automaticamente nella modalità di inserimento dei parametri di cottura.

Per spegnere il forno premere nuovamente il tasto **P1**.

Se non viene eseguita alcuna operazione, dopo un tempo prestabilito il forno si porta automaticamente in stato di attesa.



IMPOSTAZIONI PARAMETRI

All'accensione del forno, il pannello display viene attivato; i tasti attivi vengono illuminati e i display visualizzano i valori di default.

L'inserimento dei parametri di cottura avviene in maniera guidata; in automatico quando viene confermato un valore si passa da un parametro all'altro in fase di inserimento dati.

Per confermare subito dopo l'accensione i parametri di default visualizzati premere il tasto **P3** start/stop.

A questo punto **P3** inizia a lampeggiare perché è possibile avviare una cottura.

È possibile comunque sia prima di avviare la cottura che durante la cottura modificare i parametri inseriti.

Avvio/arresto di un ciclo di cottura

Dopo aver impostato tutti i parametri di cottura, il tasto **P3** risulterà lampeggiante a segnalare che con la pressione dello stesso si può avviare il ciclo con i parametri inseriti.

Durante la cottura si possono modificare tutti i parametri inseriti in qualsiasi momento.

Per arrestare una cottura basta premere il tasto **P3**, il forno bloccherà la cottura in corso mostrando i parametri inseriti all'avvio del ciclo.

Se durante la cottura viene aperta la porta, il ciclo in corso verrà momentaneamente sospeso per essere poi ripreso alla chiusura della stessa.

Temperatura

Dopo l'accensione il display temperatura **D1** lampeggia, così come i led corrispondenti alla manopola di regolazione **E1**. Questo ad indicare che si sta modificando il parametro relativo alla temperatura.

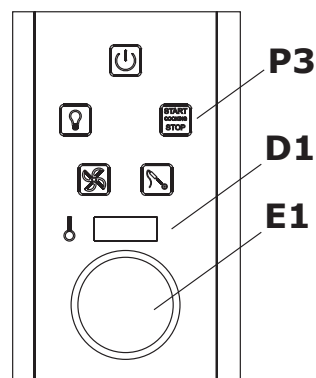
Per impostare il dato desiderato diverso da quello di default ruotare la manopola **E1** e premerla per confermare. Se invece si accetta il dato di default premere subito **E1**.

Dopo 10 secondi viene automaticamente confermato il dato relativo alla temperatura se non vengono fatte altre operazioni.

Il valore della temperatura può essere variato in qualsiasi momento; premendo la manopola relativa **E1** il display lampeggia e si può inserire il valore desiderato.

Durante la cottura sul display **D1** viene visualizzata la temperatura rilevata; se viene premuto **E1** si visualizza invece il dato impostato e può essere variato ruotando la manopola. Per la conferma ripremere **E1** o attendere 10 secondi.

Il valore di temperatura massimo che si può selezionare è di 270°C.



Tempo di cottura

Quando il display **D2** e i led corrispondenti alla manopola **E2** lampeggiano, si può impostare il valore di temperatura desiderato.

Per regolare il valore del tempo di cottura basta ruotare la manopola **E2** e premerla per confermare il dato inserito.

Trascorsi 10 secondi il parametro viene memorizzato in automatico se non si esegue nessuna operazione.

Il valore può essere variato in qualsiasi momento premendo e ruotando la manopola **E2**.

Si può inserire un valore di tempo fino a 9 ore e 59 minuti ma anche selezionare la modalità di tempo infinito (scritta "Inf" sul display).

Durante la cottura il display esegue un conto alla rovescia per il valore del tempo impostato.

Al termine della cottura compare una scritta lampeggiante sui display e viene emesso un segnale acustico intermittente. Per interrompere il suono premere un qualsiasi tasto o manopola.

Umidificazione

Il display **D3** indica il grado di umidificazione impostato durante la cottura. A display lampeggiante si può impostare il valore desiderato su una scala che va da 10 a 100.

Se non viene impostato alcun valore sul display compare la scritta "PUSH" che sta ad indicare la possibilità di immettere del vapore in camera manualmente.

Questa operazione si esegue tenendo premuta la manopola **E3** per il tempo desiderato di immissione vapore.

Al rilascio se si vuole modificare il parametro e quindi passare ad una immissione di acqua automatica, basta regolare il valore ruotando la manopola **E3** e confermare il dato con la pressione della manopola.

Il valore di umidificazione si può modificare anche durante la cottura.

Velocità ventole

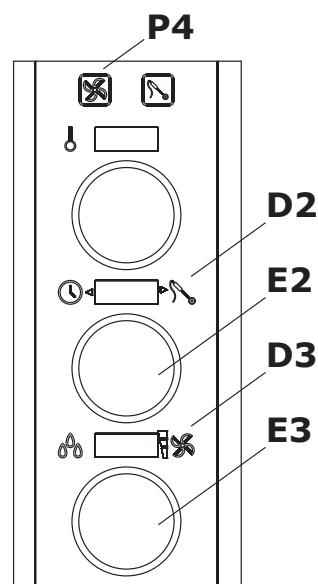
Sempre sul display **D3** viene visualizzato anche il valore di velocità delle ventole del forno attraverso una scala graduata posta a lato del display.

Quando le tacche della scala risultano lampeggianti, si può modificare il parametro ruotando la manopola **E3** e selezionando il valore desiderato.

I valori che si possono scegliere sono tre; rispettivamente dall'alto verso il basso di velocità massima, mezza velocità e velocità minima della ventola.

Per la conferma del parametro basta ripremere la manopola **E3** oppure premere il tasto **P4** o semplicemente attendere 10 secondi senza eseguire nessuna operazione.

La velocità delle ventole può essere selezionata prima della cottura oppure può essere variata durante la cottura premendo il tasto **P4** e regolando il valore con la manopola **E3**.



Sonda al cuore (optional)

Attraverso il tasto **P5** può essere selezionata la cottura con sonda al cuore. Sul display **D2**, attraverso il relativo indicatore viene segnalato se si sta eseguendo una cottura a tempo oppure una cottura con sonda al cuore.

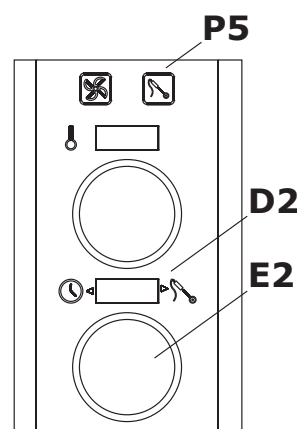
La modalità sonda al cuore può essere selezionata al momento dell'inserimento dei parametri di cottura; quando il display **D2** lampeggia, con la pressione del tasto **P5** si seleziona questo tipo di cottura.

Attraverso la manopola **E2** si procede con la regolazione della temperatura che si vuole raggiungere e successivamente si conferma il parametro con la pressione della stessa manopola.

I valori di lettura impostabili per la sonda al cuore variano da 30°C a 99°C.

Per passare dalla modalità tempo alla modalità sonda al cuore durante una cottura, si deve prima arrestare il ciclo in corso poi, con la pressione del tasto **P5** si va a selezionare la modalità di cottura voluta come sopra descritto.

Al raggiungimento della temperatura impostata compare una scritta lampeggiante sui display **D2** e viene emesso un segnale acustico intermittente. Per interrompere il suono premere un qualsiasi tasto o manopola.



FUNZIONE PRERISCALDO

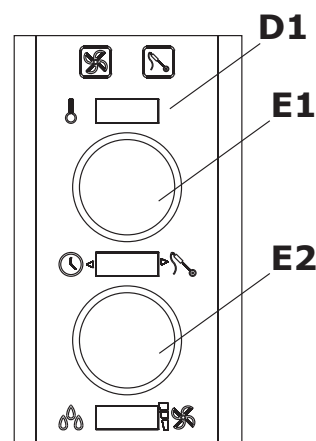
Il forno offre la possibilità di eseguire un preriscaldamento prima di avviare un ciclo di cottura.

Per entrare nella modalità preriscaldamento, al momento dell'impostazione del parametro del tempo di cottura, se si tiene premuto per 5 secondi la manopola **E2**, sul display compare la scritta "PrE" che sta ad indicare l'attivazione della funzione preriscaldamento del forno.

Attraverso la pressione della manopola **E1** si regola la temperatura che si vuole raggiungere nel preriscaldamento e che viene visualizzata sul display **D1**.

Il termine di questo ciclo viene segnalato con una scritta lampeggiante sui display e con un segnale acustico intermittente.

Una volta finito il ciclo di preriscaldamento, se l'operatore non interagisce con il forno aprendo la porta o impostando i parametri di cottura, automaticamente viene attivato il mantenimento della temperatura impostata per il preriscaldamento.

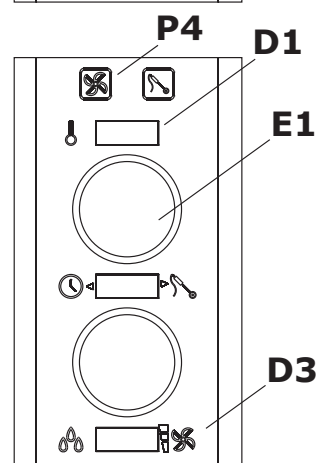


FUNZIONE RAFFREDDAMENTO

Al termine di un ciclo di cottura può essere selezionata la funzione di raffreddamento del forno. Questa si attiva tenendo premuto per 5 secondi il tasto **P4**. Sul display **D3** verrà visualizzata la scritta "raFF" che sta ad indicare l'attivazione della funzione.

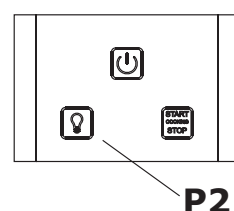
Sul display **D1** viene visualizzata la temperatura che si vuole raggiungere con il raffreddamento, impostabile con la pressione della manopola **E1** e successiva regolazione.

All'avviamento del raffreddamento comparirà una scritta sui display che indica di aprire la porta del forno, se non è già aperta, per poter avviare la funzione selezionata.



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO LUCI

Attraverso il tasto **P2** è possibile in qualsiasi momento accendere o spegnere le luci che illuminano la camera di cottura del forno.



GESTIONE PROGRAMMI

Il forno permette di gestire 60 programmi ricetta con 5 fasi di cottura ciascuno. Per entrare nel menù di gestione dei programmi, a forno acceso, si deve premere la manopola **E4**.

Automaticamente l'indicatore ricetta sul display **D4** metterà in evidenza che si sta scegliendo una ricetta e le due cifre di identificazione dei programmi risultano lampeggianti per permettere la selezione del programma desiderato.

Oltre all'indicatore ricetta è presente anche l'indicatore fase che compare quando si sta scegliendo appunto una fase di un programma.

Premendo **E4** quando si è all'interno del menù ricette, si passa dalla selezione di un programma alla selezione di una fase, questo evidenziato dai relativi indicatori.

L'uscita dalla parte programmabile si esegue riportando il numero ricetta sulla posizione "- -".

Inserimento nuovo programma

Per creare una nuova ricetta selezionare la posizione libera desiderata con la manopola **E4** (i programmi vuoti si identificano perché la cifra che indica il numero di fasi dalle quali è composta la ricetta risulta essere zero) e confermare con la stessa; automaticamente si entra nella fase auto-guidata per inserire i parametri della prima fase. Una volta inserito tutti i dati della fase creata, memorizzare quanto impostato tenendo premuto la manopola **E4** fino a che non compare la scritta "MEM" sul display **D4**. Se si desidera cambiare qualche dato inserito basta premere la manopola relativa al parametro che si vuole modificare, eseguire la variazione e memorizzare i cambiamenti.

Sulla prima fase di cottura di ogni programma è possibile inserire il preriscaldamento automatico; per l'impostazione si fa riferimento al paragrafo "Funzione preriscaldamento".

Eseguito questo si può procedere con la creazione di altre fasi del programma; premendo **E4** si accenderà l'indicatore fase e il numero relativo inizierà a lampeggiare per indicare che si può scegliere la prossima fase da memorizzare. A questo punto procedere con l'inserimento dei dati relativi alla fase scelta e alla fine eseguire la memorizzazione come sopra riportato. Se si preme la manopola **E4** dopo aver scelto la fase da impostare, in automatico viene data la possibilità di cambiare ricetta ma, se si preme nuovamente **E4**, si rientra nell'inserimento guidato dei parametri sulla fase della ricetta scelta poco prima.

Per ogni fase da creare procedere come sopra riportato.

Avvio/arresto programma di cottura

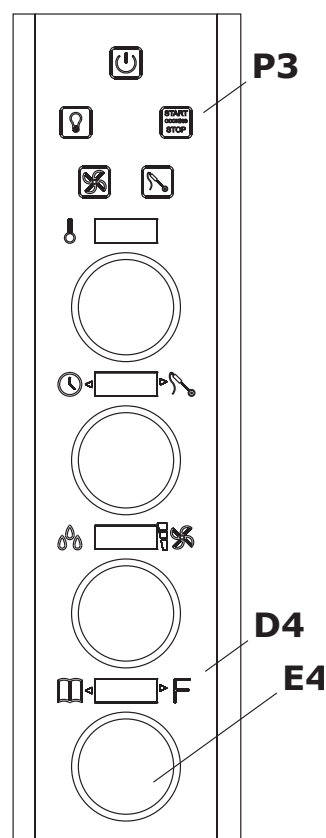
Entrati nel menù di gestione ricette, dopo la pressione della manopola **E4**, si procede con la selezione del programma di cottura desiderato.

Per l'avvio basta premere semplicemente il tasto **P3** di start e automaticamente viene avviata la cottura scelta.

Sul display **D4** viene visualizzato il numero della fase in corso lampeggiante e quello delle fasi totali della ricetta.

Nell'eventualità che durante il ciclo di cottura si desideri passare alla fase successiva in maniera manuale, tenere premuto la manopola **E4** fino a che sul display **D4** viene visualizzato il numero della fase seguente.

Per arrestare un programma in corso basta premere il pulsante **P3** di stop mentre se si apre la porta del forno a ciclo in corso, alla chiusura automaticamente viene ripreso dal momento in cui era stato interrotto.



Modifica parametri fasi del programma

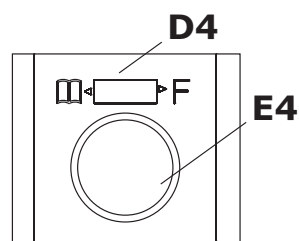
Una volta entrati nel menù di gestione ricette, è possibile modificare i parametri delle fasi di cottura di un programma.

Per eseguire questa operazione basta selezionare con la manopola **E4** la ricetta da variare, scegliere poi la fase dove eseguire il cambiamento e, attraverso le relative manopole di regolazione, eseguire la variazione desiderata.

Una volta fatto questo e aver confermato il dato con la pressione della relativa manopola, per memorizzare il cambiamento tenere premuto **E4** fino a che non compare la scritta "MEM" sul display **D4**.

Durante la cottura inoltre è possibile in qualsiasi momento variare i parametri della fase in corso.

Finito il ciclo se sono state eseguite delle modifiche, tenere premuta la manopola **E4** fino a che non compare la scritta "MEM" sul display **D4**.



RESET GAS(attivo solo nelle versioni a gas)

Nei modelli di forno alimentati a gas, se appare l'allarme "RESET", premere la manopola **E1** per sbloccare la centralina di gestione del riscaldamento.

Se dopo aver eseguito il reset, il problema si ripresenta consultare la tabella "Diagnosi di alcuni guasti" o contattare il servizio di assistenza.



SEGNALAZIONI ED ALLARMI

L'apparecchio prevede la segnalazione di alcuni allarmi che possono essere bloccanti o meno, questi sono sempre accompagnati da un segnale acustico.

	Possibili cause
ERR1	•Intervento o mal funzionamento del termostato di sicurezza.
ERR4	•Sonda camera cottura aperta od in corto.
ERR5	•Errore di comunicazione con la scheda madre .
ERR6	•Segnalazione porta aperta .
ERR7	•Sonda al cuore aperta od in corto.
ERR8	•Parametri inseriti per la cottura non validi.
ERR13	•Temperatura scheda madre elevata.

mac.pan
bakery solutions since 1983

www.macpan.com