

Forno a convezione-vapore
uso professionale
PROGRAMMABILE

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.

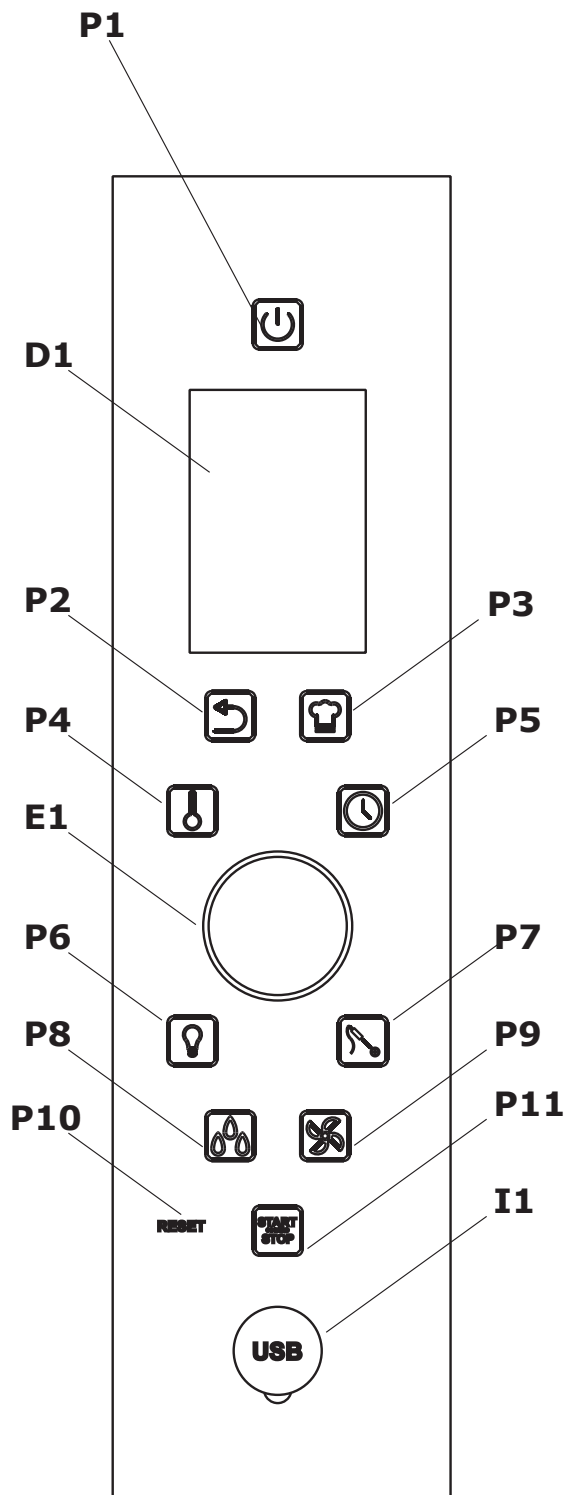


Per qualsiasi incomprensione nelle traduzioni che seguono, si prega di fare riferimento al testo in lingua italiana.

CAPITOLO III - ISTRUZIONI PER L'USO

Pannello di controllo ed istruzioni comandi

- P1** Tasto accensione/spegnimento
- P2** Tasto ritorno/passa a
- P3** Tasto menù principale
- P4** Tasto selezione temperatura
- P5** Tasto selezione tempo
- P6** Tasto accensione spegnimento luce camera
- P7** Tasto selezione sonda al cuore
- P8** Tasto vapore/modalità cottura
- P9** Tasto selezione velocità ventole
- P10** Tasto reset gas 🔥
- P11** Tasto start/stop cottura
- D1** Display LCD per gestione funzionalità
- E1** Selezione regolazione parametri
- I1** Ingresso USB



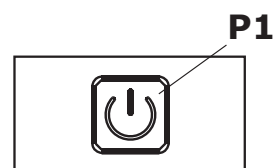
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

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 display viene acceso.

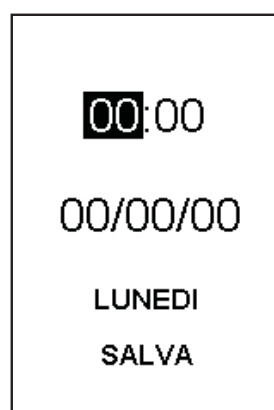
Per spegnere il forno tenere premuto il tasto **P1** per alcuni secondi.

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



PRIMO AVVIO

Al primo avvio possono comparire le schermate di impostazione lingua e data/ora.



Per selezionare la lingua desiderata ruotare la manopola **E1** e confermare la scelta premendo quest'ultima.

Automaticamente si passerà alla schermata data/ora; sempre attraverso la manopola **E1** si può spostare il cursore per selezionare il valore da modificare. Per variare quello scelto premere sempre la manopola, modificare il valore come si desidera e confermare premendo sempre **E1**.

Dopo aver regolato tutti i valori come desiderato posizionare il cursore su "Salva" e confermare con **E1**.

A questo punto il forno si avvierà automaticamente e verrà visualizzata la schermata di presentazione.

 **Queste operazioni possono essere richieste ogni volta che il forno rimane senza alimentazione elettrica per un tempo molto lungo.**

FUNZIONAMENTO

Dopo che il forno è stato avviato apparirà la schermata iniziale dove sarà possibile scegliere il tipo di lavoro che si vuole eseguire fra cicli manuali, cotture da ricette preimpostate o personali, impostazione e gestione del menù di configurazione e funzionamento del forno.



La selezione delle operazioni avviene sempre attraverso la manopola **E1** con la quale si interagisce con il cursore di scelta delle varie opzioni; la pressione di **E1** serve a confermare la scelta fatta. I tasti **P2** (back) e **P3**(menu) servono rispettivamente per ritornare alla pagina precedente nel caso di avanzamento nelle varie schermate e per ritornare alla schermata iniziale da qualsiasi punto ci si trovi dei vari menù di scelta e configurazione.

MANUALE

Andando a selezionare la prima voce dalla schermata iniziale apparirà il menù del funzionamento manuale.



Cottura

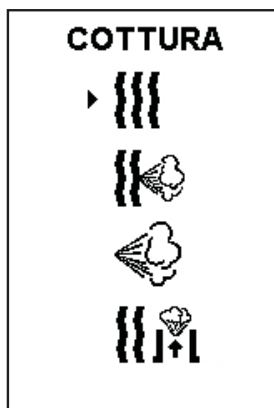
Scegliendo la voce "COTTURA" si entra nella configurazione di una normale cottura manuale. Inizialmente viene chiesto se si vuole avviare un preriscaldamento del forno prima di procedere con l'esecuzione della cottura.

Se con il cursore si sceglie "OK" automaticamente viene concesso di selezionare la temperatura a cui si vuole eseguire il preriscaldamento.



Una volta confermato tale valore, il display si porta nella videata di selezione del metodo di cottura. Le tipologie proposte sono quattro e vengono individuate come:

- Cottura a convezione
- Cottura mista vapore
- Cottura a vapore
- Cottura con essiccazione

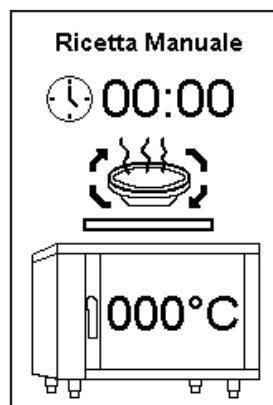
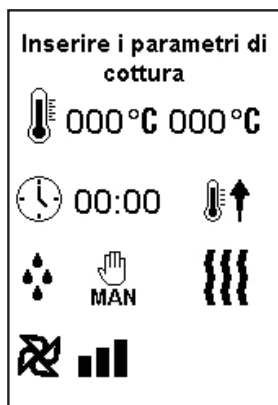


Una volta selezionato il metodo di cottura desiderato il display passerà alla videata di inserimento parametri. Ad indicare la scelta del preriscaldamento apparirà o meno il simbolo del termometro con la freccia verso l'alto.

Sulla schermata di inserimento parametri, viene eseguita una fase autoguidata dell'impostazione dei valori e cioè, una volta confermato con **E1** il dato impostato, si passa automaticamente a regolare quello successivo.

Se si vuole saltare questa fase e accettare quindi i parametri di default impostati, basta premere il tasto START/STOP e in automatico il forno rimane in attesa che il ciclo di cottura venga avviato premendo nuovamente il tasto STAR/STOP.

Durante il ciclo di cottura viene visualizzata una schermata dove vengono messi in evidenza i valori principali della cottura.



Durante la cottura è possibile modificare i parametri in qualsiasi momento premendo i relativi tasti e regolando il valore con la manopola **E1**.

Avvio/arresto di un ciclo di cottura

Dopo aver impostato tutti i parametri di cottura, il tasto **P11** 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 in qualsiasi momento.

Per arrestare una cottura basta premere il tasto **P11**, il forno bloccherà il ciclo in corso segnalandone la fine fino alla pressione di uno dei tasti attivi o della manopola **E1**.

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

Temperatura 000°C

Per impostare il valore di temperatura 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** o il tasto di temperatura **P4**.

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 il pulsante relativo **P4** il valore lampeggia e si può inserire quello desiderato.

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

Tempo di cottura 00:00

Per regolare il valore del tempo di cottura basta ruotare la manopola **E1** 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 il pulsante **P5** e regolandolo con la manopola **E1**.

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 viene eseguito un conto alla rovescia per il valore del tempo impostato e viene visualizzata una barra che indica il tempo trascorso in proporzione a quanto impostato.

Al termine della cottura compare una videata di segnalazione e viene emesso un segnale acustico intermittente. Per interrompere il suono premere un qualsiasi tasto o la manopola.

Modalità di cottura

Attraverso il pulsante **P8**, in qualsiasi momento del ciclo in corso, si può scegliere di intervenire sulla modalità di cottura.

Andando a selezionare il valore in percentuale di umidità o di essiccazione, su una scala che va da 10% a 100%, verrà automaticamente impostato il metodo di cottura che si andrà ad usare.

Vicino alla percentuale scelta infatti, verrà visualizzato il simbolo relativo alla cottura che si sta eseguendo.

Per incrementare il valore di umidità, ed andare quindi verso l'impostazione di una cottura a vapore, si potrà agire con la manopola **E1** ruotandola in senso orario. Al contrario, se si vuole invece andare verso una cottura a convezione con essiccazione, la manopola dovrà essere ruotata in senso antiorario.

- Convezione

La modalità di cottura a convezione si seleziona impostando il valore "MAN"; viene permesso di immettere del vapore in camera solo manualmente se il prodotto lo richiede.

Questa operazione si esegue tenendo premuto il pulsante **P8** per il tempo desiderato di immissione vapore. Se il forno non ha raggiunto almeno una temperatura di 30°C non viene permesso di inserire vapore in camera di cottura.

- Mista Vapore

La modalità di cottura mista vapore si seleziona impostando un valore in percentuale da 10% a 90% in base al grado di umidità che si vuole mantenere nella camera di cottura; si vedrà infatti comparire il simbolo relativo a questa cottura vicino al valore impostato.

Il forno sarà in grado di mantenere il volume di vapore in camera di cottura costante, considerando anche la quantità di umidità rilasciata dal prodotto.

-Vapore

Impostando il valore in percentuale a 100%, si andrà automaticamente a selezionare il ciclo di cottura a vapore. La camera verrà saturata di vapore al fine di garantire questa cottura.

-Essiccazione

Per eseguire dei cicli di essiccazione, basta selezionare la modalità di cottura relativa e impostare un valore in percentuale che va da 10% a 100%. Ad conferma che si sta eseguendo una cottura con essiccazione, apparirà un simbolo dove viene evidenziata l'uscita dell'umidità dalla camera di cottura.

Se viene impostato il valore 100%, il camino di sfiato rimarrà sempre aperto per garantire la continua fuoriuscita di vapore dalla camera e mantenere quindi al minimo il grado di umidità all'interno del forno.

Velocità ventole

Attraverso una scala graduata, sul display viene visualizzato il valore di velocità delle ventole del forno.

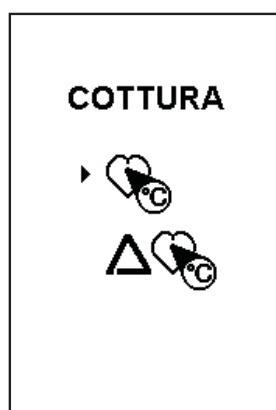
I valori che si possono scegliere sono tre, rispettivamente velocità massima, mezza velocità e velocità minima della ventola.

Per la conferma del parametro basta premere la manopola **E1**, il pulsante **P9** oppure attendere 10 secondi senza eseguire nessuna operazione.

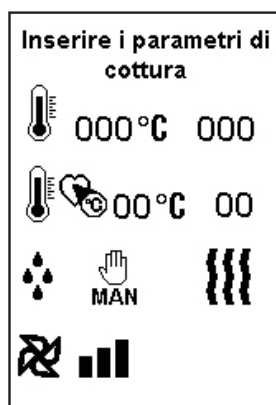
La velocità delle ventole può essere selezionata prima della cottura oppure può essere variata durante il ciclo.

Cottura al cuore e Delta cuore

Durante l'inserimento dei parametri, attraverso la pressione del tasto **P7**, può essere selezionata una delle modalità di cottura con sonda al cuore; cottura al cuore e cottura al cuore con delta.



Selezionando con il cursore questo tipo di cottura si va ad eseguire una cottura al cuore del prodotto. La schermata di inserimento parametri viene automaticamente variata e viene data la possibilità di regolare la temperatura che si vuole raggiungere e verificare con l'utilizzo della sonda cuore.

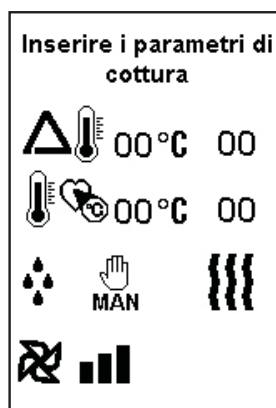


Premendo il pulsante **P7**, attraverso la manopola **E1**, si può regolare la temperatura che si vuole raggiungere con la sonda al cuore e successivamente si conferma il parametro con la pressione dello stesso tasto e della manopola.

I valori di lettura impostabili variano da 30°C a 99°C.



La cottura con delta cuore permette di eseguire cotture impostando il valore desiderato che si vuole raggiungere al cuore dell'alimento andando a controllare anche la differenza di temperatura fra camera di cottura e alimento. Questo scostamento viene definito e impostato con la temperatura delta. Anche in questo caso la schermata si modificherà in base alla scelta fatta.



Sempre attraverso la pressione del pulsante **P7**, si può modificare il valore di temperatura al cuore, mentre per modificare il valore del delta si dovrà premere il pulsante **P4**. La regolazione avviene sempre attraverso la manopola **E1**.

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 **P7** si va a selezionare la modalità di cottura voluta come sopra descritto.

Come per la modalità di cottura a tempo, al raggiungimento della temperatura impostata per la cottura compare la videata di segnalazione fine cottura e viene emesso un segnale acustico intermittente. Per interrompere il suono premere un qualsiasi tasto o la manopola.

Per passare dalla modalità cottura cuore alla modalità delta, a ciclo fermo, tenere premuto per alcuni secondi il tasto **P7** e selezionare l'opzione desiderata.

Per ritornare invece alla cottura a tempo si deve tener premuto il tasto **P5** per alcuni secondi, automaticamente verrà visualizzata la schermata di cottura a tempo.

Accensione/spegnimento luci

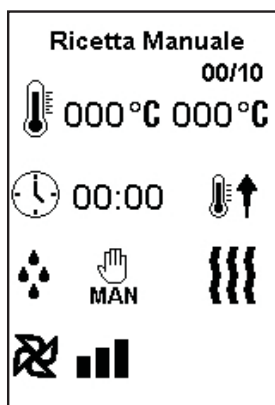
Attraverso il tasto **P6** è possibile in qualsiasi momento accendere o spegnere le luci che illuminano la camera di cottura del forno.

Memo+

Selezionando questo tipo di cottura manuale, è possibile creare e salvare una ricetta partendo da un semplice ciclo di lavoro manuale.

Dopo aver impostato i parametri di cottura e avviato il forno, durante il ciclo si possono eseguire delle modifiche su tutti i parametri; queste operazioni vengono riconosciute automaticamente e memorizzate come fasi di cottura.

Per indicare quante fasi sono state create, è stato inserito un contatore in alto sulla schermata.

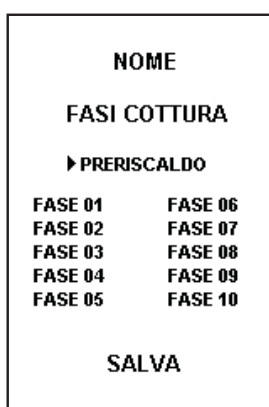


Dal momento che un parametro viene modificato, nel minuto successivo alla modifica tutti i valori che vengono variati verranno riconosciuti come un'unica fase.

Per l'impostazione e la regolazione dei parametri di cottura si fa sempre riferimento a quanto riportato nella semplice cottura manuale.

Al termine del ciclo effettuato, viene concesso di salvare o meno la cottura effettuata con la possibilità di nominare la ricetta nel modo preferito (vedere anche "creazione di una nuova ricetta").

Dopo aver inserito il nome, vengono visualizzate le fasi della ricetta individuate e viene concesso di andarle a vedere e modificare.



Per confermare le operazioni eseguite si deve sempre dare conferma, attraverso la manopola **E1**, con l'opzione "Salva" riportata a fondo della schermata.

Una volta memorizzata e modificata la ricetta a seconda delle esigenze, viene concesso di poterla ripetere immediatamente dando conferma sulla relativa videata che apparirà.

Automaticamente il forno si porterà nella condizione di attesa per poter avviare la ricetta appena inserita; questo è segnalato dall'intermittenza del tasto Start/Stop.

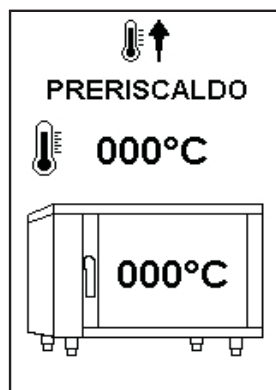
Preriscaldamento

Nella modalità manuale è possibile anche avviare un semplice ciclo di preriscaldamento.

Questo permette di riscaldare la camera di cottura in maniera tale che all'avvio di un ciclo di cottura il forno sia già stabilizzato e quindi il risultato sarà sicuramente migliore.

Per impostare la temperatura basta, dalla videata relativa, premere il tasto di temperatura **P4** e regolare il valore attraverso la manopola **E1**.

Una volta impostata la temperatura confermare la partenza del preriscaldamento con il tasto Start-Stop.



Durante il ciclo verrà visualizzata la temperatura impostata e quella della camera di cottura.

Una volta raggiunto il valore di temperatura impostato apparirà una videata che segnala il termine del ciclo accompagnata da un segnale acustico.

Fino all'esecuzione di qualsiasi operazione, viene avviato il mantenimento della temperatura, accompagnato sempre dalla videata di preriscaldamento terminato.

Raffreddamento

Sempre in modalità manuale è possibile anche eseguire un raffreddamento rapido della camera di cottura.

Selezionando la relativa opzione, come per il preriscaldamento, verrà chiesto di impostare la temperatura da raggiungere con il raffreddamento, quando si avvia il ciclo con il tasto Start-Stop, apparirà un messaggio per indicare di aprire la porta del forno al fine di velocizzare il processo di raffreddamento.

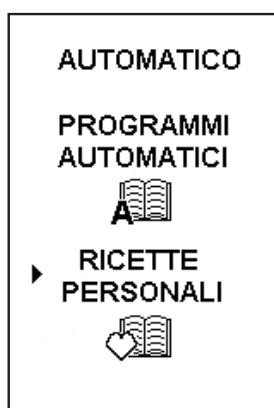


Al termine del ciclo, il forno rimarrà in attesa che l'operatore esegua qualche operazione, altrimenti dopo il tempo preimpostato si porterà in modalità off.

AUTOMATICO

Con il funzionamento automatico si va a dare la possibilità all'utente di avviare dei cicli di cottura memorizzati senza dover inserire nessun parametro.

Questi cicli sono individuati come delle ricette che ogni operatore può autonomamente creare oppure sfruttare dei programmi già preimpostati e forniti con il forno stesso.



Programmi Automatici

In questo menù sono raccolte tutte le ricette fornite di serie con il forno. Queste cotture sono il frutto di prove fatte da parte del costruttore e servono per dare all'utente finale delle indicazioni per eseguire determinati tipi di cottura. Resta a discrezione dell'operatore finale provare le metodologie di cottura e verificare che soddisfino le proprie esigenze.

Ricette Personali

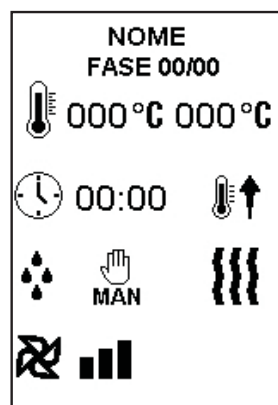
Le ricette personali comprendono tutti quei programmi che ogni singolo operatore crea durante l'utilizzo e la personalizzazione del forno.

Le ricette presenti in questa raccolta vengono create attraverso la scelta del salvataggio da ricette manuali o tramite la creazione di nuove ricette dal relativo menù di gestione (vedi "menù ricette").

Le cotture vengono visualizzate rispettando l'ordine alfabetico.

Una volta selezionata la ricetta desiderata, apparirà una videata dove vengono visualizzati i parametri di cottura e, attraverso la rotazione della manopola **E1**, si possono scorrere le varie fasi se il programma selezionato ne prevede molteplici.

Su ogni fase è possibile intervenire fin da subito sui parametri di cottura modificandoli; questo è possibile farlo con la pressione dei relativi tasti di selezione parametro con la stessa modalità delle impostazioni riportate sulla cottura manuale.

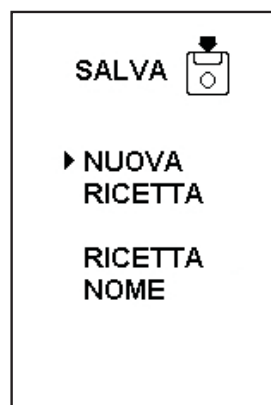
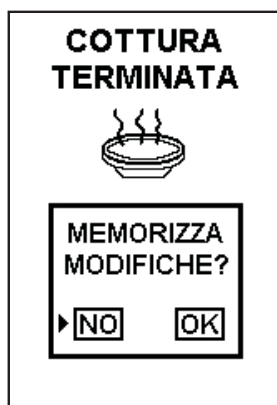


Per avviare la cottura selezionata basterà premere il tasto Start/Stop.

Durante la cottura verrà sempre visualizzato il nome della ricetta in corso e la fase in esecuzione; nel caso in cui si desideri passare alla fase successiva prima del termine di quella in corso, basterà premere il tasto **P2** senza dover fermare la cottura.

Nel corso della ricetta esiste sempre la possibilità di variare i parametri della cottura in qualsiasi momento sempre facendo riferimento a quanto riportato sul paragrafo cottura manuale.

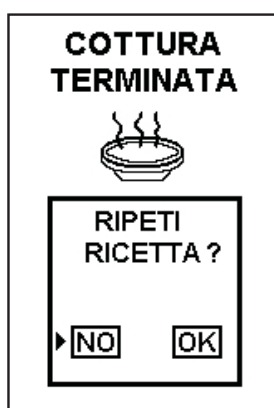
Al termine del programma, se sono state eseguite delle modifiche, verranno individuate automaticamente e verrà chiesto di salvarle o come nuova ricetta o sovrascrivendo quella eseguita.



Se si sceglie di salvare le modifiche sulla ricetta stessa, dopo aver selezionato questa opzione dalla schermata riportata sopra, verrà chiesto di far ripartire o meno la cottura appena eseguita; nel caso la risposta sia affermativa il forno si posizionerà sulla prima fase di cottura e in attesa che venga premuto il tasto Start per far partire il ciclo.

Nel caso in cui si decida di salvare le modifiche come nuova ricetta, verrà chiesto di inserire il nuovo nome di riferimento, dopodiché verrà visualizzato l'elenco delle fasi presenti nella ricetta e, attraverso questo, si può entrare in ciascuna e modificare ulteriormente i parametri o solo verificarli, come già indicato anche nella modalità di cottura manuale per la creazione ricetta. Per completare il salvataggio della nuova ricetta si deve confermare la voce Salva sul fondo della schermata con la manopola **E1**.

Anche in questo caso, dopo aver eseguito le operazioni di salvataggio, viene chiesto se si vuole o meno ripetere la ricetta appena salvata.



LAVAGGIO

Attraverso questa funzione, si possono eseguire dei lavaggi della camera di cottura.

Per i cicli di lavaggio automatico e semiautomatico si fa riferimento al relativo libretto di istruzioni in dotazione con il forno.

Lavaggio manuale (Easy Cleaning)

Questo tipo di lavaggio è previsto su tutti i forni dove non è presente il risciacquo automatico della camera di cottura.

L'operatore, selezionando la voce lavaggio, troverà come unica possibilità l'esecuzione del ciclo di lavaggio nominato Easy Cleaning.

Con questo lavaggio, l'utente, verrà guidato in tutta la fase di esecuzione del ciclo stesso.

Verranno richieste le varie operazioni come apertura della porta, inserimento del detergente e il risciacquo finale della camera di cottura.

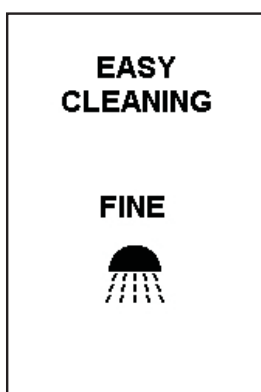
Per avviare Easy Cleaning, dopo averlo selezionato, basterà premere il pulsante di Start.



Durante l'esecuzione dei cicli previsti nel lavaggio, apparirà una schermata con raffigurata una barra di avanzamento riferita al ciclo di lavoro in corso.



Terminato il ciclo di lavaggio eseguito viene visualizzata una schermata per indicarne la conclusione.



MENU'

Selezionando la voce Menù, comparirà una schermata dove verranno riportate varie possibilità di azione per configurare e programmare il forno a discrezione dell'utente.



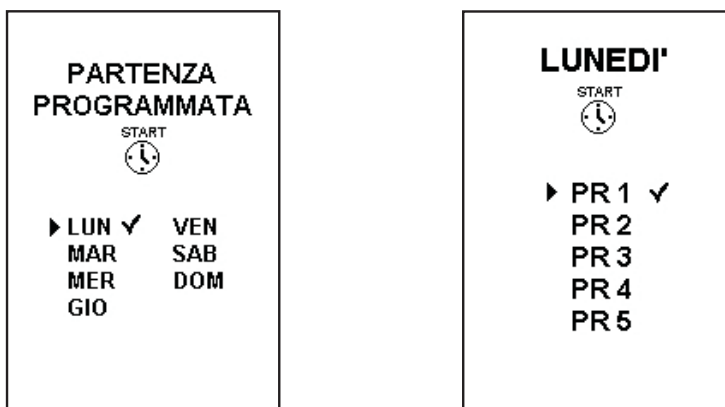
Partenza programmata

Attraverso questa opzione, si possono programmare delle accensioni differite del forno. Queste permettono di far partire dei programmi di cottura nei giorni e negli orari desiderati in maniera autonoma.

Selezionando partenza programmata dal menù, si presenterà una videata dove vengono riportati tutti i giorni della settimana.

Attraverso lo spostamento del cursore con la manopola **E1** e confermando con la pressione della stessa il giorno scelto, si entrerà in un'altra videata dove compariranno i programmi disponibili per quel giorno; quelli già impostati saranno contrassegnati da una "V".

Se per esempio in un giorno è già stata programmata una partenza, a fianco sarà evidente il simbolo "V". In tutto si possono programmare 5 partenze nella giornata per tutti i giorni della settimana.



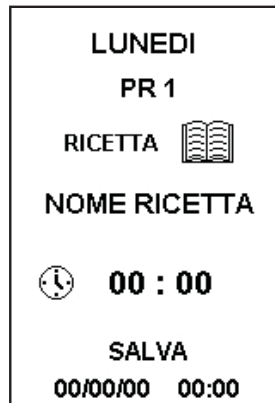
Se si configura un nuovo programma apparirà una schermata dove viene chiesto di attivarlo o meno. In caso di risposta positiva, verrà data la possibilità di selezionare quale programma si vuol far partire potendo scegliere fra le ricette automatiche e quelle personali.

Dopo aver scelto la cottura desiderata, apparirà la schermata di impostazione dell'orario di partenza. Per selezionare la regolazione delle ore e dei minuti, premere la manopola **E1** dopo essersi posizionati con il cursore sopra al valore da impostare; procedere con la regolazione e confermare il parametro sempre premendo **E1**.

Dopo aver impostato l'orario di partenza desiderato, posizionare il cursore sopra a Salva e dare conferma dei parametri inseriti.

Se prima di tale operazione si vuole modificare la ricetta inserita, basterà posizionarsi con il cursore sopra Ricetta e, confermando con la pressione della manopola **E1**, si potrà andare a rilesionare il tipo di cottura da inserire nella partenza programmata che si stà configurando.

Una volta confermato il programma inserito, il giorno corrispondente apparirà con il simbolo "V" a fianco. Ad indicare che almeno una partenza programmata è configurata sul forno, sulla schermata principale sarà presente il relativo simbolo.



Per andare a modificare o eliminare un programma già inserito, basterà selezionarlo e attraverso la relativa schermata si potrà scegliere quale operazione seguire.



Se si seleziona l'opzione disattiva, automaticamente il programma verrà eliminato; se invece si sceglie modifica, si rientrerà nella schermata di configurazione del programma per poter andare a variare l'orario di partenza o la ricetta impostata.

Menù ricette

Con questo menù si vanno a gestire tutte le funzionalità inerenti alle ricette inserite.

Si possono creare, modificare ed eliminare nuove ricette, copiarle sia sul forno stesso che esportarle ed importarle su e da un dispositivo USB.

Si possono inserire fino a 90 ricette personali e a ciascuna è possibile attribuire 10 fasi di cottura più una aggiuntiva di preriscaldamento se necessario.

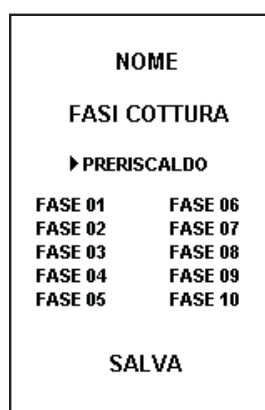
 **Si possono importare da dispositivi USB solo ricette che provengono da altri forni dello stesso tipo.**



Crea nuovo

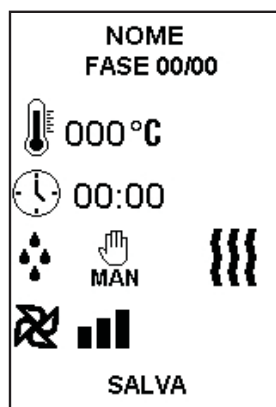
Con questa operazione si possono creare delle nuove ricette e salvarle nella raccolta delle ricette personali.

Una volta selezionata e confermata l'opzione, viene richiesto di inserire il nome della ricetta che si vuole creare; inserito questo e dando conferma con la voce "Salva" attraverso la manopola **E1**, si può procedere con la creazione delle fasi della ricetta.



Selezionando con il cursore la fase da inserire, apparirà una schermata dove verrà chiesta la conferma che si vuole attivare la fase selezionata.

Se la risposta è positiva, si procederà con l'inserimento dei parametri di cottura.



Per modificare i valori dei parametri di cottura, premere il relativo tasto e variare il valore attraverso la manopola **E1**, come nel caso della modifica parametri delle cotture manuali.

Una volta confermato il parametro con la pressione di **E1**, sul fondo della schermata, la scritta "Salva" apparirà lampeggiante a segnalare che premendo nuovamente **E1**, si confermano e salvano i parametri della fase che si sta creando in quel momento.

Fatto ciò, si ritornerà alla schermata di visualizzazione di tutte le fasi e, vicino a quelle impostate, apparirà il simbolo "V".

Se si vuole eliminare un fase basterà selezionarla e, attraverso la schermata, scegliere l'opzione "Disattiva" (vedere anche modifica di una ricetta).

Una volta create le fasi desiderate, per concludere correttamente il lavoro, si dovrà confermare la creazione selezionando con il cursore la voce "Salva" sul fondo della schermata e attraverso la pressione della manopola **E1**.

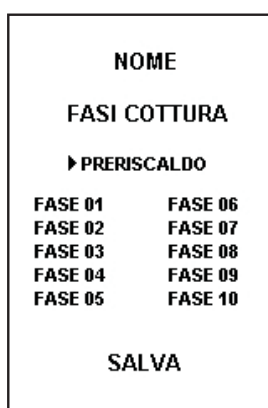
Una volta eseguito questo si ritornerà nella schermata di Menù ricette da dove si potrà scegliere l'operazione da eseguire in seguito.

Modifica

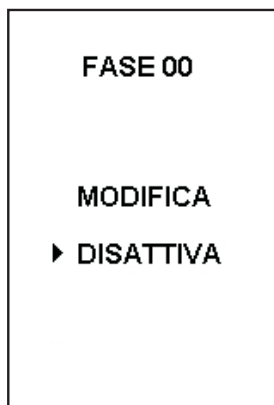
Con questo comando, si può andare a modificare le fasi e i parametri contenuti in una ricetta personale già creata in precedenza.

Dopo aver selezionato la voce "Modifica", comparirà l'elenco di tutte le ricette da dove si può selezionare quella da modificare.

Una volta scelto il programma da modificare, si entrerà nella schermata dove vengono visualizzate le fasi da cui è composta la ricetta e da dove si possono andare ad eseguire tutte le modifiche necessarie.



Se si vuole andare a modificare o disattivare una fase già attiva, una volta selezionata, apparirà la schermata dove verrà chiesto che operazione si intende eseguire.



Selezionando "Modifica" si entrerà nella videata dove sono presenti i parametri di cottura della fase e da qui sarà possibile modificarli in base alle proprie esigenze; per confermare le variazioni fatte bisognerà sempre confermare premendo la manopola **E1** quando la voce "Salva" sul fondo della schermata risulta lampeggiante.



Se invece si seleziona la voce Disattiva, in automatico quella fase verrà eliminata. La conseguenza a questo è che tutte le fasi inserite dopo quella eliminata saranno scalate di una posizione; se per esempio si va ad eliminare la fase 2 ed è inserita anche la fase 3, automaticamente all'eliminazione di 2 la numero 3 prenderà il posto di quella eliminata. Per confermare le modifiche eseguite ad una ricetta, bisogna sempre selezionare la voce "Salva" sul fondo della videata e premere per conferma la manopola **E1**.

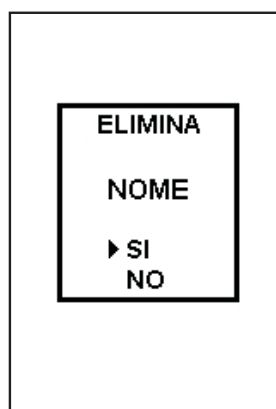
Elimina

Il comando elimina permette di cancellare in maniera definitiva le ricette volute.

Basterà selezionare il comando "Elimina" dal menù ricette, scorrere l'elenco e selezionare il programma che si vuole eliminare.

Una volta selezionata la voce desiderata, con la pressione della manopola **E1**, verrà chiesta conferma se si vuole veramente eliminare in maniera definitiva la ricetta.

Se la risposta è affermativa automaticamente verrà tolto dall'elenco il programma scelto; in caso contrario si ritornerà all'elenco delle ricette per poter scegliere un'altra ricetta o uscire dal menù di eliminazione.



Copia

Attraverso il comando copia, si possono eseguire delle duplicazioni di ricette già create e poterle quindi nominare in maniera diversa rispetto a quella di partenza. Selezionando quindi la voce "Copia", verrà data la possibilità di poter duplicare una ricetta sia dai programmi automatici, sia dalle ricette personali.

Una volta scelto da quale elenco selezionare il programma da copiare, si dovrà selezionarlo e, dopo aver fatto ciò, verrà chiesto di inserire il nuovo nome che si vuole attribuire alla ricetta.

Inserito e confermato il nome si ritornerà all'elenco di tutte le ricette dove sarà possibile eseguire un'altra operazione oppure uscire.

L'opzione di copiare delle ricette e rinominarle, permette poi, attraverso il comando "Modifica" visto precedentemente, di andare a modificare i parametri di quella ricetta, partendo da una già esistente; questo per poter eseguire anche delle prove senza però perdere i valori della ricetta originale.

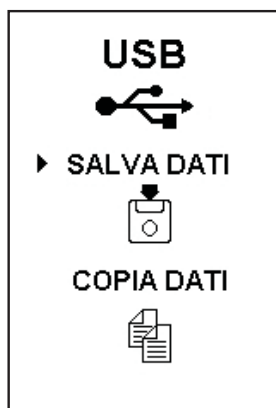
USB

Questa opzione permette, attraverso l'utilizzo di un dispositivo USB, di gestire le proprie ricette per poterle esportare ed importare sul forno, oppure per crearsi un semplice archivio direttamente sul proprio PC.

Le ricette che vengono esportate o importate devono comunque provenire da uno stesso modello di forno per poter essere riconosciute e utilizzate.

Selezionando quindi la voce "USB", si entra nel menù di scelta dell'operazione che si vuole svolgere.

Si può quindi copiare una ricetta dal forno al dispositivo (Salva Dati) oppure viceversa (Copia Dati).

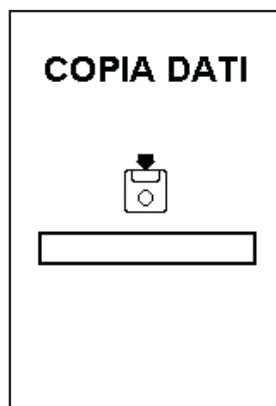


Selezionando quindi "Salva dati", verrà visualizzato l'elenco delle ricette personali da dove si potrà scegliere quella che si vuole esportare sul dispositivo USB collegato. Una volta individuata la ricetta da copiare muovendo il cursore con la manopola **E1**, sempre premendo questa si darà la conferma per la copia dei dati sul dispositivo inserito.

Nell'altro caso invece, cioè che si voglia importare una ricetta da USB al forno, si andrà a selezionare l'opzione "Copia dati". Anche in questo caso apparirà un elenco con le ricette salvate sul dispositivo collegato e dal quale si potrà scegliere quale importare sul forno.

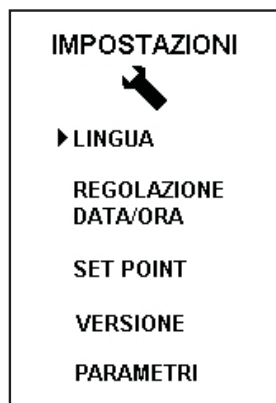
Sempre attraverso la manopola **E1** si selezionerà quella desiderata e con la pressione si andrà ad avviare il processo di trasferimento.

Ad indicare che l'operazione sta andando a buon fine apparirà una schermata con una barra di stato inerente al processo in corso.



Impostazioni

Attraverso questo menù si possono impostare tutti i parametri che servono per personalizzare il forno in base alle esigenze del cliente come la lingua utilizzata, i valori di set-point predefiniti, ecc.



Lingua

Selezionando la voce "Lingua" si può andare a modificare il linguaggio di interfaccia delle videate. Dopo aver scelto questa opzione, basterà selezionare e confermare l'impostazione desiderata con la manopola **E1**.

Regolazione data/ora

Questa opzione permette di verificare sul forno che l'orario e la data correnti siano corretti e quindi di poterli modificare o meno.

Per modificare un dato basterà posizionarsi con il cursore sopra al valore da variare, selezionarlo con la pressione della manopola **E1** e quindi variarlo in base alle proprie esigenze.

Per confermare quanto inserito basterà premere nuovamente la manopola **E1**; se si vuole modificare un altro valore ripetere lo stesso procedimento altrimenti se si desidera salvare le modifiche appena apportate, posizionare il cursore sopra alla voce "Salva" e confermare con la pressione di **E1**.

Set Point

Attraverso la selezione della voce "Set Point", si possono variare i valori di tempo e temperatura con i quali il forno si presenta all'accensione.

1-Tempo: valore del tempo di cottura visualizzato di default

2-Temperatura: valore della temperatura di cottura visualizzata di default

3-Cuore: valore della temperatura della sonda cuore visualizzata di default

4-DeltaT: valore della temperatura di deltaT visualizzata di default

5-Preriscaldamento: valore della temperatura di preriscaldamento visualizzata di default

6-Raffed.: valore della temperatura di raffreddamento visualizzata di default

Per modificare i valori basterà posizionare il cursore in corrispondenza del parametro da modificare e premere la manopola **E1**.

Eseguito questo, con la rotazione di **E1** si andrà a modificare il valore e per confermarlo basterà ripremere la manopola.

Versione

Selezionando questa voce verrà visualizzata la release del firmware installato sul forno.

Questo parametro non è modificabile ma serve solo come visualizzatore.

Parametri



Le operazioni riportate nel paragrafo seguente devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Andando a selezionare questa voce, apparirà una schermata dove verrà richiesto di inserire una password.

- Menù parametri utente (PSW 0025): con questo menù si possono variare dei parametri macchina in modo da consentire all'utente di poter personalizzare il forno in base alle proprie esigenze.

| | |
|--------------|--|
| LOGO TIME | (tempo visualizzazione logo) |
| GAS | (modello forno a gas) |
| SCREENSAVER | (tempo avvio screensaver cottura) |
| MOTOR T ON | (tempo rotazione motore a destra e a sinistra) |
| TEMP UNIT | (unità di misura) |
| STANDBY TIME | (tempo avvio standby) |
| ENC SENS | (sensibilità encoder) |
| CONTRAST | (contrasto schermo) |

- Menù test uscite (PSW 0018): questo menù permette di attivare le singole uscite della scheda andando di conseguenza ad attivare i componenti ad esse collegate (luci, motori, elettrovalvole, ecc.).

Per tutti i relè viene visualizzato il nome della relativa uscita (es. OUT1) e una indicazione dello stato; se OFF vuol dire che può essere attivata per il test, se ON vuol dire che il test è in corso. Per quanto riguarda le uscite relative all'attivazione dei motori, identificate come MOT, all'avvio viene eseguito un ciclo completo in automatico di rotazione a destra e a sinistra con il relativo fermo ventola.

Per ogni corrispondenza fra uscita della scheda elettronica e componente da testare, si consiglia di utilizzare il relativo schema elettrico di riferimento.

- Menù memoria errori (PSW 0834): entrando in questo menù, si possono vedere gli allarmi segnalati con uno storico di 10 registrazioni. Ogni allarme ha un codice di riferimento e per ogni codice viene registrata la data di segnalazione.

| | |
|-----|---|
| W55 | ALLARME MOTORE |
| W56 | ALLARME TERMOSTATO DI SICUREZZA |
| W57 | ALLARME SONDA CAMERA |
| W58 | ALLARME SONDA CUORE |
| W59 | ALLARME GAS |
| W71 | ALLARME MANCANZA ACQUA |
| W79 | ALLARME MANCATO RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA CAMERA |
| W80 | ALLARME MOTORINO SFIATO FUMI |

Report

Questa opzione del menù principale, permette di eseguire dei semplici report delle cotture eseguite.

Per eseguire correttamente questa operazione si dovrà inserire un dispositivo USB.

Dopo aver concluso un ciclo di cottura, selezionando la voce "Report" dal menù, si creerà, sul dispositivo USB inserito, un file in formato di testo dove saranno riportati tutti i valori della cottura appena eseguita.

Possono essere eseguiti cinque report delle ultime cotture fatte.

Il file creato sarà possibile visualizzarlo su un qualsiasi computer che è in grado di leggere i formati ".txt".

RESET GAS(attivo solo nelle versioni a gas)

Con il tasto **P10** nei modelli di forno alimentati a gas, si procede allo sblocco della centralina di gestione del riscaldamento. Il tasto in funzionamento normale risulta spento; si accende solo quando compare un'anomalia sulla parte gas e segnalata dalla centralina di controllo.

Se dopo aver eseguito il reset con il relativo tasto 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. Ogni allarme è accompagnato da una videata grafica che rende più semplice l'individuazione del problema, riportando l'esatto riferimento all'errore segnalato. Per ulteriori indicazioni sulla risoluzione problemi, fare riferimento al capitolo "Diagnosi di alcuni guasti" del libretto generale in dotazione al forno.

Porta aperta

Segnalazione porta aperta.

Si consiglia di chiudere la porta o di verificare il funzionamento del microinterruttore porta.



Temperatura camera

Mancato raggiungimento della temperatura impostata.

Si consiglia di verificare il corretto funzionamento della sonda di temperatura camera e del sistema di riscaldamento.



Sonda camera

Sonda di temperatura camera non rilevata per mancanza o mal funzionamento

Si consiglia di verificare il corretto funzionamento della sonda di temperatura camera.



Termostato di sicurezza

Intervento o mal funzionamento del termostato di sicurezza.

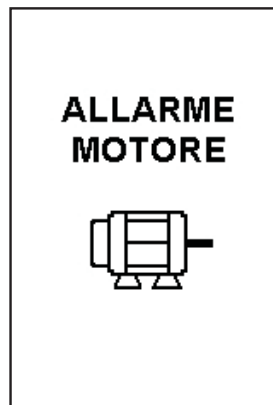
Si consiglia di verificare il funzionamento del termostato di sicurezza e l'eventuale intervento.



Motore

Intervento dei relè termici del motore.

Si consiglia di verificare il funzionamento dei motori e il funzionamento dei relè termici di sicurezza relativi.



Sonda cuore

Sonda di temperatura non rilevata per mancanza o mal funzionamento.

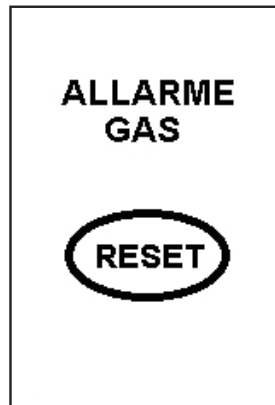
Si consiglia di verificare il corretto funzionamento della sonda di temperatura cuore.



Reset Gas 

Blocco della centralina di controllo gas.

Si consiglia di verificare la presenza di alimentazione gas, il corretto funzionamento del controllo fiamma e la corretta polarità di alimentazione elettrica.



USB

Mancato inserimento del dispositivo USB o cavo scollegato.

Si consiglia di verificare lo stato del connettore USB e il corretto inserimento e funzionamento.



mac.pan
bakery solutions since 1983

www.macpan.com