



WWW.FORNIPAVESIRIMINI.IT

TOUCH

PANNELLO DI CONTROLLO MULTIFUNZIONE

FORNI ELETTRICI

MANUALE D'USO

IMPORTANTE

Leggere attentamente questo documento prima dell'uso del dispositivo e seguire tutte le avvertenze; conservare questo documento con il dispositivo per consultazioni future. Utilizzare il dispositivo solo nelle modalità descritte in questo documento.

Benvenuti
nel nuovo pannello
di controllo multifunzione



TOUCH
FORNI ELETTRICI

**CONFIGURAZIONI DISPONIBILI****A • COTTURA AD ENERGIA ELETTRICA**

- RESISTENZE CIELO
- RESISTENZE PLATEA
- PIANO ROTANTE

Gentile utente
FORNI PAVESI RIMINI
è lieta di introdurti
ad nuova esperienza
nell'utilizzo del suo nuovo
pannello di controllo

- 4** INTRODUZIONE
- 6** REGOLAZIONI DI BASE
- 14** RESISTENZE CIELO
- 18** PRE-HEAT
- 20** PIANO ROTANTE
- 24** RESISTENZE PLATEA
- FUNZIONI SPECIALI**
- 26** Memo-Preferiti
- 30** Multi Cooking
- 34** ALLARMI

IMPORTANTE

Prima di avviare il pannello controllare che nulla impedisca il corretto funzionamento del forno e che tutte le operazioni di installazione siano state eseguite come prescritto nel relativo manuale.

- 1 • Controllare che il quadro comando sia installato correttamente
- 2 • Effettuare l'allacciamento elettrico
- 3 • Attivare il pannello di controllo premendo il tasto di avvio ON/OFF
- 4 • In questa condizione il forno può iniziare ad essere utilizzato

ICONE PRINCIPALI PRESENTI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

					
AVVIO ON/OFF	SETUP	RESISTENZE CIELO	RESISTENZE PLATEA	ALIMENTATO A LEGNA	GESTIONE POTENZA
					
FUNZIONE AUTOMATICA	FUNZIONE MANUALE	AVVIO PIANO ROTANTE	CICLO COTTURA VELOCE	MULTICOOKING	PREFERITI

PRESSIONE SULLE ICONE PER L'ATTIVAZIONE DELLE FUNZIONI

PRESSIONE SINGOLA SU ICONE O MESSAGGI

Attiva e disattiva funzioni di partenza e arresto oppure di conferma o rifiuto.

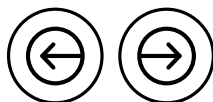


PRESSIONE PROLUNGATA SU ICONE O MESSAGGI

Attiva l'apertura o l'accesso a schermate secondarie di profilazione delle funzioni in esecuzione.



PULSANTI DI NAVIGAZIONE DELLE SCHERMATE DI SETUP



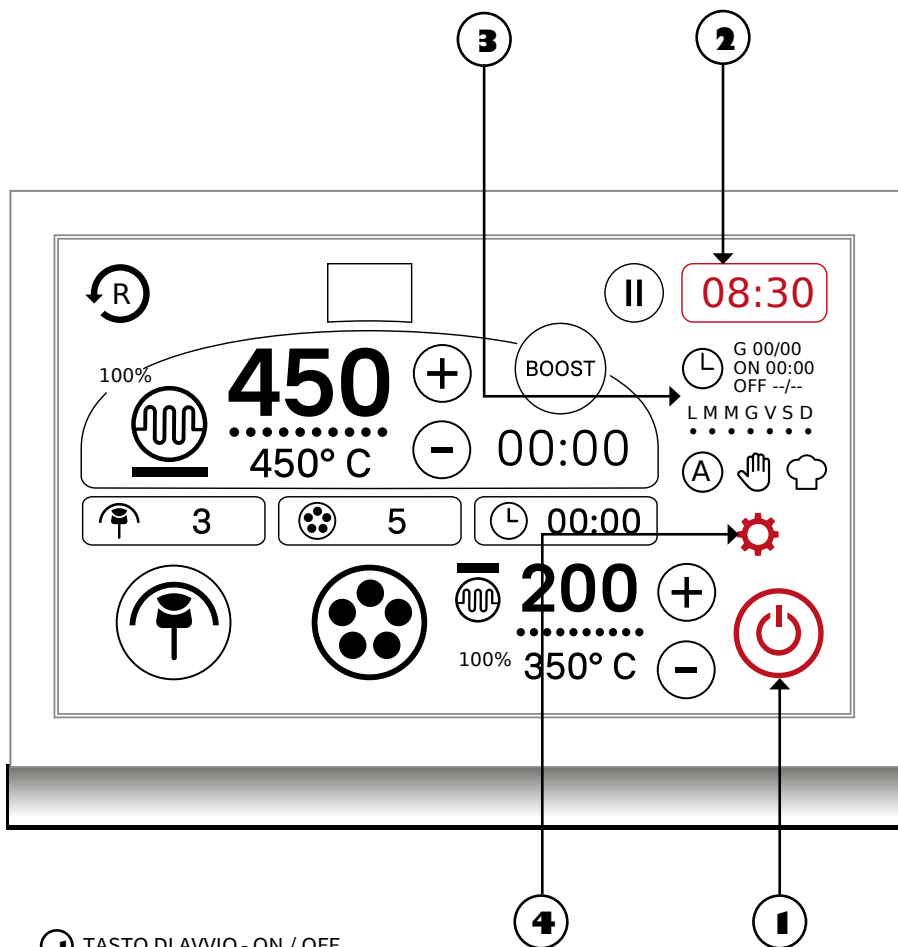
PULSANTI FRECCHE
di colore bianco
permettono lo spostamento
tra le schermate



PULSANTE HOME
di colore arancio
ripristina la
schermate principali



CONFERMA E ANNULLA
di colore verde e rosso
convalidano o annullano
le impostazioni selezionate



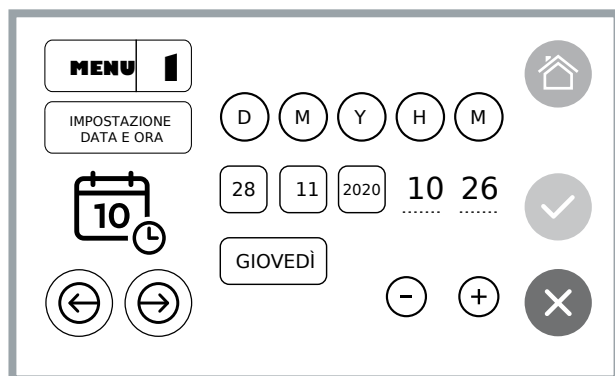
- ❶ TASTO DI AVVIO - ON / OFF
- ❷ OROLOGIO
- ❸ PROGRAMMA ACCENSIONI
- ❹ SETUP



REGOLAZIONI DI BASE



MENU 0:
INFORMAZIONI DI SERVIZIO
Visualizza il Numero di Serie e tutte le principali caratteristiche del bruciatore controllato da questo pannello.



MENU 1:
DATA E ORA
Regolazione del calendario e delle impostazioni dell'orologio.



ATTENZIONE

È possibile accedere al menu DATA e ORA anche direttamente dalla schermata principale, esercitando una pressione continua sull'orologio.





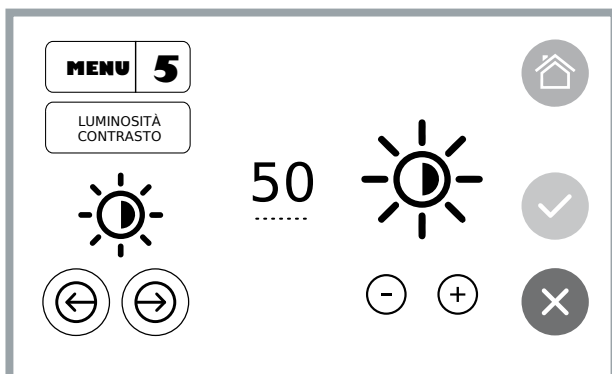
MENU 2: IMPOSTAZIONE LINGUAGGIO PANNELLO

Da questa schermata è possibile selezionare la lingua che si desidera utilizzare sul pannello



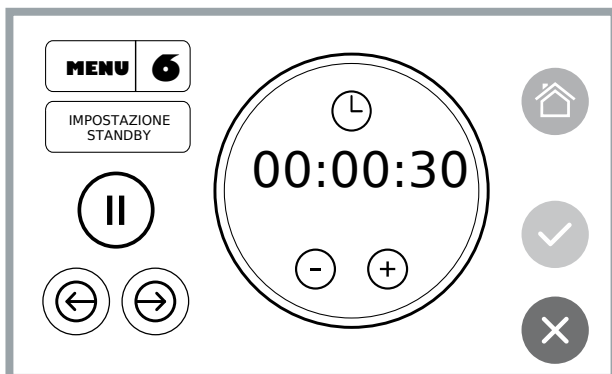
MENU 5: LUMINOSITÀ E CONTRASTO

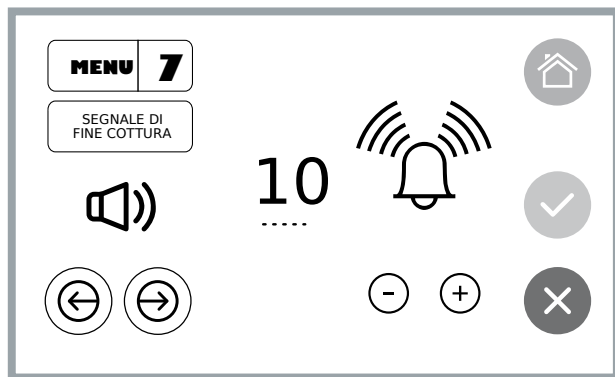
Permette la regolazione di luminosità e contrasto del video del pannello di controllo.



PAUSA COTTURA / STANDBY

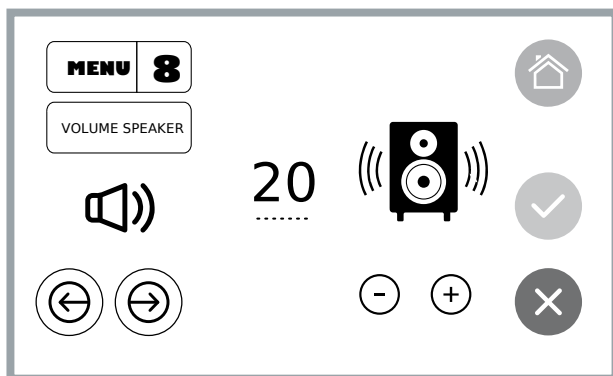
Se non sono attive le funzioni di cottura o di rotazione allo scadere del tempo impostato nel menu 6 lo schermo passa alla modalità di standby





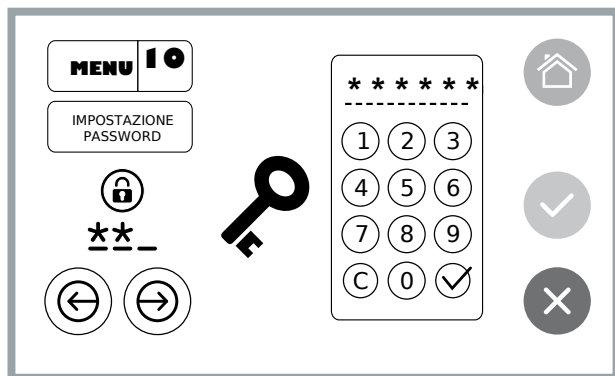
**MENU 7 :
AVVISO ACUSTICO
DI FINE COTTURA**

Regolazione durata avviso acustico ciclo fine cottura (da 1 a 10 secondi).



**MENU 8:
VOLUME SPEAKER**

Regolazione volume degli avvisi acustici.



**MENU 10:
IMPOSTAZIONE PASSWORD**

Menu impostazione password per accesso menu programmazione funzioni di sistema. Accesso riservato. Quando il simbolo della chiave apparirà in colore verde, la password sarà sbloccata.





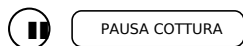
MENU 9: OPZIONI SPECIALI

il MENU OPZIONI riveste una particolare importanza all'interno del pannello di controllo TOUCH.

ATTENZIONE Questo Menu è accessibile **SOLO** quando la resistenza principale ed il piano rotante sono spenti o disattivati.



- Il campo con il cerchio all'interno indica che la funzione desiderata è selezionata e attiva.
- Il campo vuoto indica che è stata disattivata.



1) PAUSA COTTURA

Interrompe temporaneamente le attività del pannello per l'intervallo di tempo impostato nel **menu 6** (pausa).



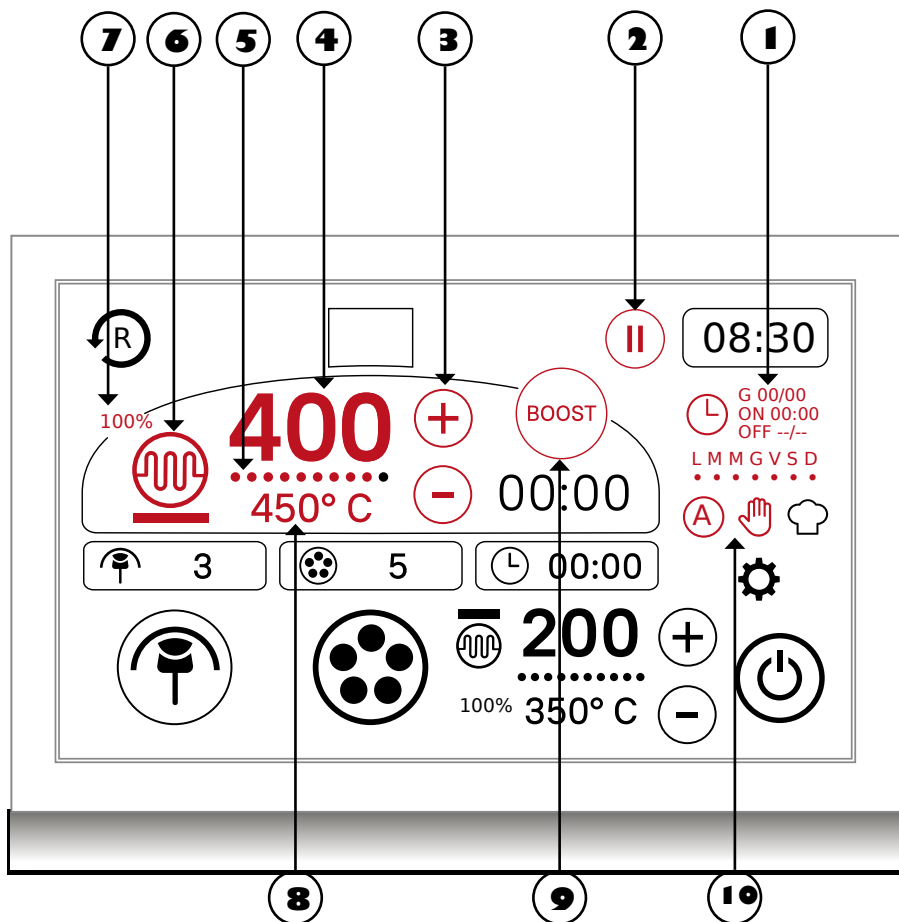
2) TEMPO AL GIRO

Consente di regolare il tempo e quindi la velocità in cui il piano rotante compie un giro completo di 360°.



TOUCH

CONFIGURAZIONE ELETTRICA



- | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ① ACCENSIONI E SPEGNIMENTI PROGRAMMATI | ⑥ ON-OFF RESISTENZE CIELO |
| ② PAUSA / STAND BY | ⑦ % POTENZA RESISTENZE |
| ③ TASTI PER INCREMENTO / DIMINUZIONE SET-UP TEMPERATURA E POTENZA IN % | ⑧ SET-UP POINT TEMPERATURA / % POTENZA |
| ④ TEMPERATURE FORNO / CIELO | ⑨ BOOST |
| ⑤ BARRA POTENZA ELETTRICA IMPIEGATA | ⑩ UTILIZZO AUTOMATICO / MANUALE |

**450**

450 °C

ATTENZIONE

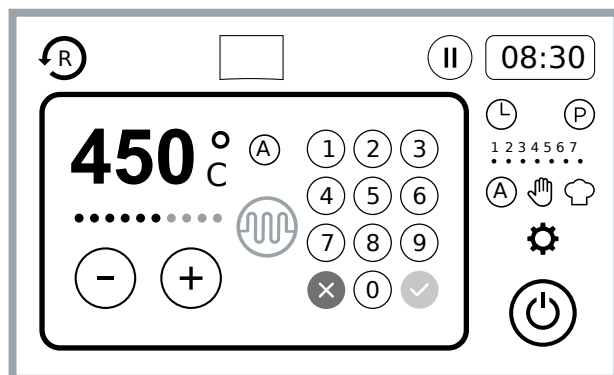
Con una pressione continua sul simbolo temperatura si attiva la finestra pop-up.

**ATTENZIONE**

Una pressione singola sul simbolo della serpentina avvia la resistenze.

**IMPORTANTE**

IL BRUCIATORE RAGGIUNGE IL LIMITE DI SICUREZZA NON SUPERANDO LA TEMPERATURA MASSIMA DI 450°C

**REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA**

Per regolare la temperatura, è sufficiente mantenere la pressione sui numeri. Apparirà una finestra pop-up, con tastierino su cui comporre la temperatura desiderata oppure aumentare o diminuire premendo i tasti +/- . La temperatura sarà rappresentata in gradi sia per la funzione in Automatico che per quella manuale.

**450** °C / °F

La potenza della resistenze è visualizzata da questa barra.

..... **0-100%**

Nella versione manuale, la potenza può essere gestita dall'operatore tramite i tasti di regolazione.



Tasti regolazione

**PROGRAMMAZIONE
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO**

Questo programma, consente di predisporre un calendario di avvii e spegnimenti predefiniti.

Si inizia stabilendo per ogni giorno della settimana l'ora dell'accensione e l'intensità della temperatura desiderata. Di seguito si procede con la selezione del giorno scelto, attivando la partenza programmata tramite la selezione della finestra a fianco del giorno in oggetto.

1) Per uniformare le partenze alla stessa ora: selezionare più giorni contemporaneamente.

2) Per disattivare la partenza programmata del giorno prescelto selezionare il punto all'interno della finestra a fianco del giorno della settimana.

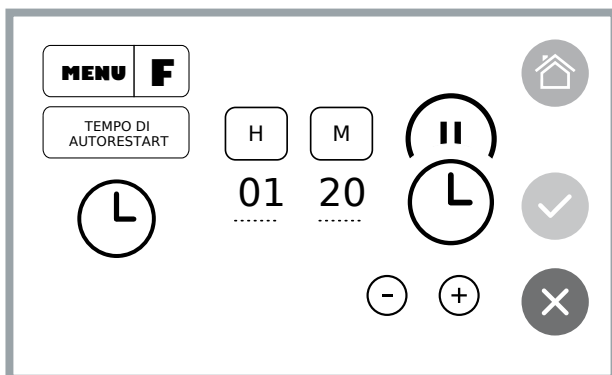
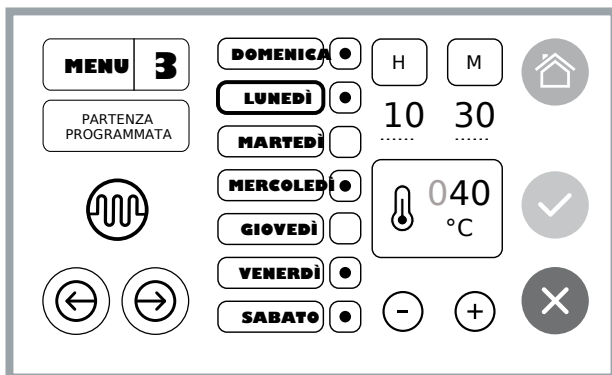
ATTIVO **DISATTIVO**

**MENU F:
VALORI DI AUTORESTART**

Questo menu permette di programmare una pausa temporizzata con restart automatico. I tempi di questa pausa sono impostabili nella modalita: ore e minuti.

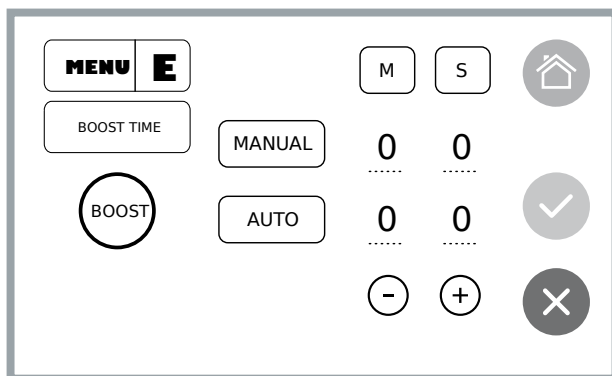
30 secondi prima del riavvio, verrà emesso un avviso acustico intermittente per segnalare la nuova partenza.

Con i tempi di Restart attivati il simbolo PLAY lampeggia.



**ATTENZIONE**

La pressione continua sul simbolo BOOST attiva le finestre di regolazione di questa funzione, permettendo di selezionare le opzioni AUTOMATICO o MANUALE.

**BOOST**

La funzione BOOST incrementa alla massima potenza per il periodo di tempo desiderato la potenza della resistenze.

Si accede alle regolazioni con una pressione continua sull'icona presente nello schermo principale. Quindi si impostano i tempi di utilizzo e le modalità



AUTOMATICA o MANUALE.

Automatico: Si attiva insieme al ciclo di cottura veloce per la durata di tempo impostata.

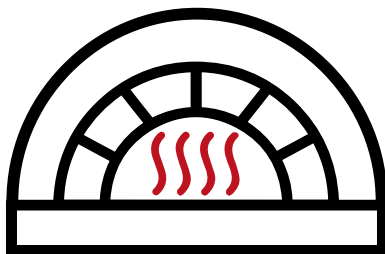
Note: la funzione bypassa il set point di temperatura impostata.

Manuale: Si attiva premendo l'icona Boost collocata sulla schermata principale. Funzionando per il tempo impostato nella modalità manuale.

FUNZIONE PRE-HEAT

preriscaldamento e deumidificazione della cupola forno

Questa funzione, quando attiva, permette il lieve e graduale preriscaldamento deumidificando l'interno della cupola del forno.



Un timer collocato alla sinistra dell'orologio, visualizza il conto alla rovescia indica l'avvio della funzione PRE-HEAT, con la resistenze accese.



L'icona PRE-HEAT.

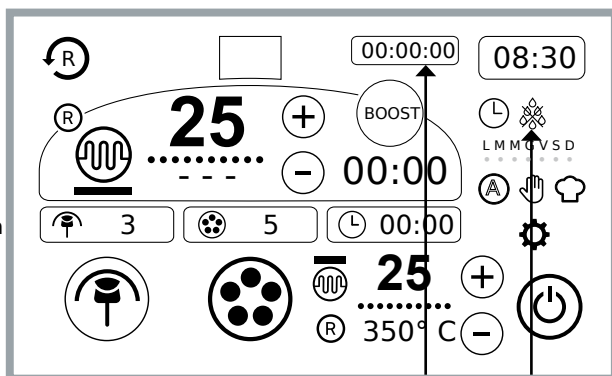
Sono quindi abilitate le seguenti funzioni:

1) accensione della resistenze cielo, con potenza alla minima intensità.*

2) avvio della rotazione alla velocità minima.*

* **Queste funzioni sono programmate dal costruttore e non sono modificabili dall'utente.**

La durata della funzione va da 20 a 48 ore al massimo.



1) TIMER CONTO ALLA ROVESCIA

2) ICONA PRE-HEAT





COLORI TEMPERATURE FORNO VISUALIZZATI DAL DISPLAY

0°... 50°



CELESTE

051°... 200°



GIALLO SCURO

201°... 300°



ARANCIO

301°... 400°

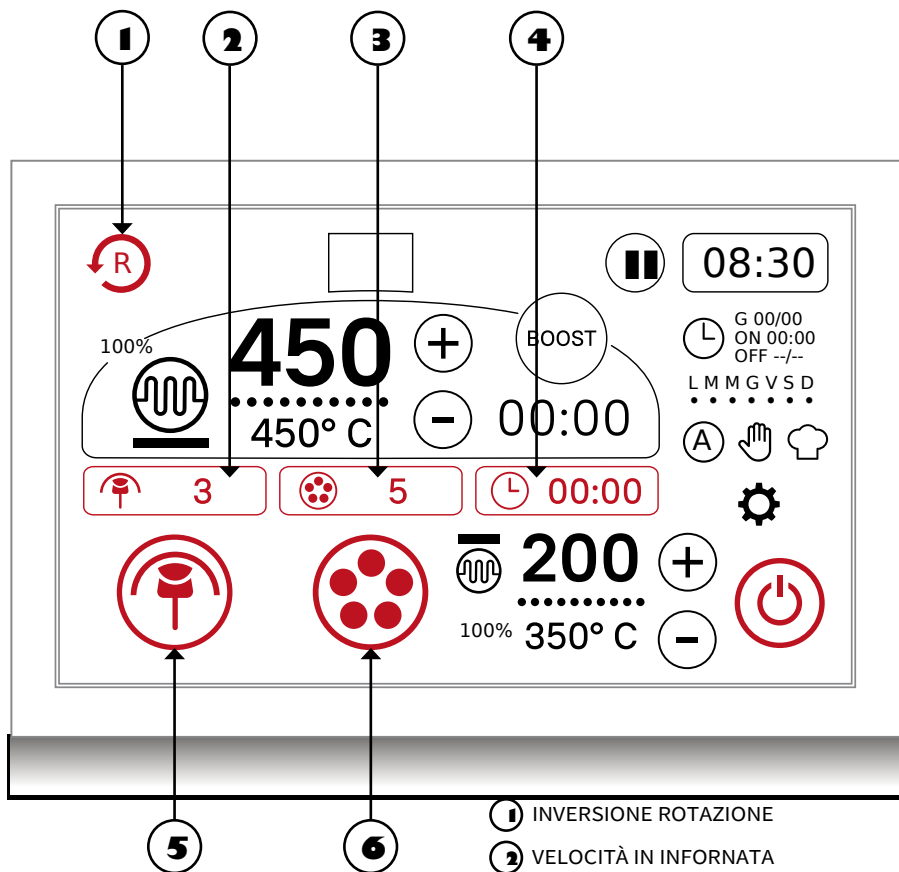


ARANCIO SCURO

401°... 450°



ROSSO SCURO



- ① INVERSIONE ROTAZIONE
- ② VELOCITÀ IN INFORNATA
- ③ VELOCITÀ IN CICLO DI COTTURA
- ④ TEMPO CICLO DI COTTURA
- ⑤ AVVIO INFORNATA
- ⑥ AVVIO ROTAZIONE CICLO DI COTTURA

**INFORNATA / VELOCITÀ DI INFORNATA**

Una pressione singola su questa icona, permette di avviare il piano rotante, in modalità infornata.

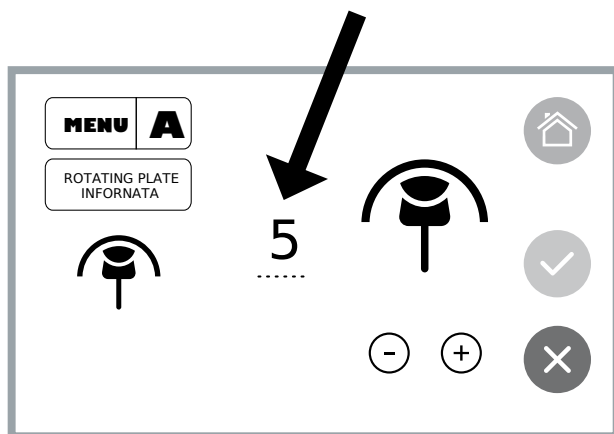
TASTO ATTIVO DI COLORE ROSSO

pressione singola = AVVIO

TASTO ATTIVO DI COLORE GIALLLO

pressione prolungata = OPZIONI SETUP - MENU A

TASTO ATTIVO DI COLORE BIANCO / GRIGIO = DISATTIVATO

**MENU A**

La pressione prolungata **sul numero** in quest'area, permette con accesso diretto di gestire la velocità di rotazione del piano, consentendo l'impostazione di 10 diverse velocità (dalla più lenta 1 alla più veloce 10).

**ROTAZIONE / VELOCITÀ DI ROTAZIONE CICLO COTTURA VELOCE**

La pressione singola su questa icona, permette di avviare la velocità di cottura del piano rotante,

TASTO ATTIVO DI COLORE ROSSO

pressione singola = AVVIO

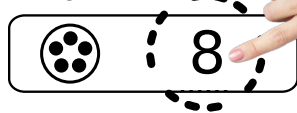
*la funzione di ciclo cottura veloce può essere attivata anche oscurando la fotocellula

TASTO ATTIVO DI COLORE GIALLLO

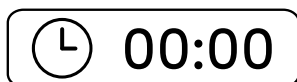
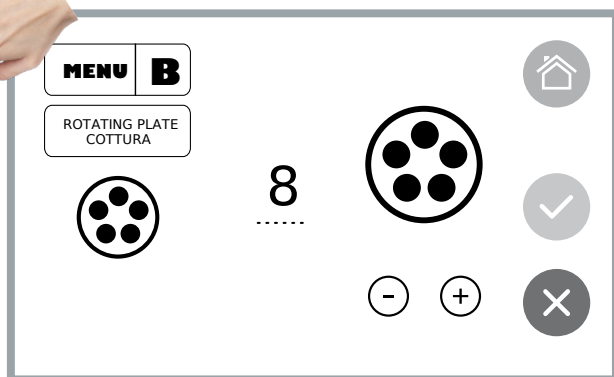
pressione prolungata = OPZIONI SETUP - MENU B

TASTO ATTIVO DI COLORE BIANCO / GRIGIO = DISATTIVATO

MENU B



La pressione prolungata sul numero presente in quest'area consente l'accesso al sottomenù per l'impostazione della velocità (dalla più lenta 1 alla più veloce 10).



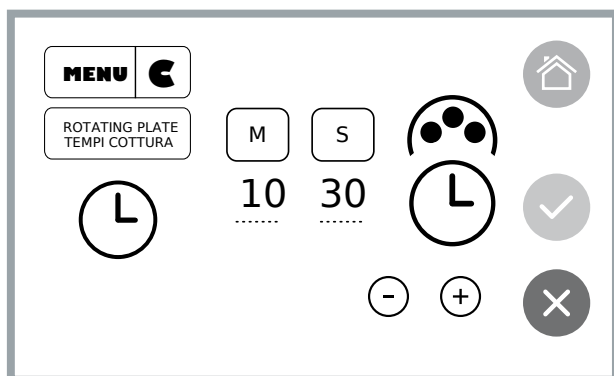
ROTAZIONE / TEMPO DI COTTURA

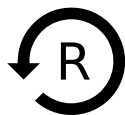
Il tempo di cottura verrà visualizzato, nella schermata principale, dall'icona con timer.
Rif. n. 4 a pagina 20.

MENU C

TEMPO DI ROTAZIONE

Premendo sull'icona, attiva in colore si accede ad un sottomenù MENU C per l'impostazione dei tempi di cottura.



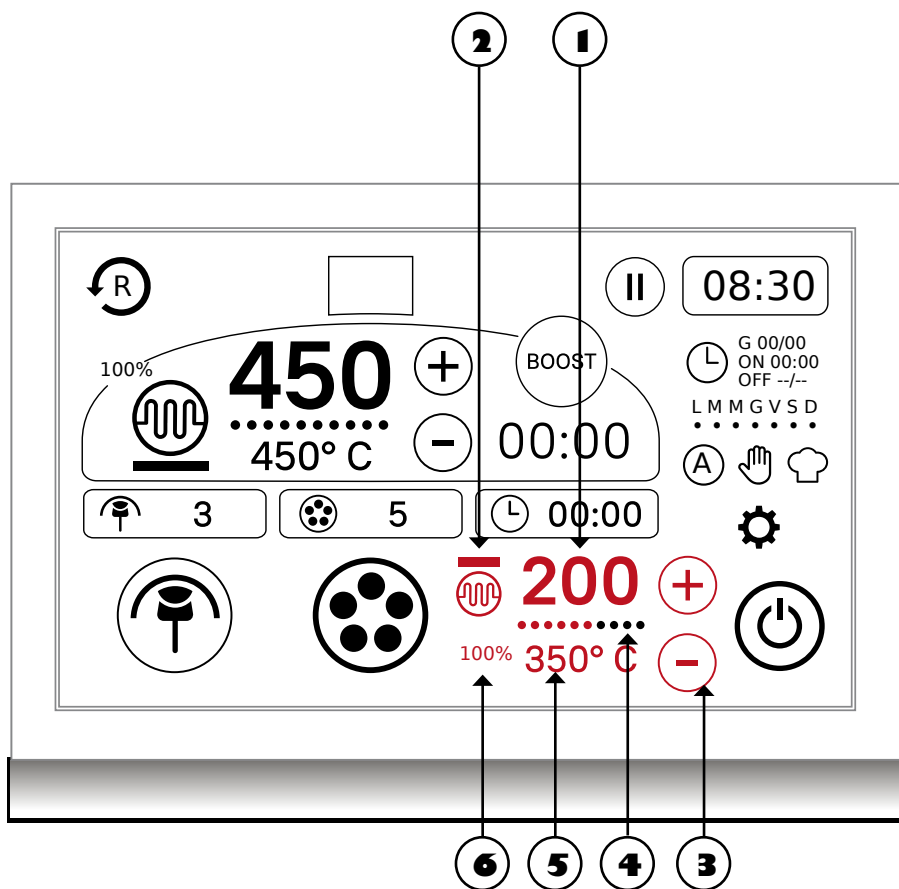
**INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE DEL PIANO COTTURA**

Sulla sinistra del pannello principale è posta l'icona per l'inversione del senso di rotazione del piano cottura.

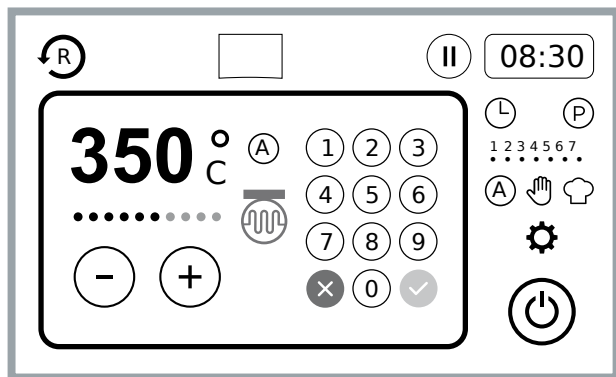
Una volta premuta, il piano cottura invertirà la sua rotazione.

IMPORTANTE

La pressione sull'icona, va mantenuta per un tempo di almeno 0.5"



- ① TEMPERATURA RESISTENZE PLATEA
- ② ON-OFF RESISTENZE PLATEA
- ③ TASTI PER INCREMENTO / DIMINUZIONE SET-UP TEMPERATURA E POTENZA IN %
- ④ BARRA POTENZA ELETTRICA IMPIEGATA
- ⑤ SET-UP POINT TEMPERATURA / POTENZA
- ⑥ % INCREMENTO RESISTENZE

**ATTENZIONE**

La finestra POP UP, apparirà per un tempo molto breve.



L'ATTIVAZIONE DELLA RESISTENZE PLATEA, SARÀ POSSIBILE SOLO ED UNICAMENTE DOPO L'AVVIO DELLA ROTAZIONE.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

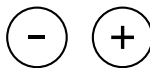
Per regolare la temperatura, è sufficiente mantenere la pressione sui numeri. Apparirà una finestra pop-up, con tastierino su cui comporre la temperatura desiderata oppure aumentare o diminuire premendo i tasti +/- . La temperatura sarà rappresentata in gradi sia per la funzione in Automatico che per quella manuale.



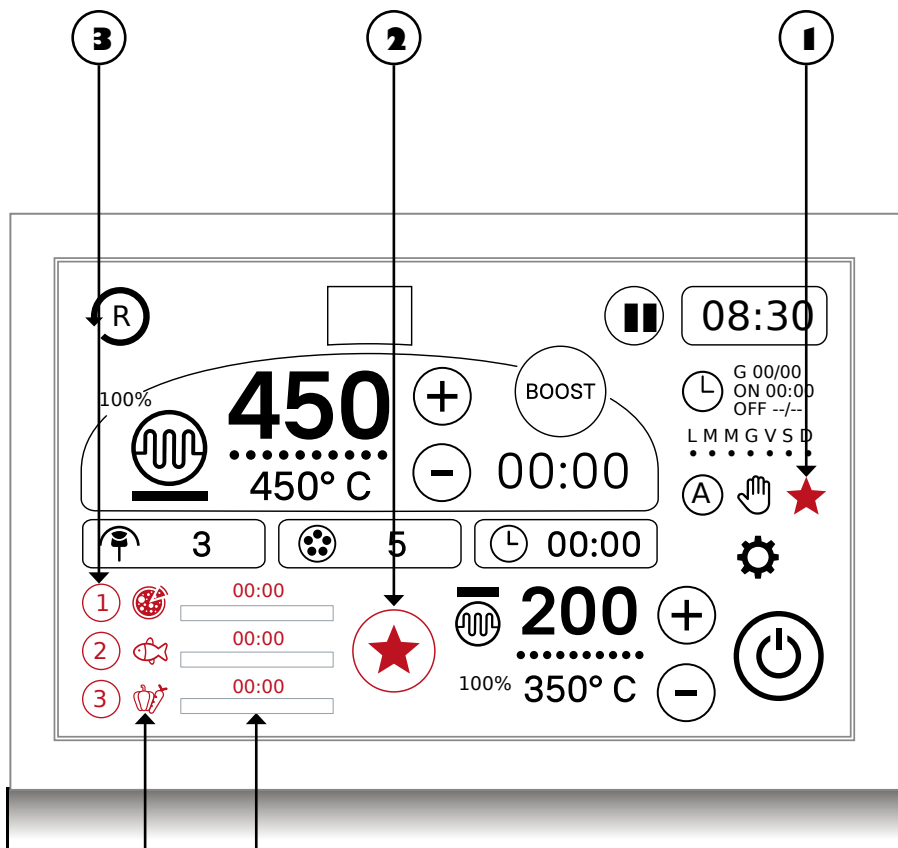
350 °C / °F

La potenza della resistenze è visualizzata da questa barra.
 **0-100%**

Nella versione manuale, la potenza può essere gestita dall'operatore tramite i tasti di regolazione.



Tasti regolazione



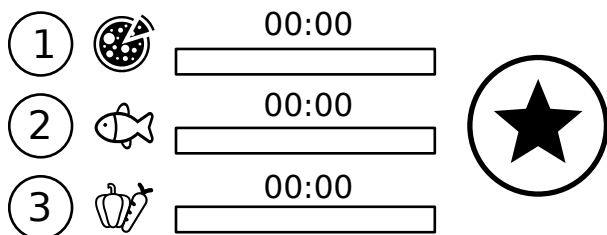
- ① ② PROGRAMMA PREFERITI
- ③ SELEZIONE PIETANZE
- ④ ICONE PIETANZE SELEZIONATE
- ⑤ TEMPI DI COTTURA



MEMO PREFERITI

cottura di pietanze di utilizzo quotidiano

Il programma PREFERITI consente di gestire la cottura dei piatti o delle pizze più frequentemente richiesti o cucinati quotidianamente. La differenza principale di questo programma rispetto alla funzione MULTICOOKING è che con questa configurazione, è possibile abbinare tempi di cottura (con funzione piano rotante) e temperature (resistenze cielo).

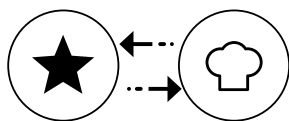


ATTENZIONE sarà possibile attivare un solo timer alla volta

* La temperatura associata alla pietanza selezionata verrà inserita come temperatura impostata nella resistenze cielo.

** Il tempo di cottura associato alla pietanza selezionata verrà inserito come tempo di ciclo cottura veloce nel menu del piano rotante (quando presente).

○ La pressione singola sui simboli permette di passare da una funzione all'altra, quando questa è stata selezionata, un tocco successivo consente l'avvio del programma.



◎ **ATTENZIONE**
La pressione continua sul simbolo STELLA attiva le finestre di regolazione di questa funzione, permettendo di selezionare e ottimizzare le opzioni disponibili personalizzando le cotture adattandole alle esigenze di ogni cucina.



COTTURE PERSONALIZZATE DISPONIBILI



PIZZA



PIZZE SPECIALI



PIZZA AL METRO



PANE



PASTA AL FORNO



TORTE SALATE



PASTICCERIA



TORTE E DOLCI



CROSTATE



PESCE



VERDURE



POLLO ARROSTO



ARROSTO



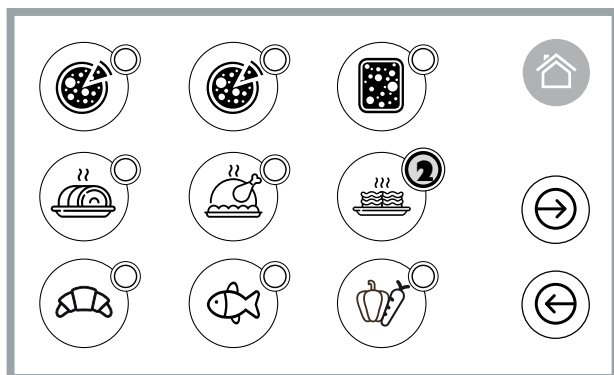
CARNE ALLA GRIGLIA



PREFERITI



Il pulsante della cottura PREFERITI con l'icona della stella, premuto con continuità permette l'accesso alla finestra con l'elenco delle icone che rappresentano le pietanze e i loro tempi di cottura abbinati e programmati.



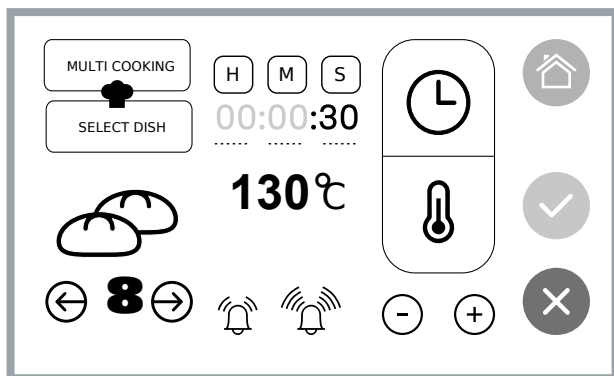
Accedendo a questa seconda schermata, ci si trova di fronte ad un elenco delle pietanze disponibili e programmate. Tramite i simboli delle frecce si potranno scorrere le pagine, mentre premendo sulle icone dei cibi, questi ultimi potranno essere attivati e selezionati (fino ad un massimo di 3) o disattivati.



Così appare l'icona del cibo deselezionato con cerchio vuoto e privo di numerazione.

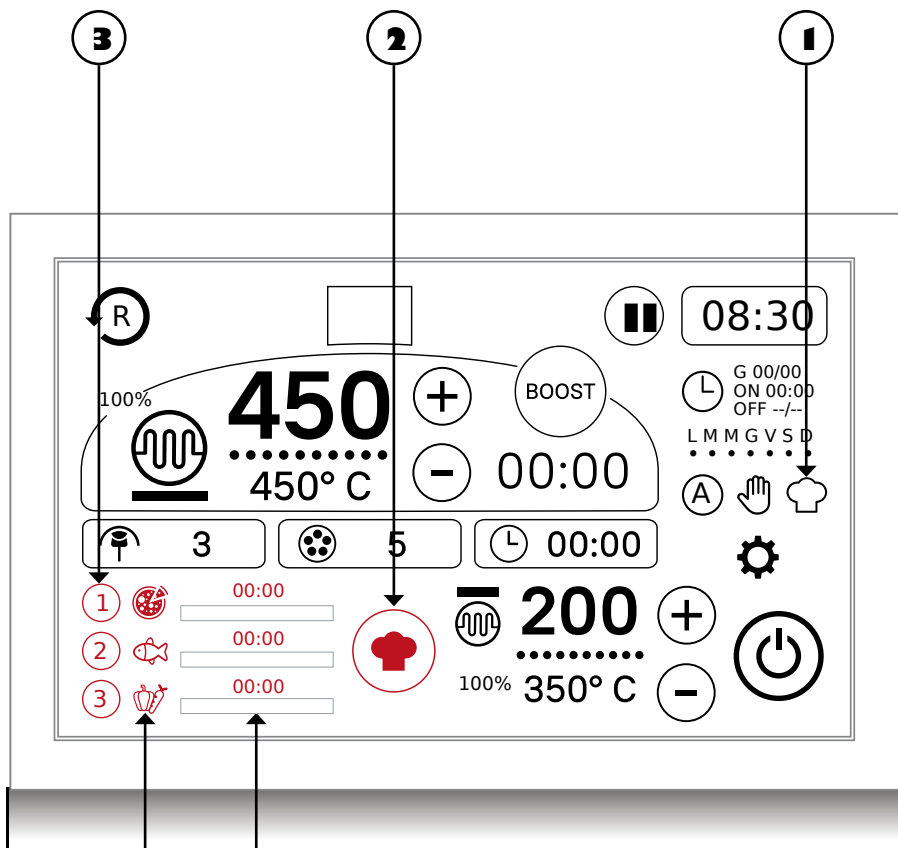


Così appare invece l'icona del cibo selezionato con cerchio di colore verde e numero di selezione.



Una pressione prolungata sull'icona della pietanza permetterà di accedere alla schermata di programmazione per impostare tempi, temperature, avvisi acustici e modificare la pietanza da cucinare.






- ① ② PROGRAMMA MULTICOOKING
- ③ SELEZIONE PIETANZE
- ④ ICONE PIETANZE SELEZIONATE
- ⑤ TEMPI DI COTTURA

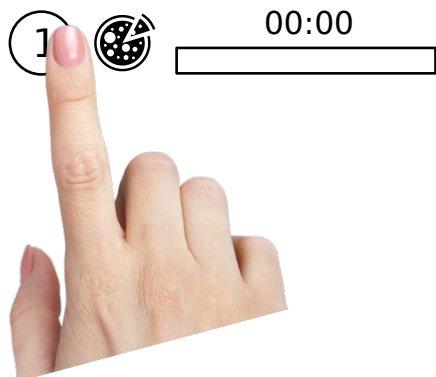


MULTI COOKING

cottura contemporanea di pietanze diverse

Questo specifico programma è stato ideato per consentire la cottura contemporanea di diverse tipologie di pietanze all'interno del forno. Il programma viene selezionato dall'icona sulla destra del pannello principale ().

I parametri delle singole pietanze a differenza del menu preferiti non agiscono sul controllo della temperatura all'interno / cielo del forno.

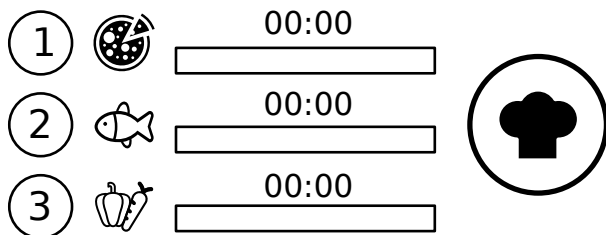


La pressione singola sul numero attiva, colorando di rosso, il timer di cottura della pietanza selezionata

La pressione singola sul numero, lo colora di bianco e ne arresta la cottura

Pressione prolungata su icona pietanza permette l'accesso alla schermata delle pietanze per sostituire o per modificare le cotture.

Pressione singola su icona Cappello Cuoco accede alla schermata dei lista delle pietanze



In questa sezione dello schermo TOUCH sono sintetizzate da sinistra a destra: le tre pietanze in ordine di inserimento, le icone che le rappresentano, le barre che visualizzano lo scorrere del tempo di cottura ed il pulsante della cottura MULTI COOKING con il cappello da cuoco.

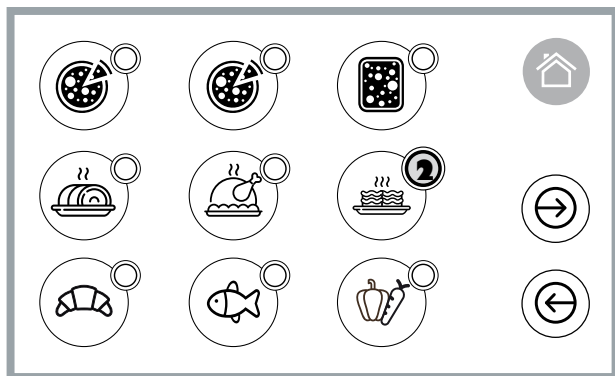


COTTURE PERSONALIZZATE DISPONIBILI

 <p>PIZZA</p>	 <p>PIZZE SPECIALI</p>	 <p>PIZZA AL METRO</p>
 <p>PANE</p>	 <p>PASTA AL FORNO</p>	 <p>TORTE SALATE</p>
 <p>PASTICCERIA</p>	 <p>TORTE E DOLCI</p>	 <p>CROSTATE</p>
 <p>PESCE</p>	 <p>VERDURE</p>	 <p>POLLO ARROSTO</p>
 <p>ARROSTO</p>	 <p>CARNE ALLA GRIGLIA</p>	 <p>MULTICOOKING</p>



Il pulsante della cottura MULTI COOKING con il cappello da cuoco, premuto con continuità permette l'accesso alla finestra con l'elenco delle icone che rappresentano le pietanze e i loro tempi di cottura abbinati e programmati.



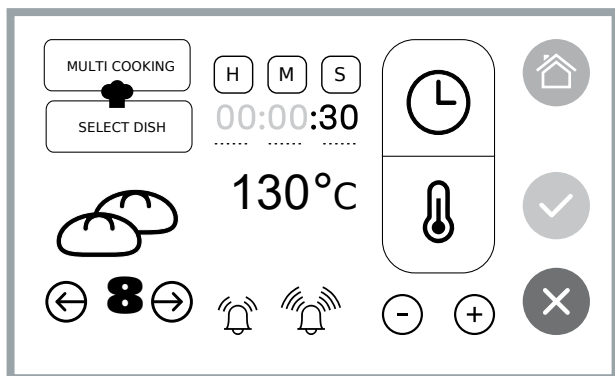
Accedendo a questa seconda schermata, ci si trova di fronte ad un elenco delle pietanze disponibili e programmate. Tramite i simboli delle frecce si potranno scorrere le pagine, mentre premendo sulle icone dei cibi, questi ultimi potranno essere attivati e selezionati (fino ad un massimo di 3) o disattivati.



Così appare l'icona del cibo deselezionato con cerchio vuoto e privo di numerazione.









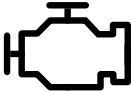


Così appare invece l'icona del cibo selezionato con cerchio di colore verde e numero di selezione.



Una pressione prolungata sull'icona della pietanza permetterà di accedere alla schermata di programmazione per impostare tempi, temperature, avvisi acustici e modificare la pietanza da cucinare.



PROBLEMA		CAUSA	RIMEDI
<p>EMERGENZA PREMUTA</p> <p>MANO E PULSANTE COLORE ROSSO</p>		EMERGENZA PREMUTA	RILASCIARE IL FUNGO D'EMERGENZA PER RIATTIVARE LE FUNZIONI
<p>MANUTENZIONE ON TIME</p> <p>CHIAVE INGLESE COLORE ARANCIO</p>		MANUTENZIONE IN SCADENZA	CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA PER ESEGUIRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA
<p>MANUTENZIONE ON OUT</p> <p>CHIAVE INGLESE COLORE ROSSO</p>		MANUTENZIONE SCADUTA	CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA PER ESEGUIRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA
<p>SENSORE FUMI</p> <p>NUVOLE COLORE ROSSO</p>		SENSORE RILEVAZIONE FUMI ATTIVATO.	VERIFICARE LO STATO DELLA CANNA FUMARIA

PROBLEMA		CAUSA	RIMEDI
COMUNICAZIONE INTERROTTA		L'AZIONAMENTO DELLA ROTAZIONE DEL PIANO, POTREBBE NON ESSERE ALIMENTATO	VERIFICARE LA CONNESSIONE CON IL DRIVE
ALLARME TERMICO		PROTEZIONE TERMICA MOTORE ROTAZIONE INTERVENUTA.	SPEGNERE IL QUADRO E ATTENDERE 5 MINUTI PRIMA DELLA RIACCENSIONE. SE PERMANE L'ALLARME CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA
SOVRACCARICO BRUCIATORE CON TERMOMETRO COLORE ARANCIO		SOVRACCARICO MOTORE ROTAZIONE PIANO.	ATTIVARE L'INVERSIONE DI ROTAZIONE PER ALCUNI MINUTI. SE IL PROBLEMA PERMANE CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA.



REV 000

Caratteristiche di prodotto e specifiche possono variare senza obbligo di preavviso.

WWW.FORNIPAVESIRIMINI.IT

**FORNI PAVESI RIMINI
DI PAVESI EROS**

Via Marechiese, 912 – 47822 Santarcangelo di Romagna (RN) - IT
Tel. +39 0541 / 750559 - Fax +39 0541 750837 – info@fornipavesirimini.it
P. IVA 04235310408

