



WWW.FORNIPAVESIRIMINI.IT



TOUCH

PANNELLO DI CONTROLLO MULTIFUNZIONE

FORNI ELETTRICI

MANUALE D'USO



IMPORTANTE

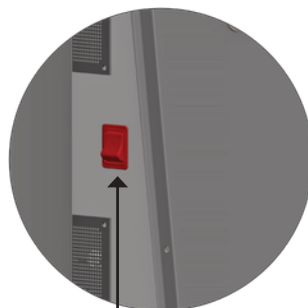
Leggere attentamente questo documento prima dell'uso del dispositivo e seguire tutte le avvertenze; conservare questo documento con il dispositivo per consultazioni future. Utilizzare il dispositivo solo nelle modalità descritte in questo documento.

Benvenuti nel nuovo pannello di controllo multifunzione



TOUCH

ACCENSIONE



INTERRUTTORE
D'ACCENSIONE
QUADRO ELETTRICO



CONFIGURAZIONI DISPONIBILI

A • COTTURA AD ENERGIA ELETTRICA

- RESISTENZE CIELO
- RESISTENZE PLATEA
- PIANO ROTANTE

DOWNLOAD DEL MANUALE SU DISPOSITIVI
Inquadrare il QR CODE della schermata
di STAND BY con smartphone o tablet.

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 Multi Cooking
- 30 ALLARMI

MANUTENZIONE

- 32 Pulizia sotto al Frontalino
- 33 Sostituzione Resistenze
- 35 Sostituzione Lampadine

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	

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.



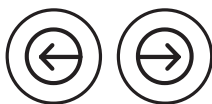
PRESSIONE PROLUNGATA SU ICONE O MESSAGGI

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

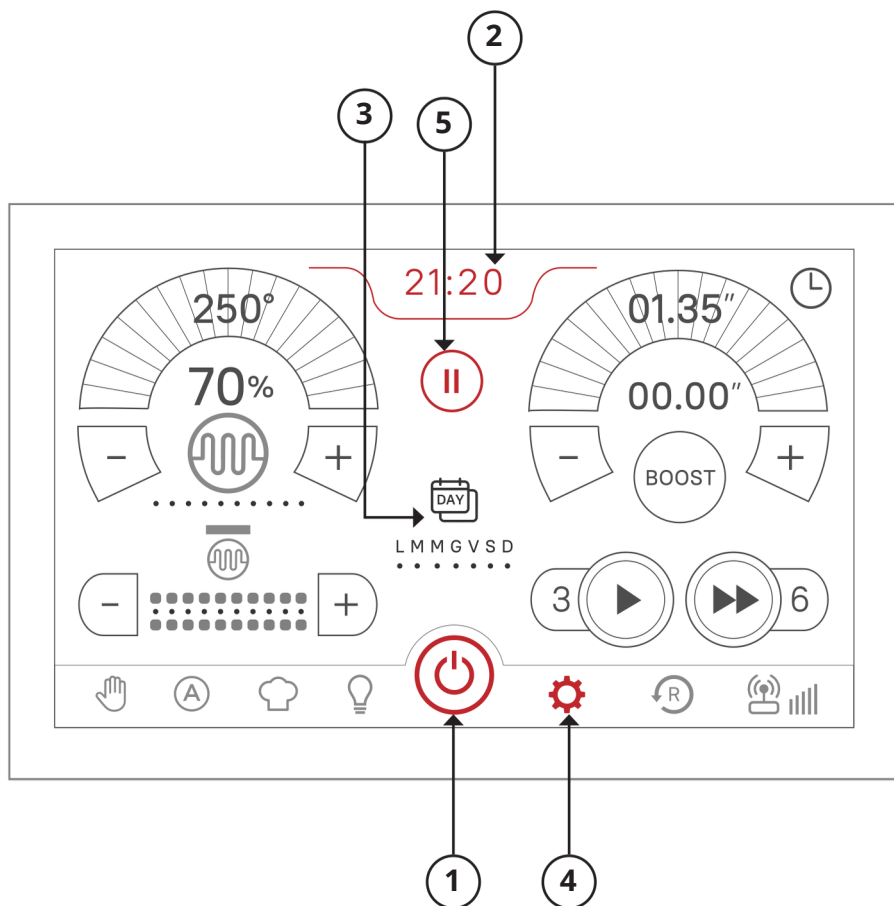


PULSANTE HOME
di colore arancio
ripristina la
schermate principali



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

SETUP IMPOSTAZIONI



- ① TASTO DI AVVIO - ON / OFF
- ② OROLOGIO
- ③ PROGRAMMA ACCENSIONI
- ④ SETUP
- ⑤ PAUSA / STAND BY

SETUP IMPOSTAZIONI

REGOLAZIONI DI BASE

MENU 0

S/N: xxxxxxxxxxxx

Cielo Board

Platea Board

INFO SERVICE

i

← →

Home

✓

✗



MENU 0:
INFORMAZIONI DI SERVIZIO
Visualizza il Numero di Serie e
tutte le principali
caratteristiche delle
resistenze controllate da
questo pannello.

MENU 1

IMPOSTAZIONE
DATA E ORA

D M Y H M

28 11 2020 10 26

GIOVEDÌ

← →

- +

Home

✓

✗



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.

21:20



SETUP IMPOSTAZIONI



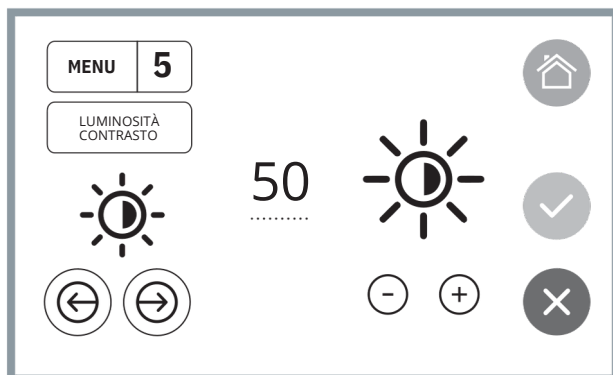
MENU 2: IMPOSTAZIONE LINGUAGGIO PANNELLO

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.

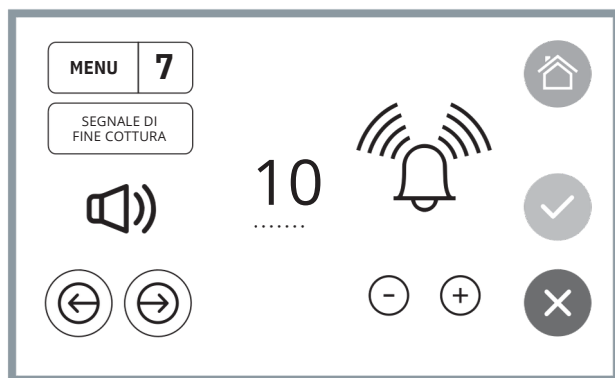


PAUSA COTTURA / STAND BY

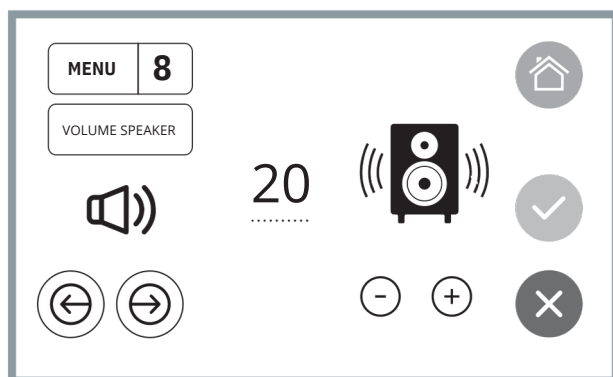
Se non sono attive le funzioni di cottura o di rotazione allo scadere del tempo impostato nel menu 6 lo schermo passa alla modalità di standby



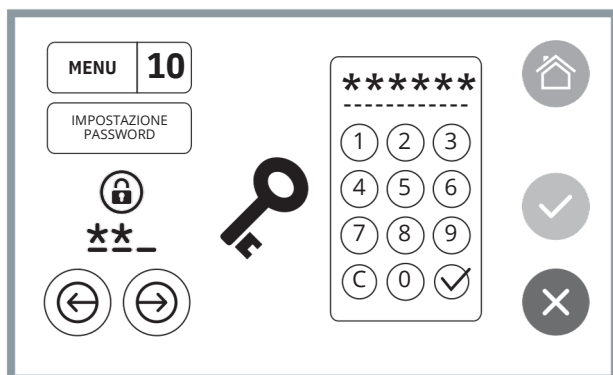
SETUP IMPOSTAZIONI



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.



SETUP OPZIONI SPECIALI

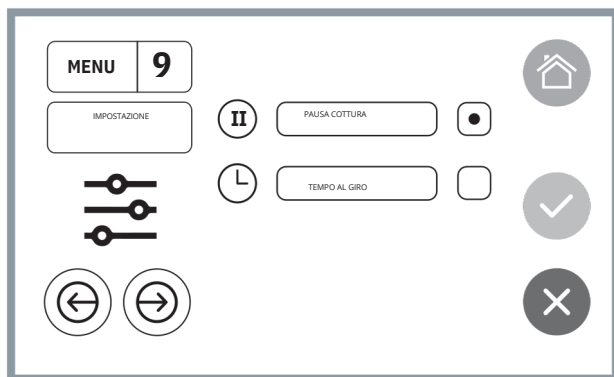


MENU 9: OPZIONI SPECIALI

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.



PAUSA COTTURA

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



TEMPO AL GIRO

2) TEMPO AL GIRO
Consente di regolare il tempo e quindi la velocità in cui il piano rotante compie un giro completo di 360°

NOTE - NOTES

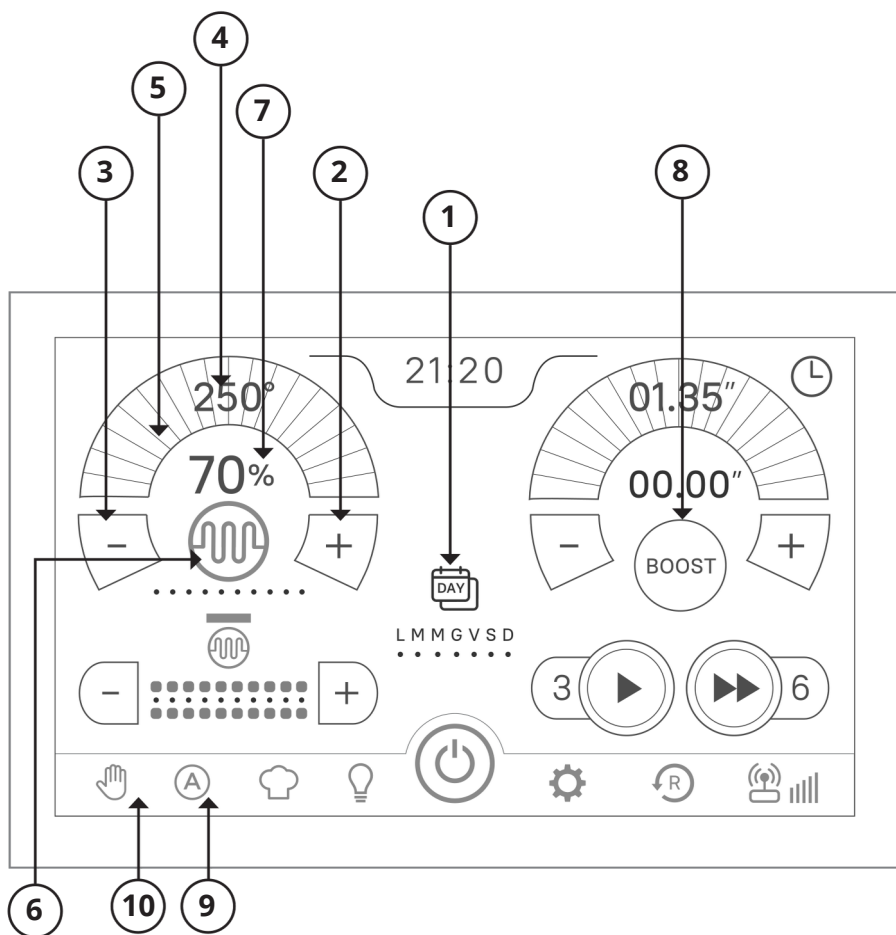
Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.



TOUCH

CONFIGURAZIONE ELETTRICA

RESISTENZE CIELO



① ACCENSIONI E SPEGNIMENTI PROGRAMMATI

② ③

TASTI PER INCREMENTO / DIMINUZIONE
SET-UP TEMPERATURA E POTENZA IN %

④ TEMPERATURE FORNO / CIELO

⑤ BARRA POTENZA ELETTRICA IMPIEGATA

⑥ ON/OFF RESISTENZE

⑦ SET-UP POINT
TEMPERATURA / % POTENZA

⑧ BOOST

⑨ ⑩

UTILIZZO AUTOMATICO / MANUALE

RESISTENZE CIELO



ATTENZIONE

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

450
450 °C



ATTENZIONE

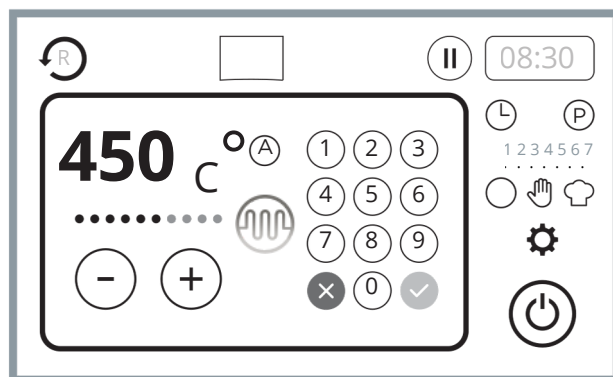
Una pressione singola sul simbolo della serpentina avvia la resistenze.



IMPORTANTE

LE RESISTENZE RAGGIUNGONO 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.

(A) 450 °C / F°



La potenza della resistenza² è visualizzata da questa barra.

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

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



Tasti regolazione

PROGRAMMA ACCENSIONE

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.

MENU 3

PARTENZA PROGRAMMATA

DOMENICA ☐ H M

LUNEDÌ ☒ 10 30

MARTEDÌ ☐

MERCOLEDÌ ☒

GIOVEDÌ ☐

VENERDÌ ☒

SABATO ☒

40 °C

Navigation icons: back, forward, home, check, cancel, and temperature adjustment (+/-).

MENU 4

SPEGNIMENTO PROGRAMMATO

DOMENICA ☐ H M

LUNEDÌ ☒ 23 15

MARTEDÌ ☐

MERCOLEDÌ ☒

GIOVEDÌ ☐

VENERDÌ ☒

SABATO ☒

Navigation icons: back, forward, home, check, cancel, and temperature adjustment (+/-).

MENU F

TEMPO DI AUTORESTART

H M

01 20

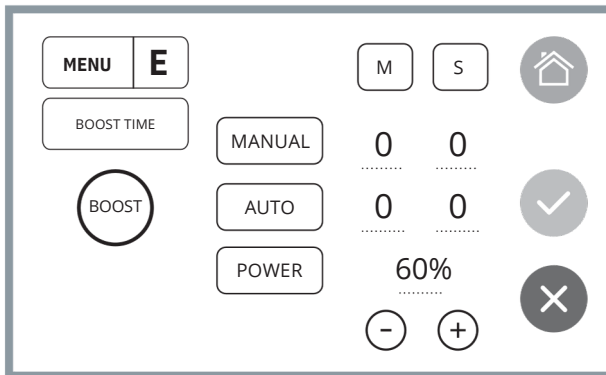
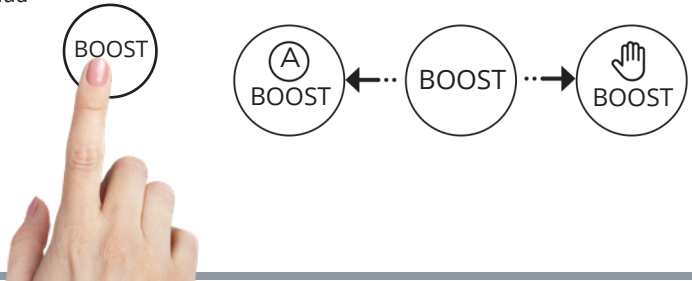
Navigation icons: back, forward, home, check, cancel, and pause/play button.

BOOST



ATTENZIONE

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



POWER

Con la funzione POWER presente nel MENU E - BOOST TIME è possibile impostare e definire la potenza di utilizzo del BOOST: da un valore minimo di 10% a un valore massimo di 100%.

Attivato il pulsante (colore GIALLO) si digitano i tasti - / + per definire la potenza impostata.

BOOST

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



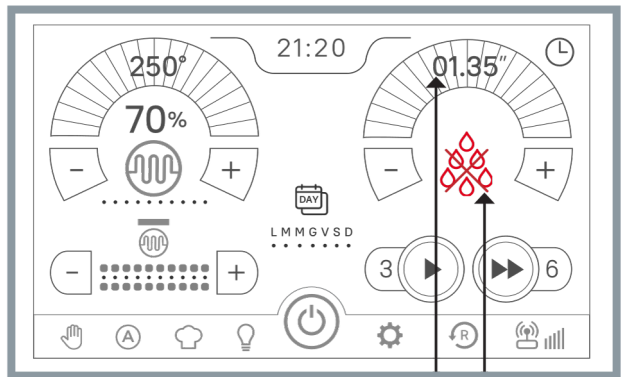
L'icona PRE-HEAT.

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

1

2

TEMPERATURE

COLORI TEMPERATURE FORNO VISUALIZZATI DAL DISPLAY

0° 50°

●
CELESTE

051° 200°

●
GIALLO SCURO

201° 300°

●
ARANCIO

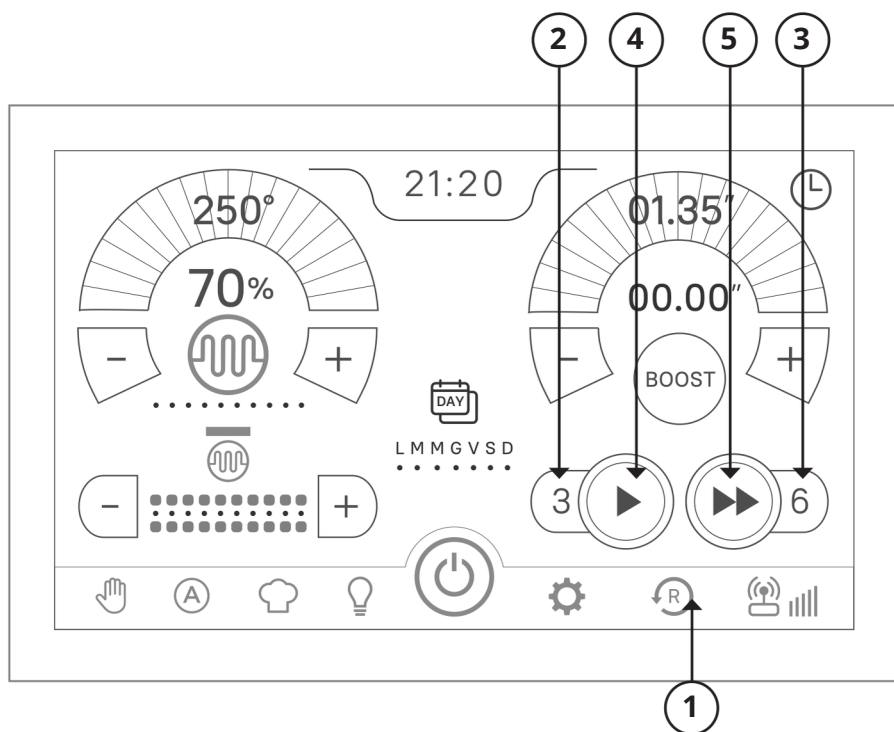
301° 400°

●
ARANCIO SCURO

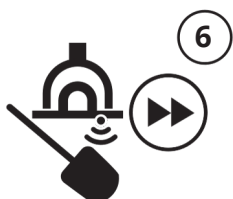
401° 450°

●
ROSSO SCURO

PIANO ROTANTE



- ① INVERSIONE ROTAZIONE
- ② VELOCITÀ IN INFORMATA
- ③ VELOCITÀ IN CICLO DI COTTURA
- ④ AVVIO INFORMATA
- ⑤ AVVIO ROTAZIONE CICLO DI COTTURA
- ⑥ AVVIO ROTAZIONE CICLO DI COTTURA CON FOTOCELLULA



PIANO ROTANTE



INFORNATA / VELOCITÀ DI INFORNATA

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

TASTO ATTIVO DI COLORE ROSSO

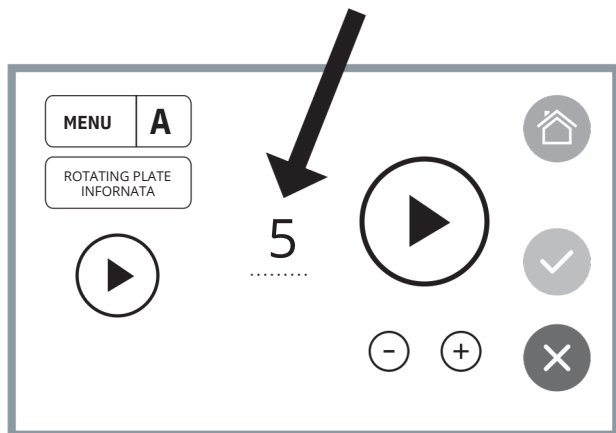
pressione singola = AVVIO

TASTO ATTIVO DI COLORE GIALLO

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

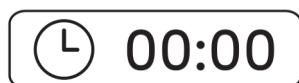
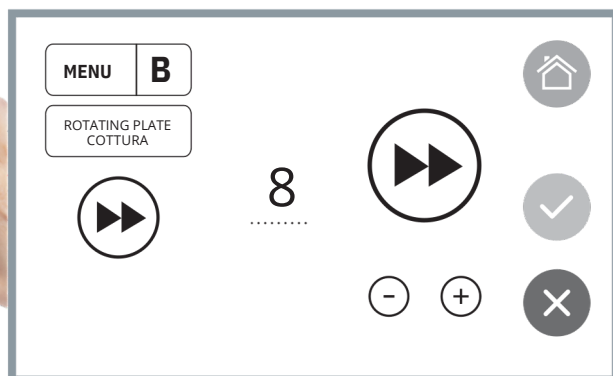
*la funzione di ciclo cottura veloce può essere attivata anche oscurando la fotocellula

TASTO ATTIVO DI COLORE GIALLO

pressione prolungata = OPZIONI SETUP - MENU B

TASTO ATTIVO DI COLORE BIANCO / GRIGIO = DISATTIVATO

PIANO ROTANTE



ROTAZIONE / TEMPO DI COTTURA

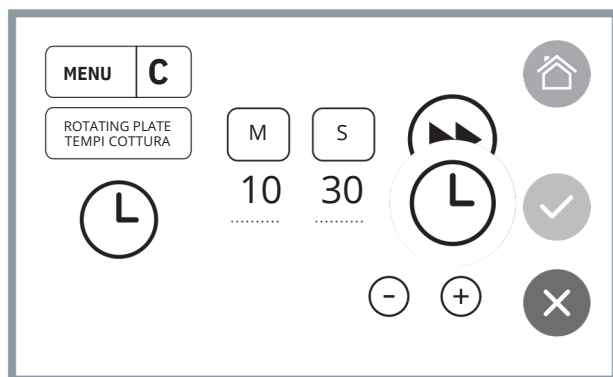
Il tempo di cottura verrà visualizzato, nella schermata principale, dall'icona con timer.

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.



PIANO ROTANTE



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.

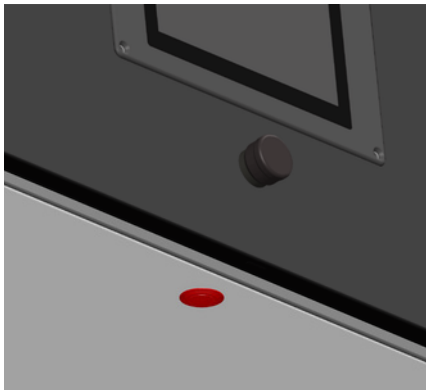
IMPORTANTE

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



AVVIO ROTAZIONE E CICLO DI COTTURA TRAMITE FOTOCELLULA

Avvicinando la pala alla fotocellula posizionata all'esterno nella parte inferiore del frontalino del forno sarà possibile, in modo semplice e veloce per l'operatore, avviare le funzioni di rotazione e ciclo cottura del piano rotante.



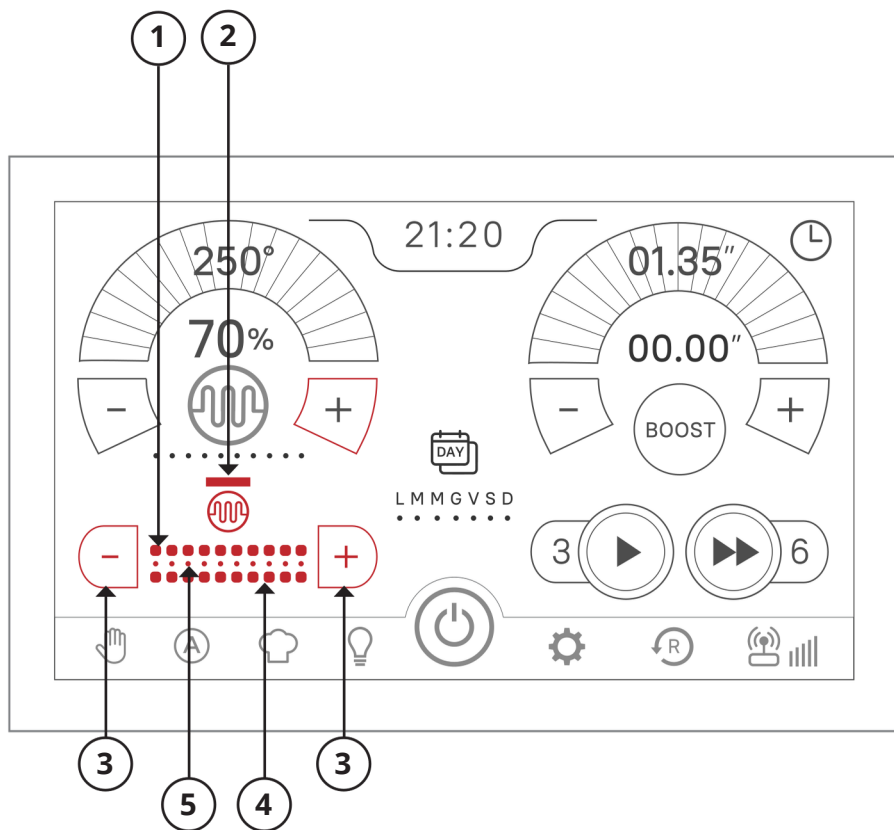
Fotocellula



ATTENZIONE

Per attivare il sensore della fotocellula avvicinare la pala a una distanza non superiore a 20 cm.

RESISTENZE PLATEA



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

RESISTENZE PLATEA



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.

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.



350 °C

La potenza della resistenze è visualizzata da questa barra.

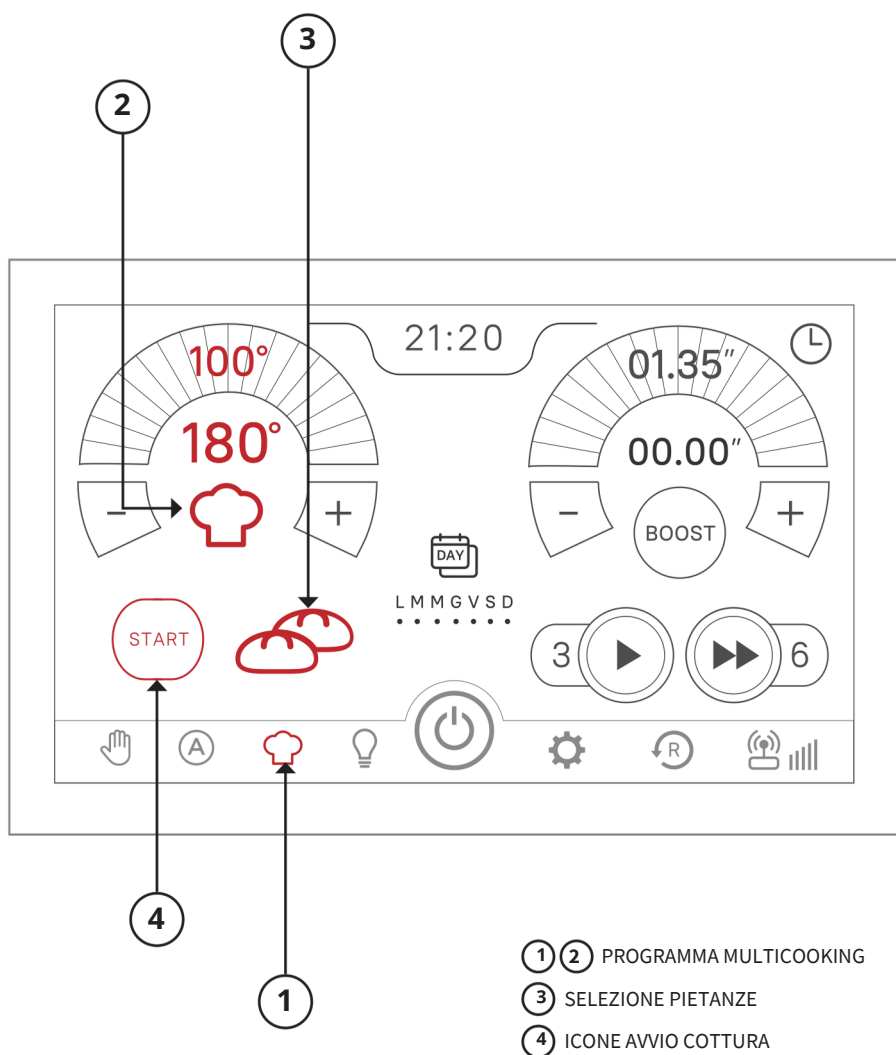
..... **0-100 %**

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



Tasti regolazione

MULTICOOKING



MULTICOOKING

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.

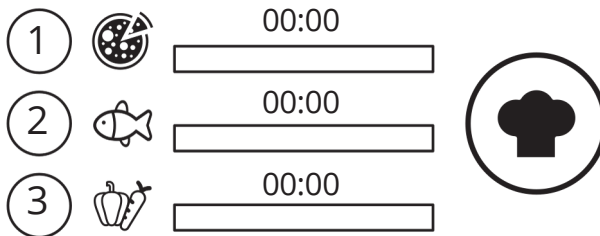


La pressione singola sul numero attiva, colorando di rosso, il timer di cottura della pietanza selezionata

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.

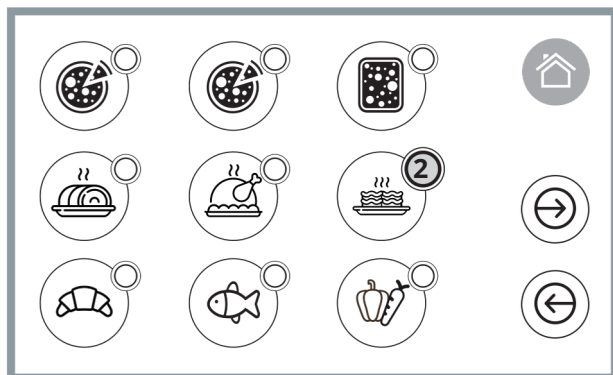
MULTICOOKING

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	 MULTICOOKING

MULTICOOKING

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.



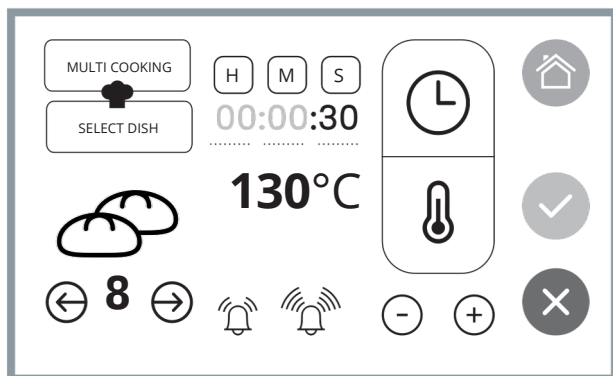
Accedendo a questa seconda schermata, ci si trova di fronte ad un elenco delle pietanze disponibili e programmate. Tramite i simboli delle frecce si potranno scorrere le pagine, mentre premendo sulle icone dei cibi, questi ultimi potranno essere attivati e selezionati (fino ad un massimo di 3) o disattivati.



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.



ICONE DI ALLARME

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

ICONE DI ALLARME

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 RESISTENZE 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.

PULIZIA SOTTO AL FRONTALINO

per una maggior igiene del vostro forno

Consigliamo una pulizia periodica dello spazio sotto al frontalino per la rimozione dello sporco di cenere e fuliggine.

Procedere seguendo le indicazioni e le immagini di questa pagina:

Fig. 2

- 1) Allentare i 2 perni di fissaggio (evidenziati dai cerchi gialli).
- 2) Estrarre il frontalino (freccia blu).

Fig. 3

Quindi procedere alla pulizia della cenere utilizzando un aspiratore industriale nella zona evidenziata in colore giallo.



Fig. 1

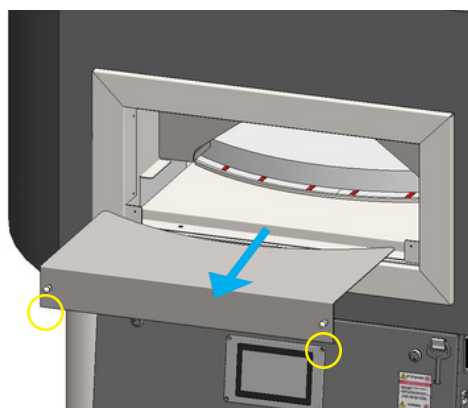


Fig. 2

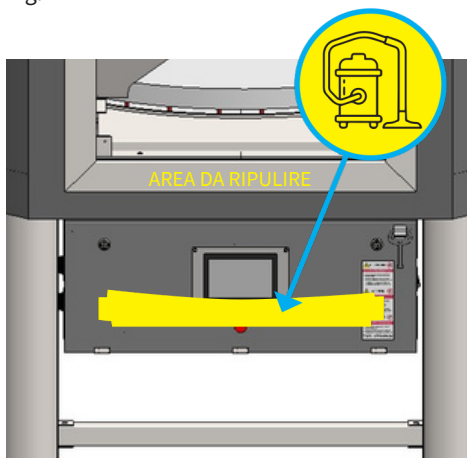


Fig. 3

SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Per la sostituzione delle resistenze seguire attentamente questa procedura:

- 1) Spostare la lana di roccia, che si trova nella zona evidenziata in giallo (Fig. 1).
- 2) Togliere il coperchio, smontandolo o svitando e rimuovendo le viti (se presenti) che lo bloccano (in blu nella Fig. 2).
- 3) Togliere il gruppo resistenza svitando e rimuovendo le viti (freccie blu nella Fig. 3).



Fig. 1

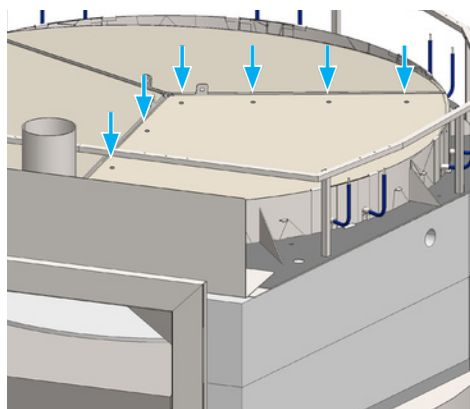


Fig. 2

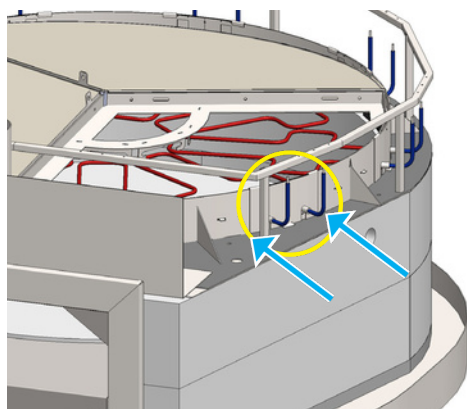


Fig. 3

SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

4) Infine sollevare il gruppo resistenza e sfilarla (cerchio in giallo Fig. 4), facendo attenzione a non danneggiare e tagliare il traversino (cerchio blu).

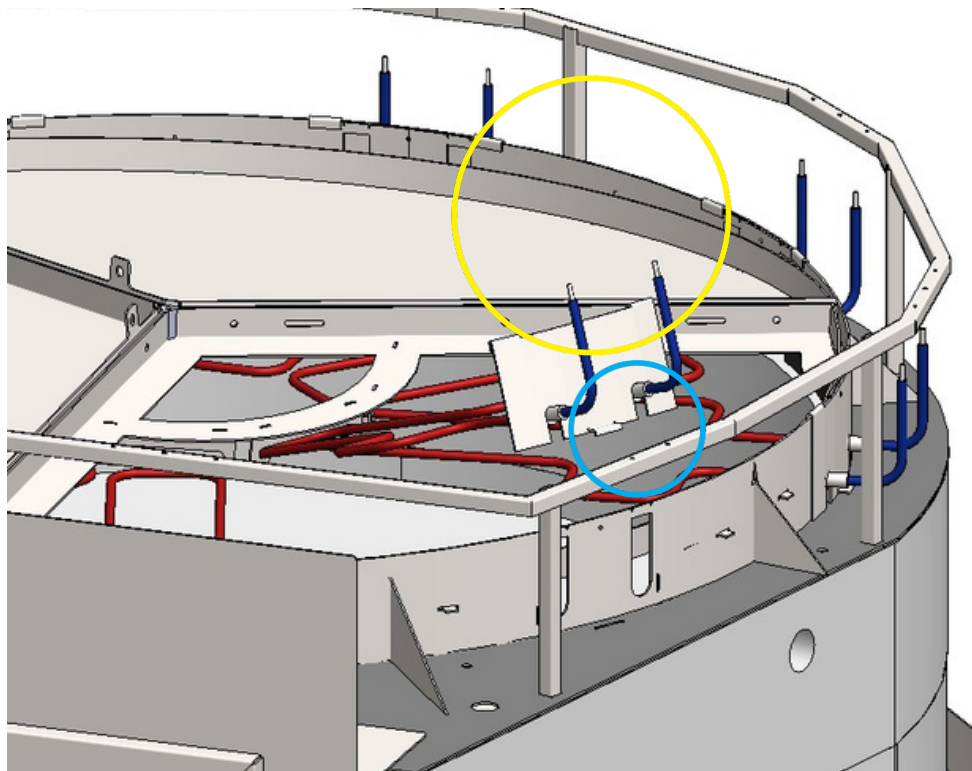
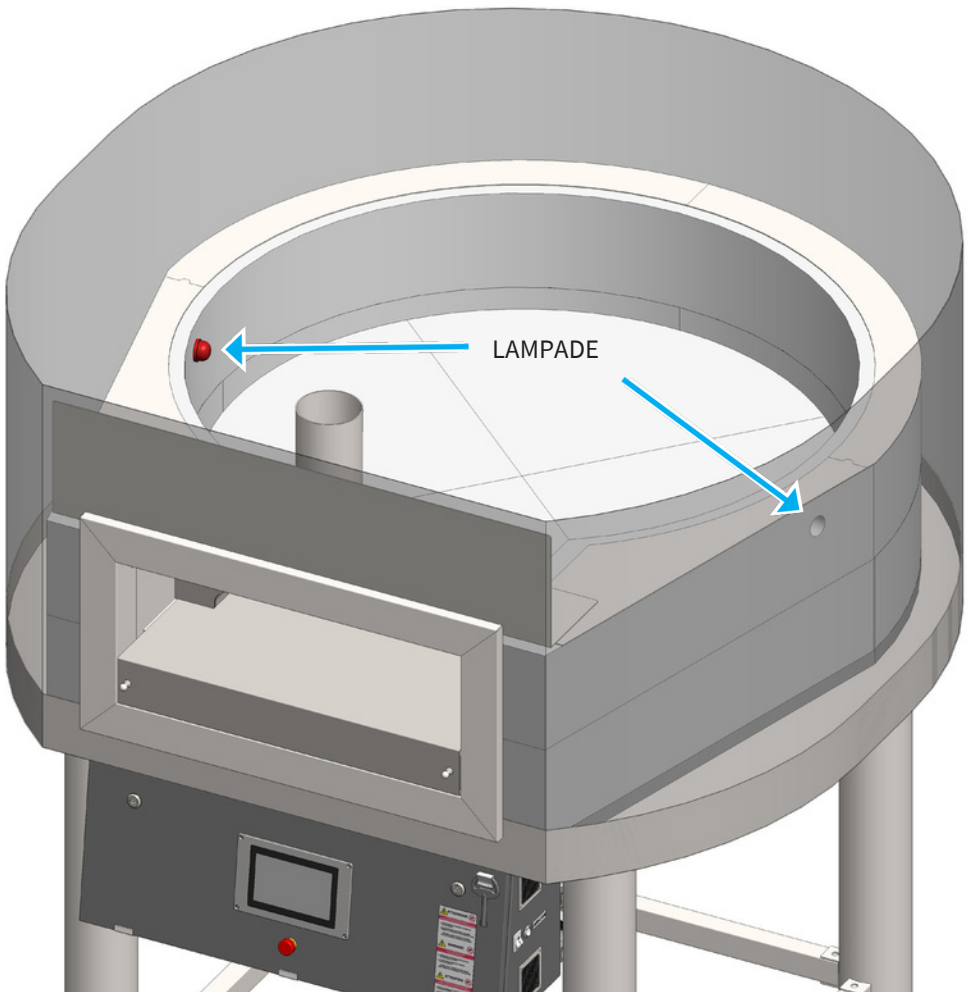


Fig. 4

5) Rimontare il gruppo resistenza, facendo attenzione che la lana di roccia non vada a coprire i collegamenti della resistenza.

SOSTITUZIONE DELLE LAMPADINE

Per la sostituzione procedere così: svitare il vetro di protezione del coprilampada e sostituire la lampadina alogena facendo attenzione a non toccare direttamente con le dita la superficie in vetro della lampadina. Infine riavvitare e riposizionare il vetro di protezione.





WWW.FORNIPAVESIRIMINI.IT
FORNI PAVESI RIMINI
DI PAVESI EROS

Via Marecchiese, 912 - 47822 Santarcangelo,
Rimini (Italy)

Tel. +39 0541 750559 - +39 3346017733
info@fornipavesirimini.it

P. IVA 04235310408

