

## Manuale di Istruzioni Forni Linea **DIGITALI**

---



**[www.yesovens.it](http://www.yesovens.it)**

# mood



TRUCCHI E SUGGERIMENTI	P. 4
FUNZIONAMENTO DELLE ICONE PRINCIPALI	P. 5
FUNZIONAMENTO DELLE ICONE SECONDARIE	P. 7
IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO	P. 8
SELEZIONE MODALITA' DI COTTURA	P. 9
REGOLAZIONE DI YESCLIMA	P. 10
RIMOZIONE FORZATA UMIDITA': TECNOLOGIA SCS	P. 11
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	P. 12
IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO	P. 13
IMPOSTAZIONE MODALITA' SONDA CUORE	P. 14
REGOLAZIONE VELOCITA' DI VENTILAZIONE E FUNZIONE PULSE	P. 15
FUNZIONE EROGAZIONE MANUALE UMIDITA'	P. 17
MODALITA' PROGRAMMATA	P. 18
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA DI COTTURA	P. 23
CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO	P. 24
ALLARMI E WARNING	P. 50

# taos



FUNZIONAMENTO DELLE ICONE PRINCIPALI	P. 29
FUNZIONAMENTO DELLE ICONE SECONDARIE	P. 30
IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO	P. 31
IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO	P. 32
IMPOSTAZIONE MODALITA' SONDA CUORE	P. 33
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	P. 34
REGOLAZIONE DELLA % DI UMIDITA'	P. 35
FUNZIONE EROGAZIONE MANUALE UMIDITA'	P. 36
RIMOZIONE FORZATA UMIDITA': TECNOLOGIA FCS	P. 37
REGOLAZIONE VELOCITA' DI VENTILAZIONE E FUNZIONE PULSE	P. 38
MODALITA' PROGRAMMATA	P. 40
RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA DI COTTURA	P. 45
CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO	P. 46
ALLARMI E WARNING	P. 50



*mood.*

# FUNZIONAMENTO DELLE ICONE PRINCIPALI

## LEGENDA GESTURES



Selezionare  
UNA VOLTA



Selezionare  
DUE VOLTE



MANTENERE  
Selezionato

## DISPLAY ON/OFF



SELEZIONA LA MODALITA' DI COTTURA  
REGOLAZIONE % DI UMIDITA' (SOLO PER COMBI)  
EROGAZIONE MANUALE DI UMIDITA'

SELEZIONA LA TEMP. DI COTTURA  
SELEZIONA LA TEMP. DI PRERISCALDAMENTO  
ATTIVAZIONE FUNZIONE PRERISCALDAMENTO

SELEZIONA IL TEMPO DI COTTURA  
SELEZIONA IL VALORE DELLA Sonda CUORE

CAMBIO MODALITA' MANUALE/PROGRAMMATA  
ACCESSO AI PROGRAMMI MEMORIZZATI  
SALVATAGGIO IMPOSTAZIONE INSERITA  
AGGIUNGERE/MODIFICARE FASE DI COTTURA

CANCELLAZIONE PROGRAMMA

- +  
DIMINUIZIONE VALORE AUMENTO VALORE



VENTILAZIONE  
RAFFREDDAMENTO  
RAPIDO

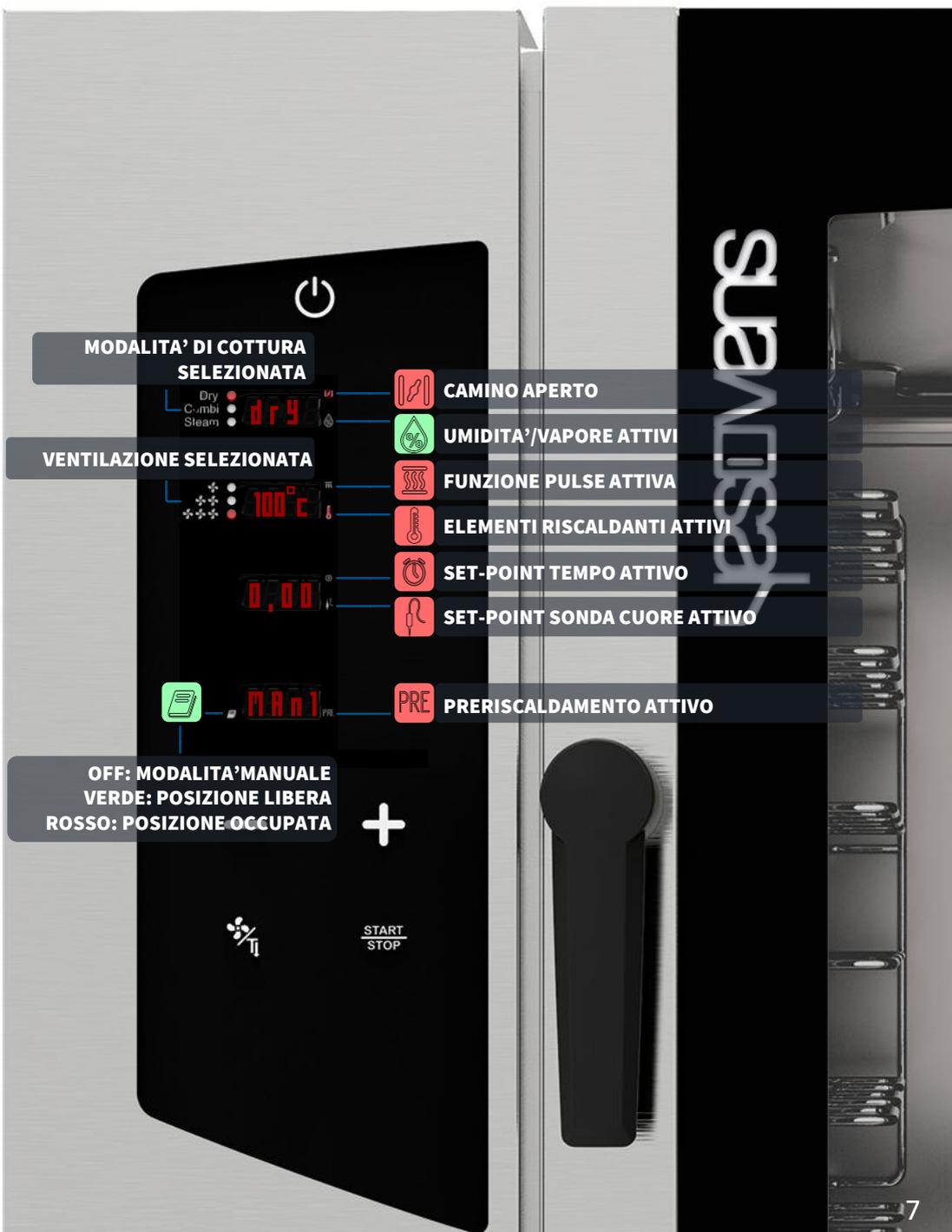
START  
STOP

START / STOP

## TRUCCHI E SUGGERIMENTI

---

- Durante la fase di lampeggiamento di un parametro sono disponibili 15 secondi per la modifica del parametro stesso, modificare il parametro desiderato e ricordarsi di confermare il valore modificato selezionando nuovamente l'icona associata. Dopo un timeout di 15 secondi il parametro inserito viene confermato automaticamente
- La modifica del parametro avviene solamente quando è in fase di lampeggiamento
- L'avvio della funzione EROGAZIONE MANUALE UMIDITA' avviene mantenendo selezionata l'icona *YESCLIMA* (Mood) / *UMIDITA'* (Taos) per 3 secondi: il forno produce istantaneamente 30 sec di umidificazione
- Dopo 15 minuti di inutilizzo, il display passa automaticamente allo stato di Stand-by
- E' possibile modificare l'unità di misura della temperatura da Celsius a Fahrenheit: dallo stato di Stand-by mantenere selezionata l'icona *PHASES* (*Ph*) per 3 secondi, selezionare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO* e confermare il valore mantenendo selezionato l'icona *PHASES* (*Ph*) fino al segnale acustico



**MODALITA' DI COTTURA SELEZIONATA**

Dry  
C.ombi  
Steam

dry

**VENTILAZIONE SELEZIONATA**

100°C

0,00

MANI

PRE

**OFF: MODALITA'MANUALE  
VERDE: POSIZIONE LIBERA  
ROSSO: POSIZIONE OCCUPATA**

+

START  
STOP



**CAMINO APERTO**



**UMIDITA'/VAPORE ATTIVI**



**FUNZIONE PULSE ATTIVA**



**ELEMENTI RISCALDANTI ATTIVI**



**SET-POINT TEMPO ATTIVO**



**SET-POINT SONDA CUORE ATTIVO**

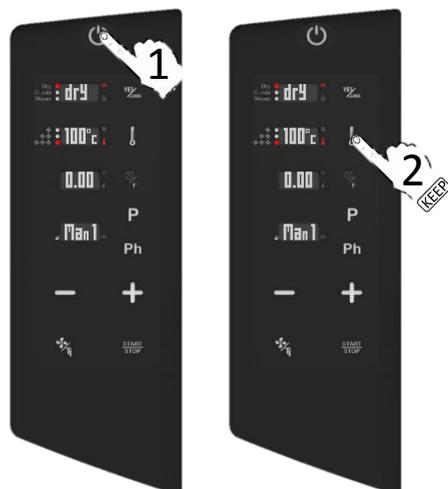


**PRERISCALDAMENTO ATTIVO**

suswovens

## IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO

- 1 Selezionare l'icona *ON*: il display visualizza i parametri di default
- 2 Mantenere selezionata l'icona *TEMPERATURA*: l'icona *PRE* diviene rossa e la funzione è attivata (display 4)



La funzione di *PRERISCALDAMENTO* è opzionale. YESOVENS suggerisce di usare questa funzione al fine di migliorare sensibilmente i risultati della cottura

- 3 Il preriscaldamento raggiunge automaticamente 50° in più rispetto alla temperatura impostata nella cottura. Se il valore non è sufficiente e si desidera modificarlo, procedere come descritto:
- 4 Attivare la funzione come descritto precedentemente
- 5 Selezionare due volte l'icona *TEMPERATURA*
- 6 Il valore lampeggia (display 2)
- 7 Durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 8 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPERATURA*



Mantenere selezionata l'icona *TEMPERATURA* nuovamente per disabilitare la funzione



L'attivazione della funzione è inoltre rappresentata dal colore rosso dell'icona *PRE*. Icona rossa è sinonimo di attivazione mentre l'icona spenta è sinonimo di disattivazione

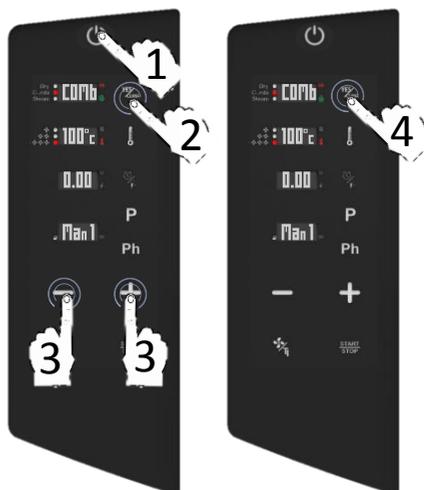


Terminate le impostazioni ed avviata la cottura, il display visualizza la scritta *PRE* ad indicare il raggiungimento della temperatura di *PRERISCALDAMENTO*. Attendere il termine fino al segnale acustico (in contemporanea alla scritta *END*).



## SELEZIONE MODALITA' DI COTTURA

- 1 Selezionare l'icona **ON**: il display visualizza i parametri di default
- 2 Selezionare una volta l'icona **YESCLIMA**: il valore lampeggia
- 3 Durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone **PIU'/MENO**
- 4 Confermare l'impostazione selezionando l'icona **YESCLIMA**
- 5 Procedere con le altre impostazioni desiderate



### Convezione ad aria secca

La cottura avviene in una camera secca dove l'umidità viene rimossa forzatamente e molto rapidamente, ideale per ricreare le condizioni idonee per grigliare, gratinare, friggere, rosolare. Indispensabile per le essiccazioni

### Combinata mista

La cottura avviene in una camera secca dove viene aggiunta umidità. La combinazione di queste due modalità favorisce il trasferimento termico, che avviene più velocemente, ideale inoltre per ridurre i cali peso preservando le proprietà organolettiche ed aumentandola qualità del risultato finale della cottura stessa. Indicato per la carne e pesce ma anche per i prodotti lievitati e/o surgelati

### Vapore

La cottura avviene in una camera saturata di vapore ricreando le condizioni delle cotture tradizionali per ebollizione ad immersione, salvaguardando però la perdita dei principi nutrizionali

#### MODALITA'

SECCO

COMBI

VAPORE

#### TIPO COTTURA

ARIA SECCA

ARIA SECCA ED UMIDITA'

VAPORE

#### RANGE TEMPERATURA IMPOSTABILE

30°C <> 280°C

30°C <> 280°C

50°C <> 130°C

#### RANGE UMIDITA' IMPOSTABILE

0%  
MODIFICHE NON  
CONSENTITE

50% DEFAULT  
MODIFICHE CONSENTITE  
TRA 0% TO 100%

100%  
MODIFICHE NON  
CONSENTITE

#### VALVOLA APERTURA CAMINI

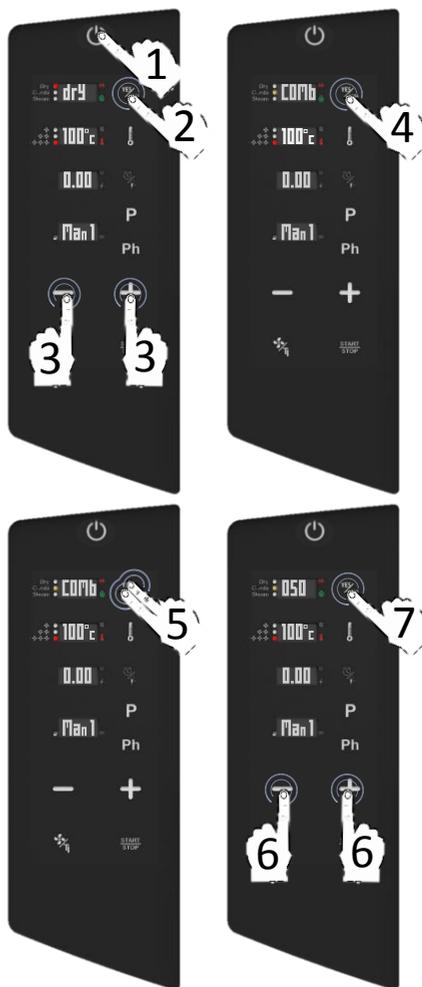
APERTO

AUTOMATICO IN BASE  
ALLA % DI UMIDITA'  
IMPOSTATA

CHIUSO

## REGOLAZIONE DI YESCLIMA

- ❑ Selezionare l'icona *ON*: il display visualizza i parametri di default
- ❑ Selezionare l'icona *YESCLIMA*: il valore lampeggia
- ❑ Durante il lampeggiamento, impostare la modalità *COMBI* selezionando le icone *PIU'/MENO*
- ❑ Confermare l'impostazione selezionando l'icona *YESCLIMA*
- ❑ Selezionare due volte l'icona *YESCLIMA*: il display visualizza il valore umidità di default (50%)
- ❑ Se il valore non è sufficiente e si desidera modificarlo, durante il lampeggiamento del valore impostare il parametro desiderato selezionando le icone *PIU'/MENO*
- ❑ Confermare l'impostazione selezionando l'icona *YESCLIMA*
- ❑ Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi



L'avvio della funzione EROGAZIONE MANUALE UMIDITA' avviene mantenendo selezionata l'icona *YESCLIMA* (Mood) / *UMIDITA'* (Taos) per 3 secondi: il forno produce istantaneamente 30 sec di umidificazione

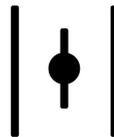


Nella modalità *STEAM* il display potrebbe visualizzare il messaggio *WAIT*: attendere qualche secondo per la preparazione dell'ambiente climatico selezionato (raggiungimento temperatura ideale per la generazione di vapore)

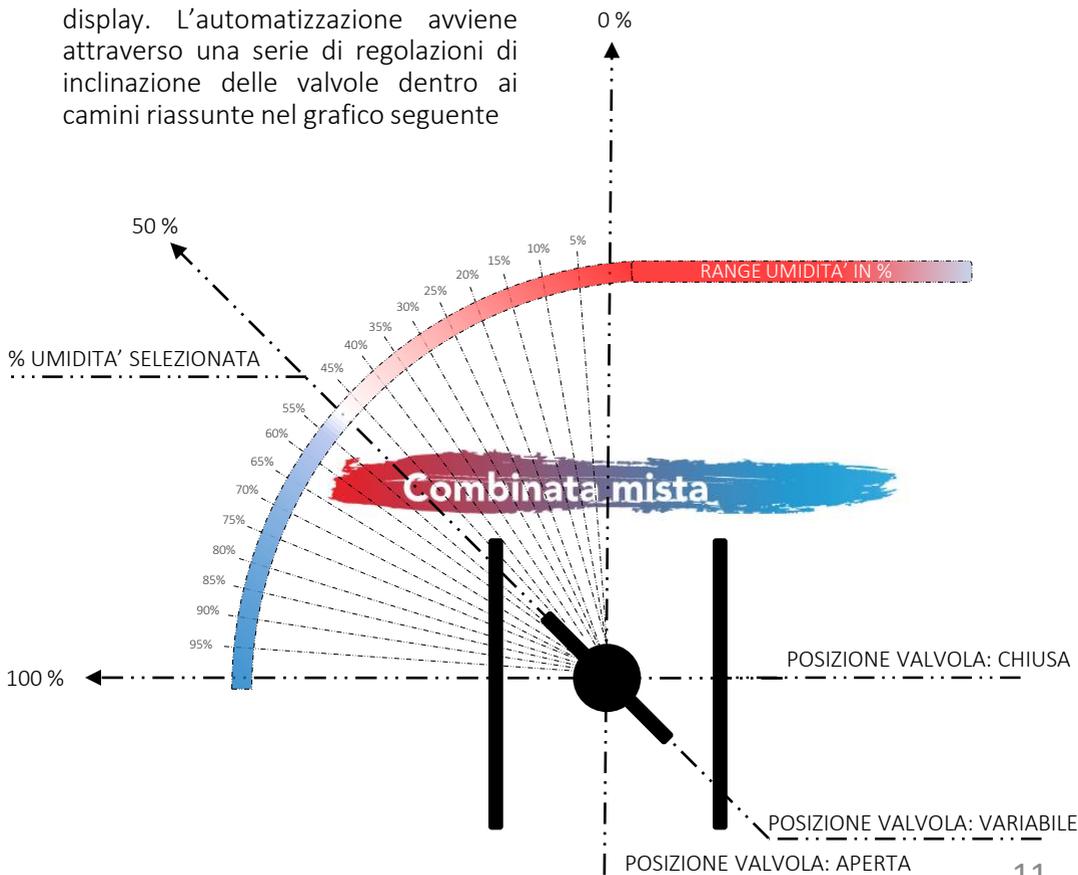
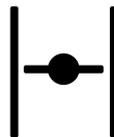
# RIMOZIONE FORZATA DELL'UMIDITA': TECNOLOGIA AUTOMATICA SMART CHIMNEY SYSTEM (SCS TECHNOLOGY)

- La tecnologia automatica Smart Chimney System è sviluppata per rimuovere forzatamente l'umidità, grazie alle sue caratteristiche la gestione è automatizzata come segue:
- Modalità *ARIA SECCA*: i camini sono in posizione di apertura e l'impostazione non è modificabile
- Modalità *VAPORE*: i camini sono in posizione di chiusura e l'impostazione non è modificabile
- Modalità *COMBI*: i camini cambiano la loro posizione automaticamente in base alla % di umidità selezionata da display. L'automatizzazione avviene attraverso una serie di regolazioni di inclinazione delle valvole dentro ai camini riassunte nel grafico seguente

Convezione ad aria secca



Vapore



## IMPOSTAZIONE TEMPERATURA

- 1 Selezionare una volta l'icona **TEMPERATURA**: durante il lampeggiamento impostare il parametro desiderato con le icone **PIU'/MENO**
- 2 Confermare l'impostazione selezionando l'icona **TEMPERATURA**
- 3 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi



Selezionare una volta le icone **PIU'/MENO** se si desidera precisione, mantenere selezionate le icone per aumentare la velocità di incremento valore



E' possibile modificare i parametri anche a cottura in corso



Il range di temperatura impostabile varia a seconda della modalità di cottura selezionata come da grafico seguente

MODALITA'	SECCO	COMBI	VAPORE
TIPO COTTURA	ARIA SECCA	ARIA SECCA ED UMIDITA'	VAPORE
<b>RANGE TEMPERATURA IMPOSTABILE</b>	<b>30°C &lt;&gt; 280°C</b>	<b>30°C &lt;&gt; 280°C</b>	<b>50°C &lt;&gt; 130°C</b>
RANGE UMIDITA' IMPOSTABILE	0% MODIFICHE NON CONSENTITE	50% DEFAULT MODIFICHE CONSENTITE TRA 0% TO 100%	100% MODIFICHE NON CONSENTITE
VALVOLA APERTURA CAMINI	APERTO	AUTOMATICO IN BASE ALLA % DI UMIDITA' IMPOSTATA	CHIUSO

## IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO

- 1 Selezionare una volta l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*: durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 2 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*
- 3 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi

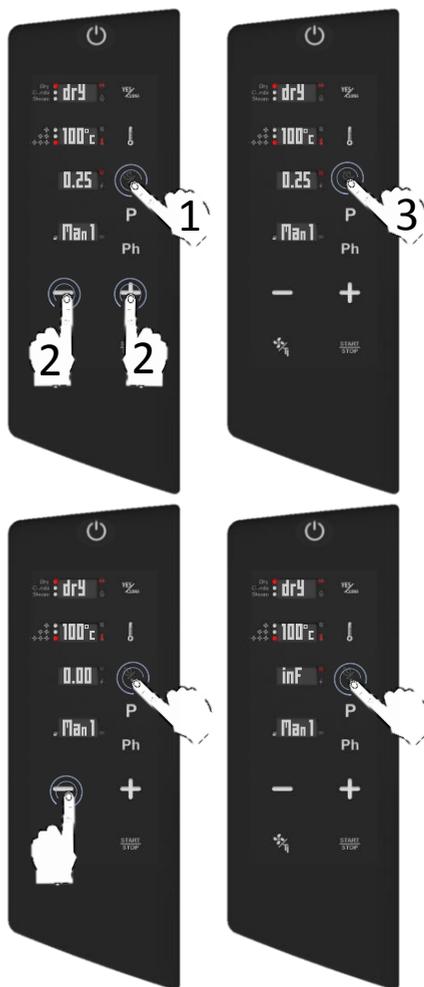


Selezionare una volta le icone *PIU'/MENO* se si desidera precisione, mantenere selezionate le icone per aumentare la velocità di incremento valore

- 4 E' possibile attivare la funzione di tempo INFINITO. Se si desidera attivarla procedere come descritto:
- 5 Riportare il valore TEMPO a 0.00 come descritto nelle righe precedenti
- 6 Quando il valore TEMPO è 0.00, selezionare una volta l'icona *MENO*
- 7 Il display visualizza il valore *INF*
- 8 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*

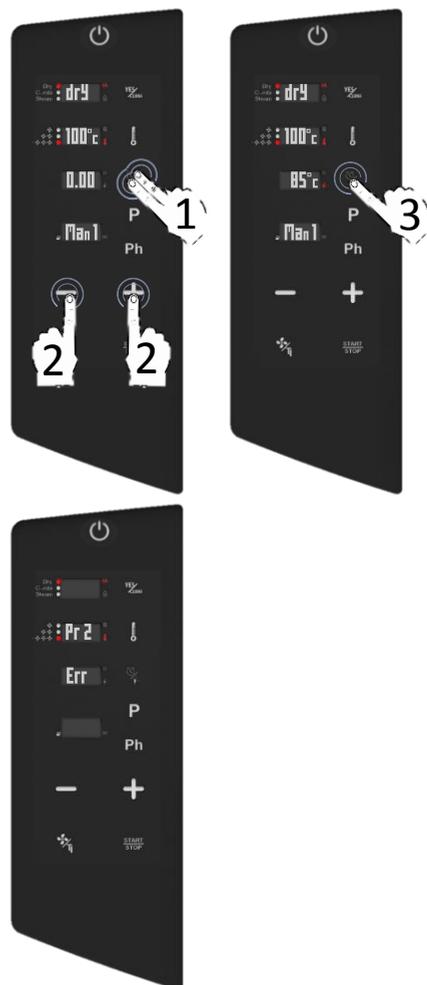


Con l'attivazione della funzione *INF* diviene indispensabile l'interruzione manuale della funzione, al termine del suo utilizzo



## IMPOSTAZIONE MODALITA' SONDA CUORE

- 1 Selezionare due volte l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*: durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 2 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*
- 3 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi



Selezionare una volta le icone *PIU'/MENO* se si desidera precisione, mantenere selezionate le icone per aumentare la velocità di incremento valore



Il range valori impostabili con l'utilizzo della sonda cuore è tra i 30°C e 130°C



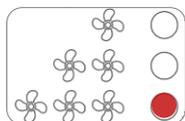
Selezionare due volte l'icona *TEMPO/SONDA CUORE* per il passaggio dalla modalità sonda cuore a quella di tempo e/o viceversa



In caso di mancato inserimento della sonda cuore nell'apposito alloggiamento, all'avvio della cottura impostata il display visualizza l'allarme *Err Pr2* a segnalazione dell'anomalia. Selezionare *QUALSIASI* icona per silenziare l'avvio acustico e/o selezionare l'icona *START/STOP* per il reset dell'impostazione

## REGOLAZIONE VELOCITA' DI VENTILAZIONE E FUNZIONE PULSE

- Selezionare l'icona *VENTILAZIONE* per impostare il livello di ventilazione desiderato tra quello MAX (valore di default), MEDIO, MINIMO e PULSE. I led sul lato SX/DX del display visualizzano la velocità selezionata



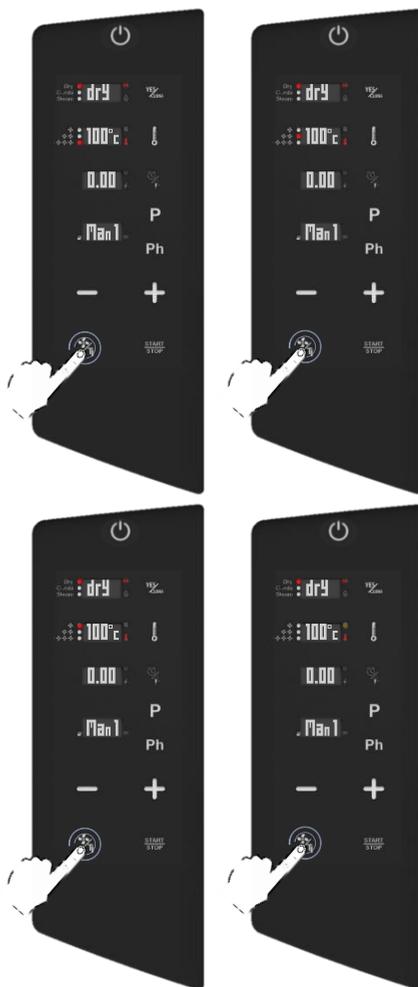
E' possibile modificare la velocità di ventilazione anche durante la fase di cottura



Il passaggio dalla funzione di ventilazione AUTOMATICA a quella PULSE potrebbe compromettere le performances di estrazione dell'umidità e/o le tempistiche totali della cottura

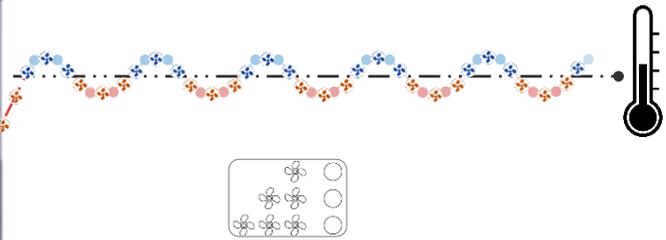
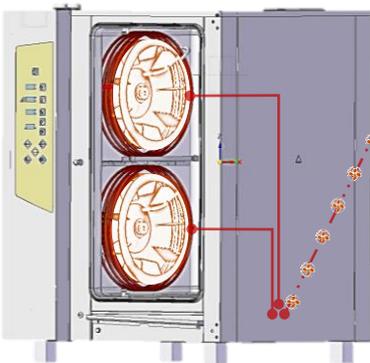
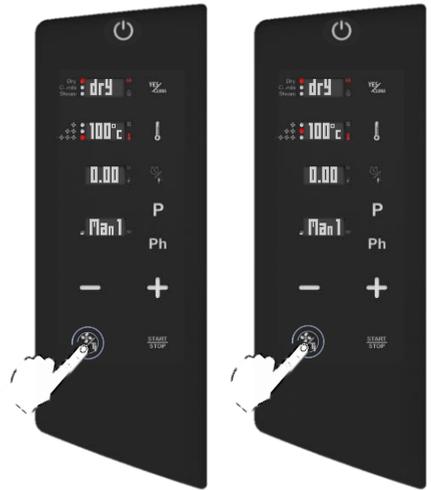


Tutte le velocità eseguono una inversione automatica del flusso di ventilazione, al fine di garantire omogeneità di cottura (*AUTO*)

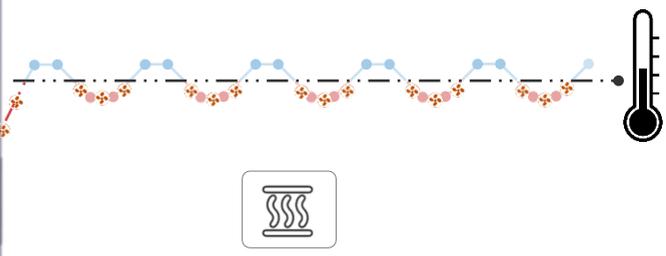
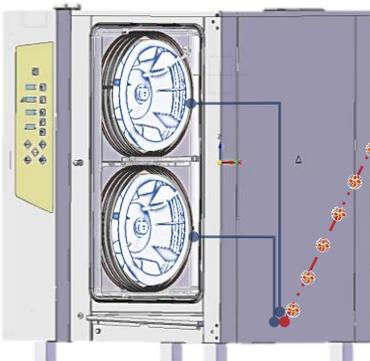


## FUNZIONAMENTO VELOCITA' PULSE

- Le velocità pulsate ricreano le condizioni di cottura di un ambiente statico: sono ideali per le cotture leggere e delicate e/o per le lunghe cotture che non devono essere esposte ad una ventilazione troppo aggressiva
- L'attivazione della ventilazione PULSE è indicata dal led lampeggiante arancione sulla parte DX del display
- Nelle velocità MAX, MED e MIN la ventilazione è costantemente in funzione, indipendentemente dall'accensione degli elementi riscaldanti. Con la ventilazione PULSE invece, la ventilazione parte in simultanea SOLO con l'accensione degli elementi riscaldanti (pochi istanti per il mantenimento della temperatura interna NDR)



MAX, MED and MIN fans speed



PULSE fan speed

## FUNZIONE EROGAZIONE MANUALE UMIDITA'

- L'avvio della funzione EROGAZIONE MANUALE UMIDITA' avviene mantenendo selezionata l'icona YESCLIMA (Mood) / UMIDITA' (Taos) per 3 secondi: il forno produce istantaneamente 30 sec di umidificazione diretta senza interruzioni (eccetto per il periodo di inversione automatica del senso di rotazione della ventilazione)



La modalità PROGRAMMATA consente di:

- Cucinare con più fasi senza salvataggio (come descritto nei capitoli successivi)
- Memorizzare ricette con più fasi (come descritto nei capitoli successivi)
- Avviare una ricetta precedentemente memorizzata (come descritto nei capitoli successivi)



Attraverso la modalità programmata è inoltre possibile accedere ai cicli di lavaggio automatici del forno (se il vs forno prevede tale equipaggiamento NDR) come descritto nei capitoli successivi



## COTTURA CON PIU' FASI SENZA SALVATAGGIO

- 1 Selezionare l'icona **PROGRAMMI**: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Impostare la prima fase di cottura come descritto nei precedenti capitoli
- 3 Selezionare una volta l'icona **PHASES (Ph)**: durante il lampeggiamento, selezionare una volta l'icona **PIU'** per aggiungere una ulteriore fase di cottura: il display visualizza il numero della fase n.2 (sulla DX del display inferiore)
- 4 Impostare i parametri desiderati nella nuova seconda fase come descritto nei capitoli precedenti

Selezionare l'icona **START** per avviare la cottura

0

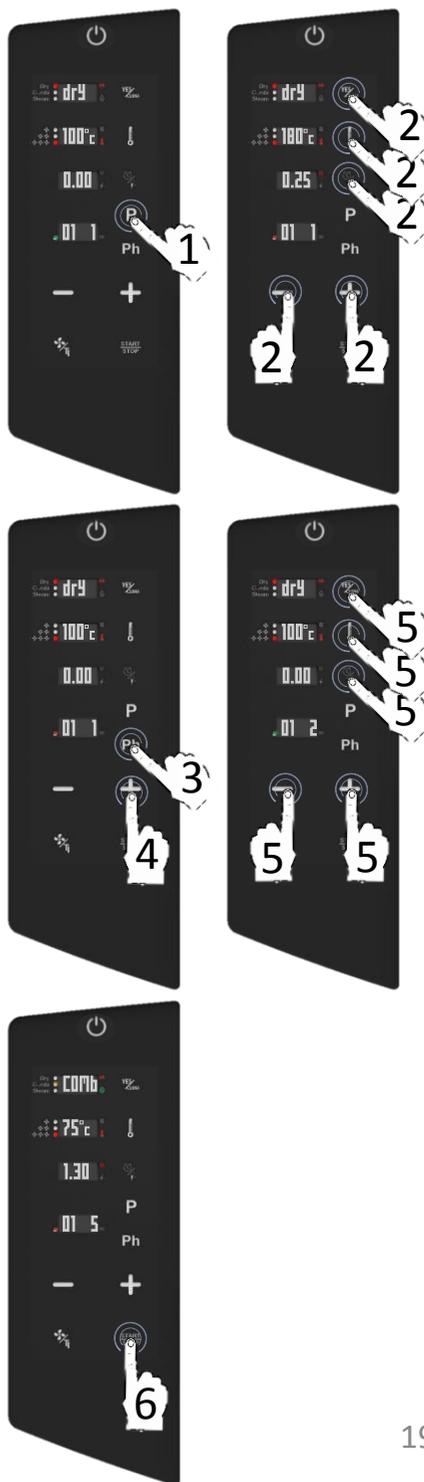
Impostare nuove ulteriori fasi di cottura (fino ad un massimo di 5 NDR) come appena descritto, al termine selezionare l'icona **START** per avviare la cottura



Ogni singola ricetta può ospitare fino ad un massimo di 5 fasi distinte di cottura + 1 per l'eventuale funzione di **PRERISCALDAMENTO**



Il passaggio da una fase di cottura all'altra durante la cottura avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico



## SALVATAGGIO DI UNA NUOVA RICETTA CON PIU' FASI

- ❑ Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- ❑ Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con le icone *PIU'/MENO* il N.xx del programma dove memorizzare la ricetta
- ❑ Impostare la prima fase di cottura come descritto nei precedenti capitoli
- ❑ Selezionare una volta l'icona *PHASES (Ph)*: durante il lampeggiamento, selezionare una volta l'icona *PIU'* per aggiungere una ulteriore fase di cottura: il display visualizza il numero della fase N.2 (sulla DX del display inferiore)
- ❑ Impostare i parametri desiderati nella nuova seconda fase come descritto nei capitoli precedenti
- ❑ Mantenere selezionata l'icona *PROGRAMMI* fino al segnale acustico di avvenuta memorizzazione

O

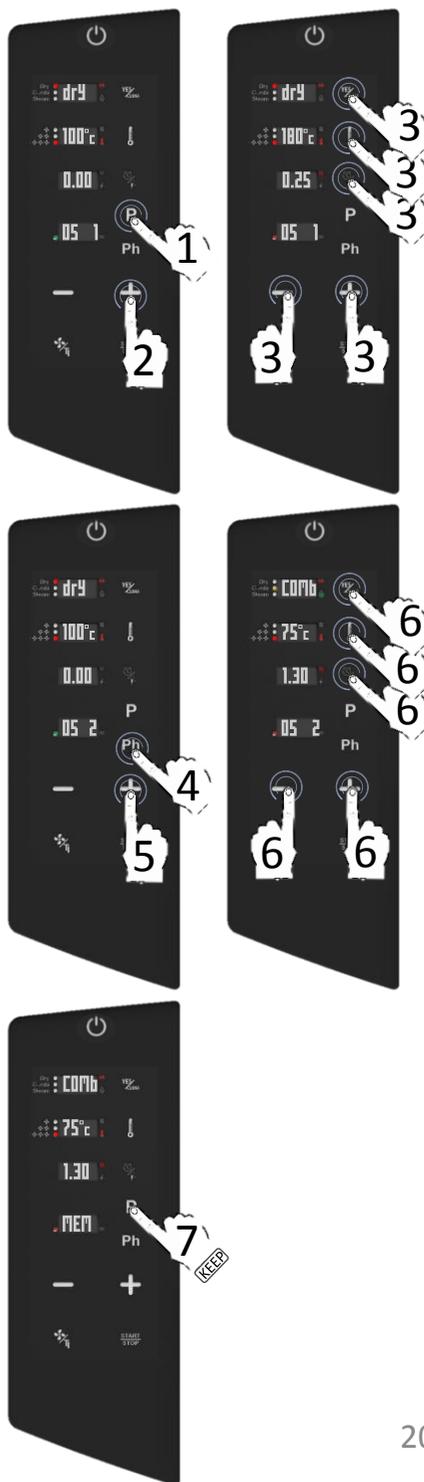
Impostare nuove ulteriori fasi di cottura (fino ad un massimo di 5 NDR) come appena descritto, al termine mantenere selezionata l'icona *PROGRAMMI* fino al segnale acustico di avvenuta memorizzazione



Ogni singola ricetta può ospitare fino ad un massimo di 5 fasi distinte di cottura + 1 per l'eventuale funzione di *PRERISCALDAMENTO*



Il passaggio da una fase di cottura all'altra durante la cottura avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico

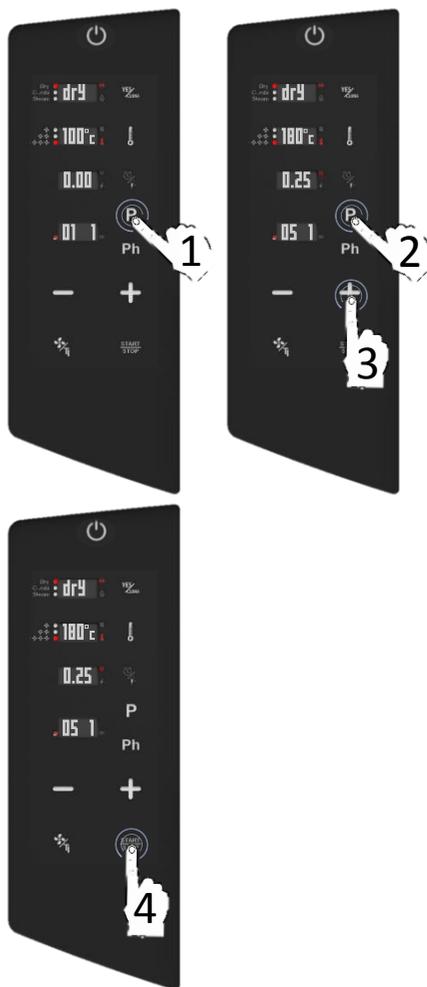


## AVVIO DI UNA RICETTA PRECEDENTEMENTE MEMORIZZATA

- 1 Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con le icone *PIU'/MENO* il N.xx del programma desiderato e memorizzato precedentemente
- 3 Selezionare l'icona *START* per avviare la cottura



Il colore dell'icona *LIBRO* sulla SX del display inferiore indica se la posizione risulta libera o occupata. Rosso è sinonimo di posizione occupata mentre verde è sinonimo di posizione libera

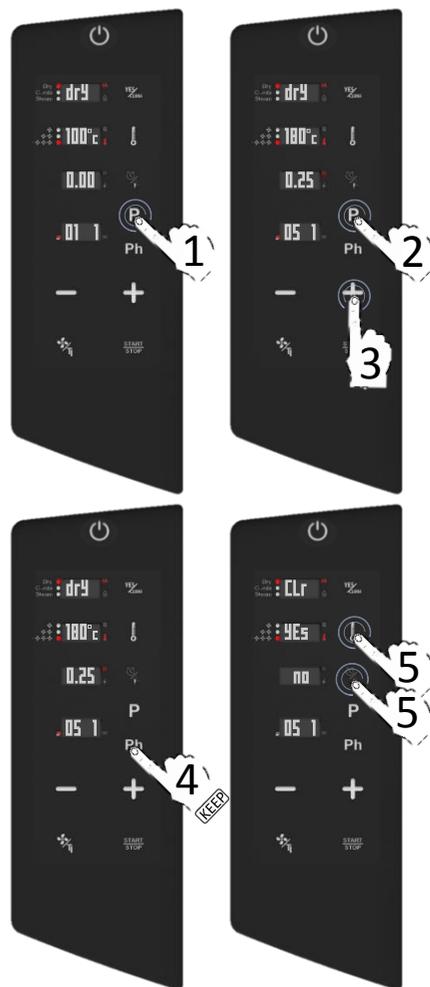


## CANCELLAZIONE RICETTE

- 1 Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con le icone *PIU'/MENO* il N.xx del programma desiderato e memorizzato precedentemente
- 3 Mantenere selezionata l'icona *PHASES* (*Ph*) per 3 secondi
- 4 Il display visualizza un messaggio di conferma cancellazione (il display visualizza la scritta CLr)
- 5 Selezionare una volta l'icona *TEMPERATURA* per confermare e procedere con la cancellazione

O

Selezionare una volta l'icona *TEMPO* per annullare l'operazione



Terminata l'operazione di cancellazione, il colore dell'icona *LIBRO* sulla DX del display inferiore ritorna al suo stato originale verde (sinonimo di posizione libera)



Dopo l'accensione del display ed in stato di *ON*:

- Aprire completamente la porta
- Mantenere selezionata l'icona *VENTILAZIONE*
- Il raffreddamento rapido della camera di cottura continua fino al raggiungimento di una temperatura interna del forno pari a 50°C
- Il segnale acustico e lo spegnimento del lampeggiamento del display indicano il termine della funzione avviata



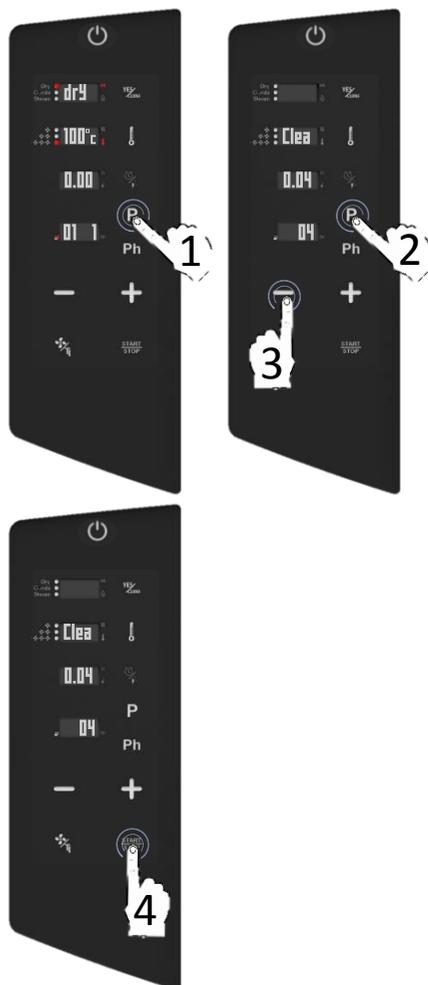
Il raffreddamento rapido della camera di cottura può essere interrotto manualmente selezionando una volta l'icona *START/STOP*



## CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO

Se l'equipaggiamento del vs forno prevede il lavaggio automatico, procedere come descritto:

- 1 Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con l'icona *MENO* il ciclo di lavaggio automatico desiderato come descritto nei capitoli successivi
- 3 Selezionare l'icona *START* per avviare il ciclo di lavaggio desiderato



Prima di avviare un ciclo di lavaggio automatico, accertarsi di non avere una temperatura interna al forno troppo elevata (65°C NDR). In tal caso, è suggerito avviare un ciclo di raffreddamento rapido della camera di cottura (come descritto nei precedenti capitoli). In caso di avvio ciclo di lavaggio e di rilevamento di una temperatura troppo elevata il forno interrompe il ciclo avviato fino al rilevamento della temperatura idonea di esercizio



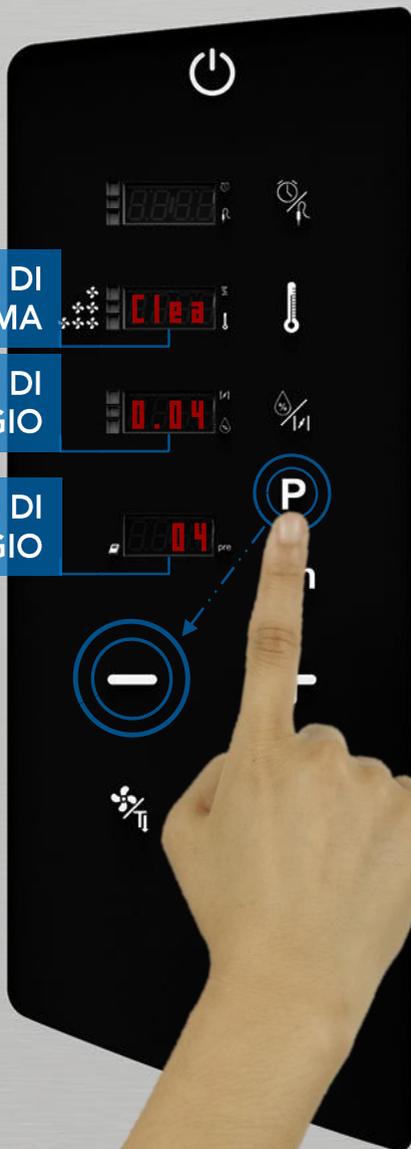
E' suggerita la presa visione delle specifiche sui cicli di lavaggio automatici descritti nei capitoli successivi

yesoversah

TIPO DI  
PROGRAMMA

TEMPO DI  
LAVAGGIO

N. CICLO DI  
LAVAGGIO



## SPECIFICHE SUI CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO

□ Nel grafico sottostante, i cicli con sfondo blu sono di serie (se l'equipaggiamento del vs forno prevede il lavaggio automatico NDR).



□ Nel grafico sottostante, i due ulteriori cicli con sfondo giallo sono visibili solo per gli equipaggiamenti che prevedono lo steamer



□ **USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN E YESCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI**



Il ciclo visualizzato a lato rappresenta uno scarico dell'acqua residua nello steamer ed è visibile solo per gli equipaggiamenti che prevedono lo steamer

Disc  
0.04  
06



Il ciclo visualizzato a lato rappresenta un ciclo speciale di decalcificazione steamer ed è visibile solo per gli equipaggiamenti che prevedono lo steamer

Clea  
2.05  
05



- Dopo l'interruzione forzata di un qualsiasi lavaggio automatico è obbligatorio avviare un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura
- USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN E YESCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI



- Rimuovere qualsiasi accessorio dal forno prima di avviare un ciclo di lavaggio automatico



**taos.** 

# FUNZIONAMENTO DELLE ICONE PRINCIPALI

## LEGENDA GESTURES



Selezionare  
UNA VOLTA



Selezionare  
DUE VOLTE



MANTENERE  
Selezionato

## DISPLAY ON/OFF



0,00



SELEZIONA IL TEMPO DI COTTURA  
SELEZIONA IL VALORE DELLA Sonda CUORE



100°C



SELEZIONA LA TEMP. DI COTTURA  
SELEZIONA LA TEMP. DI PRERISCALDAMENTO  
ATTIVAZIONE FUNZIONE PRERISCALDAMENTO

000



REGOLAZIONE PERCENTUALE UMIDITA'  
REGOLAZIONE APERTURA/CHIUSURA CAMINI  
EROGAZIONE MANUALE DI UMIDITA'

MAN



CAMBIO MODALITA' MANUALE/PROGRAMMATA  
ACCESSO AI PROGRAMMI MEMORIZZATI  
SALVATAGGIO IMPOSTAZIONE INSERITA  
AGGIUNGERE/MODIFICARE FASE DI COTTURA



DIMINUZIONE  
VALORE

AUMENTO  
VALORE



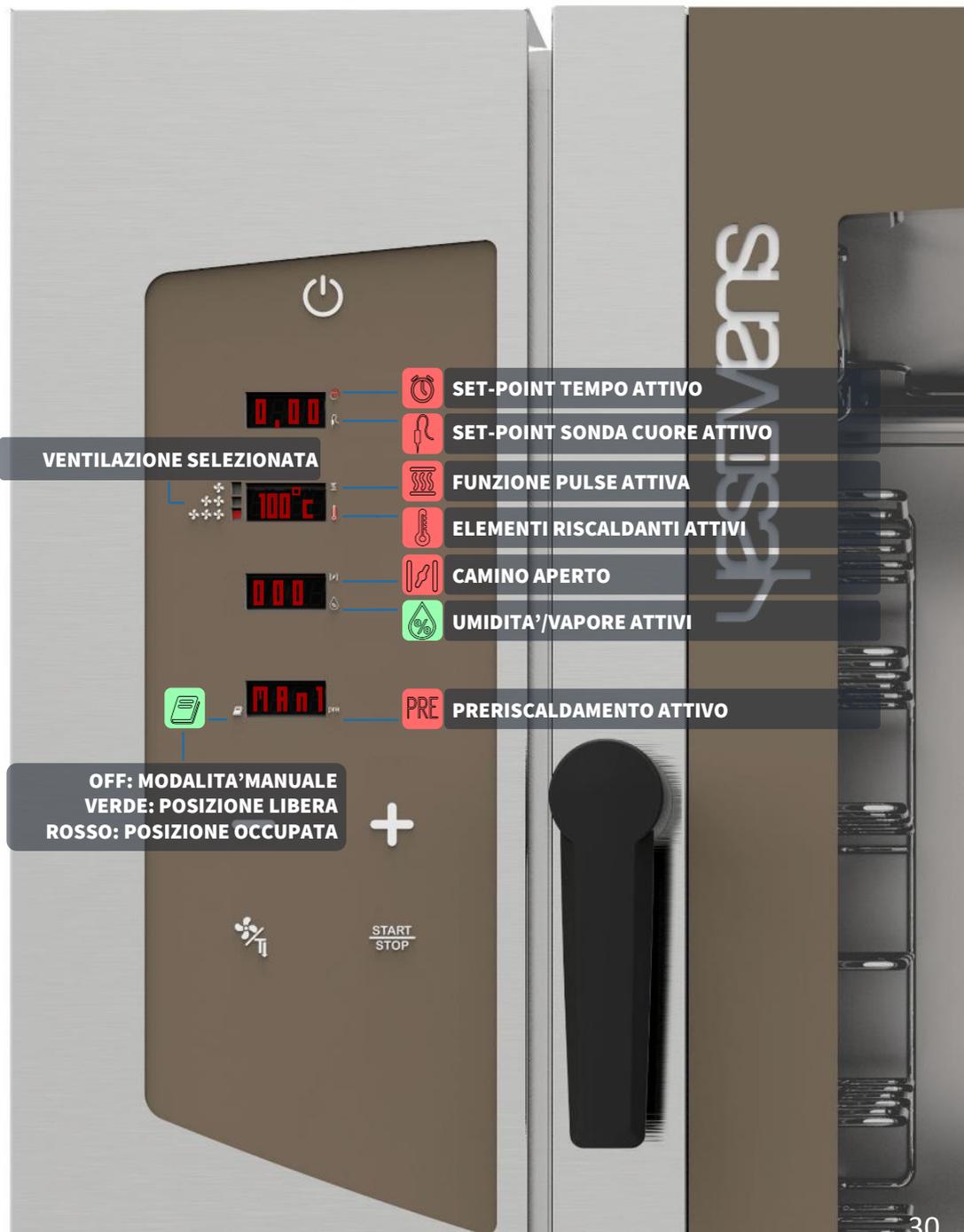
START  
STOP

VENTILAZIONE

START / STOP

RAFFREDDAMENTO  
RAPIDO





VENTILAZIONE SELEZIONATA

0,00

100°C

000

MAN



SET-POINT TEMPO ATTIVO



SET-POINT SONDA CUORE ATTIVO



FUNZIONE PULSE ATTIVA



ELEMENTI RISCALDANTI ATTIVI



CAMINO APERTO



UMIDITA'/VAPORE ATTIVI



PRE PRERISCALDAMENTO ATTIVO

OFF: MODALITA'MANUALE  
VERDE: POSIZIONE LIBERA  
ROSSO: POSIZIONE OCCUPATA



START  
STOP

susavens

## IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO

- 1 Selezionare l'icona *ON*: il display visualizza i parametri di default
- 2 Mantenere selezionata l'icona *TEMPERATURA*: l'icona *PRE* diviene rossa e la funzione è attivata (display 4)



La funzione di *PRERISCALDAMENTO* è opzionale. YESOVENS suggerisce di usare questa funzione al fine di migliorare sensibilmente i risultati della cottura

- 3 Il preriscaldamento raggiunge automaticamente 50° in più rispetto alla temperatura impostata nella cottura. Se il valore non è sufficiente e si desidera modificarlo, procedere come descritto:
- 4 Attivare la funzione come descritto precedentemente
- 5 Selezionare due volte l'icona *TEMPERATURA*
- 6 Il valore lampeggia (display 2)
- 7 Durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 8 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPERATURA*



Mantenere selezionata l'icona *TEMPERATURA* nuovamente per disabilitare la funzione



L'attivazione della funzione è inoltre rappresentata dal colore rosso dell'icona *PRE*. Icona rossa è sinonimo di attivazione mentre l'icona spenta è sinonimo di disattivazione

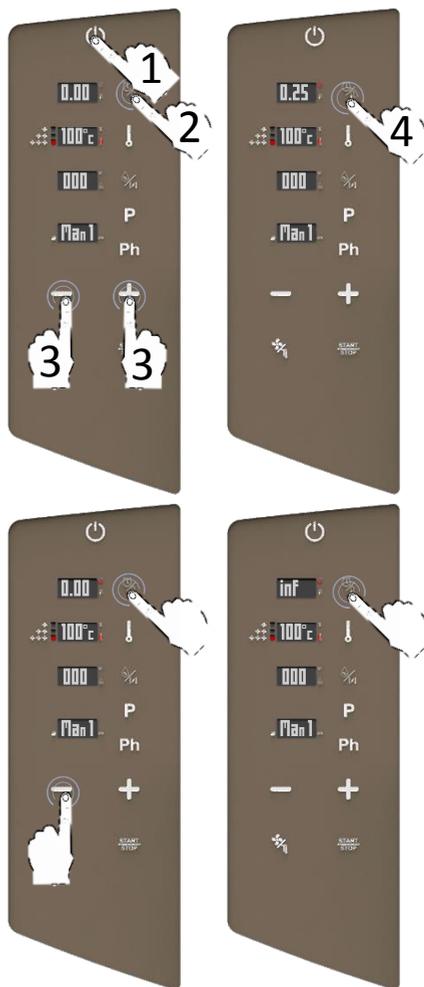


Terminate le impostazioni ed avviata la cottura, il display visualizza la scritta *PRE* ad indicare il raggiungimento della temperatura di *PRERISCALDAMENTO*. Attendere il termine fino al segnale acustico (in contemporanea alla scritta *END*).



## IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO

- 1 Selezionare l'icona *ON*: il display visualizza i parametri di default
- 2 Selezionare una volta l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*: durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 3 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*
- 4 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi
- 5 E' possibile attivare la funzione di tempo INFINITO. Se si desidera attivarla procedere come descritto:
- 6 Riportare il valore TEMPO a 0.00 come descritto nelle righe precedenti
- 7 Quando il valore TEMPO è 0.00, selezionare una volta l'icona *MENO*
- 8 Il display visualizza il valore *INF*
- 9 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*



Con l'attivazione della funzione *INF* diviene indispensabile l'interruzione manuale della funzione, al termine del suo utilizzo

## IMPOSTAZIONE MODALITA' SONDA CUORE

- 1 Selezionare due volte l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*: durante il lampeggiamento, impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 2 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPO/SONDA CUORE*
- 3 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi



Selezionare una volta le icone *PIU'/MENO* se si desidera precisione, mantenere selezionate le icone per aumentare la velocità di incremento valore



Il range valori impostabili con l'utilizzo della sonda cuore è tra i 30°C e 130°C



Selezionare due volte l'icona *TEMPO/SONDA CUORE* per il passaggio dalla modalità sonda cuore a quella di tempo e/o viceversa

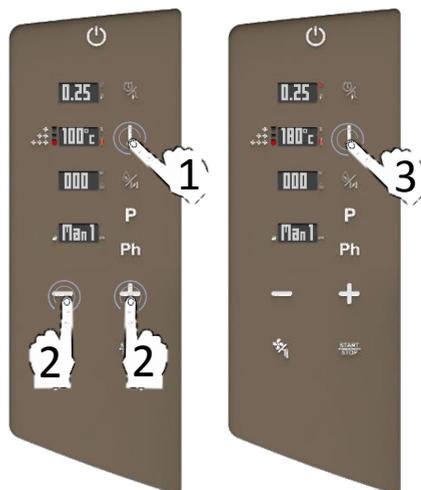


In caso di mancato inserimento della sonda cuore nell'apposito alloggiamento, all'avvio della cottura impostata il display visualizza l'allarme *Err Pr2* a segnalazione dell'anomalia. Selezionare *QUALSIASI* icona per silenziare l'avviso acustico e/o selezionare l'icona *START/STOP* per il reset dell'impostazione



## IMPOSTAZIONE TEMPERATURA

- 1 Selezionare una volta l'icona *TEMPERATURA*: durante il lampeggiamento impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 2 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *TEMPERATURA*
- 3 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi



Selezionare una volta le icone *PIU'/MENO* se si desidera precisione, mantenere selezionate le icone per aumentare la velocità di incremento valore



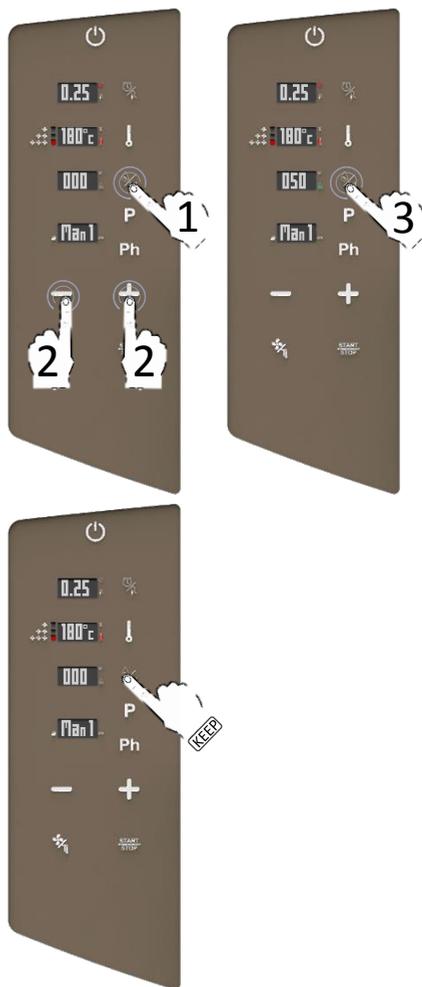
E' possibile modificare i parametri anche a cottura in corso



Il range valori impostabili è tra i 30°C e 280°C

## REGOLAZIONE DELLA PERCENTUALE DI UMIDITA'

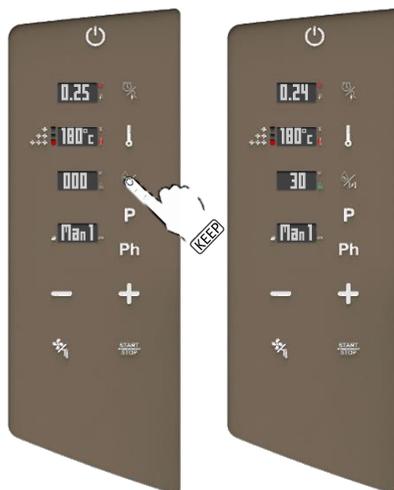
- 1 Selezionare una volta l'icona *UMIDITA'/CAMINI*: il display visualizza il valore umidità di default (0%)
- 2 Durante il lampeggiamento del valore impostare il parametro desiderato con le icone *PIU'/MENO*
- 3 Confermare l'impostazione selezionando l'icona *UMIDITA'/CAMINI*
- 4 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi



L'avvio della funzione EROGAZIONE MANUALE UMIDITA' avviene mantenendo selezionata l'icona *YESCLIMA (Mood) / UMIDITA' (Taos)* per 3 secondi: il forno produce istantaneamente 30 sec di umidificazione

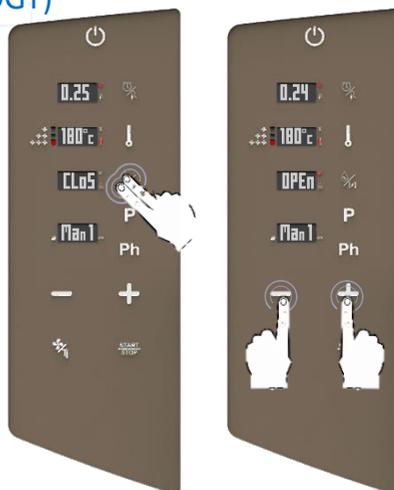
## FUNZIONE EROGAZIONE MANUALE DI UMIDITA'

- L'avvio della funzione EROGAZIONE MANUALE UMIDITA' avviene mantenendo selezionata l'icona YESCLIMA (Mood) / UMIDITA' (Taos) per 3 secondi: il forno produce istantaneamente 30 sec di umidificazione diretta senza interruzioni (eccetto per il periodo di inversione automatica del senso di rotazione della ventilazione)



## RIMOZIONE FORZATA DELL'UMIDITA': TECNOLOGIA PROGRAMMATA FAST CHIMNEY SYSTEM (FCS TECHNOLOGY)

- 1 Selezionare due volte l'icona **UMIDITA'/CAMINI**: il display visualizza la posizione di default dei camini (chiuso)
- 2 Durante il lampeggiamento del valore impostare il parametro desiderato con le icone **PIU'/MENO** (APERTO O CHIUSO)
- 3 Confermare l'impostazione selezionando l'icona **UMIDITA'/CAMINI**
- 4 Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi

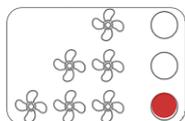


Il colore dell'icona CAMINI sulla DX del display 3 indica se la posizione del camino è aperta o chiusa. L'accensione dell'icona rossa è sinonimo di stato di apertura camini mentre se l'icona rimane spenta è sinonimo di stato di chiusura camini



E' possibile impostare lo stato di apertura camini anche in una fase successiva fino ad un massimo di 5 fasi distinte di cottura

- ☐ Selezionare l'icona *VENTILAZIONE* per impostare il livello di ventilazione desiderato tra quello MAX (valore di default), MEDIO, MINIMO e PULSE. I led sul lato SX/DX del display visualizzano la velocità selezionata



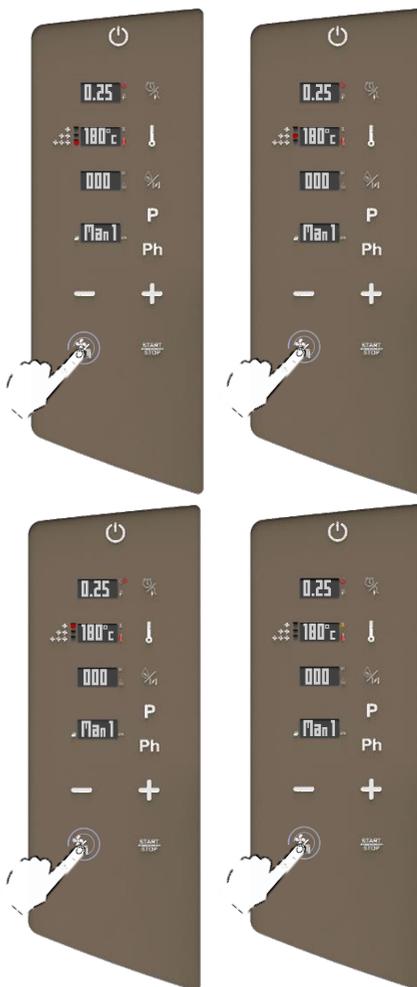
E' possibile modificare la velocità di ventilazione anche durante la fase di cottura



Il passaggio dalla funzione di ventilazione AUTOMATICA a quella PULSE potrebbe compromettere le performances di estrazione dell'umidità e/o le tempistiche totali della cottura

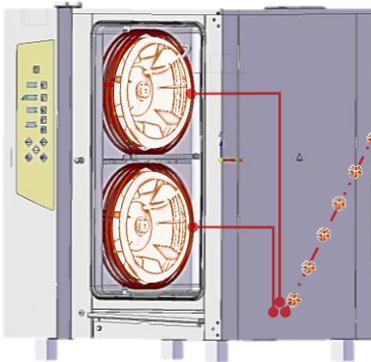
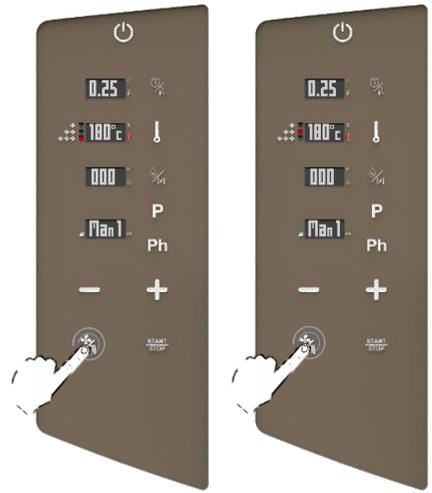


Tutte le velocità eseguono una inversione automatica del flusso di ventilazione, al fine di garantire omogeneità di cottura (*AUTO*)

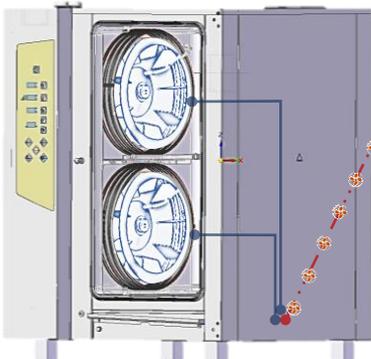
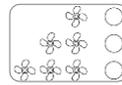


## FUNZIONAMENTO VELOCITA' PULSE

- Le velocità pulsate ricreano le condizioni di cottura di un ambiente statico: sono ideali per le cotture leggere e delicate e/o per le lunghe cotture che non devono essere esposte ad una ventilazione troppo aggressiva
- L'attivazione della ventilazione PULSE è indicata dal led lampeggiante arancione sulla parte DX del display
- Nelle velocità MAX, MED e MIN la ventilazione è costantemente in funzione, indipendentemente dall'accensione degli elementi riscaldanti. Con la ventilazione PULSE invece, la ventilazione parte in simultanea SOLO con l'accensione degli elementi riscaldanti (pochi istanti per il mantenimento della temperatura interna NDR)



MAX, MED and MIN fans speed



PULSE fan speed



La modalità PROGRAMMATA consente di:

- Cucinare con più fasi senza salvataggio (come descritto nei capitoli successivi)
- Memorizzare ricette con più fasi (come descritto nei capitoli successivi)
- Avviare una ricetta precedentemente memorizzata (come descritto nei capitoli successivi)



Attraverso la modalità programmata è inoltre possibile accedere ai cicli di lavaggio automatici del forno (se il vs forno prevede tale equipaggiamento NDR) come descritto nei capitoli successivi



## COTTURA CON PIU' FASI SENZA SALVATAGGIO

- 1 Selezionare l'icona **PROGRAMMI**: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Impostare la prima fase di cottura come descritto nei precedenti capitoli
- 3 Selezionare una volta l'icona **PHASES (Ph)**: durante il lampeggiamento, selezionare una volta l'icona **PIU'** per aggiungere una ulteriore fase di cottura: il display visualizza il numero della fase n.2 (sulla DX del display inferiore)
- 4 Impostare i parametri desiderati nella nuova seconda fase come descritto nei capitoli precedenti

Selezionare l'icona **START** per avviare la cottura

0

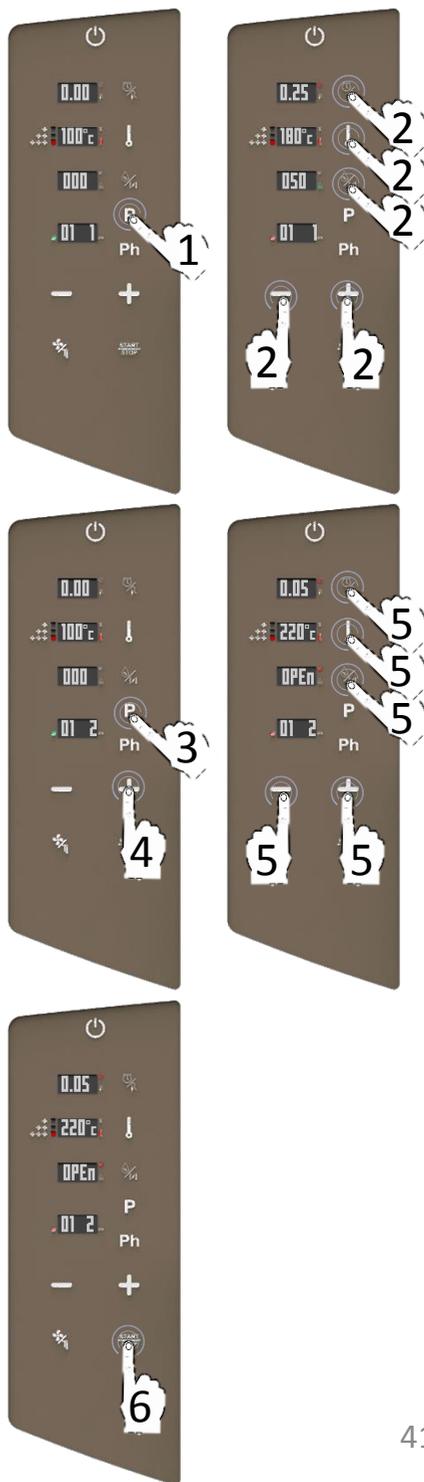
Impostare nuove ulteriori fasi di cottura (fino ad un massimo di 5 NDR) come appena descritto, al termine selezionare l'icona **START** per avviare la cottura



Ogni singola ricetta può ospitare fino ad un massimo di 5 fasi distinte di cottura + 1 per l'eventuale funzione di **PRERISCALDAMENTO**



Il passaggio da una fase di cottura all'altra durante la cottura avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico



## SALVATAGGIO DI UNA NUOVA RICETTA CON PIU' FASI

1. Selezionare l'icona **PROGRAMMI**: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
2. Selezionare una volta ulteriormente l'icona **PROGRAMMI**: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con le icone **PIU'/MENO** il N.xx del programma dove memorizzare la ricetta
3. Impostare la prima fase di cottura come descritto nei precedenti capitoli
4. Selezionare una volta l'icona **PHASES (Ph)**: durante il lampeggiamento, selezionare una volta l'icona **PIU'** per aggiungere una ulteriore fase di cottura: il display visualizza il numero della fase N.2 (sulla DX del display inferiore)
5. Impostare i parametri desiderati nella nuova seconda fase come descritto nei capitoli precedenti
6. Mantenere selezionata l'icona **PROGRAMMI** fino al segnale acustico di avvenuta memorizzazione

O

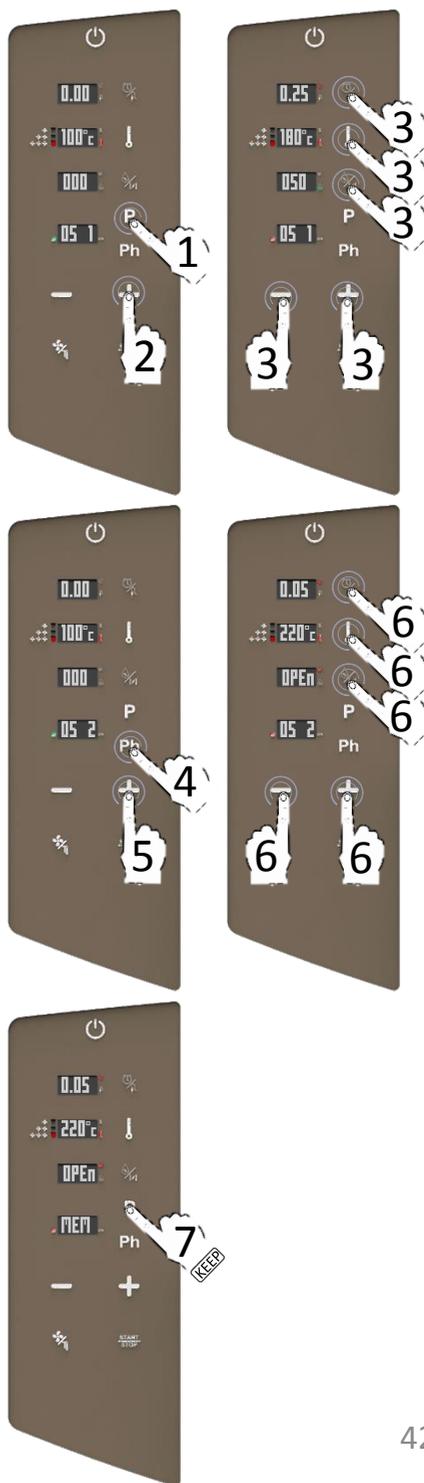
Impostare nuove ulteriori fasi di cottura (fino ad un massimo di 5 NDR) come appena descritto, al termine mantenere selezionata l'icona **PROGRAMMI** fino al segnale acustico di avvenuta memorizzazione



Ogni singola ricetta può ospitare fino ad un massimo di 5 fasi distinte di cottura + 1 per l'eventuale funzione di **PRERISCALDAMENTO**



Il passaggio da una fase di cottura all'altra durante la cottura avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico



## AVVIO DI UNA RICETTA PRECEDENTEMENTE MEMORIZZATA

- 1 Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con le icone *PIU'/MENO* il N.xx del programma desiderato e memorizzato precedentemente
- 3 Selezionare l'icona *START* per avviare la cottura



Il colore dell'icona *LIBRO* sulla SX del display inferiore indica se la posizione risulta libera o occupata. Rosso è sinonimo di posizione occupata mentre verde è sinonimo di posizione libera

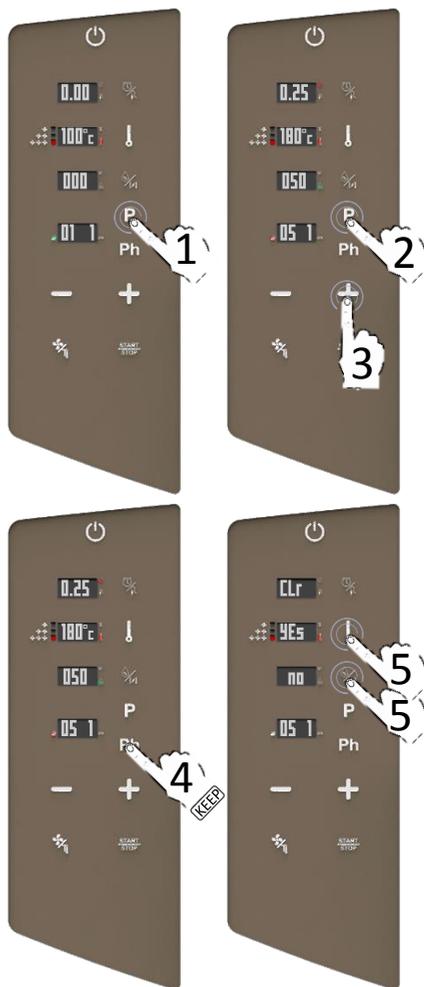


## CANCELLAZIONE RICETTE

- ❑ Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- ❑ Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con le icone *PIU'/MENO* il N.xx del programma desiderato e memorizzato precedentemente
- ❑ Mantenere selezionata l'icona *PHASES* (*Ph*) per 3 secondi
- ❑ Il display visualizza un messaggio di conferma cancellazione (il display visualizza la scritta CLr)
- ❑ Selezionare una volta l'icona *TEMPERATURA* per confermare e procedere con la cancellazione

O

Selezionare una volta l'icona *TEMPO* per annullare l'operazione



Terminata l'operazione di cancellazione, il colore dell'icona *LIBRO* sulla DX del display inferiore ritorna al suo stato originale verde (sinonimo di posizione libera)



Dopo l'accensione del display ed in stato di *ON*:

- Aprire completamente la porta
- Mantenere selezionata l'icona *VENTILAZIONE*
- Il raffreddamento rapido della camera di cottura continua fino al raggiungimento di una temperatura interna del forno pari a 50°C
- Il segnale acustico e lo spegnimento del lampeggiamento del display indicano il termine della funzione avviata



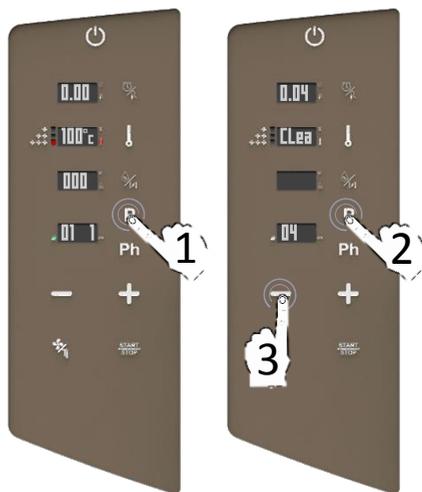
Il raffreddamento rapido della camera di cottura può essere interrotto manualmente selezionando una volta l'icona *START/STOP*



## CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO

Se l'equipaggiamento del vs forno prevede il lavaggio automatico, procedere come descritto:

- 1 Selezionare l'icona *PROGRAMMI*: il display visualizza il programma n.01 (primo tra 99 posizioni disponibili) anziché Man1 (sinonimo di modalità manuale)
- 2 Selezionare una volta ulteriormente l'icona *PROGRAMMI*: durante il lampeggiamento del N.01 selezionare con l'icona *MENO* il ciclo di lavaggio automatico desiderato come descritto nei capitoli successivi
- 3 Selezionare l'icona *START* per avviare il ciclo di lavaggio desiderato



Prima di avviare un ciclo di lavaggio automatico, accertarsi di non avere una temperatura interna al forno troppo elevata (65°C NDR). In tal caso, è suggerito avviare un ciclo di raffreddamento rapido della camera di cottura (come descritto nei precedenti capitoli). In caso di avvio ciclo di lavaggio e di rilevamento di una temperatura troppo elevata il forno interrompe il ciclo avviato fino al rilevamento della temperatura idonea di esercizio



E' suggerita la presa visione delle specifiche sui cicli di lavaggio automatici descritti nei capitoli successivi

suavosah

TEMPO DI  
LAVAGGIO

0:04

TIPO DI  
PROGRAMMA

Clea

N. CICLO DI  
LAVAGGIO

04

P

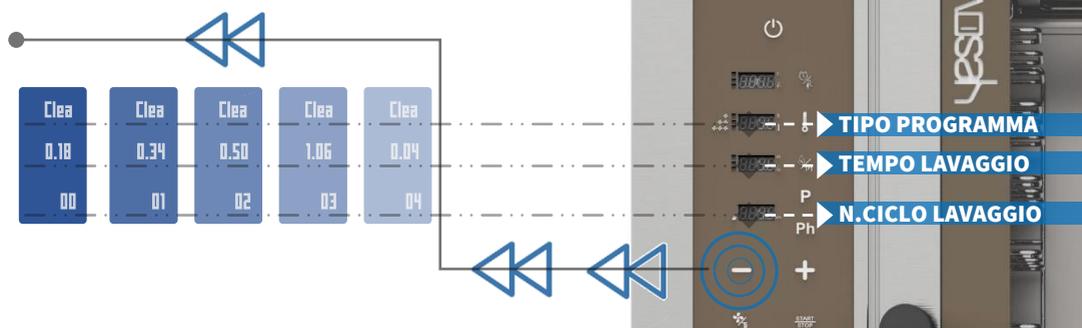


## SPECIFICHE SUI CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO

□ Nel grafico sottostante, i cicli con sfondo blu sono di serie (se l'equipaggiamento del vs forno prevede il lavaggio automatico NDR).



□ USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN E YESCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI



- Dopo l'interruzione forzata di un qualsiasi lavaggio automatico è obbligatorio avviare un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura
- USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN E YESCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI



- Rimuovere qualsiasi accessorio dal forno prima di avviare un ciclo di lavaggio automatico



Codici errore in tutti i forni:

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE DISPLAY	SOLUZIONI
PR1	Errore sonda camera Cortocircuito o apertura 100> R (pt100)> 223 ohm.	Verificare che la sonda PT100 sia installata e collegata correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR2	Errore sonda al cuore: cortocircuito o apertura 100> R (pt100)> 223 ohm	Assicurarsi di aver correttamente connesso la sonda al cuore quando si utilizza un programma o una funzione che ne prevede l'utilizzo. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR3	Errore sonda lievitatore: cortocircuito o apertura 100> R (pt100)> 223 ohm	Verificare la corretta connessione del lievitatore al forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR4	Alta temperatura nel vano tecnico (> 70 °)	Spegnere il forno. Pulire il filtro installato sul retro del forno rimuovendo la griglia di plastica, reinstallare il filtro riposizionando la griglia di plastica e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR5	Errore di comunicazione con il pannello di controllo> 5 secondi	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR6	Sovratemperatura in camera di cottura> 310 ° C	Spegnere il forno e lasciare raffreddare la temperatura per 30 minuti. Riavvia il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE DISPLAY	SOLUZIONI
PR7	Errore del sensore RPM: Dispositivo contagiri disconnesso o danneggiato	Verificare che la sonda RPM sia installata e collegata correttamente. <b>Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE</b>
PR8	Errore velocità motore: Il motore non raggiunge la velocità selezionata.	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. <b>Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE</b>
PR9	Incompatibilità firmware interno	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. <b>Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE</b>
PR10	Errore di posizione del camino	Verificare che il programmatore a camme sia installato e collegato correttamente. <b>Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE</b>
PR29	Errore scheda di potenza difettosa	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. <b>Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE</b>
PR30	Errore Firmware	Aggiornamento FW richiesto. Contattare <b>YESOVENS SERVICE</b>
E99	Nessuna comunicazione con il pannello di controllo	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. <b>Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE</b>

Codici errore forni solo con steamer:

<b>CODICE ERRORE</b>	<b>COMUNICAZIONE DISPLAY</b>	<b>SOLUZIONI</b>
<b>PR12</b>	Errore sonda temperatura vapore: PT100 difettosa o non collegata	Verificare che la sonda PT100 sia installata e collegata correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
<b>PR14</b>	Errore termofusibile di protezione	Verificare che il fusibile termico sia installato e collegato correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
<b>PR15</b>	Superato il tempo di ricarica dello steamer	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
<b>PR16</b>	Superato il tempo di riscaldamento dello steamer	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
<b>PR17</b>	Pulizia caldaia: esegue il lavaggio automatico dello steamer (decalcificazione)	Eeguire un lavaggio della caldaia quando possibile.
<b>PR18</b>	Scarico della caldaia bloccato: possibile ostruzione dello scarico.	Verificare il funzionamento dell'elettrovalvola di scarico e che il tubo di scarico non sia ostruito. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
<b>WAIT</b>	La caldaia si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di funzionamento	Questo non è un allarme / errore. È solo un pop-up di avviso. Aspetta il raggiungimento della temperatura.

**[www.yesovens.it](http://www.yesovens.it)**



Yesovens srl  
Via dell'industria, 1  
35010 Borgoricco (PD) – Italy