yesovens
aRTE iTALIANA

Manuale di Istruzioni
Forni Linea **TOUCH**

www.yesovens.it

Indice

ALLARMI E WARNING	P. 4
ACCENSIONE DISPLAY	P. 6
SCHERMATA PRINCIPALE	P. 7
COTTURA MANUALE	P. 8
IMPOSTAZIONE COTTURA MANUALE	P. 9
RICETTARIO	P. 20
CANCELLAZIONE RICETTE	P. 25
CICLO SPECIALE TIME’S UP	P. 27
CICLO SPECIALE COOK&GO	P. 32
CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO	P. 38
CICLI SPECIALI	P. 43
MENU IMPOSTAZIONI	P. 45

ALLARMI E WARNING

Gli allarmi arrestano la funzione attiva del forno.

I warning non arrestano il forno, il pop-up suggerisce di intervenire prima possibile alla risoluzione dell'anomalia

ESEMPIO DI WARNING

ESEMPIO DI ALLARME

CODICE WARNING	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
W01	Detergente in esaurimento	Riempire il vano detergente dedicato
W02	Anticalcare in esaurimento	Riempire il vano anticalcare dedicato
W03	Eseguire lavaggio steamer	Eseguire un ciclo di lavaggio automatico del boiler (decalcificazione) il prima possibile. L'inadempienza può compromettere le performances di cottura e/o fare decadere la garanzia
W04	Mancata lettura sonda cuore	Inserire sonda cuore. Le impostazioni che prevedono l'utilizzo della sonda cuore vengono disabilitate
W12	Fallito recupero cottura posticipata	Nessuna azione correttiva disponibile. La ricetta non è più recuperabile
W13	Fallito recupero ricetta in corso	Nessuna azione correttiva disponibile. La ricetta non è più recuperabile
W14	Cottura posticipata non disponibile	Riprovare o riavviare l'alimentazione elettrica del forno

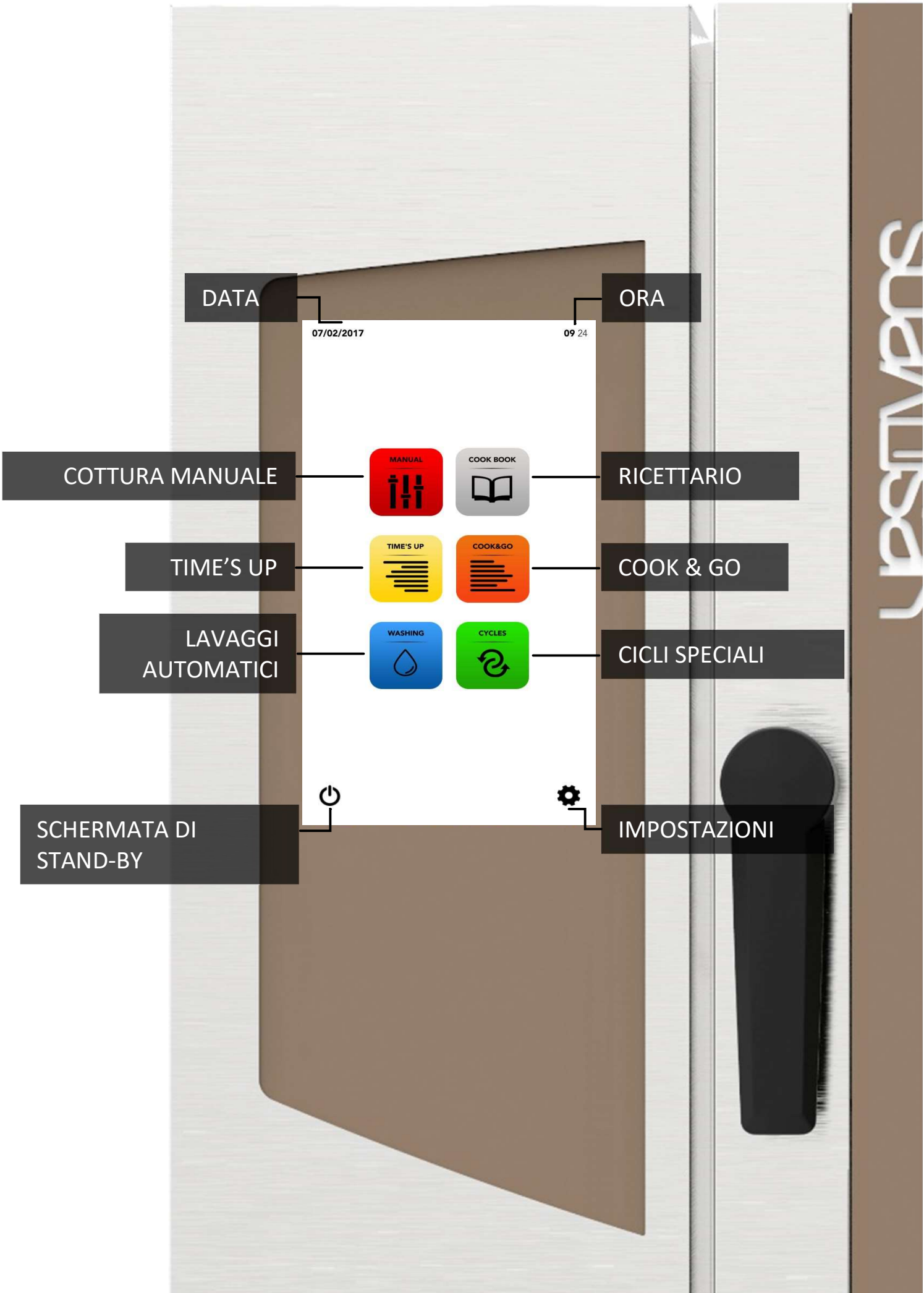
ALLARMI E WARNING

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
E01	Allarme mancanza acqua	Controllare le connessioni idriche e le relative pressioni. Pressione min 2 bar.
E02	Allarme temperature camera di cottura	Verificare termostato di sicurezza.
E03	Allarme temperatura motori	Contattare Service.
E04	Allarme temperatura steamer	Verificare termofusibile. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E05	Allarme superamento soglia massima temperatura camera di cottura	Contattare Service.
E06	Allarme mancata lettura sonda camera di cottura	Sonda temperatura camera di cottura (PT100) disconnessa o guasta.
E07	Allarme RPM motori	Contattare Service.
E08	Allarme scheda potenza (T002) danneggiata	Contattare Service.
E09	Allarme temperature massima schede nel vano tecnico	Verificare la ventilazione del vano tecnico.
E10	Allarme superamento soglia di lavoro temperature steamer	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E11	Allarme mancata lettura livello acqua steamer	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E12	Allarme mancata lettura sonda temperatura steamer	Sonda temperatura steamer (PT100) disconnessa o guasta. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E13	Allarme mancata lettura scarico steamer malfunzionamento valvola	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E14	Allarme scheda espansione steamer (T003) danneggiata	Contattare Service.
E15	Scheda T002 Firmware errato	Eseguire nuovo aggiornamento
E16	Scheda T003 Firmware errato	Eseguire nuovo aggiornamento.

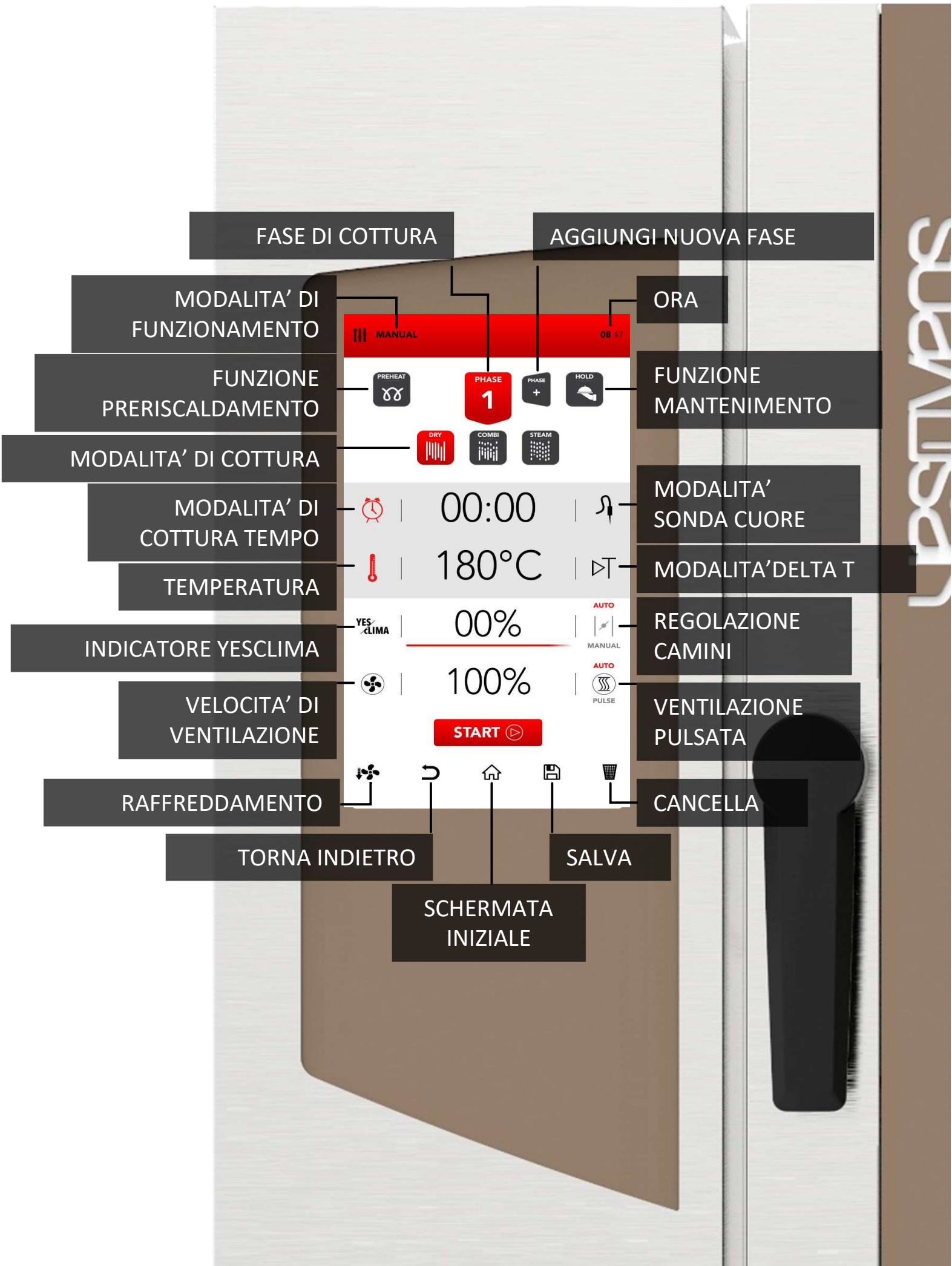
Accensione Display

- Selezionare l'icona On/Off icon dal menù di standby per accendere il forno

SCHERMATA PRINCIPALE



COTTURA MANUALE



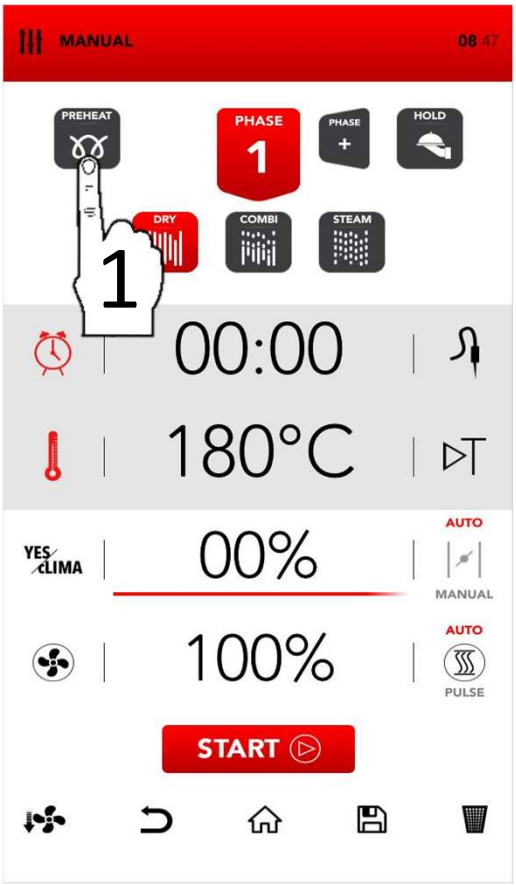
IMPOSTAZIONE COTTURA MANUALE

- Selezionare l'icona *MANUAL* dalla schermata iniziale.

- Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi

IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO

- Selezionare l'icona *PREHEAT*



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

- Impostare il parametro desiderato e:

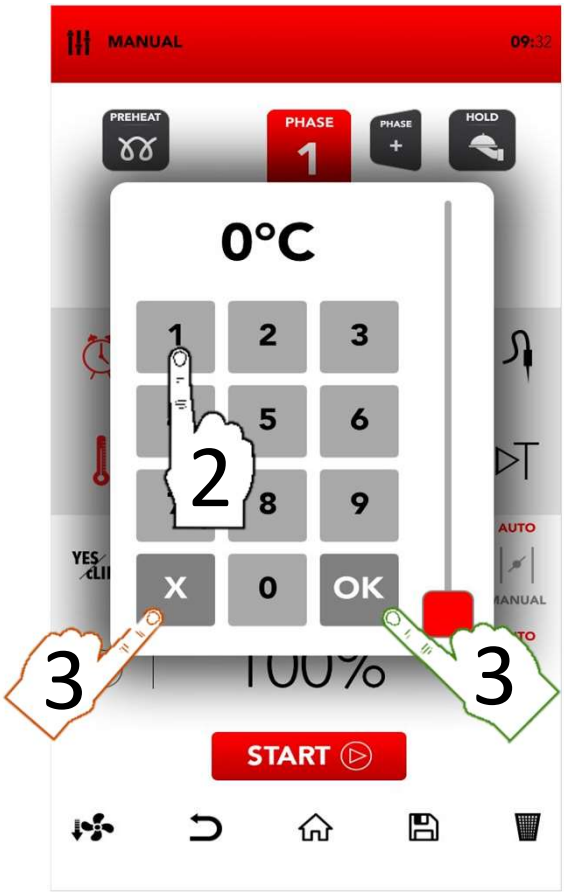
Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

OK

O

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

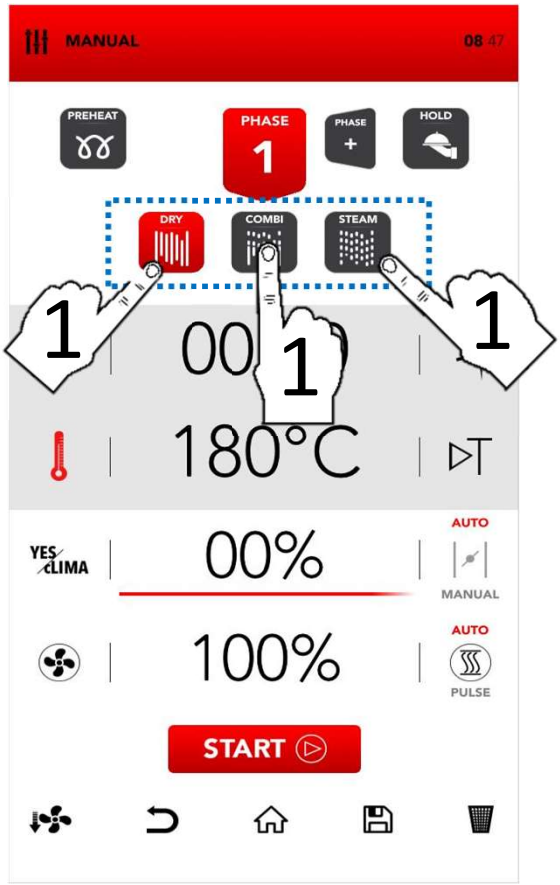
X



La funzione *PRERISCALDAMENTO* può essere disattivata anche dopo l'avvio attraverso l'apertura della porta; alla chiusura della stessa il processo di cottura parte direttamente dalla *FASE 1*

SELEZIONE MODALITA' DI COTTURA

- Selezionare la modalità di cottura desiderata tra:



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 essicazioni

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

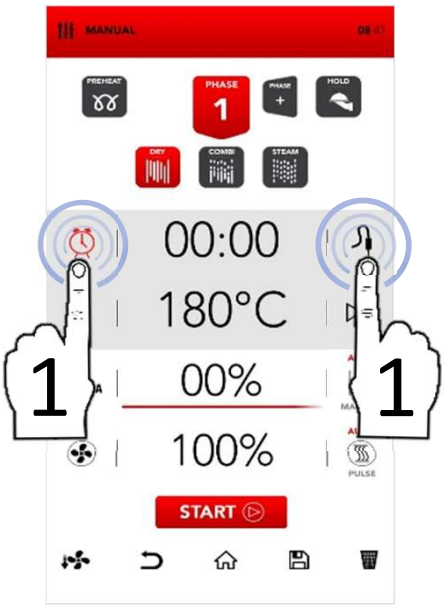
La cottura avviene in una camera satura di vapore ricreando le condizioni delle cotture tradizionali per ebollizione ad immersione, salvaguardando però la perdita dei principi nutrizionali

IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO O SONDA CUORE

- Selezionare l'icona *TEMPO* per impostare i minuti del processo di cottura

O

Selezionare l'icona *SONDA CUORE* per impostare la temperatura interna di raggiungimento cottura



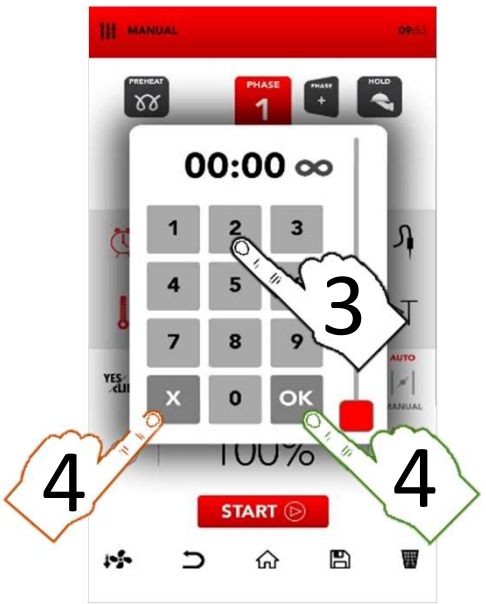
- Selezionare l'area attiva per impostare il parametro desiderato

- Impostare il parametro desiderato e:

Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

O

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)



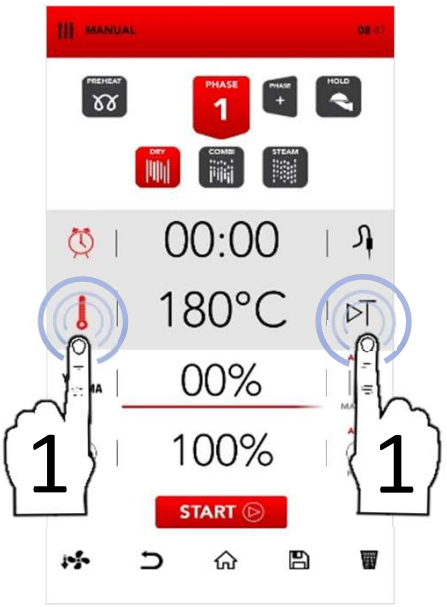
IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO O CICLO SPECIALE DELTA T

- Selezionare l'icona *TERMOMETRO* per impostare i gradi del processo di cottura

O

Selezionare l'icona *DELTA T* per impostare il valore di DELTA T desiderato

La funzione *DELTA T* è vincolata alla modalità d'uso mediante la sonda cuore



- Selezionare l'area attiva per impostare il parametro desiderato

- Impostare il parametro desiderato e:

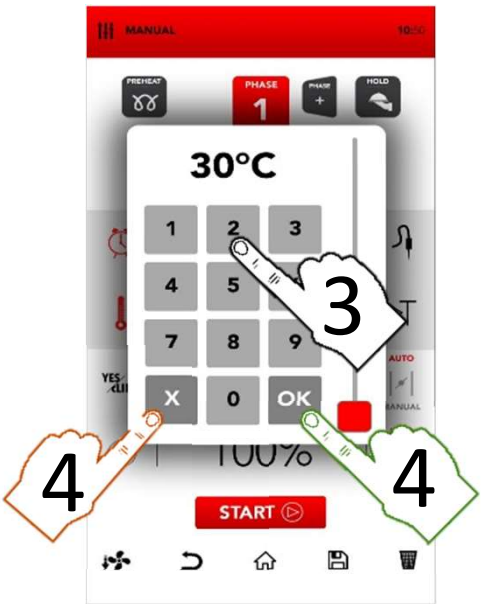
Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

OK

O

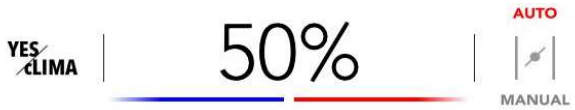
Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

X



REGOLAZIONE YESCLIMA

- Selezionare l'area attiva per impostare il parametro desiderato



YESCLIMA consente di gestire la percentuale di umidità nel processo di cottura

- Impostare il parametro desiderato e:

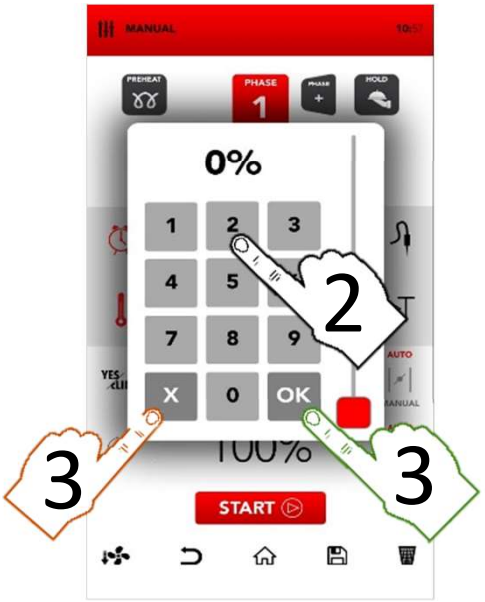
Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

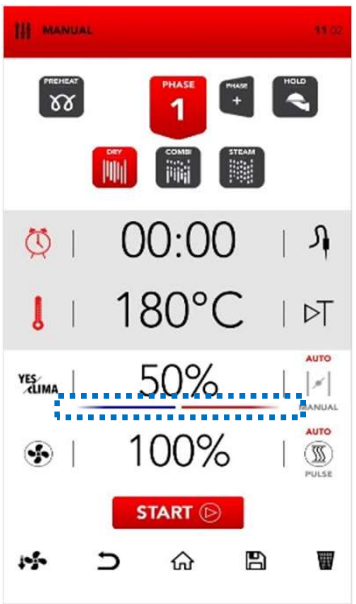
OK

O

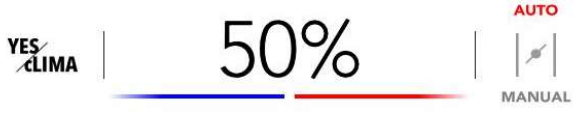
Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

X



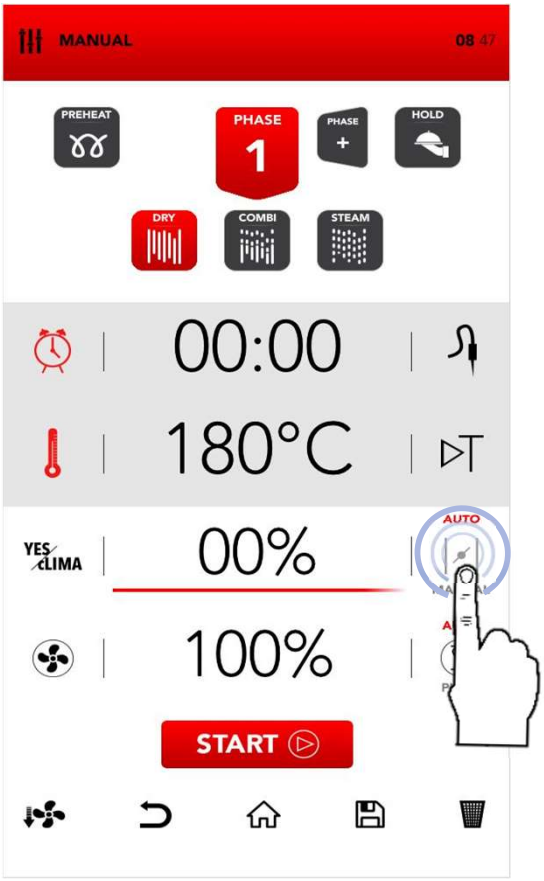


La percentuale di umidità selezionata è facilmente visibile anche sulla *YESBAR* con i colori rosso & blu



REGOLAZIONE CAMINI PER LA RIMOZIONE FORZATA DELL'UMIDITA'

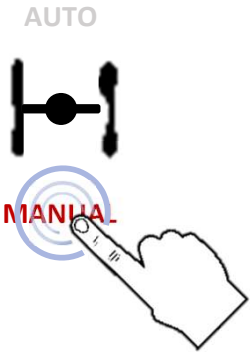
- I camini di espulsione umidità sono regolati automaticamente dal forno *(AUTO),* in caso di necessità possono anche essere aperti e/o chiusi manualmente selezionando l'area con dicitura *MANUAL*

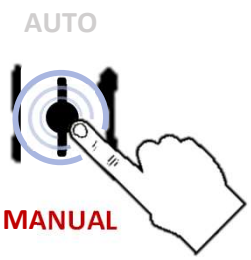


- Selezionare l'icona *AUTO* per attivare la modalità automatica

- Selezionare l'icona *MANUAL* per attivare la modalità manuale: lo stato di apertura/chiusura dei camini per l'espulsione dell'umidità è ora gestito manualmente (default in stato di chiusura)

- Selezionare l'icona *VALVOLA* per cambiare lo stato di apertura/chiusura a seconda delle proprie esigenze





Il passaggio dalla modalità AUTOMATICA a quella MANUALE potrebbe compromettere la cottura, peggiorandone sensibilmente i risultati finali

REGOLAZIONE VELOCITA' DI VENTILAZIONE E FUNZIONE PULSE

- Selezionare l'area attiva *YESCLIMA* per impostare il parametro desiderato
- Impostare il parametro desiderato e:

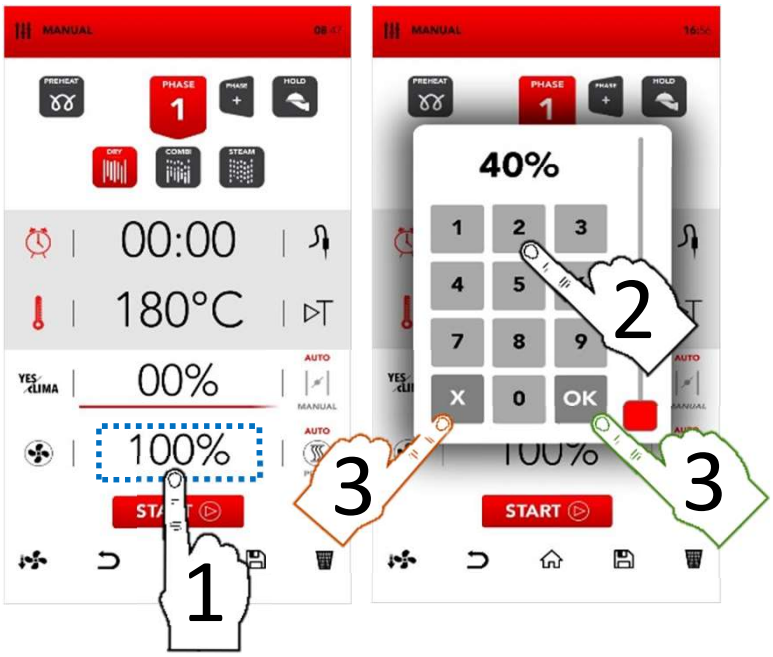
Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

OK

O

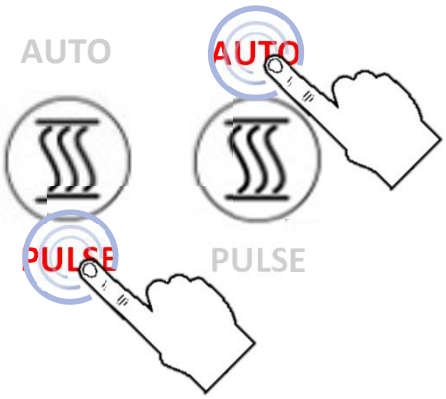
Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

X



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

- 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
- Per attivare la funzione PULSE, selezionare l'area attiva sulla dicitura *PULSE*
- La dicitura *PULSE* si colora di rosso, la modifica è avvenuta con successo
- Per ritornare alla normale funzionalità è sufficiente selezionare la dicitura relativa *AUTO*



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

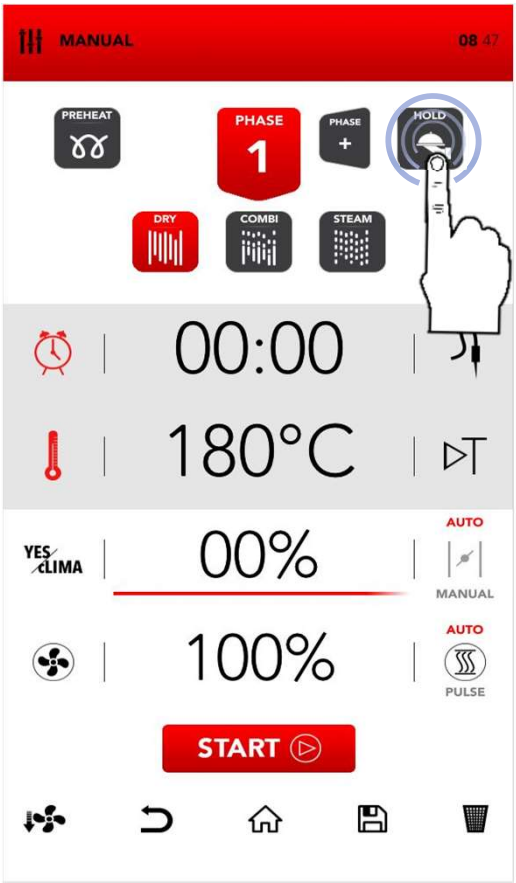
AGGIUNTA FASE DI COTTURA

- Selezionare l'icona *AGGIUNGI FASE* e ripeti le impostazioni descritte precedentemente a seconda delle proprie esigenze

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

ATTIVAZIONE CICLO DI MANTENIMENTO

- Selezionare l'icona *MANTENIMENTO*



- L'attivazione del ciclo di mantenimento avviene automaticamente alla fine dell'ultima fase di cottura impostata. Il ciclo ricrea le condizioni climatiche ideali per il mantenimento del cibo cotto ad una temperatura di 70°c con una percentuale di umidità del 30%. Al termine del mantenimento la funzione deve essere spenta manualmente attraverso l'icona *STOP*

AVVIO PROCESSO DI COTTURA

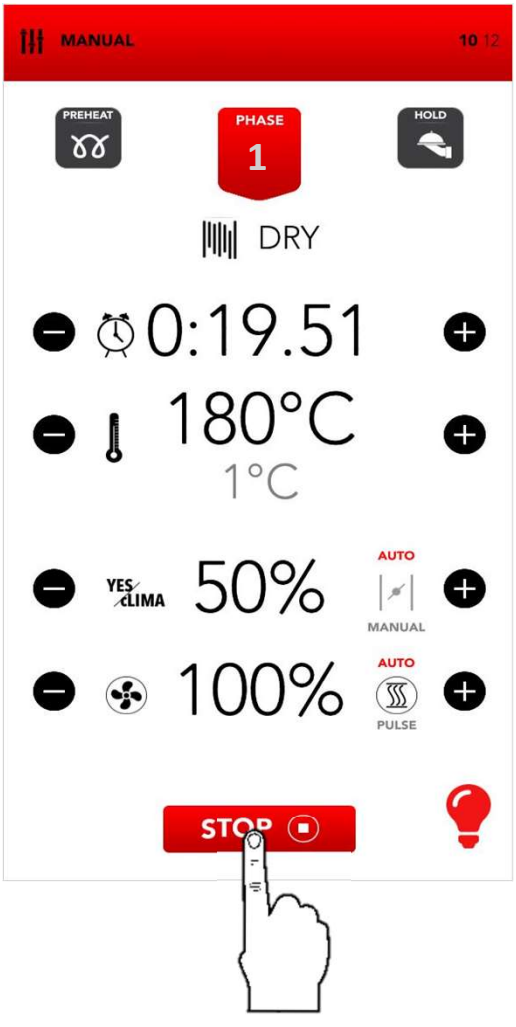
- Dopo aver impostato tutti i parametri desiderati, selezionare l'icona *START* per avviare il processo di cottura

Prima dell'avvio del processo di cottura è inoltre possibile selezionare una delle altre opzioni presenti sull'area sottostante all'icona *START*, che rispettivamente sono: *RAFFREDDAMENTO RAPIDO, TORNA INDIETRO, TORNA ALLA SCHERMATA INIZIALE, SALVA RICETTA, AZZERA SCHERMATA*

INTERRUZIONE PROCESSO DI COTTURA

- Durante la cottura è possibile interrompere il funzionamento selezionando l'icona STOP

- La fine del processo di cottura è segnalato da un avviso acustico

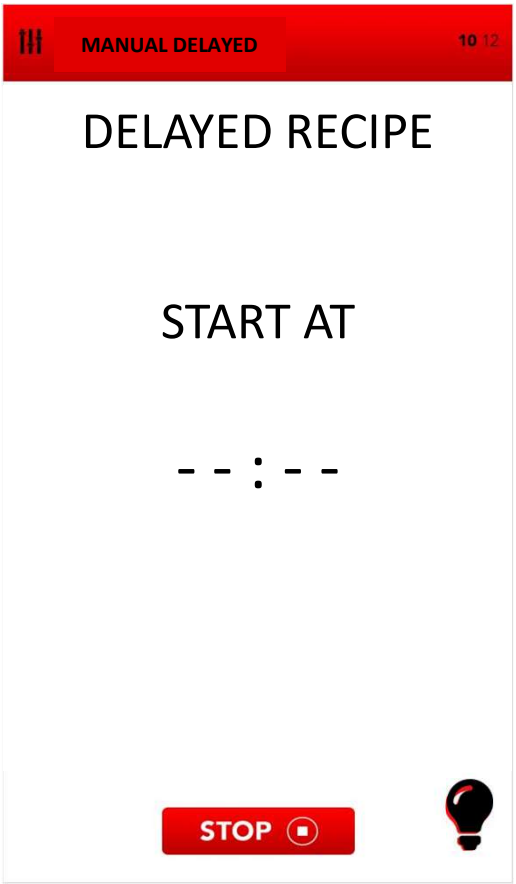


AVVIO COTTURA POSTICIPATA

- Una pressione prolungata (4 secondi) dell'icona START apre la schermata per programmare l'avvio posticipato.

- Facendo scorrere le ore e/o i minuti , è possibile selezionare l'orario di avvio della cottura. Confermare selezionando l'icona START.
- Il display lampeggerà mostrando l'orario di avvio della cottura.
- Al primo raggiungimento dell'orario scelto, la ricetta impostata si avvia.
- Durante il tempo di attesa è possibile interrompere la funzione di avvio posticipato selezionando l'icona STOP.

La funzione di avvio posticipato deve essere usata in ottemperanza alle *norme e le direttive locali e nazionali relative alla manipolazione degli alimenti e al funzionamento degli strumenti di cottura professionali.*
Il Produttore si solleva da ogni responsabilità in merito all'utilizzo improprio di questa funzione.

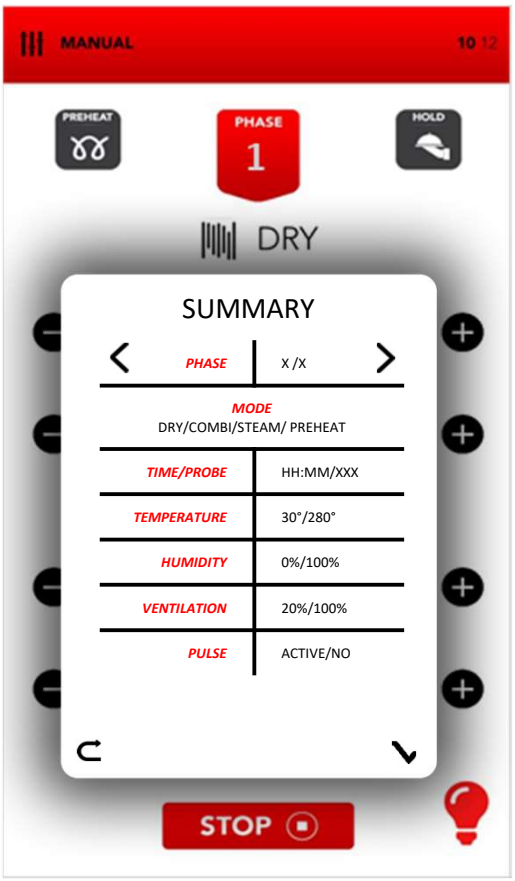


L'avvio posticipato è possibile per un massimo di 23.59 ore.
La funzione Preheating non è disponibile nelle cotture posticipate.
In caso di black-out, al momento del riavvio se non sarà stato già superato l'orario di avvio, il forno ripristinerà la schermata di prenotazione ricetta posticipata.

SCHERMATA DI RIEPILOGO

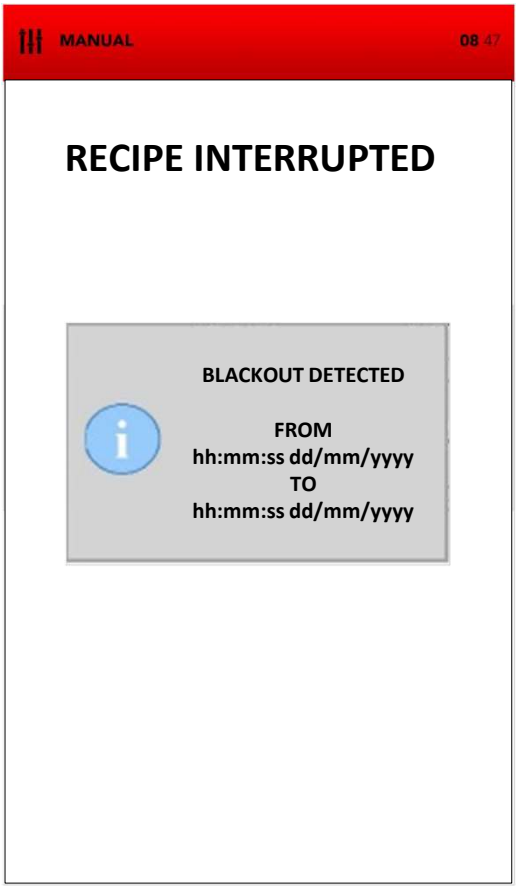
- Una volta avviata la ricetta, premendo sull'icona della fase corrente, è possibile avere un riepilogo della ricetta in corso

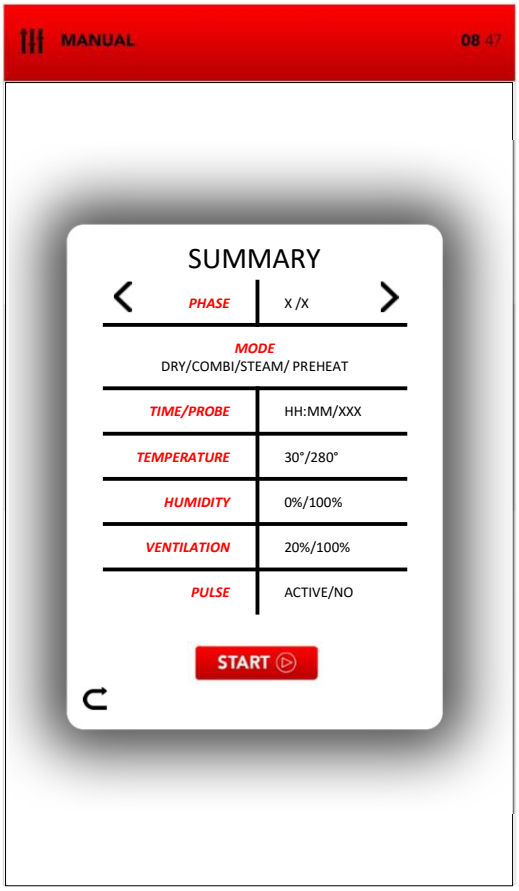
- La schermata di riepilogo permette di visualizzare il tempo rimanente della fase corrente e le fasi successive.
- I valori delle fasi successive sono modificabili, la fase corrente non è modificabile da schermata di riepilogo
- Premendo le icone < > si possono scorrere le fasi.
- L'icona ↩ chiude la schermata di riepilogo senza salvare le modifiche eseguite
- L'icona ↘ chiude la schermata di riepilogo salvando tutte le modifiche eseguite.



RECUPERO RICETTA DA BLACK-OUT

- In caso di interruzione di corrente durante una ricetta in funzione, il forno memorizza il momento in cui viene interrotta
- Al primo riavvio, il forno mostrerà l'INFO POP UP per avvisare riguardo la durata del black-out, fino a quando non verrà eliminato cliccando su di esso
- Successivamente all'INFO POP UP apparirà la schermata di riepilogo della ricetta interrotta;
- L'icona ⮌ chiude la schermata di riepilogo, elimina la ricetta recuperata e porta alla schermata di Stand-by
- L'icona START avvia la ricetta interrotta incluse le eventuali modifiche eseguite.



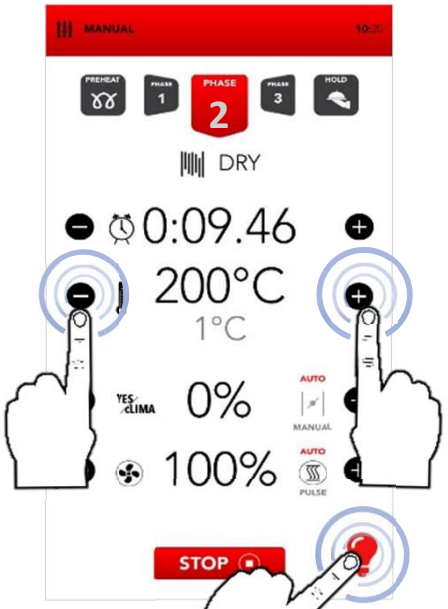


La schermata di riepilogo mostra in grigio le fasi passate e la fase corrente, le fasi seguenti sono visualizzate in nero.
Le fasi in grigio sono in sola lettura e non modificabili; i valori delle fasi in nero sono modificabili.
I valori della fase corrente sono modificabili dalla schermata principale, dopo l'avvio della ricetta.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SULLA MODALITA' DI COTTURA MANUALE

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

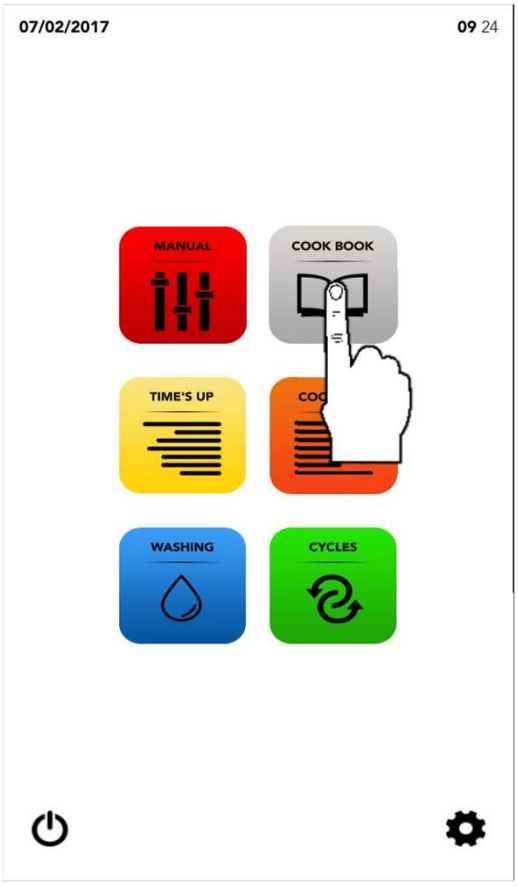
Durante la cottura selezionare le icone sulla parte SX/DX di un parametro per modificarne istantaneamente il valore in tempo reale



Selezionare l'icona *LAMP* per attivare/disattivare l'illuminazione all'interno della camera di cottura. YESOVENS suggerisce la disattivazione quando non è strettamente necessario monitorare visivamente la cottura

Al termine del processo di cottura, contemporaneamente alla segnalazione acustica, vengono visualizzate le opzioni disponibili di termine cottura

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *RICETTE*



La modalità RICETTE consente l'accesso e le modifiche alle ricette salvate precedentemente nei database YESRECIPES e/o MY COOKBOOK

- Procedere:

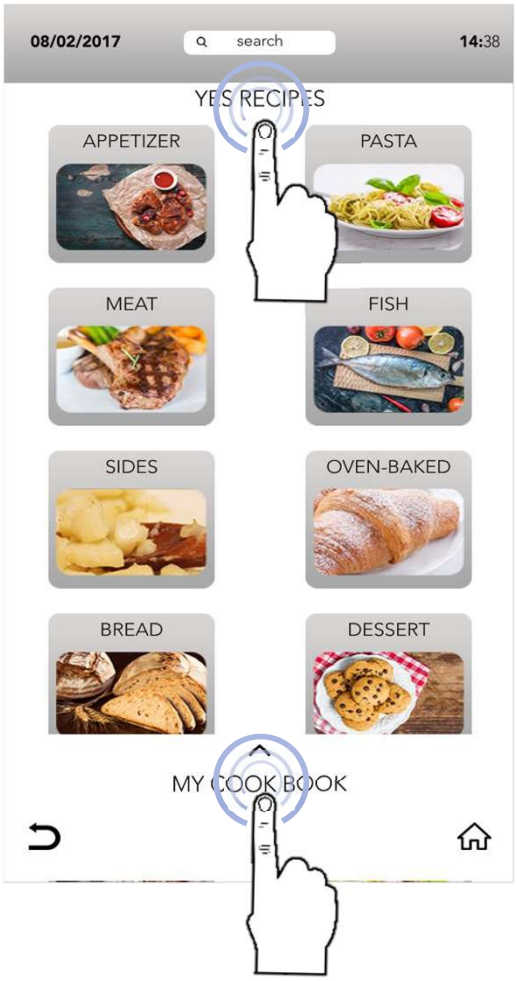
Selezionando una ricetta dal database *YESRECIPES*

YES RECIPES

O

Selezionando una ricetta dal database *MY COOK BOOK*

MY COOK BOOK



YESRECIPES contiene le ricette aziendali pre-impostate nel forno; MY COOKBOOK contiene le ricette personalizzabili dall'utente finale

SELEZIONARE UNA RICETTA DAL DATABASE YESRECIPES

- Selezionare l'icona della categoria prodotto desiderata

Le categorie prodotti possono essere similari sia per il database YESRECIPES che sul database MY COOKBOOK; accertarsi di ricercare la ricetta nel database corretto

- Cercare all'interno della categoria selezionata la ricetta desiderata usando la gesture *SCROLLING SELECTION*

- Selezionare la ricetta desiderata

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

O

Modificare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze come descritto precedentemente

O

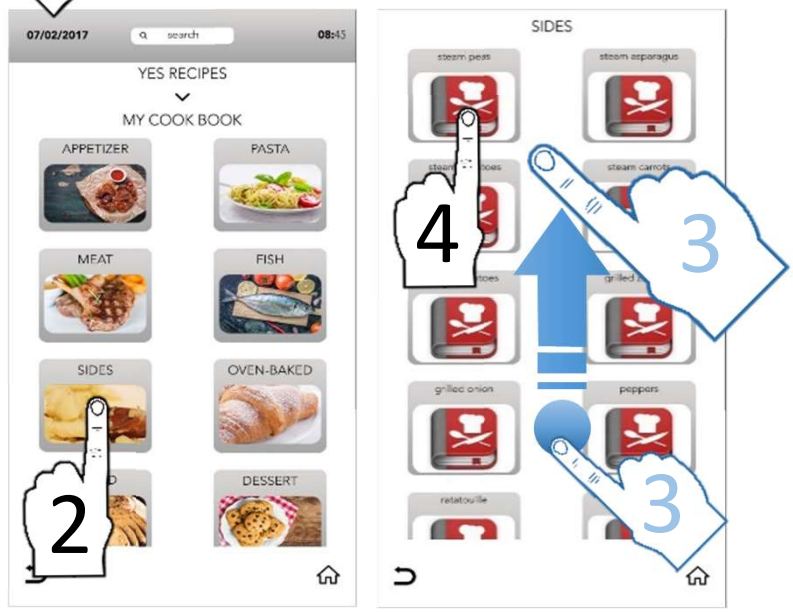
Selezionare l'icona *SALVA* per copiare ed incollare la ricetta nel database MY COOKBOOK

SELEZIONARE UNA RICETTA DAL DATABASE MYCOOKBOOK

- Selezionare l'icona *MY COOK BOOK*

Le categorie prodotti possono essere similari sia per il database YESRECIPES che sul database MY COOKBOOK; accertarsi di ricercare la ricetta nel database corretto

- Seleziona la categoria prodotto desiderata
- Cercare all'interno della categoria selezionata la ricetta desiderata usando la gesture *SCROLLING SELECTION*
- Selezionare la ricetta desiderata



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

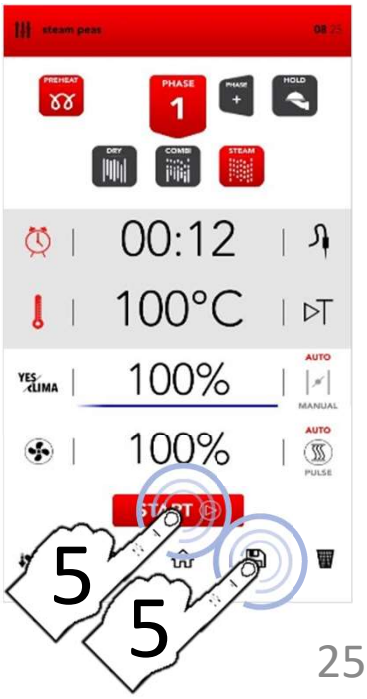
O

START

Modificare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze come descritto precedentemente

O

Selezionare l'icona *SALVA* per copiare ed incollare la ricetta nel database MY COOKBOOK



SALVATAGGIO DI UNA RICETTA SUL DATABASE MYCOOKBOOK

- Una volta impostati i parametri desiderati del processo di cottura selezionare l'icona *SALVA*

- Selezionare l'area attiva *RECIPE NAME* per inserire il titolo della ricetta

L'inserimento di un titolo è obbligatorio al fine di un corretto salvataggio nel database. Non possono essere memorizzate due ricette con lo stesso titolo nel database *MY COOKBOOK* (il salvataggio viene interrotto alla fase finale sull'icona *SALVA*)

- Scrivere il nome della ricetta e poi **selezionare l'icona *ABBASSA TASTIERA*** prima di passare alla fase successiva

- Associare la ricetta ad una delle categorie prodotto disponibili

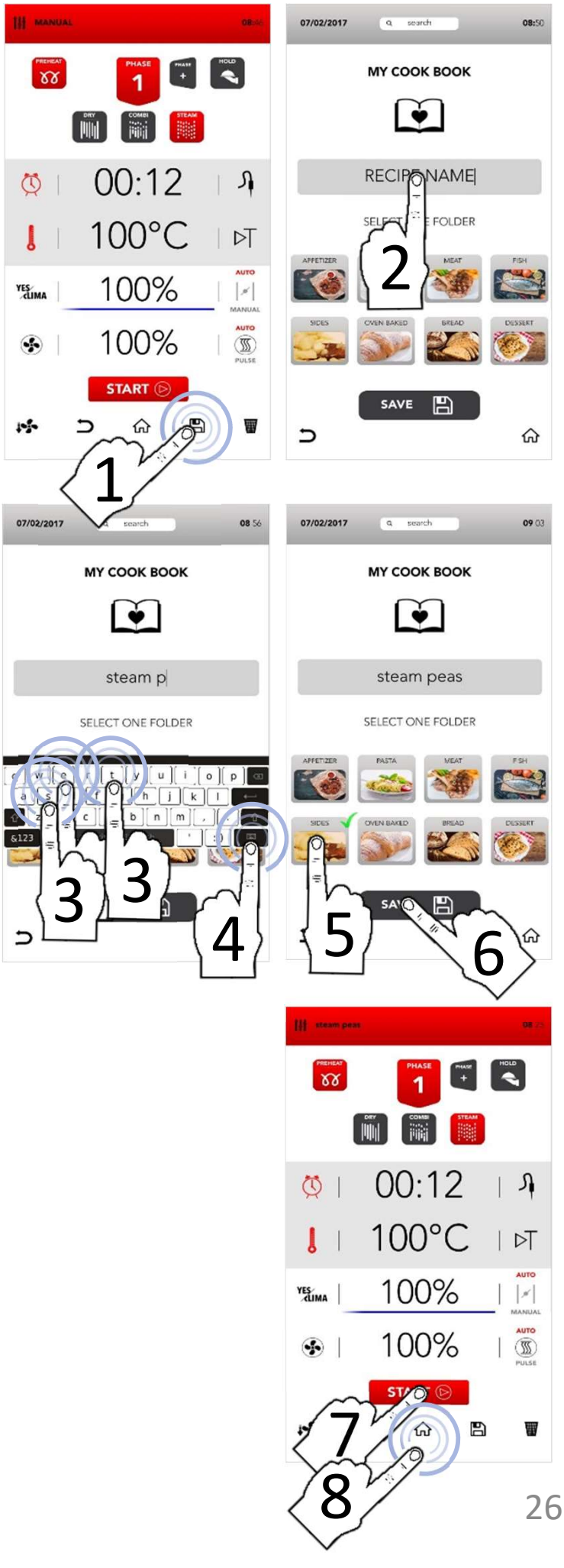
- Selezionare l'icona *SALVA* per terminare l'operazione

- Una volta memorizzata la ricetta il display visualizza le impostazioni inserite e è possibile:

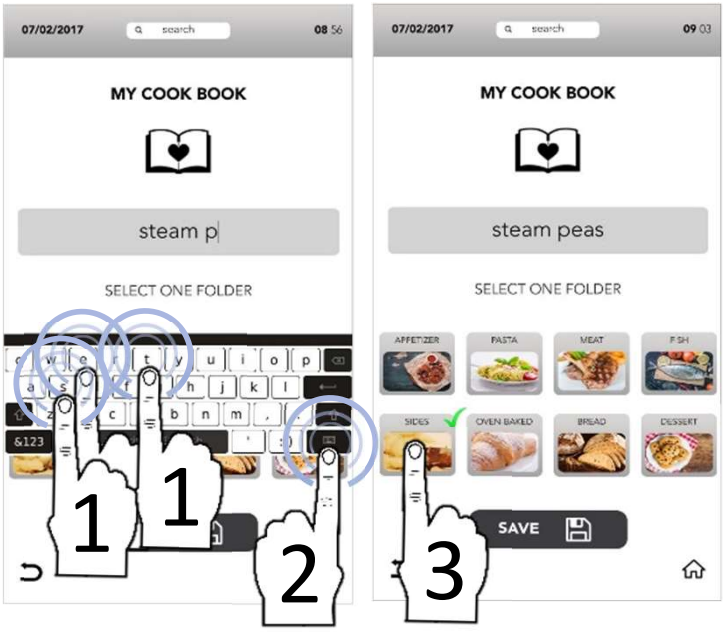
avviare la cottura selezionando l'icona *START*

O

Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INIZIALE

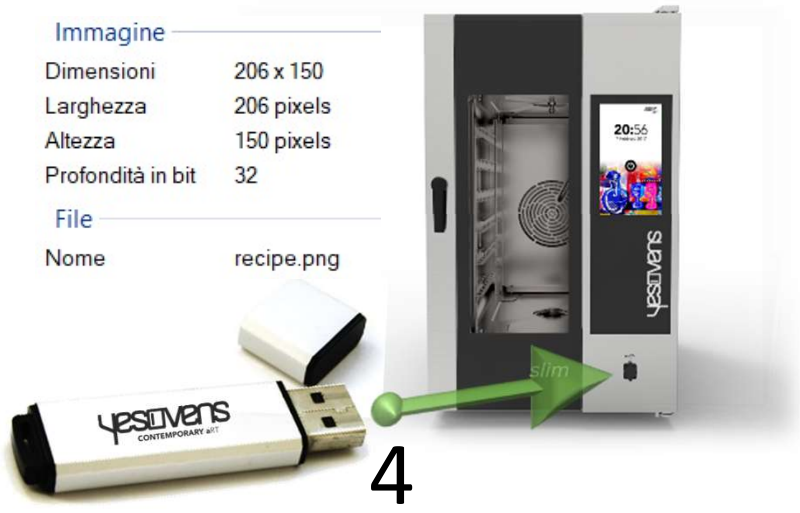


- Una volta impostati i parametri desiderati del processo di cottura, il display visualizza la schermata di inserimento titolo ricetta: in questo momento inserire una USB contenente la immagine personalizzata di copertina (leggere le specifiche sotto di risoluzione)



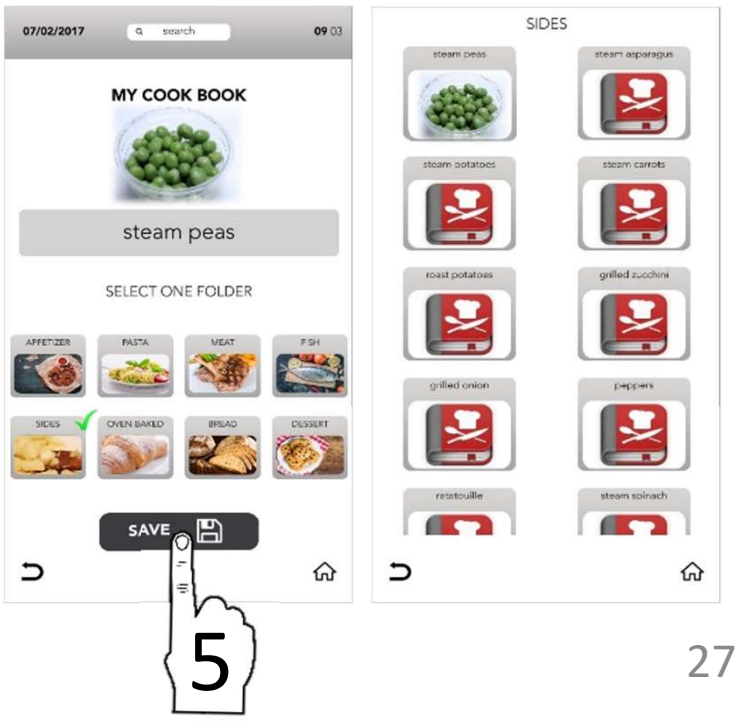
- Inserire la USB nell'apposito alloggiamento

La chiave USB deve contenere *SOLO* il file immagine da trasferire, che deve rispettare le seguenti caratteristiche:
Nome immagine: recipe
Formato immagine: png
Dimensioni immagine: 206x150 (pixel)



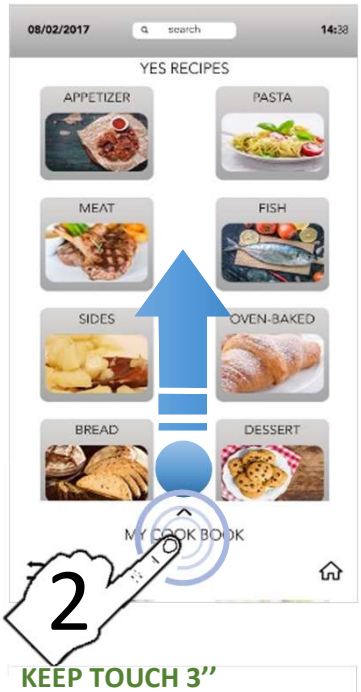
- Il display visualizza la nuova immagine di salvataggio caricata dalla USB, che sostituisce quella di default

- Terminare l'operazione selezionando l'icona *SALVA*



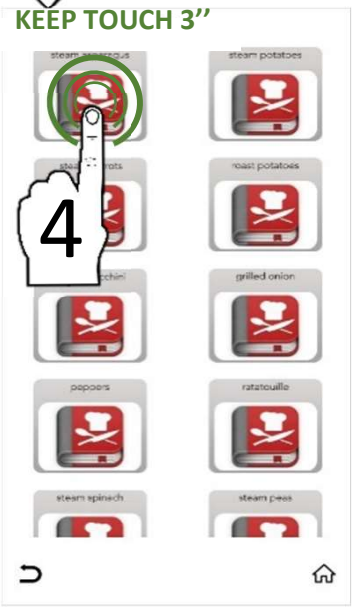
CANCELLAZIONE RICETTE DAL DATABASE MY COOKBOOK

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *RICETTE*
- Selezionare l'icona *MY COOK BOOK*



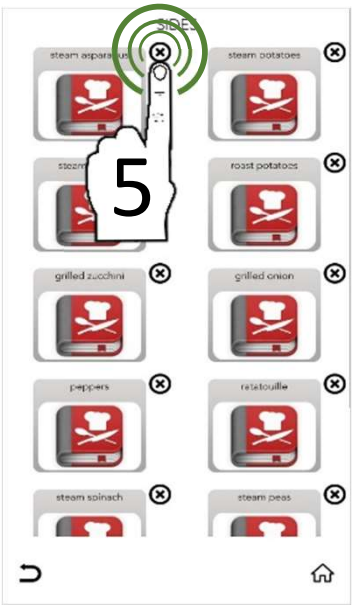
- Selezionare la categoria desiderata
- Mantenere selezionata (3 sec) la ricetta da eliminare

KEEP TOUCH 3''



- Mantenere selezionata (3 sec) la *CROCE NERA DI CANCELLAZIONE* visualizzata in alto a DX della ricetta

KEEP TOUCH 3''



Al termine della cancellazione il pop-up visualizza il buon esito dell'operazione

RICERCA RICETTA DAL DATABASE MY COOKBOOK

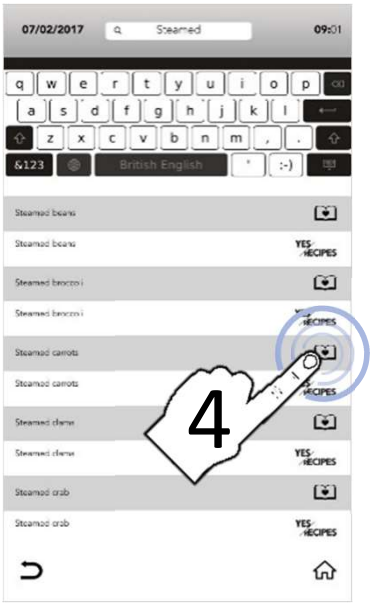
- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *RICETTE*

- Selezionare l'area attiva *SEARCH* nella parte superiore del display

- Scrivere il nome della ricetta

- Le ricette compatibili con il testo digitato vengono visualizzate nel display

- Selezionare la ricetta desiderata tra quelle proposte



Le icone sulla parte DX del display indicano l'appartenenza del DATABASE originaria

MY COOK BOOK

YES RECIPES

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

START

O

Selezionare une delle altre icone sulla parte inferiore del display per procedere con le altre opzioni disponibili

CICLO SPECIALE TIME'S UP

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *TIME'S UP.*

Il ciclo speciale *TIME'S UP* consente di sincronizzare (il termine della cottura) differenti cotture (compatibili con la stessa tecnica di cottura) con lo stesso orario di fine cottura

- Procedere selezionando:
- Una tecnica di cottura pre-impostata

O

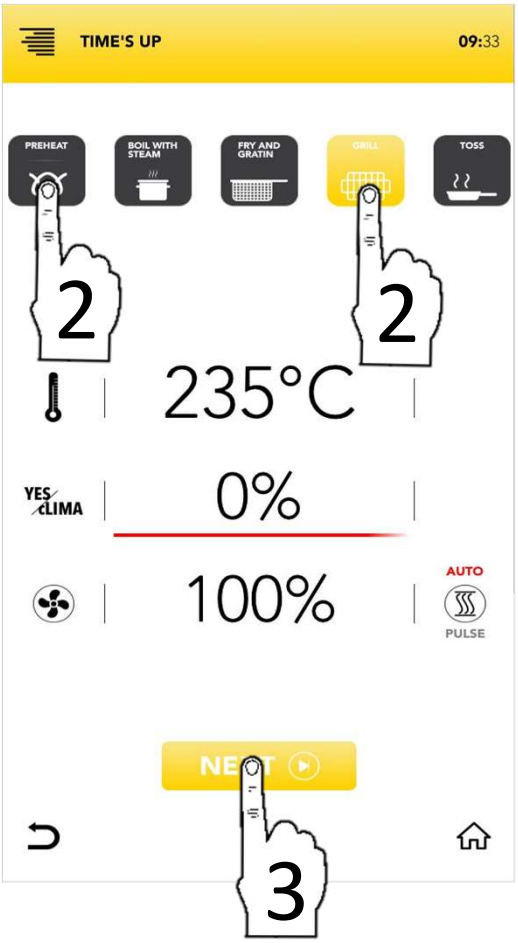
- Aggiungere la funzione *PRERISCALDAMENTO* in aggiunta alle impostazioni successive

O

- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura sincronizzata

SUCCESIVAMENTE

- Selezionare l'icona *NEXT* per il passaggio alla fase successiva



PARAMETRI DELLE TECNICHE DI COTTURA PRE-IMPOSTATE

PRERISCALDAMENTO
Preparazione dell'ambiente impostato per la cottura sincronizzata

BOLLIRE A VAPORE
Ricrea le condizioni climatiche similari della cottura per ebollizione / vapore

∞
100°c
100%
100%

FRIGGERE
Ricrea le condizioni climatiche similari delle cotture fritte e della gratinatura

∞
200°c
0%
100%

GRIGLIARE
Ricrea le condizioni climatiche similari delle cotture su griglia

∞
235°c
0%
100%

SPADELLARE
Ricrea le condizioni climatiche similari delle cotture spadellate in un ambiente climatico combinato

∞
180°c
30%
100%

- Selezionare una tecnica di cottura pre-impostata

O

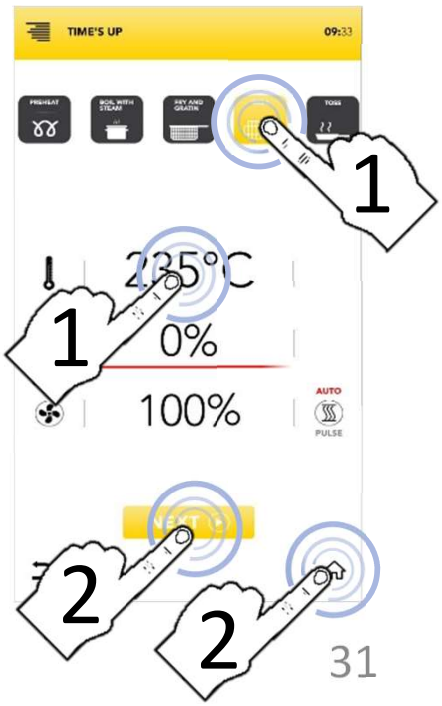
- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura sincronizzata

SUCCESSIVAMENTE

- Selezionare l'icona *NEXT* per il passaggio alla fase successiva

O NEXT

- Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INIZIALE



AVVIO DEL CICLO SPECIALE TIME'S UP

- Selezionare una tecnica di cottura pre-impostata

O

- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura sincronizzata

SUCCESSIVAMENTE

- Selezionare l'icona *NEXT* per il passaggio alla fase successiva

NEXT

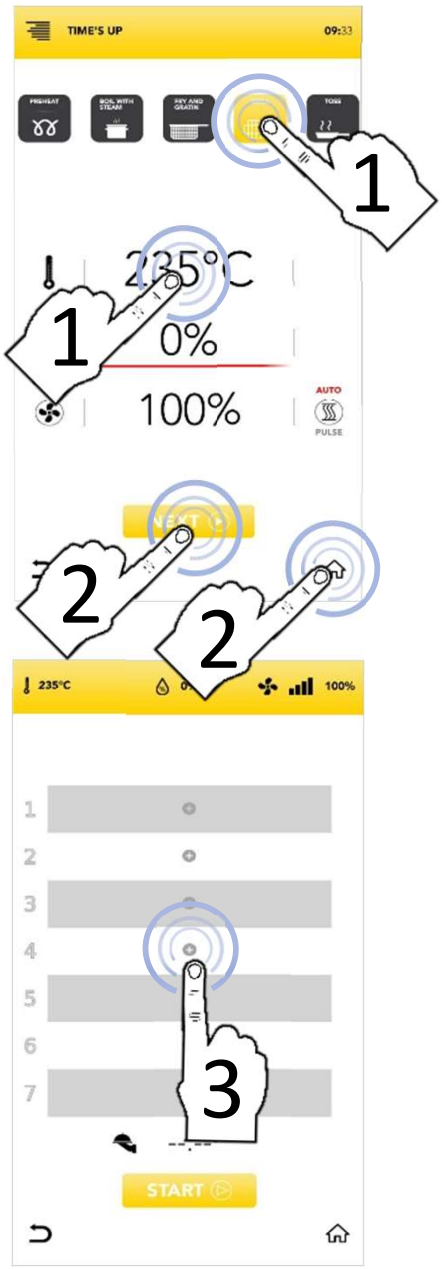
O

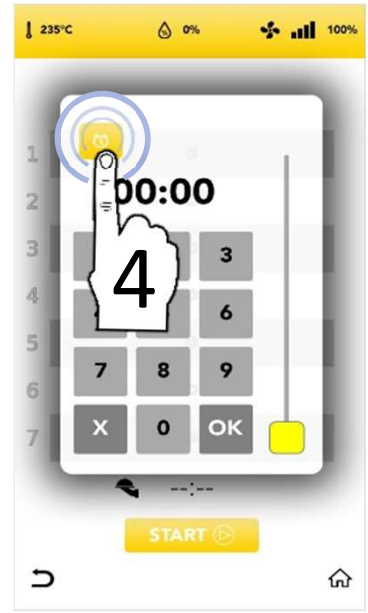
- Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INIZIALE

- Selezionare uno dei livelli disponibili e procedere con l'inserimento dei parametri

Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante la cottura sincronizzata

- Selezionare l'icona *TEMPO* per impostare le tempistiche di cottura come descritto nei capitoli successivi

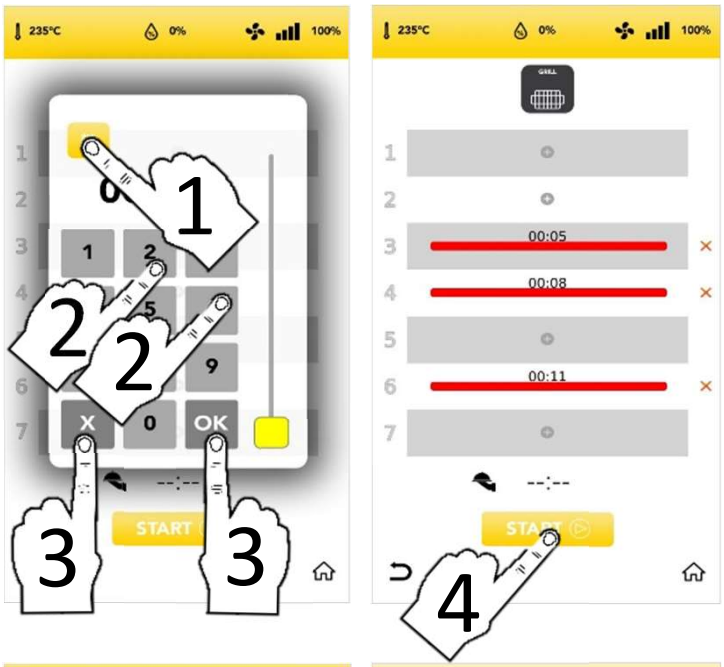




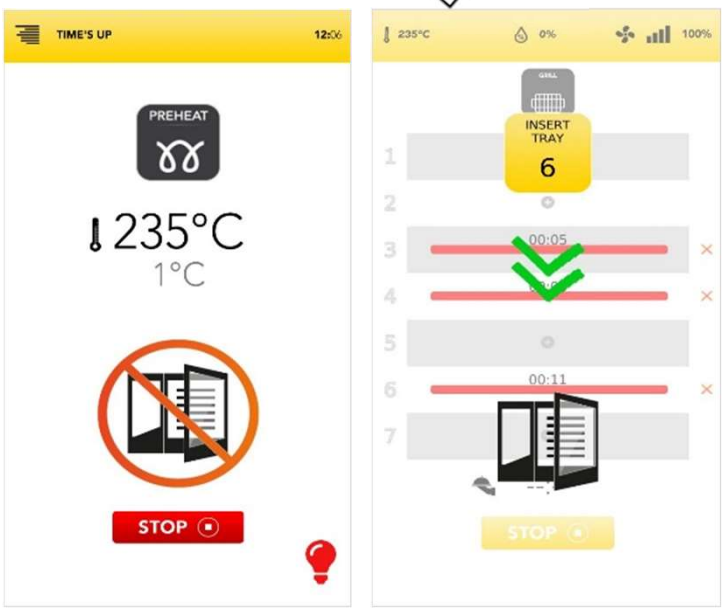
AVVIO DL CICLO SPECIALE TIME'S UP CON TIMER MANUALE

- Selezionare l'icona *TEMPO* ed impostare i minuti di cottura desiderati:
  Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)
  O
  Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

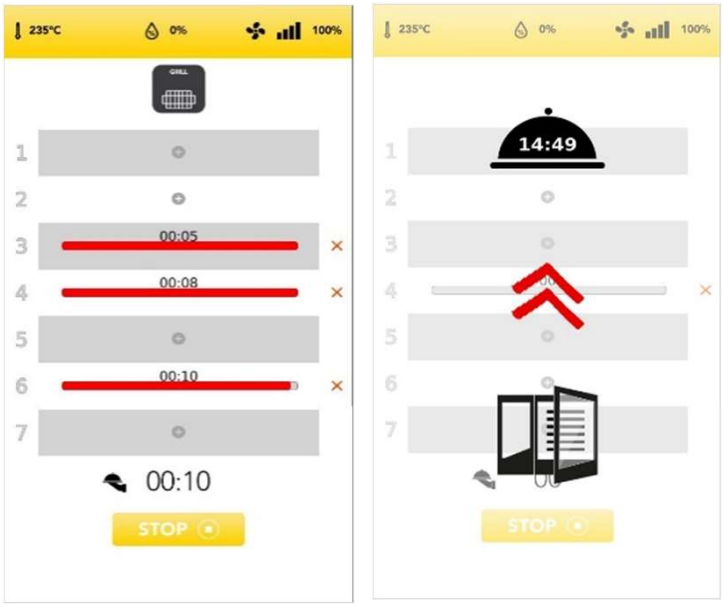
- Una volta impostati i parametri desiderati nei differenti livelli, il display visualizza il riassunto delle cotture sincronizzate
- Selezionare l'icona *START* per il passaggio alla fase successiva



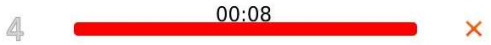
- Attendere la preparazione dell'ambiente impostato per la cottura sincronizzata (se attivata la funzione di preriscaldamento)
- Il display visualizza la teglia da inserire nel rispettivo livello di cottura
- Inserire la teglia suggerita dal display, alla chiusura della porta il conto alla rovescia per la cottura sincronizzata è realmente attivo



- Durante la cottura sincronizzata, il display visualizza il riassunto delle cotture sincronizzate
- Inserire le altre teglie suggerite nei rispettivi livelli di cottura quando il display lo visualizza con il pop-up (inserire teglia n.1, n.2, n.3, etc..)
- Dopo l'inserimento di tutte le teglie nei rispettivi livelli, attendere il termine della cottura sincronizzata
- Al termine della cottura, rimuovere tutte le teglie dai rispettivi livelli e procedere con il servizio sincronizzato



- Nella barra rossa del rispettivo livello caricato, viene visualizzato il tempo residuo di cottura



- Selezionare l'icona *CROCE ROSSA* nella parte destra della barra rossa per cancellare il parametro/timer impostato

- Il tempo residuo per il servizio (il termine sincronizzato delle cotture impostate) viene visualizzato nella *CLOCHE*

CICLO SPECIALE COOK&GO

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *COOK&GO.*

Il ciclo speciale *COOK&GO* consente di impostare differenti cotture simultaneamente (compatibili con la stessa tecnica di cottura) con caricamenti nei rispettivi livelli differiti

- Procedere selezionando:
- Una tecnica di cottura pre-impostata

O

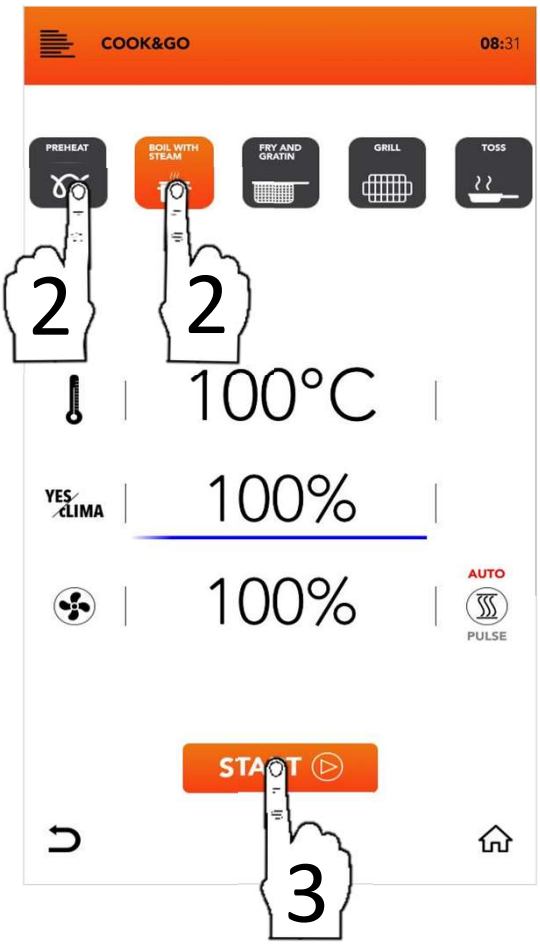
- Aggiungere la funzione *PRERISCALDAMENTO* in aggiunta alle impostazioni successive

O

- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura simultanea

SUCCESSIVAMENTE

- Selezionare l'icona *START* per il passaggio alla fase successiva



PARAMETRI DELLE TECNICHE DI COTTURA PRE-IMPOSTATE

PREHEAT	*PRERISCALDAMENTO* Preparazione dell'ambiente impostato per la cottura sincronizzata	
BOIL WITH STEAM	*BOLLIRE A VAPORE* Ricrea le condizioni climatiche similari della cottura per ebollizione / vapore	∞ 100 °c 100 % 100 %
FRY AND GRATIN	*FRIGGERE* Ricrea le condizioni climatiche similari delle cotture fritte e della gratinatura	∞ 200 °c 0 % 100 %
GRILL	*GRIGLIARE* Ricrea le condizioni climatiche similari delle cotture su griglia	∞ 235 °c 0 % 100 %
TOSS	*SPADELLARE* Ricrea le condizioni climatiche similari delle cotture spadellate in un ambiente climatico combinato	∞ 180 °c 30 % 100 %

- Selezionare una tecnica di cottura pre-impostata

O

- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per le cotture simultanee

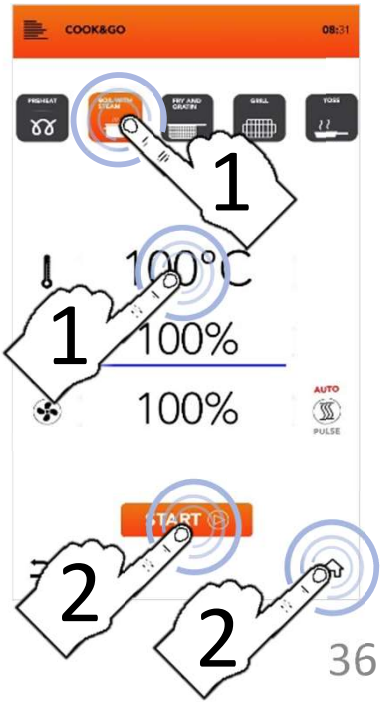
SUCCESSIVAMENTE

- Selezionare l'icona *START* per il passaggio alla fase successiva

O

START

Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona *SCHERMATA INIZIALE*



AVVIO DEL CICLO SPECIALE COOK&GO

- Selezionare una tecnica di cottura pre-impostata

O

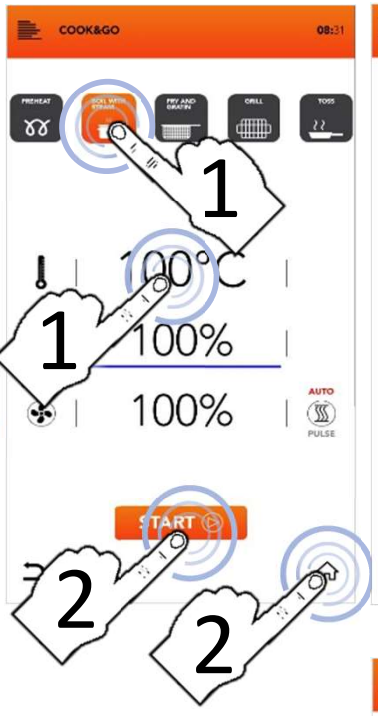
- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per le cotture simultanee

SUCCESSIVAMENTE

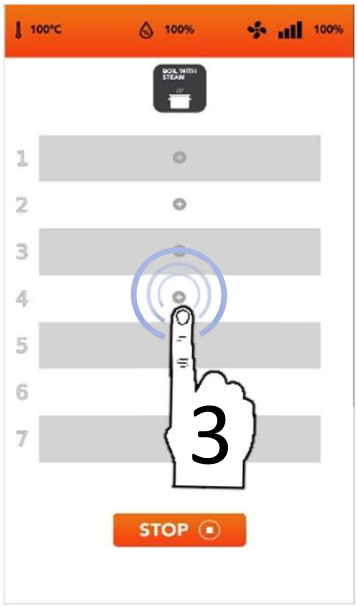
- Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona *SCHERMATA INIZIALE*

O

- Selezionare l'icona *START* per avviare la cotture simultanee



- Attendere la preparazione dell'ambiente impostato per le cotture simultanee (se attivata la funzione di preriscaldamento)
- Inserire la teglia desiderata, alla chiusura della porta selezionare l'icona + sul rispettivo livello appena caricato ed impostare il parametro/timer desiderato

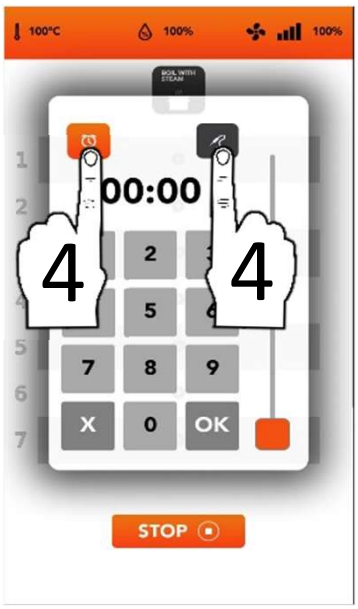


Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee

- Selezionare l'icona *TEMPO* per impostare le tempistiche di cottura come descritto nei capitoli successivi

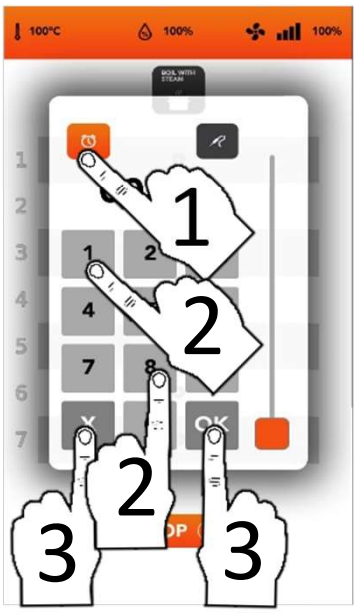
O

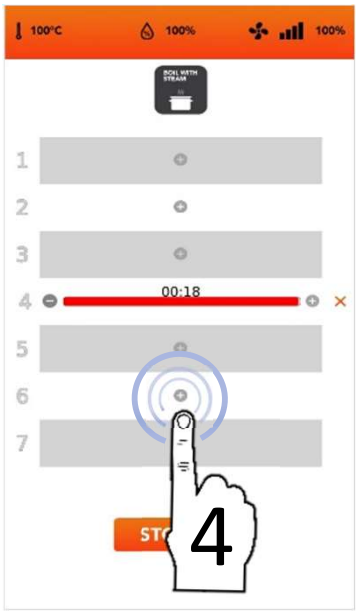
- Selezionare l'icona *SONDA CUORE* per impostare la temperatura interna di raggiungimento cottura come descritto nei capitoli successivi



AVVIO DEL CICLO SPECIALE COOK&GO CON TIMER MANUALE

- Selezionare l'icona TEMPO ed impostare i minuti di cottura desiderati:
  Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)
  O
  Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)



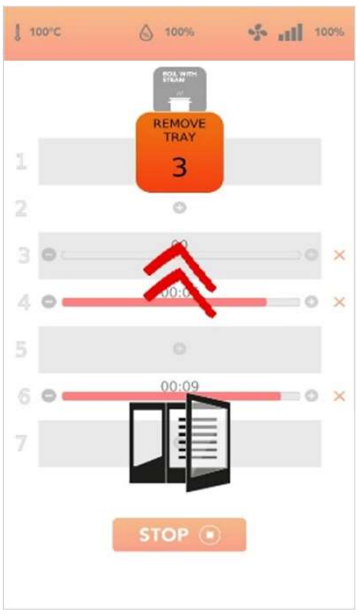


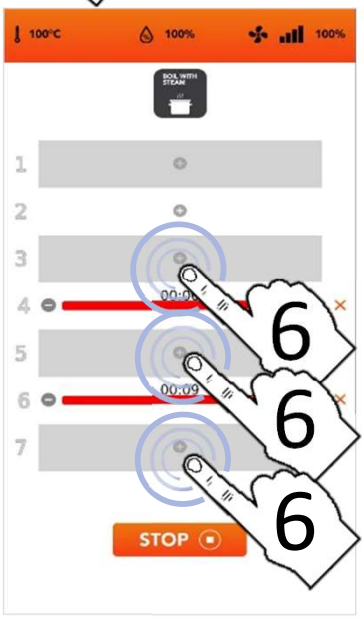
- Confermata la selezione, il display visualizza il parametro inserito nella barra rossa del rispettivo livello caricato
- Selezionare l'icona + per impostare ulteriori parametri/timers e ripetere l'operazione descritta in questo capitolo

- Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee
- Durante la cottura, il display visualizza il riassunto delle cotture simultanee
- Selezionare l'icona *STOP* per interrompere il ciclo speciale *COOK&GO*

STOP

- Rimuovere le teglie caricate precedentemente in base all'ordine visualizzato nel pop-up (rimuovere teglia n.1, n.2, n.3, etc..)



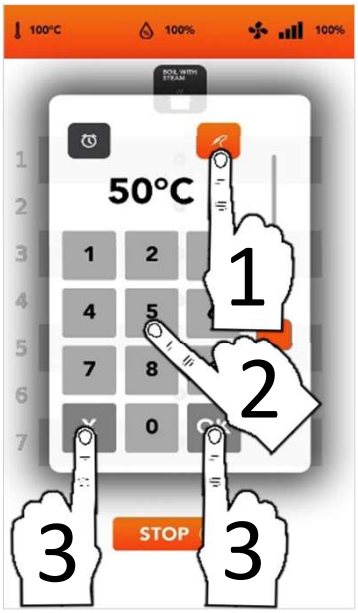


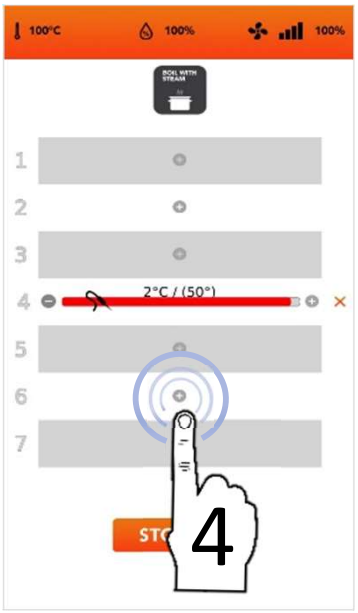
- E' possibile ricaricare sugli stessi livelli infinite volte diversi parametri/timers
- Al termine delle cotture simultanee, interrompere manualmente il ciclo speciale *COOK&GO* selezionando l'icona *STOP*

STOP

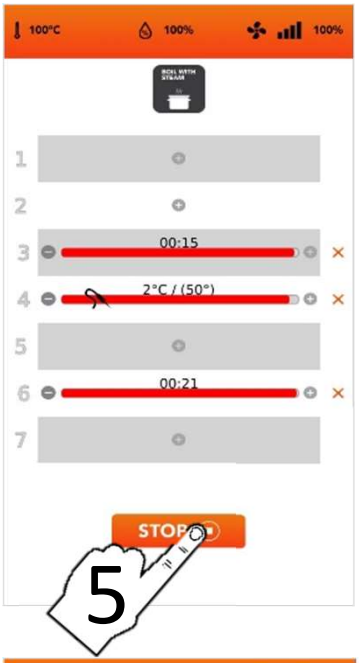
AVVIO DEL CICLO SPECIALE COOK&GO CON SONDA CUORE

- Selezionare l'icona SONDA CUORE ed impostare la temperatura interna di raggiungimento cottura:
  Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)
  O
  Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

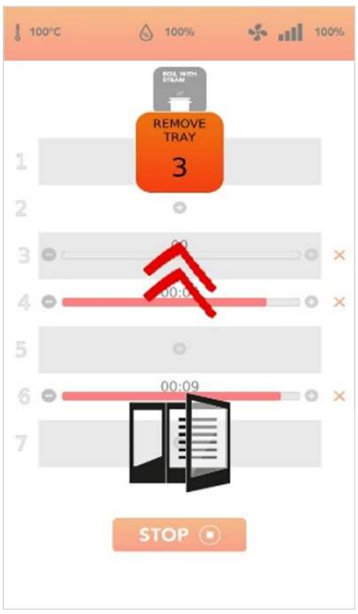


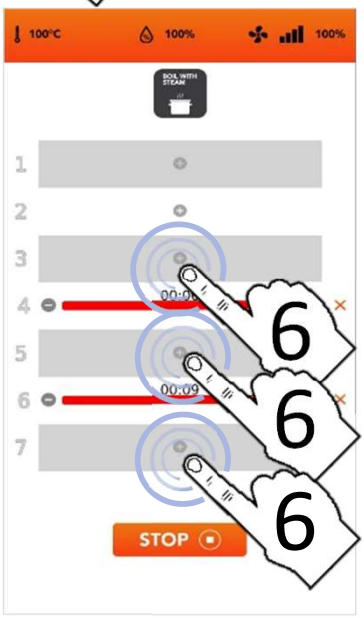


- Confermata la selezione, il display visualizza il parametro inserito nella barra rossa del rispettivo livello caricato
- Selezionare l'icona + per impostare ulteriori parametri/timers e ripetere l'operazione descritta in questo capitolo
- Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee
- Durante la cottura, il display visualizza il riassunto delle cotture simultanee
- Selezionare l'icona *STOP* per interrompere il ciclo speciale *COOK&GO*



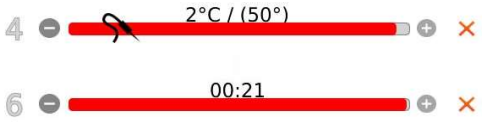
- Rimuovere le teglie caricate precedentemente in base all'ordine visualizzato nel pop-up (rimuovere teglia n.1, n.2, n.3, etc..)
- E' possibile ricaricare sugli stessi livelli infinite volte diversi parametri/timers
- Al termine delle cotture simultanee, interrompere manualmente il ciclo speciale *COOK&GO* selezionando l'icona *STOP*





- E’ possibile impostare contemporaneamente la modalità *TEMPO* (*TIMER*) e la modalità *SONDA CUORE* (solo un parametro alla volta per la modalità *SONDA CUORE*)

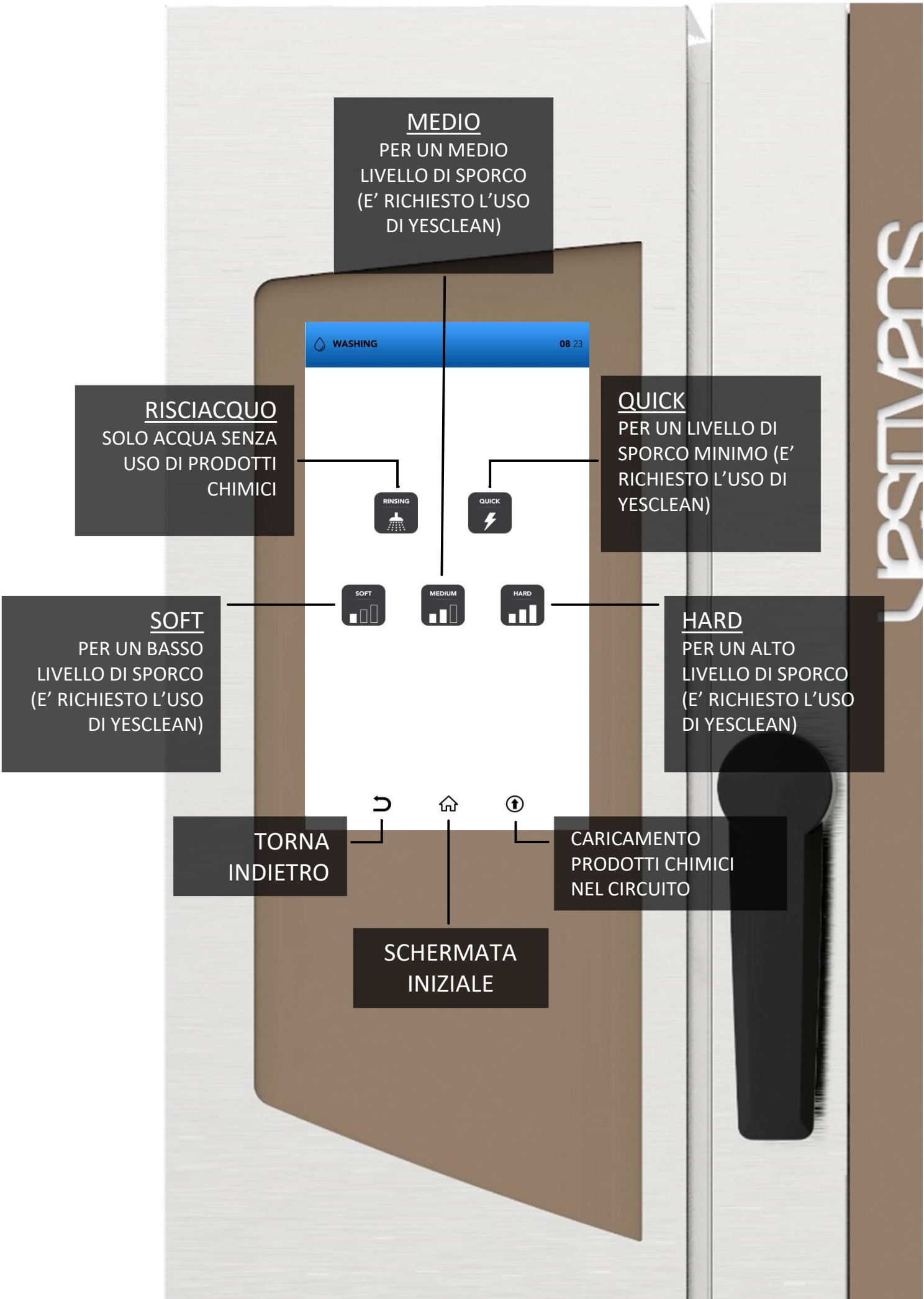
- Nella barra rossa del rispettivo livello caricato viene visualizzato il tempo residuo di cottura se impostata la modalità *TIMER*, oppure il valore istantaneo di temperatura interna se impostata la modalità *SONDA CUORE*



- Selezionando le icone ai lati della barra rossa è possibile ridurre, incrementare e/o cancellare il parametro del rispettivo livello caricato

- Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee

CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO



CONSUMI DEI CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

- Forni medio piccoli dimensioni:
  6 teglie / 7 teglie

TIPO	TEMPO min.	ACQUA lt.	YESCLEAN gr.
RAPIDO	20	17	90
LEGGERO	36	26	180
MEDIO	52	37	270
INTENSO	67	46	360

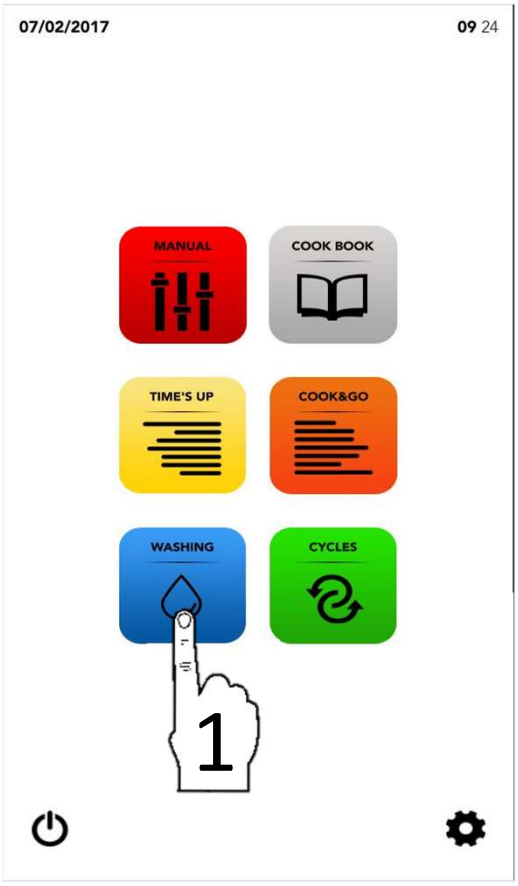
- Forni medio piccoli dimensioni:
  10 teglie / 11 teglie

TIPO	TEMPO min.	ACQUA lt.	YESCLEAN gr.
RAPIDO	20	17	130
LEGGERO	36	26	260
MEDIO	52	37	390
INTENSO	67	46	520

- Forni carrellati:
  16 teglie / 20 teglie

TIPO	TEMPO min.	ACQUA lt.	YESCLEAN gr.
RAPIDO	20	17	180
LEGGERO	36	26	360
MEDIO	52	37	540
INTENSO	67	46	720

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona LAVAGGI



- Prestare molta attenzione nel riempire i box detergenti con i liquidi *YesClean* e *YesCal*. **Durante le operazioni di riempimento è d'obbligo l'uso dei guanti di protezione.** Terminate le operazioni di riempimento riportare il/i Box detergenti nel loro alloggiamento originario di chiusura e non lasciarlo sporgente

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

- Procedere selezionando:
  Il ciclo di *RISCIACQUO* (solo acqua senza uso di prodotti chimici)

  O

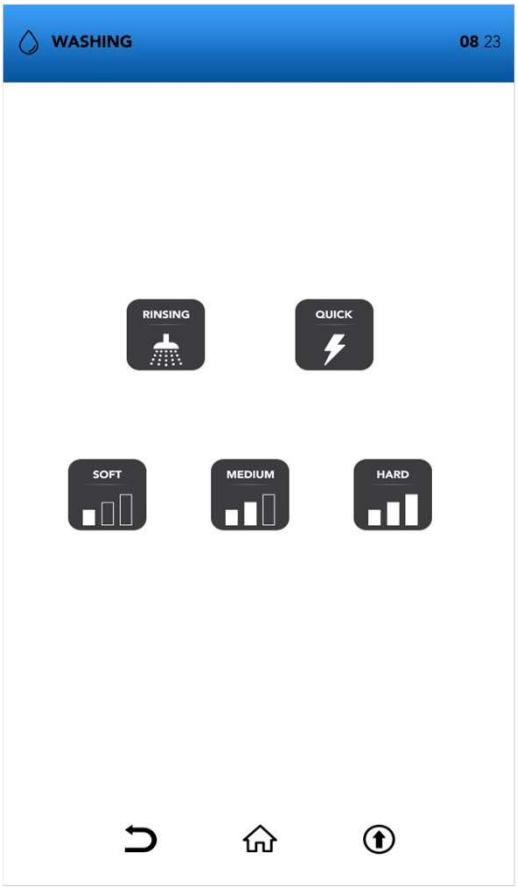
  Uno dei cicli di lavaggio automatici pre-impostati (rapido, leggero, medio, intenso)

  O

  La funzione *CARICAMENTO PRODOTTI CHIMICI NEL CIRCUITO* (è obbligatorio successivamente avviare di un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura)

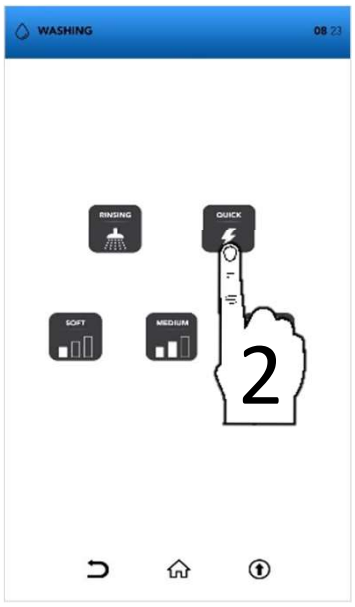
  O

  Selezionare le icone *TORNA INDIETRO/SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla scherma iniziale



AVVIO DI UN CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

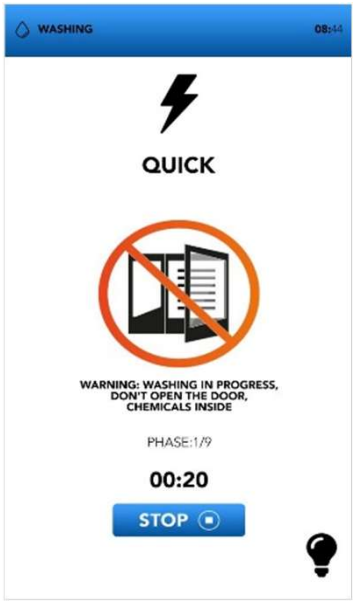
- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *LAVAGGI*
- Uno dei cicli di lavaggio automatici pre-impostati



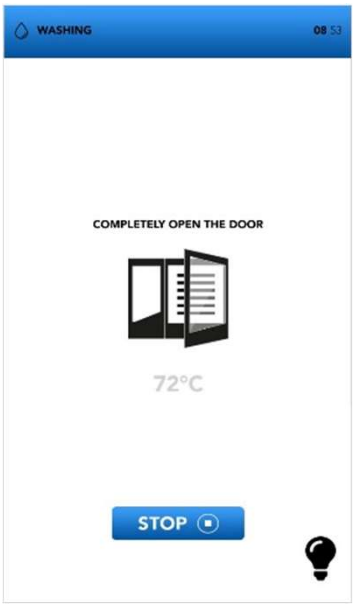
- Attendere il completamento del lavaggio automatico avviato o selezionare l'icona *STOP* per interrompere il ciclo durante la sua esecuzione

STOP

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



- Il messaggio di *APERTURA PORTA* indica che la temperatura è troppo elevata ed è pertanto necessario aprire la porta per un raffreddamento rapido (il successivo avvio del raffreddamento avviene automaticamente)
- Raggiunta la temperatura di sicurezza il display indica di chiudere la porta precedentemente aperta (il successivo avvio del lavaggio avviene automaticamente)



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUI CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

- 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

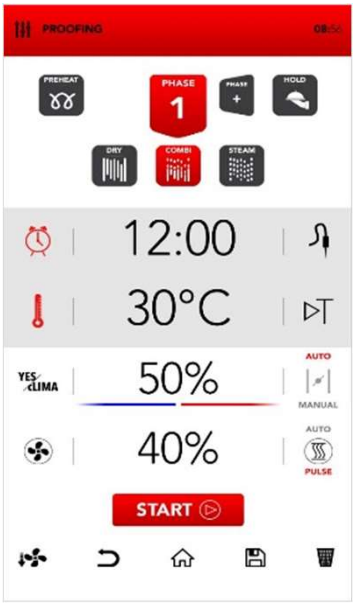
- Dopo l'avvio di un ciclo di *CARICAMENTO PRODOTTI CHIMICI NEL CIRCUITO* è obbligatorio avviare un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura

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

CICLI SPECIALI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *CICLI SPECIALI*

- Selezionare uno dei *CICLI SPECIALI* pre-impostati descritti nei capitoli successivi
- Il display visualizza i parametri del ciclo selezionato



Procedere selezionando:

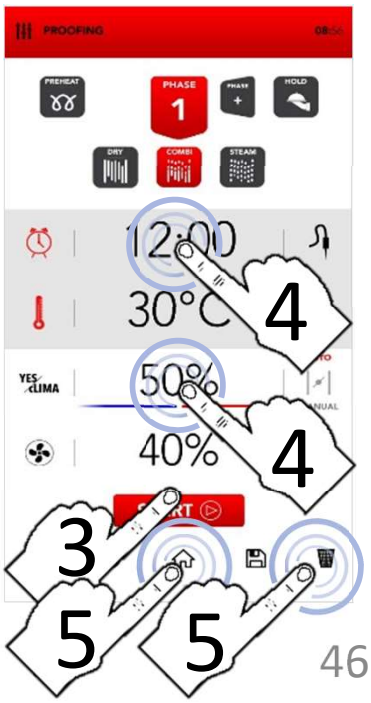
- Selezionare l'icona START per avviare il ciclo desiderato

O

- Procedere con l'inserimento manuale dei parametri di modifica desiderati

O

- Selezionare una delle altre icone sulla parte inferiore del display per procedere con le altre opzioni disponibili



PARAMETRI DEI CICLI SPECIALI PRE-IMPOSTATI

	RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA DI COTTURA	-		
		60°c		
		-		
		100%		
	CICLO DI LIEVITAZIONE	'		
		30°c		
		50%		
		40%		
	COTTURA SOTTOVUOTO	'		
		70°c		
		100%		
		70%		
	COTTURA SOTTOVUOTO IN SONDA	'		
		70°c		
		100%		
		70%		
	RIGENERAZIONE A SECCO A TEMPO	7 '		
		130°c		
		0%		
		80%		
	RIGENERAZIONE A SECCO IN SONDA	65°c		
		130°c		
		0%		
		70%		
	RIGENERAZIONE COMBI A TEMPO	1 '	5 '	1 '
		120°c	130°c	140°c
		0%	30%	0%
		40%	70%	90%
	RIGENERAZIONE COMBI IN SONDA	1 '	65°c	1 '
		120°c	130°c	140°c
		0%	30%	0%
		40%	70%	90%
	RIGENERAZIONE VAPORE A TEMPO	7 '		
		100°c		
		100%		
		100%		
	RIGENERAZIONE VAPORE IN SONDA	65°c		
		100°c		
		100%		
		100%		

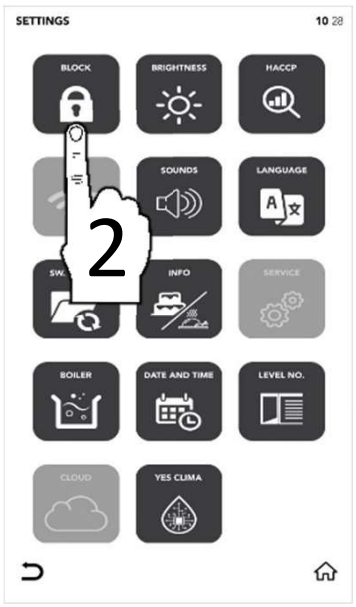
- Selezionare dalla schermata iniziale l’icona *IMPOSTAZIONI*

- Il menù impostazioni consente di modificare alcuni parametri del SW e/o sull’utilizzo dell’unità di cottura; consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche tecniche/funzionali

MENU' IMPOSTAZIONI: ATTIVAZIONE BLOCCO RICETTE

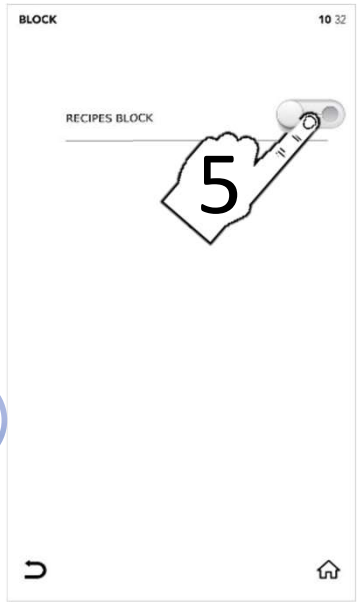
- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l' icona *BLOCCO*



La funzione BLOCCO RICETTE consente l'uso delle ricette memorizzate nei database ma impedisce la memorizzazione di nuove ricette

- Inserire la *PASSWORD* di sblocco
- Confermare la password selezionando il *SEGNO DI SPUNTA*



- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE*

Default PASSWORD: **pass**

- L'attivazione della funzione è indicata dal colore *BLU* nella icona di *ATTIVAZIONE*

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

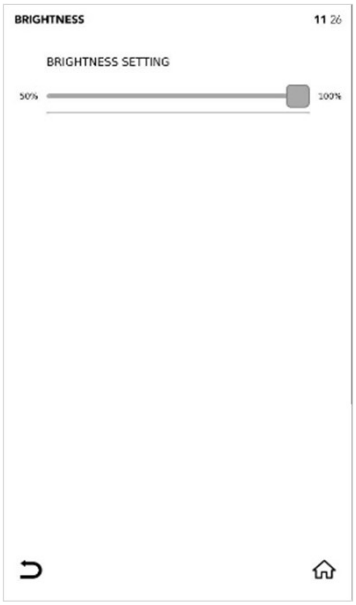
MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE LUMINOSITA'

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *LUMINOSITA'*

- Selezionare il parametro desiderato usando la gesture *SCROLLING SELECTION*

- Modifica eseguita con successo



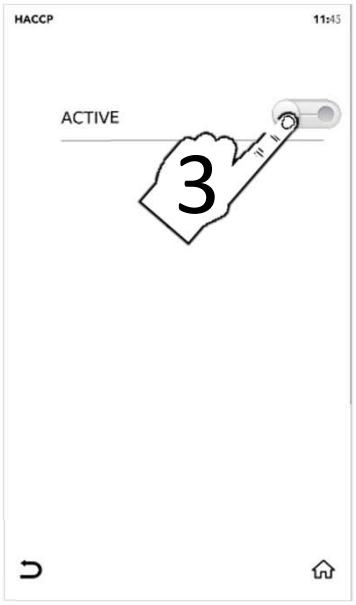
- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

MENU' IMPOSTAZIONI: ESPORTAZIONE DATI HACCP

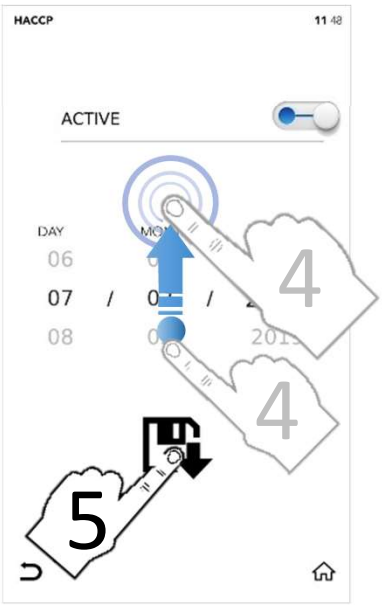
- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *HACCP*

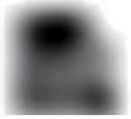
- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE*



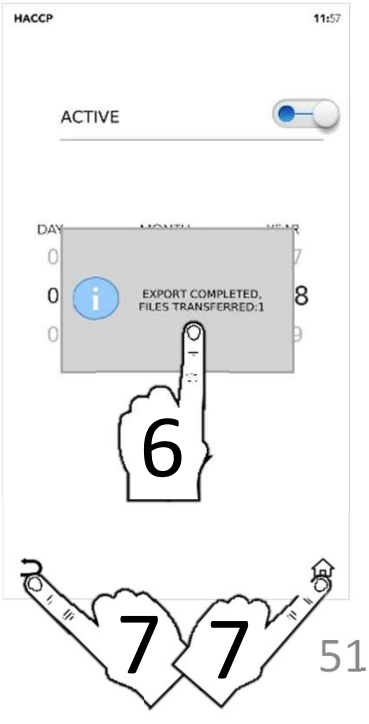
- Selezionare la data desiderata usando la gesture *SCROLLING SELECTION*



- Inserire una USB nell'apposito alloggiamento
- Selezionare l'icona *SALVA* per esportare i dati nella chiave USB



- Il pop-up visualizza che il trasferimento è completato



- Rimuovere la chiave USB
- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

La chiave USB deve essere vuota

MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE WIFI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *WIFI*

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

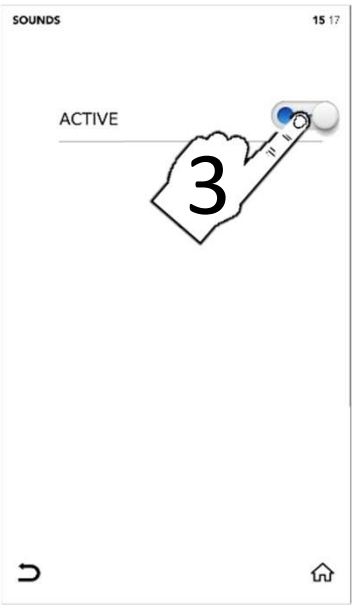
- Sezione attualmente bloccata, consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche

MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE SUONI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *SUONI*

- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE* per abilitare e/o disabilitare tutti i suoni del forno



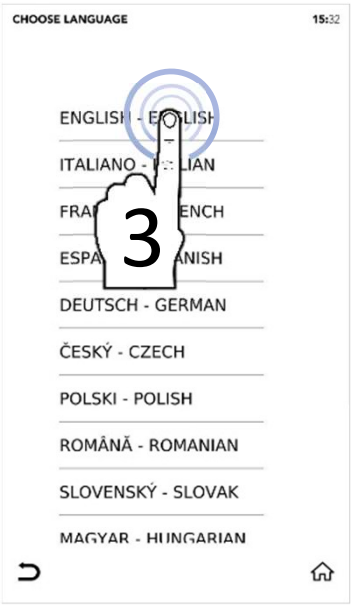
- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

MENU' IMPOSTAZIONI: CAMBIO LINGUA

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *LINGUA*

- Selezionare la lingua desiderata



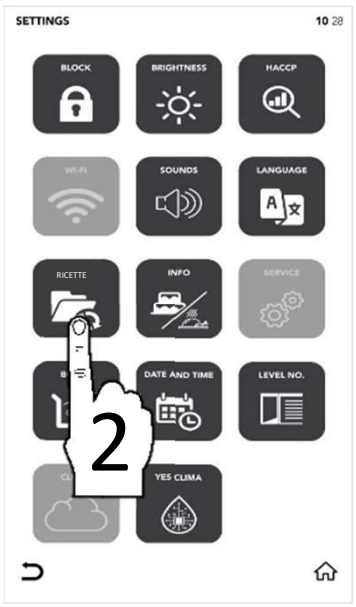
- Il segno di spunta verde indica che la modifica è stata effettuata con successo

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

MENU' IMPOSTAZIONI: RICETTE

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *RICETTE*



- Selezionare una tra le opzioni disponibili

- Inserire una chiave USB nell'alloggiamento dedicato

- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE* per il trasferimento dei file da USB a forno e/o viceversa

- Il pop-up visualizza che il trasferimento è completato

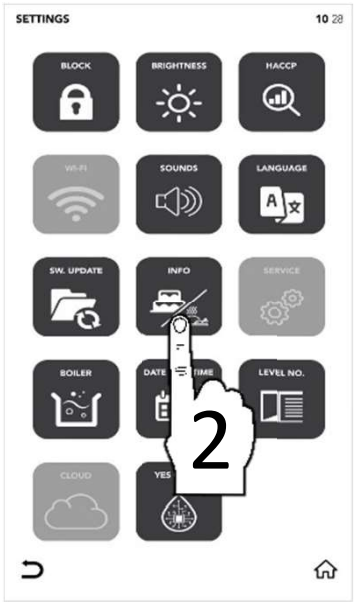
- Rimuovere la chiave USB

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

MENU' IMPOSTAZIONI: INFO

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *INFO*



- Il display visualizza le informazioni SW dedicate ed i relativi parametri di settaggio

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE FUNZIONALITA' SERVICE

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *SERVICE*

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

- Sezione attualmente bloccata, consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche

MENU' IMPOSTAZIONI: OPZIONI BOILER

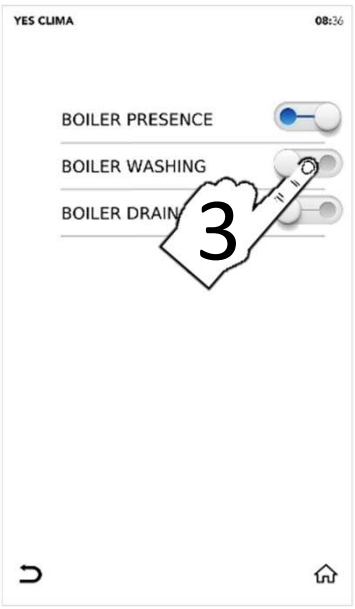
- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *BOILER*

- Un pop-up di avviso visualizza se questo accessorio non è presente per il vs modello di forno

O

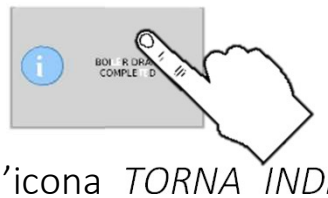
- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE* per avviare l'operazione desiderata tra quelle disponibili



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

- Selezionare l'icona *START* per avviare il ciclo di lavaggio boiler/scarico boiler

- Al termine il pop-up visualizza che il ciclo avviato è stato completato e si può procedere con altre operazioni



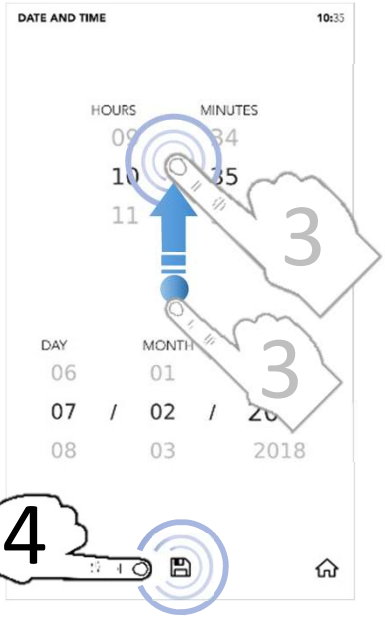
- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE DATA ED ORA

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *DATA ED ORA*

- Selezionare il parametro desiderato usando la gesture *SCROLLING SELECTION*



- Selezionare l'icona *SALVA* per confermare la modifica

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

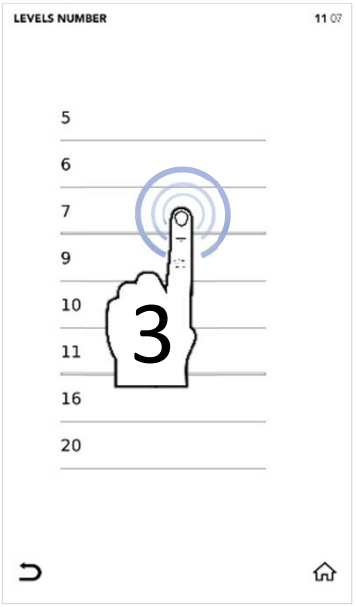
MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONI N. LIVELLI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *N. LIVELLI*

L'opzione *N. LIVELLI* visualizza il numero dei livelli durante i cicli speciali *TIME'S UP* e *COOK&GO*

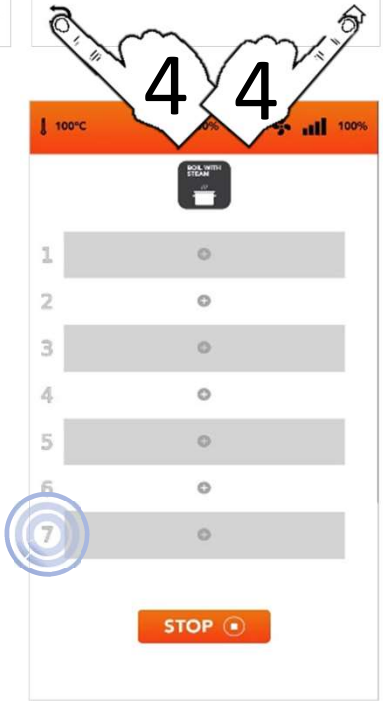
- Selezionare il parametro desiderato



- Il segno di spunta verde indica che la modifica è stata effettuata con successo

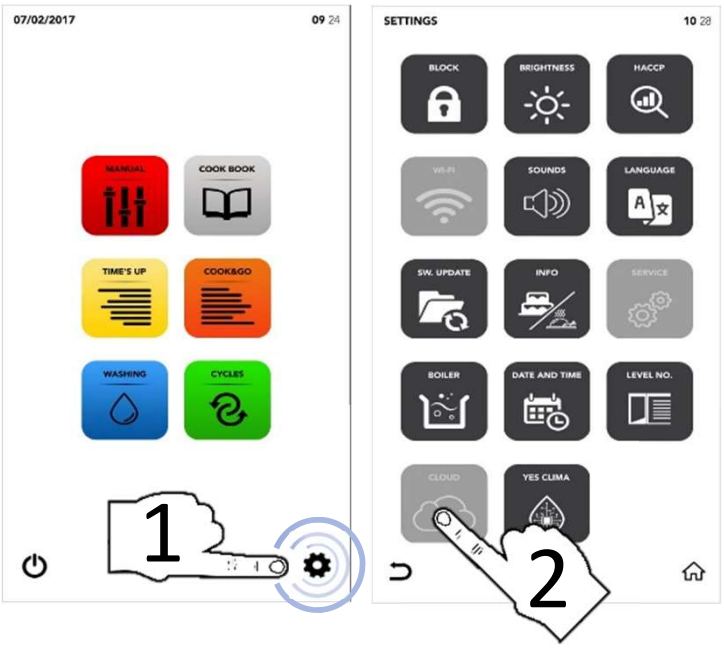
- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

- Durante l'utilizzo dei cicli speciali TIME'S UP e COOK&GO viene visualizzata la nuova griglia con le modifiche apportate



MENU' IMPOSTAZIONI: CLOUD

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*



- Selezionare l'icona *CLOUD*

- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

- Sezione attualmente bloccata, consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche

MENU' IMPOSTAZIONI: YESCLIMA

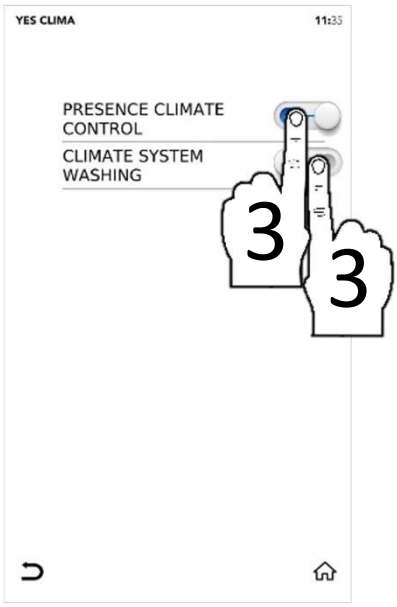
- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona *IMPOSTAZIONI*

- Selezionare l'icona *YES CLIMA*

- Selezionare l'icona *ATTIVAZIONE* nella prima area attiva per disabilitare la tecnologia Advanced Clima Technology

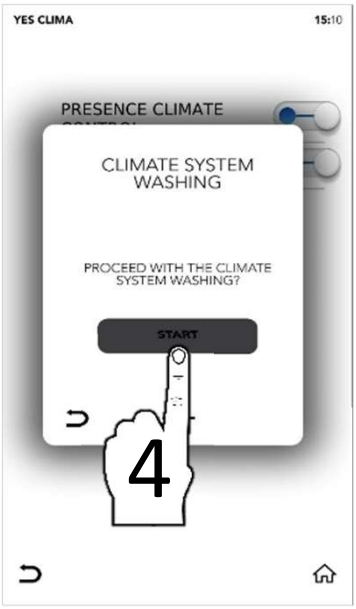
O

- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE* nella seconda area attiva per avviare un lavaggio automatico del circuito dedicato

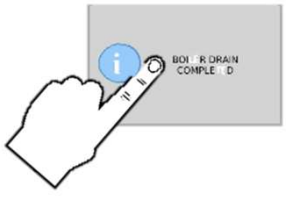


USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN E YESCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI

- Selezionare l'icona *START* per avviare il ciclo di lavaggio del circuito dedicato



- Al termine il pop-up visualizza che il ciclo avviato è stato completato e si può procedere con altre operazioni



- Selezionare l'icona *TORNA INDIETRO* per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona *SCHERMATA INIZIALE* per tornare alla schermata iniziale

Yesovens srl
Via dell'industria, 1
35010 Borgoricco (PD) – Italy
T. +39 049.9336455
T. +39 049.9335611
info@yesovens.it
www.yesovens.it

353500037 – R15092020