

Manuale Unico
LIEVITATORI
Digitali e Elettromeccanici



www.yesovens.it

Indice

INTRODUZIONE	P. 4
INFORMAZIONI GENERALI	P. 5
ICONE DI PERICOLO	P. 7
MOVIMENTAZIONE, TRASPORTO, DISIMBALLAGGIO	P. 9
DISIMBALLAGGIO	P. 11
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	P. 12
INSTALLAZIONE DEI PIN DI CENTRAGGIO	P.13
REGOLE D'USO E MANUTENZIONE	P. 16
PULIZIA	P. 17
ISTRUZIONI PER L'UTENTE	P. 18
SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO	P. 19
SCHEDE TECNICHE	P. 20
ISTRUZIONI PER L'USO	P. 22
CODICI DI ERRORE	P.26



INTRODUZIONE:



- Questo manuale è riferito esclusivamente ai lievitori
- Questo manuale è indirizzato a qualsiasi persona che adempie a qualsiasi ruolo designato o autorizzato a usare o far funzionare il lievitatore.
- L'uso previsto e le versioni indicate sono gli unici consentiti dal produttore; non tentare di utilizzare il lievitatore ignorando le istruzioni fornite. L'uso previsto dichiarato si applica solo ai lievitori pienamente efficienti dal punto di vista strutturale, meccanico e ingegneristico.
- Questo manuale è indirizzato anche al datore di lavoro, ai dirigenti della società e ai lavoratori incaricati che devono leggerlo attentamente e comprenderlo in modo che possano usarlo come valido aiuto per adempiere almeno parte degli obblighi imposti dalle leggi e dai regolamenti in vigore loro per quanto riguarda la salute e la sicurezza sul posto di lavoro.
- Il datore di lavoro, nel cui sito di produzione è installato il lievitatore, nonché i dirigenti e gli addetti che lo gestiscono, deve garantire agli operatori responsabili delle varie funzioni specifiche, informazioni adeguate, formazione e, se necessario, formazione (che deve tenere conto del livello di acume che ci si può ragionevolmente aspettare da tali operatori) circa il suo uso corretto e sicuro e i rischi generali e specifici del luogo di lavoro e / o del compito; questo manuale può essere un valido aiuto per adempiere a questo delicato compito.

GUIDA ALLA LETTURA DELLE ISTRUZIONI

Prestare particolare attenzione ai testi in grassetto o sottolineati o ai testi in un font in GRASSETTO poiché si riferiscono a operazioni o informazioni particolarmente importanti.

Il manuale deve essere conservato fino allo smaltimento finale della macchina in un luogo adatto, in modo che il manuale sia sempre disponibile per la consultazione nelle migliori condizioni possibili. In caso di perdita o deterioramento, è necessario richiedere una copia sostitutiva al produttore o al rivenditore.

INFORMAZIONI GENERALI



Leggere attentamente le istruzioni in questo libretto prima di installare e utilizzare il lievitatore, per essere al corrente delle precauzioni da seguire:

- Installare il lievitatore;
- Mantenere e pulire il lievitatore;
- Usare il lievitatore nel miglior modo possibile.

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo come espressamente previsto, vale a dire lievitare o riscaldare alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio perché non conforme all'uso previsto e quindi pericoloso.

L'apparecchiatura è progettata per un uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali non per la produzione di massa continua di alimenti.

Per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi con liquidi o prodotti da cucina che diventano liquidi riscaldandoli a livelli più alti di quelli facilmente osservabili.

Prima di lasciare la fabbrica, questa apparecchiatura è stata testata e installata da personale esperto e specializzato, al fine di garantire le migliori prestazioni.

L'installazione e / o eventuali riparazioni o regolazioni che potrebbero successivamente rendersi necessarie devono essere eseguite con la massima cura e attenzione da parte di personale qualificato. Si consiglia di contattare sempre il rivenditore e specificare il problema, il modello e il numero di serie del forno in vostro possesso.

In caso di riparazione e / o sostituzione di qualsiasi componente, manutenzione correttiva, guasto o malfunzionamento è necessario il know-how professionale e utilizzare solo pezzi di ricambio originali, pena l'estinzione della garanzia e della responsabilità del produttore. Per queste attività contattare solo il personale autorizzato.


Prima dell'installazione, verificare che i valori di alimentazione siano compatibili con i valori stampati sulla targhetta dati.


La sicurezza elettrica del lievitatore è garantita, è collegata ad un efficiente sistema di messa a terra (si ricorda che questo deve essere controllato regolarmente), che deve rispettare le normative nazionali e locali in vigore al momento.

Durante il funzionamento, il lievitatore deve essere utilizzato e monitorato esclusivamente da personale appositamente addestrato.

Evitare di installare il lievitatore vicino a fonti di calore come: friggitrice, fuochi aperti, ecc.

Prima di utilizzare il lievitatore per la prima volta, è necessario pulirlo accuratamente - deve essere pulito solo con un panno umido e successivamente asciugato; in ogni caso, non usare mai lana d'acciaio per pulire il lievitatore.

 Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del lievitatore e danneggiare l'utente. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni fornite in questo manuale dall'utente o dall'installatore e qualsiasi incidente o danno causato da tale non conformità non può essere imputato al produttore.

 Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze in questo opuscolo attribuibili a errori di trascrizione o errori di stampa. Il produttore si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che ritiene utili o necessarie al prodotto, senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

ICONE PRINCIPALI



HAZARD



FIRE HAZARD



SHOCK HAZARD



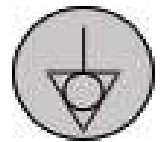
BURN HAZARD



TERMINAL
BOARD
GROUNDING



PAY
ATTENTION



EQUIPOTENTIAL
RING

ICONE DI PERICOLO



PERICOLO DI USTIONI

Mentre il lievitatore cuoce e si raffredda, prestare attenzione a:

Indossare guanti e indumenti protettivi per il calore.

Toccare solo i comandi o la maniglia del lievitatore o la parte limitata dall'adesivo del lievitatore.

Usare la massima cautela quando si apre la porta poiché il vapore ad alta temperatura viene rilasciato.

Prestare la massima attenzione quando si estraggono i vassoi dalla camera.



PERICOLO DI FUOCO

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo (manuale di istruzioni, borse, guanti, ecc.) o residui di detersivo siano stati lasciati all'interno del lievitatore.

Non portare oggetti o sostanze infiammabili (benzina, diesel, alcolici, ecc.) vicino al lievitatore.

Non usare cibi o liquidi che possono facilmente incendiarsi durante la ricetta.

La camera di cottura deve essere sempre pulita. Se non rimosso, olio o grasso possono accendersi a temperature elevate.



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

L'apertura degli scomparti contrassegnati da questo simbolo è riservata esclusivamente al personale qualificato YESOVENS; l'inosservanza di questa disposizione renderà nulla la garanzia.

Non toccare alcun interruttore elettrico in modo da non provocare scintille o fiamme.

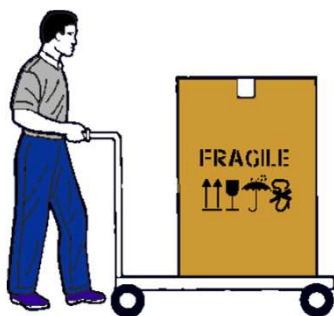
Il lievitatore deve essere installato lontano da correnti d'aria o vento.

Assicurarsi che le prese d'aria del lievitatore siano pulite e non ostruite.

MOVIMENTAZIONE, TRASPORTO E DISIMBALLAGGIO

Il lievitatore viene imballato dall'azienda secondo accordi firmati caso per caso, o comunque in base al paese di destinazione o al mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, tutti gli imballaggi possono essere riciclati o smaltiti in conformità con le normative vigenti nel paese dell'acquirente.



I lievitori devono essere trasportati vicino al luogo di installazione completo della confezione. È necessario avvalersi di personale specializzato per eseguire tutte le operazioni che comportano il sollevamento e la movimentazione del lievitatore o delle sue parti trasportate separatamente. Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima di essere consegnato al corriere.

Al ricevimento del lievitatore, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto, che la confezione non sia stata manomessa e che non siano state rimosse parti interne.

Se vengono rilevati danni o parti mancanti, informare immediatamente sia il corriere che il produttore e fornire prove fotografiche.



Si prega di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine. Il lievitatore non deve essere trascinato o inclinato in nessun caso. **Il lievitatore deve essere sollevato perpendicolarmente al pavimento, spostato orizzontalmente e posizionato verticalmente sul pavimento.**

Il lievitatore viene fornito su un pallet, tenuto in posizione da nastri di plastica e protetto da imballaggi di cartone. Il carico / scarico del forno sul / dal veicolo di trasporto viene normalmente effettuato utilizzando un carrello elevatore o un carrello.



La movimentazione interna deve avvenire con tutte le precauzioni necessarie affinché i componenti del lievitatore non vengano danneggiati.

Il carico e lo scarico nel / dal veicolo di trasporto possono essere effettuati:

- Utilizzando un carrello elevatore.
- Durante il trasporto devono essere adottate tutte le precauzioni volte a prevenire il danneggiamento del forno.
- Durante la movimentazione, prestare particolare attenzione a non colpire gli "ambienti" come colonne, muri, altri macchinari, ecc.
- In particolare, il lievitatore non deve essere posizionato sopra altri materiali o altri materiali sopra il lievitatore, durante il trasporto o l'immagazzinaggio.
- Durante il trasporto, il lievitatore deve essere posizionato in modo da non essere investito da altri materiali caricati sullo stesso veicolo.
- Prima di scaricarlo dal veicolo di trasporto, verificare che l'imballaggio non sia danneggiato e che non vi siano rischi di rovesciamento.
- Durante lo scarico, posizionare il lievitatore a terra con cautela, per evitare urti dannosi.

L'installazione, la trasformazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguite da installatori autorizzati o dal fornitore di energia elettrica in conformità con le norme di sicurezza in vigore.



Al ricevimento del lievitatore, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto, che la confezione non sia stata manomessa e che non siano state rimosse parti interne. Se vengono rilevati danni o parti mancanti, informare immediatamente sia il corriere che il produttore, fornendo prove fotografiche. Si consiglia di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.

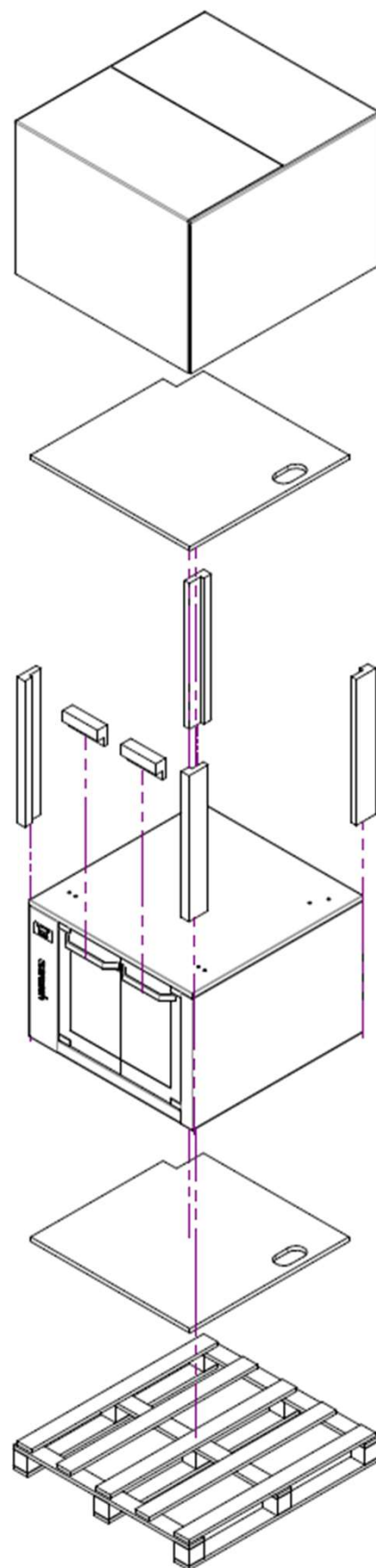
DISIMBALLAGGIO LIEVITATORE

ATTENZIONE !

Quando si maneggia l'imballaggio, è necessario tenere conto dei simboli stampati sulla confezione stessa. La protezione dell'ambiente è un obbligo esplicitamente previsto dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Tutte le possibili precauzioni devono essere prese quando si maneggia e / o si trasporta il lievitatore per evitare o limitare qualsiasi danno a cose o lesioni agli animali e, soprattutto, alle persone.

- Taglia le fascette di plastica tenendo in posizione la confezione di cartone
- Rimuovi il cartone.
- Rimuovere gli angoli di polistirolo e la parte superiore.
- Rimuovere il pallet dal lievitatore senza utilizzare i carrelli elevatori; la struttura inferiore del forno non è adatta a sollevarlo.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle parti metalliche. Rimuovere lentamente la pellicola protettiva dal lievitatore. Eventuali residui di colla devono essere rimossi utilizzando solventi appropriati e senza attrezzi che potrebbero graffiare o danneggiare le superfici.
- Dopo aver rimosso tutti gli imballaggi dal lievitatore, verificarne l'integrità e le condizioni; quindi separare tutti i materiali di imballaggio (legno, plastica, cartone) e collocare i siti di raccolta appropriati, accessibili solo alle persone autorizzate, in attesa di raccolta da parte di società specializzate. I materiali di imballaggio devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini o animali.



ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE E POSIZIONAMENTO

L'installazione del lievitatore e la sua manutenzione ordinaria e correttiva devono essere eseguite solo da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato nel rispetto delle norme di sicurezza e / o locali vigenti.

Nel caso in cui il lievitatore sia posizionato nelle immediate vicinanze di una parete infiammabile, deve essere fornito un adeguato isolamento termico. Le aperture e le scanalature sulla parte esterna del lievitatore non devono essere ostruite poiché sono necessarie per disperdere il calore nel vano elettrico.

Una volta installata l'apparecchiatura, il cavo elettrico deve essere protetto e non deve mai essere trascinato o tirato.

Lasciare spazio di 500 mm sul lato sinistro a fini di ispezione in caso di guasto, e non meno di 50 mm sul lato posteriore.

MONTAGGIO PIEDINI

I piedini di supporto devono essere installati prima di utilizzare il lievitatore.

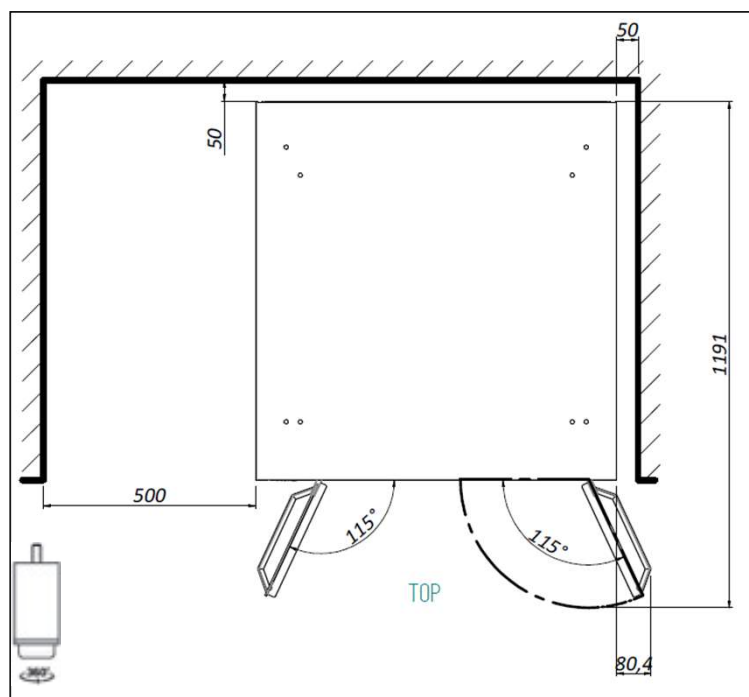
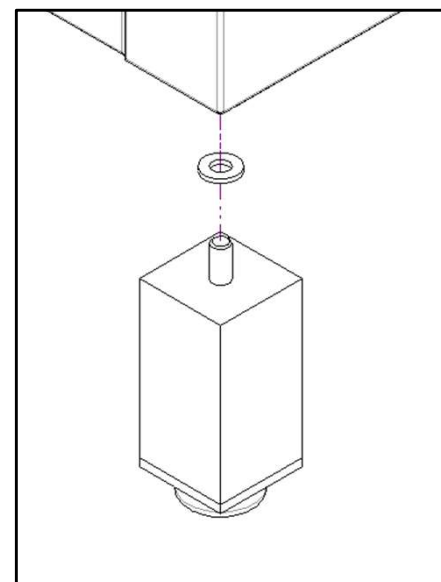
POSIZIONAMENTO FORNO

Per il corretto funzionamento del lievitatore, la stazione di lavoro deve essere perfettamente piana e livellata.

Il lievitatore è progettato e costruito per essere posizionato a terra senza l'ausilio di supporti.

Il forno deve essere posizionato perfettamente livellato regolando i piedini forniti sul lato inferiore arrotondato.

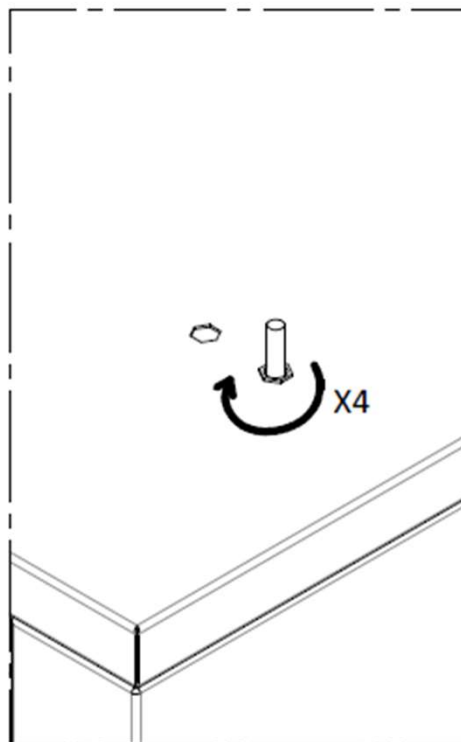
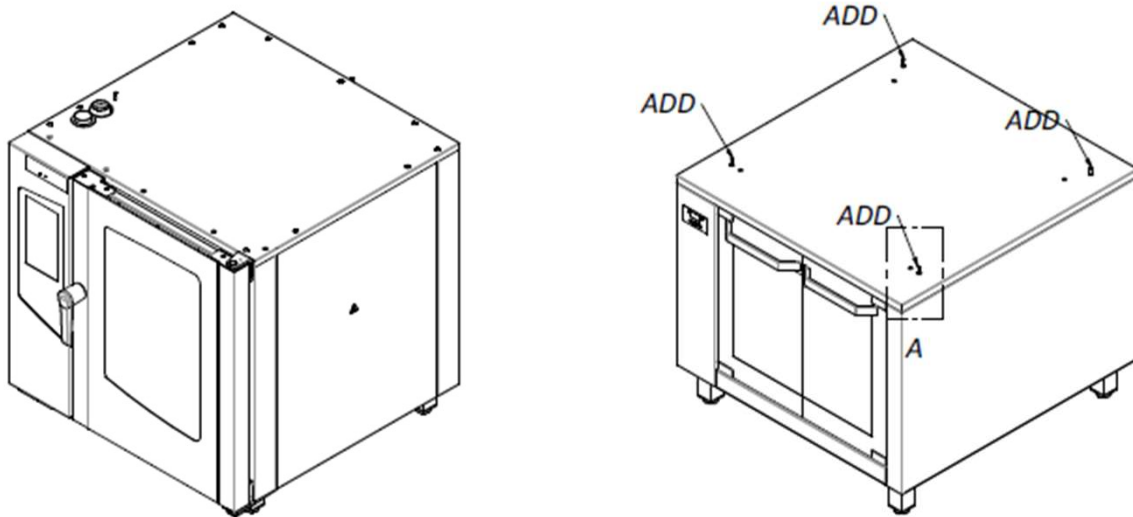
Il lievitatore è progettato e costruito per poter reggere il peso dei nostri forni 6/7 o 10/11 teglie.



INSTALLAZIONE DEI PERNI DI POSIZIONAMENTO

Il lievitatore è costruito per riuscire a reggere il peso di uno dei nostri forni 6/7 o 10/11 teglie.

Per il posizionamento del forno, suggeriamo di installare i 4 perni di centraggio.



COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La connessione all'alimentazione elettrica deve essere effettuata secondo le attuali normative internazionali, nazionali e locali. Prima di effettuare la connessione, verificare che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati posta sul retro del forno.

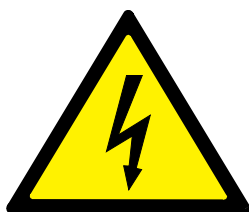
È consentita una variazione del $\pm 5\%$ sulla potenza nominale.

Il lievitatore deve essere collegato permanentemente all'alimentazione usando un cavo di tipo H07RN-F almeno (in gomma pesante policloroprene) o superiore, assicurandosi che il calibro dei fili conduttori sia compatibile con il carico massimo assorbito. Un interruttore generale unipolare deve essere posizionato tra il forno e la rete di alimentazione, con un'apertura di almeno 3 mm tra i contatti, la cui capacità è compatibile con il carico e dotata di idonei dispositivi di sicurezza. Devono essere previsti dispositivi di sicurezza automatici differenziali ad alta sensibilità che garantiscano la protezione contro il contatto diretto e indiretto con le parti in tensione e le correnti di guasto verso terra secondo le normative vigenti; la corrente di dispersione massima consentita è 1 mA / kW. Questo interruttore deve essere installato come parte del sistema elettrico permanente del sito di installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura per facilitare l'accesso dell'operatore. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici per informazioni sulle dimensioni della linea di alimentazione, interruttore generale e cavo.

I lievitori vengono forniti con un cavo H07RN-F.

Per collegare o sostituire il cavo di alimentazione alla morsettiera del lievitatore, procedere come segue:

- Collegare i fili del cavo elettrico alla morsettiera sul retro del lievitatore, come mostrato nello schema elettrico.
- Assicurarsi che il filo di terra giallo / verde sia circa 3 cm più lungo degli altri (fase e neutro) in modo che, se tirato, sarà l'ultimo a staccarsi, garantendo la protezione da eventuali scosse elettriche.
- Bloccare il cavo in posizione e chiudere il coperchio della morsettiera.

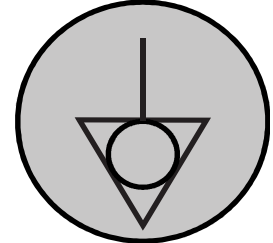


TERRA

Il lievitatore deve essere collegato a un efficiente sistema di messa a terra. Il cavo giallo / verde del cavo di alimentazione deve essere collegato al terminale contrassegnato con il simbolo di terra.



Il forno deve essere dotato di un sistema equipotenziale avente un conduttore con diametro minimo dei cavi di 10 mm², connesso al terminale situato sul retro del lievitatore, riconoscibile dall'apposito simbolo



REGOLE D'USO E MANUTENZIONE

ALLARMI PRELIMINARI

- L'equipaggiamento è solo per l'utilizzo professionale e deve essere utilizzato solamente dopo previa formazione.
- Il lievitatore deve essere utilizzato solamente per la cottura del cibo, ogni altro utilizzo può considerarsi inappropriato.



- E' assolutamente vietato lavare la camera di lievitazione o il vetro della porta con un getto di acqua fredda quando la sua temperatura è ancora superiore ai 70°gradi.
- L'installazione e tutta la manutenzione deve essere eseguita da personale autorizzato con i requisiti professionali necessari.
- Si consiglia di far controllare il lievitatore a intervalli regolari. Per quanto riguarda le riparazioni, contattare solo i centri di assistenza autorizzati e richiedere l'utilizzo di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o malfunzionamento, scollegare l'interruttore di alimentazione principale. Per tutte le riparazioni, contattare i centri di assistenza autorizzati. L'utente finale è responsabile solo della manutenzione ordinaria del forno, per verificare l'efficienza del forno e garantirne la pulizia giornaliera.
- La mancata osservanza di tali obblighi esonera il produttore da ogni responsabilità.
- Leggere attentamente questo opuscolo poiché contiene informazioni e istruzioni importanti sull'installazione, l'uso e la sicurezza della manutenzione. Conservalo per consultazioni future.



- Prima di avviare il lievitatore, pulire tutte le superfici che potrebbero venire a contatto con il cibo.



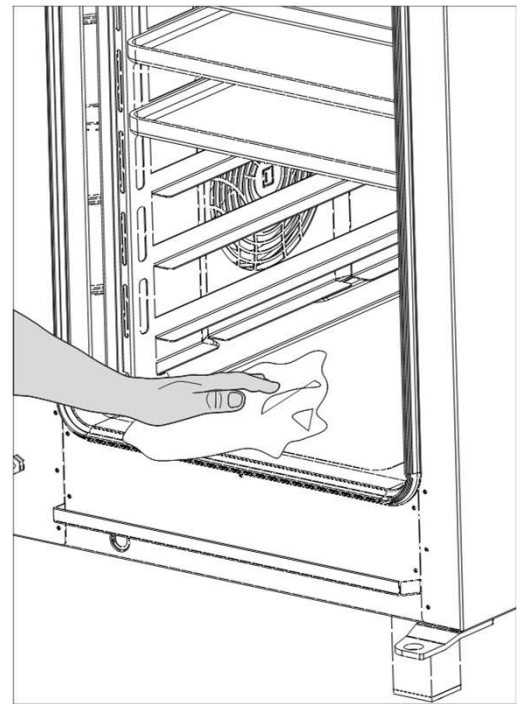
- Le aree contrassegnate con il seguente simbolo raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione e indossare guanti protettivi se necessario.










PULIZIA MANUALE DEL LIEVITATORE



Nel rispetto delle normative vigenti, devono essere garantite le perfette condizioni igieniche del lievitatore; il lievitatore deve essere pulito e disinfettato nel modo più completo possibile, sia esternamente che internamente alla fine di ogni giornata e / o turno di lavoro.

Pulire e disinfettare il lievitatore con attenzione ogni giorno per evitare rischi biologici dovuti alla proliferazione di muffe, batteri, ecc. O accumuli che potrebbero danneggiare il funzionamento del lievitatore stesso.



-  E' importante che il lievitatore non abbia tensione elettrica al momento della pulizia.
-  È essenziale che il lievitatore venga pulito quotidianamente.
-  Pulire il lievitatore quando si trova a una temperatura compresa tra 40 e 50 ° C.
-  Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o corrosivi. Non usare queste sostanze per pulire il pavimento sotto il lievitatore.
-  Non usare strumenti appuntiti abrasivi.
-  Non usare spugne abrasive.
-  Non getti d'acqua o vapore.

PULIZIA DEL VETRO

-  Aspetta che il vetro si raffreddi.
-  Utilizzare un panno morbido imbevuto con solo acqua e sapone neutro o un detergente per la pulizia dei vetri.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Rendere l'utente consapevole del fatto che ogni operazione di riparazione e / o manutenzione necessaria nel tempo deve essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.

Informare l'utente che in caso di guasto o malfunzionamento, tutte le forniture devono essere immediatamente interrotte (acqua, elettricità). Per quanto riguarda la potenza, se è prevista la rimozione della spina, è chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale che un operatore possa controllare da uno qualsiasi dei punti a cui ha accesso che la spina rimanga rimossa. Se ciò non è possibile, a causa della costruzione dell'apparecchio o della sua installazione, viene fornita una disconnessione con un sistema di bloccaggio in posizione isolata.

Con il manuale a portata di mano, illustrare le funzioni, le sicurezze, l'uso appropriato e in particolare gli intervalli di manutenzione del forno all'utente.

Conservare questo manuale e lo schema elettrico per eventuali interventi.

Comunicare all'utente che il manuale fornito con il lievitatore deve essere tenuto in una posizione visibile vicino al forno per averli sempre a portata di mano.

Notificare all'utente che determinate anomalie di funzionamento sono spesso causate da errori di utilizzo quali forniture chiuse, pertanto è consigliabile addestrare il personale di servizio all'uso e al funzionamento dell'apparecchiatura.

Le anomalie ricorrenti richiedono supporto tecnico.

Informare l'utente in merito all'uso di dispositivi di protezione personale in caso di diffusione di cibi caldi.

Attenzione al pavimento scivoloso adiacente all'apparecchio.

Per le emissioni acustiche nell'aria, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB (A).

SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

"Attuazione delle direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE relative alla riduzione delle sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e smaltimento dei rifiuti". Il simbolo "bidone della spazzatura" indicato sull'apparecchiatura indica che al termine della vita utile del prodotto, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Alla fine della sua vita utile, l'utente deve quindi consegnare l'apparecchiatura (o consegnare l'attrezzatura) ai centri di smistamento dei rifiuti elettrici ed elettronici autorizzati, o restituirla al rivenditore contestualmente all'acquisto di una nuova attrezzatura equivalente, in un rapporto di uno a uno. La corretta selezione dei rifiuti per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ambientale delle apparecchiature dismesse contribuisce a prevenire potenziali impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, incoraggiando il riutilizzo e / o il riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura. L'errato smaltimento del prodotto da parte dell'utente comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente.

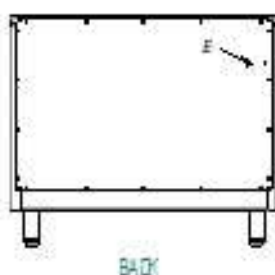
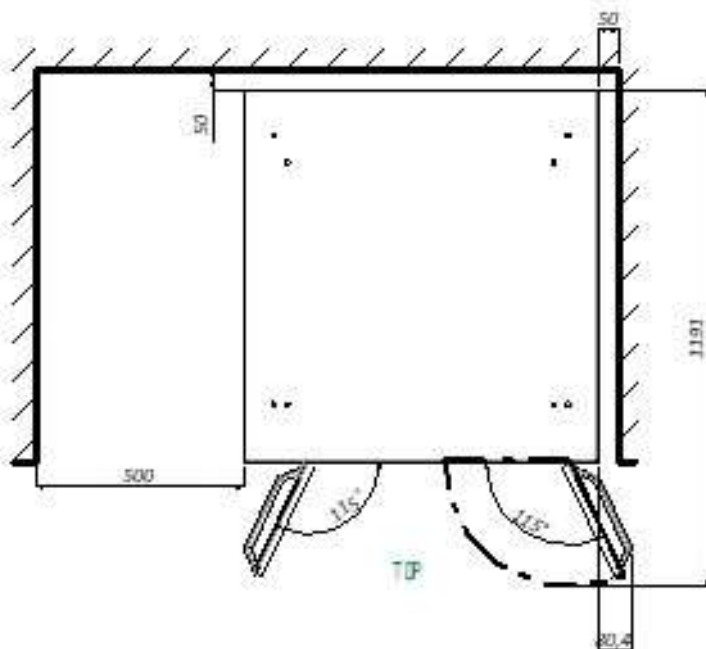
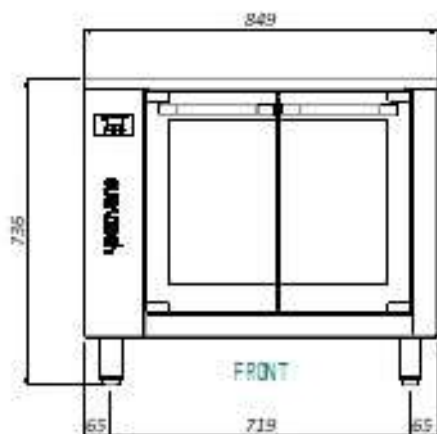


CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE E ALLE NORME

I forni soddisfano i requisiti di sicurezza delle seguenti direttive europee e dei relativi standard:

- Direttiva macchine 2006/42 / CE e successive modifiche.
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95 / CE e successivi emendamenti (EN 60335-1, EN 60335-2, EN 62233: 2008 e EN 61000-4)
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2004/108 / CE e successive modifiche (EN 50165, EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4).

A seguito di tale conformità, il produttore dichiara che i suoi prodotti sono conformi alla legislazione europea in vigore e sono quindi timbrati con il marchio CE appropriato che consente loro di essere commercializzati nei paesi europei.



E: Electric connection

Dimensions and weight

Oven width: 849 mm
Oven depth: 924 mm
Oven height: 736 mm
Net weight full optional: 58 kg

Packaging width: 916 mm
Packaging depth: 993 mm
Packaging height: 800 mm
Weight with packaging full optional: 68 kg
Packaging volume: 0.73 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 1.5 kW

Current: 6.3A

Cable: 3x1.5 mm²
H07RN-F

Info

Control: Digital
Electromechanical

Structure: Load-Bearing for
oven overlap

Humidity Management: Water collection tray

Ventilation: Tangential motor fan

Capacity

Trays type: 6040
Number of trays: 12

Distance between trays: 75 mm

Max load: 36 kg
Max load level: 6 kg

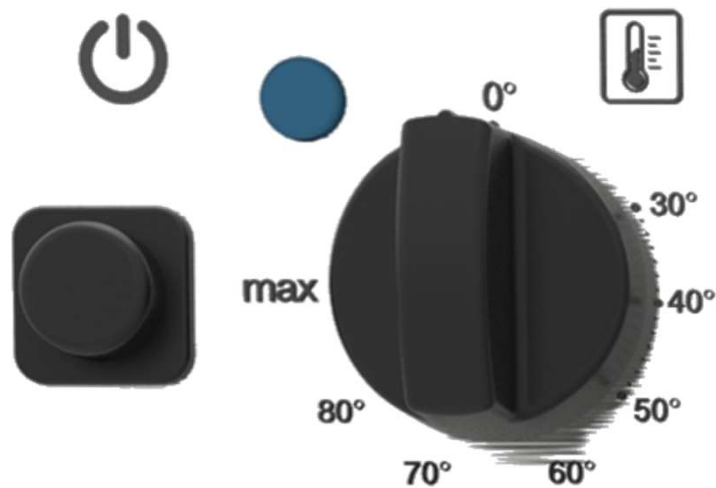
IP rating: IPx4

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima dell'accensione, riempire la teglia sul fondo con acqua, evitando di farla fuoriuscire.

CONTROLLO ELETTROMECCANICO

1. Accendere il lievitatore con il tasto ON;
2. Impostare la temperatura desiderata, la ventilazione parte all'accensione della resistenza. E' suggerito il rabbocco d'acqua a temperature basse o dopo lo spegnimento del lievitatore





FUNZIONE TASTI

SIMBOLO	FUNZIONE	DETTAGLI
T1	DECREMENTO	Premuto una o più volte decrementa il valore del parametro in corso di modifica
T2	ON/RUN/OFF, CONFERMA	Se il lievatore è in OFF una pressione singola porta il lievatore in stato ON. Se il lievatore è in ON una pressione singola permette di avviare o terminare il ciclo di lievitazione.
T3	INCREMENTO	Premuto una o più volte incrementa il valore del parametro in corso di modifica

FUNZIONE LED

SIMBOLO	FUNZIONE	DETTAGLI
L1	STATO	Se rosso lampeggiante indiche che è in corso la modifica della temperatura o timer di lievitazione. Se rosso fisso indica che il lievatore è in funzione.
L4	RISCALDAMENTO	Se spento gli elementi riscaldanti non sono attivi; Se verde fisso gli elementi riscaldanti sono attivi.
L5	UNITA' DI MISURA	Menù impostazioni: acceso verde fisso indica la modifica dell'unità di misura usata per la temperatura(C°/F°)



Per modificare l'unità di misura da °C a °F tenere premuto il tasto START/STOP per 3 secondi e selezionare il valore desiderato con i tasti - e +, confermare poi con il tasto START.

UTILIZZO LIEVITATORE

Alimentazione

Quando la scheda viene alimentata sul display vengono visualizzate queste informazioni automaticamente a distanza di ca. 2”:

- **Full ON:** Tutti i segmenti del display DS1 vengono accesi insieme ai LED laterali.
- **r. 0.0:** Revisione del firmware eseguito
- **F. 50:** Indica la frequenza di rete riconosciuta; “F. 50” 50 Hz, “F. 60” 60 Hz
- **oFF:** Avviso l’utente che il lievitatore è in stato OFF, pronto per iniziare un nuovo ciclo di lievitazione.

Accensione

Per portare il lievitatore in stato ON è sufficiente premere brevemente il tasto ON/OFF (T2). Il display DS1 visualizza il set temperatura da impostare.

Impostazione di una temperatura

All’accensione viene visualizzata la temperatura di default: 28°C e il LED STATO (L1) lampeggia ad indicare che è in corso una modifica dei parametri.

Tale modifica può essere effettuata tramite i tasti DECREMENTO (T1) o INCREMENTO (T3). Il range impostabile va da 20°C a 60°C.

Per confermare il valore e avviare il ciclo di lievitazione senza timer attendere 3” senza premere alcun tasto. In questo caso la scheda si porta in stato RUN e questo è confermato dal LED STATO non più lampeggiante ma rosso fisso.

In alternativa premere brevemente il tasto T2 per passare all’impostazione del timer

Impostazione di un timer

Dopo aver confermato il valore temperatura con la pressione del tasto T2 si entra in modifica del timer.

Il display DS1 visualizzerà il testo **Infl** ad indicare un tempo infinito; tramite i tasti DECREMENTO (T1) o INCREMENTO (T3) è possibile impostare il timer desiderato. Il range impostabile va da infinito a 16:00 ore con precisione al minuto. Per aiutare l’operatore è stato implementato lo scorrimento rapido tenendo premuto i tasti T1 o T3.

Per confermare il valore e avviare il ciclo di lievitazione con il timer impostato attendere 3” senza premere alcun tasto. In questo caso la scheda si porta in stato RUN e questo è confermato dal LED STATO non più lampeggiante ma rosso fisso.

In alternativa premere brevemente il tasto T2 per avviare il ciclo.

UTILIZZO

Avvio del ciclo di lievitazione

Il ciclo di lievitazione viene avviato automaticamente dopo aver configurato temperatura e timer

Visualizzazione dati a ciclo avviato

Quando il lievitatore è in stato «in funzione» è attivo il controllo di un ingresso sonda temperatura PT100 e di un'uscita a relè per il controllo delle resistenze del lievitatore.

Visualizzazione timer

Sul display viene mostrato il timer nel formato ore:minuti mancanti al termine del ciclo o in alternativa la scritta **Infl.** Lo stato «in funzione» è evidenziato da Led1 acceso rosso fisso e dal segmento centrale del display lampeggiante che sottolinea lo scorrere del tempo.

Visualizzazione temperatura

È possibile visualizzare la temperatura camera premendo brevemente il tasto T1(-) o T3(+). Con una seconda pressione si torna alla visualizzazione del timer.

Modifica dei parametri a ciclo avviato

Non è possibile modificare i parametri a ciclo avviato.

Sarà necessario fermare il ciclo portando il lievitatore in stato OFF ed accendere nuovamente il lievitatore.

Termine del ciclo di lievitazione

Se è stato avviato un ciclo di lievitazione con timer allo scadere del countdown il display visualizza la scritta **End** alternativamente a **00:00** e il buzzer suona fino allo spegnimento dell'utente .

Se invece il ciclo è stato avviato a tempo infinito è necessario terminarlo con uno spegnimento manuale .

Spegnimento

Al termine di un ciclo di lievitazione è necessario portare in stato OFF la scheda premendo il tasto OFF (T2).

CODICI DI ERRORE

CODICE	TITOLO	DESCRIZIONE
Er10	Guasto sonda temperatura	La scheda non riconosce la presenza della sonda temperatura.
Er11		Controllare il cablaggio ed eventualmente sostituire la sonda.

Mancanza di tensione

Se durante l'esecuzione di un ciclo di lievitazione viene a mancare la tensione, al ritorno dell'alimentazione il forno si riavvia in OFF.

www.yesovens.it



Yesovens srl

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

T. +39 049.9336455

T. +39 049.9335611

info@yesovens.it

www.yesovens.it