unitech

unifood equipment

MODULAR FIRE TOUCH

PANNELLO DI CONTROLLO MULTIFUNZIONE

MODULAR FIRE TOUCH

MANUALE D'USO

IMPORTANTE

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

Benvenuti
nel nuovo pannello di controllo multifunzione MODULAR FIRE TOUCH

MODULAR FIRE TOUCH

MANUALE D'USO

CONFIGURAZIONI DISPONIBILI

A • COTTURA A LEGNA
- PIANO ROTANTE

B • COTTURA A GAS
- BRUCIATORE PRINCIPALE
- PIANO ROTANTE

C • COTTURA A GAS
- BRUCIATORE PRINCIPALE (GAS)
- BRUCIATORE SECONDARIO (GAS)
- PIANO ROTANTE

D • COTTURA A LEGNA
- BRUCIATORE SECONDARIO (GAS)
PIANO ROTANTE

E • COTTURA A GAS
- BRUCIATORE PRINCIPALE

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

4 INTRODUZIONE

6 REGOLAZIONI DI BASE

14 BRUCIATORE PRINCIPALE

18 PRE-HEAT

20 PIANO ROTANTE

24 BRUCIATORE SECONDARIO

26 COTTURA A LEGNA

FUNZIONI SPECIALI
28 Memo-Preferiti
32 Multi Cooking

34 BLOCCO BRUCIATORE

35 RESET BRUCIATORE

36 ALLARMI

IMPORTANTE

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

1 • Controllare che il quadro comando sia installato correttamente
2 • Effettuare l'allaciamento elettrico a 230vac rispettando fase e neutro.
3 • Controllare che le spine di collegamento al motore, bruciatori e della consolle siano inserite correttamente.
4 • Attivare il pannello di controllo premendo il tasto di avvio ON/OFF.
5 • In questa condizione il forno può iniziare ad essere utilizzato.

ICONE PRINCIPALI PRESENTI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

AVVIO ON/OFF	**SETUP**	**BRUCIATORE PRINCIPALE**	**BRUCIATORE SECONDARIO**	**ALIMENTATO A LEGNA**	**GESTIONE POTENZA**
FUNZIONE AUTOMATICA	**FUNZIONE MANUALE**	**AVVIO PIANO ROTANTE**	**CICLO COTTURA VELOCE**	**MULTICOOKING**	**PREFERITI**

PRESSIONE SULLE ICONE PER L'ATTIVAZIONE DELLE FUNZIONI

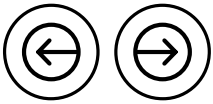
PRESSIONE SINGOLA SU ICONE O MESSAGGI

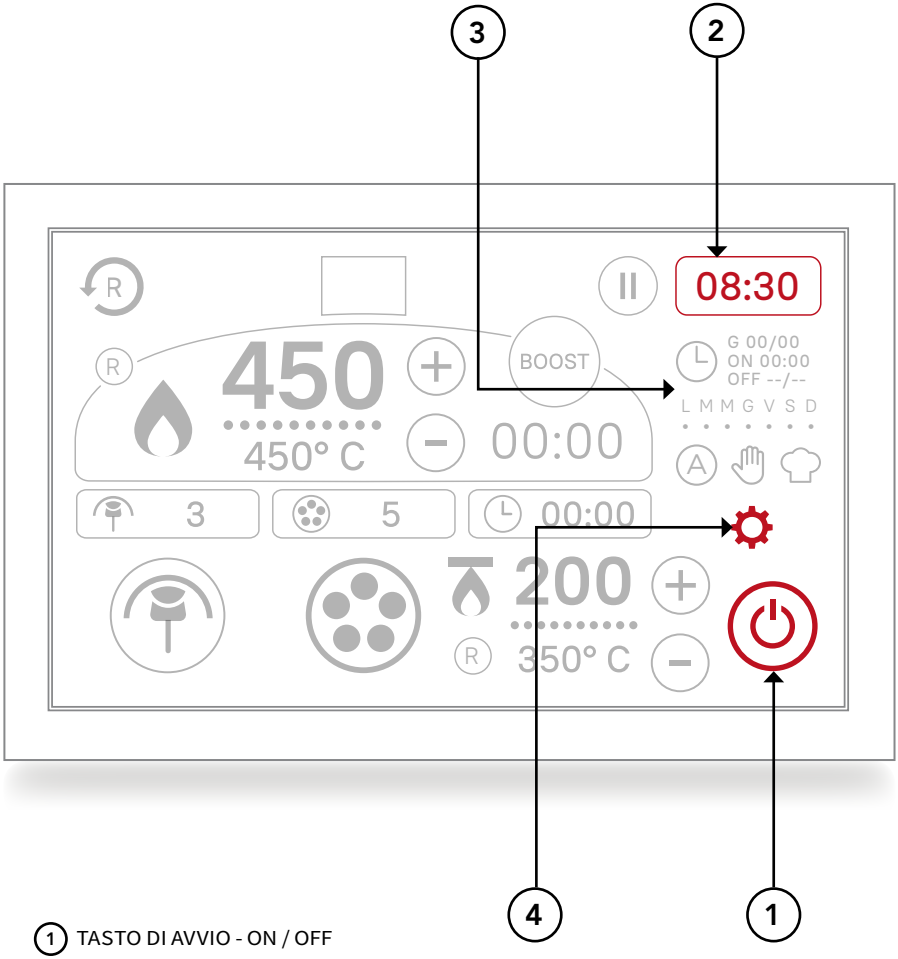
Attiva e disattiva funzioni di partenza e arresto oppure di conferma o rifiuto.

PRESSIONE PROLUNGATA SU ICONE O MESSAGGI

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

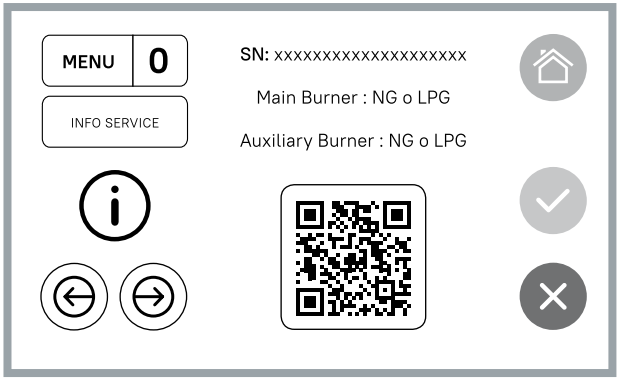
PULSANTI DI NAVIGAZIONE DELLE SCHERMATE DI SETUP

		
PULSANTI FRECCE di colore bianco permettono lo spostamento tra le schermate	**PULSANTE HOME** di colore arancio ripristina la schermate principali	**CONFERMA E ANNULLA** di colore verde e rosso convalidano o annulano le impostazioni selezionate

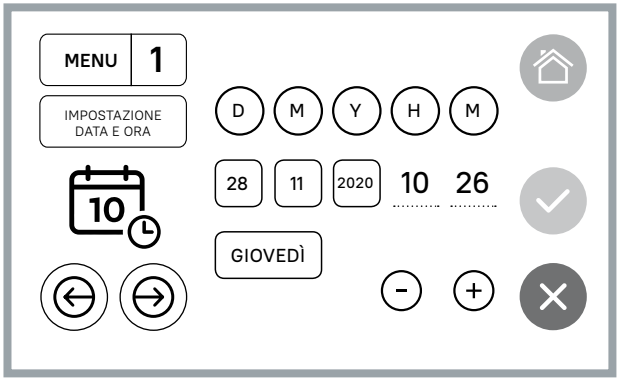


1. TASTO DI AVVIO - ON / OFF
2. OROLOGIO
3. PROGRAMMA ACCENSIONI
4. SETUP

REGOLAZIONI DI BASE



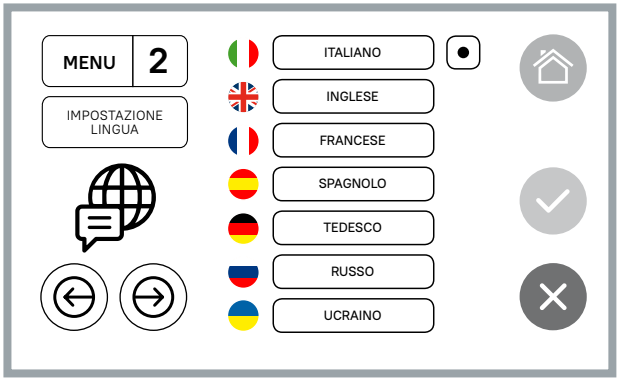
MENU 0:
INFORMAZIONI DI SERVIZIO
Visualizza il Numero di Serie e tutte le principali caratteristiche del bruciatore controllato da questo pannello.



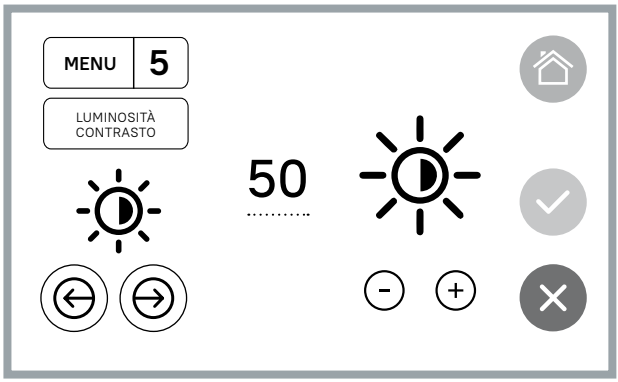
MENU 1:
DATA E ORA
Regolazione del calendario e delle impostazioni dell'orologio.

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

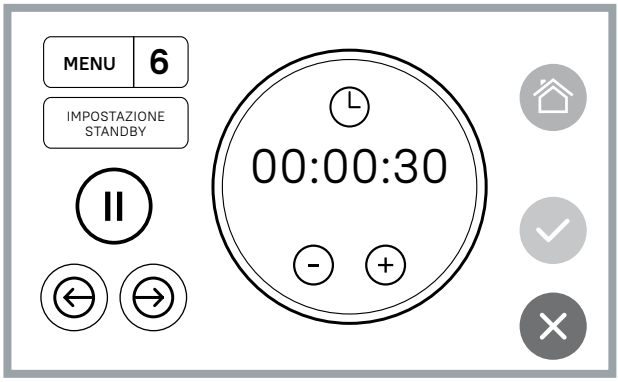
MENU 2: IMPOSTAZIONE LINGUAGGIO PANNELLO
Da questa schermata è possibile selezionare la lingua che si desidera utilizzare sul pannello

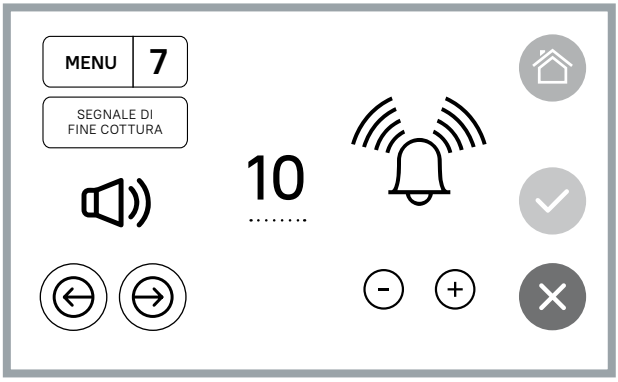


MENU 5:
LUMINOSITÀ E CONTRASTO
Permette la regolazione di luminosità e contrasto del video del pannello di controllo.

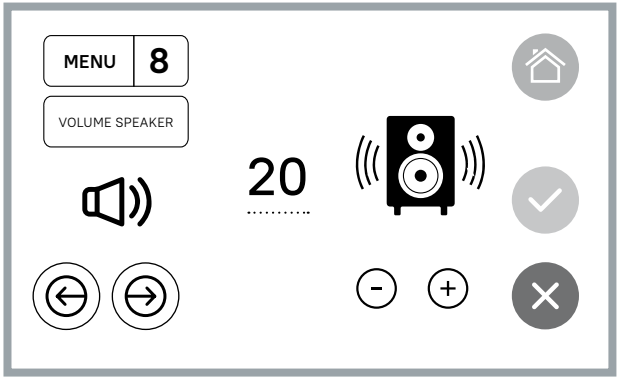


MENU 6:
PAUSA COTTURA / STAND BY
Se non sono attive le funzioni di cottura o di rotazione allo scadere del tempo impostato nel menu 6 lo schermo passa alla modalità di standby

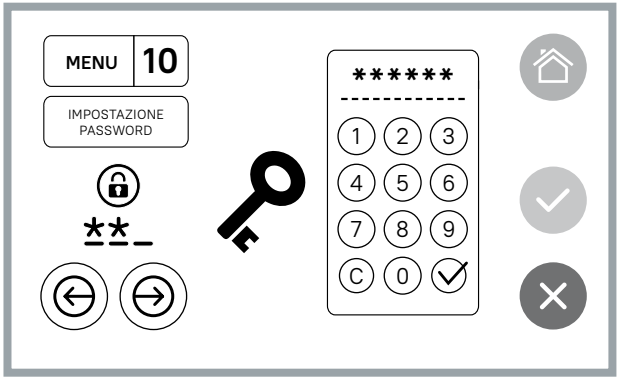




MENU 7:
AVVISO ACUSTICO DI FINE COTTURA
Regolazione durata avviso acustico ciclo fine cottura (da 1 a 10 secondi).



MENU 8:
VOLUME SPEAKER
Regolazione volume degli avvisi acusticl.

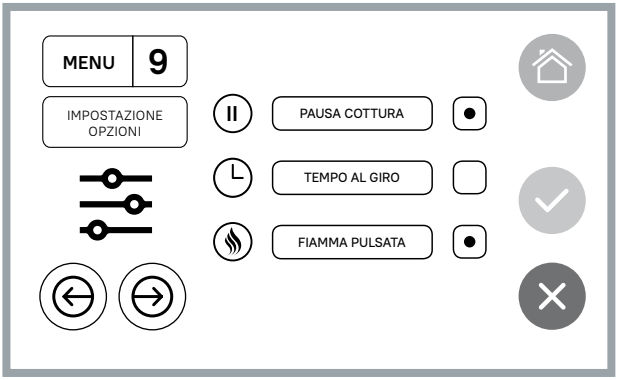


MENU 10:
IMPOSTAZIONE PASSWORD
Menu impostazione password per accesso menu programmazione funzioni di sistema. Accesso riservato Quando il simbolo della chiave apparirà in colore verde, la password sarà sbloccata

MENU 9: OPZIONI SPECIALI

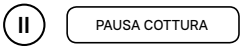
il MENU OPZIONI riveste una particolare importanza all'interno del pannello di controllo TOUCH.

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



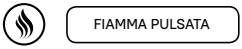
Il campo con il cerchio all'interno indica che la funzione desiderata è selezionata e attiva.

Il campo vuoto indica che è stata disattivata.

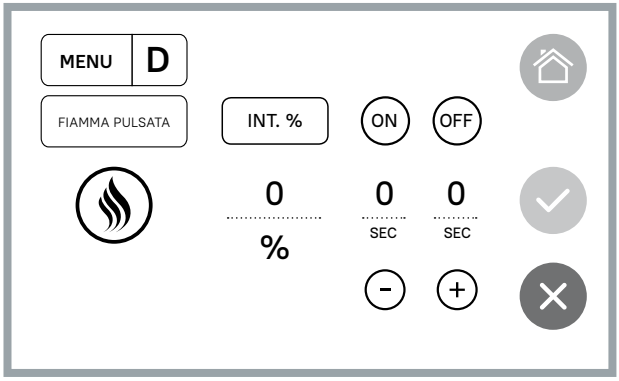


1) PAUSA COTTURA
Interrompe temporaneamente le attività del pannello per l'intervallo di tempo impostato nel **menu 6** (pausa).

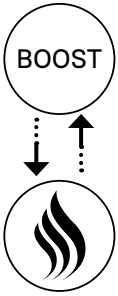
2) TEMPO AL GIRO
Consente di regolare il tempo e quindi la velocità in cui il piano rotante compie un giro completo di 360°



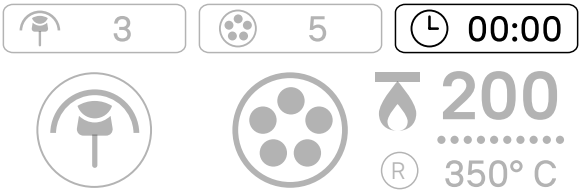
3) FIAMMA PULSATA
Attiva la funzione di fiamma pulsata al raggiungimento della temperatura impostata.



FIAMMA PULSATA
All'interno del Menu D è possibile regolare l'intensità della potenza del bruciatore in %, inoltre vengono ottimizzati i tempi di azione e pausa della fiamma.



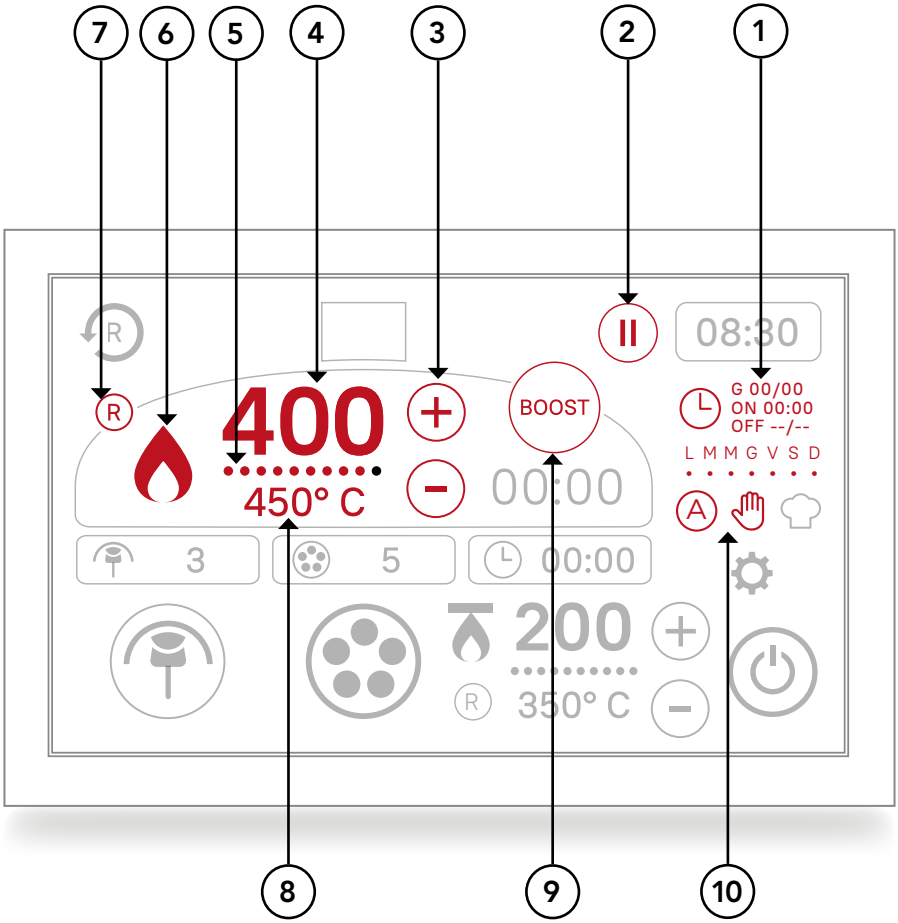
QUANDO LA FIAMMA PULSATA VIENE SELEZIONATA E ATTIVATA
La sua icona sostituisce nel pannello principale il pulsante del BOOST.



TEMPO AL GIRO
La regolazione del tempo al giro, viene gestita nel pannello principale, dal terzo menu del piano rotante

450
450°C
00:00
5
00:00
350
350°C

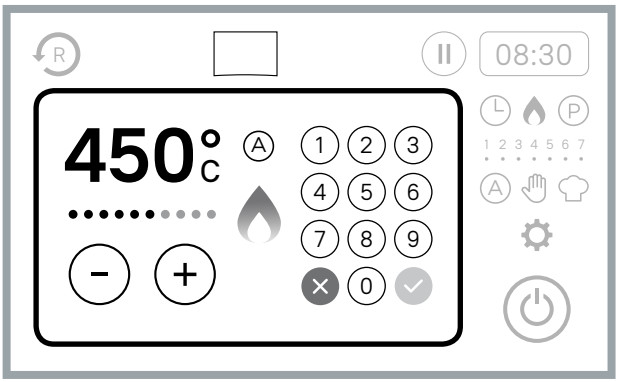
TOUCH
CONFIGURAZIONI

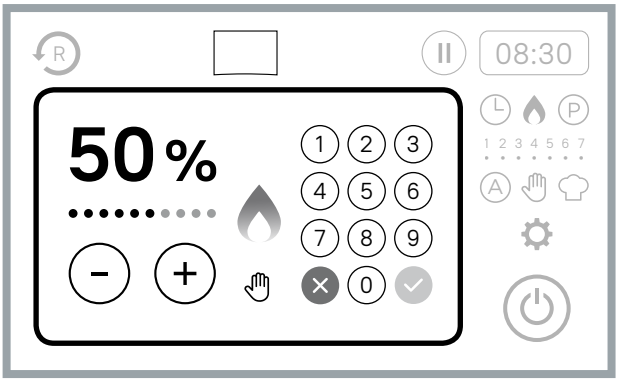


1. ACCENSIONI E SPEGNIMENTI PROGRAMMATI
2. PAUSA / STAND BY
3. TASTI PER INCREMENTO / DIMINUZIONE SET-UP TEMPERATURA E POTENZA IN %
4. TEMPERATURE FORNO / CIELO
5. BARRA STATO POTENZA BRUCIATORE
6. GESTIONE AVVIO BRUCIATORE
7. RESET BRUCIATORE PRINCIPALE
8. SET-UP POINT TEMPERATURA / % POTENZA
9. BOOST / FIAMMA PULSATA
10. UTILIZZO AUTOMATICO / MANUALE

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

ATTENZIONE
Una pressione singola sul simbolo della fiamma avvia il bruciatore.





REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA
Per regolare la temperatura, è sufficiente mantenere la pressione sui numeri. Apparirà una finestra pop-up, con tastierino su cui comporre la temperatura desiderata oppure aumentare o diminuire premendoi tasti +/-.
La temperatura sarà rappresentata in gradi per la funzione in Automatico

Ⓐ **450°C/°F**

e visualizzata in % della potenza nella modalità manuale

50 %

La potenza del bruciatore è visualizzata da questa barra

0-100%

Tasti regolazione

PROGRAMMAZIONE ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

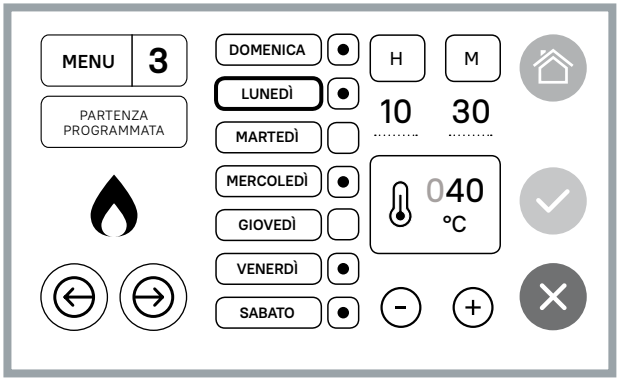
Questo programma, consente di predisporre un calendario di avvii e spegnimenti predefiniti.

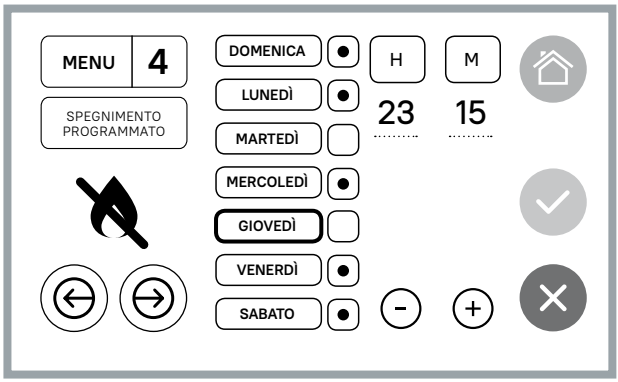
Si inizia stabilendo per ogni giorno della settimana l'ora dell'accensione e l'intensità della temperatura desiderata. Di seguito si procede con la selezione del giorno scelto, attivando la partenza programmata tramite la selezione della finestra a fianco del giorno in oggetto.

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

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

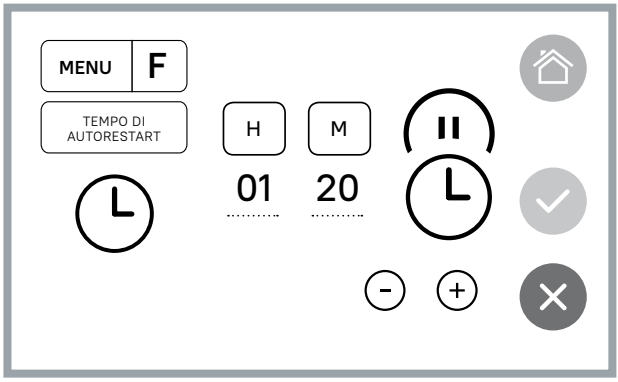
ATTIVO **DISATTIVO**



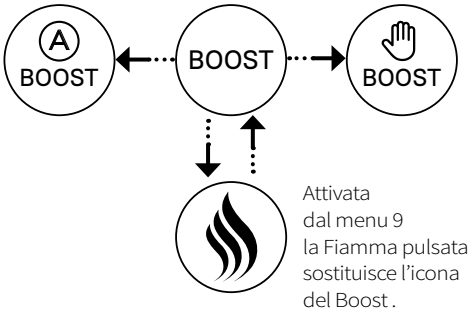


MENU F:
VALORI DI AUTORESTART

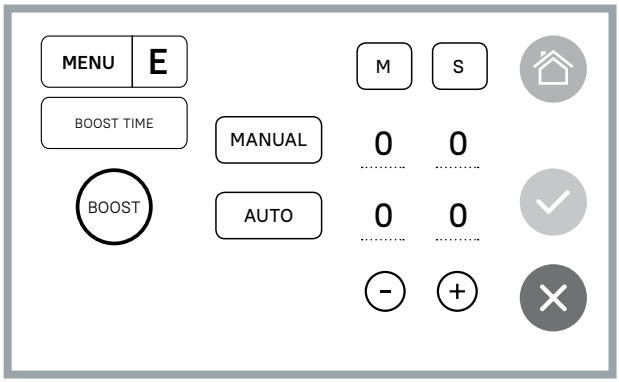
Questo menu permette di programmare una pausa temporizzata con restart automatico. I tempi di questa pausa sono impostabili nella modalita: ore e minuti.
30 secondi prima del riavvio, verrà emesso un avviso acustico intermittente per segnalare la nuova partenza.
Con i tempi di Restart attivati il simbolo PLAY lampeggia.



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



Attivata dal menu 9 la Fiamma pulsata sostituisce l'icona del Boost .



BOOST
La funzione BOOST incrementa alla massima potenza per il periodo di tempo desiderato la potenza del bruciatore.
Si accede alle regolazioni con una pressione continua sull'icona presente nello schermo principale.
Quindi si impostano i tempi di utilizzo e le modalità

AUTOMATICA o MANUALE.

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

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

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

FUNZIONE PRE-HEAT

preriscaldamento e deumidificazione della cupola forno

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

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

L'icona PRE-HEAT.

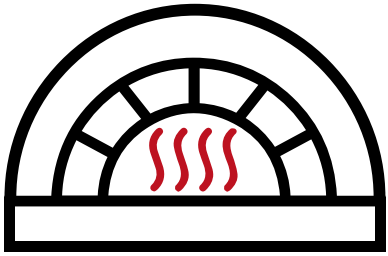
Sono quindi abilitate le seguenti funzioni:

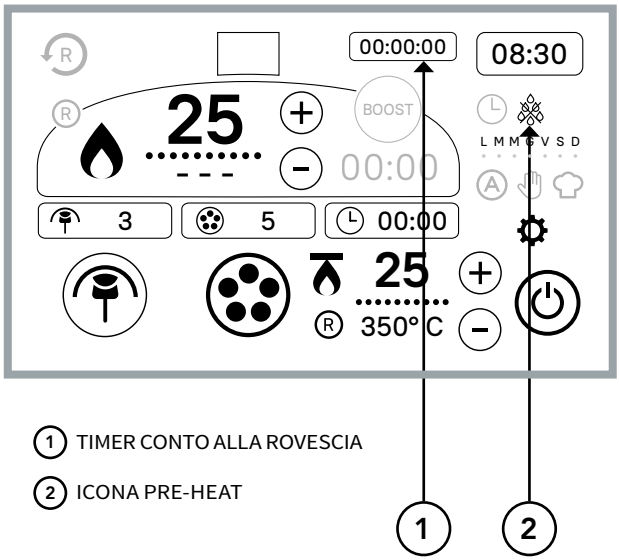
1) accensione del bruciatore principale, con fiamma alla minima intensità.*

2) avvio della rotazione alla velocità minima.*

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

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



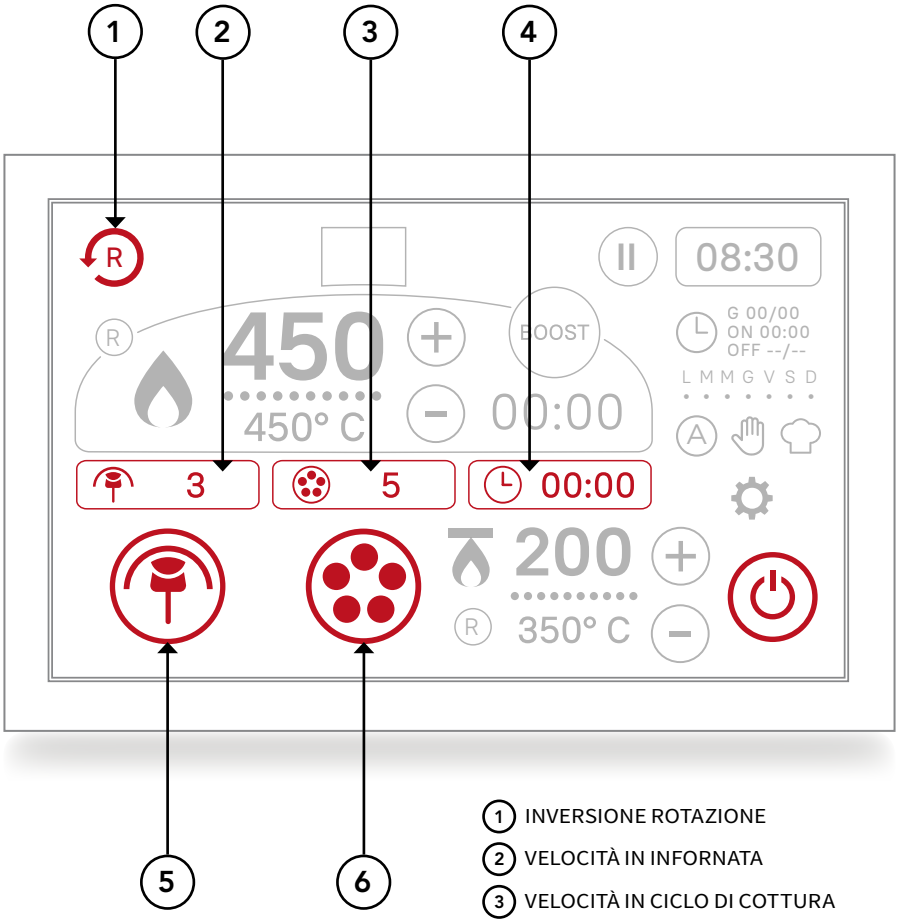


1 TIMER CONTO ALLA ROVESCIA

2 ICONA PRE-HEAT

COLORI TEMPERATURE FORNO VISUALIZZATI DAL DISPLAY

0°.... 50°	CELESTE
051°.... 200°	GIALLO SCURO
201°.... 300°	ARANCIO
301°.... 400°	ARANCIO SCURO
401°.... 480°	ROSSO SCURO



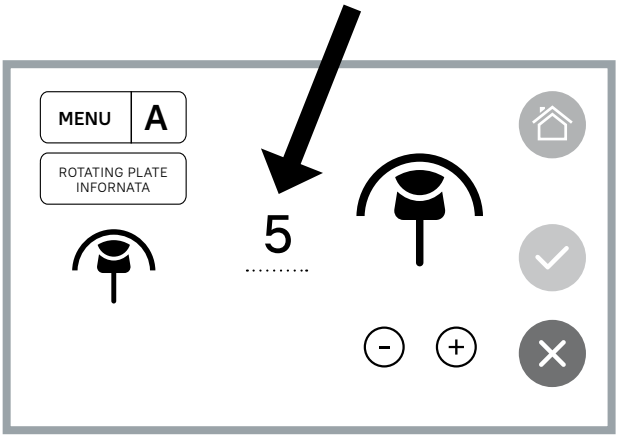
1. INVERSIONE ROTAZIONE
2. VELOCITÀ IN INFORNATA
3. VELOCITÀ IN CICLO DI COTTURA
4. TEMPO CICLO DI COTTURA
5. AVVIO INFORNATA
6. AVVIO ROTAZIONE CICLO DI COTTURA

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

TASTO ATTIVO DI COLORE ROSSO
pressione singola = AVVIO

TASTO ATTIVO DI COLORE GIALLO
pressione prolungata = OPZIONI SETUP - MENU A

TASTO ATTIVO DI
COLORE BIANCO / GRIGIO = DISATTIVATO



MENU A

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

ROTAZIONE / VELOCITÀ DI ROTAZIONE CICLO COTTURA VELOCE
La pressione singola su questa icona, permette di avviare la velocità di cottura del piano rotante,

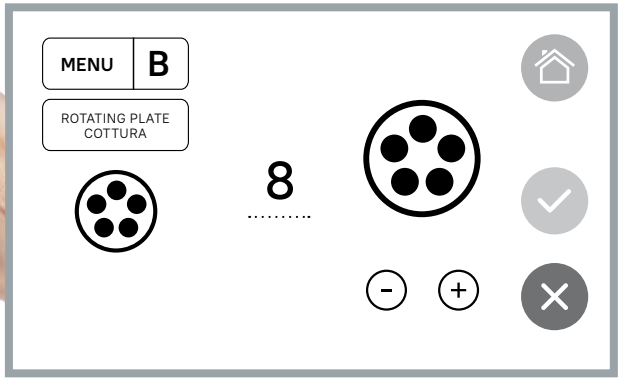
TASTO ATTIVO DI COLORE ROSSO
pressione singola = AVVIO
*la funzione di ciclo cottura veloce può essere attivata anche oscurando la fotocellula

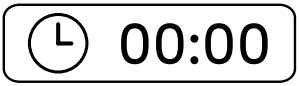
TASTO ATTIVO DI COLORE GIALLO
pressione prolungata = OPZIONI SETUP - MENU B

TASTO ATTIVO DI COLORE BIANCO / GRIGIO = DISATTIVATO

MENU B

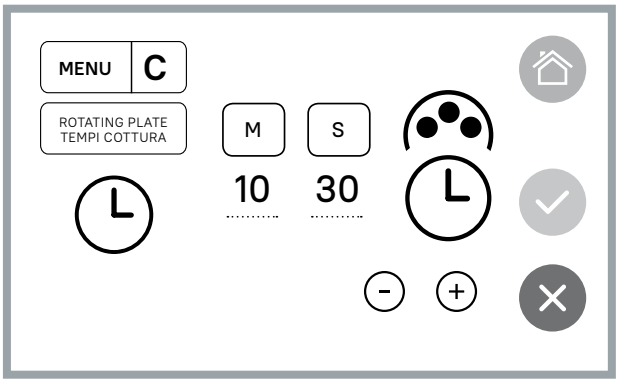
La pressione prolungata sul numero presente in quest'area consente l'accesso al sottomenù per l'impostazione della velocità (dalla più lenta 1 alla più veloce 10).

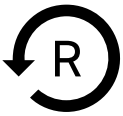




ROTAZIONE / TEMPO DI COTTURA
Il tempo di cottura verrà visualizzato, nella schermata principale, dall'icona con timer.
Rif. n. 4 a pagina 20.

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

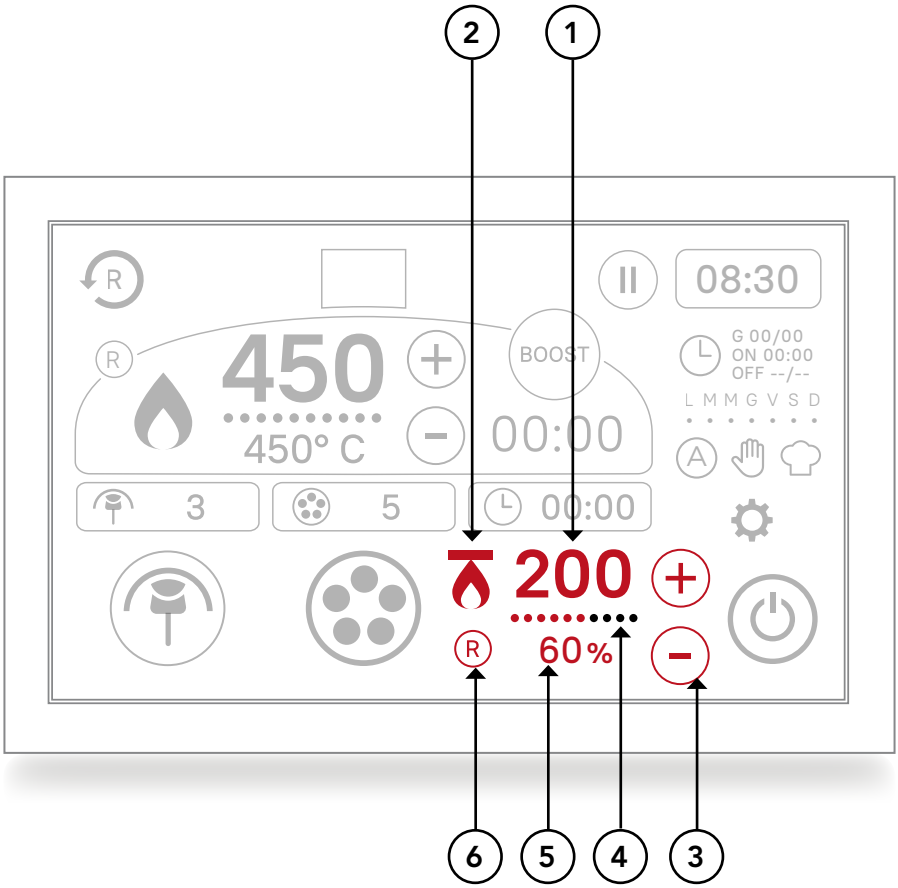




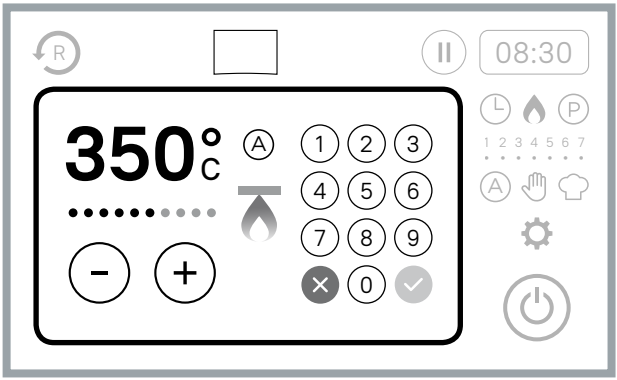
INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE DEL PIANO COTTURA
Sulla sinistra del pannello principale è posta l'icona per l'inversione del senso di rotazione del piano cottura.

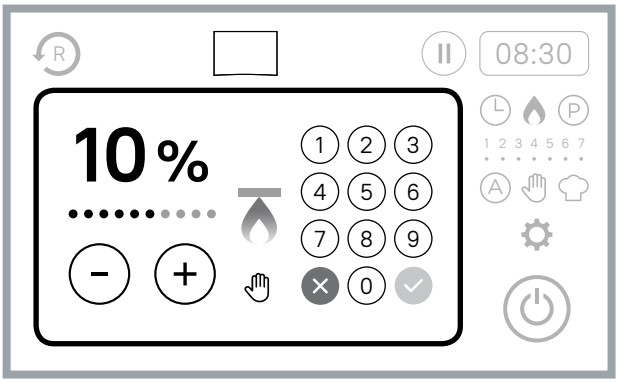
Una volta premuta, il piano cottura invertirà la sua rotazione.

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



1. TEMPERATURA BRUCIATORE SECONDARIO (SOTTOPIASTRA / PLATEA)
2. GESTIONE AVVIO BRUCIATORE
3. TASTI PER INCREMENTO / DIMINUZIONE SET-UP TEMPERATURA E POTENZA IN %
4. BARRA STATO POTENZA BRUCIATORE
5. SET-UP POINT TEMPERATURA / % POTENZA
6. RESET BRUCIATORE





REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

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

Ⓐ **450°C/°F**

e visualizzata in % per la potenza nella funzione manuale

50%

La potenza del bruciatore è visualizzata da questa barra

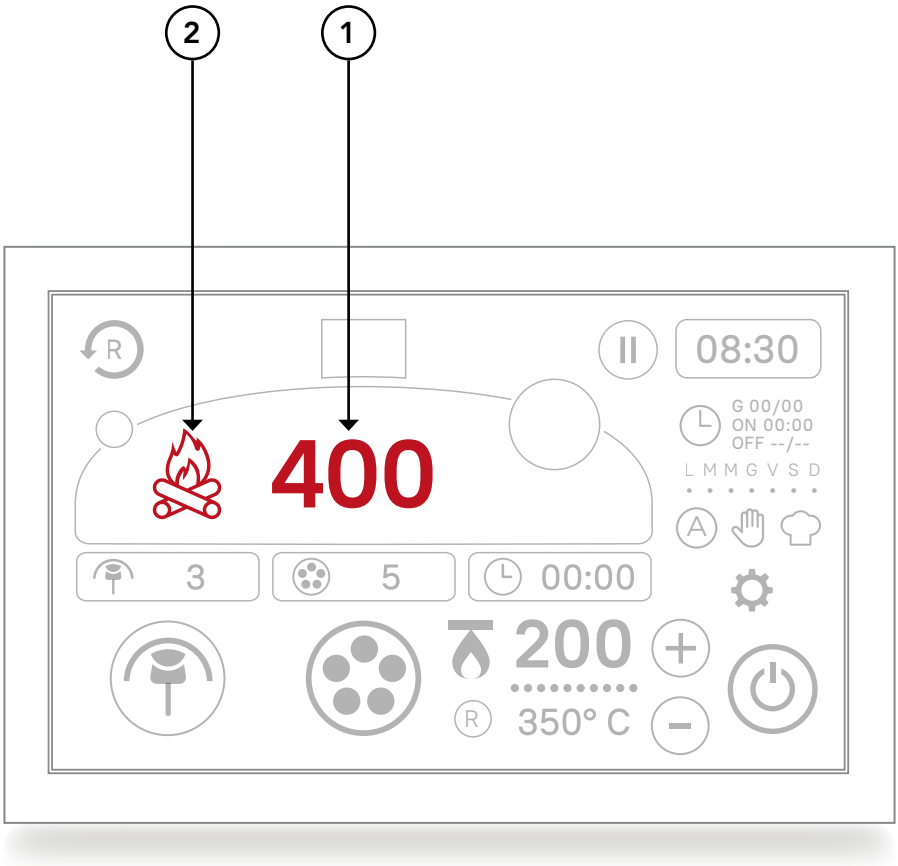
0-100%

Tasti regolazione

ATTENZIONE

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

L'ATTIVAZIONE DEL BRUCIATORE SECONDARIO, SARÀ POSSIBILE SOLO ED UNICAMENTE DOPO L'AVVIO DELLA ROTAZIONE.



1 TEMPERATURE FORNO

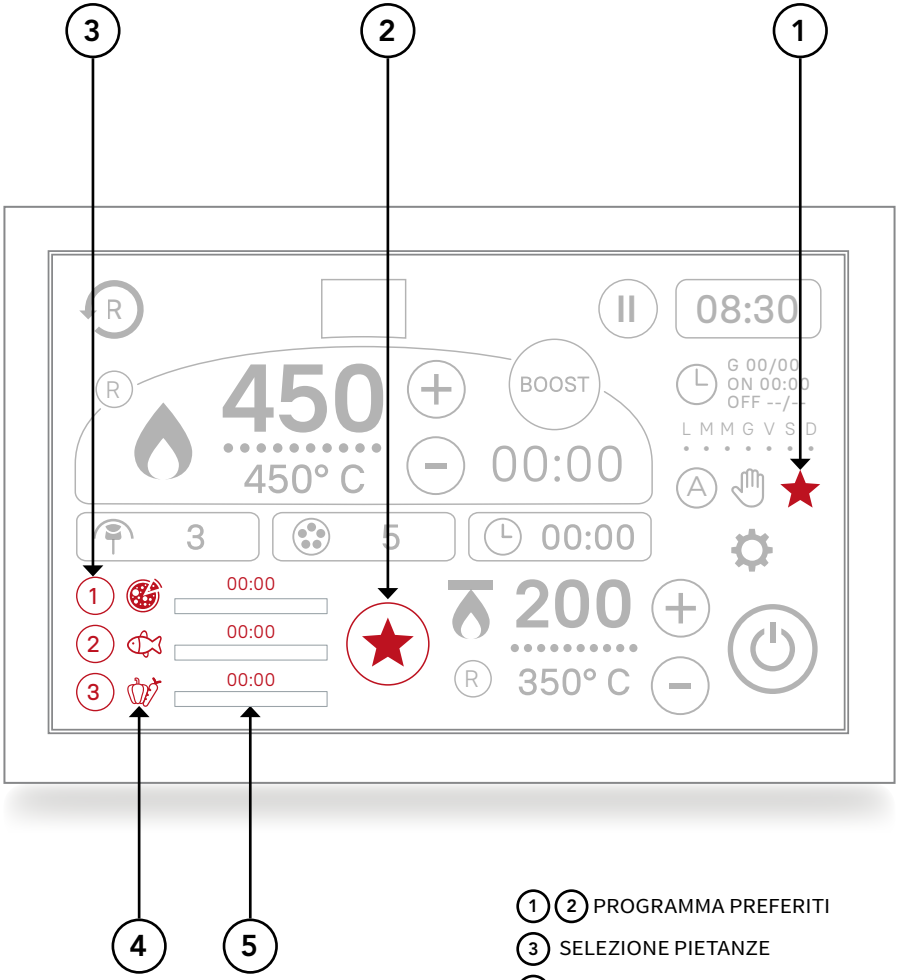
2 ICONA COTTURA A LEGNA

LA COTTURA A LEGNA

Il pannello di controllo TOUCH, permette la visualizzazione della tradizionale modalità di cottura a legna del vostro forno.

In questa modolità verranno visulizzate sullo schermo l'icona della legna e la temperatura presente nel forno

400°C



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

MEMO PREFERITI

cottura di pietanze di utilizzo quotidiano

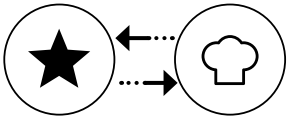
Il programma PREFERITI consente la programmazione della cottura di piatti o delle pizze più frequentemente richiesti cucinati quotidianamente. La differenza principale di questo programma rispetto alla programmazione MULTICOOKING è che in questa configurazione, è possibile abbinare tempi di cottura (con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

ATTENZIONE sarà possibile attivare un solo timer alla volta

* La temperatura associata alla pietanza selezionata verra inserita come temperatura impostata nel bruciatore principale (quando presente).

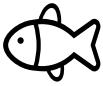
** Il tempo di cottura associato alla pietanza selezionata verrà inserito come tempo di ciclo cottura veloce nel menu del piano rotante (quando presente).

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

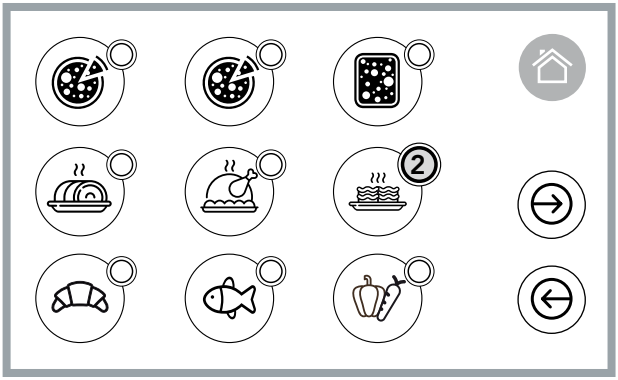


ATTENZIONE
La pressione continua sul simbolo STELLA attiva le finestre di regolazione di questa funzione, permettendo di selezionare e ottimizzare le opzioni disponibili personalizzando le cotture adattandole alle esigenze di ogni cucina.

COTTURE PERSONALIZZATE DISPONIBILI

PIZZA	PIZZE SPECIALI	PIZZA AL METRO
PANE	PASTA AL FORNO	TORTE SALATE
PASTICCERIA	TORTE E DOLCI	CROSTATE
 PESCE	VERDURE	POLLO ARROSTO
ARROSTO	CARNE ALLA GRIGLIA	PREFERITI

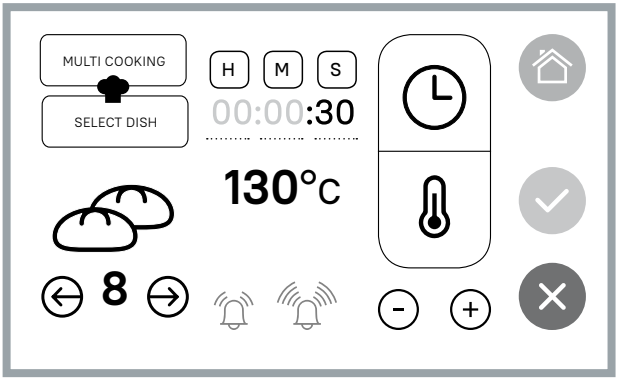
Il pulsante della cottura PREFERITI con l'icona della stella, premuto con continuità permette l'accesso alla finestra con l'elenco delle icone che rappresentano le pietanze e i loro tempi di cottura abbinati e programmati.



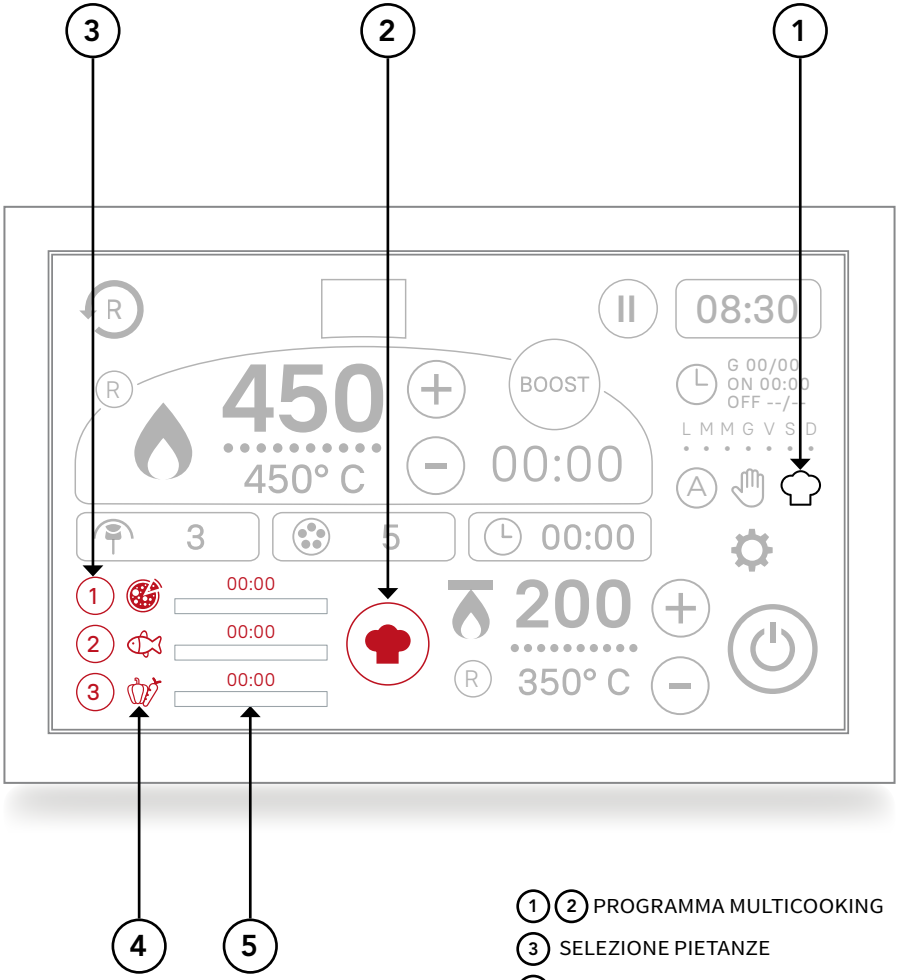
Accedendo a questa seconda schermata, ci si trova di fronte ad un elenco delle pietanze disponibili e programmate. Tramite i simboli delle frecce si potranno scorrere le pagine, mentre premendo sulle icone dei cibi, questi ultimi potranno essere attivati e selezionati (fino ad un massimo di 3) o disattivati.

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

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



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



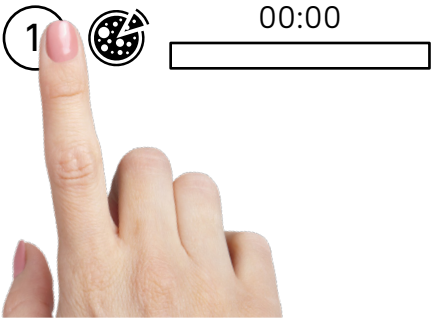
1 2 PROGRAMMA MULTICOOKING
3 SELEZIONE PIETANZE
4 ICONE PIETANZE SELEZIONATE
5 TEMPI DI COTTURA

MULTI COOKING

cottura contemporanea di pietanze diverse

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

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

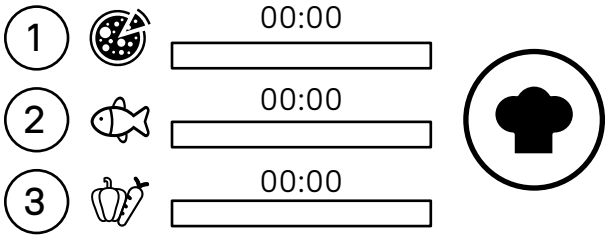


La pressione singola sul numero attiva, colorando di rosso, Il timer di cottura della pietanza selezionata

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

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

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

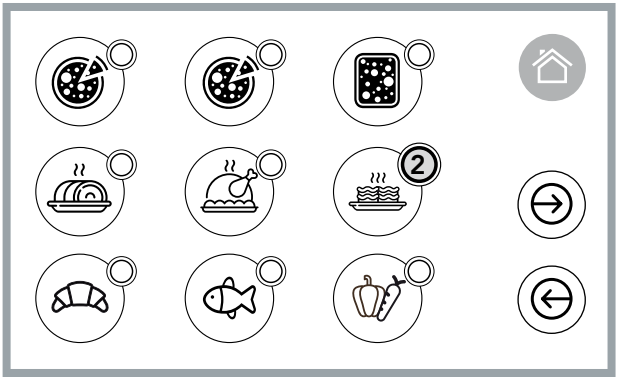


In questa sezione dello schermo TOUCH sono sintetizzate da sinistra a destra: le tre pietanze in ordine di inserimento, le icone che le rappresentato, le barre che visualizzano lo scorrere del tempo di cottura ed il pulsante della cottura MULTI COOKING con il cappelo da cuoco.

COTTURE PERSONALIZZATE DISPONIBILI

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

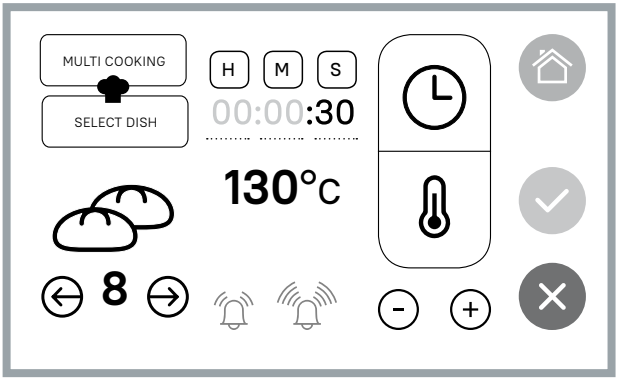
Il pulsante della cottura MULTI COOKING con il cappelo da cuoco, premuto con continuità permette l'accesso alla finestra con l'elenco delle icone che rappresentano le pietanze e i loro tempi di cottura abbinati e programmati.



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

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

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



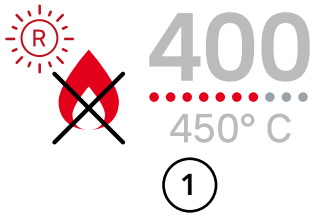
Una pressione prolungata sull'icona della pietanza permetterà di accedere alla schermata di programmazione per impostare tempi, temperature, avvisi acustici e modificare la pietanza da cucinare.

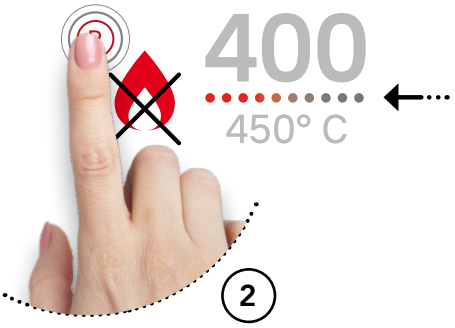
BLOCCO BRUCIATORI

PROBLEMA		CAUSA	RIMEDI
BLOCCO FIAMMA BRUCIATORE PRINCIPALE		(**1**) MANCANZA GAS O RUBINETTO CHIUSO (**2**) SCHEDA ELETTRONICA O VALVOLA GAS DIFETTOSA (**3**) RESIDUI INCOMBUSTI NELLA ZONA D'ACCENSIONE BRUCIATORE (**4**) ELETTRODI ACCENSIONE POSIZIONATI NON CORRETTAMENTE.	(**1**) VERIFICARE LA PRESENZA DI GAS O APRIRE IL RUBINETTO (**2**) SOSTITUIRE LA SCHEDA O LA VALVOLA GAS (**3**) PULIRE LA ZONA DI ACCENSIONE BRUCIATORE DAI RESIDUI INCOMBUSTI (**4**) VERIFICARE LA CORRETTA POSIZIONE DEGLI ELETTRODI DI ACCENSIONE.
BLOCCO FIAMMA BRUCIATORE SECONDARIO			

RESET BRUCIATORI

procedura di riavvio del bruciatore in stato di blocco





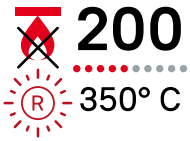
Nella situazione di **BLOCCO BRUCIATORE,** l'icona della **fiamma** (simbolo del bruciatore) viene visualizzata barrata da una croce, e il pulsante Ⓡ **RESET** inizierà a lampeggiare (Fig. 1),
procedere quindi come segue:

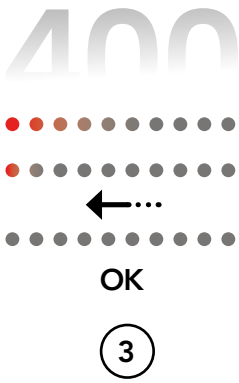
A • Attendere il termine della fase di lampeggio dell'icona **RESET**

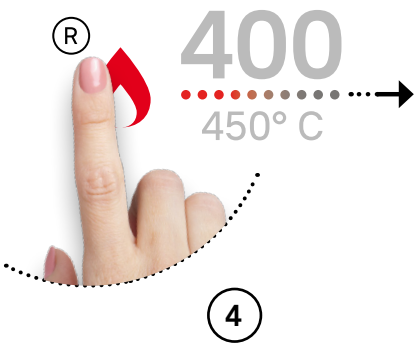
B • Digitare mantenendo premuto l'icona stesso, fino all'azzeramento della **barra a pallini** (Fig. 2/3 potenza bruciatore) .

C • Riavviare il bruciatore premendo sull'icona della **fiamma** (Fig. 4).

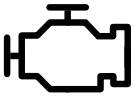
LA STESSA PROCEDURA SI APPLICA AL BRUCIATORE SECONDARIO (se presente)







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

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

2022_02_14_GAS_TouchPanel_Uso_ITA

UNITECH S.r.l.

Via Ferrari, 27/71 - 41043 Corlo di Formigine (MO) - Italy
Tel. +39 059 574161 - Fax +39 059 5771294
P.IVA - VAT IT03894120363

www.uni-tech.it - info@uni-tech.it

unifood equipment