

MANUALE D'USO FORNI



www.izzoforni.it



Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Per garantire il funzionamento ottimale e regolare dell'apparecchio, la preghiamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni. In tal modo potrà eseguire ogni operazione alla perfezione e con la massima efficienza. Le consigliamo inoltre di conservare il manuale in un luogo sicuro, affinché possa consultarlo ogni volta che ne avrà bisogno.

Infine, qualora l'apparecchio cambiasse proprietario, non dimentichi di consegnargli il presente manuale.

Poichè la nostra azienda persegue una strategia di continuo miglioramento del prodotto, ci riserviamo di apportare modifiche e di alterare specifiche di produzione senza darne alcun preavviso, eventuali aggiornamenti dei manuali possono essere scaricati dal sito internet <http://www.izzoforni.it> alla sezione "download".

Qualsiasi osservazione inerente al nostro prodotto potrete rivolgerla alla nostra rete di vendita o direttamente al nostro ufficio tecnico.

Le auguriamo di trarre la massima soddisfazione dal suo nuovo acquisto.

Indice

Introduzione	2
---------------------	----------

Norme di sicurezza	3
---------------------------	----------

Usò previsto

Usò non previsto

Rischi residui

Impianto	4
-----------------	----------

Collaudo forno

Elementi forno	5
-----------------------	----------

Interruttore generale

Commutatore

Termoregolatore

Illuminazione

Valvole di scarico

Termotimer	7
-------------------	----------

Impostare l'ora reale

Principali funzioni termotimer	8
---------------------------------------	----------

Modifica del SET POINT di lavoro

Impostazione orario di accensione

Attivazione accensione programmata

Disattivazione accensione programmata

Impostare/attivare/disattivare il timer di cottura
--

Tasti principali e di inizializzazione
--

Usò e programmazione termotimer	10
--	-----------

Norme di sicurezza

Le norme di sicurezza generali sotto riportate devono essere scrupolosamente rispettate durante tutte le fasi di funzionamento e di manutenzione del forno. La non osservanza di tali norme potrebbe rendere inefficienti i sistemi e le prescrizioni di sicurezza previsti in fase di progettazione e costruzione del forno. La Izzo forni srl declina ogni responsabilità per danni al forno o per lesioni all'utilizzatore derivanti dalla inosservanza delle norme di sicurezza sotto riportate:

- L'installazione ed il collaudo del forno dovranno essere effettuati da personale qualificato autorizzato dalla ditta costruttrice.
- Il forno deve essere azionato solo ed esclusivamente da personale competente ed adeguatamente addestrato.
- L'utilizzatore del forno deve assicurarsi che tutte le istruzioni riportate nel presente manuale d'uso siano scrupolosamente ed inequivocabilmente osservate.
- Ogni azione sul forno volta ad interferire con le dotazioni di sicurezza è a rischio per l'operatore.
- Gli interventi di manutenzione o riparazione devono essere eseguiti da personale istruito e nel rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale.
- Prima di effettuare interventi di manutenzione e/o regolazione sezionare il forno dalle sue fonti di alimentazione di energia.
- Eventuali modifiche al forno devono essere eseguite solo ed esclusivamente da personale autorizzato dalla casa costruttrice.
- Non esporre il forno a getti d'acqua.
- Alla fine del ciclo di utilizzo del forno e durante le operazioni di manutenzione/riparazione sezionare il forno dalla linea elettrica.
- Non usare il forno per la cottura o il riscaldamento di sostanze infiammabili o alcoliche.

Uso previsto

I forni elettrici di nostra costruzione sono realizzati per la cottura su teglia di prodotti alimentari di panificazione e pasticceria e/o direttamente sul suolo di cottura in mattoni refrattari per la pizzeria.

Uso non previsto

Cottura o riscaldamento di prodotti che emettono sostanze infiammabili.

Cottura o riscaldamento di alimenti contenenti sostanze alcoliche.

Utilizzo del forno a porta aperta per il riscaldamento dell'aria nell'ambiente di lavoro.

Utilizzo del forno in un ambiente con atmosfera potenzialmente esplosiva.

Rischi residui

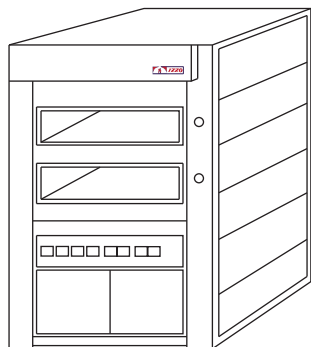
La continua apertura della porta del forno, per le necessarie operazioni di infornamento e sfornamento, provoca un naturale aumento della temperatura esterna della parte frontale del forno, mantenendo presente il rischio di scottature:

Usare guanti anticalore per aprire e chiudere la porta e togliere le teglie dal carrello appena sfornato.

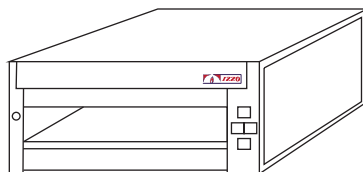


Eventuali usi diversi da quelli sopra specificati sono vietati dalla casa costruttrice, quindi da considerarsi impropri.

Impianto



Forno monostruttura

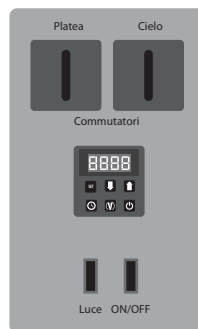


Forno modulare

Quadro comandi forni



Quadro comandi forno monostruttura



Quadro comandi forno modulare

Collaudo dell'impianto

Per le prime 6/8 ore, l'impianto deve essere tenuto ad una temperatura non superiore a 100°C, con la porta della camera di cottura socchiusa e la valvola di scarico in posizione "APERTA".

Durante tale operazione saranno evidenti le fuoriuscite di fumi ed odori, cosa assolutamente normale. Nelle ore successive può essere avviato il normale utilizzo.

I primi giorni sono considerati di "rodaggio" dell'impianto. In tale periodo, i mattoni refrattari continuano a rilasciare, anche se non più visibilmente, umidità sino ad essiccarsi completamente per poi perdere, la rifinitura facciale. Il suolo, successivamente, si presenterà con una leggera porosità.

L'essiccazione e la porosità ottenuta dai mattoni refrattari permetteranno e ottimizzeranno la cottura della pizza.

Elementi forno

Far collegare l'impianto alla rete elettrica da persona esperta e qualificata, curando una efficace messa a terra e interponendo un dispositivo magnetotermico differenziale con apertura dei contatti minimo 3mm.

Pulire con buona frequenza i cristalli temperati delle porte



La pulizia dei cristalli è da eseguire con forno a temperatura ambiente (cristallo freddo) per evitare rotture del cristallo stesso e possibili ustioni.

Pulire i suoli di cottura con una spazzola a setole dure e mai con liquidi.

Arretrare le teglie o il prodotto dal suolo il più possibile verso l'interno della camera di cottura, lasciando inutilizzato lo spazio anteriore.

Far controllare ogni 5/6 anni l'efficacia dell'isolamento termico in quanto la vetustà di tale materiale influisce notevolmente sull'uniformità di cottura e sull'aumento del consumo energetico.

L'impostazione della temperatura avviene tramite termotimer (pag. 8)

L'impostazione dell'orario di accensione automatico avviene tramite termotimer (pag. 8)

L'impostazione della potenza della parte bassa e parte alta della camera di cottura avviene tramite commutatori

La fuoriuscita dei vapori generati dalla cottura del prodotto avviene tramite le valvole di scarico.

L'attivazione e l'impostazione della cella calda avviene tramite termostato.

Interruttore generale

L'interruttore generale è posizionato sulla parte sinistra del pannello comandi nel forno monostruttura e sulla parte alta nel forno modulare.

Ruotando la manopola sulla posizione "1" si attivano tutte le funzioni dell'impianto. Nella posizione "0" l'impianto viene disattivato.

I 3 led di colore verde posizionati sopra l'interruttore generale del forno monostruttura segnalano la presenza delle tre fasi. Una volta collegato l'impianto alla rete elettrica, anche con interruttore generale spento, i 3 led rimangono illuminati.

Lo spegnimento di uno dei 3 led segnala l'assenza di una delle 3 fasi.

Commutatore

I commutatori servono ad impostare le diverse potenze tra la parte bassa della camera (platea) e quella alta (cielo).

Le posizioni selezionabili sono:

Posizione 1 = potenza minima

Posizione 2 = potenza massima

Il commutatore su cui è posizionato il led luminoso colore verde aziona la platea, mentre il commutatore su cui è posizionato quello rosso aziona il cielo.

Termoregolatore

Il termoregolatore, di cui sono dotati i forni con cella calda sottostante, comanda le resistenze corazzate inserite all'interno di tale vano. Per impostare la temperatura desiderata premere il tasto SET e tramite i tasti con le frecce su e giù, impostare la temperatura desiderata.

Una volta raggiunta la temperatura desiderata lo strumento provvederà automaticamente a disattivare le resistenze e riattivarle in seguito per mantenere un valore reale di temperatura attorno a quello impostato.



Illuminazione

L'illuminazione delle camere di cottura è alogena, quella della cella calda, ove presente, è a filamento. In camera di cottura, la lampada viene protetta da cristallo temperato. A tal proposito, raccomandiamo di pulire il cristallo temperato di protezione esclusivamente ad impianto a temperatura ambiente.



L'operazione di sostituzione lampade deve essere eseguita da persona esperta e qualificata.

SOSTITUZIONE LAMPADE SU FORNO MONOSTRUTTURA

1. Scollegare l'impianto dalla rete elettrica
2. Svitare la vite di fermo di sicurezza dell'asticella portalampade posizionata sul tetto del forno
3. Estrarre verso l'alto l'asticella portalampade su cui sono fissate le lampade alogene bispina per l'illuminazione della camera di cottura
4. Sostituire le lampade non funzionanti con altre analoghe
5. Riporre l'asticella nella sua sede
6. Avvitare sull'asticella la vite di fermo di sicurezza
7. Ricollegare l'impianto alla rete elettrica

SOSTITUZIONE LAMPADE SU FORNO MODULARE

1. Scollegare l'impianto dalla rete elettrica
2. Smontare il pannello inox laterale destro agendo sulle viti di bloccaggio
3. Svitare la vite di fermo del portalampade
4. Sostituire le lampade non funzionanti con altre analoghe (alogene bispina)
5. Riposizionare il portalampade nella sua sede avvitando la vite di fermo
6. Posizionare il pannello inox laterale avvitandone le viti di fermo
7. Ricollegare l'impianto alla rete elettrica

Valvole di scarico

Le valvole di scarico dei vapori prodotti in camera di cottura sono situate sulla colonna destra dell'impianto nel forno monostruttura, e sulla colonna sinistra dell'impianto nel forno modulare.

Nella posizione sinistra APERTO i fumi ed i vapori prodotti durante la cottura fuoriescono dal fumaio situato sul tetto dell'impianto.

Nella posizione destra CHIUSO gli stessi sono trattenuti all'interno della camera di cottura.




Oltre alla sua normale funzione, la valvola di scarico svolge un importantissima azione, consente un notevole risparmio energetico.

Infatti, con camera di cottura vuota (senza prodotto all'interno), così come nella salita in temperatura dell'impianto, la valvola in posizione chiuso aiuta a trattenere il calore all'interno della camera di cottura e non permette inutili dispersioni di calore.

Termotimer



Per attivare il termotimer premere il tasto  per 1 secondo, verrà visualizzata la temperatura reale in camera di cottura.

Funzioni termotimer

a. Termoregolatore della temperatura in camera di cottura

E' visibile la temperatura reale in camera ed è possibile impostare la temperatura desiderata di cottura (SET POINT di lavoro)








b. Accensione programmata dell'impianto.

E' possibile ad un'ora ed un giorno impostati fare attivare l'impianto automaticamente.

c. Timer di cottura



E' possibile impostare il tempo di cottura del prodotto, attivando in tale maniera il segnale acustico di avviso allo scadere del tempo prefissato.

Impostare l'ora reale

1. Assicurarsi che il timer di cottura non sia attivo;
2. Premere il tasto  per 1 secondo: si visualizza "rtc" e l'ora reale con la parte più significativa lampeggiante;
3. Per modificare l'ora: si preme il tasto  o 
4. Premere il tasto  durante la modifica dell'ora;
5. Per modificare i minuti: si preme il tasto  o 
6. Per uscire dalla procedura: premere il tasto  durante la modifica dei minuti o non operare per 15 secondi

Principali funzioni del termotimer








Modifica del SET POINT di lavoro (avvio della fase di riscaldamento)

1. Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso nessun'altra procedura;
2. premere il tasto SET
3. Premere entro 15 secondi il tasto  (per aumentare il valore numerico) o  (per diminuire il valore numerico) fino al raggiungimento del valore voluto;
4. Premere il tasto SET o non operare per 15 secondi





Attivando i commutatori (paragrafo4) lo strumento provvederà automaticamente a far raggiungere la temperatura impostata sul termotimer (SET POINT) e a mantenerla costante. Ovviamente, per inerzia termica, la temperatura aumenterà e diminuirà di qualche grado attorno al valore impostato.

A tal proposito suggeriamo di impostare un valore di temperatura finale (SET POINT) superiore di circa 20-25°C rispetto a quello effettivamente desiderato per la cottura ottimale del prodotto inserito. Si compenserà così il fisiologico abbassamento della temperatura interna che si registra al momento dell'apertura della porta camera cottura e dell'inserimento del prodotto stesso.



Accensione programmata - Impostazione orario di accensione

1. Assicurarsi che il timer di cottura sia attivo;
2. Premere il tasto  per visualizzare "tin";
3. Premere il tasto  entro 15 secondi per visualizzare "del";
4. Per modificare l'ora: si preme il tasto  o 
5. Premere il tasto  durante la modifica dell'ora;
6. Per modificare i minuti: si preme il tasto  o 
7. Per uscire dalla procedura non operare per 15 secondi



Per impostare il numero di giorni per i quali rinviare l'accensione:

8. Premere il tasto  mentre si sta operando al punto 6 (modifica dei minuti).
Il display visualizza "int".
9. Per modificare impostare il numero di giorni di ritardo: si preme il tasto  o 
Il valore 0 indica l'accensione nella stessa giornata. Il valore 1 indica il giorno successivo...ect
10. Per uscire dalla procedura: premere il tasto  durante la modifica del numero di giorni o non operare per 15 secondi.





Attivazione accensione programmata

1. Assicurarsi che non sia in corso nessun'altra procedura;
2. Premere contemporaneamente il tasto  e  per un secondo Il display si spegne.

Disattivare l'accensione programmata


1. Premere contemporaneamente i tasti  e  per 1 secondo.

Impostare il timer di cottura



1. Assicurarsi che non sia in corso nessuna altra procedura;
2. Premere il tasto  per visualizzare "tin";
3. Per modificare l'ora: si preme il tasto;
4. Premere il tasto  durante la modifica dell'ora;
5. Per modificare i minuti: si preme il tasto  o ;
6. Per uscire dalla procedura: non operare per 15 secondi.

Avviare il timer di cottura

Esistono due possibilità:

- a. Premere il tasto  durante la modifica dei minuti;



In alternativa, dopo essersi accertati che il display sia acceso:

- b. Premere contemporaneamente  e  per 1 secondo.

Sul display comparirà automaticamente il conteggio rimanente del timer di cottura quando si entrerà nell'ultimo minuto del tempo impostato.

Gli ultimi 10 secondi mancanti al termine del tempo di cottura impostato saranno acusticamente segnalati dal buzzer.

Disattivare il timer di cottura

1. Premere contemporaneamente i tasti  e  per 1 secondo;
2. Il buzzer emette un suono intermittente per 3 secondi.

Visualizzazione dei valori impostati

Premere il tasto  per poter scorrere i parametri impostati

1. Ultimo set point impostato
2. Ultimo tempo di cottura impostato
3. Orario corrente
4. Temperatura reale in camera di cottura

Uso e programmazione termotimer

1 PREPARATIVI

1.1 Importante

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'installazione e prima dell'uso e seguire tutte le avvertenze per l'installazione e per il collegamento elettrico. Conservare queste istruzioni con lo strumento per consultazioni future.

1.2 Installazione

A pannello, con le staffe a vite in dotazione (si veda il disegno del paragrafo 1.2 della sezione in Inglese).

Avvertenze per l'installazione:

- lo spessore massimo del pannello dovrà essere di 4 mm
- posizionare le staffe come indicato; per evitare di danneggiare il contenitore e le staffe, moderare la coppia di serraggio
- accertarsi che le condizioni di impiego (temperatura ambiente, umidità, ecc.) rientrino nei limiti indicati nei dati tecnici
- non installare lo strumento in prossimità di fonti di calore (resistenze, condotti dell'aria calda, ecc.), di luoghi soggetti alla luce solare diretta, pioggia, umidità, polvere eccessiva, vibrazioni meccaniche o scosse, di apparecchi con forti magneti (grossi diffusori, ecc.)
- in conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche deve essere assicurata mediante una corretta installazione dello strumento; tutte le parti che assicurano la protezione devono essere fissate in modo tale da non poter essere rimosse senza l'aiuto di un utensile.

1.3 Collegamento elettrico

Si veda il disegno del paragrafo 1.3 della sezione in Inglese.

ATTENZIONE:

- se lo strumento viene alimentato a 24 Vca, tra i morsetti 9 e 11 vi sarà una differenza di potenziale di 230 Vca (in maniera analoga se lo strumento viene alimentato a 230 Vca, tra i morsetti 9 e 10 vi sarà una differenza di potenziale di 24 Vca non SELV); tali tensioni non devono assolutamente essere utilizzate.

Avvertenze per il collegamento elettrico:

- non operare sulle morsettiere utilizzando avvitatori elettrici o pneumatici
- se lo strumento viene portato da un luogo freddo a uno caldo, l'umidità può condensare all'interno; attendere circa un'ora prima di alimentare lo strumento
- accertarsi che la tensione di alimentazione, la frequenza e la potenza elettrica operative dello strumento corrispondano a quelle dell'alimentazione locale
- disconnettere l'alimentazione prima di procedere con qualunque tipo di manutenzione
- dotare la sonda di una protezione in grado di isolarla contro i contatti con le parti metalliche o utilizzare una sonda isolata
- non utilizzare lo strumento come dispositivo di sicurezza
- per le riparazioni e per informazioni riguardanti lo strumento rivolgersi alla rete di vendita Evco.

2 INTERFACCIA UTENTE

2.1 Accensione/spengimento dello strumento

- premere  1 s.


Con il termine spegnimento si intende lo spegnimento dello strumento via software (lo strumento rimane connesso all'alimentazione).

2.2 Interfaccia utente






Se lo strumento è acceso, il display visualizza la temperatura ambiente o il setpoint di lavoro o il conteggio del timer di cottura o l'ora reale (solo EV7611), a seconda del parametro c9.

Se lo strumento è spento, il display è spento o visualizza l'ora reale (solo EV7611), a seconda del parametro c7.

2.3 Selezione della grandezza da visualizzare nel display

- premere 

Lo strumento visualizza in successione:

- la temperatura ambiente (il LED  e  sono spenti)
- il setpoint di lavoro (il LED  è acceso)
- il conteggio del timer di cottura (il LED  è acceso o lampeggia)
- l'ora reale (solo EV7611, il LED  è acceso).

Lo spegnimento dello strumento provoca il ripristino del parametro c9.


2.4 Tacitazione allarmi

- premere un tasto.



3 ORA REALE

3.1 Impostazione dell'ora reale

Per accedere alla procedura:

- accertarsi che il conteggio del timer di cottura non sia in corso
- premere  1 s: lo strumento visualizza in successione "rtc" e l'ora reale (ore:minuti); la parte più significativa del display lampeggia.

Per modificare l'ora:

- premere  o  entro 15 s.

Per modificare i minuti:

- premere  durante la modifica dell'ora
- premere  o  entro 15 s.



Per uscire dalla procedura:

- premere  durante la modifica dei minuti o non operare per 15 s.

4 ACCENSIONE PROGRAMMATTA

4.1 Impostazione dell'accensione programmata




Per accedere alla procedura:

- accertarsi che lo strumento sia acceso e che il conteggio del timer di cottura non sia in corso
- premere  lo strumento visualizza in successione "tin" e il valore del timer di cottura (ore:minuti); la parte più significativa del display lampeggia
- premere  entro 15 s: lo strumento visualizza in successione "dEL" e l'orario di accensione programmata (ore:minuti); la parte più significativa del display lampeggia.

Per modificare l'ora:

- premere  o  entro 15 s.





Per modificare i minuti:

- premere  durante la modifica dell'ora
- premere  o  entro 15 s.

Per uscire dalla procedura:



- non operare per 15 s.

Per modificare il numero di giorni per i quali rinviare l'accensione:

- premere  durante la modifica dei minuti: lo strumento visualizza in successione "int" e il numero di giorni
- premere  o  entro 15 s (il numero di giorni è impostabile tra 0 e 6) (1)
- premere  durante la modifica del numero di giorni o non operare per 15 s.



- (1) esempio: se sono le 08:00 e si desidera che lo strumento si accenda automaticamente alle 20:00 dello stesso giorno, impostare il numero di giorni a 0; se sono le 20:00 e si desidera che lo strumento si accenda automaticamente alle 08:00 del giorno successivo, impostare il numero di giorni a 1.

4.2 Attivazione dell'accensione programmata

- accertarsi che lo strumento sia acceso
 - premere  e  per 1 s: lo strumento si spegne.
- All'orario stabilito con la procedura indicata al paragrafo 4.1, lo strumento si accende automaticamente (se c'è un'interruzione dell'alimentazione, lo strumento si accenderà automaticamente non appena l'alimentazione sarà ripristinata); affinché lo strumento si accenda automaticamente anche i giorni successivi, ripetere la procedura.

Se è in corso l'Allarme orologio, lo strumento interrompe la funzione.


4.3 Interruzione dell'accensione programmata

- accertarsi che lo strumento sia spento
- premere  e  per 1 s.



5 TIMER DI COTTURA

5.1 Impostazione del timer di cottura




Per accedere alla procedura:

- accertarsi che lo strumento sia acceso
- premere  lo strumento visualizza in successione "tin" e il valore del timer di cottura (ore:minuti); la parte più significativa del display lampeggia.

Per modificare l'ora:

- premere  o  entro 15 s (il valore del timer di cottura è impostabile tra 00:00 e 24:00 h:min) (2).

Per modificare i minuti:

- premere  durante la modifica dell'ora
- premere  o  entro 15 s.

Per uscire dalla procedura:

- non operare per 15 s.
- (2) il timer di cottura può essere impostato anche se questi è in corso; se viene impostato a 00:00, lo strumento interrompe la funzione e il buzzer emette un suono intermittente per 3 s.

5.2 Attivazione del timer di cottura

- premere  durante la modifica dei minuti.

In alternativa:



- accertarsi che lo strumento sia acceso

- premere  e  per 1 s.

Quando mancano 10 s alla conclusione del conteggio del timer di cottura, il buzzer emette un suono intermittente a seconda del parametro c4.

5.3 Interruzione del timer di cottura


- accertarsi che il conteggio del timer di cottura sia in corso



- premere  e  per 1 s: il buzzer emette un suono intermittente per 3 s.


6 SETPOINT DI LAVORO

6.1 Impostazione del setpoint di lavoro

- accertarsi che lo strumento sia acceso

- premere  lo strumento visualizza in successione "SEt" e il setpoint di lavoro

- premere  o  entro 15 s (il setpoint di lavoro è impostabile entro i limiti stabiliti con i parametri r1 ed r2)

- premere  o non operare per 15 s.

7 PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE

7.1 Impostazione dei parametri di configurazione



Per accedere alla procedura:


- accertarsi che lo strumento sia spento



- premere  e  per 4 s: lo strumento visualizza " 1 "

- premere  o  per selezionare " PA "

- premere 

- premere  o  entro 15 s per impostare " -19 "

- premere  o non operare per 15 s



- premere  e  per 4 s: lo strumento visualizza " P0 "


Per selezionare un parametro:

- premere  o 



Per modificare un parametro:

- premere 

- premere  o  entro 15 s

- premere  o non operare per 15 s.

Per uscire dalla procedura:


- premere  e  per 4 s o non operare per 60 s.

7.2 Ripristino dei parametri di configurazione di default


Per accedere alla procedura:


- interrompere l'alimentazione dello strumento

- ripristinare l'alimentazione


- premere  3 volte entro 4 s da quando l'alimentazione è stata ripristinata: lo strumento visualizza " SEL " lampeggiante.



In alternativa:


- premere  1 s per spegnere lo strumento


- premere  e  per 4 s: lo strumento visualizza " 1 "

- premere  o  per selezionare " PA "


- premere 

- premere  o  entro 15 s per impostare " 743 "



- premere  o non operare per 15 s


- premere  e  per 4 s: lo strumento visualizza " SEL " lampeggiante.

Per ripristinare i parametri di configurazione di default:


- premere  lo strumento visualizza " dEF " lampeggiante

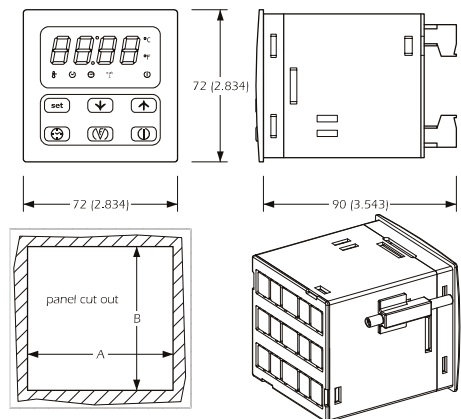
- premere 

- premere  o  entro 15 s per impostare " 149 "

- premere  o non operare per 15 s: lo strumento visualizza " SEL " lampeggiante.

Per uscire dalla procedura:





- premere  per 1 s o interrompere l'alimentazione dello strumento.



DIMENS.	MINIMUM	TYPICAL	MAXIMUM
A	68.0 (2.677)	68.0 (2.677)	68.7 (2.704)
B	68.0 (2.677)	68.0 (2.677)	68.7 (2.704)

8 SEGNALAZIONI

8.1 Segnalazioni

LED	SIGNIFICATO
	LED setpoint di lavoro se è spento e lo sono anche i LED orologio e timer, lo strumento visualizza la temperatura ambiente (parametro c9) se è acceso, lo strumento visualizza il setpoint di lavoro (parametro c9) se lampeggia, è in corso la modifica del setpoint di lavoro
	LED orologio se è acceso, lo strumento visualizza l'ora reale (solo EV7611, parametro c7) o è in corso la modifica dell'ora reale
	LED timer se è acceso, lo strumento visualizza il conteggio del timer di cottura (parametro c9) o è in corso la modifica del valore del timer di cottura se lampeggia quando lo strumento è acceso, è in corso il conteggio del timer di cottura se lampeggia quando lo strumento è spento, è in corso l'accensione programmata (solo EV7611)
out 1	LED carico se è acceso, il carico è acceso
	LED on/stand-by se è acceso, lo strumento è spento
°F	LED grado Fahrenheit se è acceso, l'unità di misura delle temperature è il grado Fahrenheit (parametro P8)
°C	LED grado Celsius se è acceso, l'unità di misura delle temperature è il grado Celsius (parametro P8)
INDICAZ.	SIGNIFICATO
00:00	se lampeggia e il buzzer emette un suono intermittente a seconda del parametro c4, il conteggio del timer di cottura è concluso

9 ALLARMI

9.1 Allarmi

CODICE	SIGNIFICATO
AL	Allarme di temperatura (parametri A1 e A4) Rimedi: • verificare la temperatura ambiente Conseguenze: • nessuna conseguenza

10 DIAGNOSTICA INTERNA

10.1 Diagnostica interna

CODICE	SIGNIFICATO
SEL	Allarme configurazione Rimedi: • ripristinare i parametri di configurazione di default Conseguenze: • il carico viene spento
PF1	Allarme sonda ambiente Rimedi: • verificare il tipo di sonda (parametro P0) • verificare l'integrità della sonda • verificare la connessione strumento-sonda • verificare la temperatura ambiente Conseguenze: • il carico viene spento
Err	Allarme interno Rimedi: • interrompere l'alimentazione dello strumento; se l'allarme non scompare, è necessario sostituire lo strumento Conseguenze: • il carico viene spento
tEr1	Interruzione dell'alimentazione durante il conteggio del timer di cottura Rimedi: • verificare le cause che hanno provocato l'interruzione dell'alimentazione Conseguenze: • lo strumento funziona a seconda del parametro r8
tEr2	Allarme orologio Rimedi: • reimpostare l'orologio Conseguenze: • se è in corso l'accensione programmata, lo strumento interrompe la funzione • l'accensione programmata non è disponibile

11 DATI TECNICI

11.1 Dati tecnici

Contenitore: autoestingente grigio.

Grado di protezione del frontale: IP 65.

Connessioni: morsettiere estraibili (alimentazione, ingresso e uscita).

Temperatura di impiego: da 0 a 55 °C (10 ... 90% di umidità relativa senza condensa).

Alimentazione: 230 Vca (morsetti 9 e 11) o 24 Vca (morsetti 9 e 10), 50/60 Hz, 2 VA (115 Vca, 50/60 Hz, 2 VA su richiesta).

Mantenimento dati orologio in mancanza dell'alimentazione: 24 ore, a condizione che lo strumento sia rimasto acceso per almeno 2 min (solo EV7611).

Buzzer di allarme: incorporato.

Ingressi di misura: 1 (sonda ambiente) per termocoppie J/K.

Campo di misura: da 0 a 700 °C per termocoppia J, da 0 a 999 °C per termocoppia K.

Risoluzione: 1 °C/1 °F.

Uscite: 1 relè da 10 A @ 250 Vca (in scambio).

Annotazioni

L'intero contenuto di questo manuale è coperto da copyright ©.
Tutto ciò che non è diversamente specificato è proprietà di IZZO FORNI srl[®] | 2013 .
È vietata la riproduzione, anche parziale, di immagini, testi o contenuti senza autorizzazione.

IZZO FORNI srl

via De Giaxa, 12/A | 80144 | Napoli

sede operativa:

Viale U. Maddalena, 402 | 80144 | Napoli

Tel. +39 081 780 11 41

Tel. +39 081 780 32 20

Fax +39 081 780 16 68

www.izzoformi.it | info@izzoformi.it

