




Istruzioni per l'installazione della scheda elettronica sui forni versione "D" cod. LAR65301310-65301330-65301300

Tale procedura deve essere eseguita successivamente al montaggio sul pannello frontale comandi della nuova scheda elettronica, al fine di attribuire ai parametri programmabili i corretti valori a seconda del modello di forno, così da evitare la comparsa di codici di guasto errati. Controllare che tutte le connessioni elettriche siano inserite nella corretta posizione sulla scheda elettronica (assoluta corrispondenza sigle/numeri stampati sulla scheda e serigrafia impresse sui cavi di collegamento), e che il fissaggio della scheda attraverso i bulloncini autobloccanti consenta di operare con la stessa pressione su tutti i tasti della scheda: NON devono esserci tasti che rimangono premuti senza la pressione dell'operatore.


Dare tensione all'apparecchiatura, assicurarsi che il display della scheda siano spenti, altrimenti agire sul pulsante  per lo spegnimento.

- Premere contemporaneamente i due tasti ( ) per circa 3 secondi. Il display temperatura lampeggerà e visualizzerà il primo parametro programmabile " P 01 " (colonna Parametro NR.), il display tempo di cottura visualizzerà " 0 " che è il valore standard attribuito al parametro (colonna Valore STANDARD).
- **ATTENZIONE** : I parametri programmabili della scheda vengono settati in azienda secondo i valori della colonna "STANDARD" riportati sotto, procedere all'impostazione dei valori come da colonna "IMPOSTAZIONI" a seconda del modello di forno, così da evitare la comparsa di codici di guasto errati.
- Ruotare la manopola tempo di cottura se è necessario attribuire un valore diverso da "0" al parametro " P 01 " (esempio : per abilitare il funzionamento di un forno non dotato di generatore di vapore impostare "1").
- Ruotare la manopola temperatura di cottura finché si visualizza il parametro programmabile " PAR NR 5 ", ruotare la manopola tempo di cottura se è necessario attribuire al parametro un valore diverso dal valore standard "150", e così via.....


In breve: la manopola temperatura di cottura consente di visualizzare in sequenza i "Parametri NR.", la manopola tempo di cottura consente di modificare il "Valore STANDARD attribuito al parametro", confermando automaticamente la eventuale nuova impostazione

Parametro NR.	Valore STANDARD attribuito al parametro	Unità	Impostazione
1	0	-	Lasciare a "0" per il funzionamento forni con generatore di vapore Impostare a "1" - per abilitare il funzionamento forni non dotati di generatore di vapore
5	200	sec/10	Ritardo attivazione piena potenza - Lasciare a "200" per i forni con riscaldamento gas Impostare a "50" - per i forni elettrici
8	73	°C/°F	Temperatura blocco vapore in modo VAPORE Impostare a "100" solo per modelli gas 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1
24	100	°C/°F	Default set camera a vapore Impostare a "95" solo per modelli gas 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1
28	130	°C/°F	Impostare a 100 per forni senza boiler Lasciare a 130 per forni con boiler
42	0	°C/°F	Attivazione raffreddamento sopra set camera modo vapore
43	1	°C/°F	Disattivazione raffreddamento rispetto set camera modo vapore Impostare a "-2" solo per modelli gas 20GN2/1
44	95	°C/°F	Soglia temperatura camera umidificazione vapore Impostare a "90" solo per modelli gas 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 Impostare a 30 per modelli senza boiler
47	0	-	Attivazione ventole in fase di preriscaldamento boiler - Impostare a "1" - per i forni con riscaldamento a gas
48	0	-	Impostare a 1 per attivazione funzione dimostrazione; Impostare a 0 per il funzionamento normale
51	60	°C/°F	Temperatura di preriscaldamento boiler - Lasciare a "60" per i forni con riscaldamento gas Impostare a "85" - per i forni elettrici
55	35	%	Set Autoclima nel modo VAPORE RAPIDO (cotte vapore sopra 100°C) -usato solo per forni non dotati di generatore di vapore
56	1	-	Identificazione tipo di riscaldamento - lasciare a "1" se il forno è gas - impostare a 0 se il forno è elettrico
57	0	-	Impostare a "1" per abilitare programmi HC e SC lavaggio camera, solo per forni dotati di optional sistema lavaggio WCS
68	6	°C/°F	Offset sonda camera in modo vapore, impostare a "8" per forni non dotati di generatore di vapore
76	10	°C/°F-sec	Autoclima 0...9 Lasciare a "10" per i forni con risc.to gas - Impostare a "2" per i forni elettrici
77	11	°C/°F-sec	Autoclima 10...19 Lasciare a "11" per i forni con risc.to gas - Impostare a "3" per i forni elettrici
79	12	°C/°F-sec	Autoclima 20...29 Lasciare a "12" per i forni con risc.to gas - Impostare a "4" per i forni elettrici
81	13	°C/°F-sec	Autoclima 30...39 Lasciare a "13" per i forni con risc.to gas - Impostare a "5" per i forni elettrici
83	14	°C/°F-sec	Autoclima 40...49 Lasciare a "14" per i forni con risc.to gas - Impostare a "6" per i forni elettrici
85	15	°C/°F-sec	Autoclima 50...59 Lasciare a "15" per i forni con risc.to gas - Impostare a "7" per i forni elettrici
87	16	°C/°F-sec	Autoclima 60...69 Lasciare a "16" per i forni con risc.to gas - Impostare a "8" per i forni elettrici
89	17	°C/°F-sec	Autoclima 70...79 Lasciare a "17" per i forni con risc.to gas - Impostare a "9" per i forni elettrici
91	18	°C/°F-sec	Autoclima 80...89 Lasciare a "18" per i forni con risc.to gas - Impostare a "10" per i forni elettrici
93	20	°C/°F-sec	Autoclima 90...99 Lasciare a "20" per i forni con risc.to gas - Impostare a "11" per i forni elettrici
96	180	sec	Tempo potenza massima (solo per forni gas) per potenze superiori a 9Kw impostare a "180" sec, per potenze inferiori a 9KW impostare "120" sec; "0" disabilita
99	60	sec	Tempo potenza minima (solo per forni gas) per potenze superiori a 9Kw impostare a "60" sec, per potenze inferiori a 9KW impostare "30" sec; "0" disabilita
101	5	°C/°F	Offset superiore visualizzazione camera (isteresi) Impostare a 1 per forni non dotati di generatore di vapore
110	110	-	Volume suoneria da 0 (volume basso) a 100 (volume alto)
127	34	sec	Tempo totale di iniezione detergente ciclo SOFT (il ciclo HARD prevede due iniezione detergente pari a par 127 x 2) Impostare 22 sec. Per modelli 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1
147	0	-	Tipo seriale: 0=stampante 1=supervisore
148	0	dec	Ritardo attivazione uscita fumi boiler fase accensione Impostare a "150" solo per modelli gas
149	50	°C/°F	Attivazione umidificazione ciclo vapore al di sotto del set temp scarico Impostare a "70" solo per modelli gas 20GN1/1-20GN2/2
150	0	-	Impostare a 1 per attivazione sonda al cuore
151	1	-	
152	0	-	
153	45	sec	IMPORTANTE - ATTIVAZIONE FUNZIONE "Att On"

*ATTENZIONE: parametri (142) (143) (144) nel caso i dati richiesti non siano disponibili LASCIARE I VALORI STANDARD. IMPORTANTE : verificati ed eventualmente

modificati i parametri premere il tasto , per uscire dalla programmazione parametri con conseguente memorizzazione dei valori impostati, il pannello di controllo si spegne.


Togliere tensione con l'interruttore a monte dell'apparecchiatura.
Ridare tensione.



Accendere l'apparecchiatura con il pulsante , procedere al test completo delle funzioni del forno.

Installing instruction for PC board model "D". Cod. LAR65301310-65301330-65301300

This procedure must be carefully followed when new board is installed, in order to properly set alterable parameters with reference to unit model on which new board is installed, this will elude appearing of unexpected fault error index.

Check all cables connection to the board plugs: an absolute correspondence between printed cables and letters/numbers on the mother board must be guarantee; front board fitting by the self-locking nuts, must allow an equal operating pressure on all the keys, no buttons must be kept pushed without operator action.

Turn main supply ON, be sure that all board displays are switched OFF, eventually push button  to switch off controls.

Push simultaneously and keep them pushed for 3 sec buttons  , on the cooking temperature display first available parameter "P 01" (Parameter NR. column) will appear, cooking timer display will show "0" which is standard value attributed to parameter nr 1 (STANDARD value attributed to the parameter column).


WARNING: Pc board alterable parameters have been set by manufacturer as per the "STANDARD value attributed to the parameter" column, set proper values as per "SETTING" column comparing to unit model, to elude appearing of unexpected fault error index.

- Turn the cooking timer knob in case is necessary altering standard setting "0" of " PAR NR 1 " (example : to enable functions of unit not equipped with steam generator, set to "1").
- Turn clockwise the cooking temperature knob till programmable parameter " PAR NR 5 " will appear, turn the cooking timer knob in case is necessary altering standard setting "150", and so on ..


In few words: cooking temperature knob enable scrolling of all available parameters "Parameter nr column" , cooking timer knob enable modifying of "STANDARD value attributed to the parameter column", automatically saving the eventual new settings.

Parameter NR.	STANDARD value attributed to the parameter	Measurement unit	Settings
1	0	-	Leave to "0" to enable functions of units equipped with steam generator Set to "1" to enable functions of units not equipped with steam generator
5	200	sec/10	Full power activating delay leave to "150" for gas heated units Set to "60" for electrical heated units
8	73	°C°F	Steam control temperatures set – STEAM mode Set to "100" only for GAS model MG 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1
24	100	°C°F	Default cavity temperature in steam mode Set to "95" only for GAS model MG 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1
28	130	°C°F	Set to 100 for oven without steam generator Set to 130 for oven with steam generator
42	0	°C°F	Enable cooling over chamber set, steam mode
43	1	°C°F	Disable cooling respect chamber set, steam mode Set to "-2" only for gas models 20GN2/1
44	95	°C°F	Cavity set temperature for the humidification in steam mode Set to "90" only for GAS model MG 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 Set to 30°C for oven without the steam generator
47	0	-	Fan activation during the boiler preheating - Set to "1" for gas heated units
48	0	-	Set to 1 for demonstration mode; Set to 0 for normal mode
51	60	°C°F	Boiler preheating temperature set -- Leave to "60" for gas heated units Set to "85" for electrical heated units
55	35	%	Autoclina set in the rapid steam mode (bakings over 100°C) only used for oven without steam generator
56	1	-	Type of units heating - leave to "1" for gas heated units Set to "0" for electrical heated units
57	0	-	Set to "1" for HC and SC cleaning program, only for oven with washing system (WCS)
68	6	°C°F	Core chamber offset in steam mode Enter "8" for ovens without steam generator
75	10	°C°F-sec	Autoclina 0....9 leave to "10" for gas heated units – set to "2" for electrical heated units
77	11	°C°F-sec	Autoclina 10..19 leave to "11" for gas heated units – set to "3" for electrical heated units
79	12	°C°F-sec	Autoclina 20..29 leave to "12" for gas heated units – set to "4" for electrical heated units
81	13	°C°F-sec	Autoclina 30..39 leave to "13" for gas heated units -- set to "6" for electrical heated units
83	14	°C°F-sec	Autoclina 40..49 leave to "14" for gas heated units -- set to "6" for electrical heated units
85	15	°C°F-sec	Autoclina 50..59 leave to "15" for gas heated units – set to "7" for electrical heated units
87	16	°C°F-sec	Autoclina 60..69 leave to "16" for gas heated units – set to "8" for electrical heated units
89	17	°C°F-sec	Autoclina 70..79 leave to "17" for gas heated units -- set to "9" for electrical heated units
91	18	°C°F-sec	Autoclina 80..89 leave to "18" for gas heated units -- set to "10" for electr. heated units
93	20	°C°F-sec	Autoclina 90..99 leave to "20" for gas heated units – set to "11" for electr. heated units
96	180	Sec	Maximum power time (just for gas oven) For more that 9Kw power, enter 180 sec. For less than 9Kw power, enter 120 sec. "0" disables
99	60	Sec	Minimum power time (just for gas oven) For more that 9Kw power, enter 60 sec. For less than 9Kw power, enter 30 sec. "0" disables
101	5	°C°F	Hysteresis enter 1 for ovens without steam generator
110	110	-	Buzzer volume from 0 (low volume) to 100 (high volume)
127	34	sec	Detergent injection timer -SOFT cycle (for HARD cycle consider an injection timer equal to par 127 x 2) Set to 22 sec. for 10GN2/1-20GN1/1-20GN2/1 model
147	0	-	Serial type : 0=printer 1=supervisor
148	0	Dec	Ignition delay steam section Set to "150" only for GAS model 20GN1/1-20GN2/1
149	0	°C°F	Humidity injection above the drain tube steam control set temperature Set to "70" only for the GAS model MG 201-202
150	0	-	Set to "1" to enable core probe
151	1	-	
162	0	-	
163	45	sec	IMPORTANT- « Att on » function activation

*WARNING: parameters (142) (143) (144) – in case requested data are not available, leave standard values pre-set by manufacturer.

IMPORTANT: verified and eventually modified parameters, push button  to save and exit from the parameter altering procedure, front panel will automatically switch OFF.

Switch OFF the power to the oven by the mains Isolator.
Switch back ON.

Turn the unit ON by the button , realise a complete test of the unit functions.