



# FORNO CONVEZIONE A GAS

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI  
MODD. CHF 2011G TC - CHF 1664G TC

rev. 1

CATEGORIA II2H3+

IT



**EURODET PROFESSIONAL SRL**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
(Padova) Italy

Tel. +39.049.9300344 - +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387

[www.chefline.it](http://www.chefline.it)

E-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)

## 1 Descrizione ed avvertenze generali

- 1.1 Avvertenze generali
  - 1.2 Targhetta dati tecnici e targhetta con avvertenze
  - 1.3 Caratteristiche tecniche
- 

## 2 Istruzioni per l'installatore

- 2.1 Immagazzinaggio
  - 2.2 Trasporto dell'apparecchio
  - 2.3 Sballaggio dell'apparecchio
  - 2.4 Rimozione pellicola di protezione
  - 2.5 Smaltimento degli imballi
  - 2.6 Posizionamento
  - 2.7 Collegamento gas
  - 2.8 Collegamento elettrico
  - 2.9 Collegamento alla rete idrica
  - 2.10 Scarico acqua
  - 2.11 Dispositivo termico di sicurezza
  - 2.12 Smaltimento dell'apparecchio
- 

## 3 Messa in funzione (per l'installatore)

- 3.1 Controllo della portata termica nominale
  - 3.2 Controllo delle pressioni di allacciamento e di utilizzo
  - 3.3 Adattamento ad altro gas
    - 3.3.1 Montare il "diaframma" di flusso per il nuovo gas
    - 3.3.2 Regolare l'afflusso del nuovo gas al bruciatore
    - 3.3.3 Regolare l'afflusso di aria al bruciatore per il nuovo gas
- 

## 4 Istruzioni per l'utilizzatore

- 4.1 Informazioni generali
    - 4.1.1 Rischi residui
  - 4.2 Istruzioni di funzionamento
    - 4.2.1 Pannello comandi
  - 4.3 Funzionamento controllo "TOUCH"
    - 4.3.1 Accensione / spegnimento
    - 4.3.2 Funzionalità bruciatore gas
      - 4.3.2.1 Indicazione funzionamento bruciatore
      - 4.3.2.2 Indicazione "STOP GAS" / "RESET"
    - 4.3.3 Funzionamento manuale
      - 4.3.3.1 Definizioni schermate
      - 4.3.3.2 Selezioni parametri di cottura
      - 4.3.3.3 Impostazione tempo di cottura o temperatura al cuore
    - 4.3.4 Impostazione parametri
      - 4.3.4.1 Impostazione TEMPO di cottura (Schermata parametro)
      - 4.3.4.2 Impostazione TEMPERATURA (Schermata parametro)
      - 4.3.4.3 Impostazione UMIDITA'/VAPORE (Schermata parametro)
      - 4.3.4.4 Impostazione "PRERISCALDAMENTO" (Schermata riassuntiva)
      - 4.3.4.5 Impostazione VELOCITA' FLUSSO D'ARIA (Schermata riassuntiva)
    - 4.3.5 Selezione fasi di cottura (Schermata riassuntiva)
  - 4.3.6 Avvio / interruzione del ciclo di cottura
  - 4.3.7 Impostazione ciclo di cottura
    - 4.3.7.1 Ciclo di cottura con tempo e temperatura in camera
    - 4.3.7.2 Ciclo di cottura con temperatura al cuore e temperatura in camera
    - 4.3.7.3 Ciclo di cottura con temperatura al cuore e "Delta T"
  - 4.3.8 Funzionamento programmi
    - 4.3.8.1 Memorizzare programmi (ricette)
    - 4.3.8.2 Cancellare programmi (ricette)
    - 4.3.8.3 "Scaricare" programmi da forno (su chiavetta USB)
-

- 4.3.8.4 “Scaricare” tutti i programmi presenti nel forno (su chiavetta USB)
- 4.3.8.5 “Caricare” programmi su forno (da chiavetta USB)
- 4.3.8.6 “Caricare” tutti i programmi presenti nella “chiavetta USB” sul forno
- 4.3.8.7 Utilizzare programmi (ricette)
- 4.3.8.7.1 Utilizzare programmi memorizzati nel “RICETTARIO EKA”
- 4.3.8.7.2 Utilizzare programmi memorizzati nel “RICETTARIO CHEF”
- 4.3.8.8 Opzione “NUOVA RICETTA”
- 4.3.8.9 Opzione “COPIA RICETTA”
- 4.3.9 Funzioni di serie
- 4.3.9.1 Funzione “LAST”
- 4.3.9.2 Funzione “RAFFREDDAMENTO CAMERA DI COTTURA”
- 4.3.9.3 Funzione “HACCP”

---

## 5 Menù impostazioni

---

## 6 Menù accessori

---

## 7 Comunicazione forno - utente

---

## 8 Pulizia

- 8.1 Informazioni generali
- 8.2 Pulizia camera di cottura
  - 8.2.1 Pulizia manuale
  - 8.2.2 Pulizia semi-automatica
  - 8.2.3 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)
- 8.3 Pulizia della guarnizione porta
- 8.4 Pulizia della porta
- 8.5 Pulizia dell’involucro esterno
- 8.6 Periodo di inattività

---

## 9 Manutenzione

- 9.1 Informazioni generali
- 9.2 Sostituzione della guarnizione porta
- 9.3 Pulizia delle ventole
- 9.4 Regolazione maniglia

---

## 10 Guasti possibili

---

## 11 Allarmi possibili

---

## 12 Schema elettrico

---

## 13 Assistenza tecnica e ricambi originali

- 13.1 Lista componenti di ricambio

---

## 14 Informazioni agli utenti

---

## 15 Ricettario

---

## 16 La garanzia

---

## 17 Disponibilità e fornitura parti di ricambio

---

## 18 Legge applicabile e foro competente

---

**Avvertenza 1:**

Le informazioni fornite in questo libretto sono valide solo per i modelli di forno riportati nella copertina e per il Paese (Italia) la cui sigla è ivi indicata con la categoria d'appartenenza (II2H3+). Per i Paesi europei le cui sigle sono presenti nella targhetta dati posta sul pannello laterale sinistro (vedere Fig. 1), le istruzioni d'uso saranno fornite nella lingua ufficiale con gli adattamenti funzionali al Paese.

**Avvertenza 2:**

Queste istruzioni sono valide solo se il codice del Paese CE figura sulla targhetta del forno. Se il codice non appare, si deve fare riferimento alle istruzioni tecniche supplementari che forniranno le istruzioni necessarie concernenti l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo degli altri Paesi extracomunitari.

**Avvertenza 3:**

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale adulto e dotato dei necessari requisiti professionali.

**Avvertenza 4:**

Il cavo di alimentazione deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e sezione 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>; nel caso di collegamento permanente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti della categoria di sovratensione III (4000V).

**Avvertenza 5:**

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

**Avvertenza 6:**

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati ¾" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

## 1. Descrizione ed avvertenze generali

I forni elettrogas a convezione MODD. CHF 2011G TC – CHF 1664G TC sono dotati di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato, incaricato e responsabile della valutazione del soddisfacimento dei requisiti essenziali prescritti dalla Direttiva gas 2009/142/CE. Il forno o la qualità del sistema di produzione sono sottoposti a regolare attività di sorveglianza mediante controlli ispettivi al fine di accertarne la conformità al tipo certificato come previsto dalla Direttiva. L'apparecchio può essere commercializzato in tutti i paesi europei la cui sigla è presente nella targhetta dei dati tecnici. Esso deve essere installato conformemente alle leggi locali in materia di installazione di apparecchiature elettrogas per uso collettivo, con gli accessori e gli adattamenti funzionali al paese di destinazione i quali sono descritti nei libretti d'uso e manutenzione redatti nella lingua originale.

Il forno è dotato di un bruciatore "premiscelato" e di uno scambiatore di calore per il riscaldamento della camera di cottura. La diffusione del calore avviene tramite ventilatori interni bidirezionali. I parametri inerenti alla cottura (tempi, temperature e produzione vapore) si impostano agendo sui relativi tasti "touch". I valori dei parametri impostati vengono evidenziati sul display LCD.

### 1.1 Avvertenze generali

- Se al momento della ricezione della merce l'imballo non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "RISERVA DI CONTROLLO MERCI", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.
- Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso, installazione e manutenzione. Lo scopo del presente manuale è di far conoscere agli operatori le prescrizioni ed i criteri fondamentali per garantire la loro sicurezza ed allungare la durata di funzionamento del forno. Questo manuale deve essere letto da tutto il personale autorizzato ad operare sull'apparecchio prima della sua messa in funzione. Esso deve essere conservato con l'apparecchio per ogni futura consultazione. In caso di deterioramento o smarrimento, richiederne una copia direttamente al produttore. Queste istruzioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta dati. Nei Paesi Europei per i quali la commercializzazione è possibile, saranno forniti i libretti in lingua ufficiale con gli specifici riferimenti ai gas, pressioni, categorie e condizioni di allacciamento.
- La manutenzione, l'adattamento ad altro tipo di gas, l'installazione, la verifica del funzionamento devono essere eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dalla Ditta Costruttrice. Installare l'apparecchio in un ambiente opportunamente aerato e metterlo in funzione rispettando le normative in vigore. Esigere parti di ricambio originali.
- Dopo la sostituzione di componenti per i quali è necessaria una successiva regolazione, bisogna sigillare gli organi regolati con appropriata vernice per evitare eventuali manomissioni. Si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.
- Disinserire l'alimentazione elettrica, chiudere l'alimentazione del gas e dell'acqua prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione sull'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale adulto e dotato dei necessari requisiti professionali.

N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.

## 1.2 Targhetta dati tecnici e targhetta con avvertenze

La targhetta dei dati tecnici (Fig. 1) è applicata sul pannello laterale sinistro del forno, mentre la targhetta con le avvertenze d'installazione (Fig. 2) è applicata sul pannello posteriore. Una targhetta supplementare, da rimuovere con tutti gli imballaggi, è presente all'esterno dell'imballo.


|   |            |   |                      |
|---|------------|---|----------------------|
| <br>N° 705CQ299 |            |   |                      |
| IT ; G20 ; 2H ; 20 mbar   |            |   |                      |
| Mod. : CHF 1111G TC<br>Serial Number : XX<br>Qn : 17.50 kW<br>Type : A1 B11 B21                   |            | G20 = 1.852 m <sup>3</sup> /h G25<br>= 2.153 m <sup>3</sup> /h G25.1 =<br>2.150 m <sup>3</sup> /h G2.350 =<br>2.574 m <sup>3</sup> /h<br>G30 = 1.380 kg/h<br>G31 = 1.360 kg/h |                      |
| 230V AC 50Hz 700W   | IPX3       | 100 ÷ 200 kPa(1.0 ÷ 2.0 bar)  |                      |
| IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK-TR-CZ   | II2H3+     | G20; G30/G31  | 20; 28-30/37 mbar    |
| DE  | II2ELL3B/P | G20; G25; G30,G31   | 20; 20; 50 mbar      |
| LU  | I2E        | G20   | 20 mbar              |
| LU  | I3+        | G30/G31   | 28-30/37 mbar        |
| AT-CH   | II2H3B/P   | G20; G30,G31  | 20; 50 mbar          |
| BE-FR   | II2E+3+    | G20/G25; G30/G31  | 20/25; 28-30/37 mbar |
| NL  | II2L3B/P   | G25; G30,G31  | 25; 28-30 mbar       |
| IS-CY-MT  | I3B/P      | G30,G31   | 28-30 mbar           |
| HU  | II2HS3B/P  | G20; G25.1; G30,G31   | 25; 25; 28-30 mbar   |
| PL  | II2ELs3B/P | G20; G2.350; G30,G31  | 20; 13; 37 mbar      |
| AL-BA-BG-DK-EE-FI-HR-LT-LV-<br>MK-NO-RO-SE-SI-UA  | II2H3B/P   | G20; G30,G31  | 20; 28-30 mbar       |

Fig. 1

|    |   |
|----|---|
| DE | "Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden.<br>Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."   |
| FR | "L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés.<br>Faire attention aux instructions relatives à l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."           |
| ES | "El aparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados.<br>Prestese especial atención a las instrucciones para el uso y mantenimiento del aparato antes de ponerlo en marcha."                   |
| GB | "The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises.<br>It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."                              |
| PT | O aparelho deve ser ligado em conformidade com as normas vigentes e deve ser instalado somente em locais bem ventilados.<br>Deve-se prestar particular atenção às instruções para o uso e a manutenção do aparelho antes de pô-lo em funcionamento.           |
| IT | "L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati.<br>Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione." |

Fig. 2

### 1.3 Caratteristiche tecniche

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
| Dimensioni esterne d'ingombro L x P x H  | 984 x 1033 x 2173 mm   |                                |
| Peso   | 270 kg   |                                |
| Portata termica nominale   | 31,0 kW (G30/G20) ; 26,0 kW (G31)  |                                |
| Portata termica ridotta e di accensione  | 22,5 kW (G30) ; 19,5 kW (G31/G20)  |                                |
| Massimo carico per teglia GN 1/1-600x400mm   | 4 - 2 kg   |                                |
| Carico totale GN 1/1-600x400mm   | 80 - 32 kg   |                                |
| Raccordo del gas ISO 7-1   | 1/2 "  |                                |
| Raccordo dell'acqua  | 3/4 "  |                                |
| Tubo verticale di evacuazione fumi   | Ø 180 mm; altezza min. 1000 mm   |                                |
| Categoria apparecchio  | II2H3+   |                                |
| Regolazione di fabbrica  | Gas metano G20 a 20 mbar   |                                |
| Tipo di costruzione  | A <sub>3</sub> / B <sub>13</sub> / B <sub>23</sub>                         |                                |
| Alimentazione elettrica  | 220-240 V ~  |                                |
| Potenza elettrica  | 1,4 kW   |                                |
| Classe   | I  |                                |
| Cavo di alimentazione  | Tipo H07RN-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>                                       |                                |
| Allacciamento cavo di alimentazione  | Tipo : Y   |                                |
| Pressione di allacciamento gas   | Gas liquido butano/propano G30/G31 : 30/37 mbar<br>Gas metano G20: 20 mbar |                                |
| Pressione di allacciamento acqua   | Max. 200 kPa (2,0 bar)   |                                |
| Consumo di gas calcolato con il potere calorifico inferiore H <sub>i</sub> a 15° e 1013 mbar | G30 : 2.245 kg / h<br>G31 : 2.020 kg / h                                   | G20 : 3.280 m <sup>3</sup> / h |
| Parametri al camino B <sub>13</sub> (Ø 180 mm, L=1 m)<br>(G20 20 mbar)                       | Portata fumi :   | 43.58 g/s                      |
|  | Temperatura fumi :   | 189.1 °C                       |
|  | Pressione fumi :   | -2.8 Pa                        |
| Parametri al camino B <sub>13</sub> (Ø 180 mm, L=1 m)<br>(G30 28-30 mbar)                    | Portata fumi :   | 42.82 g/s                      |
|  | Temperatura fumi :   | 182.3 °C                       |
|  | Pressione fumi :   | -3.1 Pa                        |

Tabella 1

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

## 2. Istruzioni per l'installatore

L'installatore deve assicurarsi che la messa in funzione sia conforme alle vigenti disposizioni nazionali. L'apparecchio deve essere installato soltanto da personale qualificato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Egli dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui l'apparecchio viene installato. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali.

I dispositivi protetti e/o sigillati dal costruttore e che non sono destinati a manutenzione, regolazione o adattamento per cambio gas non devono essere manipolati né dall'installatore né dall'utente.

I sigilli che devono essere rimossi per il cambio gas vanno ripristinati al termine dell'adattamento. La Ditta Costruttrice non risponde per danni a persone, animali domestici o cose derivanti da errori di installazione. Non è responsabile nemmeno per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa installazione.

## 2.1 Immagazzinaggio

Qualora l'apparecchio provenga da uno stoccaggio a magazzino con temperature al di sotto degli 0°C (massimo consentito -5°C), prima di metterlo in funzione riportarlo ad una temperatura di almeno +10°C.

## 2.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo così da proteggerlo da eventuali danni esterni

## 2.3 Sballaggio dell'apparecchio

Prima dell'installazione rimuovere l'imballo. Esso è costituito da pallet in legno che sostiene l'apparecchio e da un involucro di cartone che lo protegge. Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto; in caso contrario avvertire subito il Vostro rivenditore e/o il Vostro trasportatore.

## 2.4 Rimozione pellicola di protezione

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente, toglierli subito adoperando un solvente appropriato del tipo non infiammabile.

## 2.5 Smaltimento degli imballi

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel luogo dove è stato installato l'apparecchio. I diversi materiali (legno-cartone-nylon-punti metallici) di cui è costituito l'imballo devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi centri di raccolta. In ogni caso attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

## 2.6 Posizionamento

L'apparecchio va posizionato su un pavimento piano e livellato. Dopo aver posizionato l'apparecchio verificare che sia allineato orizzontalmente. Questa verifica può essere fatta appoggiando una "livella a bolla" sui 4 lati superiori del suo involucro.

Controllare che il carrello porta teglie possa entrare ed uscire agevolmente dalla camera di cottura, senza strisciarne la superficie inferiore, anche quando è a "pieno carico". Qualora questa operazione non fosse possibile, necessita regolare i piedini dell'apparecchio per abbassarlo in maniera tale che il carrello porta teglie possa essere movimentato correttamente. In ogni caso, a regolazione ultimata, verificare che le ruote del carrello porta teglie, inserito nella camera di cottura, siano sollevate dal pavimento (non più di 5 mm), e che il carrello sia supportato dalle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Il carrello porta teglie deve essere movimentato utilizzando l'impugnatura in dotazione. L'impugnatura va infilata, fino al "punto di arresto", nelle apposite sedi presenti sulla parte frontale del carrello.

Il carrello porta teglie deve essere inserito all'interno della camera di cottura scorrendo liberamente sulle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.

### **Avvertenza**

*Se il carrello porta teglie non è posizionato in modo corretto può verificarsi il malfunzionamento dell'apparecchio.*

Controllare il luogo dell'installazione verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie (le dimensioni dell'apparecchio senza pallet sono riportate in figura 3). L'apparecchio deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti; se possibile, va posto sotto una cappa di aspirazione che possa assicurare la completa evacuazione dei gas combustibili che si generano durante la cottura.



## Avvertenza

L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, non deve superare 1,6 metri dal pavimento; in caso contrario applicare l'apposito simbolo adesivo in dotazione ad una altezza di 1,6 metri. Per favorire l'accessibilità e la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare almeno 50 cm di spazio tra il fianco sinistro e la parete (o altro apparecchio), ed almeno 10 cm, tra la schiena e la parete e tra il fianco destro e la parete (Fig.3). È severamente vietato ostruire anche in modo parziale, anche per brevi periodi, qualsiasi apertura di aerazione presente sul forno. L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice l'apparecchio ed annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. Per la stessa ragione, non posizionare apparecchiature con fonte di calore sul lato sinistro del forno; infatti se la temperatura ambiente su quel lato diventa eccessiva viene compromessa la corretta funzionalità del forno. Se l'apparecchio viene installato in vicinanza di pareti, ripiani, mensole e simili, questi devono essere del tipo non infiammabile o insensibili al calore; diversamente, dovranno essere protette da un adeguato rivestimento ignifugo. A tale riguardo è indispensabile agire in conformità alle norme vigenti in fatto di prevenzione contro il rischio di incendi.

In relazione alla modalità di evacuazione dei fumi combusti ed in conformità a quanto prescritto dalle locali leggi in materia di installazione degli apparecchi a gas, questo forno può essere classificato e quindi installato nei seguenti modi:

Installazione del tipo A<sub>3</sub>: con prelievo dell'aria comburente ed evacuazione dei gas combusti direttamente nell'ambiente d'installazione. Tale installazione prevede comunque di mantenere salubre il locale di lavoro attraverso l'evacuazione dell'aria viziata e l'afflusso di aria fresca mediante ventilatori a parete o cappe d'aspirazione.

Installazione del tipo B<sub>23</sub>: istallazione necessaria sotto cappa di aspirazione

Installazione del tipo B<sub>13</sub>: con evacuazione dei gas combusti all'esterno dell'ambiente d'installazione e con dispositivo rompitoraggio antivento compatibile con un tubo verticale (diametro di 180 mm e lunghezza di 1 metro) che facilita l'evacuazione dei fumi nella cappa di aspirazione o direttamente nella canna fumaria dell'edificio.

Poiché i fumi combusti possono raggiungere alte temperature, fare particolare attenzione a non surriscaldare eventuali elementi sensibili alla temperatura (filtri della cappa, cavi elettrici, ecc.).

Per i particolari riguardanti l'installazione (come ad esempio le sezioni minime di ventilazione, stoccaggio delle bombole gas, ecc.), consultare le norme specifiche in vigore nel Paese di destinazione. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti sotto o intorno all'apparecchio.

La norma italiana UNI 8723 in vigore dall'ottobre 2010 ("Impianti a gas per l'ospitalità professionale di comunità e similare") fornisce le prescrizioni di sicurezza in merito alla conformità degli impianti, alla ventilazione/aerazione dei locali ed allo scarico dei fumi combusti e dei prodotti di cottura. Essa è valida per il territorio nazionale italiano e ne va consultata comunque l'edizione o emendamenti più recenti.

Il tipo d'installazione dei forni (A<sub>3</sub>, B<sub>13</sub> o B<sub>23</sub>) è soggetta alle norme nazionali; in ragione di ciò, il tecnico incaricato deve rispettare i regolamenti nazionali e poi classificare il forno ponendo una croce sulla casella presente nella targhetta dati (A<sub>3</sub>-B<sub>13</sub>-B<sub>23</sub>).

La classificazione riguardante il metodo di scarico fumi dipende dalla portata termica dell'apparecchio, dalla sua tipologia, dalla volumetria del locale e dal tipo di ventilazione presente (forzata o naturale); in genere le sezioni di afflusso aria e di scarico fumi/vapori dipendono, tra le altre cose, dal carico termico totale degli apparecchi presenti nel comune locale (vano tecnico).

Disegni installazione/allacciamento

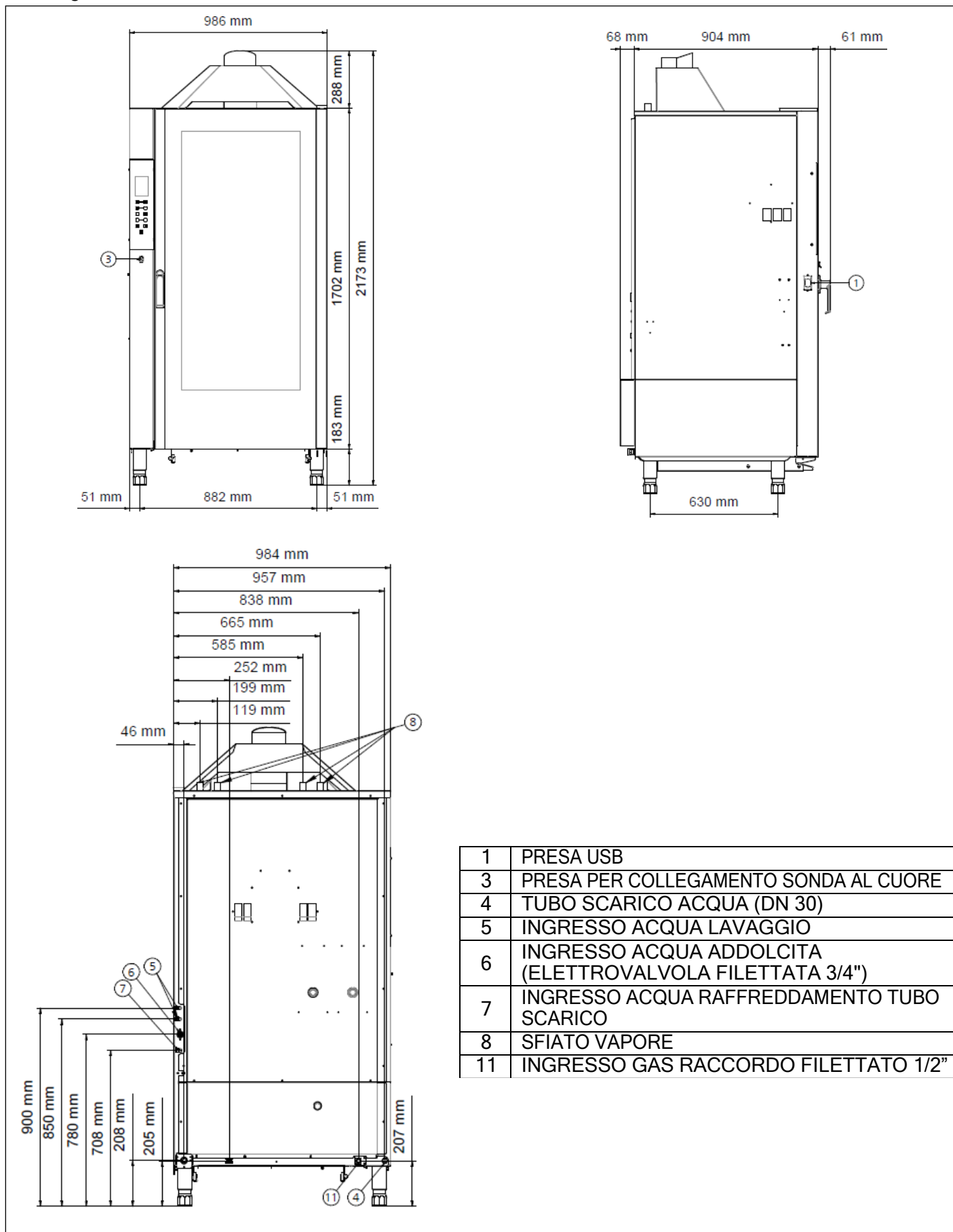


Fig. 3 (Le dimensioni si intendono espresse in mm.)

## 2.7 Collegamento gas

Prima dell'installazione accertarsi, che l'apparecchio sia predisposto per il gas presente. In caso contrario, consultare il paragrafo "Adattamento ad altro gas" oppure contattare il servizio tecnico del costruttore. Il collegamento alla rete di alimentazione gas deve essere effettuato secondo la norma UNI 8723 e le norme di prodotto ad essa associate (Italia).

L'attacco gas dell'apparecchio è R 1/2"; questa sezione di entrata non deve essere ridotta.

Il collegamento all'alimentazione del gas deve essere eseguito mediante tubazioni rigide o flessibili (lunghezza massima 1.5 m) in materiale esclusivamente metallico, con sezioni proporzionate alla potenza dell'apparecchio ed alla lunghezza del percorso. Accertarsi che il tubo non passi vicino alle zone calde e che non sia sottoposto a sforzi di torsione e trazione.


Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.

Dopo aver installato l'apparecchio, sottoporre l'intero circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione).

Le giunzioni delle tubazioni in rame devono essere effettuate mediante accoppiamenti meccanici senza guarnizioni.

## 2.8 Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Accertarsi, prima del collegamento elettrico che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta dati corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione e che quest'ultimo sia munito di efficace collegamento di terra. Il cavo di alimentazione deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e sezione 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>; nel caso di collegamento permanente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti della categoria di sovratensione III (4000V) rispondente alle norme in vigore (ex: interruttore magnetotermico automatico). Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere eseguito tramite l'apposito morsetto che si trova sul retro e che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm<sup>2</sup>.

La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

Accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo che presenta le stesse caratteristiche (paragrafo 1.3), e deve essere montato dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

## 2.9 Collegamento alla rete idrica

Il collegamento alla rete idrica deve essere fatto in accordo con le Normative nazionali. L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza massima di 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$  (5°f). È obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura.

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). Se la pressione di rete supera 2,0 bar, installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Se il valore è inferiore a 1,0 bar utilizzare una pompa per innalzare la pressione.

La temperatura dell'acqua non deve superare i 30°C. L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati  $\frac{3}{4}$ " e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata R3/4" presente sul retro dell'apparecchio (Fig.3), con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie).

#### Avvertenza

*Eventuali danni provocati da calcare o altri agenti chimici contenuti nell'acqua non sono coperti da garanzia.*

### 2.10 Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (Fig.3) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C). Per evitare strozzature è consigliabile che la tubazione sia del tipo rigido e che lungo il percorso di scarico non presenti curve "a gomito". La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri).

La tubazione di scarico può essere anche convogliata ad uno scarico aperto a pavimento con un "salto d'aria" minimo di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il "punto di scarico" sul pavimento).

In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico.

Si consiglia di collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico. Il collegamento alle acque di scarico va fatto separatamente per ogni apparecchio; nel caso di più apparecchi collegati allo stesso tubo di scarico, assicurarsi che il tubo sia dimensionato in maniera da garantire il regolare deflusso senza impedimenti.

### 2.11 Dispositivo termico di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a ripristino manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e quindi anche l'afflusso di gas al bruciatore.

### 2.12 Smaltimento dell'apparecchio

L'apparecchio è fabbricato con materie prime riciclabili e non contiene sostanze tossiche o pericolose per le persone e per l'ambiente. Il suo eventuale smaltimento, come pure quello del suo imballo, deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel luogo dove è stato installato. I diversi materiali di cui si compone, devono essere separati per tipologia di smaltimento e consegnati negli appositi centri di raccolta. In ogni caso attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

## 3. Messa in funzione (per l'installatore)

### 3.1 Controllo della portata termica nominale

La portata termica nominale deve essere verificata dal tecnico autorizzato o dall'Ente fornitore del gas, seguendo le informazioni presenti in questo manuale d'uso. Tale controllo deve avvenire nel caso di nuove installazioni oppure di adattamento ad altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione straordinaria.

La corretta regolazione della portata termica nominale va fatta misurando la corretta pressione di allacciamento e controllando che rimangano inalterate le regolazioni della valvola a farfalla ("THROTTLE") presente sul venturi (Part. "A" Fig. 4) e dei "TRIMMER" (Part. "A"- "B"- "C"- "D" Fig. 8) presenti sulla scheda che comanda la "soffiante" (gruppo ventilatore).

Il controllo della portata termica nominale si effettua con l'ausilio di un contatore e di un cronometro. Il volume esatto di gas che deve passare per unità di tempo si può ricavare dalla tabella dei dati tecnici.

Tale valore va mantenuto nell'ambito previsto, con una tolleranza pari al  $\pm 5\%$ .

### 3.2 Controllo delle pressioni di allacciamento e di utilizzo (Fig. 4)

Le pressioni di allacciamento e di utilizzo vengono misurate con apparecchio in funzione utilizzando 2 manometri digitali (risoluzione minima 0,1 mbar). Per eseguire tale controllo, togliere la parte inferiore della schiena e del fianco sinistro dell'apparecchio: collegare il tubo flessibile del primo manometro alla presa di pressione "D" (entrata gas) e quello del secondo manometro alla presa di pressione "C" (uscita gas) dell'elettrovalvola, dopo averne allentato le viti di tenuta.

Misurare la pressione di allacciamento (pressione entrata gas): se questa non è compresa nell'ambito dei valori indicati nella Tabella 2 e non è possibile riportarla a tali valori regolando i riduttori di pressione dell'impianto di distribuzione del gas, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione definitiva dell'apparecchio.

L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.

Misurare la pressione di utilizzo (pressione uscita gas): questa deve valere 0.00 mbar.

Per ottenere questo valore, togliere il tappo "B" dell'elettrovalvola e con apposito utensile agire sulla vite del regolatore di pressione fino ad ottenere il valore richiesto di 0.00 mbar. A regolazione ultimata rimettere in sede il tappo "B".

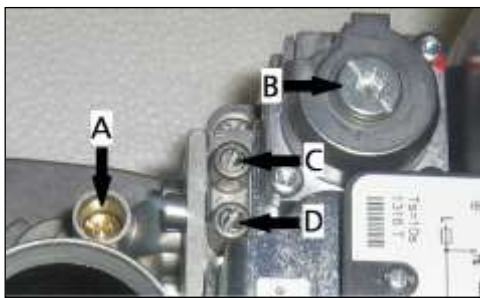


Fig.4

| Tipo di gas                | Pressione gas (mbar) |        |         |
|----------------------------|----------------------|--------|---------|
|                            | Normale              | Minima | Massima |
| Gas metano H<br>G20        | 20                   | 17     | 25      |
| Gas liquido GPL<br>G30/G31 | 30/37                | 20/25  | 35/45   |

Tabella 2

Dopo aver misurato la pressione di allacciamento (pressione entrata gas) e la pressione di utilizzo (pressione uscita gas), scollegare i tubi flessibili dei manometri digitali e riavvitare le viti di tenuta delle prese di pressione "C" e "D".

### 3.3 Adattamento ad altro gas

Per adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello di collaudo in fabbrica (vedi targhetta dati tecnici), si deve:

- Montare il "diaframma" di flusso per il nuovo gas
- Regolare l'afflusso del nuovo gas al bruciatore.
- Regolare l'afflusso di aria al bruciatore per il nuovo gas.

A tale scopo, disinserire l'alimentazione elettrica e, dopo aver tolto la parte inferiore della schiena e del fianco sinistro, accedere alla "soffiante" del bruciatore e alla scheda elettronica che gestisce la velocità della "soffiante" (gruppo ventilatore).

#### **IMPORTANTE!**

**TUTTE LE OPERAZIONI NECESSARIE PER ADATTARE L'APPARECCHIO AD UN NUOVO TIPO DI GAS, DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA PERSONALE TECNICAMENTE QUALIFICATO PER TALI OPERAZIONI. L'INNOSSERVANZA DI QUESTA DIRETTIVA FA DECADERE OGNI RESPONSABILITÀ DA PARTE DELLA DITTA COSTRUTTRICE.**

### 3.3.1 Montare il “diaframma” di flusso per il nuovo gas (Fig. 5)

Tra la sede “A” del tubo convogliatore e la “soffiante”, è interposta una guarnizione di tenuta “B” che include un apposito “diaframma” di flusso “C” avente foro calibrato. Il diametro del foro varia in funzione della tipologia di gas che alimenta il bruciatore. I valori di tale diametro sono riportati in Tabella 3.

Per montare il “diaframma”, con apposito utensile svitare le 4 viti che fissano “la soffiante” al tubo convogliatore. Togliere la guarnizione di tenuta e sostituirla con quello richiesto per il nuovo gas. Rimontare sul tubo convogliatore la guarnizione con il nuovo “diaframma” e la “soffiante”, operando in modo inverso. A montaggio terminato sottoporre il circuito gas (in particolar modo il punto di unione “tubo convogliatore” - “soffiante”) ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione).

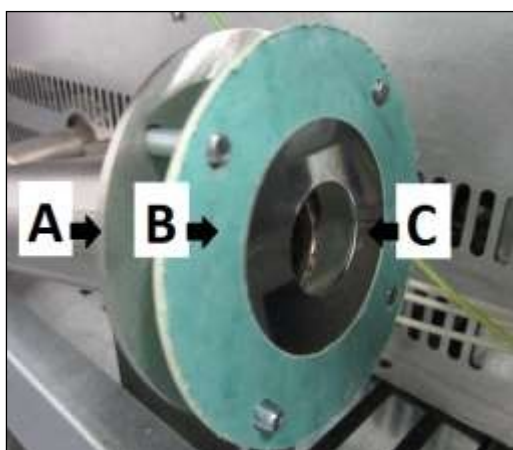


Fig.5

| Gas     | Pressione  | Diametro foro diaframma |
|---------|------------|-------------------------|
| G30/G31 | 30/37 mbar | 23 mm                   |
| G20     | 20 mbar    | 26 mm                   |

Tabella 3

#### Avvertenza

Prima di staccare la “soffiante” dal tubo convogliatore, scollegare i cavetti elettrici collegati agli elettrodi di accensione/rilevazione fiamma posizionati sul bruciatore. In questo modo si evita di danneggiarli e di danneggiare anche gli elettrodi.

### 3.3.2 Regolare l'afflusso del nuovo gas al bruciatore (Fig. 6)

Con apposito utensile agire sulla vite “A” (Fig. 4 e Fig.6) della valvola a farfalla (“THROTTLE”) presente sul “venturi” della “soffiante”. Ruotando la vite in senso orario diminuisce l'afflusso (quantità) di gas, ruotandola in senso antiorario l'afflusso di gas aumenta. Vedere i valori di taratura riportati in Tabella 4.

I valori si riferiscono alla distanza “H” tra il bordo superiore della sede del “THROTTLE” e la base piana della vite di regolazione posta al suo interno.



Fig.6

| Gas     | Pressione  | Distanza H | Frequenza “IGNIT” | Frequenza “V MIN” | Frequenza “V MAX” |
|---------|------------|------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| G30/G31 | 30/37 mbar | 12,0 mm    | 65 Hz             | 65 Hz             | 90 Hz             |
| G20     | 20 mbar    | 4,0 mm     | 65 Hz             | 65 Hz             | 105 Hz            |

Tabella 4

**IMPORTANTE!**

*I VALORI RIPORTATI IN TABELLA 4 SI RIFERISCONO AL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO NELLE CONDIZIONI AMBIENTALI PRESENTI A "LIVELLO DEL MARE" O MOLTO PROSSIME A TALE ALTITUDINE.*

**3.3.3 Regolare l'afflusso di aria al bruciatore per il nuovo gas (Figg. 7-8)**

Collegare uno strumento per la misura della frequenza (frequenzimetro digitale) tra il contatto "FREQ" (Part. "B") e il contatto "COM" (Part."A") della morsetteria "X5" presente sulla scheda (Part. "C") che comanda la "soffiante" (gruppo ventilatore).

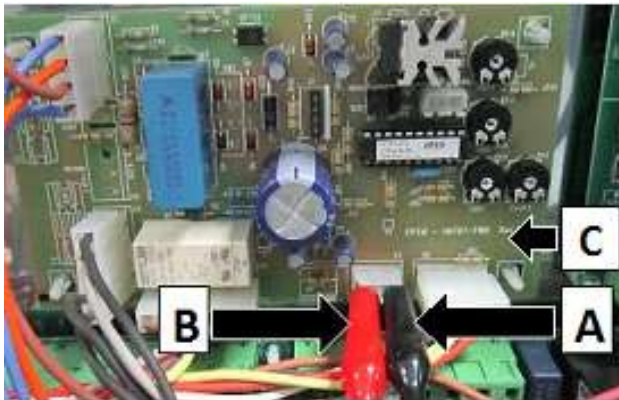


Fig. 7

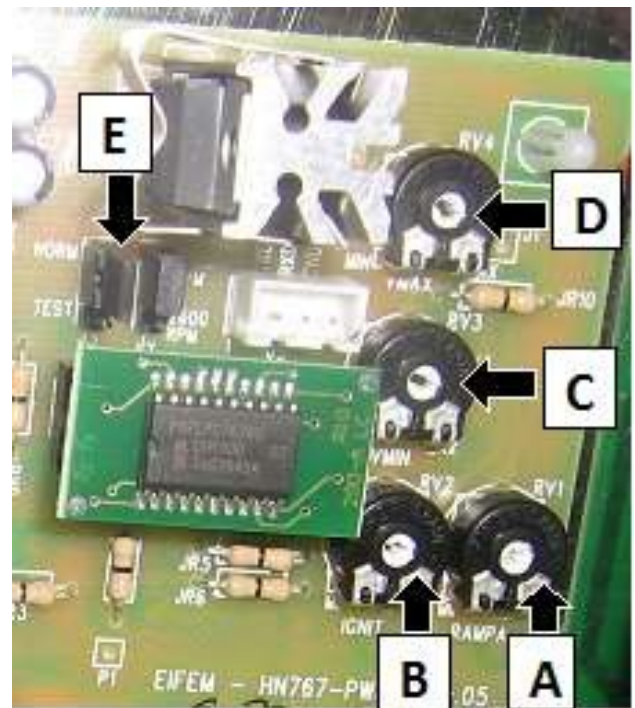


Fig. 8

**IMPORTANTE!**

*Il "TRIMMER" è un regolatore elettronico molto preciso, sono sufficienti rotazioni molto piccole per ottenere variazioni significative della frequenza.*

*Ruotando il "TRIMMER" in senso orario si aumenta il valore della frequenza e quindi della velocità della "soffiante" (aumento "aria primaria" al bruciatore), ruotandolo in senso antiorario il valore della frequenza e della velocità della "soffiante" diminuiscono (diminuzione "aria primaria" al bruciatore). Per la regolazione dei "TRIMMER" utilizzare un utensile appropriato in materiale completamente isolante.*

Verificare che il TRIMMER "A" ("RAMPA") per qualsiasi tipologia di gas sia sempre ruotato in senso orario fino a "fine corsa".

Spostare il "JUMPER" (Part. "E") presente sulla scheda da posizione "NORM" a posizione "TEST".

Dare alimentazione elettrica all'apparecchio e metterlo in funzione. A bruciatore acceso, leggere sul display del frequenzimetro il valore della frequenza misurata. Con apposito utensile agire sul TRIMMER "B" ("IGNIT") fino ad ottenere il valore della frequenza (velocità della "soffiante") di taratura indicato in Tabella 4.

Togliere alimentazione elettrica all'apparecchio e rimettere il "JUMPER" su posizione "NORM". Ridare alimentazione elettrica all'apparecchio e metterlo in funzione impostando sul display comandi "touch" un valore di temperatura di 260°C. A bruciatore acceso, attendere 40"/50" e successivamente leggere sul display del frequenzimetro il valore della frequenza misurata. Con apposito utensile agire sul TRIMMER "C" ("V MIN"/ Portata ridotta del bruciatore) fino ad ottenere il valore della frequenza (velocità della "soffiante") di taratura indicato in Tabella 4. Attendere almeno 2 minuti di funzionamento e di seguito leggere sul display del frequenzimetro il valore della frequenza misurata. Con apposito utensile agire sul TRIMMER "D" ("V MAX"/ Portata nominale del bruciatore) fino ad ottenere il valore della frequenza (velocità della "soffiante") di taratura indicato in Tabella 4.

#### IMPORTANTE!

*PER TUTTI GLI APPARECCHI CHE MONTANO UN BRUCIATORE "PREMISCELATO", SIA IN FASE DI PRIMA INSTALLAZIONE CHE DOPO OGNI ADDATTAMENTO AD UN NUOVO GAS, È NORMA DI SICUREZZA CONTROLLARE LA CORRETTA FUNZIONALITÀ DEL BRUCIATORE ANDANDO A VERIFICARNE LA "COMBUSTIONE" (IL TENORE IN % DI CO/CO<sub>2</sub> PRESENTE NEI FUMI EMESSI DEVE RIMANERE ENTRO I VALORI CONSENTITI DALLA LEGGE).*

#### AVVERTENZA!

Dopo ogni adattamento a nuovo gas, accertarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati tecnici un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione oppure applicare una nuova targhetta per identificare lo stato corrente della regolazione gas.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

#### 4. Istruzioni per l'utilizzatore

##### **ATTENZIONE!**

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Tutti i lavori di manutenzione e riparazione ordinaria devono essere effettuati solamente da personale qualificato.
- Tutte le operazioni di installazione, messa in opera e manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da installatori autorizzati dalla Ditta Costruttrice, nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
- È buona norma far controllare periodicamente l'apparecchio da un tecnico specializzato per mantenere una perfetta efficienza; a tale scopo, si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.



#### 4.1 Informazioni generali

- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C
- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti a una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui di oli usati per la lavorazione.
- Controllare che non vi sia alcun impedimento all'afflusso dell'aria al bruciatore ed in generale alla ventilazione del locale. Non ostruire o lasciare niente sullo scarico dei gas combusti o sul camino del forno.
- Verificare l'efficienza del sistema di evacuazione dei fumi. Verificare periodicamente l'efficienza della cappa d'aspirazione, dei condotti di scarico e della canna fumaria dell'edificio (assenza di fuliggine ad esempio).
- Sorvegliare il forno durante il funzionamento.
- Chiudere il rubinetto di intercettazione gas e acqua a monte e staccare l'alimentazione elettrica a fine utilizzo.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- L'apparecchio può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.
- Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.
- Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo in maniera uniforme in ogni singola teglia tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.
- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.
- Non manipolare i dispositivi sigillati dalla Ditta Costruttrice; ogni tentativo di manipolare l'apparecchio è vietato e fonte di pericolo. L'uso scorretto di questo apparecchio e l'inosservanza parziale o totale delle istruzioni sollevano la Ditta Costruttrice da ogni responsabilità per eventuali danni alle persone e alle cose.

#### Avvertenze

*Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo. Per questa ragione utilizzare solo i ripiani che consentono di vedere all'interno del contenitore. Quando si estrae la teglia contenente il liquido caldo fare attenzione che il liquido non fuoriesca: pericolo di ustioni!*

#### 4.1.1 Rischi residui

Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore e vapore che potrebbero essere causa di scottature.

Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni: di gas e acqua, sono segnalate da opportune targhette di identificazione.

*Quando si agisce sul dispositivo di sblocco per attivare lo scorrimento (verso l'alto) del vetro interno della porta (posizione inserimento carrello porta teglie) necessita farlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!*

*Quando, dopo un ciclo di cottura, si agisce sul vetro interno della porta per farlo scorrere verso il basso (posizione lavaggio/preriscaldamento camera cottura), indossare adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!*

*Quando, dopo un ciclo di cottura, si estrae dal forno il carrello porta teglie, necessita maneggiarlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!*

*Accertarsi che il carrello porta teglie possa essere movimentato con facilità, senza alcun tipo di ostacolo che interferisca con le operazioni di inserimento e di estrazione dal forno: eventuali urti possono provocare la fuoriuscita di liquidi o alimenti caldi, pericolo di ustioni!*

*Chiudere le teglie contenenti liquidi in modo che gli stessi non possano fuoriuscire quando sono caldi, pericolo di ustioni!*

*Quando il carrello porta teglie è inserito nel forno, prima di chiudere la porta, accertarsi che il dispositivo di sblocco per lo scorrimento del vetro interno (porta) sia stato attivato e il vetro si sia posizionato completamente in alto: un eventuale urto del carrello contro il vetro può provocarne la rottura, pericolo di lesioni!*

*Il carrello è dotato di un'apposita asta per il bloccaggio delle teglie. L'asta deve essere sempre inserita quando il carrello viene movimentato durante l'uso: le teglie possono cadere, pericolo di lesioni!*

*Se il carrello porta teglie non viene movimentato, è necessario attivare il freno di stazionamento delle ruote: il carrello può muoversi in presenza di pavimenti irregolari, pericolo di lesioni!*

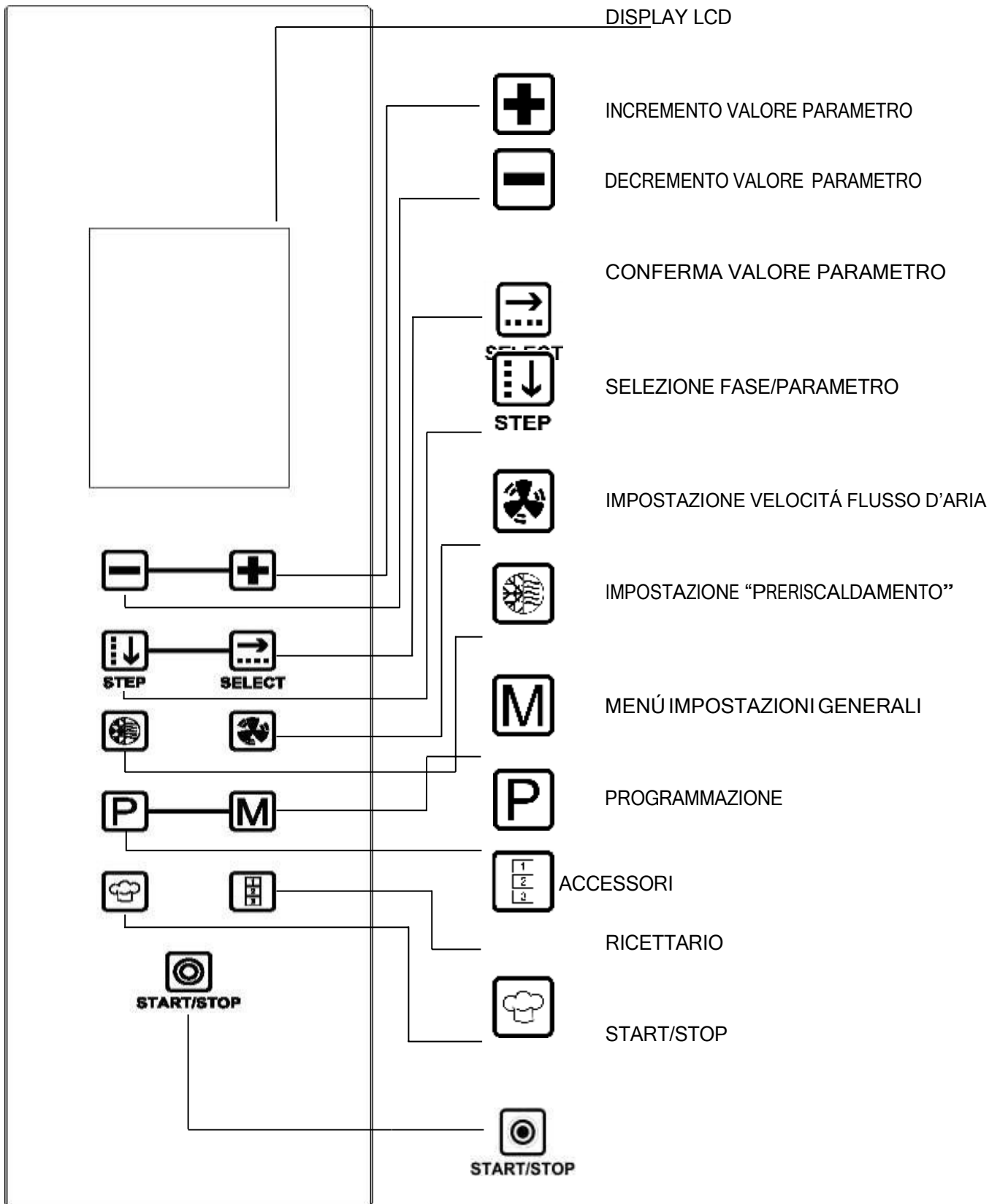
*Durante la fase di caricamento e di scaricamento del carrello porta teglie, attivare il freno di stazionamento delle ruote: il carrello può muoversi, pericolo di lesioni!*

*Il carrello porta teglie, in quanto montato su ruote, può rovesciarsi se movimentato su pavimentazioni irregolari, pericolo di lesioni!*

*Quando si inserisce o si estrae il carrello porta teglie dal forno, fare molta attenzione a non danneggiare accidentalmente la guarnizione del vetro interno della porta: durante le operazioni di movimentazione del carrello si raccomanda di aprire completamente la porta del forno.*

## 4.2 Istruzioni di funzionamento

### 4.2.1 Pannello comandi






### 4.3 Funzionamento controllo "Touch"



Il controllo "TOUCH" funziona toccando con il dito il tasto serigrafato (usare esclusivamente le dita e non altri utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere).

In questo modo vengono attivate tutte le funzioni del forno. Per facilitare l'uso del pannello comandi restano illuminati solo i tasti che possono essere attivati.

#### 4.3.1 Accensione/spegnimento



Tenere il dito sul tasto "START/STOP"  per qualche secondo e sul display appare la schermata con il logo "EKA", DATA/ORA. Dopo 5" la schermata si dissolve e il forno automaticamente si predispose per la programmazione del ciclo di cottura: appare la schermata del parametro "TEMPO" .

Dopo 10 minuti durante i quali non viene attivato nessun tasto, il controllo "Touch" va in STAND-BY e sul pannello comandi rimane illuminato solo il tasto "START/STOP" .


Per riattivare il controllo "Touch", è sufficiente agire sul tasto "START/STOP"  tenendo il dito sul tasto per qualche secondo. Per attivare la modalità STAND-BY tenere il dito sul tasto "START/STOP"  per qualche secondo.


#### 4.3.2 Funzionalità bruciatore gas

##### 4.3.2.1 Indicazione funzionamento bruciatore


Ogni volta che si attiva il funzionamento del bruciatore, sul display al posto del simbolo  appare il simbolo  (fiamma attiva).

##### 4.3.2.2 Indicazione "STOP GAS" / "RESET"

La scritta "STOP GAS" () sulla schermata di colore "ROSSO" e il relativo allarme sonoro, segnalano il "blocco termico" del forno, ovvero la mancata accensione del bruciatore. La scritta appare sul display ogni volta che, durante la messa in funzione del forno o durante il funzionamento, viene a mancare il regolare afflusso di gas al bruciatore (mancanza di fiamma).

Per lo "sblocco termico" del forno è sufficiente premere il tasto "START/STOP" . Automaticamente viene ripetuta l'accensione del bruciatore.


#### Avvertenza


*Ad una prima accensione del bruciatore del forno, per possibile presenza di aria nella condotta che alimenta l'apparecchio, può essere necessario ripetere più volte l'operazione di "sblocco termico" del forno (premere più volte il tasto "START/STOP" .*


#### 4.3.3 Funzionamento manuale


##### 4.3.3.1 Definizioni schermate

La programmazione del ciclo di cottura può essere effettuata utilizzando la SCHERMATA PARAMETRO (visualizza il valore di ogni singolo parametro del ciclo di cottura), oppure utilizzando la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza contemporaneamente tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura). La SCHERMATA PARAMETRO appare in automatico solo alla prima impostazione del ciclo di cottura, dopo la prima accensione del forno. In questo caso i valori dei

parametri impostati devono essere confermati agendo sul tasto "SELECT" .

Nella SCHERMATA RIASSUNTIVA può essere selezionato anche il parametro da visualizzare singolarmente. Si sceglie il parametro da visualizzare agendo sul tasto “STEP”  ,

successivamente si agisce sul tasto “SELECT”  e appare la SCHERMATA PARAMETRO. Sia nella SCHERMATA RIASSUNTIVA che nella SCHERMATA PARAMETRO il valore impostato si conferma automaticamente dopo 5”.

La SCHERMATA DI COLORE ROSSO indica AVVERTENZA quando, durante l'impostazione di una fase del ciclo di cottura manca il valore del parametro necessario alla fase per essere attivata (simbolo  in direzione del numero della fase nella quale manca il parametro operativo) o viene aperta la porta del forno durante il ciclo di cottura.

La SCHERMATA DI COLORE ROSSO indica ALLARME (sonoro) quando, durante il funzionamento del forno avvengono delle anomalie che impediscono il proseguimento del ciclo di cottura o del ciclo automatico di lavaggio (il tipo di anomalia è descritta ed è rappresentata da un simbolo). Per le varie tipologie di allarme vedere il relativo paragrafo.

Questi modelli sono dotati di un particolare sistema di mobilità (brevettato) del vetro interno della porta.

Il sistema consente di far “scorrere” il vetro interno verso il basso o verso l'alto, in base alle necessità di utilizzo.

#### Vetro “in basso”

Per ottenere questa posizione bisogna aprire completamente la porta del forno ed esercitando una forza adeguata, far “scorrere” il vetro interno della porta verso il basso fino ad attivarne il dispositivo meccanico di “blocco”: si sente il “click” di chiusura (Fig. 9).



Fig. 9

#### Vetro “in alto”

Per ottenere questa posizione bisogna aprire (anche parzialmente) la porta del forno e, agendo sull'apposita “leva” presente nella zona inferiore (lato destro) della stessa porta, dietro il vetro esterno, attivare il dispositivo di “sblocco” per consentire al vetro interno di “scorrere” verso l'alto in modo automatico.

#### Importante

*Se l'operazione di “sblocco” del vetro interno viene fatta prima di utilizzare il forno (camera di cottura ancora fredda), si consiglia di aprire completamente la porta e agire sull'apposita “leva” dal lato interno della porta (Fig. 10).*

*Se l'operazione di “sblocco” del vetro interno viene fatta dopo l'utilizzo del forno (camera di cottura calda), si consiglia di aprire parzialmente la porta, lasciando sfogare lo sbuffo d'aria calda, e agire sull'apposita “leva” dal lato esterno della porta utilizzando adeguati indumenti termici protettivi (Fig. 11).*



Fig. 10



Fig. 11

#### Vetro “in basso” e porta aperta senza carrello porta teglie inserito

Questa posizione del vetro interno della porta consente la chiusura ermetica della camera di cottura senza la presenza del relativo carrello porta teglie inserito o senza dover utilizzare un'apposita paratia di chiusura.

Sul display compare la SCHERMATA ROSSA (avvertenza) con la scritta “VETRO PORTA ABBASSATO”.

Con la chiusura della porta, sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA (schermata BLU) e il forno può essere utilizzato per la funzione di “PRERISCALDAMENTO” (paragrafo 4.3.4.4) senza carrello porta teglie inserito o per la funzione di PULIZIA SEMI-AUTOMATICA (paragrafo 8.2.2) e PULIZIA AUTOMATICA della camera di cottura (senza carrello porta teglie inserito) con il sistema “KWT” (paragrafo 8.2.3).

#### Vetro “in basso” e porta aperta con carrello porta teglie inserito

Con carrello porta teglie inserito, sul display compare la SCHERMATA ROSSA/BLU (lampeggiante) con la scritta “ALZARE VETRO PORTA “. Si attiva un allarme sonoro che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno con il carrello porta teglie inserito, non consente la chiusura della porta. Il vetro urtando contro il carrello si può rompere: *pericolo di lesioni!*

#### Vetro “in alto” e porta aperta senza carrello porta teglie inserito

Sul display compare la SCHERMATA ROSSA (avvertenza) con la scritta “VETRO PORTA ALZATO”

#### Vetro “in alto” e porta chiusa senza carrello porta teglie inserito

Sul display compare la SCHERMATA ROSSA/BLU (lampeggiante) con la scritta “ABBASSARE VETRO PORTA “. Si attiva un allarme sonoro che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno senza il carrello porta teglie inserito, non consente nessun tipo di utilizzo del forno

#### Vetro “in alto” e porta chiusa con carrello porta teglie inserito

Sul display compare la SCHERMATA PARAMETRO (parametri del ciclo di cottura da impostare) o la SCHERMATA RIASSUNTIVA (parametri del ciclo di cottura già impostati); in entrambi i casi il forno può essere utilizzato regolarmente per una cottura.

#### Avvertenze

*Le schermate degli ALLARMI/AVVERTENZE sono visibili sul display appena viene impostato un ciclo di cottura.*

*Se il vetro interno viene movimentato dopo aver terminato la funzione di “preriscaldamento” o un ciclo di cottura, necessita farlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!*

#### 4.3.3.2 Selezione parametri di cottura


Per ogni fase (fino a 9 fasi) del ciclo di cottura possono essere impostati i seguenti parametri:

1. Tempo di cottura
2. Temperatura camera di cottura
3. Temperatura al cuore
4. Delta T
5. Percentuale (%) attivazione umidità/vapore

Per confermare il parametro impostato e passare a quello successivo, agire sul tasto “SELECT”



SELECT. La velocità dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura può essere modificata (3

velocità disponibili) agendo sul tasto .

#### Avvertenza

*Un ciclo di cottura completo non necessita obbligatoriamente di tutte le 9 fasi disponibili, pertanto è possibile impostare soltanto quelle desiderate senza pregiudicare il corretto funzionamento del forno.*

#### 4.3.3.3 Impostazioni tempo di cottura o temperatura al cuore

Ogni fase di cottura è controllata dal parametro del tempo di cottura o dal parametro della temperatura al cuore.

I parametri tempo e temperatura al cuore si escludono a vicenda: se viene impostato il valore del parametro temperatura al cuore, viene annullato automaticamente il valore del parametro tempo anche se precedentemente impostato.

#### Avvertenze

*Impostando tempi di cottura troppo brevi o temperature al cuore troppo basse rispetto ai valori corretti, si possono ottenere delle cotture incomplete.*

*Impostando tempi di cottura troppo lunghi o temperature al cuore troppo alte rispetto ai valori corretti, si possono ottenere delle cotture eccessivamente essiccate, con il rischio di bruciature sulla superficie dell' alimento.*

#### 4.3.4 Impostazione parametri

##### 4.3.4.1 Impostazione TEMPO di cottura (Schermata parametro)

Agendo sul tasto “STEP”  si possono impostare:

1. TEMPO
2. PAUSA
3. MANTENIMENTO

##### 1. TEMPO

Il parametro è impostabile da un minimo di 0h 01' fino a un massimo di 9h 59'. Nel caso di ciclo di cottura in modalità MANUALE, nella FASE 1 è possibile impostare anche un tempo “INF” (INFINITO): Il forno continua a funzionare fino allo spegnimento da parte dell'operatore.

##### 2. PAUSA


Questa opzione può essere impostata per un tempo compreso tra 0h 01' a 23h 59'. Se la PAUSA viene inserita nella FASE 1, consente una “PARTENZA RITARDATA” del ciclo di cottura, utile nel caso di prodotti che prima di essere cotti devono poter lievitare. Se la PAUSA viene inserita dopo la FASE 1, consente di limitare la “pressione termica” sul prodotto.

### 3. MANTENIMENTO

Questa opzione consente di mantenere all'interno della camera di cottura una temperatura costante di 75°C fino allo spegnimento del forno da parte dell'operatore. Nella SCHERMATA PARAMETRO appare la scritta: "OFF"

agendo sul tasto  si abilita questa opzione (sul display la scritta diventa "ON") che si

conferma con il tasto "SELECT" ;


agendo sul tasto  si disabilita questa opzione (sul display la scritta ridiventa "OFF") che

si conferma con il tasto "SELECT" .

Al termine del ciclo di cottura Quando è attiva questa opzione sul display appare la scritta : "FORNO IN MANTENIMENTO".


Quando il ciclo di cottura è attivo sul display appare la scritta : "COTTURA IN CORSO"

Quando il ciclo di cottura è in "PAUSA" sul display appare la scritta : "COTTURA PARTE TRA" (count-down)

Con "COTTURA IN CORSO" : sul display in direzione del simbolo  appare il count-down del tempo impostato e sulla destra il tempo totale impostato del ciclo di cottura (di 1 o più FASI).




#### Importante

*Nella SCHERMATA PARAMETRO il valore del parametro impostato può essere confermato*




*subito agendo sul tasto "SELECT"  ; diversamente, il valore viene confermato automaticamente dopo 5".*



#### 4.3.4.2 Impostazione TEMPERATURA (Schermata parametro)

Agendo sul tasto "STEP"  si possono impostare:




1. TEMPERATURA IN CAMERA COTTURA 
2. TEMPERATURA AL CUORE  (La sonda al cuore non è in dotazione ma è un accessorio opzionale)
3. Valore DELTA T  (La sonda al cuore non è in dotazione ma è un accessorio opzionale)



1. TEMPERATURA IN CAMERACOTTURA 

Agire sui tasti  e  per incrementare o diminuire il valore della temperatura (da 30°C a 260°C). Confermare successivamente la scelta agendo sul tasto "SELECT" .

Con "COTTURA IN CORSO": sul display in direzione simbolo  appare il valore della temperatura impostata e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata in camera di cottura.

2. TEMPERATURA AL CUORE 



Agire sui tasti  e  per incrementare o diminuire il valore della temperatura (da 0°C a 100°C). Confermare successivamente la scelta agendo sul tasto "SELECT" .







Con "COTTURA IN CORSO": sul display in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura impostata e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata dalla sonda al cuore.






Quando nella SCHERMATA RIASSUNTIVA è presente il parametro TEMPERATURA IN CAMERA










ed il parametro TEMPERATURA AL CUORE , per ritornare ad impostare il parametro TEMPO :







- Agire sul tasto "STEP"  andando a selezionare il parametro TEMPERATURA AL CUORE .
- Agire sul tasto "SELECT"  (nel display appare la SCHERMATA PARAMETRO);
- Agire sul tasto "STEP"  andando a selezionare il parametro TEMPERATURA IN CAMERA COTTURA .
- Agire sul tasto "SELECT" .  
Al termine di queste operazioni sul display apparirà la SCHERMATA RIASSUNTIVA di colore rosso (se non è impostato la funzione di PRERISCALDAMENTO) ad indicare che manca il parametro TEMPO ("00.00").

### 3. VALORE DELTA T





Agire sui tasti  e  per incrementare o diminuire il valore della temperatura (da 0°C a 100°C). Confermare successivamente la scelta agendo sul tasto "SELECT" .

Con "COTTURA IN CORSO": sul display in direzione  appare il valore della temperatura impostata e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata dalla sonda al cuore.

In direzione del simbolo  appare il valore impostato di temperatura e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata in camera di cottura. Quando nella SCHERMATA RIASSUNTIVA è presente il parametro TEMPERATURA AL CUORE  ed il parametro DELTA T , per ritornare ad impostare il parametro TEMPO .

- Agire sul tasto "STEP"  andando a selezionare il parametro DELTA T .
- Agire sul tasto "SELECT"  (sul display appare la SCHERMATA PARAMETRO);
- Agire sul tasto "STEP"  andando a selezionare il parametro TEMPERATURA IN CAMERA COTTURA .
- Agire sul tasto "SELECT" .


Al termine di queste operazioni sul display apparirà la SCHERMATA RIASSUNTIVA di colore rosso (se non è impostato la funzione di PRERISCALDAMENTO) ad indicare che manca il parametro TEMPO ("00.00").



**4.3.4.3 Impostazione UMIDITA'/VAPORE (Schermata parametro)** Agire sui tasti  e  per incrementare o diminuire il valore di umidità/vapore  (da 10% a 100%). Confermare successivamente la scelta agendo sul tasto "SELECT" .


#### 4.3.4.4 Impostazione “PRERISCALDAMENTO” (Schermata riassuntiva)

Prima di impostare il “PRERISCALDAMENTO”, togliere il carello porta teglie dalla camera di cottura, aprire la porta ed esercitare una forza adeguata sul vetro interno della porta per farlo “scorrere” verso il basso, fino ad attivarne il dispositivo meccanico di blocco (si sente il “click” di chiusura). Sul display compare la SCHERMATA ROSSA (avvertenza) con la scritta “VETRO PORTA ABBASSATO”.


Con la chiusura della porta, sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA (schermata BLU) e il forno può essere utilizzato per la funzione di “PRERISCALDAMENTO”

Agire sul tasto  e sul display appare la relativa SCHERMATA PARAMETRO.

Agire sul tasto  (scritta “ON”) per attivare la funzione o sul tasto  (scritta “OFF”) per

disattivarla. In entrambi i casi per confermare la scelta agire sul tasto “SELECT”  SELECT, diversamente, dopo 5” la scelta viene confermata automaticamente.

Durante la fase di preriscaldamento, sul display appare la scritta “PRERISCALDAMENTO IN


CORSO” e in direzione del parametro TEMPO  non viene segnato nessun valore (---).



Questo significa che il tempo di preriscaldamento non è compreso nel tempo di cottura.

Raggiunta la temperatura di preriscaldamento (temperatura impostata in camera cottura aumentata di 40°C: tale temperatura viene mantenuta se non viene aperta la porta), si attiva un segnale acustico ad intermittenza e sul display lampeggia la scritta “PRERISCALDAMENTO OK APRIRE LA PORTA”. Aprire la porta (alzare il vetro interno) e infornare il prodotto da cucinare. Richiudere la porta: il ciclo di cottura inizia automaticamente.

#### 4.3.4.5 Impostazione VELOCITA' FLUSSO D'ARIA (Schermata riassuntiva)

La possibilità di impostare 3 livelli di velocità dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura consente di realizzare la cottura di qualunque tipologia di prodotto, dal più delicato e leggero a quello che invece necessita di un trasporto di calore più elevato.


Agire sul tasto  e sul display appare la relativa SCHERMATA PARAMETRO;

Agire sui tasti  e  per impostare il livello di velocità desiderato:

velocità minima ( ■ )


velocità media ( ■ ■ )

velocità massima ( ■ ■ ■ )

Agire sul tasto “SELECT”  SELECT per confermare la scelta, diversamente, dopo 5” la scelta viene confermata automaticamente.

Importante

*Per ogni ciclo di cottura è già preimpostata la velocità massima ( ■ ■ ■ )*

*Anche durante il ciclo di cottura è possibile agire sul tasto  per modificare il livello di velocità delle ventole.*

*Nel caso in cui questa operazione dovesse essere svolta durante un ciclo di cottura già programmato, al termine del ciclo di cottura, i valori di velocità delle ventole torneranno ad essere quelli originariamente impostati all'atto della creazione del programma stesso.*


#### MODALITA' “SEMI-STATICA”


La cottura “semi-statica” è una modalità di cottura che consente di attivare i motori solo nel momento in cui sono in funzione gli elementi riscaldanti.


Le ventole vengono attivate per alcuni secondi, così da distribuire il calore generato dagli elementi riscaldanti uniformandone la temperatura all'interno della camera di cottura.

In questo modo viene riprodotto il funzionamento del forno statico.

Per attivare la modalità di cottura “semi-statica” operare come segue (da SCHERMATA RIASSUNTIVA):


agire sul tasto  e sul display appare la schermata “IMPOSTAZIONE VELOCITA' FLUSSO D'ARIA”.

Agire sul tasto “STEP”  per attivare la modalità di cottura “semi-statica”: la scritta “ST OFF” diventa “ST ON” che indica l'avvenuta l'attivazione.

Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta: nella schermata riassuntiva appare la scritta “ST” in direzione dell'icona che sta ad indicare la velocità dei motori.

Anche durante la cottura in modalità “semi-statica” è possibile modificare la velocità delle ventole.

Operare come segue (da SCHERMATA RIASSUNTIVA):

agire sul tasto  e sul display appare la schermata “IMPOSTAZIONE VELOCITA' FLUSSO D'ARIA”.


Agire sui tasti  e  per impostare la velocità desiderata.


Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.





#### 4.3.5 Selezione fasi di cottura (Schermata riassuntiva)

Ogni ciclo di cottura può essere composto fino ad un massimo di 9 FASI (step). Per ogni fase è possibile impostare i parametri desiderati.

Per passare da una fase a quella successiva, dopo aver impostato la FASE 1, operare come segue:

agire sul tasto “STEP”  per selezionare la FASE 1 (scritta evidenziata su riquadro scuro);


agire sul tasto . Sul display appare la SCHERMATA RIASSUNTIVA di colore rosso con scritta FASE 2 (lo sfondo di colore rosso avverte che il valore del parametro TEMPO non è stato impostato e quindi la fase selezionata non può essere operativa).

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro TEMPO  e successivamente agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato.

Appena il valore parametro TEMPO è impostato, lo sfondo della SCHERMATA RIASSUNTIVA diventa di colore azzurro ad indicare che la FASE 2 è diventata operativa.

Completare l'impostazione dei valori per gli altri parametri desiderati.

Per passare alle fasi successive (FASE 3, FASE 4 ...) ripetere allo stesso modo le operazioni descritte per impostare la FASE 2.

Completata l'impostazione delle fasi, con tasto “START/STOP”  avviare il ciclo di cottura.

Sul display appare la SCHERMATA RIASSUNTIVA della FASE 1 del ciclo di cottura e il numero complessivo di fasi di cui esso è composto. (Es. 1/5 significa che è attiva la 1 FASE delle 5 complessivamente impostate).

In corrispondenza del parametro TEMPO: sul lato sinistro è indicato il “count-down” della fase attiva e sul lato destro è indicato il tempo complessivo di tutte le fasi del ciclo di cottura.

Nel caso di cottura “manuale” sul display appare la scritta “MANUALE”, nel caso di cottura “programmata”, appare la scritta con il nome della ricetta (programma) memorizzata.

### 4.3.6 Avvio/interruzione del ciclo di cottura

Impostati i parametri desiderati per la cottura, per avviarne il ciclo, agire sul tasto “START/ STOP”




START/STOP.




Per interrompere in qualsiasi momento il ciclo di cottura agire nuovamente sul tasto “START/





STOP” per qualche secondo.

Quando termina un ciclo di cottura ( in modalità “manuale” o in modalità “programmata”) si attiva un segnale acustico (“beep”) per 30” e contemporaneamente lampeggia la schermata con scritta : “COTTURA TERMINATA”.

Se durante questo periodo viene attivato il tasto , riappare la SCHERMATA RIASSUNTIVA del ciclo di cottura appena terminato. Il ciclo di cottura si riattiva automaticamente per un tempo

di 1 MINUTO. Per allungare la cottura è sufficiente agire sul tasto “STEP”  e selezionare il parametro TEMPO ; agire poi sul tasto  per impostare il valore desiderato.

Il segnale acustico di 30” di “cottura terminata” può essere interrotto in qualsiasi momento

agendo sul tasto “STEP”  o sul tasto “START/STOP” .

Riappare la SCHERMATA RIASSUNTIVA del ciclo di cottura appena terminato.



#### Dispositivo porta

Il dispositivo interrompe il funzionamento del forno (interrompe il ciclo di cottura) ogni volta che ne viene aperta la porta, quando si richiude la porta il ciclo di cottura riprende da dove è stato interrotto.


### 4.3.7 Impostazione ciclo di cottura

#### 4.3.7.1 Ciclo di cottura con tempo e temperatura in camera

Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPO” 

Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato:

TEMPO (“INF” o da 0h 01’ a 9h 59’)





Agire sul tasto “STEP”  per impostare l’opzione desiderata:

PAUSA (da 0h 01’ a 23h 59)


MANTENIMENTO (“ON” o “OFF”)




Agire sul tasto “SELECT”  per confermare i valori impostati.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA





Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro TEMPO  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.



Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPERATURA IN CAMERA” 




Dopo aver impostato il valore del parametro TEMPO, agire sul tasto “SELECT” : appare la schermata relativa ai 3 diversi parametri della TEMPERATURA (Temperatura in camera cottura / Temperatura al cuore / Delta T). Per comodità dell’operatore è già impostata una TEMPERATURA

IN CAMERA di 180°C. Per modificare il valore impostato agire sui tasti  e . Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato.





Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro TEMPERATURA  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.

Da SCHERMATA PARAMETRO “% UMIDITA’/VAPORE”  (funzione opzionale)  
Dopo aver impostato il valore del parametro “TEMPERATURA IN CAMERA”, agire sul tasto “SELECT” : appare la schermata parametro “% UMIDITA’/VAPORE”.

Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA


Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro % UMIDITA’/VAPORE  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato.  
Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.

Agire sul tasto “START/STOP”  per attivare il ciclo di cottura.

#### 4.3.7.2 Ciclo di cottura con temperatura al cuore e temperatura in camera



Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPO” 






Dovendo impostare la TEMPERATURA AL CUORE non è necessario impostare il parametro TEMPO.

Agendo sul tasto “STEP”  c’è comunque la possibilità di scegliere le opzioni “PAUSA” e “MANTENIMENTO”.






Agire sul tasto “SELECT”  per confermare i valori impostati.

Da SCHERMATA PARAMETRO TEMPERATURA IN CAMERA 





Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato.

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA AL CUORE”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare i valori impostati.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA IN CAMERA”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per

confermare il valore impostato (appare la schermata relativa ai 3 diversi parametri della

temperatura). Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA AL CUORE”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.

#### Importante

*La sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore) va infilata al centro dell'alimento, nella zona più spessa, evitando il contatto con eventuali parti ossee. Dopo avere posizionato l'alimento in camera di cottura, estrarre il cavo della sonda termica facendolo passare per la parte inferiore della camera di cottura e chiudere la porta del forno.*

*La spina della sonda va collegata nell'apposita presa situata sul pannello comandi (vedi fig.3).*

#### Avvertenze


*Prima di togliere l'alimento dal forno dopo una cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), sfilare con cautela la sonda ancora calda dall'alimento cotto, facendo attenzione a non lasciarla a penzolari fuori dalla camera di cottura: pericolo di ustioni!*




*Prima di un eventuale riuso immediato è consigliabile raffreddarla (in questo modo si evitano anche dannose forature nell'alimento).*

*Per non danneggiare in modo irreparabile la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), evitare di utilizzarla in cotture ad alte temperature (OLTRE 230°C); evitare inoltre che il cavo della sonda vada a contatto con le superfici metalliche calde all'interno della camera di cottura.*





Da SCHERMATA PARAMETRO “% UMIDITA’/VAPORE”  (funzione opzionale)


Dopo aver impostato il valore del parametro “TEMPERATURA AL CUORE”, agire sul tasto

“SELECT” : appare la schermata parametro “% UMIDITA’/VAPORE”.

Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA



Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro % UMIDITA’/VAPORE  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma


automaticamente. Agire sul tasto “START/STOP”  per attivare il ciclo di cottura.

#### 4.3.7.3 Ciclo di cottura con temperatura al cuore e Delta T






Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPO” 




Dovendo impostare la TEMPERATURA AL CUORE e il valore DELTA T non è necessario impostare il parametro TEMPO.

Agendo sul tasto “STEP”  c'è comunque la possibilità di scegliere le opzioni “PAUSA” e “MANTENIMENTO”. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare i valori impostati.



Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPERATURA IN CAMERA” 


Dovendo impostare la TEMPERATURA AL CUORE e il valore DELTA T non è necessario impostare il parametro TEMPERATURA IN CAMERA.





Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA AL CUORE”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agendo nuovamente sul tasto “STEP”  si conferma il valore impostato e si seleziona il parametro “DELTA T”.





Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATARIASSUNTIVA



Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA IN CAMERA” .

Agire sul tasto “SELECT” : appare la schermata relativa ai 3 diversi parametri della temperatura.

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA AL CUORE”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato.

Agendo nuovamente sul tasto “STEP”  si conferma il valore impostato e si seleziona il parametro “DELTA T” . Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.





Importante

*Il parametro “DELTA T” consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza (  ) tra la temperatura all’interno dell’alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all’interno della camera di cottura. Ciò significa che il valore della temperatura in camera di cottura diventa la somma del valore di temperatura all’interno dell’alimento e di un valore di temperatura fisso “  “ impostato dall’operatore. In termini pratici si ha un lento incremento della temperatura in camera di cottura, con una differenza costante rispetto alla temperatura interna dell’alimento che, proprio per questo, viene sottoposto ad un processo di cottura prolungato e delicato (nel caso della carne vengono salvaguardate le proteine, in quanto si evitano tensioni in superficie causate da una formazione troppo rapida della crosta).*

Da SCHERMATA PARAMETRO “% UMIDITA’/VAPORE”  (funzione opzionale)

Dopo aver impostato il valore del parametro “DELTA T” , agire sul tasto “SELECT” : appare la schermata parametro “% UMIDITA’/VAPORE”. Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro % UMIDITA’/VAPORE  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.

Agire sul tasto “START/STOP”  per attivare il ciclo di cottura.




### 4.3.8 Funzionamento programmi







#### 4.3.8.1 Memorizzare programmi (ricette)


L'utente può memorizzare fino a 200 programmi/ricette, assegnando ad ognuno un NOME che può essere composto da un massimo di 10 lettere dell'alfabeto.



Dopo avere impostato i parametri di cottura per il programma (ricetta) che si intende memorizzare, operare come segue:


Agire sul tasto  per accedere alla schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".


Agire sul tasto "STEP"  e selezionare il simbolo . Confermare la selezione agendo sul tasto "SELECT" : apparirà la schermata con le lettere dell'alfabeto.

Agendo sui tasti  e  si effettuano gli spostamenti orizzontali (  verso sinistra /  verso destra), e agendo sul tasto "STEP"  quelli verticali (ad ogni "tocco" si ha lo spostamento verso il basso, mentre tenendo il dito sul tasto "STEP"  si effettua lo spostamento verso l'alto).

Individuata la lettera desiderata (evidenziata su riquadro scuro), agire sul tasto "SELECT"  facendo apparire la lettera scelta sulla parte superiore della schermata.

Se durante la composizione del nome si sbaglia una lettera dell'alfabeto, spostarsi su  (simbolo su riquadro scuro) e agendo sul tasto "SELECT"  la lettera viene cancellata.

Composto il nome del programma (ricetta), agire sul tasto "STEP"  per spostarsi su "SALVA" (scritta evidenziata su riquadro scuro).

Agendo sul tasto "SELECT"  apparirà la schermata "RICETTARIO" con 8 diverse tipologie di prodotti:

PRIMI PIATTI

PANE

SECONDI PIATTI



VERDURA

PESCE

DOLCI



SELVAGGINA

EXTRA

Agire sul tasto "STEP"  per scegliere la tipologia di prodotto (icona con riquadro) in cui "salvare" la ricetta. Agire sul tasto "SELECT"  per confermare.

Apparirà automaticamente la schermata riassuntiva del ciclo di cottura con il nome impostato.


Importante


*In ogni momento è possibile annullare la programmazione: agire sul tasto "STEP"  per spostarsi su "ANNULLA" (scritta evidenziata su riquadro scuro) e successivamente agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta. Riappare la SCHERMATA RIASSUNTIVA relativa all'ultimo ciclo di cottura impostato.*






#### 4.3.8.2 Cancellare programmi (ricette)

L'utente può eliminare in qualsiasi momento un programma (ricetta) impostato e memorizzato nel "RICETTARIO CHEF".



Agire sul tasto con simbolo  per far apparire la schermata "RICETTARIO EKA".

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare la scritta "CHEF" (scritta evidenziata su riquadro


scuro). Agire sul tasto "SELECT"  per fare apparire la schermata "RICETTARIO" (8 icone tipologia prodotti). Agire sul tasto "STEP"  per selezionare l'icona del prodotto (ex: dolce o primo piatto o verdura) nel quale è memorizzata la ricetta (programma) da cancellare.

Agire sul tasto "SELECT"  per selezionare il RICETTARIO con il NOME della ricetta da

eliminare. Agire sul tasto "STEP"  per selezionare la ricetta da cancellare. Agire sul tasto

"SELECT"  per confermare la scelta. Agire sul tasto  per entrare nella schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare il segno  (simbolo "ELIMINA") e agire sul tasto

"SELECT"  per confermare la scelta.


Nella schermata appare la scritta : "PROSEGUIRE LA CANCELLAZIONE?".


Agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta.


La ricetta è cancellata. (sul display appare la schermata del parametro "TEMPO" per poter iniziare l'impostazione di una nuova ricetta).


#### 4.3.8.3 "Scaricare" programmi da forno (su "chiavetta USB")


L'utente, attraverso la "presa USB" del forno, può "scaricare" nella "chiavetta USB" i programmi (ricette) memorizzati all'interno del "RICETTARIO CHEF".


Collegare la "chiavetta USB" alla presa del forno. Agire sul tasto con simbolo  per far


apparire la schermata "RICETTARIO EKA/CHEF". Agire sul tasto "STEP"  per selezionare la


scritta "CHEF" (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agire sul tasto "SELECT"  per fare

apparire la schermata "RICETTARIO" (8 icone tipologia prodotti). Agire sul tasto "STEP"  per selezionare l'icona del prodotto (ex: dolce o primo piatto o verdura) nel quale è memorizzata la


ricetta (programma) da "scaricare". Agire sul tasto "SELECT"  per selezionare il RICETTARIO

con il nome della ricetta da "scaricare". Agire sul tasto "STEP"  per selezionare la ricetta

(nome) da "scaricare". Agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta (appare la schermata riassuntiva del ciclo di cottura relativo alla ricetta selezionata).

Agire sul tasto  per entrare nella schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare il simbolo .


Agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta: la ricetta è "caricata" nella "chiavetta USB". Appare nuovamente la schermata "RICETTARIO" (8 icone tipologia prodotti): per "caricare" altre ricette (nella "chiavetta USB"), ripetere in modo analogo tutte le operazioni relative alla prima ricetta.

#### 4.3.8.4 "Scaricare" tutti i programmi presenti nel forno (su "chiavetta USB")

L'utente, attraverso la "presa USB" del forno, ha la possibilità di scaricare tutte le ricette presenti nel "RICETTARIO CHEF" effettuando una sola operazione.


Agire sul tasto  per entrare nella schermata del menù delle impostazioni generali.

Agire sul tasto "STEP"  fino a selezionare l'icona .

Agire sul tasto "SELECT"  per accedere alla schermata con le lettere dell'alfabeto.

Comporre la password "CHEF".

Agire sul tasto "STEP"  per spostarsi su "SALVA" (scritta evidenziata su riquadro scuro).

Agire sul tasto "SELECT" : appare la schermata che indica il trasferimento delle ricette in corso.

Al termine di questo processo tutte le ricette del forno saranno presenti anche all'interno della "chiavetta USB".

#### Avvertenza

*Durante il trasferimento verranno automaticamente "sovrascritte" nella "chiavetta USB" le ricette aventi lo STESSO NOME di quelle che vengono trasferite da forno.*




#### Importante


*Ogni operazione deve essere fatta entro 5"; dopo tale tempo appare automaticamente la schermata riassuntiva del ciclo di cottura.*


#### 4.3.8.5 "Caricare" programmi su forno (da "chiavetta USB")

L'utente, attraverso la "presa USB" del forno, può "caricare" nel "RICETTARIO CHEF", i programmi (ricette) memorizzati nella "chiavetta USB". Collegare la "chiavetta USB" alla presa del forno.

Agire sul tasto  per entrare nella schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare il simbolo . Agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta: appare la schermata del RICETTARIO con il nome delle ricette contenute nella "chiavetta USB".

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare la ricetta (nome) da "caricare" nel "RICETTARIO

CHEF". Agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta: la ricetta (nome) viene memorizzata nel RICETTARIO nella relativa tipologia di prodotto (ex. Lasagne = PRIMI PIATTI, Trota = PESCE, Patate = VERDURA ecc.). Appare nuovamente la schermata del RICETTARIO con il nome delle ricette contenute nella "chiavetta USB": per "caricare" altre ricette (nel "RICETTARIO CHEF"), ripetere in modo analogo tutte le operazioni relative alla prima ricetta.





#### Importante

*Ogni operazione deve essere fatta entro 5"; dopo tale tempo appare automaticamente la schermata riassuntiva del ciclo di cottura.*


#### 4.3.8.6 “Caricare” tutti i programmi presenti nella “chiavetta USB” sul forno

L'utente, attraverso la “presa USB” del forno, può “caricare” nel “RICETTARIO CHEF”, tutti i programmi (ricette) memorizzati nella “chiavetta USB” con una sola operazione.

Inserire la “chiavetta USB” nell'apposita presa.

Agire sul tasto  per entrare nel menù programmazione. Agire sul tasto “STEP”  fino a selezionare l'icona . Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la selezione

Agire una sola volta sul tasto “STEP”  per selezionare tutte le ricette.

Agire sul tasto “SELECT”  per iniziare il trasferimento delle ricette.


Durante il trasferimento delle ricette apparirà la schermata con la scritta “OPERAZIONE IN CORSO” ed il numero delle ricette rimanenti per completare il trasferimento.

#### Avvertenza

*Durante il trasferimento verranno automaticamente “sovrascritte” nel “RICETTARIO CHEF” le ricette aventi lo STESSO NOME di quelle che vengono trasferite da “chiavetta USB”.*

#### 4.3.8.7 Utilizzare programmi (ricette)



Tecnoeka ha inserito nel forno delle ricette elaborate dai propri chef, che possono essere scelte ed eseguite da Voi.



All'interno del ricettario, al quale si accede agendo sul tasto , si trovano 40 programmi di cottura (non modificabili) nel “RICETTARIO EKA” e gli stessi programmi di cottura nel “RICETTARIO CHEF”, modificabili.

Consultando questi ricettari, si ha la possibilità di eseguire le cotture presenti nel “RICETTARIO EKA” oppure di eseguire e/o modificare i parametri dei cicli di cottura presenti nel “RICETTARIO CHEF” .



##### 4.3.8.7.1 Utilizzare programmi memorizzati nel “RICETTARIO EKA”

Per utilizzare un programma/ricetta ( vedi paragrafo 15 “RICETTARIO”):

Agire sul tasto con simbolo  per far apparire la schermata “RICETTARIO EKA”. Agire sul tasto “SELECT” : apparirà la schermata “RICETTARIO” (icone tipologia prodotti).


Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la tipologia del prodotto alla quale appartiene il nome della ricetta da utilizzare. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la tipologia del prodotto. Appare la schermata “RICETTARIO SELEZIONE RICETTA”.


Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il nome della ricetta da utilizzare.


Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta. Nel display apparirà la schermata riassuntiva del ciclo di cottura con il nome della ricetta. Agire sul tasto “START/STOP”  per attivare il ciclo di cottura.



#### 4.3.8.7.2 Utilizzare programmi memorizzati nel “RICETTARIO CHEF”

Per utilizzare un programma/ricetta (vedi paragrafo 15 “RICETTARIO”):


Agire sul tasto con simbolo  per far apparire la schermata “RICETTARIO EKA”.

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la scritta “CHEF” (appare la schermata “RICETTARIO CHEF”).

Agire sul tasto “SELECT” : apparirà la schermata “RICETTARIO” (icone tipologia prodotti).

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la tipologia del prodotto alla quale appartiene il nome della ricetta da utilizzare. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la tipologia del prodotto. Appare la schermata “RICETTARIO SELEZIONE RICETTA”.

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il nome della ricetta da utilizzare.

Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta. Nel display apparirà la schermata riassuntiva del ciclo di cottura con il nome della ricetta.


Agire sul tasto “START/STOP”  per attivare il ciclo di cottura.

Importante

*I valori dei parametri di un programma (ricetta) memorizzato, possono essere modificati sia prima di iniziare il ciclo di cottura, sia a ciclo di cottura in corso.*

*Nella memoria del forno resteranno comunque i valori originari.*

#### 4.3.8.8 Opzione “NUOVA RICETTA”

Per memorizzare una NUOVA RICETTA agire sul tasto : appare la schermata “MENU PROGRAMMAZIONE”.

Agire sul tasto “STEP”  e selezionare l'icona .

Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.

Appare la schermata parametro TEMPO: impostare i valori dei vari parametri di cottura della nuova ricetta. Memorizzare la nuova ricetta.

#### 4.3.8.9 Opzione “COPIA RICETTA”

Per COPIARE una RICETTA è necessario che la ricetta (da copiare) sia presente nella SCHERMATA RIASSUNTIVA.

Agire sul tasto : appare la schermata “MENU PROGRAMMAZIONE”.

Agire sul tasto “STEP”  e selezionare l'icona .





Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.

Appare la schermata con le lettere dell'alfabeto: comporre il nuovo nome della ricetta e successivamente memorizzarla nel RICETTARIO.

### 4.3.9 Funzioni di serie



#### 4.3.9.1 Funzione “LAST”

Consente di selezionare l'ultimo ciclo di cottura terminato: sia che sia stato eseguito in modalità “manuale”, sia che sia stato eseguito in modalità programmata.


Agendo sul tasto  appare la schermata “RICETTARIO EKA”. Agire sul tasto “STEP”  e scegliere “LAST” (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agendo sul tasto “SELECT”  apparirà la schermata riassuntiva dell'ultimo ciclo di cottura eseguito che potrà essere avviato premendo il tasto “START/STOP” .

#### 4.3.9.2 Funzione “RAFFREDDAMENTO CAMERA DI COTTURA”

Questa funzione consente di raffreddare rapidamente la camera di cottura dopo aver terminato un ciclo di cottura. Aprire la porta del forno (appare schermata di colore rosso).




Agendo sul tasto  appare la schermata “RAFFREDDAMENTO” nella quale viene visualizzato in tempo reale, anche durante lo svolgimento della funzione, il valore della temperatura  all'interno della camera di cottura.

La funzione “raffreddamento” può essere disattivata in qualsiasi momento agendo sul tasto

“START/STOP” ; oppure termina automaticamente quando la temperatura all'interno della camera di cottura scende a 45°C.


In entrambi i casi, terminata la funzione, sul display appare la schermata su sfondo di colore rosso di avvertimento con scritta “porta aperta”.




Chiudendo la porta, appare la schermata riassuntiva del ciclo di cottura appena concluso, ed è

possibile impostare un nuovo ciclo: agire sul tasto “STEP”  e scegliere i parametri da modificare e con i tasti  e  impostarne i relativi valori: aprire la porta, infornare il prodotto da cucinare.

Per avviare il ciclo di cottura, richiudere la porta e attivare il tasto “START/STOP” .

Per impostare un nuovo ciclo di cottura con porta aperta è sufficiente attivare il tasto “SELECT”

 SELECT, appare schermata riassuntiva del ciclo di cottura appena concluso.

Entro 5” agire sul tasto “STEP”  e scegliere i parametri da modificare e, con i tasti  e  scegliere i relativi valori.

Dopo aver infornato il prodotto da cucinare, per avviare il ciclo di cottura, chiudere la porta e

attivare il tasto “START/STOP” .

#### Avvertenza

*Durante il funzionamento a porta aperta non rimuovere il carter copri ventole; non toccare le ventole in movimento e le resistenze ancora calde.*




#### 4.3.9.3 Funzione “HACCP”

La funzione “HACCP” ha lo scopo di registrare i dati operativi delle cotture eseguite, monitorandone costantemente lo svolgimento.

I dati “HACCP” vengono registrati all'interno di una “chiavetta USB” che deve essere collegata nell'apposita “presa USB” del forno. La chiavetta USB non è in dotazione ma è un accessorio opzionale.

### ATTIVAZIONE FUNZIONE "HACCP"

Per attivare la funzione "HACCP" è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- collegare la "chiavetta USB" nell'apposita "presa" USB del forno.
- impostare il ciclo di cottura (manuale o programmato)
- agire sul tasto  per accedere alla schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE"
- agire sul tasto "STEP"  fino a selezionare la scritta "HACCP"
- agire sul tasto "SELECT"  si conferma la selezione: si attiva la funzione "HACCP"

Agire sul tasto "START/STOP"  per iniziare il ciclo di cottura.

Terminato il ciclo di cottura la funzione "HACCP" si disabilita automaticamente.

### VISUALIZZAZIONE (SU PC) DATI "HACCP"

Per visualizzare su pc i parametri di un ciclo di cottura eseguito:

- agire sul tasto "START/STOP"  per qualche secondo e spegnere il forno
- rimuovere la "chiavetta USB" dal forno ed inserirla nella "presa USB" del PC
- aprire "il file" desiderato presente all'interno della "chiavetta USB"

### Importante

*Tutti i dati relativi alle cotture svolte nella stessa giornata vengono contenuti nello stesso file "HACCP".*

*Il file "HACCP", dopo la creazione di un altro file "HACCP" in un giorno successivo, viene automaticamente rinominato mettendo in evidenza la data in cui sono state eseguite le cotture.*

I dati "HACCP" vanno interpretati con l'ausilio della legenda che segue:

### LEGENDA


|        |  |
|--------|--|
| C1     | INIZIO DELLA COTTURA   |
| C2     | COTTURA TERMINATA CORRETTAMENTE                                      |
| C3     | COTTURA INTERROTTA CON TASTO START/STOP OPPURE A CAUSA DI UN ALLARME |
| AL1    | ALLARME: PORTA APERTA  |
| AL2    | ALLARME: LA SONDA AL CUORE SI È GUASTATA DURANTE LA COTTURA          |
| AL3    | ALLARME: LA SONDA DELLA TEMPERATURA È GUASTA                         |
| AL4    | ALLARME: MOTORE  |
| AL5    | ALLARME: TERMOSTATO DI SICUREZZA                                     |
| AL9    | ALLARME: LE RESISTENZE NON SONO COLLEGATE                            |
| R      | NOME DELLA RICETTA   |
| R: MAN | RICETTA IMPOSTATA MANUALMENTE  |
| F0     | TIPO DI RICETTA MANUALE  |
| F1     | PRIMI PIATTI   |
| F2     | SECONDI PIATTI   |
| F3     | PESCE  |
| F4     | SELVAGGINA   |
| F5     | PANE   |
| F6     | VERDURA  |
| F7     | DOLCI  |
| F8     | EXTRA  |
| T1     | TEMPERATURA RILEVATA NELLA CAMERA DI COTTURA                         |
| T2     | TEMPERATURA RILEVATA DALLA SONDA AL CUORE                            |
| D1     | LA PORTA È STATA APERTA DURANTE LA COTTURA                           |
| D2     | LA PORTA È STATA CHIUSA DURANTE LA COTTURA                           |

## ERRORI POSSIBILI FUNZIONE "HACCP"


| Tipo di errore                    | Causa errore                                    | Azione correttiva  |
|-----------------------------------|---|--|
| Er. 1 IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP" | - La "chiavetta USB" è stata tolta              | - Inserire la "chiavetta USB" per salvare i dati della cottura successiva                                |
| IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"       | - La "chiavetta USB" non è inserita             | - Inserire la "chiavetta USB" in formato "FAT" per salvare i dati della cottura successiva               |
| IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"       | - La "chiavetta USB" non è del formato corretto | - La "chiavetta USB" deve essere in formato "FAT" per riuscire a salvare i dati della cottura successiva |

## 5. Menù impostazioni

Questa funzione consente di visualizzare le varie impostazioni disponibili.


Agendo sul tasto  appare la schermata "IMPOSTAZIONI".



Agire sul tasto "STEP"  per selezionare l'impostazione desiderata.

Agire sul tasto "SELECT"  per confermare l'impostazione desiderata:

- DATA/ORA
- SEGNALE ACUSTICO
- INFO
- °C / °F
- SELEZIONE LINGUA (*lingua inglese preimpostata*)
- MODIFICA PARAMETRI FUNZIONALI (solo per tecnico "EKA")

### DATA/ORA

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare in successione: giorno/mese/anno/ora e minuti.


Agire sui tasti  e  per impostare i valori desiderati.

Agire sul tasto "SELECT"  per confermare i valori impostati.


### SEGNALE ACUSTICO

Agire sul tasto "SELECT"  per eliminare il segnale acustico o per riattivarlo.


### INFO


Agire sul tasto "SELECT"  per visualizzare le versioni "firmware" delle schede elettroniche montate nel forno.

### °C / °F

Agire sul tasto "SELECT"  per modificare l'unità di misura della temperatura da °C a °F e viceversa.

## SELEZIONE LINGUA (*lingua inglese preimpostata*)

Agire sul tasto "SELECT"  : appare la schermata "LINGUE".

Agire sul tasto "STEP" per scegliere la lingua desiderata. Agire sul tasto "SELECT"  per confermarla.

Ogni operazione deve essere fatta entro 5"; dopo tale tempo appare automaticamente la schermata riassuntiva del ciclo di cottura.


## 6. Menù accessori

Agendo sul tasto  appare la SCHERMATA ACCESSORI compatibili con il forno:

1 LAVAGGIO

2 CAPP (per forni elettrici)

3 LIEVITATORE.

Agire sul tasto "STEP"  per scegliere il nome (tipo) di accessorio da attivare, qualora sia già disponibile e collegato con il forno.


Agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta.



Se non viene fatta nessuna scelta, dopo 20" appare automaticamente la schermata riassuntiva del ciclo di cottura.

## 7. Comunicazione forno - utente

Il forno è dotato di una presa USB (fig.3) attraverso la quale è possibile:

- "Caricare"/ "Scaricare" programmi di cottura
- Modificare parametri operativi
- Memorizzare dati necessari per il sistema "HACCP"

Agendo sul tasto  appare la schermata con le funzioni disponibili.

Agire sul tasto "STEP"  per selezionare la funzione desiderata. Agire sul tasto "SELECT"  per confermarla.

## 8. Pulizia

### 8.1 Informazioni generali

Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.

L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera, per garantire la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita.

L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno (possibilità di pericolose infiltrazioni dannose per i componenti elettrici).



Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.

Evitare nel modo più assoluto di usare pagliette di ferro, lane d'acciaio e raschietti che possono rovinare le superfici trattate.

Evitare inoltre il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.

## 8.2 Pulizia camera di cottura

### 8.2.1 Pulizia manuale

Per facilitare la pulizia togliere il carello porta teglie.

Per motivi igienici è buona norma pulire quotidianamente la camera di cottura, alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno. Una corretta pulizia impedisce inoltre il formarsi di fenomeni corrosivi all'interno della camera, oltre ad evitare il pericolo di combustioni accidentali per eventuale presenza di grassi e residui alimentari accumulati nel tempo.

I detergenti per la pulizia non devono contenere sostanze abrasive e nemmeno sostanze di natura acida/corrosiva. In mancanza di appropriati detergenti è sufficiente pulire la camera di cottura con una spugna imbevuta di acqua tiepida saponata o di acqua tiepida e un po' di aceto.

Risciacquare abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile) ed asciugare bene con un panno morbido. Le griglie laterali vanno pulite a parte e rimontate. A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

### 8.2.2 Pulizia semi-automatica

Per facilitare la pulizia togliere il carello porta teglie. Operare come segue:

- spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne della camera di cottura, sul carter copri ventole (non spruzzare attraverso la griglia sulle ventole) e sul vetro interno della porta;
- lasciare agire il prodotto per circa 20 minuti a porta chiusa;
- accendere il forno regolando la temperatura a 70-80°C;
- eseguire un ciclo con vapore al massimo (100%) per circa 15 minuti;
- a ciclo concluso spegnere il forno, lasciare raffreddare la camera di cottura e sciacquarla abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile);
- asciugare eseguendo un ciclo di riscaldamento regolando la temperatura a 150-160°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

### 8.2.3 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)

Per facilitare la pulizia togliere il carello porta teglie. Operare come segue.

Dal "MENU' ACCESSORI" (paragrafo 6) è possibile attivare il lavaggio automatico "KWT" per la pulizia automatica della camera di cottura del forno.

Il sistema di lavaggio "KWT" consente di utilizzare i seguenti programmi:

1. L1 - Lavaggio di breve durata
2. L2 - Lavaggio di media durata
3. L3 - Lavaggio di lunga durata
4. P - Pre-carico di detergente e brillantante delle pompe peristaltiche
5. R - Risciacquo e asciugatura della camera di cottura senza utilizzare prodotti chimici.

Il sistema di lavaggio "KWT" può essere già disponibile nella camera di cottura, oppure montato in un secondo momento come kit opzionale nei modelli di forni che lo prevedono.

## Importante


*È consigliabile utilizzare il programma “P” al primo utilizzo del sistema di lavaggio “KWT”. In questo modo viene rimossa l'aria presente all'interno delle pompe peristaltiche e dei tubi di detersivo e brillantante, garantendo così la corretta funzionalità del sistema.*

*A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.*

## Avvertenze

*Non aprire la porta durante le operazioni di lavaggio, in quanto potrebbero fuoriuscire sostanze chimiche utilizzate per la pulizia ed esalazioni calde. Pericolo di corrosione e di ustioni!*

*Quando compare la schermata rossa che segnala una temperatura in camera di cottura superiore ai 100°C, il lavaggio non può essere attivato. È possibile ritornare alla schermata riassuntiva*

*agendo sul tasto “SELECT”  SELECT.*

### 8.3 Pulizia della guarnizione porta

Per motivi igienici e funzionali, è buona norma pulire la guarnizione della porta alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno. Va lavata accuratamente con acqua tiepida saponata. Va risciacquata e asciugata con un panno morbido. Eventuali incrostazioni o residui di cibo vanno tolti con particolare delicatezza, senza l'ausilio di utensili metallici taglienti che potrebbero danneggiare la guarnizione in modo irreparabile.

### 8.4 Pulizia della porta

Il vetro della porta rivolto verso l'interno della camera di cottura può essere pulito utilizzando lo stesso tipo di sgrassante adoperato per pulire la camera; diversamente, può essere usato un normale prodotto (non tossico) per la pulizia dei vetri. Un comune detergente per vetri può essere impiegato anche per pulire il vetro della porta rivolto all'esterno. In ogni caso si può far uso semplicemente di acqua tiepida saponata. Dopo il risciacquo asciugare bene la superficie in vetro con un panno morbido. Qualora tra i due vetri della porta si formino delle opacità, è possibile eliminarle dopo aver aperto il vetro interno. A tale scopo, a porta aperta, agire sull'apposita “presa” disponibile sul lato destro del profilo (metallico) superiore che sostiene il vetro interno, e tirare fino a sganciare il vetro dalle proprie sedi “clips”.

Dopo aver eliminato lo sporco tra i due vetri, richiudere il vetro interno spingendolo verso il vetro esterno fino ad agganciarlo nuovamente alle apposite sedi “clips”.

### 8.5 Pulizia dell'involucro esterno

Le superfici esterne in acciaio vanno pulite con un panno imbevuto di acqua tiepida saponata o mischiata con un po' di aceto, vanno risciacquate bene e asciugate con un panno morbido.

Qualora si voglia usare dei prodotti specifici in commercio, essi dovranno rispondere ai requisiti riguardanti la pulizia indicati nel paragrafo “Informazioni generali”.

È utile ricordare che anche la pulizia del banco di appoggio dell'apparecchio o del pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio, non va fatta usando sostanze acide corrosive (per esempio acido muriatico), in quanto anche i vapori che da esse si sprigionano possono intaccare e deteriorare l'involucro esterno in acciaio e danneggiare in modo irreparabile i componenti elettrici interni all'apparecchio.

### 8.6 Periodo di inattività

Qualora l'apparecchio non venga adoperato per un lungo periodo di tempo, è buona norma disinserirlo dall'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e da quella idrica. È consigliabile pulirlo con cura internamente (camera di cottura) ed esternamente, facendo particolare attenzione a rimuovere eventuali residui di sale che se presenti sulle superfici in acciaio sono causa di corrosioni.

Si consiglia inoltre di proteggere l'apparecchio con prodotti spray a base oleosa (per esempio l'olio di vaselina) che spruzzati sulle superfici in acciaio formano un'efficace pellicola protettiva.

Lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.

Un'adeguata copertura dell'apparecchio consente infine di preservarlo dalla polvere.

## 9. Manutenzione

### 9.1 Informazioni generali

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.

Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato e addestrato alle operazioni da svolgere.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e lasciarlo raffreddare.

I componenti che possono necessitare di manutenzione sono tutti accessibili togliendo il fianco sinistro e la schiena dell'apparecchio.

Verificare che nelle installazioni di tipo B, siano sempre assicurate le condizioni di pulizia dei condotti di scarico verso l'esterno dei fumi (camini).

### 9.2 Sostituzione della guarnizione porta

La guarnizione porta dispone di un profilo rigido con alette di ritenzione. Questo profilo va inserito nell'apposita guida presente sulla facciata della camera di cottura.

Per sostituire la guarnizione è sufficiente togliere dalla guida quella usata (tirare con forza in prossimità dei 4 angoli). Pulire la guida da eventuali impurità e inserirvi la guarnizione nuova (per agevolare il montaggio si consiglia di umidificare con acqua saponata il profilo della guarnizione).

### 9.3 Pulizia delle ventole

Per accedere alle ventole è sufficiente togliere il carter copriventole dopo aver svitato le viti che lo fissano alla camera di cottura.

Le ventole devono essere pulite periodicamente con degli appropriati prodotti ad azione anticalcare. La pulizia va fatta con cura in ogni loro parte, eliminando eventuali incrostazioni di natura calcarea.

A pulizia ultimata rimontare il carter copriventole operando in modo inverso.

#### Importante

*Durante il montaggio del carter copriventole, fare molta attenzione a riposizionare correttamente, nelle proprie sedi, i tubi che immettono l'acqua sulle ventole; diversamente i tubi vanno ad interferire con le stesse ventole durante il movimento, causando all'apparecchio danni dei quali la Ditta Costruttrice declina ogni responsabilità.*

### 9.4 Regolazione maniglia



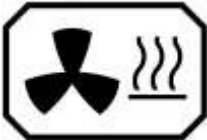


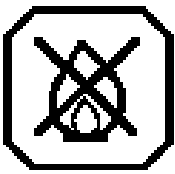





Qualora la maniglia della porta non chiudesse in modo corretto, verificare ed eventualmente regolare la posizione del "nasello" nel seguente modo:

1. Con la porta del forno aperta, allentare le viti di fissaggio del "nasello"
2. Spostare il "nasello" in senso verticale e fissarlo in modo che, chiudendo la porta, possa essere introdotto nella maniglia, completamente aperta (posizione orizzontale), senza strisciare.
3. Dopo la regolazione, con porta chiusa la maniglia deve trovarsi in posizione verticale (la parte terminale del "nasello" deve essere perfettamente orizzontale).

## 10. Guasti possibili

| Tipo di guasto   | Causa del guasto   | Azione correttiva                              |
|--|--|--|
| Pannello comandi totalmente spento (il forno non funziona)                     | - Collegamento alla rete elettrica non conforme                              | - Controllare il collegamento alla rete        |
|  | - Tensione di rete non presente  | - Ripristinare la tensione di alimentazione    |
|  | - Fusibile di protezione scheda elettronica (con microprocessore) interrotto | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
| Ciclo di cottura impostato e tasto "START" attivato: il forno non funziona     | - Porta aperta o socchiusa   | - Chiudere correttamente la porta              |
|  | - Sensore magnetico danneggiato  | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
| Ciclo di vapore attivato: non c'è produzione di vapore nella camera di cottura | - Collegamento alla rete idrica non conforme                                 | - Controllare il collegamento alla rete idrica |
|  | - Rubinetto di intercettazione chiuso  | - Controllare il rubinetto                     |
|  | - Filtro ingresso acqua ostruito   | - Pulire il filtro                             |
|  | - Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata                                  | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
| Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione                                    | - Montaggio guarnizione non conforme   | - Controllare il montaggio della guarnizione   |
|  | - Guarnizione danneggiata  | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
|  | - "Nasello" maniglia allentato   | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
| Il forno non cuoce in modo uniforme  | - Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità                          | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
|  | - I motori non effettuano l'inversione di marcia                             | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |
| Ciclo di cottura impostato forno funzionante ma non va in temperatura          | - Avaria o arresto della "soffiante"   | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato         |

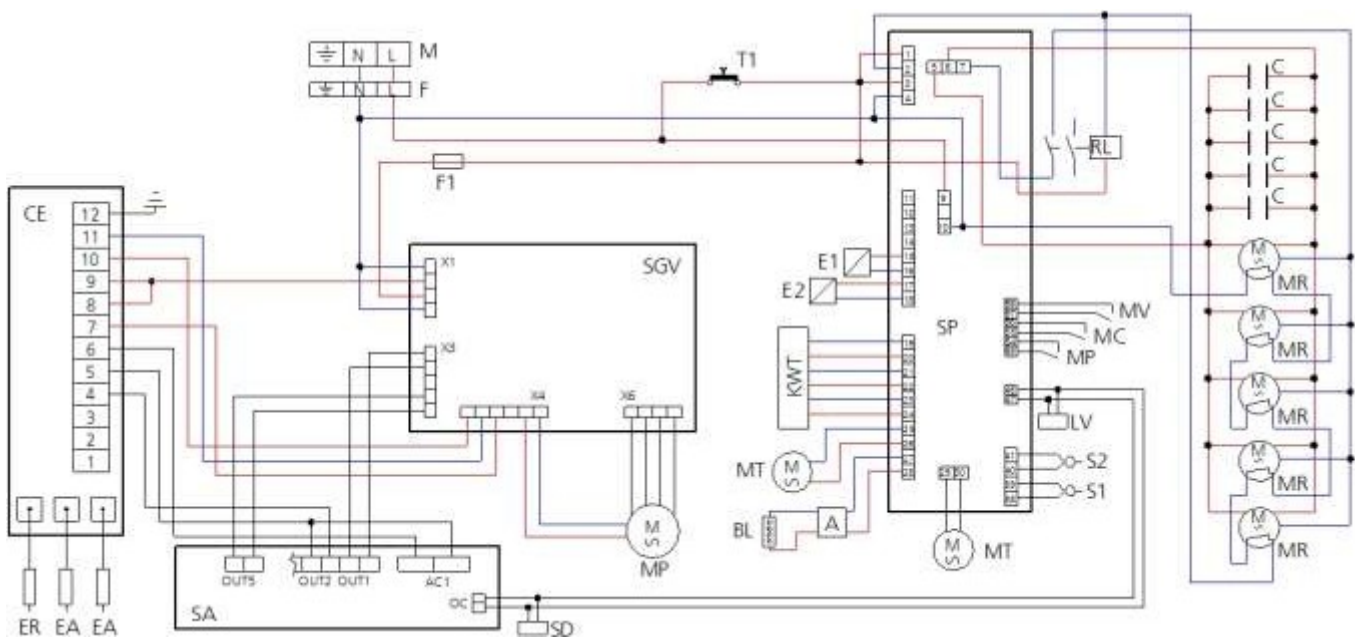
## 11 Allarmi possibili

| Tipo di allarme  | Causa allarme   | Effetto  | Azione correttiva   |
|--|---|--|---|
|   | - Collegamento sonda camera cottura-scheda elettronica/microprocessore interrotto.<br>- Sonda camera cottura danneggiata.         | - Funzionamento forno disattivato  | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato  |
|   | - Collegamento sonda al cuore-scheda elettronica/microprocessore interrotto.<br>- Sonda al cuore a forma di spillone danneggiata. | - Non è possibile attivare un ciclo di cottura in cui sia necessario impostare il parametro della "temperatura al cuore" | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato  |
|   | - Motore surriscaldato (si attiva protezione termica del motore).   | - Funzionamento forno disattivato  | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato  |
|   | - Termostato di sicurezza attivo  | - Funzionamento forno disattivato  | - Rivolgersi ad un tecnico qualificato  |
| Temperatura > 100°C  | - La temperatura in camera di cottura è superiore ai 100°C  | - Il ciclo di lavaggio automatico non può essere attivato  | - Raffreddare la camera di cottura: aprire la porta ed agire sul tasto  per attivare il raffreddamento automatico.                                 |
|   | - Il bruciatore del forno non si accende correttamente per mancanza di gas.   | - Funzionamento forno disattivato  | - Agire sul tasto  "START/STOP" per riattivare il funzionamento del forno (se l'allarme continua a ripetersi rivolgersi ad un tecnico qualificato) |
| <br>BLACKOUT<br>(durante il ciclo di cottura) | - Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete   | - Il forno viene disattivato   | - Agire sul tasto  "SELECT" per riattivare il funzionamento del forno  |
| <br>TEMPERATURA<br>LCD<br>ELEVATA             | - La temperatura del display è superiore al valore consentito: pericolo rottura LCD   | - Il forno continua il ciclo di cottura.   | - Agire sul tasto  "SELECT" per eliminare l'allarme. Rivolgersi ad un tecnico qualificato per eliminare la causa dell'allarme                      |

### Importante

L'allarme  può comparire solo con l'utilizzo della sonda al cuore a forma di spillone (opzionale)

## 12. Schema elettrico



### Legenda

|    |                               |     |                                     |
|----|-------------------------------|-----|-------------------------------------|
| M  | Morsetti alimentazione        | MT  | Motoventilatori di raffreddamento   |
| F  | Filtro antidisturbo           | MP  | Motoventilatore "premix"            |
| F1 | Fusibile                      | SP  | Scheda potenza                      |
| T1 | Termostato di sicurezza       | SD  | Scheda display                      |
| A  | Alimentatore Barra Led        | SGV | Scheda gruppo ventilatore           |
| MV | Microinterruttore vetro porta | SA  | Scheda accessori                    |
| MC | Microinterruttore carello     | CE  | Centralina controllo gas            |
| MP | Microinterruttore porta       | S1  | Sonda temperatura camera cottura    |
| E1 | Elettrovalvola umidificazione | S2  | Sonda temperatura al cuore alimento |
| E2 | Elettrovalvola scarico        | EA  | Elettrodi accensione                |
| RL | Relè                          | ER  | Elettrodo rilevazione               |
| BL | Barra Led                     | KWT | Alimentazione gruppo lavaggio       |
| C  | Condensatori                  | LV  | Alimentazione lievitatore           |
| MR | Motoventilatori radiali       |     |                                     |

## 13. Assistenza tecnica e ricambi originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali. Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente, sono presenti come dotazioni dell'apparecchiatura e quindi forniti all'atto della vendita o consegna.

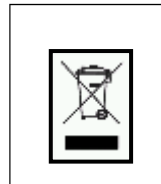
Per necessità di intervento l'utente potrà rivolgersi in Tecnoeka ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito [www.tecnoeka.com](http://www.tecnoeka.com).

### 13.1 Lista componenti di ricambio

| COMPONENTE                                | CODICE TECNOEKA |
|---|-----------------|
| Bruciatore forno                          | 01204300        |
| Gruppo elettrodi accensione + rilevazione | 01204320        |
| Cavo alimentazione                        | 00002370        |
| Centralina elettronica gas                | 01900690        |
| Scheda display                            | 01900451        |
| Scheda micropotenza                       | 01900460        |
| Scheda gruppo ventilatore ("soffiante")   | 01900720        |
| Scheda accessori                          | 01900392        |
| Microinterruttore                         | 01204150        |
| Sensore porta                             | 00010510        |
| Condensatore                              | 01204080        |
| Elettrovalvola acqua                      | 01201780        |
| Elettrovalvola scarico                    | 01203390        |
| Elettrovalvola gas                        | 01204290        |
| Filtro antidisturbo                       | 01204330        |
| Morsettiera alimentazione                 | 01200720        |
| Motore di ventilazione                    | 01204090        |
| Motore di raffreddamento                  | 01202330        |
| Motore Premix ("soffiante")               | 00015300        |
| Barra Led                                 | 21004310        |
| Termostato di sicurezza                   | 01202780        |
| Relè                                      | 01200820        |
| Alimentatore                              | 01203020        |
| Portafusibile                             | 00014030        |
| Fusibile 2A                               | 01201820        |

## 14. Informazioni agli utenti

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici.



La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.

## 15. Ricettario

### ANTIPASTI



|   |                |
|---|----------------|
| 1 | QUICHE         |
| 2 | PIZZA          |
| 3 | FOCACCIA       |
| 4 | PANE           |
| 5 | VOL AU VENT    |
| 6 | SFOGLIA SALATA |

### PRIMI PIATTI



|    |                     |
|----|---------------------|
| 7  | LASAGNE             |
| 8  | RISO PILAF          |
| 9  | GNOCCHI ALLA ROMANA |
| 10 | PAELLA              |
| 11 | RAGU' DI CARNE      |
| 12 | ZUPPA DI VERDURA    |
| 13 | CREPELLE            |

### SECONDI PIATTI



|    |                       |
|----|-----------------------|
| 14 | COSTATA               |
| 15 | COSTOLETTE DI AGNELLO |
| 16 | POLLO AL FORNO        |
| 17 | SCALOPPINE            |
| 18 | POLLO AL CURRY        |
| 19 | ROASTBEEF             |
| 20 | GRIGLIATA DI CARNE    |

### PESCE



|    |                       |
|----|-----------------------|
| 21 | CAPE SANTE            |
| 22 | SALMONE ALLA GRIGLIA  |
| 23 | SPIGOLA AL SALE       |
| 24 | CODADIROSPoSOTTOVUOTO |
| 25 | POLIPO AL VAPORE      |
| 26 | FILETTO DI ORATA      |

### VERDURA



|    |                         |
|----|-------------------------|
| 27 | PATATE AL FORNO         |
| 28 | PATATEFRITTE(SURGELATE) |
| 29 | VERDURE MISTE AL VAPORE |
| 30 | RATATOUILLE             |
| 31 | FAGIOLINI               |
| 32 | SPINACI (SURGELATI)     |

### DOLCI



|    |                       |
|----|-----------------------|
| 33 | BIGNE'                |
| 34 | TORTINI AL CIOCCOLATO |
| 35 | MUFFIN                |
| 36 | PAN DI SPAGNA         |
| 37 | SFOGLIA               |
| 38 | BISCOTTI              |

**Importante:** *la buona riuscita delle ricette può variare in base alla quantità, disposizione (orientamento del prodotto rispetto al flusso d'aria) e pezzatura del prodotto da cucinare.*

*Si consiglia di mantenere una distanza di almeno 3 cm tra il prodotto completamente lievitato e la teglia superiore.*



## 16. La garanzia

Il prodotto Tecnoeka è concepito esclusivamente per un uso alimentare ed è assistito da garanzia a norma di legge (artt. 1490 e segg. c.c.) per i Clienti Professionali, ovvero i clienti che acquistano dal Distributore con partita IVA. Il prodotto Tecnoeka è professionale ed è certificato secondo le norme CEI EN 60335-1 e può essere venduto solo ad utilizzatori professionali.

Con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta, per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto.

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

- 1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
- 2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
- 3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
- 4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da Tecnoeka.
- 5) Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- 6) Manomissione del prodotto.
- 7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
- 8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati da Tecnoeka.
- 9) Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
- 10) Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
- 11) Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede di Tecnoeka srl e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative. Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate da Tecnoeka.

TECNOEKA SRL non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Tecnoeka.

Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

## 17. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

Tecnoeka srl mantiene e garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di 24 mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

## 18. Legge applicabile e foro competente

I rapporti di fornitura saranno regolati dalla legge italiana, con espressa esclusione delle norme di diritto internazionale privato e della Convenzione di Vienna sulla Vendita Internazionale di Beni Mobili dell'11.4.1980. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Padova.

I prodotti presentati nei manuali possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per Tecnoeka Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Tecnoeka Srl non risponde a qualsiasi inesattezza, imputabile ad errori di stampa o trascrizione, presenti negli strumenti di presentazione e descrizione tecnica e commerciale dei propri prodotti alla clientela.