CHEF Line

FORNO CONVEZIONE A GAS

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI MODD.

CHF 711G TC – CHF 664G TC

rev. 6

CATEGORIA II2H3+
IT

CE 0705

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 E-mail: info@chefline.it

Indice

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 della pressione di allacciamento
   3.3. Adattamento ad altro gas
   3.4. Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria
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. 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
4.3.4.2. Impostazione TEMPERATURA
4.3.4.3. Impostazione UMIDITA'/VAPORE
4.3.4.4. Impostazione "PRERISCALDAMENTO"
4.3.4.5. Impostazione VELOCITA' FLUSSO D'ARIA
4.3.5. Selezione fasi di cottura
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

8.3. 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

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 (come l'iniettore di ricambio per il gas disponibile e le sue condizioni di fornitura).

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 può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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 mm2; 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 similare, 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 711G TC – CHF 664G 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 atmosferico e di uno scambiatore di calore per il riscaldamento della camera di cottura. La diffusione del calore avviene tramite due 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 produttrice. Installare l'apparecchio in un ambiente opportunamente aerato e
- metterlo in funzione rispettando le normative in vigore. Esigere parti di ricambio originali e dopo la sostituzione e/o regolazione di un componente, quale l'aria primaria, accertarsi che venga sigillato con 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 può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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.

2015

CE 0705

N° 705CQ297

IT ; G20 ; 2H ; 20 mbar

Mod. : CHF 711G
Serial Number : XX
220-230 V AC 50 Hz 500 W
Qn : 13.50 kW
Type : A1 ☐ B11 ☐ B21 ☐

G20 = 1.429 m3/h
G25 = 1.661 m3/h
G25.1 = 1.658 m3/h
G2.350 = 1.985 m3/h
G30 = 1.065 kg/h
G31 = 1.049 kg/h

220-230V AC 50/60Hz 500W | 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-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 belufteten Raum betrieben werden. 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. Faire attention aux instructions relatives á l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El apparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atencion a las instrucciones para el luso y mantenimiento del apparato 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. 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. 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. 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	935 x 980 x 1070 mm	
Peso	118 kg	
Portata termica nominale	13.50 kW	
Massimo carico per teglia GN 1/1-600x400mm	4 - 2 kg	
Carico totale GN 1/1-600x400mm	28 - 12 kg	
Raccordo del gas ISO 7-1	1/2 "	
Raccordo dell'acqua	3/4 "	
Tubo verticale di evacuazione fumi	Ø 150 mm; altezza min. 1000 mm	
Categoria apparecchio (per l'Italia)	II2H3+	
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20 a 20 mbar	
Tipo di costruzione	A_1 / B_{11}	
Alimentazione elettrica	220-230 V ~	
Potenza elettrica	0,5 kW	
Classe	I	
Cavo di alimentazione	Tipo H07RN-F 3 x 1,5 mm^2	
Allacciamento cavo di alimentazione	Tipo : Y	
Pressione di allacciamento gas	Gas liquido butano/propano G30/G31 : 30/37 mbar 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_i a 15° e 1013 mbar	G30 :1.065 kg / h	G20 : 1.429 m^3 / h
Parametri al camino B_{11} (Ø 150 mm, L=1 m) (G20 20 mbar)	Portata fumi :	31.45 g/s
	Temperatura fumi :	163.5 °C
	Pressione fumi :	-2.8 Pa
Parametri al camino B_{11} (Ø 150 mm, L=1 m) (G30 28-30 mbar)	Portata fumi :	29.83 g/s
	Temperatura fumi :	169.2 °C
	Pressione fumi :	-2.9 Pa
Diametro iniettore principale	G30/G31 : 190 1/100 mm	G 20 : 280 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	G30/G 31 : 16 mm	G 20 : 10 mm

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.
Il costruttore 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-carta-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

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 combusti che si generano durante la cottura. L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; mai sul pavimento. Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

Avvertenza
Nel caso l'apparecchio sia posizionato su un tavolo/supporto con ruote, accertarsi che il movimento consentito non possa danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell'acqua, tubazioni del gas, tubazioni di scarico o quant'altro.

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

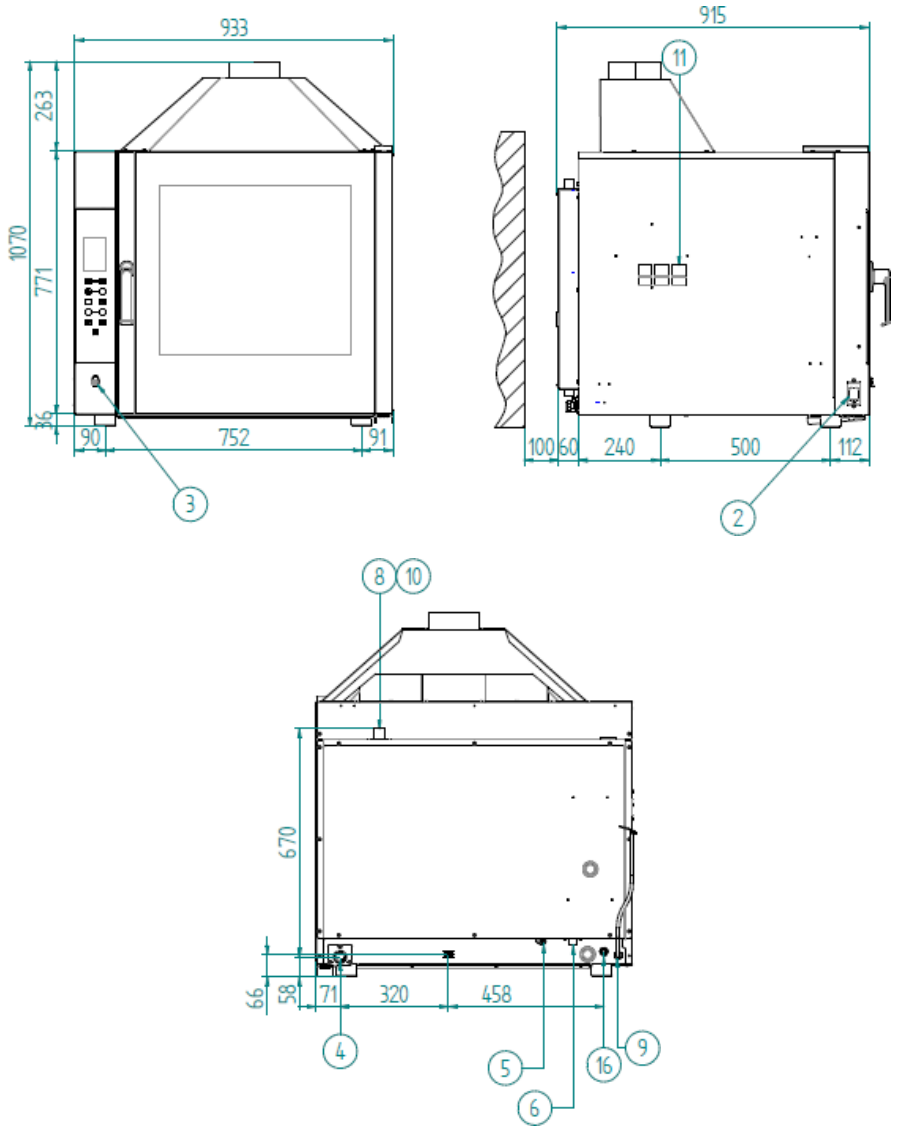
la temperatura ambiente su quel lato diventa eccessiva viene compromessa la corretta funzionalità del forno.
Se l'apparecchio viene installato in vicinanza di pareti, ripiani, mensole e simili, questi devono essere del tipo non infiammabile o insensibili al calore; diversamente, dovranno essere protette 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_1: 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_{21}: istallazione necessaria sotto cappa di aspirazione

Installazione del tipo B_{11}: con evacuazione dei gas combusti all'esterno dell'ambiente d'installazione e con dispositivo rompitiraggio antivento compatibile con un tubo verticale (diam. 150 mm) 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'apparecchiatura.
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 (A1, B11 o B21) 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 (A1-B11-B21).
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).
I forni Chefline sono dotati di un dispositivo di scarico fumi fissato sul tetto (vedere Fig. 3); esso funge da rompitiraggio/antivento nel caso di installazione B11 prevista con allacciamento diretto alla canna fumaria per mezzo di un tubo verticale; tuttavia il dispositivo costituisce parte integrante del forno e non deve mai essere rimosso, indipendentemente dal tipo d'installazione.

Disegni installazione/allacciamento



2	PRESA USB
3	PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE
4	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)
5	INGRESSO ACQUA LAVAGGIO
6	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTROVALVOLA FILETTATA 3/4")
8	SFIATO VAPORE
9	PRESSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
10	ATTENZIONE SUPERIFICIE CALDA
11	NON OSTRUIRE LE APERTURE DI AERAZIONE
16	INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 1/2”

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^2; 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^2.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ±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 similare, 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 µS/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 ¾" 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 (in basso) 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 conduttura 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 (vedi Fig.1) 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 va convogliata ad uno scarico aperto a pavimento (Fig.2); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. Inoltre, il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). 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. E' consigliabile 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.

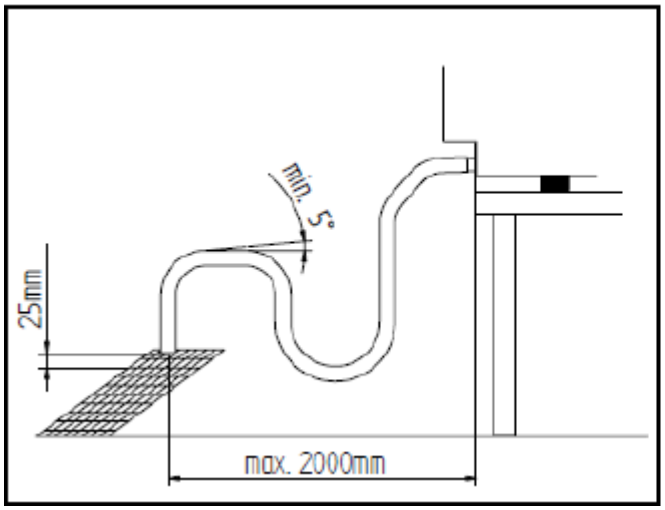


FIG. 4

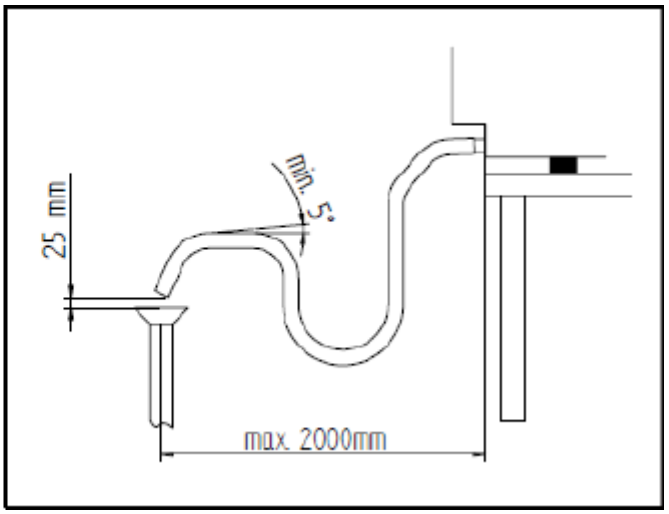


FIG. 5

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.
Non è prevista un'ulteriore possibilità di regolazione della portata termica nominale che si ha misurando la corretta pressione di allacciamento e controllando che l'iniettore utilizzato sia di diametro appropriato. 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 ±5%.

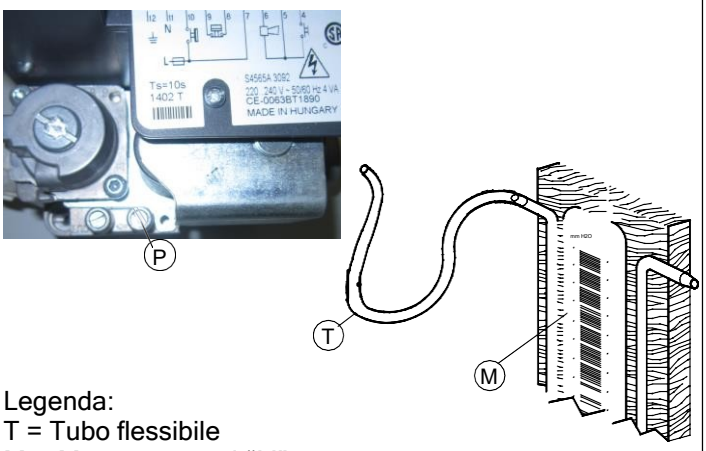
3.2 Controllo della pressione di allacciamento (Fig. 6)

La pressione d'allacciamento viene misurata, con apparecchio in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per liquidi (ad esempio un manometro ad "U", risoluzione minima 0,1 mbar) oppure un manometro digitale. Per eseguire tale controllo, togliere il fianco sinistro dell'apparecchio e collegare il tubo flessibile "T" del manometro "M" alla presa di pressione in entrata "P" dell'elettrovalvola del gas, dopo aver allentato la vite di tenuta della presa di pressione.

Misurare la pressione di allacciamento: 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'apparecchiatura.
L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.

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

Tabella 2



Legenda:
T = Tubo flessibile
M = Manometro ad "U"
P = Presa di pressione all'entrata dell'elettrovalvola gas

Fig. 6

Dopo aver misurato la pressione di allacciamento, scollegare il tubo flessibile "T", e avvitare di nuovo la vite di tenuta della presa di pressione "P".

3.3 Adattamento ad altro gas

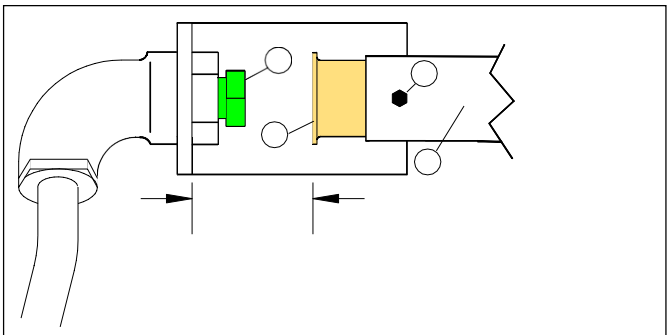
Per adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello di collaudo in fabbrica (vedi targhetta dati tecnici), si deve sostituire l'iniettore del bruciatore principale e regolare l'afflusso dell'aria primaria tramite l'apposita boccola di regolazione. A tale scopo, disinserire l'alimentazione elettrica e, dopo aver tolto il pannello laterale sinistro, accedere al bruciatore e all'organo di regolazione dell'aria primaria. In caso di mancanza dei pezzi di ricambio, rivolgersi al servizio tecnico del produttore. L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Facendo riferimento ai dati tecnici di tabella 1 e 3, operare la sostituzione dell'iniettore principale e la regolazione dell'aria primaria.

3.4 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria (Fig. 7)

AVVERTENZA! Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio e staccato l'alimentazione elettrica.

Eseguire in serie le seguenti operazioni dopo aver tolto il pannello laterale dell'apparecchio:

- Allentare la vite "V" di bloccaggio con una chiave o un cacciavite e sfilare la boccola "B" verso il tubo Venturi del bruciatore.
- Con apposita chiave da 13 mm, svitare e sostituire l'iniettore "U" con quello corrispondente al nuovo gas installato, facendo riferimento alla tabella 3 e controllando che il diametro sia stampigliato.
- Regolare la boccola dell'aria "B" alla corretta distanza H che è la distanza in millimetri tra le sede piana del porta-iniettore e la boccola di regolazione.
- Sigillare la vite e la boccola con vernice.
- Ricollocare in sede il pannello laterale sinistro dell'apparecchio.



Legenda:
B = Boccola dell'aria primaria
T = Tubo venturi del bruciatore
U = Iniettore
V = Vite di fissaggio boccola

Fig. 7

Gas	Pressione	Diametro iniettore	Distanza H
G30/G31	30/37 mbar	190 1/100 mm	16 mm
G20	20 mbar	280 1/100 mm	10 mm

Tabella 3

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 produttrice, 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 dal costruttore; ogni tentativo di manipolare l'apparecchiatura è vietato e fonte di pericolo. L'uso scorretto di questa apparecchiatura e l'inosservanza parziale o totale delle istruzioni sollevano il costruttore da ogni responsabilità per eventuali danni alle persone e alle cose.

Avvertenza

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.

Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.

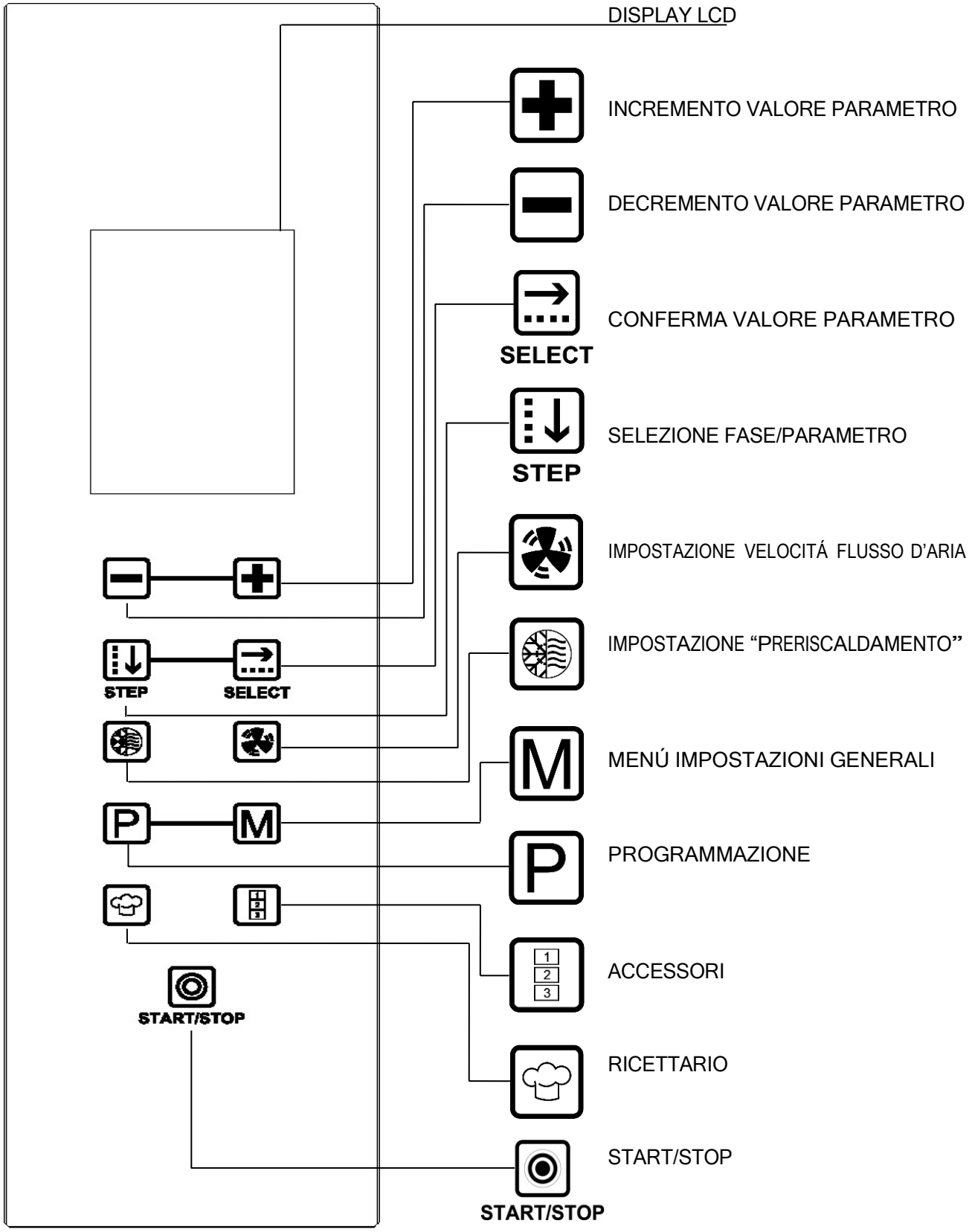
L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

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.

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" START/STOP per qualche secondo e sul display appare la schermata con il logo "CHEFLINE", DATA/ORA. Dopo 5'' la schermata si dissolve e il forno automaticamente si predispone 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" START/STOP.

Per riattivare il controllo "Touch", è sufficiente agire sul tasto "START/STOP" START/STOP tenendo il dito sul tasto per qualche secondo. Per attivare la modalità STAND-BY tenere il dito sul tasto "START/STOP" 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" START/STOP. Automaticamente viene ripetuta l'accensione del bruciatore.

Avvertenza

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

Nella SCHERMATA RIASSUNTIVA può essere selezionato anche il parametro da visualizzare singolarmente. Si sceglie il parametro da visualizzare agendo sul tasto "STEP" STEP, successivamente si agisce sul tasto "SELECT" 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.

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" 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" SELECT;
   agendo sul tasto − si disabilità questa opzione (sul display la scritta ridiventa "OFF") che si conferma con il tasto "SELECT" 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" SELECT ; diversamente, il valore viene confermato automaticamente dopo 5".

4.3.4.2 Impostazione TEMPERATURA (Schermata parametro)

Agendo sul tasto "STEP" 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 ΔT (*La sonda al cuore non è in dotazione ma è un accessorio opzionale)*

1. TEMPERATURA IN CAMERA COTTURA

   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" 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" 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" STEP andando a selezionare il parametro TEMPERATURA AL CUORE.
- Agire sul tasto "SELECT" SELECT (nel display appare la SCHERMATA PARAMETRO);
- Agire sul tasto "STEP" STEP andando a selezionare il parametro TEMPERATURA IN CAMERA COTTURA;
- Agire sul tasto "SELECT" 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. ΔT 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" 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 ΔT 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 ΔT, per ritornare ad impostare il parametro TEMPO :

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

4.3.4.4 Impostazione "PRERISCALDAMENTO" (Schermata riassuntiva)

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, 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" 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" 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" 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" 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" 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" 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" 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" 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" STEP o sul tasto "START/STOP" 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" STEP per impostare l'opzione desiderata:

PAUSA (da 0h 01' a 23h 59)

MANTENIMENTO ("ON" o "OFF")

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto "STEP" 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" 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" SELECT per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto "STEP" 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" SELECT: appare la schermata parametro "% UMIDITA'/VAPORE".

Agire sui tasti + e − per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto "STEP" 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" 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" STEP c'è comunque la possibilità di scegliere le opzioni "PAUSA" e "MANTENIMENTO".

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare il parametro "TEMPERATURA IN CAMERA" e agire sui tasti + e − per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare il valore impostato (appare la schermata relativa ai 3 diversi parametri della temperatura). Agire sul tasto "STEP" 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.1).

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 penzoloni 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" SELECT: appare la schermata parametro "% UMIDITA'/VAPORE".

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto "STEP" 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" 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" STEP c'è comunque la possibilità di scegliere le opzioni "PAUSA" e "MANTENIMENTO". Agire sul tasto "SELECT" 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" STEP per selezionare il parametro "TEMPERATURA AL CUORE" e agire sui tasti e per impostare il valore desiderato. Agendo nuovamente sul tasto "STEP" 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" SELECT per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

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

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

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

Agendo nuovamente sul tasto "STEP" STEP si conferma il valore impostato e si seleziona il parametro "DELTA T" ΔT. 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 (ΔT) 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 " ΔT " 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" ΔT, agire sul tasto "SELECT" SELECT: appare la schermata parametro "% UMIDITA'/VAPORE". Agire sui tasti + e − per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

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

Agire sul tasto "STEP" STEP e selezionare il simbolo .Confermare la selezione agendo sul tasto "SELECT" 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" STEP quelli verticali (ad ogni "tocco" si ha lo spostamento verso il basso, mentre tenendo il dito sul tasto "STEP" STEP si effettua lo spostamento verso l'alto).

Individuata la lettera desiderata (evidenziata su riquadro scuro), agire sul tasto "SELECT" 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" SELECT la lettera viene cancellata.

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

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

- PRIMI PIATTI
- SECONDI PIATTI
- PESCE
- SELVAGGINA
- PANE
- VERDURA
- DOLCI
- EXTRA

Agire sul tasto "STEP" STEP per scegliere la tipologia di prodotto (icona con riquadro) in cui "salvare" la ricetta. Agire sul tasto "SELECT" 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" STEP per spostarsi su "ANNULLA" (scritta evidenziata su riquadro scuro) e successivamente agire sul tasto "SELECT" 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" STEP per selezionare la scritta "CHEF" (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agire sul tasto "SELECT" SELECT per fare apparire la schermata "RICETTARIO" (8 icone tipologia prodotti). Agire sul tasto "STEP" 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" SELECT per selezionare il RICETTARIO con il NOME della ricetta da eliminare. Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare la ricetta da cancellare. Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare la scelta. Agire sul tasto P per entrare nella schermata

"MENU' PROGRAMMAZIONE".

Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare il segno ☒ (simbolo "ELIMINA") e agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare la scelta.
Nella schermata appare la scritta : "PROSEGUIRE LA CANCELLAZIONE?".

Agire sul tasto "SELECT" 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" STEP per selezionare la scritta "CHEF" (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agire sul tasto "SELECT" SELECT per fare apparire la schermata "RICETTARIO" (8 icone tipologia prodotti). Agire sul tasto "STEP" 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" SELECT per selezionare il RICETTARIO con il nome della ricetta da "scaricare". Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare la ricetta (nome) da "scaricare". Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare la scelta (appare la schermata riassuntiva del ciclo di cottura relativo alla ricetta selezionata).
Agire sul tasto P per entrare nella schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".
Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare il simbolo .

Agire sul tasto "SELECT" 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 M per entrare nella schermata del menù delle impostazioni generali.
Agire sul tasto "STEP" STEP fino a selezionare l'icona .

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

Comporre la password "CHEF" .

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

Agire sul tasto "SELECT" 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 P per entrare nella schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".
Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare il simbolo . Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare la scelta: appare la schermata del RICETTARIO con il nome delle ricette contenute nella "chiavetta USB".
Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare la ricetta (nome) da "caricare" nel "RICETTARIO CHEF". Agire sul tasto "SELECT" 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 P per entrare nel menù programmazione. Agire sul tasto "STEP" STEP fino a selezionare l'icona . Agire sul tasto "SELECT" SELECT per confermare la selezione
Agire una sola volta sul tasto "STEP" STEP per selezionare tutte le ricette.
Agire sul tasto "SELECT" 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)

Chefline 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" SELECT: apparirà la schermata "RICETTARIO" (icone tipologia prodotti).

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

Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare il nome della ricetta da utilizzare. Agire sul tasto "SELECT" 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" 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" STEP per selezionare la scritta "CHEF" (appare la schermata "RICETTARIO CHEF").

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

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

Agire sul tasto "STEP" STEP per selezionare il nome della ricetta da utilizzare. Agire sul tasto "SELECT" 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" 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 P: appare la schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE".

Agire sul tasto "STEP" STEP e selezionare l'icona . Agire sul tasto "SELECT" 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 sultasto P: appare la schermata "MENU PROGRAMMAZIONE".

Agire sul tasto "STEP" STEP e selezionare l'icona .

Agire sul tasto "SELECT" 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" STEP e scegliere "LAST" (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agendo sul tasto "SELECT" SELECT apparirà la schermata riassuntiva dell'ultimo ciclo di cottura eseguito che potrà essere avviato premendo il tasto "START/STOP" 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" 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" 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" 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" 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" 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 P per accedere alla schermata "MENU' PROGRAMMAZIONE"
- agire sul tasto "STEP" STEP fino a selezionare la scritta "HACCP"
- agire sul tasto "SELECT" SELECT si conferma la selezione: si attiva la funzione "HACCP"

Agire sul tasto "START/STOP" 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" 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 E' GUASTATA DURANTE LA COTTURA
AL3	ALLARME: LA SONDA DELLA TEMPERATURA E' 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 E' STATA APERTA DURANTE LA COTTURA
D2	LA PORTA E' 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
Er. 2 IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"	- La "chiavetta USB" è stata tolta ed è stata inserita una chiavetta non in formato "FAT"	- Inserire la "chiavetta USB" (massimo 2GB) in formato "FAT" per salvare i dati della cottura successiva
Er. 3 IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"	- La "chiavetta USB" non è del formato corretto	- La "chiavetta USB" (massimo 2GB) 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 M appare la schermata "IMPOSTAZIONI".

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

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

Agire sui tasti + e − per impostare i valori desiderati.

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

SEGNALE ACUSTICO

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

INFO

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

°C / °F

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

SELEZIONE LINGUA (*lingua inglese preimpostata)*

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

Agire sul tasto "STEP" per scegliere la lingua desiderata. Agire sul tasto "SELECT" 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 1 2 3 appare la SCHERMATA ACCESSORI compatibili con il forno:

1 LAVAGGIO
2 CAPPA (per forni elettrici)
3 LIEVITATORE.

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

Agire sul tasto "SELECT" 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.1) attraverso la quale è possibile:

- "Caricare"/ "Scaricare" programmi di cottura

- Modificare parametri operativi
- Memorizzare dati necessari per il sistema "HACCP"

Agendo sul tasto [P] appare la schermata con le funzioni disponibili.

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

Pulizia manuale

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.
Per facilitare la pulizia, togliere le griglie laterali. 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.

Pulizia semi-automatica

- spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne della camera di cottura, sulle griglie laterali, 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.

Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)
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 alla 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.

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

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.
Per accedere alle ventole è sufficiente togliere il carter copri ventole dopo aver svitato le viti che lo fissano alla camera di cottura.
A pulizia ultimata rimontare il carter copri ventole operando in modo inverso.

Importante
Durante il montaggio del carter copri ventole, fare molta attenzione a riposizionare correttamente, nelle proprie sedi, i 2 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

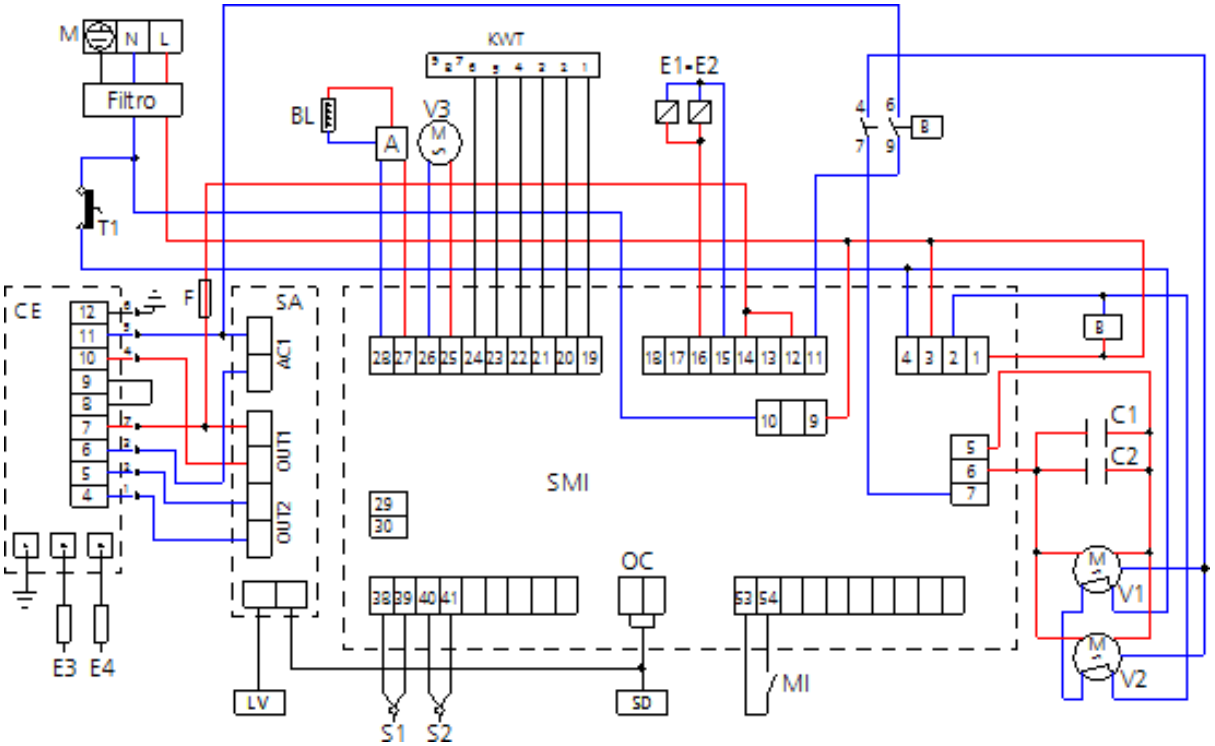
11 Allarmi possibili

Tipo di allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
	- Collegamento sonda camera cottura-scheda elettronica/microprocessore interrotto. - Sonda camera cottura danneggiata.	- Funzionamento forno disattivato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Collegamento sonda al cuore-scheda elettronica/microprocessore interrotto. - 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" START/STOP per riattivare il funzionamento del forno (se l'allarme continua a ripetersi rivolgersi ad un tecnico qualificato)
BLACKOUT (durante il ciclo di cottura)	- Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete	- Il forno viene disattivato	- Agire sul tasto "SELECT" SELECT per riattivare il funzionamento del forno
TEMPERATURA LCD ELEVATA	- La temperatura del display è superiore al valore consentito: pericolo rottura LCD	- Il forno continua il ciclo di cottura.	- Agire sul tasto "SELECT" 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	Morsettiera alimentazione	C1-C2	Condensatori
Filtro	Filtro antidisturbo	V1-V2	Motoventilatori radiali
T1	Termostato di sicurezza	V3	Motoventilatore di raffreddamento
A	Alimentatore Barra Led	S1	Sonda temperatura camera cottura
MI	Microinterruttore porta	S2	Sonda temperatura al cuore alimento
E1-E2	Elettrovalvola acqua	SMI	Scheda micropotenza
B	Relè	SA	Scheda accessori
BL	Barra Led	CE	Centralina controllo gas
F	Fusibile	E3	Elettrodo accensione
		E4	Elettrodo rilevazione

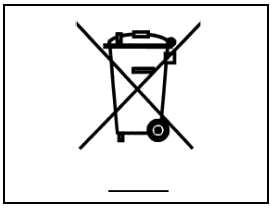
13. Assistenza tecnica e ricambi originali

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 Chefline ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.chefline.it.

13.1 Lista componenti di ricambio

COMPONENTE	CODICE CHEFLINE
Bruciatore forno	01203610
Gruppo elettrodi accensione + rilevazione	01203620
Cavo alimentazione	00002370
Centralina elettronica gas	01900031
Scheda micropotenza	01900460
Scheda accessori	01900392
Sensore porta	00010510
Condensatore	01201030
Elettrovalvola acqua	01203180
Elettrovalvola gas	01201810
Filtro antidisturbo	01202010
Morsettiera alimentazione	01200720
Motore di ventilazione	01202600
Motore di raffreddamento	01202330
Barra Led	21003840
Termostato di sicurezza	01202780
Relè	01200820
Alimentatore	01203020
Portafusibili	00005840
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	CRESPELLE

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	CODA DI ROSPO SOTTOVUOTO
25	POLIPO AL VAPORE
26	FILETTO DI ORATA

VERDURA

27	PATATE AL FORNO
28	PATATE FRITTE (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
39	CROSTATA
40	CROISSANT (SURGELATI)

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. Garanzia convenzionale

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

17. Disponibilità e fornitura parti di ricambio

Chefline 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 Chefline Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Chefline 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.