



MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI

CHFC311VDT
CHFC364VDT
CHFC411VDT
CHFC4113VIT
CHFC464VDT
CHFC411VIT
CHFC464VIT
CHFC464VD
CHFC4643VIT

INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	6
2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	6
2.1 Immagazzinaggio	6
2.2 Trasporto dell'apparecchio	6
2.3 Sballaggio dell'apparecchio	6
2.4 Rimozione pellicola di protezione	6
2.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo	6
2.6 Montaggio Piedini (solo per modelli 423-443)	7
2.7 Posizionamento	7
2.7.1 Posizionamento forni da tavolo	7
2.8 Collegamento elettrico	7
2.9 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)	8
2.10 Collegamento alla rete idrica	9
2.11 Scarico acqua (per forni predisposti)	9
2.11.1 Scarico acqua per forni da tavolo	9
2.12 Scarico vapori	10
3. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	10
3.1 Accensione	10
3.2 Funzionamento controllo Touch Screen	11
3.3 Schermata PARAMETRI COTTURA	11
3.3 Impostazione PRERISCALDAMENTO	12
3.4 Impostazione TEMPO di cottura	13
3.4 Impostazione FASI di cottura	13
3.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura	13
3.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE (per forni predisposti)	13
3.7 Impostazione UMIDITÀ (per forni predisposti)	14
3.8 Impostazione VELOCITÀ VENTOLA (per forni predisposti)	14
3.8 Impostazione PARTENZA RITARDATA	15
3.9 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura	15
3.10 Ricettario	16
3.11 Memorizzazione nuova ricetta	16
3.12 Eliminazione ricetta	16
3.13 Importa/Esporta" con chiavetta USB	16
3.13.1 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati)	16
3.13.2 "Importare" le ricette (programmi memorizzati)	17
3.14 Raffreddamento	17
3.15 Menù impostazioni	17
3.15.1 Data e Ora	18
3.15.2 Lievitatore (solo se il lievitatore è connesso)	18
3.15.3 Unità di misura	18
3.15.4 Menù informazioni	18
3.15.5 Importa/esporta	18
3.15.6 Funzione "HACCP"	19
3.15.7 Visualizzazione (su PC) dati HACCP	19
3.16 Connessione rete WiFi (per forni predisposti)	20
4. PULIZIA	21
4.1 Pulizia manuale camera di cottura	21
4.2 Pulizia semi-automatica camera di cottura	21
4.3 Pulizia delle ventole	21
4.4 Pulizia della guarnizione porta	21
4.5 Pulizia dell'involucro esterno	21
4.6 Pulizia della porta	22
4.7 Periodo di inattività	22
5. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	23
5.1 Ispezionabilità componenti	23
5.2 Dispositivo termico di sicurezza	23
5.3 Sostituzione guarnizione della camera cottura	23
6. Guasti possibili	24
7. Allarmi possibili	24
8. Assistenza tecnica	25
9. Smaltimento dell'apparecchio	25
10. Garanzia convenzionale	25
11. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio	26
12. Legge applicabile e foro competente	26

INFORMAZIONI GENERALI

E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore. Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri.

Vi preghiamo quindi di leggerle attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.

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.

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia

La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

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

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

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

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

L'uso improprio o scorretto dell'apparecchio fa decadere ogni responsabilità e ogni diritto di garanzia da parte della Ditta Costruttrice.



PERICOLO DI USTIONI e LESIONI

- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Fare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature degli stessi possono essere elevate. Per evitare ustioni indossare appropriati indumenti termici protettivi.
- Durante il funzionamento, a porta aperta, non rimuovere il carter copri ventole; non toccare le ventole in movimento e le resistenze ancora calde.
- **L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 160 centimetri dal**

pavimento. Dopo aver installato l'apparecchio, applicare l'apposito simbolo adesivo  (in dotazione) ad una altezza di 160 centimetri.

- 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.
- Prima di togliere l'alimento dal forno dopo una cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), sfilare con cautela la sonda ancora calda dall'alimento cotto, facendo attenzione a non lasciarla a penzolari fuori dalla camera di cottura.
- Non aprire la porta durante le operazioni di lavaggio, in quanto potrebbero fuoriuscire sostanze chimiche (corrosive) utilizzate per la pulizia ed esalazioni calde.



PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- 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.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- L'impianto di alimentazione elettrica deve essere munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore.
- Nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, deve essere interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (interruttore magnetotermico automatico).
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- 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.



PERICOLO DI INCENDIO

- Non devono essere cotti alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili come ad esempio cibi a base di alcol; potrebbero verificarsi fenomeni di autocombustione e quindi incendi ed esplosioni nella camera di cottura.
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare che all'interno della camera di cottura non siano presenti oggetti non conformi (es. Manuali d'uso, sacchetti di plastica o altri oggetti infiammabili) o residui di detergente.
- Mantenere la camera di cottura dell'apparecchio sempre pulita. I liquidi di cottura (grassi) o residui alimentari potrebbero incendiarsi!

SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati, per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.
- Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in aziende commerciali come panetterie, macellerie, ecc., Ma non per la produzione in serie continua di alimenti.
- Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE

- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti ad una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli (del tutto normali) dovuti al riscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.
- Evitare 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.
- L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera (utilizzando il lavaggio automatico se disponibile), per garantire la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita.
- 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.
- 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 diretto con le superfici metalliche calde all'interno della camera di cottura.

CONSIGLI DI COTTURA

- 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.

RISCHI RESIDUI

- Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.
- Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.
- Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).
- Il banco da appoggio ed 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 elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.
- A porta completamente aperta (apertura a ribalta), non utilizzare la sua superficie interna come piano di appoggio per non danneggiare in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.

1. SERVIZIO TECNICO

- E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore.
- Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo quindi di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.
- Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.
- Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni della Ditta Costruttrice e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
- La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

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

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, allacciamento elettrico ed idrico, nel modo più corretto e secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

La Ditta Costruttrice non risponde per danni a persone, animali domestici o cose derivanti da errori di installazione. Non è responsabile nemmeno per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa installazione.

2.1 Immagazzinaggio

Qualora l'apparecchio venga stoccato a magazzino, la temperatura ambiente non deve mai scendere al di sotto degli 0°C. Prima di mettere in funzione l'apparecchio bisogna 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 dall'eventualità di danni esterni.

E' inoltre necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio in modo da evitarne il rovesciamento.

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. Non usare utensili che potrebbero graffiare le superfici o detergenti a base acida e di tipo abrasivo.

2.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo

Cheflin si dedica da anni ad aumentare la compatibilità ambientale delle proprie apparecchiature, con l'impegno continuo per ridurre il consumo energetico e gli sprechi. Cheflin intende proteggere l'ambiente e raccomanda di smaltire ogni diverso tipo di materiale, negli opportuni contenitori adibiti alla raccolta differenziata.

Lo smaltimento della pellicola protettiva e dell'imballo deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel Paese dove è stato installato l'apparecchio. **I diversi materiali** (legno-cartone-nylon-punti metallici) di cui potrebbe essere costituito l'imballo, sono potenzialmente pericolosi e devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini e animali; **devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi Centri di Raccolta** (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche). In ogni caso attenersi alle norme locali di salvaguardia ambientale.


2.6 Montaggio Piedini (solo per modelli 423-443)

I piedini si trovano all'interno dell'apparecchio e devono essere avvitati nei quattro fori filettati presenti sul basamento del fondo.

2.7 Posizionamento


Controllare il locale dell'installazione, verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie e che la pavimentazione sopporti il peso dell'apparecchio (il peso dell'apparecchio e le sue dimensioni con pallet/senza pallet sono riportate nella "Scheda Tecnica" allegata). Il trasporto dell'apparecchio deve essere fatto con mezzi meccanici (es. transpallet). I locali adibiti all'installazione devono essere ben aerati con aperture di ventilazione permanenti; predisposti di appropriati impianti elettrici e idrici, costruiti nel rispetto delle norme inerenti gli impianti e la sicurezza sul lavoro del Paese in cui viene fatta l'installazione.

L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento. Dopo

aver installato l'apparecchio, se necessario, applicare l'apposito simbolo adesivo  (in dotazione) ad una altezza di 1,6 metri. Per favorire la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra i fianchi dell'apparecchio e le pareti laterali (o altro apparecchio), e tra la schiena e la parete di fondo (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Fare in modo che la parete posteriore sia accessibile per effettuare i vari allacciamenti e le possibili manutenzioni. Non installare l'apparecchio in vicinanza di apparecchiature che possono raggiungere temperature elevate (es. friggitrice).

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.

Durante la cottura degli alimenti vengono prodotti fumi/vapori caldi e odori che fuoriescono dall'apposito

dispositivo di scarico presente sulla parte superiore dell'apparecchio e segnalato dal simbolo . Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione provvedendo a convogliarne verso l'esterno i fumi/vapori in uscita o di impiegare le apposite **cappe a condensazione**.

Avvertenze

Verificare che non vi siano messi oggetti e/o materiali a ostruire il dispositivo di scarico del forno.

I fumi/vapori caldi prodotti durante la cottura, devono defluire liberamente dal dispositivo di scarico per non compromettere il regolare funzionamento del forno.

I materiali infiammabili non devono essere lasciati nelle vicinanze del dispositivo di scarico del forno.

2.7.1 Posizionamento forni da tavolo

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; **mai sul pavimento**. Per facilitare il livellamento del forno i piedini sono regolabili in altezza.

Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare l'apposito tavolo proposto; diversamente è necessario tenere in considerazione le dimensioni e il peso dell'apparecchio.

L'apparecchio non è adatto all'incasso e non può funzionare senza i 4 piedini di supporto.

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 di scarico o quant'altro.

2.8 Collegamento elettrico

Il collegamento dell'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica e gli impianti di allacciamento vanno eseguiti secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul fianco dell'apparecchio;

l'impianto di alimentazione possa supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");

l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore; nel collegamento permanente alla rete elettrica, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione (es. interruttore magnetotermico) con apertura minima tra i contatti della categoria

di sovratensione III (4000V) e un interruttore differenziale, dimensionati al carico e rispondenti alle norme in vigore.

l'interruttore onnipolare di protezione usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;


il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore;

la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

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

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 effettuato tra

apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm².

Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata).

2.9 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)


L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione collegato alla morsettiera interna; qualora fosse necessario sostituirlo con uno più lungo, o perché sia danneggiato, è consentito farlo solo con un altro cavo avente le stesse caratteristiche elettriche (tipologia isolamento/numero conduttori/sezione conduttori in mm²).

Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione togliere la schiena e/o il fianco destro dell'apparecchio. Allentare il fissacavo posto sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Scollegare dalla morsettiera il cavo di alimentazione e sfilarlo dal relativo fissacavo. Infilare nel fissacavo il nuovo cavo di alimentazione fino a giungere in prossimità della morsettiera. Predisporre i conduttori al collegamento con la morsettiera in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.


Il collegamento del cavo deve essere di tipo "Y" e l'isolamento della guaina del cavo deve corrispondere al tipo H07RN-F. **La sezione corretta del cavo è riportata sullo schema della morsettiera di alimentazione, in relazione alla tipologia di collegamento dell'apparecchio con la rete elettrica** (Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella "Scheda Tecnica" allegata).

A collegamento avvenuto, serrare il fissacavo posto sul retro dell'apparecchio e rimontare il fianco sinistro e/o la schiena.


230V ~

Collegare il conduttore di **fase (L)** del cavo al morsetto della morsettiera contraddistinto con "1" (**conduttore marrone**) e il conduttore di **neutro (N)** al morsetto contraddistinto con "2" (**conduttore blu**); il conduttore di **terra (giallo/verde)** va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

230V 3PH ~

Collegare i 3 conduttori di **fase (L1, L2, L3)** del cavo, rispettivamente ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1" e "2" (**conduttore marrone**), con "3" e "4" (**conduttore nero**) e con "5" (**conduttore grigio**); il conduttore di **terra (giallo/verde)** va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

400V 3PH + N ~

Collegare i 3 conduttori di **fase (L1, L2, L3)** del cavo, rispettivamente ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1" (**conduttore marrone**), con "2" (**conduttore nero**), con "3" (**conduttore grigio**) e il conduttore di **neutro (N)** ai morsetti contraddistinti con "4" e "5" (**conduttore blu**); il conduttore di **terra (giallo/verde)** va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

2.10 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile a una temperatura massima di 30°C. La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 1,0 e 2,0 bar (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.

2.10.1 Ingresso acqua per umidificazione/vapore (per forni predisposti)

L'apparecchio è fornito di un tubo flessibile normato (1,5 metri) con raccordi filettati 3/4" femmina e relative guarnizioni (Fig.1). Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'apparecchio deve essere alimentato con **acqua potabile addolcita** avente una durezza compresa tra 0,5°f e 3°f. E' **obbligatorio l'uso di un addolcitore** per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura. **LA DITTA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI, DIRETTI O INDIRETTI, CAUSATI DAL MANCATO RISPETTO DI QUESTA DIRETTIVA.**

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

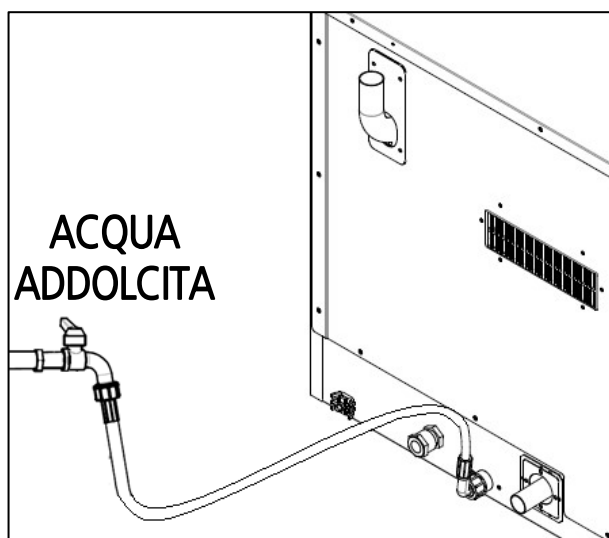


Fig.1

Avvertenza

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

2.11 Scarico acqua (per forni predisposti)

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi "Scheda Tecnica" allegata) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 25 mm (DN 25) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C); evitare il tipo metallico.

La tubazione deve essere del tipo rigido e lungo il percorso di scarico non deve presentare strozzature (si consiglia di utilizzare le tubazioni commerciali di apposito materiale plastico, dotate di O-RING interno di "tenuta", e di limitare l'uso di curve "a gomito").

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 4-5%) 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 1,5 metri.

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

2.11.1 Scarico acqua per forni da tavolo

La tubazione di scarico può essere convogliata a uno scarico aperto (con griglia) a pavimento (Fig.2); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico con eventuale "bicchiere di raccolta" (Fig. 3), deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. In ogni

caso il "salto d'aria" (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e lo scarico aperto o il "bicchiere di raccolta" del tubo di canalizzazione di scarico) deve essere di almeno 25 mm. E' consentito anche lo scarico a parete purché la tubazione verso lo scarico mantenga la pendenza costante del 4-5%.

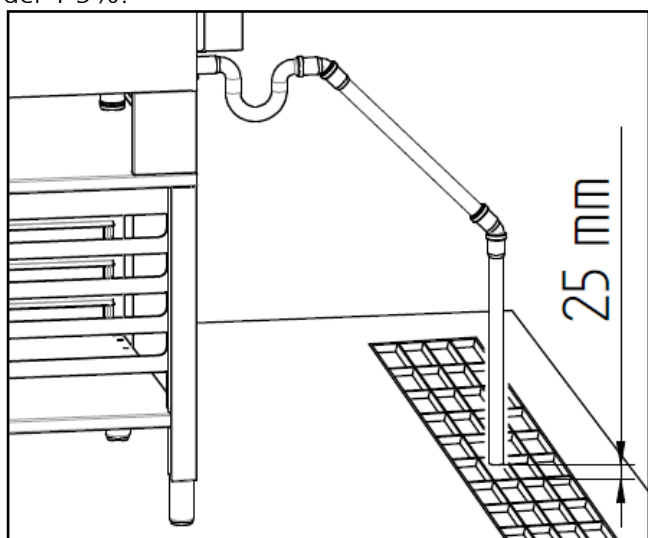


Fig. 2

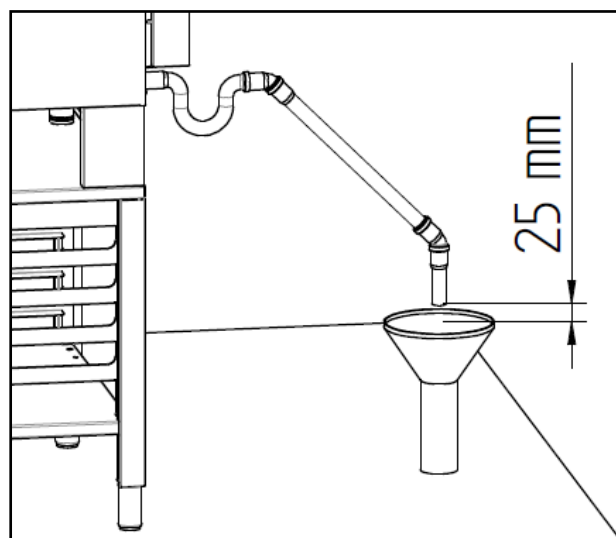


Fig. 3

2.12 Scarico vapori

L'apparecchio è dotato di apposito tubo in metallo, per lo scarico dei vapori dalla camera di cottura. A questo tubo, che fuoriesce dalla zona posteriore dell'involucro, **non può essere collegato nessun altro tipo di tubo.**

L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice, sull'eventuale malfunzionamento dell'apparecchio e sulla scarsa qualità delle cotture.

Aumentare la lunghezza del tubo di scarico originale, potrebbe causare il formarsi anomalo di "condensa" in camera di cottura. Per ovviare alla fuoriuscita di vapore dall'apposito tubo di scarico, posizionare l'apparecchio sotto cappa aspirante, o collegamento alla cappa aspirante/condensante, specifica per il modello di apparecchio utilizzato.


3. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

3.1 Accensione

Il forno dispone di un tasto "ON/OFF" (accensione/spegnimento), per alimentare elettricamente la scheda elettronica di controllo e attivarne la funzionalità operativa (Fig. 4).

Il tasto (A) non è direttamente visibile in quanto è situato sotto il basamento del forno, una targhetta identificativa (B) ne segnala la presenza.

Per attivare la funzionalità del forno posizionare il tasto in "ON".

Per i primi 10 secondi sul display compaiono i "codici informatici" dell'elettronica che gestisce il forno, poi vengono evidenziati la "Data e Ora", il logo "EKA" e il simbolo .

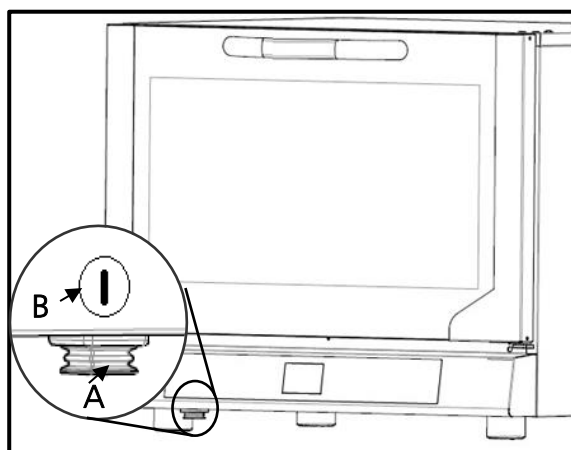



Fig. 4

3.2 Funzionamento controllo Touch Screen











Il comando Touch Screen funziona toccando, con il dito sul display, l'icona del parametro e/o della funzione visualizzati (usare esclusivamente le dita asciutte e pulite, e non altri utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere).

Modalità "Stand-by"



Se il forno non viene utilizzato (non sta eseguendo nessuna operazione), dopo 10 minuti si attiva automaticamente la modalità "stand-by". In questa configurazione al centro del display è visibile l'orario corrente. Per riattivare la modalità funzionale del forno, basta toccare il simbolo .

Per attivare la modalità "stand-by" manualmente toccare il simbolo  dalla schermata "HOME".

Spiegazioni simboli:

	CONFERMA		ON (ATTIVO)
	AVVIA		
	ARRESTA		OFF (NON ATTIVO)
	INDIETRO		INCREMENTO VALORE
	HOME		DECREMENTO VALORE
	FUNZIONI AGGIUNTIVE	 DONE	PRERISCALDAMENTO o PARTENZA RITARDATA COMPLETATI

3.3 Schermata PARAMETRI COTTURA

Toccando il simbolo  dalla schermata "STAND-BY"(Fig.5), oppure il simbolo  dalla schermata "HOME" (Fig.6), compare la schermata "PARAMETRI COTTURA"(Fig.7), dove è possibile impostare i seguenti parametri:

- Preriscaldamento
- Partenza ritardata
- Abilitazione cottura con "sonda cuore" *
- Salvataggio ricetta
- * per forni predisposti
- Fasi di cottura (da 1 a 5)
- Tempo cottura / Temperatura "sonda cuore" *
- Temperatura cottura
- Umidità %*
- Velocità ventole*

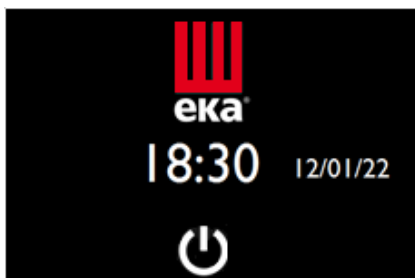


Fig.5

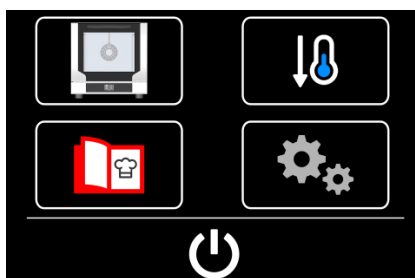


Fig.6

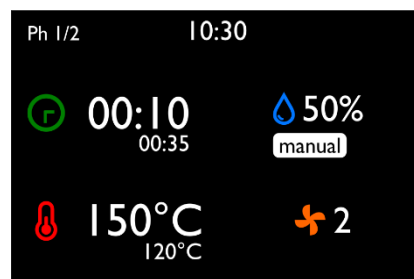










Fig.7

Parametri operativi

	TEMPO COTTURA		da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure tempo "INFINITO" (∞)
	TEMPERATURA COTTURA		da 30°C a 260°C (da 86°F a 500°F)
	TEMPERATURA CUORE	AL	da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
	UMIDITÀ		da OFF a 100% con step di 10%
	VELOCITÀ VENTOLE		da 1 a 2

3.3 Impostazione PRERISCALDAMENTO


Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" (Fig.8), quando è selezionata la "fase 1", toccando il simbolo  compare la schermata "FUNZIONI AGGIUNTIVE" (Fig.9). Toccando il valore del simbolo  è possibile impostare l'aumento di temperatura rispetto la temperatura impostata nella "fase 1" tramite la tastiera che compare (Fig.10), toccare il simbolo  per confermare.

La funzione di PRERISCALDAMENTO non può superare i 260°C.

Per disattivare la funzione di PRERISCALDAMENTO deve essere impostato il valore 0°C.

Se ad esempio viene impostata una temperatura di cottura di 180°C ("fase 1") e una temperatura di PRERISCALDAMENTO di 50°C, all'interno della camera di cottura verrà raggiunto un valore di temperatura di 230°C.

Durante la fase di preriscaldamento compare la schermata "PRERISCALDAMENTO IN CORSO" (Fig.11) che visualizza la temperatura reale e quella di preriscaldamento impostata.

Un segnale acustico ("beep") e il simbolo  avvisa il raggiungimento di tale temperatura, che viene mantenuta fino a quando la porta del forno rimane chiusa.

Aprire la porta (il segnale acustico si disattiva) e infornare il prodotto da cucinare. Chiudere la porta: il ciclo di cottura inizia automaticamente.

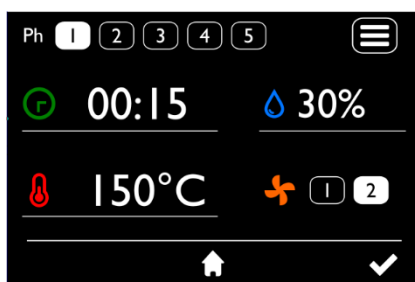


Fig.8

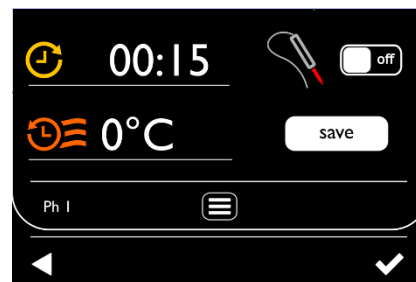


Fig.9



Fig.10

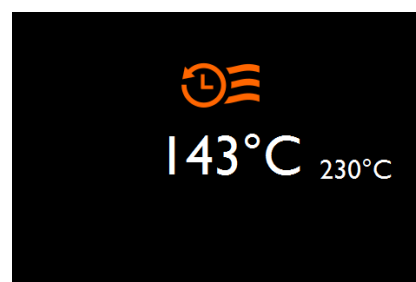





Fig.11

3.4 Impostazione TEMPO di cottura

Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" (Fig.12) toccando il valore del simbolo  è possibile impostare il valore desiderato (ore e minuti) tramite la tastiera che compare (Fig.13). Per impostare tempo infinito selezionare il simbolo , toccare il simbolo  per confermare.

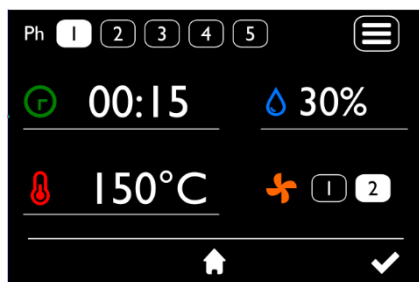


Fig.12

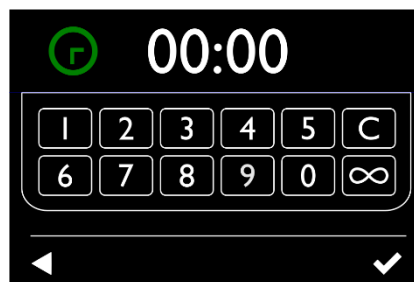






Fig.13



3.4 Impostazione FASI di cottura

Ogni ciclo di cottura può essere composto fino ad un massimo di 5 FASI (step). Per ogni fase è possibile impostare i parametri operativi e i relativi valori desiderati.

Dopo aver impostato i parametri e i relativi valori per la **prima fase** ("Ph 1"), le successive ("Ph 2", "Ph 3" ...), possono essere impostate toccando i simboli    .

Per ogni fase devono essere impostati i valori dei parametri operativi desiderati.

3.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura

Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" (Fig.14) toccando il valore del simbolo  è possibile impostare il valore desiderato tramite la tastiera che compare (Fig.15), toccare il simbolo  per confermare.

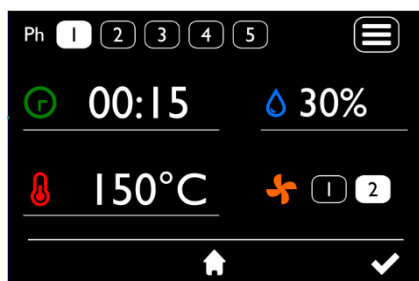


Fig.14

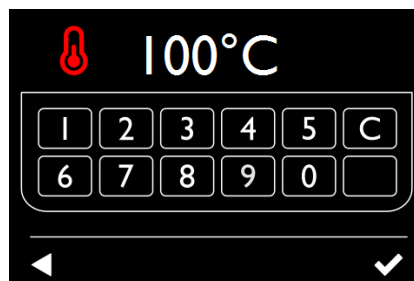



Fig.15

3.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE (per forni predisposti)

Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" (Fig.16), toccando il simbolo  compare la schermata "FUNZIONI AGGIUNTIVE" (Fig.17). Toccando lo "switch" () si attiva la funzione "SONDA CUORE" () , toccare il simbolo  per confermare.

Compare la schermata "PARAMETRI COTTURA SONDA CUORE" (Fig.18), toccando il valore del simbolo  è possibile impostare il valore desiderato tramite la tastiera che compare (Fig.19).

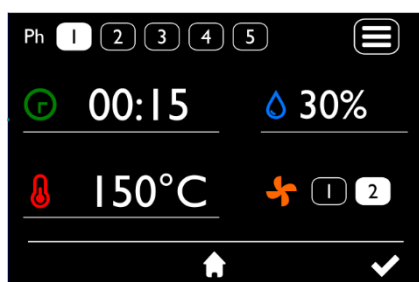


Fig.16

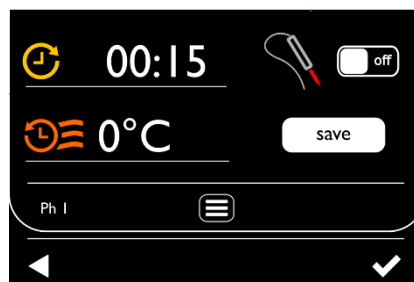


Fig.17

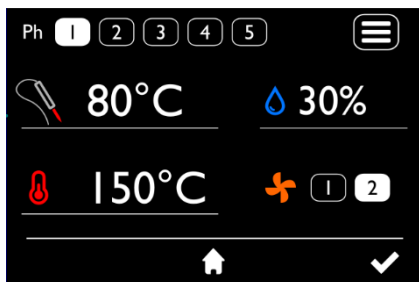


Fig.18

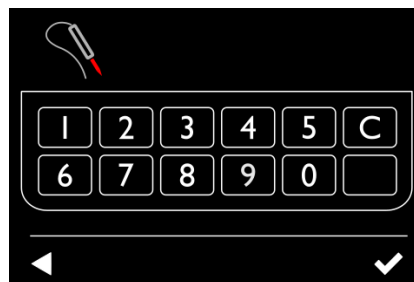


Fig.19



APPROFONDIMENTI:

Per la cottura con sonda "al cuore" i parametri da impostare sono due: **temperatura al cuore** e **temperatura di cottura**. Il tempo cottura non è più un parametro di controllo e quindi non compare nella "schermata riassuntiva".

Se il ciclo di cottura è composto da una sola fase, il forno funziona finché all'interno dell'alimento viene raggiunto il valore di temperatura rilevato dalla sonda "al cuore". Se il ciclo di cottura è composto da più fasi e in una di esse è attiva la cottura con sonda "al cuore", raggiunto il valore di temperatura rilevato dalla sonda "al cuore", il forno continua a funzionare passando alla fase successiva.

Se durante un ciclo di cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda "al cuore"), la sonda non è correttamente collegata, sul display compare un'indicazione dell'errore con relativo allarme sonoro.

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.

Se si attiva un ciclo di cottura con la sonda "al cuore", la sonda termica a forma di spillone deve essere già collegata all'apposita presa presente sulla parte inferiore del forno; diversamente, sul display compare il relativo allarme.

A porta chiusa, il cavo della sonda termica a forma di spillone deve passare tra la guarnizione della porta (zona inferiore) e la porta stessa.

Avvertenza

La spina della sonda va inserita nell'apposita sede, facendo attenzione che la zona di "presa" A della sonda venga posizionata come in Fig. 20, per non interferire con la struttura metallica della porta quando questa viene chiusa.

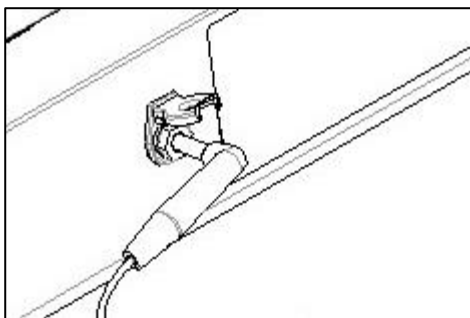








Fig.20




3.7 Impostazione UMIDITÀ (per forni predisposti)

Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" toccando il valore del simbolo  è possibile impostare il valore desiderato tramite i simboli  e , toccare il simbolo  per confermare.

3.8 Impostazione VELOCITÀ VENTOLA (per forni predisposti)

Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" (Fig.7) toccando i simboli   è possibile selezionare la velocità della ventola, si evidenzia il simbolo selezionato.

3.8 Impostazione PARTENZA RITARDATA

Dalla schermata "PARAMETRI COTTURA" (Fig.21), quando è selezionata la "fase 1", toccando il simbolo  compare la schermata "FUNZIONI AGGIUNTIVE" (Fig.22). Toccando il valore del simbolo  è possibile impostare il valore desiderato tramite la tastiera che compare (Fig.23), toccare il simbolo  per confermare. La PARTENZA RITARDATA può essere impostata per un tempo massimo di **23 ore e 59 minuti**. Per disattivare la funzione di PARTENZA RITARDATA deve essere impostato il valore 00:00. Durante la fase di partenza ritardata compare la schermata "PARTENZA RITARDATA IN CORSO" (Fig.24) che visualizza il "count-down" del tempo prima dell'inizio del ciclo di cottura.

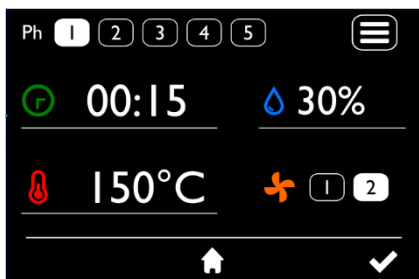


Fig.21

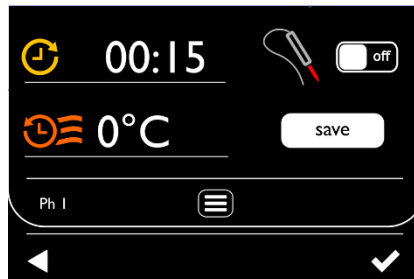


Fig.22



Fig.23

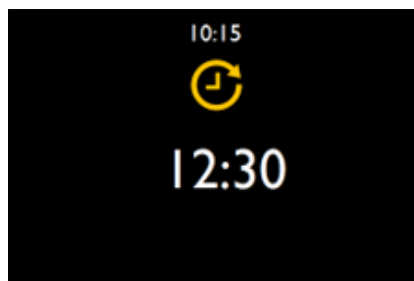




Fig.24

3.9 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura

Dopo aver impostato i parametri e i loro valori desiderati per la cottura, per avviarne il ciclo è sufficiente toccare il simbolo .

Per interrompere in qualsiasi momento il ciclo di cottura toccare qualsiasi zona dello schermo per tornare alla schermata parametri e tenere premuto per 3 sec. il simbolo .

Quando termina un ciclo di cottura (in modalità "manuale" o in modalità "programmata") si attiva un avviso acustico ("beep") per 1 minuto.

Quando è attiva una cottura compare la schermata "COTTURA" (Fig.25) o se prevista la sonda cuore compare la schermata "COTTURA SONDA CUORE" (Fig.26).

In questa schermata vengono visualizzati:

1. Numero di fase in corso e numero di fasi totali
2. tempo residuo della fase in corso o temperatura reale sonda cuore
3. tempo residuo della cottura o temperatura impostata sonda cuore
4. temperatura reale nella camera di cottura
5. temperatura impostata
6. percentuale di umidità impostata
7. umidità manuale
8. velocità della ventola selezionata

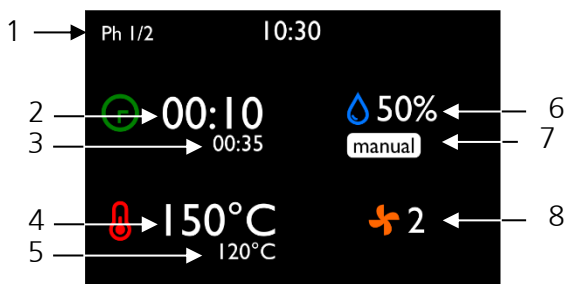


Fig.25

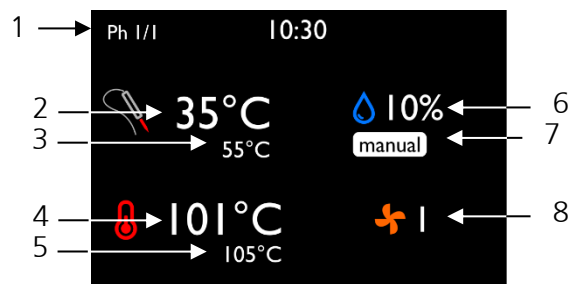


Fig.26

I valori dei parametri possono essere modificati anche con il ciclo di cottura attivo, toccando qualsiasi zona dello schermo ricompare la schermata parametri; toccando il simbolo ◀ ricompare la schermata "COTTURA" / "COTTURA SONDA CUORE".

3.10 Ricettario

Il forno prevede un ricettario nel quale possono essere memorizzate fino a **100 ricette** (60 utente e 40 Cloud). Per accedere al ricettario toccare il simbolo 📖 nella schermata "HOME" (Fig.27); compare la schermata "RICETTARIO" (Fig.28) che visualizza in colore chiaro le ricette vuote e in colore scuro le ricette presenti. Selezionando il numero della ricetta compare un riquadro rosso (Fig.29), per avviare il ciclo di cottura toccare il simbolo ✓.

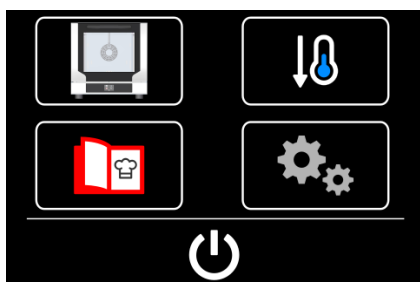


Fig.27

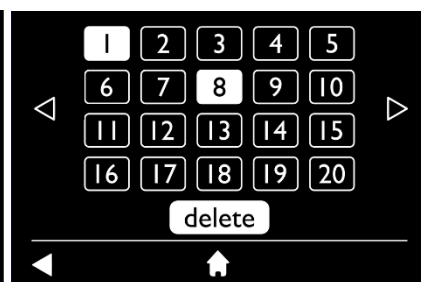


Fig.28

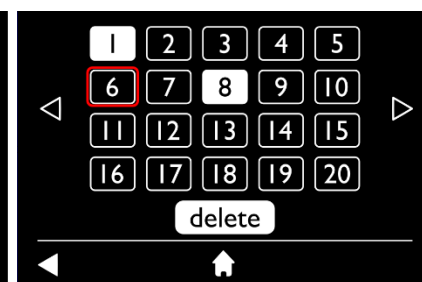


Fig.29

3.11 Memorizzazione nuova ricetta

Impostare i valori dei parametri del ciclo di cottura desiderati nella schermata "PARAMETRI COTTURA" per la nuova ricetta da memorizzare. Toccare il simbolo ☰ compare la schermata "FUNZIONI AGGIUNTIVE" (Fig.30), toccare il tasto "save" compare la schermata "RICETTARIO" che visualizza in colore chiaro le ricette vuote e in colore scuro le ricette presenti. Selezionando il numero della ricetta compare un riquadro rosso, è possibile selezionare anche una ricetta già presente (colore scuro) in questo caso verrà sovrascritta, per salvare la ricetta toccare il tasto "save" (Fig.31).

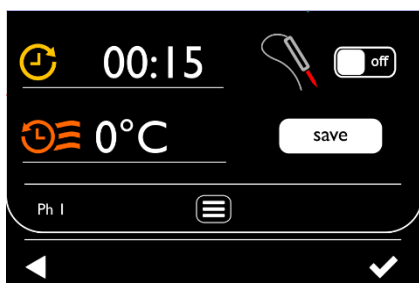


Fig.30

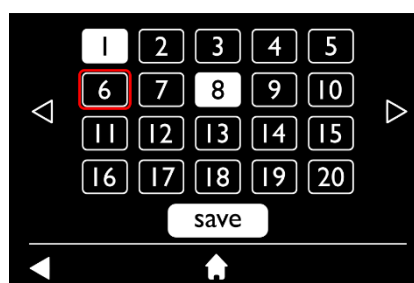


Fig. 31

3.12 Eliminazione ricetta

Toccare il simbolo 📖 nella schermata "HOME"; compare la schermata "RICETTARIO" che visualizza in colore chiaro le ricette vuote e in colore scuro le ricette presenti. Selezionando il numero della ricetta compare un riquadro rosso, per eliminare la ricetta selezionata toccare il tasto "delete" (Fig.29).

3.13 Importa/Esporta" con chiavetta USB

Attraverso la "presa USB" presente nel lato sinistro del cruscotto, è possibile "Importare" nel ricettario nuove ricette, o "Esportare" dallo stesso ricettario le ricette in esso memorizzate, facendo uso di "chiavetta USB".



3.13.1 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati)

Dopo aver collegato la "chiavetta USB" ("vuota") alla relativa "presa USB", dalla schermata "HOME" (Fig.32) toccare il simbolo ⚙️, compare la schermata "IMPOSTAZIONI" (Fig.33), toccare il simbolo 📁, toccare il tasto "export" (Fig.34) si sente l'avviso acustico ("beep") di conferma.

Importante

Se non viene collegata o rilevata la "chiavetta USB", compare l'errore E04.

3.13.2 "Importare" le ricette (programmi memorizzati)

Dopo aver collegato la "chiavetta USB" ("vuota") alla relativa "presa USB", dalla schermata "HOME" (Fig.32) toccare il simbolo , compare la schermata "IMPOSTAZIONI" (Fig.33), toccare il simbolo , toccare il tasto "import" (Fig.34) si sente l'avviso acustico ("beep") di conferma.

Importante

Se non viene collegata o rilevata la "chiavetta USB", compare l'errore E04.

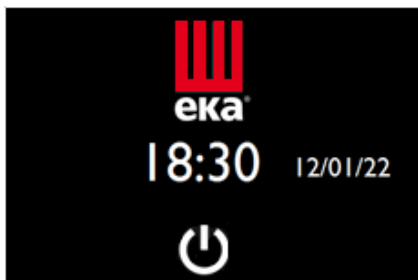


Fig.32

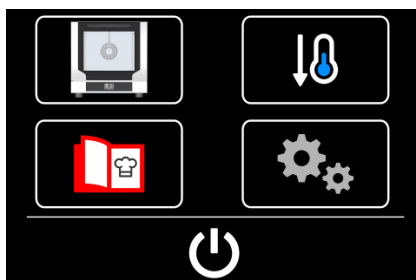


Fig.33

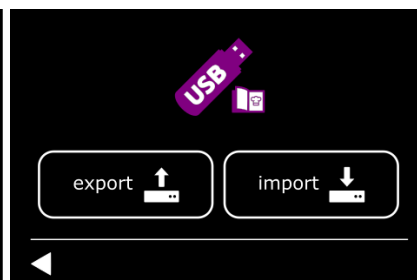




Fig.34

3.14 Raffreddamento

Per attivare la funzione toccare il simbolo  nella schermata "HOME" (Fig.35), compare la schermata "RAFFREDDAMENTO" (Fig.36) che visualizza la temperatura in tempo reale all'interno della camera di cottura. Aprire la porta del forno per attivare la funzione.

La funzione può essere disattivata toccando il simbolo ; diversamente, si disattiva automaticamente quando la temperatura all'interno della camera di cottura scende a 40°C.

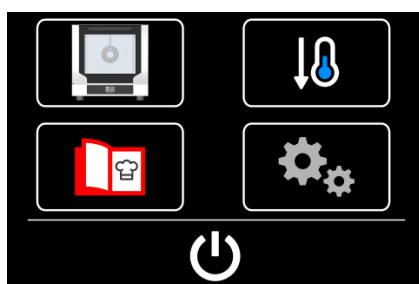


Fig.35

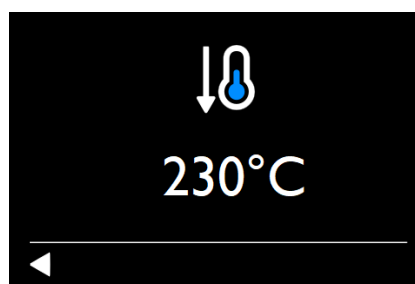


Fig.36

Avvertenza

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

3.15 Menù impostazioni

Dalla schermata "HOME" (Fig.37) toccare il simbolo , compare la schermata "IMPOSTAZIONI" (Fig.38), le funzioni disponibili sono:

- Data e ora
- Unità di misura
- Importa/esporta
- Lievitatore
- Menù informazioni
- HACCP

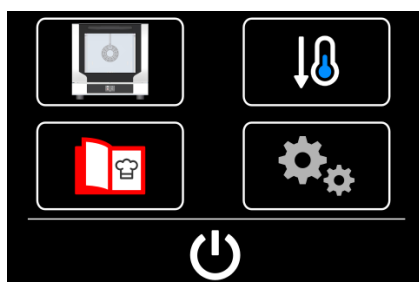


Fig.37

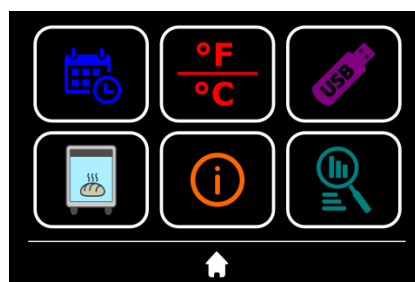







Fig.38

3.15.1 Data e Ora

Dalla schermata "IMPOSTAZIONI" (Fig.34) toccare il simbolo , compare la schermata "DATA e ORA" (Fig.35), toccando le single cifre queste inizieranno a lampeggiare, toccando i simboli  e  impostare il valore desiderato, toccare il simbolo  per confermare, o il simbolo  per uscire senza salvare.

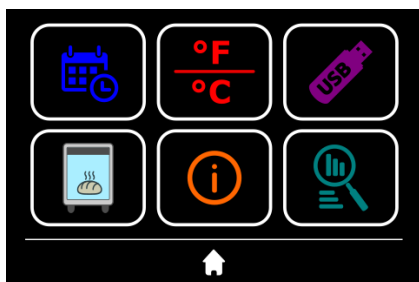


Fig.39

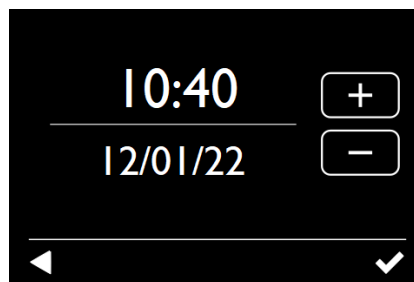




Fig.35


3.15.2 Lievitatore (solo se il lievitatore è connesso)

Dalla schermata "IMPOSTAZIONI" toccando il simbolo  compare la schermata "lievitatore", vedere il manuale lievitatore per l'utilizzo.


Se il lievitatore non è collegato compare l'errore 5 (E5).

3.15.3 Unità di misura

Dalla schermata "IMPOSTAZIONI" (Fig.36) toccare il simbolo , compare la schermata "UNITÀ DI MISURA" (Fig.37), toccando lo "switch" si cambia l'unità di misura della temperatura:

 → Celsius (°C)

 → Fahrenheit (°F)

Toccare il simbolo  per confermare e tornare alla schermata precedente.

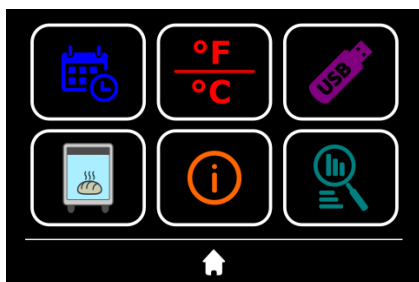



Fig.41



Fig.42

3.15.4 Menù informazioni

Dalla schermata "IMPOSTAZIONI" toccare il simbolo , compare la schermata "MENÙ INFO", digitare la password "1234", toccare il simbolo  per confermare. Compare la schermata contenente le informazioni della versione FW del display, versione FW scheda potenza e la taratura impostata, dopo 10" ricompare la schermata "IMPOSTAZIONI".


3.15.5 Importa/esporta

È possibile importare ("caricare") ed esportare ("scaricare") i programmi (ricette) di cottura tramite "chiavetta USB" (vedi paragrafo [3.13 Importa/Esporta" con chiavetta USB](#)).

3.15.6 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 in una "chiavetta USB" che deve essere collegata nell'apposita "presa USB" del forno.

Dopo aver collegato la "chiavetta USB" nell'apposita "presa USB" del forno dalla schermata "IMPOSTAZIONI" (Fig.43) toccare il simbolo , compare la schermata "HACCP" (Fig.44) toccando lo "switch" (off) si attiva la funzione (on); i parametri operativi del ciclo di cottura (manuale o programmato) vengono registrati in un "file" all'interno della "chiavetta USB".

Importante

Se non viene collegata o rilevata la "chiavetta USB", compare l'errore E04.

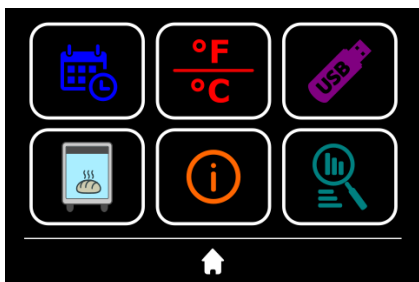


Fig.43

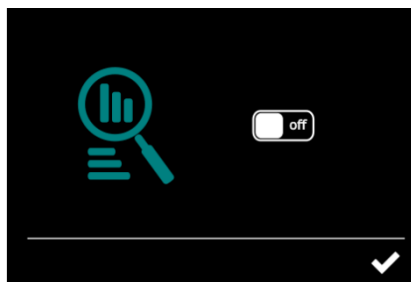


Fig.44

3.15.7 Visualizzazione (su PC) dati HACCP

Per visualizzare su PC i parametri operativi di un ciclo di cottura terminato, è sufficiente rimuovere la "chiavetta USB" dalla "presa USB" del forno e inserirla nella "presa USB" del PC.

I "file" HACCP presenti all'interno della "chiavetta USB", possono essere "aperti" e visualizzati con la stessa procedura utilizzata per dei "file" qualsiasi.

Se vengono eseguite più cotture, ma in giorni diversi, vengono registrate in "file" HACCP diversi: identificati dalla data del giorno in cui sono state eseguite le cotture.

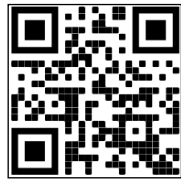
3.16 Connessione rete WiFi (per forni predisposti)

È possibile collegare il forno ad una rete WiFi per poter usufruire del servizio "EkaCloud" (servizio a pagamento).

Il forno genera una rete WiFi chiamata NETWORK_XXXX, dove XXXX sono le ultime 4 cifre del numero di matricola del forno.

Tramite un qualsiasi device (PC-Tablet-SmartPhone) seguire le seguenti operazioni:

- connettersi alla rete WiFi generata dal forno (Fig.45).
- inserire la password che è identica al nome della rete (rispettare maiuscole e minuscole).
- Tramite browser collegarsi all'indirizzo <http://192.168.4.1/> o scansionare QR code
- Compare la schermata dove sono presenti le informazioni del forno "Device" (matricola-modello-firmware) e lo stato della connessione "Status". Selezionare "Wifi" in alto a destra (Fig.46).
- Compare la schermata "Wifi Configuration" (Fig.47), tramite il menù a tendina selezionare il nome della connessione ad internet alla quale ci si vuole collegare (Fig.48).
- Inserire la password.
- Selezionare "Save" per confermare la connessione.



Non modificare le impostazioni "Cloud Configuration"

- Attendere la scrittura "Writing" e selezionare "Status" in alto a destra.
- Nella schermata "Status" deve comparire "WiFi: Connected" (Fig.49)

Se la connessione è avvenuta con successo, nel display del forno compare il simbolo  in alto a destra.

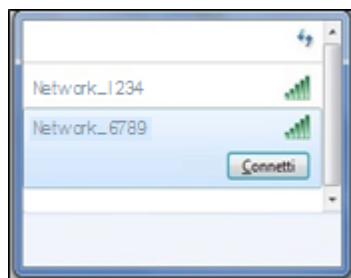


Fig.45



Fig.46

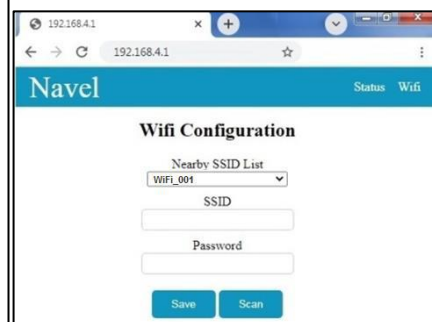


Fig.47



Fig.48

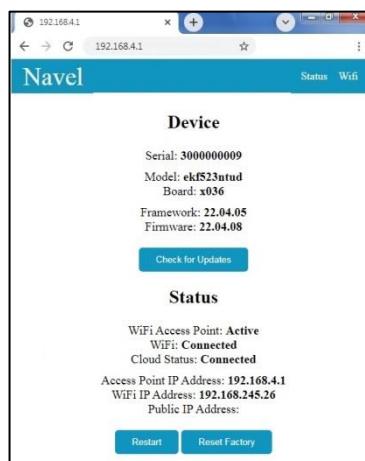


Fig.49

4. PULIZIA

4.1 Pulizia manuale camera di cottura

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.

4.2 Pulizia semi-automatica camera di cottura

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 100-120°C.

Eseguire un ciclo con vapore 100% (posizione "5" manopola umidificatore automatico) 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 180-200°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

4.3 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 necessario togliere il carter copri ventole. A pulizia ultimata rimontare il carter operando in modo inverso.

4.4 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.

4.5 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 per l'utilizzatore".

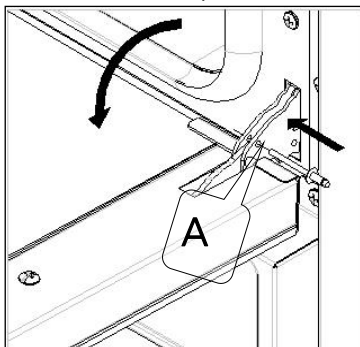
E' utile ricordare che anche la pulizia del banco di appoggio dell'apparecchio o del pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio, non va fatta usando sostanze acide corrosive (per esempio acido muriatico), in quanto anche i vapori che da esse si sprigionano possono intaccare e deteriorare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

4.6 Pulizia della porta

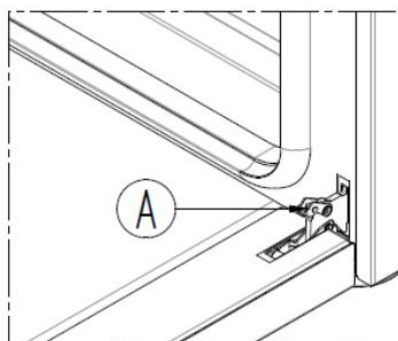
Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere come segue:

Aprire completamente la porta;

infilare nei fori "A" presenti sulle due cerniere le apposite spine in dotazione;



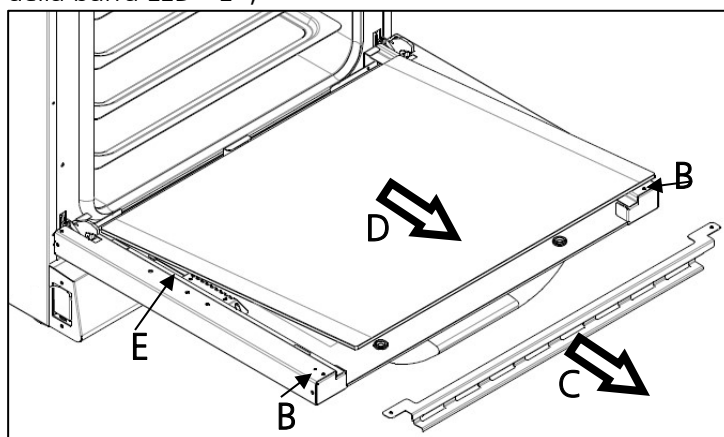
ruotare completamente il particolare mobile della cerniera "A"



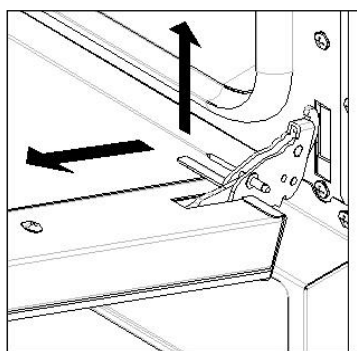
Rimuovere le 2 viti "B" che fissano il profilo metallico "C" e rimuoverlo;

Rimuovere il vetro interno "C" sfilandolo;

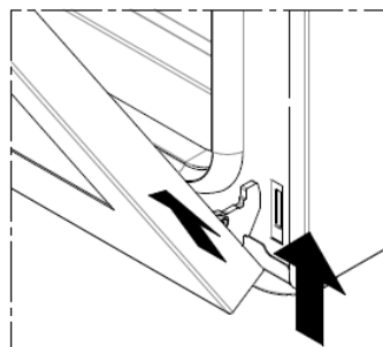
Scollegare il connettore della barra LED "E";



alzare leggermente la porta e sfilarla;



chiudere lentamente la porta fino al "blocco" meccanico, sollevarla e rimuoverla



Rimettere in sede la porta operando inversamente..

4.7 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. E' 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.

5. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

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

Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato, addestrato alle operazioni da svolgere e autorizzato. Le operazioni devono essere svolte secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui è installato l'apparecchio, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare.

La Ditta Costruttrice non risponde per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa manutenzione.

5.1 Ispezionabilità componenti

Togliendo la schiena;

- Motore tangenziale (su schiena)
- Resistenza circolare
- Motore radiale
- Condensatore
- Elettrovalvola umidificazione
- Gruppo tubazioni/raccordi umidificazione
- Teleruttore
- Morsettiera alimentazione
- Morsettiera cappa
- Termostato di sicurezza
-

Togliendo il fianco destro:

- Microinterruttore porta
- Sonda camera cottura
- Alimentatore illuminazione LED
- Scheda potenza

Togliendo il pannello controllo frontale:

- Scheda potenza
- Fusibile
- Interruttore ON/OFF
- USB
- Barra Led illuminazione camera cottura

5.2 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. Se interviene il termostato di sicurezza viene interrotta l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Il termostato di sicurezza si trova all'interno dell'apparecchio.

Importante

Il termostato di sicurezza va riattivato solo dopo avere eliminato le anomalie funzionali che hanno causato il suo intervento. Tale operazione può essere fatta solo da un tecnico del Service.

5.3 Sostituzione guarnizione della camera cottura

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

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

6. Guasti possibili

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Lampade spia pannello comandi totalmente spente (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
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
Ciclo di cottura impostato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Micro porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Umidificatore automatico attivo: non c'è produzione di umidità/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 regolato male	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Motore bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Il motore non effettua l'inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Barra Led illuminazione camera cottura non funziona	- Barra Led danneggiata	- Sostituire la Barra Led
	- Verificare la corretta polarità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

7. Allarmi possibili

Identificano cause che inibiscono il funzionamento del forno

	Tipo di allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
E01	Sonda di temperatura non rilevata Impossibile avviare la cottura	Collegamento sonda camera cottura-scheda elettronica/microprocessore interrotto.	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E02	Sonda al cuore non rilevata Impossibile avviare la cottura	Collegamento sonda al cuore-scheda elettronica/microprocessore interrotto.	Non è possibile attivare un ciclo di cottura in cui sia necessario impostare il parametro della "temperatura al cuore"	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
		Sonda al cuore a forma di spillone danneggiata.		
E03	Blackout	Interruzione dell'alimentazione elettrica per un periodo di tempo durante il ciclo di cottura	Funzionamento forno disattivato. Al ripristino dell'alimentazione elettrica, il display mostra la schermata del programma di cottura in esecuzione	Riattivare il programma di cottura
E04	USB error	Chiavetta USB non leggibile/danneggiata	Impossibile eseguire l'operazione	Sostituire la chiavetta
		Collegamento presa USB-scheda interrotto		Rivolgersi ad un tecnico qualificato

8. Assistenza tecnica

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.

9. Smaltimento dell'apparecchio

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che 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 (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Tutti gli apparecchi sono costruiti con materiali metallici riciclabili

(acciaio inox, lamiera zincata, ferro, rame, alluminio, ecc.) che costituiscono oltre il 90% del peso totale dell'apparecchio. Prima di smaltire l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile, togliendone il cavo di alimentazione elettrica e rimuovendone il meccanismo di chiusura dei vani e/o cavità se presenti.

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.



10. Garanzia convenzionale

Il prodotto 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 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.
- 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.

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 e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative.

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

11. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

Cheflin garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di **12** mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

12. 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.



Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: info@chefline.it
web site: www.chefline.it