MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI FORNI DIGITALI

CHF 464 DGT- CHF 511 DGT - CHF 611 DGT-COMPACT - CHF 623 DGT-COMPACT - CHF 664 DGT - CHF 621 DGT - CHF 711 DGT - CHF 1011 DGT-COMPACT - CHF 1064 DGT - CHF 1111 DGT - CHF 1021 DGT - CHF 1664 DGT - CHF 2011 DGT

EURODET PROFESSIONAL SRL
Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD) (Padova) Italy
Tel. +39.049.5342967 Sito: www.chefline.it
E-mail: info@chefline.it

INDICE

1. SERVIZIO TECNICO 8
2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE 9
2.1 Pannello comandi 9
2.2 Funzionamento controllo "BLACK MASK" 9
2.3 Accensione 10
2.4 Modalità STAND-BY 10
2.5 Impostazioni DATA e ORA 10
2.6 Parametri operativi 14
2.7 Funzionamento MANUALE 14
2.7.1 Informazioni generali 14
2.7.2 Impostazione PRERISCALDAMENTO 14
2.7.3 Impostazione TEMPO di cottura 14
2.7.4 Impostazione FASI di cottura 15
2.7.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura 15
2.7.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE 15
2.7.7 Impostazione VALORE ΔT 15
2.7.8 Impostazione UMIDITA'/VAPORE 17
2.7.9 Impostazione VELOCITÀ VENTOLE 17
2.7.10 Impostazione cottura SEMI-STATICA 17
2.7.11 Impostazione PARTENZA RITARDATA 17
2.7.12 Impostazione MANTENIMENTO 17
2.7.13 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura 18
2.8 Ricettario 18
2.9 Memorizzazione nuova ricetta (ricettario "CHEF") 19
2.10 Sovrascrivere ricetta del ricettario "CHEF" 19
2.11 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF" 19
2.12 "Importare/Esportare" con "chiavetta USB" (ricettario "CHEF") 20
2.12.1 "Importare" le ricette (programmi memorizzati) 20
2.12.2 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati) 20
2.13 Impostazione RAFFREDDAMENTO 20
2.14 Funzione HACCP 21
2.15 Accessori (optional) 22
2.15.1 LAVAGGIO AUTOMATICO (per forni predisposti) 22
2.16 LIEVITATORE/MANTENITORE (se disponibile) 23
2.17 Modelli carrellati (modd. CHF 1664 DGT - CHF 2011 DGT) 23
3. PULIZIA
3.1 Informazioni generali 24
3.2 Pulizia manuale camera di cottura 25
3.3 Pulizia semi-automatica camera di cottura 25
3.4 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale) 25
3.5 Pulizia delle ventole 25
3.6 Pulizia della guarnizione porta 26
3.7 Pulizia della porta 26
3.8 Pulizia dell'involucro esterno 26
3.9 Periodo di inattività 26
4. GUASTI POSSIBILI 26
5. ALLARMI POSSIBILI 27
6. ASSISTENZA TECNICA 28
7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO 29
8. GARANZIA CONVENZIONALE 29
9. DISPONIBILITA' E FORNITURA PARTI DI RICAMBIO 30
10. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE 30

INFORMAZIONI GENERALI

È 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 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.

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 penzoloni 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 similare, 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.
- 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 e per allungarne 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.

Solo per modelli carrellati (CHF 1664 DGT - CHF 2011 DGT)

- Quando, dopo una fase di "preriscaldamento" della camera cottura, si agisce sul dispositivo di sblocco per attivare lo scorrimento (verso l'alto) del vetro interno della porta (posizione inserimento carrello porta teglie), necessita farlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!
- Quando, dopo un ciclo di cottura, si agisce sul vetro interno della porta per farlo scorrere verso il basso (posizione lavaggio/preriscaldamento camera cottura), indossare adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!
- Quando, dopo un ciclo di cottura, si estrae dal forno il carrello porta teglie, necessita maneggiarlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!
- Accertarsi che il carrello porta teglie possa essere movimentato con facilità, senza alcun tipo di ostacolo che interferisca con le operazioni di inserimento e di estrazione dal forno: eventuali urti possono provocare la fuoriuscita di liquidi o alimenti caldi, pericolo di ustioni!
- Chiudere le teglie contenenti liquidi in modo che li stessi non possano fuoriuscire quando sono caldi, pericolo di ustioni!
- Quando il carrello porta teglie è inserito nel forno, prima di chiudere la porta, accertarsi che il dispositivo di sblocco per lo scorrimento del vetro interno (porta) sia stato attivato e il vetro si sia posizionato completamente in alto: un eventuale urto del carrello contro il vetro può provocarne la rottura, pericolo di lesioni!
- Il carrello è dotato di un'apposita asta per il bloccaggio delle teglie. L'asta deve essere sempre inserita quando il carrello viene movimentato durante l'uso: le teglie possono cadere, pericolo di lesioni!
- Se il carrello porta teglie non viene movimentato, è necessario attivare il freno di stazionamento delle ruote: il carrello può muoversi in presenza di pavimenti irregolari, pericolo di lesioni!
- Durante la fase di caricamento e di scaricamento del carrello porta teglie, attivare il freno di stazionamento delle ruote: il carrello può muoversi, pericolo di lesioni!
- Il carrello porta teglie, in quanto montato su ruote, può rovesciarsi se movimentato su pavimentazioni irregolari, pericolo di lesioni!
- Quando si inserisce o si estrae il carrello porta teglie dal forno, fare molta attenzione a non danneggiare accidentalmente la guarnizione del vetro interno della porta: durante le operazioni di movimentazione del carrello si raccomanda di aprire completamente la porta del forno.

1. SERVIZIO TECNICO

- È 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 del costruttore 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'UTILIZZATORE

2.1 Pannello comandi

Display Touch 7"

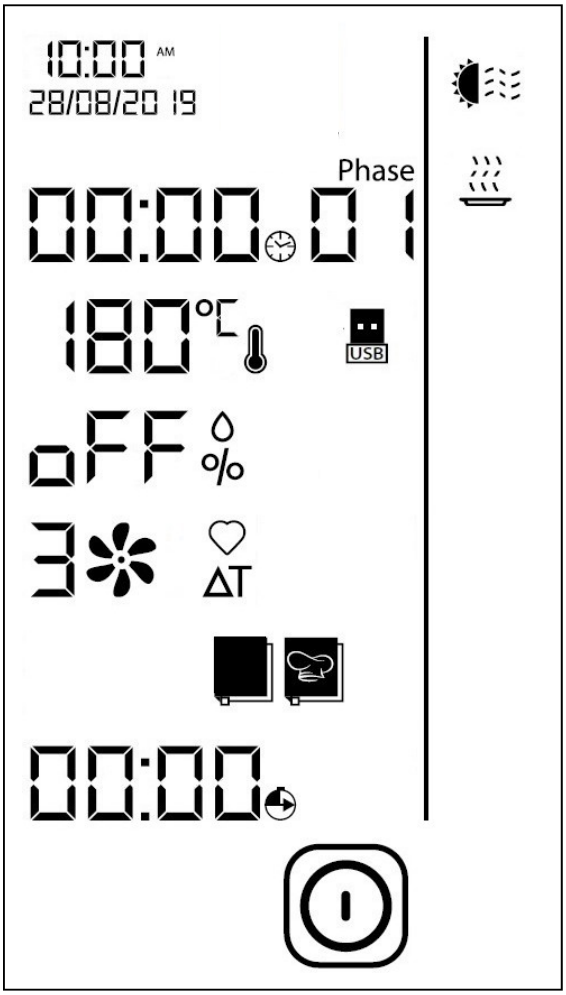


Fig.1

2.2 Funzionamento controllo "BLACK MASK"

Il controllo "BLACK MASK" si attiva toccando con il dito il "simbolo" della funzione e/o la "cifra" del parametro evidenziati sul display (usare esclusivamente le dita e non altri utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere). In questo modo viene attivata la funzione desiderata e/o può essere impostato il valore del parametro operativo.
Per facilitare l'uso del pannello comandi, restano evidenziati (luminosi) solo i "simboli" della funzione e/o la "cifra" del parametro operativo che possono essere attivati.
Il "tocco" sul "simbolo" e/o sulla "cifra" del parametro operativo viene confermato da un avviso acustico ("beep").
Il "tocco" sulla "cifra" del parametro operativo visualizza la SCHERMATA PARAMETRO con il valore del singolo parametro del ciclo di cottura.
Toccando i simboli ⊕ o ⊖ (nr.8 o nr.9 Fig.2) il valore del parametro aumenta o diminuisce. Tenendo il dito sugli stessi simboli, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente.
Il valore impostato del parametro operativo viene confermato ritoccando la "cifra" del parametro oppure toccando il simbolo START (nr.10 Fig.2).
Entro 5 secondi dal "tocco" sulla "cifra" dei parametri operativi: "TEMPO", "TEMPERATURA", "UMIDITA'", "VELOCITA' VENTOLE", deve esserne impostato il valore desiderato; diversamente, sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ancora da impostare.

2.3 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. 1a).
Il tasto (A) non è direttamente visibile in quanto è situato sotto il basamento del forno, in direzione del sensore porta: una targhetta identificativa (B) posta sul fianco 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 (colore blu): la “Data e Ora”, il logo “EKA” e il simbolo (nr.11 Fig.2). Toccando il simbolo si illuminano (colore bianco) i “simboli” e le “cifre” dei parametri operativi (Fig.1).

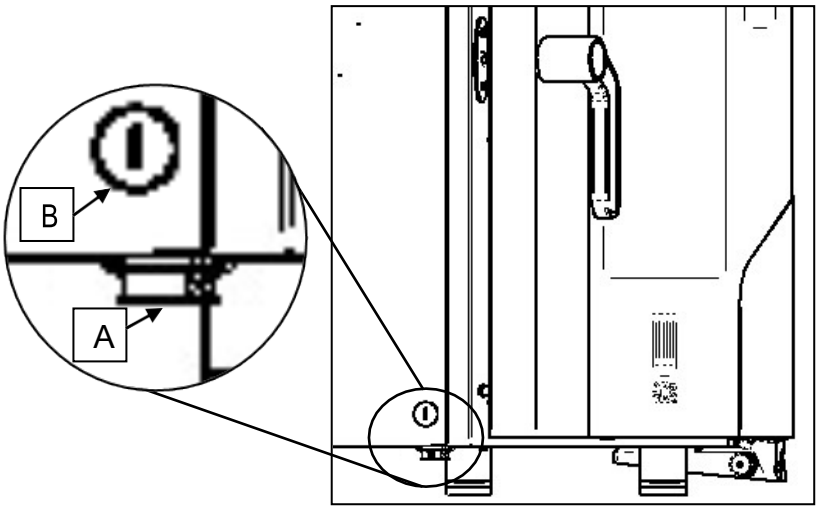


Fig. 1a

.

2.4 Modalità STAND-BY

Se il forno non viene utilizzato (non sta eseguendo nessuna funzione operativa), dopo 10 minuti si sente un avviso acustico (“beep”) e si attiva automaticamente la modalità “STAND-BY”. In questa configurazione sul display vengono evidenziati (colore blu): la “Data e Ora”, il logo “EKA” e il simbolo .
Trascorsi altri 10 minuti senza funzioni operative sul display resta luminoso solo il simbolo .
Per riattivare la modalità funzionale del forno toccare il simbolo , e sul display tornano luminosi i “simboli” e le “cifre” dei parametri operativi inerenti “l’accensione” (Fig. 1).
Se il forno non viene utilizzato, in qualsiasi momento può essere attivata la modalità “STAND-BY” toccando per qualche secondo il simbolo .

2.5 Impostazioni DATA e ORA

Queste impostazioni si possono fare solo in modalità “STAND-BY”.
Toccare sul display le cifre relative a “Data e Ora” (nr.30 Fig.2). Nella parte bassa del display compaiono i simboli START , mentre nella parte alta compaiono le prime 2 “cifre” relative al valore dell’ Ora, che si predispongono per essere modificate toccando i simboli e . Toccando il simbolo START il valore impostato viene confermato e in automatico compare il valore successivo da modificare.
Nello stesso modo di seguito possono essere impostati i valori desiderati di: “Minuti” - “Giorno” - “Mese” - “Anno”.
Per uscire dalla modalità dell’impostazione ritoccare le cifre relative a “Data e Ora”, e il display ritorna in modalità “STAND-BY”. Per attivare la modalità funzionale del forno toccare il simbolo ,

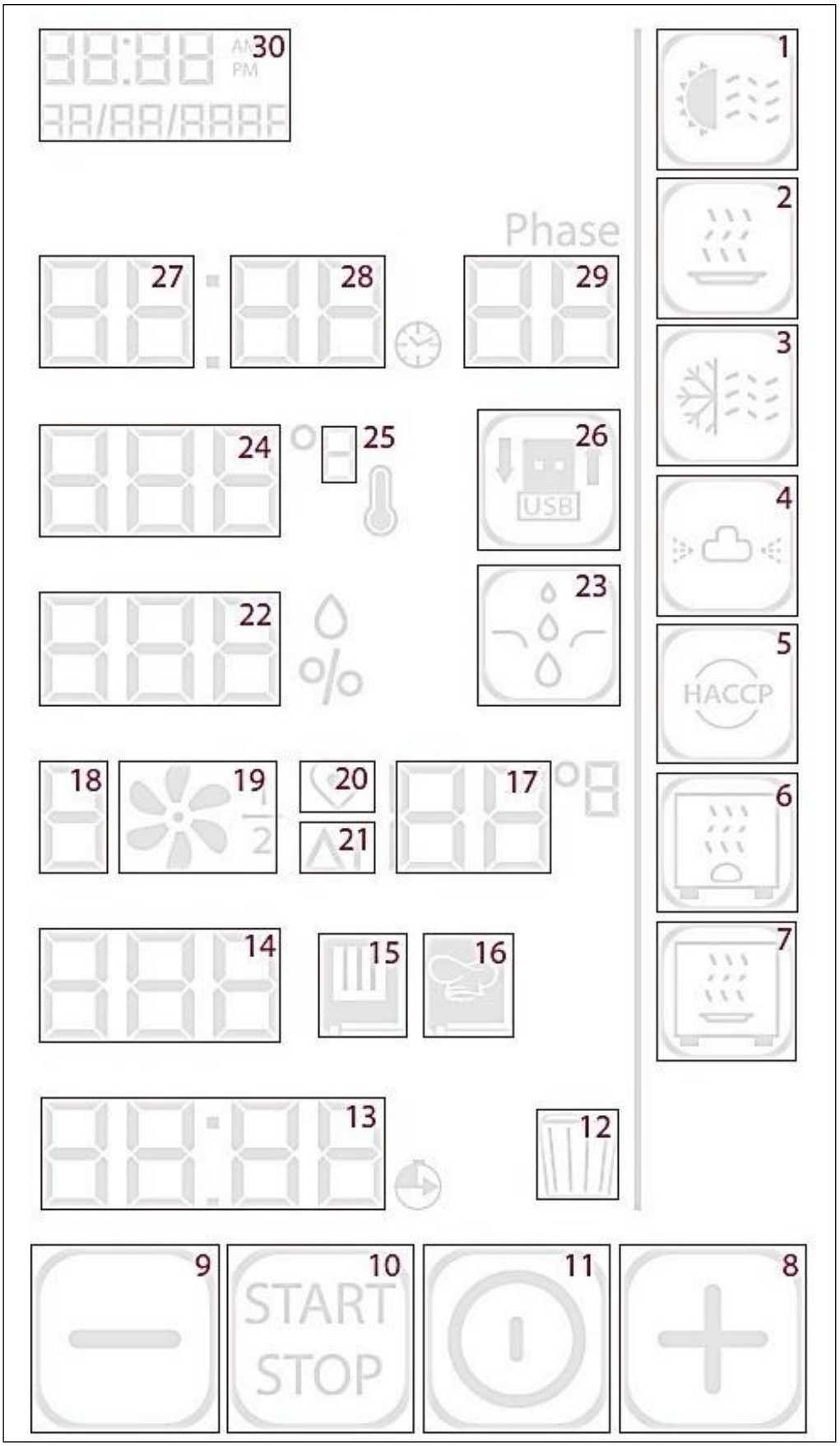

30
AM
PM
AA/AA/AAAA
1
2
Phase
27
28
29
3
24
25
26
USB
4
23
22
%
5
HACCP
18
19
1
2
20
21
17
6
14
15
16
7
13
12
9
10
START
STOP
11
8

Fig. 2

Spiegazioni simboli/cifre: (Fig.2)

1		PRERISCALDAMENTO
2		MANTENIMENTO .
3		RAFFREDDAMENTO RAPIDO
4		LAVAGGIO (optional)
5	HACCP	FUNZIONE HACCP
6		LIEVITATORE (accessorio)
7		MANTENITORE (accessorio)
8	+	INCREMENTO VALORE
9	−	DECREMENTO VALORE
10	START STOP	START/STOP
11		ON/OFF
12		ELIMINA
13	00:00	PARTENZA RITARDATA
14	001	NUMERO RICETTE

15		RICETTARIO “CHEFLINE”
16		RICETTARIO “CHEF”
17	50	TEMPERATURA AL CUORE/ ΔT
18	3	VELOCITÀ VENTOLA
19		ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE FUNZIONE SEMI-STATICO
20		COTTURA CON SONDA AL CUORE
21	ΔT	COTTURA CON SONDA AL CUORE E “DELTA T”
22	oFF	%UMIDITÀ/ CODICE ERRORE
23		UMIDIFICAZIONE MANUALE
24	180	TEMPERATURA (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26	USB	IMPORTA / ESPORTA DA CHIAVETTA “USB”
27	00:00	ORE
28		MINUTI
29	Phase	NUMERO FASI
30	00:00 00/00/0000	DATA E ORA

2.6 Parametri operativi

	TEMPO COTTURA	da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure tempo "INFINITO" (InF)
	TEMPERATURA COTTURA	da 30°C a 270°C (da 86°F a 518°F)
	TEMPERATURA AL CUORE	da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
ΔT	TEMPERATURA **ΔT**	da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
%	UMIDITÀ	da OFF a 100% con step di 10%
	VELOCITÀ VENTOLE	da 0 a 3

2.7 Funzionamento MANUALE

2.7.1 Informazioni generali

- Quando durante il funzionamento del forno avvengono delle anomalie che impediscono il proseguimento del ciclo di cottura o del ciclo automatico di lavaggio, sul display compaiono degli allarmi con relativo avviso acustico. Gli allarmi sono evidenziati (in diverso colore) dalla lettera "E" seguita dal numero che identifica l'anomalia. Per resettare l'allarme toccare il simbolo : sul display viene evidenziata la modalità "STAND-BY" (paragrafo 2.4).
- Per riattivare la modalità funzionale del forno ritoccare il simbolo .
- Le varie tipologie di allarme sono descritte al relativo paragrafo 5.

2.7.2 Impostazione PRERISCALDAMENTO

La funzione di PRERISCALDAMENTO può essere attivata o disattivata toccando il simbolo (nr.1 Fig.2).

Quando la funzione è attiva il simbolo diventa . Il valore della temperatura di PRERISCALDAMENTO è preimpostato a 40°C; tuttavia, toccando i simboli e , è possibile modificare questo valore da 10°C a 150°C (con step di 10°C), secondo le diverse esigenze di cottura.

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. Un segnale acustico ("beep") 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.

Importante

La funzione di PRERISCALDAMENTO può essere utilizzata anche insieme alla partenza ritardata.
La temperatura di PRERISCALDAMENTO non può superare i 270°C.

2.7.3 Impostazione TEMPO di cottura

Toccare le 2 "cifre" che indicano le "Ore" (nr.27 Fig. 2), e impostare il valore desiderato toccando i simboli e .Confermare il valore impostato ritoccando le 2 "cifre" del parametro o toccando il simbolo START.

Nello stesso modo toccare le 2 “cifre” che indicano i “Minuti” (nr.28 Fig. 2) e impostare il valore desiderato. Durante il ciclo di cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore del tempo impostato per la fase attiva, e 4 secondi il valore del tempo totale rimanente (“countdown”) per il resto delle altri fasi. Nel caso sia impostato **“**tempo INFINITO**”** il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore **“InF”**, e 4 secondi il valore del tempo trascorso.
Il valore del parametro TEMPO (“Ore/Minuti”) può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

2.7.4 Impostazione FASI di cottura

Ogni ciclo di cottura può essere composto fino ad un massimo di 10 FASI (step). Per ogni fase è possibile impostare i parametri operativi e i relativi valori desiderati (paragrafo 2.2).
Dopo aver impostato i parametri e i relativi valori per la prima fase (“Phase 01”), le successive (“Phase 02”, “Phase 03” …), possono essere impostate toccando le 2 “cifre” che indicano il numero delle FASI (nr.29 Fig.2), e toccando il simbolo ⊕.
Per ogni fase devono essere impostati i valori dei parametri operativi desiderati.
Durante la cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il numero della fase attiva, e 4 secondi il numero massimo delle fasi impostate.

2.7.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura

Toccare le 3 “cifre” che indicano la TEMPERATURA (nr.24 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli ⊕ e ⊖. Confermare il valore impostato ritoccando le 3 “cifre” del parametro o toccando il simbolo START.
Durante il ciclo di cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore della temperatura impostata per la fase attiva, e 4 secondi il valore della temperatura misurata all’interno della camera di cottura.
Il valore del parametro TEMPERATURA può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

2.7.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE

Toccare il simbolo ♡ (nr.20 Fig.2): compare la SCHERMATA PARAMETRO con il valore della temperatura preimpostato a 50°C. Toccando i simboli ⊕ e ⊖ impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2).
Confermare il valore impostato toccando il simbolo START.
Durante la cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore della “temperatura al cuore” impostata per la fase attiva, e 4 secondi il valore della temperatura misurata “al cuore” dell’alimento in cottura.
Il valore del parametro TEMPERATURA al CUORE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

Avvertenza

Il valore del parametro TEMPERATURA al CUORE una volta confermato esclude il parametro TEMPO.

2.7.7 Impostazione VALORE ΔT

Toccare il simbolo ΔT (nr.21 Fig.2): compare la SCHERMATA PARAMETRO con il simbolo ΔT e il valore della temperatura preimpostato a 50°C. Toccando i simboli ⊕ e ⊖ impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2). Confermare il valore impostato toccando il simbolo START. Di seguito compare la SCHERMATA PARAMETRO con il simbolo ♡ e il valore della “temperatura al cuore" preimpostato a 50°C. Toccando i

Simboli ⊕ e ⊖ impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2). Confermare il valore impostato toccando il simbolo START.
Durante la cottura il display visualizza il valore della temperatura misurata “al cuore” dell’alimento in cottura.
Il display può visualizzare per 5 secondi il valore impostato per la “temperatura al cuore” o il valore impostato per il ΔT: toccando rispettivamente il simbolo ♡ o il simbolo ΔT.
I valori dei parametri ΔT e della TEMPERATURA al CUORE possono essere modificati anche con il ciclo di cottura attivo.

Avvertenza

I valori dei parametri ΔT. e della TEMPERATURA al CUORE una volta confermati escludono i parametri TEMPO e TEMPERATURA di cottura.

APPROFONDIMENTI:

• COTTURA CON SONDA “AL CUORE”

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.

• COTTURA CON TEMPERATURA “ΔT”

Per la cottura con temperatura “ΔT” i parametri da impostare sono due: la temperatura al cuore e la temperatura “ΔT”. Il tempo cottura non è più un parametro di controllo e quindi non compare nella “schermata riassuntiva”.
Il parametro della temperatura “ΔT” consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza tra la temperatura all’ interno dell’alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all’interno della camera di cottura (temperatura di cottura). In questo modo il valore della temperatura in camera di cottura diventa la somma tra il valore della temperatura all’interno dell’alimento e il valore della temperatura “ΔT” impostato. In termini pratici si ha un lento incremento della temperatura in camera di cottura: l’alimento viene sottoposto ad un processo di cottura prolungato e delicato.
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 temperatura “ΔT”, 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 temperatura “ΔT” e 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.

2.7.8 Impostazione UMIDITA'/VAPORE

Toccare la scritta "**oFF**"/"cifre" (nr.22 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli ⊕ e ⊖.
Confermare il valore impostato ritoccando le "cifre" del parametro o toccando il simbolo START.
Il valore del parametro UMIDITA'/VAPORE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

2.7.9 Impostazione VELOCITÀ VENTOLE

Toccare la cifra "3" (nr.18 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli ⊕ e ⊖ .Confermare il valore impostato ritoccando la "cifra" del parametro o toccando il simbolo START
Impostando il valore "**0**" si attiva la funzione "STOP MOTORI": i motori (ventole) sono bloccati, le resistenze riscaldanti e la regolazione dell'umidità/vapore sono disattivati. Per questo motivo la funzione, opportunamente inserita in un programma, può essere utilizzata come pausa durante il ciclo stesso (lievitazione dell'alimento nella camera di cottura).
Il valore del parametro VELOCITA' VENTOLE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

2.7.10 Impostazione cottura SEMI-STATICA

Toccare il simbolo (nr.19 Fig.2): la funzione attiva è visualizzata sul display dal simbolo che ogni due secondi scompare e riappare sistematicamente; mentre rimane "fisso" il valore della relativa velocità impostata che può essere modificata anche durante il ciclo di cottura.
Il parametro cottura SEMI -STATICA può essere disattivato anche con il ciclo di cottura attivo.

La cottura "semi-statica" è una modalità di cottura che consente di attivare i motori (ventole) solo nel momento in cui sono in funzione gli elementi riscaldanti.
Le ventole vengono attivate per alcuni secondi, così da distribuire in modo uniforme il calore generato dagli elementi riscaldanti all'interno della camera di cottura. In questo modo viene riprodotto un funzionamento similare al forno statico.

2.7.11 Impostazione PARTENZA RITARDATA

Toccare le 2 "cifre" che indicano le "Ore" (nr.13 Fig. 2), e impostare il valore desiderato toccando i simboli ⊕ e ⊖. Confermare il valore impostato toccando il simbolo START: compaiono le 2 "cifre" dei "Minuti". Il loro valore può essere impostato e confermato nello stesso modo delle "Ore".
Per confermare la funzione toccare il simbolo START: sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ("tempo di pausa") impostato.
Toccando per qualche secondo il simbolo è possibile annullare la funzione (viene annullato anche il TEMPO di cottura se impostato); diversamente, toccando il simbolo START si attiva la PARTENZA RITARDATA e sul display viene visualizzato solo il "countdown" del tempo prima dell'inizio del ciclo di cottura. Il "countdown" può essere interrotto toccando il simbolo STOP: sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ("tempo di pausa") azzerato.
La PARTENZA RITARDATA può essere impostata per un tempo massimo di 23 ore e 59 minuti.

2.7.12 Impostazione MANTENIMENTO

La funzione di MANTENIMENTO può essere attivata e disattivata toccando il simbolo (nr.2 Fig.2).
Quando la funzione è attivata (il simbolo diventa) in un ciclo di cottura a più fasi, diventa operativa nell'ultima fase, e consiste nel mantenere una temperatura costante all'interno della camera di cottura.

Il valore di questa temperatura può essere impostato, toccando i simboli ⊕ e ⊖,.tra 65°C e 100°C (con step di 1°C). Durante la funzione di MANTENIMENTO è possibile impostare anche una valore di umidificazione (da oFF a 50%).
Durante la funzione di MANTENIMENTO, il forno si attiva automaticamente in modalità SEMI –STATICA con la velocità delle ventole più bassa ("1"). Tuttavia, se la temperatura in camera di cottura è superiore rispetto a quella impostata per il MANTENIMENTO, il forno funziona con le ventole a velocità "2" fino al raggiungimento della temperatura impostata, poi passa automaticamente alla modalità SEMI-STATICA.
La funzione si interrompe in qualsiasi momento toccando il simbolo STOP.
La funzione di MANTENIMENTO è utile a mantenere in caldo le pietanze una volta ultimata la cottura, per tutto il tempo necessario.

2.7.13 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 START.
Prima di attivare un ciclo di cottura con una o più fasi, possono essere annullati tutti i valori dei parametri operativi impostati toccando per qualche secondo il simbolo 🗑 (nr.12 Fig.2): sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA relativa alla prima fase ("Phase 01") con i valori dei parametri ancora da impostare.
Per interrompere in qualsiasi momento il ciclo di cottura toccare il simbolo STOP.
Quando termina un ciclo di cottura (in modalità "manuale" o in modalità "programmata") si attiva un avviso acustico ("beep") per 15 minuti, e contemporaneamente sul display lampeggia la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore verde i valori dei parametri (escluso il parametro TEMPO) del ciclo di cottura terminato. Toccando il simbolo il simbolo STOP o aprendo la porta del forno, sul display ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati per il ciclo di cottura terminato.
Se durante un ciclo di cottura avviene un "blackout" per un tempo inferiore a un minuto, al ripristino dell'alimentazione elettrica il forno riparte automaticamente, e il ciclo di cottura riprende dall'istante in cui è stato interrotto.
Se invece il "blackout" avviene per un tempo superiore a un minuto, al ripristino dell'alimentazione elettrica il forno non riparte automaticamente, ma sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore rosso i valori dei parametri impostati con il tempo rimanente alla conclusione della cottura. Inoltre, le "4 cifre" (nr.13 Fig. 2) inerenti alla PARTENZA RITARDATA, visualizzano il codice dell'errore "E18".

2.8 Ricettario

La Ditta Costruttrice ha inserito nel forno un ricettario che comprende ricette (programmi) elaborate dai propri chef. La ricetta scelta, prima di essere eseguita può essere anche "personalizzata" modificandone i valori dei parametri di cottura.
Le ricette si trovano all'interno del ricettario "CHEFLINE", al quale si accede toccando il simbolo ■ (nr.15 Fig.2): compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza i valori dei parametri operativi della prima ricetta memorizzata. Toccando i simboli ⊕ e ⊖ si può scegliere il numero della ricetta desiderata (vedi tabella 1). Confermare la ricetta scelta toccando il simbolo ■, e avviare il ciclo di cottura toccando il simbolo START.

TABELLA 1			
1	Lasagna	24	Merluzzo in guazzetto
2	Cannelloni	25	Gamberoni alla griglia
3	Riso a vapore	26	Capesante gratinate
4	Riso pilaf	27	Spinaci a vapore
5	T-Bone Steak	28	Patate a vapore
6	Roast Beef	29	Broccoli a vapore
7	Manzo brasato	30	Zucchine alla griglia
8	Carrè di agnello	31	Patate arrosto
9	Stinco di maiale	32	Patate duchessa
10	Costine	33	Caponata
11	Pollo allo spiedo	34	Flan di verdure
12	Supreme di pollo impanate	35	Creme caramel
13	Petto di tacchino ripieno	36	Pan di spagna
14	Coniglio in umido	37	Base per crostata in frolla
15	Spiedini	38	Pasta sfoglia
16	Petto d'anatra	39	Croissants
17	Quaglia ripiena arrosto	40	Bignè
18	Astice al vapore	41	Pane comune
19	Salmone al vapore	42	Pane brioche
20	Polpo al vapore	43	Grissini
21	Cozze al vapore	44	Pizza
22	Branzino al sale	45	Focaccia
23	Orata al forno		

Il forno prevede anche un secondo ricettario: il ricettario "CHEF" nel quale possono essere memorizzate fino a 100 nuove ricette. Per accedere al ricettario è sufficiente toccare il simbolo ■ (nr.16 Fig.2): compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore azzurro i valori dei parametri operativi della ricetta da impostare e da memorizzare. Dopo aver impostato e memorizzato le ricette, per poterle eseguire seguire la stessa modalità operativa adoperata per eseguire le ricette del ricettario "CHEFLINE".

2.9 Memorizzazione nuova ricetta (ricettario "CHEF")

Dalla SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura, impostare i valori desiderati per la nuova ricetta da memorizzare (paragrafo 2.2). Toccare il simbolo ■: compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati. Toccando i simboli ⊕ e ⊖ selezionare il "numero ricetta" del ricettario a cui abbinare la nuova ricetta. Se la SCHERMATA RIASSUNTIVA visualizza i valori dei parametri in colore bianco significa che in quel "numero ricetta" è già presente una ricetta memorizzata. Se la SCHERMATA RIASSUNTIVA visualizza i valori dei parametri in colore azzurro, significa che il "numero ricetta" è vuoto e può essere occupato dalla nuova ricetta. La memorizzazione della nuova ricetta avviene toccando per almeno 5 secondi il simbolo START STOP : si sente un avviso acustico ("beep") di conferma e la SCHERMATA RIASSUNTIVA torna a visualizzare i valori dei parametri in colore bianco.

2.10 Sovrascrivere ricetta del ricettario "CHEF"

Non è possibile sovrascrivere una ricetta, bisogna eliminarla e memorizzarla nuovamente.

2.11 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"

Toccare il simbolo ■: compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati per la prima ricetta memorizzata. Toccando i simboli ⊕ e ⊖

selezionare il “numero ricetta” del ricettario che si desidera eliminare. L’eliminazione della ricetta avviene toccando per almeno 5 secondi il simbolo : si sente un avviso acustico (“beep”) che conferma l’avvenuta eliminazione della ricetta.

2.12 “Importare/Esportare” con “chiavetta USB” (ricettario “CHEF”)

Attraverso la “presa USB” presente nella cerniera inferiore della porta, è possibile “Importare” nel “ricettario CHEF” nuove ricette, o “Esportare” dallo stesso ricettario le ricette in esso memorizzate, facendo uso di “chiavetta USB”.

2.12.1 “Importare” le ricette (programmi memorizzati)

Dopo aver collegato la “chiavetta USB” (con le nuove ricette) alla relativa “presa USB”, toccare per almeno 2 secondi il simbolo USB (nr.26 Fig.2): si sente un avviso acustico (“beep”) che conferma l’avvenuta “importazione” (il simbolo diventa) di tutte le nuove ricette all’interno del ricettario “CHEF”, nei primi “numeri ricetta” liberi da programmi (ricette) memorizzati.

Importante

Se non viene collegata o rilevata la “chiavetta USB”, non compare il simbolo .

2.12.2 “Esportare” le ricette (programmi memorizzati)

Dopo aver collegato la “chiavetta USB” (“vuota”) alla relativa “presa USB”, toccando i simboli + e − selezionare dal ricettario “CHEF” il “numero ricetta” che si desidera venga esportata nella “chiavetta USB”. È possibile esportare contemporaneamente anche tutte le ricette presenti nel ricettario: toccare i simboli + e − fino a far comparire la scritta “aLL” al posto delle “3 cifre” che compongono il “numero ricetta”. In entrambi i casi per confermare l’avvenuta “esportazione” (il simbolo diventa) toccare per almeno 5 secondi il simbolo : si sente l’avviso acustico (“beep”) di conferma.

Importante

Se non viene collegata o rilevata la “chiavetta USB”, non compare il simbolo .

2.13 Impostazione RAFFREDDAMENTO

La funzione RAFFREDDAMENTO può essere attivata toccando il simbolo (nr.3 Fig.2) e il simbolo START, aprendo la porta del forno dopo aver terminato un ciclo di cottura. Durante il raffreddamento (il simbolo diventa) le “3 cifre” che sul display evidenziano il parametro della temperatura, ne visualizzano in tempo reale il valore all’interno della camera di cottura.

La funzione RAFFREDDAMENTO può essere attivata (sul display compare il simbolo) solo quando all’interno della camera di cottura ci sono almeno 50°C.

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

Avvertenza

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

2.14 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: sul display compare il simbolo HACCP (nr.5 Fig.2).

2.14.1 Attivazione funzione HACCP

Dopo aver collegato la “chiavetta USB” nell’apposita “presa USB” del forno, toccare il simbolo HACCP per attivare la funzione (il simbolo diventi HACCP): i parametri operativi del ciclo di cottura (manuale o programmato) vengono registrati in un “file” all’interno della “chiavetta USB”.

2.14.2 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 (sul display scompare il simbolo HACCP) 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.

Importante

Tutti i dati relativi alle cotture svolte nella stessa giornata vengono contenuti in un unico “file” HACCP.

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.

2.15 Accessori (optional)

Il forno è predisposto per il collegamento ai seguenti accessori (opzionali):

- LAVAGGIO AUTOMATICO
- LIEVITATORE/MANTENITORE

2.15.1 LAVAGGIO AUTOMATICO (per forni predisposti)

Toccare il simbolo (nr.4 Fig. 2): sul display viene visualizzata la SCHERMATA PARAMETRO riguardante il "numero delle fasi" dove, al posto delle "2 cifre", toccando i simboli + e − si può selezionare (entro 5 secondi) il programma di lavaggio desiderato: viene visualizzato anche il "tempo lavaggio" corrispondente per confermarlo (entro 5 secondi) toccare il simbolo START (il simbolo diventa), e successivamente per attivarlo ritoccare il simbolo START. Sul display il parametro "tempo lavaggio" (ore/minuti) si attiva in modalità "countdown".
Possono essere selezionati i seguenti programmi di lavaggio:

- L1 Lavaggio Eco (44 minuti)
- L2 Lavaggio Normale (1h18 minuti)
- L3 Lavaggio Intensivo (1h 52 minuti)
- L4 Risciacquo (11 minuti)
- CP Caricamento Pompe (2 minuti)

Quando il programma di lavaggio termina regolarmente, si attiva un segnale acustico ("beep") di 10 secondi e sul display lampeggia la SCHERMATA PARAMETRO che visualizza in colore verde i parametri inerenti al programma di lavaggio terminato.
Se un programma di lavaggio ("L1"/ "L2"/ "L3") viene interrotto volontariamente toccando il simbolo STOP, si attiva in automatico il programma di "Risciacquo" ("L4") che non può essere interrotto, ma termina regolarmente. La stessa cosa succede in caso di un "blackout" durante il ciclo di lavaggio, quando viene ridata alimentazione elettrica al forno, esegue in automatico il ciclo di risciacquo.
Il programma di "Caricamento Pompe" ("CP") una volta attivato non può essere interrotto e termina regolarmente.
Il programma di "Risciacquo" ("L4") può essere interrotto in qualsiasi momento toccando il simbolo STOP.

- Quando la temperatura in camera di cottura è superiore a 90°C, il lavaggio non può essere attivato e sul display in colore arancio compare l'allarme "E 10". Per resettare l'allarme toccare il simbolo : sul display viene evidenziata la modalità "Stand-by" (paragrafo 2.4). Per riattivare la modalità funzionale del forno ritoccare il simbolo .

Importante

AL primo utilizzo del lavaggio automatico e ogni volta che si cambia la tanica del detergente, è consigliabile utilizzare il programma "CP". In questo modo viene rimossa l'aria presente all'interno della pompa peristaltica e dei tubi di collegamento, garantendo la corretta funzionalità del sistema.
Se il programma "CP" viene ripetuto per 2 volte di seguito, automaticamente si attiva un programma di "Risciacquo breve" così da eliminare le eventuali tracce di detergente rimasto.
A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

Avvertenze

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

Solo per mod. CHF 1664 DGT e mod. CHF 2011 DGT (modelli carrellati) eseguire il lavaggio automatico con il vetro interno della porta nella posizione: "vetro in basso".

Prima di iniziare una cottura accertarsi che nella camera appena lavata non siano presenti residui di detergente. Adoperando adeguate protezioni per mani, occhi e bocca, gli eventuali residui vanno rimossi con un panno umido e va sciacquata a fondo la camera di cottura.

2.16 LIEVITATORE/MANTENITORE (se disponibile)

Il simbolo e/o il simbolo compaiono sul display solo se il LIEVITATORE e/o il MANTENITORE sono collegati elettricamente al forno.

Toccando il simbolo si attiva la funzione LIEVITATORE (il simbolo diventa), mentre toccando il simbolo si attiva la funzione MANTENITORE (il simbolo diventa). Ritoccando i simboli e/o si disattiva la funzione LIEVITATORE e/o MANTENITORE.

In entrambi i casi sul display del forno compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore violetto tutti i valori dei parametri del ciclo di lievitazione/mantenimento con il valore del parametro ancora da impostare.

Per impostare i valori dei parametri operativi del ciclo di lievitazione/mantenimento, agire sul display del forno con la stessa modalità inerente all'impostazione dei valori per i parametri operativi del ciclo di cottura.

2.16.1 Parametri operativi

	LIEVITATORE	MANTENITORE
TEMPO LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO	da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure INFINITO (InF)	
TEMPERATURA LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO	da 30°C a 60°C (da 86°F a 140°F)	da 45°C a 85°C (da 113°F a 185°F)
UMIDITÀ	da 01 a 05	/

Quando termina un ciclo di lievitazione/mantenimento si attiva un avviso acustico ("beep") per 5 minuti e contemporaneamente sul display lampeggia in colore violetto la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza i valori dei parametri (escluso il parametro TEMPO) del ciclo di cottura terminato. Toccando il simbolo il simbolo STOP, sul display ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore violetto tutti i valori dei parametri impostati per il ciclo lievitazione/mantenimento.

Ritoccando i simboli e/o si disattiva la funzione LIEVITATORE e/o MANTENITORE.

2.17 Modelli carrellati (modd. CHF 1664 DGT - CHF 2011 DGT)

Questi modelli sono dotati di un particolare sistema di mobilità (brevettato) del vetro interno della porta. Il sistema consente di far "scorrere" il vetro interno verso il basso o verso l'alto, in base alle necessità di utilizzo.

Vetro "in basso" (utilizzo senza carrello)

Per ottenere questa posizione bisogna aprire completamente la porta del forno ed esercitando una forza adeguata, far "scorrere" il vetro interno della porta verso il basso fino ad attivarne il dispositivo meccanico di "blocco": si sente il "click" di chiusura (Fig.3).

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

Il forno può essere utilizzato per la funzione di "PRERISCALDAMENTO" (paragrafo 2.7.2), per la funzione di PULIZIA SEMI-AUTOMATICA (paragrafo 3.2) o per la funzione di PULIZIA AUTOMATICA della camera di cottura (paragrafo 3.3)

Fig. 3

Vetro “in alto” (utilizzo con carrello)
Per ottenere questa posizione bisogna aprire (anche parzialmente) la porta del forno e, agendo sull’apposita “leva” presente nella zona inferiore (lato destro) della stessa porta, dietro il vetro esterno attivare il dispositivo di “sblocco” per consentire al vetro interno di “scorrere” verso l’alto in modo automatico. Questa posizione del vetro interno della porta consente di utilizzare il forno per il normale ciclo di cottura con il carrello porta teglie correttamente inserito.

Importante
Se l’operazione di “sblocco” del vetro interno viene fatta prima di utilizzare il forno (camera di cottura ancora fredda), si consiglia di aprire completamente la porta e agire sull’apposita “leva” dal lato interno della porta (Fig. 4). Se l’operazione di “sblocco” del vetro interno viene fatta dopo l’utilizzo del forno (camera di cottura calda), si consiglia di aprire parzialmente la porta, lasciando sfogare lo sbuffo d’aria calda, e agire sull’apposita “leva” dal lato esterno della porta utilizzando adeguati indumenti termici protettivi (Fig. 5).

Fig. 4

Fig. 5

Vetro “in alto” e porta chiusa senza carrello porta teglie inserito
Senza carrello porta teglie inserito sul display in colore arancio compare l’allarme “E14”. Si attiva un avviso acustico (“beep”) che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno senza il carrello porta teglie inserito, non consente nessun tipo di utilizzo del forno. Portando il vetro verso il basso l’allarme si disattiva e il forno funziona correttamente: sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura.
Vetro “in basso” e porta aperta con carrello porta teglie inserito
Con carrello porta teglie inserito, sul display in colore arancio compare l’allarme “E15”. Si attiva un avviso acustico (“beep”) che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno con il carrello porta teglie inserito, non consente la chiusura della porta. Il vetro urtando contro il carrello si può rompere: *pericolo di lesioni!*
Portando il vetro verso l’alto l’allarme si disattiva e il forno funziona correttamente: sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura.

3. PULIZIA

3.1 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.
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.

3.2 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.

3.3 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 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.

Avvertenza

Solo per mod. CHF 1664 DGT e mod. CHF 2011 DGT (modelli carrellati) eseguire il ciclo di pulizia semi-automatica con il vetro interno della porta nella posizione: "vetro in basso".

3.4 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)

Per eseguire uno dei programmi previsti dal sistema di lavaggio automatico seguire attentamente le istruzioni riportate al paragrafo 2.15.1, tenendo presente le seguenti informazioni:

- Prima di eseguire un ciclo di lavaggio assicurarsi che lo scarico della camera di cottura sia libero per evitare un suo possibile allagamento.
- I programmi di lavaggio e la frequenza con la quale utilizzarli dipendono dal tipo di prodotti cotti nel forno.
- Per mantenere livelli igienici adeguati e per evitare che l'acciaio inox della camera di cottura si rovini, la Ditta Costruttrice consiglia di eseguire un ciclo di lavaggio "L3" ("lavaggio intensivo") almeno una volta al giorno.
- Nel caso in cui si formasse dello sporco incrostato è necessario rimuoverlo eseguendo una pulizia manuale.

Avvertenza

Al termine della pulizia con il sistema di lavaggio automatico, verificare che all'interno della camera di cottura non vi siano residui di detersivo. Eventuali residui devono essere rimossi e deve essere risciacquata accuratamente la camera di cottura.

3.5 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.

3.6 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.

3.7 Pulizia della porta

Il vetro della porta interno alla camera di cottura può essere pulito utilizzando lo stesso tipo di sgrassante adoperato per pulire manualmente la camera di cottura; 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 in quanto i due vetri sono ispezionabili.

3.8 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" (paragrafo 3.1).
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.

3.9 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.

4. 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 attivato: il forno non funziona	Porta aperta o socchiusa	Chiudere correttamente la porta
	Sensore magnetico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di umidità/vapore attivato: 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

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
	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

5. ALLARMI POSSIBILI

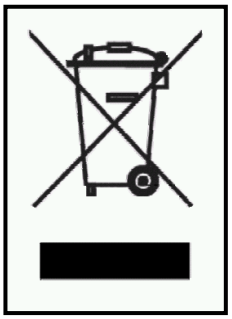
Tipo di allarme	Descrizione allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
E1 (In colore rosso)	Sonda di temperatura camera cottura non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera cottura e scheda micro-potenza	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E2 (In colore arancio)	Sonda al cuore non rilevata	Collegamento precario "spina - presa" della sonda al cuore	Non è possibile attivare un ciclo di cottura con il parametro della "temperatura al cuore"	Verificare il corretto collegamento "spina-presa" della sonda cuore
		Sonda al cuore a forma di spillone interrotta/danneggiata		Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E3 (In colore rosso)	Termostato di sicurezza attivo	Superata la temperatura massima consentita nella camera di cottura	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E4 (In colore rosso)	Protezione termica di sicurezza motore attivata	Motore surriscaldato	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E8 (In colore rosso)	Sovratemperatur a scheda display	Sovratemperatura sulla scheda display superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E9 (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda micro-potenza	Sovratemperatura sulla scheda micro-potenza superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E10 (In colore arancio)	Ciclo di lavaggio automatico non attivabile	La temperatura in camera di cottura è superiore a 90°C	Il ciclo di lavaggio automatico non funziona	Raffreddare la camera di cottura: aprire la porta e toccare il simbolo (si attiva il raffreddamento automatico).

E11 (In colore rosso)	Cappa a condensazione non funzionante	Manca il collegamento del cavo di alimentazione della cappa alla rete elettrica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Verificare il corretto collegamento della cappa alla rete elettrica
E12 (In colore rosso)	Sonda temperatura camera condensazione cappa, non funzionante	Collegamento interrotto tra sonda temperatura camera condensazione e scheda elettronica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E13 (In colore violetto)	Sonda temperatura Lievitatore non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera lievitazione e scheda micro-potenza	Impossibile avviare il ciclo di lievitazione	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E14 (In colore violetto)	Sonda Temperatura mantenitore non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera mantenimento e scheda micro-potenza	Impossibile avviare il ciclo di mantenimento	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E15 (In colore arancio)	Il vetro è posizionato in alto	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in basso
E16 (In colore rosso)	Il vetro è posizionato in basso	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in alto
E18 (In colore rosso)	Blackout	Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete per più di un minuto	Funzionamento forno disattivato. Al ripristino dell'alimentazione elettrica, il display mostra la schermata del programma di cottura in esecuzione	Riattivare il programma di cottura
E20 (In colore rosso)	Scheda micro-potenza non rilevata	La scheda display non comunica con la scheda micro-potenza	Riaggiornare i firmware delle schede	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

6. 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.
Per necessità di intervento l'utente potrà rivolgersi in Chefline ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.chefline.it.

7. 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 CHEFLINE 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 di 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.

8. 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.
12) 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.
13) 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.

9. DISPONIBILITA' 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.

10. 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.