



FORNO ELETTRONICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI

MOD. CHF 1111 EV UD

rev. 3

EURODET PROFESSIONAL SRL

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

Tel. +39.049.9300344 - +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387

www.chefline.it

E-mail: info@chefline.it

Indice

- 1 Informazioni generali
 - 1.1 Caratteristiche tecniche
 - 1.2 Targhetta dati tecnici

- 2 Istruzioni per l'installatore
 - 2.1 Immagazzinaggio
 - 2.2 Trasporto dell'apparecchio
 - 2.3 Sballaggio dell'apparecchio
 - 2.4 Rimozione pellicola di protezione
 - 2.5 Smaltimento degli imballi
 - 2.6 Posizionamento
 - 2.7 Collegamento elettrico
 - 2.8 Allacciamento cavo di alimentazione
 - 2.9 Collegamento alla rete idrica
 - 2.10 Scarico acqua
 - 2.11 Dispositivi termici di sicurezza
 - 2.12 Protezione circuito elettronico
 - 2.13 Smaltimento dell'apparecchio

- 3 Istruzioni per l'utilizzatore
 - 3.1 Informazioni generali
 - 3.1.1 Rischi residui
 - 3.2 Istruzioni di funzionamento
 - 3.2.1 Pannello comandi
 - 3.2.2 Programmazione tempo di cottura
 - 3.2.3 Programmazione temperatura di cottura
 - 3.2.4 Programmazione clima di cottura
 - 3.2.5 Selezione fase di cottura
 - 3.2.6 Selezione temperatura di cottura
 - 3.2.7 Selezione numero del programma di cottura
 - 3.2.8 Funzione "motori 1/2 velocità"
 - 3.2.9 Funzione "stop motori"
 - 3.2.10 Funzione "preriscaldamento"
 - 3.2.11 Funzione "Umidificazione"
 - 3.2.11.1 Funzione "umidificazione" con il ciclo di cottura non attivo
 - 3.2.11.2 Funzione "umidificazione" con il ciclo di cottura attivo
 - 3.2.12 Memorizzazione programmi
 - 3.2.13 Pulsante "start/stop"
 - 3.2.14 Pulsante "on/off"
 - 3.2.15 Pulsante "light"
 - 3.2.16 Pulsante "raffreddamento camera di cottura"
 - 3.2.17 Pulsante "self clean"
 - 3.2.18 Pulsante "orologio +1"

- 3.2.19 Inserire o modificare l'orario in corso
 - 3.2.20 Pulsante "orologio start"
 - 3.2.21 Accensione programmata
 - 3.3 Sensore magnetico porta
 - 3.4 Prima accensione
 - 3.5 Tecniche di cottura
 - 3.5.1 Cottura a vapore
 - 3.5.2 Cottura a convezione
 - 3.5.3 Cottura a convezione + vapore
 - 3.6 Tecniche di cottura supplementari
 - 3.6.1 Cottura con funzione "temperatura al cuore"
 - 3.6.2 Cottura con funzione " ΔT " (Delta-T)
 - 3.7 Modalità operative
 - 3.7.1 Cottura in modalità "manuale"
 - 3.7.2 Cottura in modalità "programmata"
 - 3.8 Blackout
 - 3.9 Comunicare con PC
-

4 Pulizia

- 4.1 Informazioni generali
 - 4.2 Pulizia ordinaria del generatore di vapore
 - 4.3 Pulizia straordinaria del generatore di vapore
 - 4.4 Pulizia camera di cottura
 - 4.5 Pulizia delle ventole
 - 4.6 Pulizia della guarnizione porta
 - 4.7 Pulizia della porta
 - 4.8 Pulizia dell'involucro esterno
 - 4.9 Periodo di inattività
-

5 Manutenzione

- 5.1 Informazioni generali
 - 5.2 Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura
 - 5.3 Sostituzione della guarnizione porta
 - 5.4 Guasti possibili
 - 5.5 Allarmi possibili
 - 5.6 Schema elettrico
-

6 Assistenza tecnica

7 Informazioni agli utenti

8 La garanzia

1. Informazioni generali

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.

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.

1. 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.
2. L'apparecchio è concepito per la cottura o per il riscaldamento di alimenti in genere; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
3. L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato e addestrato all'uso. Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere sorvegliato.
4. In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, disinserire l'energia elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza autorizzato.
5. 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.
6. Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.

N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "POSIZIONAMENTO".

1.1 Caratteristiche tecniche

Dimensioni apparecchio LxPxH (mm)	935x930x1150
Peso (kg)	141,4
Massimo carico per teglia GN1/1-600x400mm (kg)	4
Carico massimo GN1/1-600x400mm (kg)	44
Resistenza convezione (kW)	5
Resistenza grill (kW)	/
Potenza max. assorbita (kW)	23,5
Tensione di alimentazione	AC 400V 3N (50/60Hz)
Sezione cavo di alimentazione	5x6 mm ²
Tipologia cavo	H07RN-F
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y
Classe	I
Grado di protezione involucro	IPX3
Pressione acqua (kPa)	100-200

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

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

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 luogo in cui viene installato l'apparecchio.

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

2.1 Immagazzinaggio

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

2.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo (gabbia in legno), così da proteggerlo dall'eventualità di danni esterni.

2.3 Sballaggio dell'apparecchio

Prima dell'installazione rimuovere l'imballo. Esso è costituito da una gabbia in legno che racchiude e 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 (ex. acetone).

2.5 Smaltimento degli imballi

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

2.6 Posizionamento

Controllare il luogo dell'installazione verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie (le dimensioni dell'apparecchio senza pallet sono riportate in Fig. 1).

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile (possibilmente sotto una cappa d'aspirazione) mai sul pavimento. Si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

Per favorire l'accessibilità e la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare almeno 50 cm di spazio tra il fianco sinistro e la parete (o altro apparecchio), ed almeno 10 cm, tra la schiena e la parete e tra il fianco destro e la parete (vedi Fig. 1). La ventilazione naturale che garantisce il corretto funzionamento dell'apparecchio, avviene infatti attraverso le aperture presenti sulle superfici (fianco sinistro e schiena) del suo rivestimento esterno. Per questo motivo è severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, tali aperture di aerazione. L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio ed annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva.

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.

2.7 Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul retro dell'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possano 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, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000 V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (ex. interruttore magnetotermico automatico);
- l'interruttore onnipolare 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 dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Disegni installazione/allacciamento

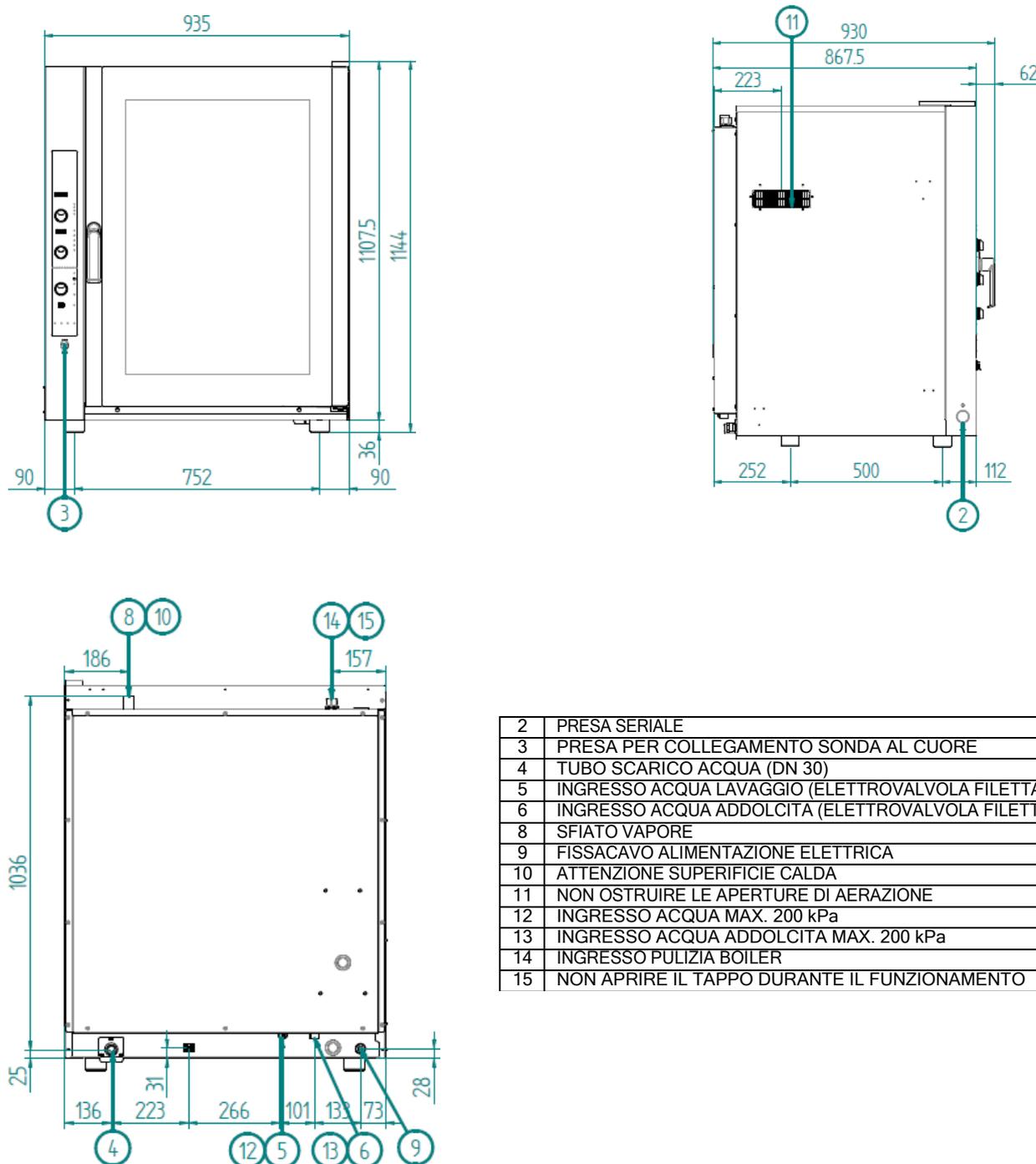
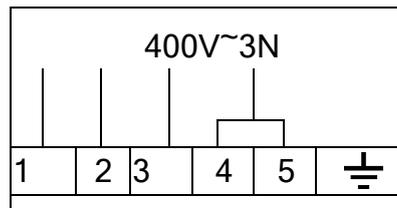


Fig. 1 (Le dimensioni si intendono espresse in mm.)

2.8 Allacciamento cavo di alimentazione

Per avere accesso alla morsettieria di alimentazione è sufficiente togliere il fianco sinistro dell'apparecchio. Allentare il fissa cavo posto sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi Fig.1) e farne passare il cavo attraverso fino a giungere in prossimità della morsettieria. Predisporre i conduttori al collegamento con la morsettieria in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.

Collegare i 3 conduttori di fase ai morsetti contraddistinti con "1" "2" e "3", il conduttore di neutro al morsetto contraddistinto con "4" o "5" e il conduttore di terra al morsetto contraddistinto con il simbolo \perp secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettieria di alimentazione). Serrare il fissa cavo posto sul retro (in basso) dell'apparecchio e rimontare il fianco sinistro. Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella tabella "Caratteristiche tecniche" (paragrafo 1.1). 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 apparecchi diversi tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo \perp . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5 mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

2.9 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5°F e 3°F (è obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno del generatore di vapore). La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0-2,0 bar). Se la pressione di rete supera 2,0 bar, installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Se il valore è inferiore a 1,0 bar utilizzare una pompa per innalzare la pressione.

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi Fig.1), 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).

N.B.: L'impianto idrico che alimenta l'apparecchio non va mai vuotato (scaricato) durante il funzionamento del generatore di vapore. Qualora fosse necessario farlo, spegnere prima l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2.10 Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi Fig.1) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C). Per evitare strozzature è consigliabile che la tubazione sia del tipo rigido e che lungo il percorso di scarico non presenti curve "a gomito".

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri). La tubazione di scarico va convogliata ad uno scarico aperto a pavimento (Fig.2). Inoltre, il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico. E' consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico.

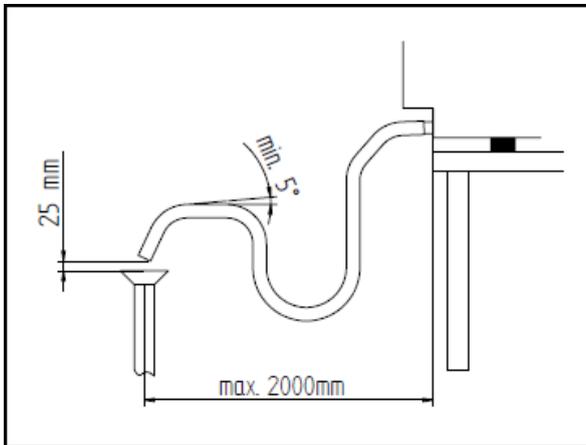


FIG. 2

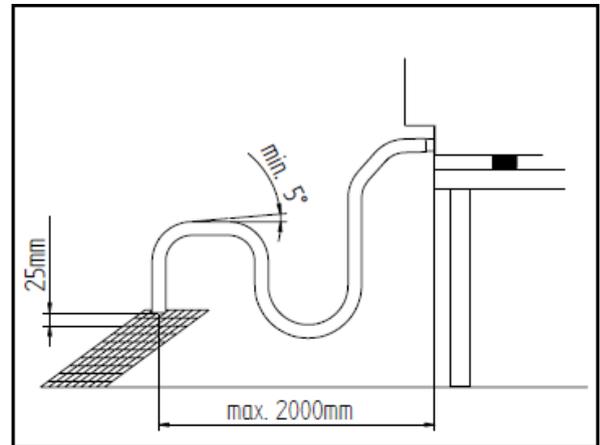


FIG. 3

2.11 Dispositivi termici di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a ripristino manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Il generatore di vapore montato nell'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a ripristino manuale. Il dispositivo protegge l'elemento riscaldante del generatore di vapore da eventuali sovraccarichi termici pericolosi, garantendone l'integrità funzionale.

2.12 Protezione circuito elettronico

Il circuito elettronico che si trova alloggiato all'interno del vano componenti elettrici è protetto da fusibili.

2.13 Smaltimento dell'apparecchio

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

3 Istruzioni per l'utilizzatore

3.1 Informazioni generali

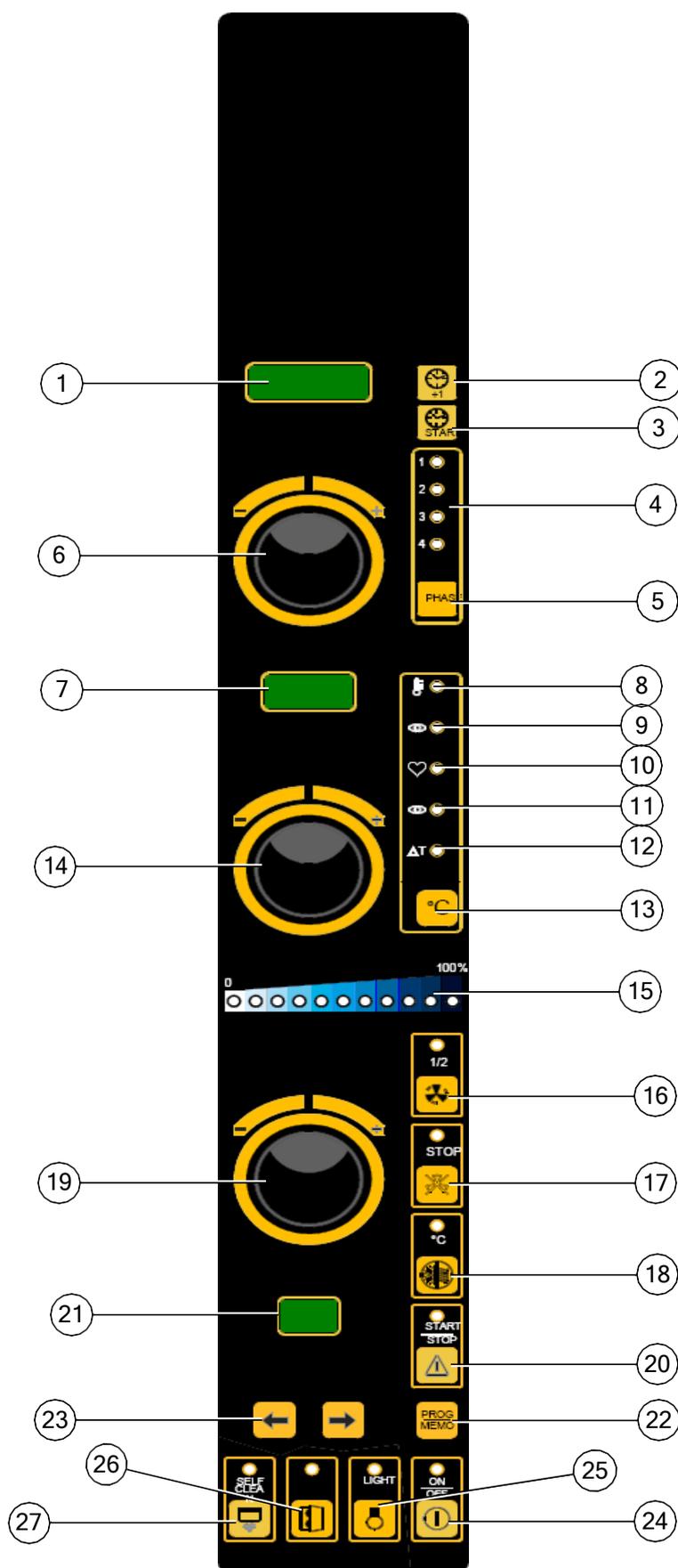
- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto e alla massima temperatura per circa un'ora. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui di oli usati per la lavorazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura al forno di cibi; ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- L'apparecchio può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati, per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.
- Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.
- Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo in maniera uniforme in ogni singola teglia tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.
- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.

3.1.1 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.
- Posizionare l'apparecchio su di un banco o supporto simile, ad un'altezza di almeno 60cm dal pavimento.
- Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.
- Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche e dell'acqua sono segnalate da opportune targhette di identificazione.
- 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 eseguire qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

3.2 Istruzioni di funzionamento

3.2.1 Pannello comandi



1. Display tempi
2. Pulsante "+1" e visualizzazione ore/minuti (su display tempi)
3. Pulsante visualizzazione orario in corso (su display tempi)
4. Led verde visualizzazione fase attiva
5. Pulsante selezioni fasi
6. Manopola impostazione tempi ("1")
7. Display temperature
8. Set temperatura in camera di cottura
9. Temperatura effettiva in camera cottura
10. Set temperatura sonda al cuore
11. Temperatura effettiva sonda al cuore
12. Set temperatura "ΔT"
13. Pulsante selezione temperature (visualizzate su display temperature)
14. Manopola impostazione temperature ("2")
15. Barra led visualizzazione clima (led blu = vapore / led bianco = secco)
16. Pulsante "motori a 1/2 velocità"
17. Pulsante "stop motori"
18. Pulsante funzione "preriscaldamento"
19. Manopola impostazione clima ("3")
20. Pulsante "start/stop" ciclo cottura
21. Display programmi
22. Pulsante memorizzazione programmi
23. Pulsanti scorrimento programmi (1÷99)
24. Pulsante "on/off"
25. Pulsante illuminazione camera cottura
26. Pulsante raffreddamento camera cottura
27. Pulsante lavaggio boiler

3.2.2 Programmazione tempo di cottura

Per impostare il tempo di cottura (da 1 minuto a 4 ore) agire con la manopola "1" (posizione 6 pannello comandi). Qualsiasi valore impostato è visibile sul display tempi.

3.2.3 Programmazione temperatura di cottura

Per impostare la temperatura di cottura (da 50°C a 270°C in camera di cottura e da 0°C a 100°C per "ΔT" e per la sonda "al cuore") agire con la manopola "2" (posizione 14 pannello comandi). Qualsiasi valore impostato è visibile sul display temperature.

3.2.4 Programmazione clima di cottura

Per impostare il clima di cottura (secco/vapore) agire con la manopola "3". Il valore (in percentuale) impostato è visibile sulla barra luminosa formata: da 10 led blu (da 10 a 100%) per l'opzione "vapore". Il led bianco indica che la funzione clima è disattivata.

3.2.5 Selezione fase di cottura

Per selezionare la fase di cottura (da 1 a 4) premere il pulsante . L'accensione del led verde indica la fase selezionata. Per ogni fase selezionata è possibile impostare i parametri di cottura desiderati (tempi/temperature/clima). Premendo il pulsante in qualsiasi momento è possibile verificare il tempo di ciascuna fase di cottura.

Durante il funzionamento del forno (sul display tempi) è visibile il tempo di cottura residuo di tutte le 4 fasi (il led che lampeggia indica la fase di cottura operativa in quel preciso istante).

Nella prima e nella quarta fase è possibile impostare un tempo "infinito" (ruotare in senso antiorario la manopola "1"): sul display tempi sono visibili le scritte "inF" (prima fase) oppure "HoLd" (quarta fase: utile per mantenere in caldo le pietanze a fine cottura). In questi casi le altre fasi non sono più selezionabili.

3.2.6 Selezione temperatura di cottura

Per selezionare la temperatura di cottura (in camera cottura/sonda "al cuore"/"ΔT") premere il pulsante . L'accensione del led verde indica la temperatura selezionata. I valori delle temperature selezionate sono visibili sul display temperature.

Temperatura in camera cottura: All'accensione del forno (in "ON") si seleziona

automaticamente la temperatura in camera cottura (led acceso su ). Per impostarne il valore desiderato agire con la manopola "2". Durante il funzionamento del forno è visibile

alternativamente la temperatura impostata (led acceso su ) e la temperatura effettiva in camera di cottura (led acceso su ).

Temperatura "al cuore" dell'alimento: Per impostare la temperatura con la quale si desidera

cuocere l'interno dell'alimento, premere il pulsante  fino all'accensione del led riferito al simbolo  e agire con la manopola "2". Durante il funzionamento del forno (con la sonda termica a forma di spillone infilata nell'alimento) è visibile alternativamente la temperatura impostata (led acceso su ) e la temperatura effettiva all'interno dell'alimento (led acceso su ).

Temperatura ΔT (DELTA-T): Per impostare la temperatura relativa alla funzione "ΔT", premere il

pulsante  fino all'accensione del led riferito al simbolo ΔT e agire con la manopola "2". Durante il funzionamento del forno (con sonda termica a forma di spillone infilata nell'alimento) è visibile alternativamente la temperatura effettiva in camera di cottura (led acceso su ) e la temperatura impostata per "ΔT" (led acceso su ΔT).

N.B.: Se viene impostata la temperatura in camera di cottura e successivamente la temperatura "al cuore" dell'alimento, viene disattivata automaticamente la funzione "ΔT".

Se viene impostata la temperatura “al cuore” dell’alimento e successivamente la temperatura per la funzione “ ΔT ”, viene disattivata automaticamente la funzione della temperatura in camera di cottura.

3.2.7 Selezione numero del programma di cottura

Per selezionare il numero del programma di cottura (i programmi sono 99) premere il pulsante  (da 1 a 99) o il pulsante  (da 99 a 1). Il numero del programma selezionato è visibile sul display programmi. Per far scorrere velocemente i programmi tenere premuto il pulsante.

3.2.8 Funzione “motori a 1/2 velocità”

Per attivare questa funzione premere il pulsante . L'accensione del led verde conferma l'attivazione. La funzione rimane operativa fino a quando non viene ripremuto il pulsante. Se la funzione è inserita in una delle quattro fasi di cottura, si disattiva automaticamente con il passaggio alla fase di cottura successiva. La funzione non può essere attivata durante un ciclo di cottura programmato. È utile tenere presente che dimezzando la velocità dei motori (ventole), viene dimezzata anche la potenza riscaldante e quindi diventa indispensabile adeguarne i tempi di cottura e le quantità da cuocere. (A velocità ridotta è del tutto normale la diversa rumorosità dei motori).

3.2.9 Funzione “Stop motori”

Per attivare questa funzione premere il pulsante . L'accensione del led verde conferma l'attivazione. La funzione rimane operativa fino a quando non viene ripremuto il pulsante. Se la funzione è inserita in una delle fasi di cottura, si disattiva automaticamente con il passaggio alla fase di cottura successiva. La funzione può essere attivata e disattivata in qualsiasi momento, anche durante un ciclo di cottura programmato. È utile tenere presente che a motori (ventole) bloccati, le resistenze riscaldanti e la regolazione del clima sono disattivati. Per questo motivo la funzione, opportunamente inserita in un programma, può essere utilizzata come ritardo per l'avvio del ciclo di cottura o come pausa durante il ciclo stesso (lievitazione dell'alimento nella camera di cottura).

3.2.10 Funzione “preriscaldamento”

Per attivare questa funzione premere il pulsante . L'accensione del led verde conferma l'attivazione. La funzione si disattiva automaticamente con il raggiungimento della temperatura di “preriscaldamento”; diversamente, può essere disattivata ripremendo il pulsante anche durante una fase operativa (il “preriscaldamento” del forno può essere interrotto in qualsiasi momento).

La funzione attivata in un ciclo di cottura programmato non viene memorizzata con gli altri parametri del programma, e per questo, deve essere attivata in tempo reale, ogni volta che inizia un nuovo ciclo di cottura: programmato o in modalità “manuale”. La funzione aggiunge un Δ (delta) di temperatura (+30°C) sempre e soltanto al valore di temperatura già impostato nella prima fase del ciclo di cottura, così da compensare la perdita di calore dovuta all'apertura della porta del forno per il caricamento del cibo da cuocere.

Se la fase è attivata, quando si avvia il ciclo di cottura sul display tempi è visibile la scritta “HEAt”. Appena raggiunto il set di “preriscaldamento” si attiva un segnale acustico (“beep”), che si interrompe solo quando viene aperta la porta del forno per il caricamento del cibo (la scritta “HEAt” continua a lampeggiare). La successiva chiusura della porta dà automaticamente inizio al ciclo di cottura programmato, e sul display tempi ritorna visibile il valore del tempo di cottura impostato.

3.2.11 Funzione “Umidificazione”

LA FUNZIONE UMIDIFICAZIONE È DISPONIBILE SOLO PER CICLI DI COTTURA CON CLIMA SECCO O CLIMA NEUTRO (LED BIANCO ACCESO SU BARRA LUMINOSA CLIMA).

NON È ATTIVABILE DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEL GENERATORE DI VAPORE (LED BLU GIÀ ACCESI = CLIMA VAPORE).

3.2.11.1 Funzione “umidificazione” con il ciclo di cottura non attivo

Per attivare la funzione “umidificazione” premere il pulsante  e tenendolo premuto fino al secondo “beep” (il led verde sul pulsante si spegne), ruotare in senso antiorario la manopola “3” (posizione 19 pannello comandi) scegliendo il numero di led blu accesi e quindi la quantità di umidità (maggiore è il numero di led blu accesi e maggiore è la quantità di umidità).

Questa operazione può essere fatta per una singola fase del ciclo di cottura o per ogni fase del ciclo.

La funzione “umidificazione” può essere gestita in modalità cottura “manuale” o può essere memorizzata nelle fasi del ciclo insieme agli altri parametri (tempo / temperatura / clima neutro in modalità cottura “programmata”).

Finché non si avvia il ciclo di cottura è sempre possibile verificare, per ogni fase del ciclo, la

quantità di umidità preimpostata. È sufficiente tenere premuto il pulsante  fino al secondo “beep” (segnale acustico) e sulla barra luminosa del clima (posizione 15 pannello comandi)

compare il numero di led blu accesi. Continuando a tenere premuto il pulsante  e ruotando la manopola “3”, può essere modificato il numero di led blu accesi e quindi cambiata la quantità di umidità preimpostata.

Quando si avvia il ciclo di cottura il led verde sul pulsante  lampeggia confermando che la funzione “umidificazione” è attiva.

Durante il ciclo di cottura in modalità “manuale”, la funzione “umidificazione” può essere

disattivata in qualsiasi momento e in qualsiasi fase del ciclo premendo il pulsante  (il led verde sul pulsante smette di lampeggiare e si spegne).

3.2.11.2 Funzione “umidificazione” con il ciclo di cottura attivo

Per attivare la funzione “umidificazione” premere il pulsante  (suona il “beep”) e tenendolo premuto, ruotare in senso antiorario la manopola “3” (posizione 19 pannello comandi) scegliendo il numero di led blu accesi e quindi la quantità di umidità (maggiore è il numero di led blu accesi e maggiore è la quantità di umidità).

Rilasciando il pulsante  il relativo led verde lampeggia confermando che la funzione “umidificazione” è attiva.

Agendo nello stesso modo è possibile modificare una quantità di umidità preimpostata.

Durante un ciclo di cottura a più fasi, la funzione “umidificazione” rimane attiva per tutta la durata della fase nella quale è stata impostata; al termine di quella fase l’umidificazione viene disattivata automaticamente.

Con il ciclo di cottura attivo è possibile modificare la quantità di umidità preimpostata solo in modalità “cottura manuale”.

In modalità “cottura programmata” i valori dei parametri memorizzati, e quindi anche quelli dell’umidificazione, non possono essere modificati se non al termine del ciclo. Per lo stesso motivo la funzione “umidificazione” non può essere disattivata.

3.2.12 Memorizzazione programmi

Selezionare il numero del programma che si intende memorizzare. Impostare in sequenza i parametri: tempo/temperatura e clima per ognuna delle quattro fasi di cottura. Premere il pulsante  fino al segnale acustico (“beep”) di avvenuta memorizzazione. Per cancellare un programma memorizzato, è sufficiente sostituirlo con un nuovo programma (avente lo stesso numero) nel quale vengano impostati i nuovi parametri relativi alle quattro fasi di cottura. Il nuovo programma deve essere poi memorizzato.

3.2.13 Pulsante “START/STOP”

Dopo aver selezionato un ciclo di cottura programmato o impostato un ciclo in modalità

“manuale”, per dare inizio alla cottura premere il pulsante . L'accensione del led verde e l'attivazione di un segnale acustico (“beep”) confermano l'avvio del ciclo di cottura. Per interrompere la cottura in qualsiasi momento premere di nuovo il pulsante.

3.2.14 Pulsante “ON/OFF”

Per accendere e spegnere il forno premere il pulsante . Quando il forno è spento il led verde è acceso e viceversa. Quando il forno è in fase di cottura il pulsante è disabilitato: per spegnere il forno occorre prima fermare la cottura (premere il pulsante “START/STOP”).

3.2.15 Pulsante “LIGHT”

Per illuminare la camera di cottura premere il pulsante . L'accensione del led verde conferma l'attivazione della funzione. La luce si spegne automaticamente dopo 60 secondi. Tenendo premuto il pulsante fino al segnale acustico (“beep”) di conferma, la luce rimane sempre accesa; per spegnerla premere di nuovo il pulsante.

3.2.16 Pulsante “raffreddamento camera di cottura”

Per raffreddare velocemente la camera del forno dopo aver terminato un ciclo di cottura, tenere aperta la porta e premere il pulsante . L'accensione del led verde conferma l'attivazione della funzione. Durante la ventilazione forzata, sul display temperature istante per istante è visibile il valore della temperatura in camera di cottura.

3.2.17 Pulsante “SELF CLEAN”

Per attivare il lavaggio del generatore di vapore, con il forno spento (in “OFF”/led verde acceso), premere il pulsante  fino al segnale acustico (“beep”) di conferma. L'accensione del led verde segnala l'attivazione della funzione.

3.2.18 Pulsante “orologio +1”

Al termine del ciclo di cottura si attiva un avvisatore acustico (“beep”) per 10 secondi e sul display tempi inizia a lampeggiare la cifra “0000”. Durante il lampeggio (attivo per 60 secondi) premendo il pulsante . È possibile allungare il tempo di cottura: ogni pressione del pulsante incrementa il tempo di un minuto (opzione disattivata al termine di un ciclo di cottura con sonda al cuore). Con il forno spento (in “OFF”) sul display tempi è visibile l'orario in corso: per modificarlo o per inserirlo (se manca) agire sul pulsante.

3.2.19 Inserire o modificare l'orario in corso

Con il forno spento (in "OFF"), premere il pulsante  e sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative all'ora. Con la manopola "1" inserire l'ora in corso. Sul display temperature è visibile il giorno della settimana (da 1=lunedì a 7=domenica). Con la manopola "2" inserire il giorno in corso. Ripremere il pulsante  e sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative ai minuti. Con la manopola "1" inserire i minuti in corso. Ripremendo il pulsante  sul display tempi è visibile l'orario inserito nella sua interezza.

3.2.20 Pulsante "orologio START"

Con il forno acceso (in "ON") o durante il ciclo di cottura, premendo il pulsante  in ogni momento sul display tempi è possibile verificare l'orario in corso (gli altri display si disattivano).

3.2.21 Accensione programmata

Con il forno spento (in "OFF") premendo il pulsante  sono visibili i parametri già inseriti per l'accensione programmata: l'orario (display tempi), il giorno (display temperature) e il numero del programma di cottura (display programmi). Per modificarli premere il pulsante . Sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative all'ora: con la manopola "1" inserire l'ora desiderata per l'accensione. Sul display temperature inizia a lampeggiare la cifra relativa al giorno: con la manopola "2" inserire il giorno desiderato (da 1=lunedì a 7=domenica). Sul display programmi iniziano a lampeggiare le due cifre relative al numero del programma: con i pulsanti di scorrimento inserire il numero del programma di cottura desiderato. Ripremere il pulsante  e sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative ai minuti: con la manopola "1" inserire i minuti desiderati. Premere il pulsante  e sul display tempi è visibile l'orario in corso. Premere il pulsante : il led verde inizia a lampeggiare a conferma che il forno è predisposto (stand-by) per fare l'accensione programmata.

Per annullare l'accensione programmata ripremere il tasto .

3.3 Sensore magnetico porta

Il dispositivo interrompe il funzionamento del forno (interrompe il ciclo di cottura) ogni volta che ne viene aperta la porta.

3.4 Prima accensione

La prima cottura nel forno va fatta dopo averne pulito accuratamente la camera interna con un detergente specifico per l'acciaio inox. Il detergente non deve contenere sostanze acide (acido cloridrico, candeggina, ecc.) o abrasive. In mancanza di ciò è sufficiente pulire la camera di cottura con acqua tiepida saponata o con acqua tiepida e un po' di aceto. Risciacquare abbondantemente ed asciugare bene con un panno morbido.

La prima accensione (senza inserire cibo nel forno) va fatta per eliminare la presenza (del tutto normale) di odori sgradevoli, dovuti al surriscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e degli eventuali residui di oli usati per la lavorazione delle sue parti metalliche.

Dopo aver attivato l'erogazione di energia elettrica (chiudere l'interruttore unipolare di sicurezza posto a monte dell'apparecchio) e l'erogazione idrica (aprire il rubinetto di intercettazione), operare come segue (vedi figura del pannello comandi):

- premere il pulsante "ON/OFF";
- impostare un tempo (manopola "1") di funzionamento della durata di un'ora (visibile display tempi);

- impostare un valore di temperatura (manopola “2”) in camera cottura di 270°C (visibile display temperature);
- verificare che la porta sia chiusa;
- premere il pulsante “START/STOP”: il riscaldamento della camera di cottura ha inizio.

Allo scadere del tempo impostato, il forno si spegne automaticamente e si attiva un segnale acustico (“beep”) per la durata di 10 secondi.

3.5 Tecniche di cottura

Il forno offre la possibilità di eseguire tre diverse tipologie di cottura, che possono essere utilizzate: singolarmente, in successione, o in combinazione tra loro.

3.5.1 Cottura a vapore (calore umido)

Il generatore di vapore (boiler) produce un vapore vivo ed igienico che entra nella camera di cottura senza pressione, ed è messo in circolo ad alta velocità dalle ventole.

Il sistema di regolazione del clima che consente di parzializzare (in percento) la produzione di vapore va impostato al 100%, mentre la temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 70°C e 120°C.

La cottura a vapore, indicata in quei casi dove è richiesto l'effetto di “lessatura”, offre il vantaggio di lasciare inalterato il contenuto nutrizionale dell'alimento (conservazione delle vitamine, del sapore tipico della pietanza), l'aspetto esteriore (conservazione del colore, non si formano grumi, bolle d'aria e la superficie non si rompe) ed il suo peso, non essendoci perdite di liquidi da parte dell'alimento durante la cottura.

3.5.2 Cottura a convezione (calore secco)

Le resistenze riscaldano l'aria secca all'interno della camera di cottura. L'aria così riscaldata è distribuita in modo uniforme dall'alta velocità delle ventole. Questo significa disporre di una temperatura omogenea in tutta la camera di cottura, e quindi una cottura omogenea anche a pieno carico del forno.

Per lo stesso motivo si possono cuocere alimenti di natura diversa sistemati su più ripiani (purché la loro temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne sapori e odori.

La temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 50°C e 270°C.

La cottura a convezione oltre a garantire una doratura uniforme senza dover girare l'alimento, consente di gratinare ed è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

3.5.3 Cottura a convezione + vapore (calore secco + calore umido)

Questa tipologia di cottura sfrutta la combinazione del calore secco e del calore umido. Essi vengono opportunamente dosati dal sistema di regolazione del clima, che consente di parzializzare sia la produzione di vapore, sia la produzione di calore secco (asciugatura della camera di cottura), ottimizzando così il clima di cottura per ogni pietanza.

La temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 50°C e 270°C.

La possibilità di utilizzare un clima caldo-umido all'interno della camera di cottura con temperatura e umidità variabili anche durante il ciclo di cottura, rappresenta il modo più conveniente ed efficace di cuocere: si riducono i tempi di cottura, la superficie dell'alimento rimane morbida e non fa la crosta, l'alimento perde poco peso e viene ridotta la sua massa grassa.

La particolarità del clima caldo-umido anche a basse temperature consente inoltre la rigenerazione degli alimenti.

3.6 Tecniche di cottura supplementari

3.6.1 Cottura con funzione “temperatura al cuore”

È possibile impostare la temperatura all'interno (al cuore) dell'alimento da cuocere, utilizzando l'apposita sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore) in dotazione. La sonda va infilata al centro dell'alimento, nella zona più spessa, evitando il contatto con eventuali parti ossee. Dopo avere posizionato l'alimento in camera di cottura, estrarre il cavo della sonda termica e chiudere la porta del forno. La spina della sonda va collegata nell'apposita presa (vedi Fig.1) situata in basso sul pannello comandi. Premendo il pulsante  si seleziona la temperatura di cottura al cuore (led acceso su ) il cui valore desiderato (visibile sul display temperature) va impostato (da 0°C a 100°C) con la manopola “2”.

Quando si avvia un ciclo di cottura dove in una delle fasi è stata attivata la sonda al cuore (sul display tempi è visibile la scritta: “Prob”), al raggiungimento della temperatura impostata all'interno dell'alimento, il ciclo di cottura passa alla fase successiva indipendentemente dal tempo comunque impostato. Qualora la sonda al cuore venga invece attivata in una qualsiasi delle quattro fasi, lasciando disattivate le altre tre, il ciclo di cottura termina automaticamente con il raggiungimento della temperatura impostata all'interno dell'alimento, indipendentemente dal tempo comunque impostato.

La cottura con la sonda al cuore può essere anche “graduata” sulle quattro fasi (cottura particolarmente delicata), e per ciascuna fase, oltre alla temperatura all'interno dell'alimento, possono essere impostati la temperatura ed il clima all'interno della camera di cottura.

Essendo la sonda termica a forma di spillone un accessorio estraibile o passibile di rottura, è buona norma impostare anche il tempo di cottura nella fase che la utilizza.

Se la sonda è collegata e funzionante, la fase finisce con il raggiungimento della temperatura impostata.

La temperatura “al cuore” dell'alimento può essere anche soltanto rilevata (nessun valore impostato): è sufficiente che la sonda termica a forma di spillone sia infilata all'interno dell'alimento.

In questo caso (a ciclo di cottura avviato), premendo il pulsante  viene selezionata automaticamente la temperatura (visibile sul display temperature) rilevata dalla sonda (led acceso su 

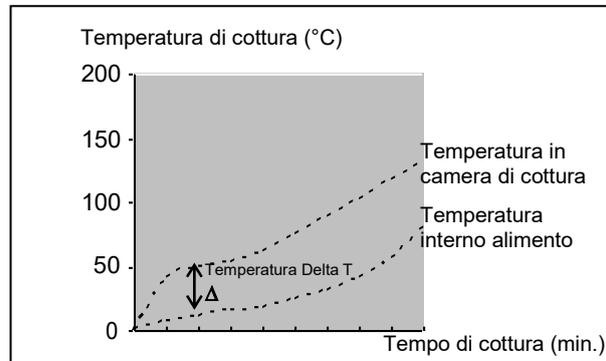
Avvertenze: *Prima di togliere l'alimento dal forno dopo una cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), sfilare con cautela la sonda ancora calda dall'alimento cotto, facendo attenzione a non lasciarla a penzolari fuori dalla camera di cottura: può essere causa di scottature.*

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

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

3.6.2 Cottura con funzione “ ΔT ” (DELTA-T)

Questa funzione consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza (ΔT) tra la temperatura all'interno dell'alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all'interno della camera di cottura. Ciò significa che il valore della temperatura in camera di cottura diventa la somma del valore di temperatura all'interno dell'alimento e di un valore di temperatura fisso “ ΔT ” impostato dall'utilizzatore (vedi grafico).



a temperatura Delta-T risulta dalla differenza tra i valori della temperatura all'interno dell'alimento e la temperatura in camera di cottura

In termini pratici si ha un lento incremento della temperatura in camera di cottura, con una differenza costante rispetto alla temperatura interna dell'alimento che, proprio per questo, viene sottoposto ad un processo di cottura prolungato e delicato (nel caso della carne vengono salvaguardate le proteine, in quanto si evitano tensioni in superficie causate da una formazione troppo rapida della crosta).

Dopo aver selezionato la temperatura di cottura per l'interno dell'alimento (temperatura “al cuore”) e averne impostato il valore (manopola “2”), ripremere il pulsante , così da selezionare la funzione “ ΔT ” (accensione del led riferito al simbolo ΔT) e poter impostarne (manopola “2”) il valore di temperatura desiderato (l'esperienza suggerisce che tale valore va compreso tra 30°C e 70°C).

Anche per la cottura con funzione “ ΔT ”, la modalità di utilizzo della sonda termica a forma di spillone è quella descritta nel paragrafo 3.6.1.

3.7 Modalità operative

3.7.1 Cottura in modalità “manuale”

Dopo aver acceso il forno (in “ON” / led verde spento) impostare il valore di ogni parametro che serve per la cottura.

Impostare il tempo di cottura (visibile sul display tempi) agendo con la manopola “1”:

- “inF” (fasi escluse / led fasi spento)
- da un minuto a 4 ore per fase (“inF” escluso / led fasi acceso)

Impostare la temperatura di cottura (visibile sul display temperature) per una o più fasi, agendo con la manopola “2”:

- camera cottura (da 50°C a 270°C / led acceso su )
- sonda al cuore (da 0°C a 100°C / led acceso su )
- ΔT / DELTA-T (da 0°C a 100°C / led acceso su ΔT)

Impostare il clima di cottura (visibile sulla barra led) per una o più fasi, agendo con la manopola “3”:

- neutro (led bianco acceso)
- solo vapore (tutti i 10 led blu accesi /100%)
- vapore variabile (led blu accesi da 1 a 9 / da 10% a 90%)



Impostare la funzione “preriscaldamento” (facoltativo) premendo il pulsante

Impostare la funzione “motori a 1/2 velocità”(facoltativo) per una o più fasi premendo il

pulsante .

Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante .

Si ricorda:

1. *Se il ciclo di cottura non è gestito dalla sonda al cuore ed è stato suddiviso in una o più fasi temporizzate, il forno si spegne automaticamente esaurito il tempo impostato nella singola fase o complessivamente nelle diverse fasi. Nel caso sia stato impostato un tempo di cottura “inF” (“infinito”) il forno continua a funzionare fino a che l’operatore non*

interviene a spegnerlo premendo il pulsante .

2. *Se il ciclo di cottura è gestito dalla sonda al cuore ed è stato suddiviso in una o più fasi (anche temporizzate), al raggiungimento del valore della temperatura impostata con la sonda passa alla fase successiva; se invece è stato deciso per una sola fase (anche temporizzata) o per un tempo “inF”, il ciclo termina ed il forno si spegne automaticamente, indipendentemente dal tempo impostato per la fase.*

3.7.2 Cottura in modalità “programmata”

Qualora siano già stati memorizzati dei programmi di cottura (al numero del programma corrisponde un ciclo di cottura mirato ad una specifica pietanza), diventa facile utilizzarli. Dopo aver acceso il forno (in “ON”/led verde spento) selezionare il numero del programma memorizzato (visibile sul display programmi) agendo con i pulsanti  o .

Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante .

Al termine del ciclo di cottura il forno si spegne automaticamente e si attiva un avvisatore acustico (“beep”) per 10”.

Si ricorda: *Prima di avviare il ciclo di cottura è possibile verificare il valore dei parametri impostati sulle quattro fasi (premere il pulsante ) ed eventualmente modificarli. I parametri modificati perché diventino operativi devono essere memorizzati (premere il pulsante  fino al “beep” di conferma).*

A ciclo di cottura avviato non è più possibile modificare il valore dei parametri memorizzati.

3.8 Blackout

Ripristinata l'erogazione elettrica dopo un blackout, il forno riprende a funzionare premendo il



tasto (rimangono memorizzati i parametri del ciclo di cottura impostato).

3.9 Comunicare con PC

Nella parte inferiore del pannello comandi (vista da sotto) è situato l'ingresso (togliere l'apposita protezione in gomma) di una porta seriale per la comunicazione interattiva con PC.

Collegando a questa porta un PC fornito del "software wineka" (opzionale), è possibile trasmettere alla "memoria" del forno fino a 99 programmi di cottura già preimpostati (personalizzati) in tutti i parametri operativi; viceversa, è possibile acquisire dalla "memoria" del forno i programmi di cottura in esso già esistenti, già attivati.

4 Pulizia

4.1 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 è del tipo elettrico, e quindi per ovvie ragioni di sicurezza è sconsigliato l'uso energico dell'acqua nelle operazioni di pulizia. In ogni caso è assolutamente vietato lavarlo con getti d'acqua specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno (possibilità di pericolose infiltrazioni dannose per i componenti elettrici).

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

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

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

4.2 Pulizia ordinaria del generatore di vapore

Ad ogni accensione del forno, l'acqua contenuta nel generatore di vapore si scarica ed inizia una procedura ripetuta di lavaggio e risciacquo. Durante questa fase il forno può essere utilizzato normalmente; potrà verificarsi solo un lieve ritardo nella produzione di vapore qualora questo sia richiesto in una fase di cottura. Il generatore di vapore viene svuotato dall'acqua (ad intervalli di tempo regolari) anche durante il suo funzionamento.

4.3 Pulizia straordinaria (decalcificazione) del generatore di vapore

La costruzione innovativa del generatore di vapore (elemento riscaldante posto all'esterno e non immerso nell'acqua), il lavaggio e il risciacquo a cui è sottoposto sistematicamente ad ogni accensione del forno, ed il fatto di alimentarlo con acqua addolcita (durezza compresa tra 0,5°F e 3°F), costituiscono insieme un evidente rallentamento alla formazione di incrostazioni di calcare nel suo interno.

In ogni caso **LA FORMAZIONE DI CALCARE È CAUSA DI MALFUNZIONAMENTI E DI POSSIBILI AVARIE DEL GENERATORE DI VAPORE CHE NON SONO IMPUTABILI ALLA DITTA COSTRUTTRICE IL FORNO.** Per questo è interesse dell'utente eseguire la disincrostazione (decalcificazione) del generatore di vapore in modo periodico almeno 1 volta al mese. (Per comodità tale operazione può essere fatta alla fine della giornata di lavoro del forno):

- spegnere il forno (in "OFF"/led verde acceso) e lasciarlo raffreddare completamente;
- svitare il tappo filettato "A" presente sulla parte superiore del forno, facendo attenzione a non lasciar cadere la guarnizione di tenuta "B";

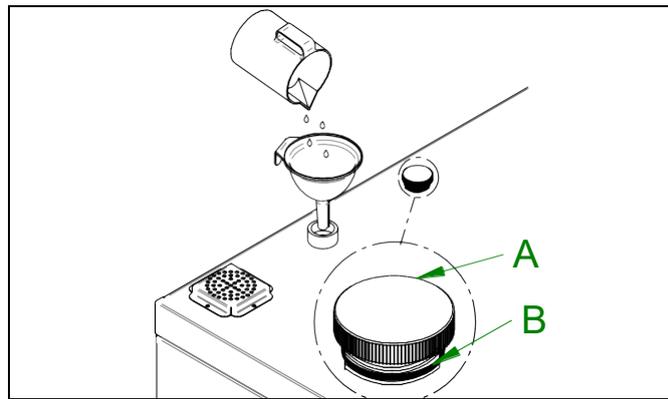


Fig. 4

- con un imbuto adeguato versare nel foro il liquido disincrostante (è sufficiente una quantità di 2500 ml = 2,5 litri), evitando di spargerlo sulla superficie in acciaio (l'aceto per uso alimentare è il liquido ideale: non possiede proprietà corrosive per l'acciaio inox, esercita un'efficace azione anticalcare ed è compatibile con gli usi alimentari);
- avvitare a fondo il tappo filettato in modo che la guarnizione di tenuta assicuri una chiusura ermetica;
- lasciare agire il liquido disincrostante per almeno 8-9 ore (potrebbe essere per una notte);
- trascorso il tempo, premere il pulsante  e tenerlo premuto fino al "beep" di conferma (l'accensione del led verde segnala l'attivazione della funzione).

Una procedura automatica svuoterà il generatore di vapore dal liquido disincrostante e farà iniziare un ciclo di lavaggio per la durata di circa 5 minuti. Il termine del ciclo verrà segnalato dallo spegnimento del led verde sul pulsante.

A questo punto il forno è pronto per essere nuovamente utilizzato.

Avvertenza: Per evitare pericolose fuoriuscite di acqua dal generatore di vapore del forno, il tappo filettato "A" deve rimanere assolutamente chiuso in modo ermetico durante il funzionamento.

4.4 Pulizia camera di cottura

Per motivi igienici è buona norma pulire la camera di cottura alla fine di ogni ciclo di cottura; diversamente, è consigliabile pulirla almeno alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno.

Per facilitarne la pulizia, togliere le griglie laterali svitandone le 4 viti di fissaggio (stringere tra pollice e indice della mano l'apposita ghiera zigrinata della vite e ruotarla in senso antiorario), ed operare come segue:

- spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne, 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 la doccia se in dotazione);
- asciugare usando un panno morbido o eseguendo un ciclo di riscaldamento regolando la temperatura a 150-160°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

Le griglie laterali andranno pulite separatamente e rimesse in sede.

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

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

4.6 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.

4.7 Pulizia della porta

Il vetro della porta interno alla camera di cottura può essere pulito utilizzando lo stesso tipo di sgrassante adoperato per pulire la camera; diversamente, può essere usato un normale prodotto (non tossico) per la pulizia dei vetri. Un comune detergente per vetri può essere impiegato anche per pulire il vetro della porta rivolto all'esterno. In ogni caso si può far uso semplicemente di acqua tiepida saponata. Dopo il risciacquo asciugare bene la superficie in vetro con un panno morbido.

Qualora tra i due vetri della porta si formino delle opacità, è possibile eliminarle dopo aver aperto il vetro esterno.

Dopo aver eliminato lo sporco tra i due vetri richiudere il vetro esterno operando in modo inverso.

4.8 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 4.1).

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.

4.9 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 (chiudere il rubinetto di intercettazione presente sulla rete). 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. Un'adeguata copertura dell'apparecchio consente infine di preservarlo dalla polvere.

5 Manutenzione

5.1 Informazioni generali

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

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

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

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

5.2 Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura

La lampada si trova alloggiata tra i due vetri della porta dell'apparecchio; per sostituirla è sufficiente aprire il vetro esterno della porta operando come già descritto nel paragrafo: "Pulizia della porta".

Aperto il vetro esterno, con apposito utensile svitare le 2 viti che fissano il coperchietto posto a protezione della lampada e sostituire la lampada con una avente le stesse caratteristiche funzionali: 12V 35W 300°C (la lampada è del tipo alogeno: non va toccata con le mani nude).

5.3 Sostituzione della guarnizione porta

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

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

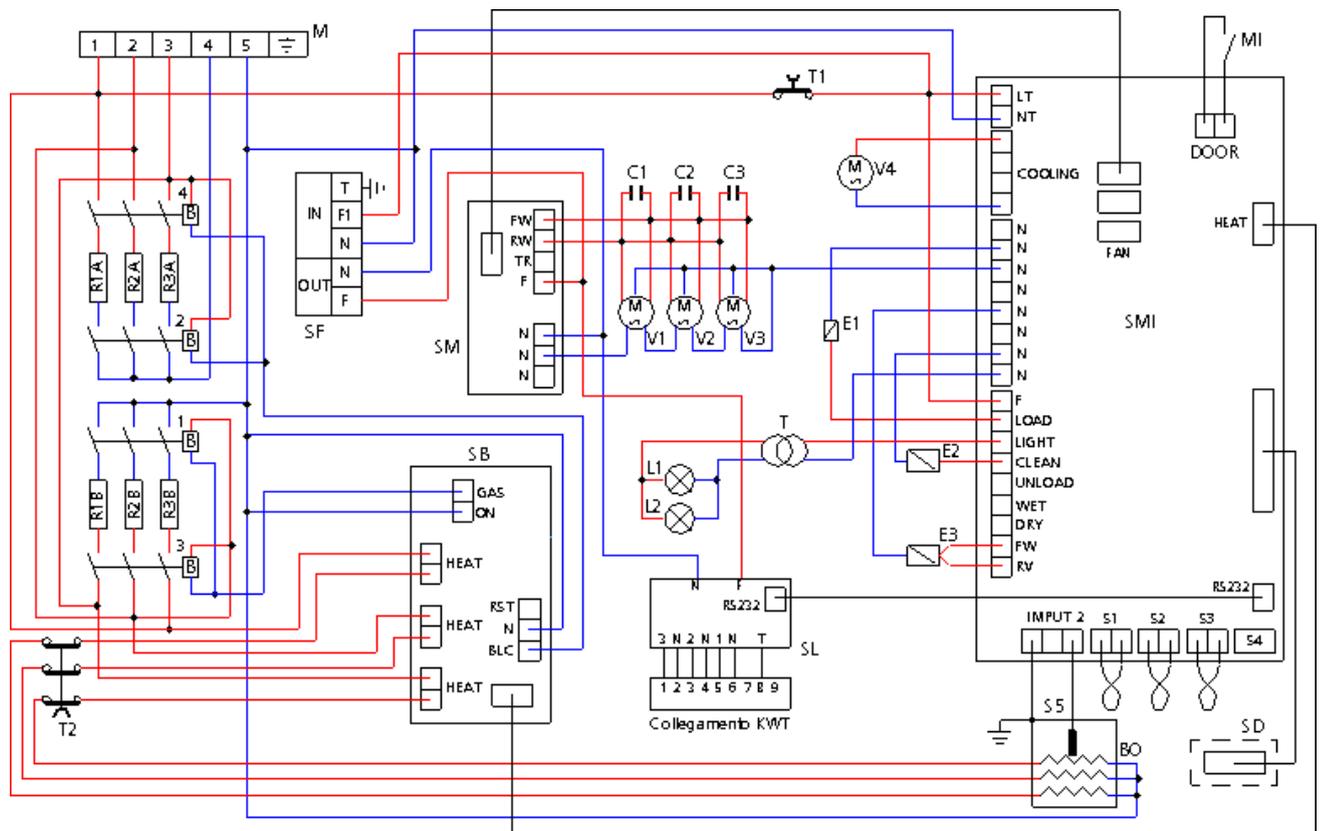
5.4 Guasti possibili

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
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
	- Fusibile di protezione scheda elettronica (di potenza) interrotto	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Ciclo di cottura impostato e pulsante "START" attivato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore magnetico danneggiato	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- "Nasello" maniglia allentato	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- Resistenza danneggiata o non alimentata	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Lampada illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada danneggiata	- Sostituire la lampada
	- Alimentatore lampada danneggiato	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione

5.5 Allarmi possibili

Tipo di allarme	Causa allarme	Azione correttiva
Sul display delle temperature compare la scritta "Er1". Il riscaldamento del forno viene disattivato.	- Collegamento sonda camera cottura-scheda elettronica/microprocessore interrotto.	- Controllare il collegamento alla scheda elettronica.
	- Sonda camera cottura danneggiata.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione.
Sul display delle temperature compare la scritta "Er2" e si attiva un allarme sonoro per 30". Premendo il tasto "STAR/STOP" si interrompe la segnalazione dell'allarme. Il ciclo continua solo se è stato impostato un tempo di cottura.	- Collegamento sonda al cuore-scheda elettronica/microprocessore interrotto.	- Controllare il collegamento alla scheda elettronica.
	- Sonda al cuore a forma di spillone danneggiata.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione.
Sul display delle temperature compare la scritta "Er3" e si attiva un allarme sonoro continuo. Premendo il tasto  si interrompe la segnalazione dell'allarme. Il forno continua a funzionare.	- Sovratemperatura eccessiva su scheda elettronica/microprocessore. Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Disattivare il riscaldamento del forno e far tornare la temperatura della scheda entro i limiti di sicurezza. Allontanare dal forno eventuali fonti di calore.
Sul display delle temperature compare la scritta "Er 7" (avaria scarico generatore di vapore). Il lavaggio del generatore di vapore viene disattivato ma il generatore funziona ugualmente. Premendo il tasto "START / STOP" viene rimossa la segnalazione.	- Elettrovalvola di scarico del generatore di vapore danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- Elettrovalvola di scarico del generatore di vapore ostruita da incrostazioni di calcare	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Sul display delle temperature compare la scritta "Er 8". Rimane disattivata la funzione di preriscaldamento del generatore di vapore. Le altre funzioni del generatore rimangono attive. Premendo il tasto "START / STOP" viene rimossa la segnalazione.	- Sonda che rileva la temperatura di preriscaldamento del generatore di vapore danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Sul display delle temperature compare la scritta "Er 9". Il forno può continuare a funzionare solo in modalità convezione ("calore secco"). Premendo il tasto "START / STOP" viene rimossa la segnalazione.	- Dispositivo termico di sicurezza del generatore di vapore attivato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- Sonda di livello del generatore di vapore ricoperta da incrostazioni di calcare	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Sul display delle temperature compare la scritta lampeggiante "HOT" e si attiva un allarme sonoro per 30". Il riscaldamento del forno viene disattivato.	- Sovratemperatura a rischio di avaria su scheda elettronica/microprocessore. Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Attendere che la temperatura della scheda rientri nei limiti di funzionamento. Allontanare dal forno eventuali fonti di calore. Il forno si riattiva automaticamente
Sul display tempi / temperature compare la scritta "no H2o" (mancanza d'acqua nel generatore di vapore). Il riscaldamento del generatore di vapore viene disattivato. Premendo il tasto "START / STOP" viene rimossa la segnalazione.	- 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 per la riparazione

5.6 Schema elettrico



Legenda

M	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE
B1-4	BOBINE TELERUTTORI
R1-3	RESISTENZA CIRCOLARE
L1-2	LAMPADA ILLUMINAZIONE
T	TRASFORMATORE 230/12V
T1	TERMOSTATO DI SICUREZZA FORNO
T2	TERMOSTATO DI SICUREZZA BOILER
E1	ELETTROVALVOLA UMIDIFICAZIONE
E2	ELETTROVALVOLA CARICO/LAVAGGIO BOILER
E3	ELETTROVALVOLA SCARICO BOILER
C1-3	CONDENSATORE
V1-3	MOTOVENTILATORE RADIALE
V4	MOTOVENTILATORE TANGENZIALE
MI	MICROINTERRUTTORE PORTA
S1	SONDA CAMERA COTTURA
S2	SONDA AL "CUORE"
S3	SONDA PRERISCALDAMENTO BOILER
S5	SONDA LIVELLO BOILER
SMI	SCHEDA MICROPOTENZA
SD	SCHEDA DISPLAY
SM	SCHEDA MOTORE
SF	SCHEDA FILTRO
SB	SCHEDA BOILER
SL	SCHEDA LIVELLO BOILER
BO	BOILER

6. Assistenza tecnica

Questo apparecchio prima di lasciare la fabbrica è stato messo a punto e collaudato da personale esperto e specializzato in modo da ottenerne i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione, rispettando le norme di sicurezza nazionali in vigore. Raccomandiamo di rivolgerVi sempre al concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchio ed il suo numero di matricola (vedi targhetta "dati tecnici" posizionata sul pannello posteriore).

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

7. Informazioni agli utenti

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



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

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

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.

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

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

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

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

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

9. Disponibilità e fornitura parti di ricambio

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