



FORNO ELETTRONICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI
MODD. CHF 611 CTC – CHF 1011 CTC

rev. 4

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	Servizio tecnico
2	Informazioni generali
3	Istruzioni per l'installatore
4	Istruzioni per l'utilizzatore
5	Menù impostazioni
6	Menù accessori
7	Comunicazione forno-utente
8	Pulizia
9	Manutenzione
10	Guasti possibili
11	Allarmi possibili
12	Schemi elettrici
13	Assistenza tecnica
14	Informazioni agli utenti
15	Ricettario
16	La garanzia
17	Disponibilità e fornitura parti di ricambio

1. Servizio tecnico

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.

2. 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.

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.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.

L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o di vapore diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza.

Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.

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 autorizzato.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.

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.

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" (paragrafo 3.6)

2.1 Caratteristiche tecniche

Modello		CHF 611 TC		CHF 1011 TC	
Dimensioni di ingombro:	altezza (con piedini)	679 mm		950 mm	
	larghezza	500 mm		500 mm	
	profondità	892 mm		892 mm	
Peso:		65,4 kg		89 kg	
Massimo carico per teglia GN1/1:		4 kg			
Carico totale GN1/1:		24 kg		40 kg	
Potenza elettrica:	Resistenze convezione	1	7,5 kW	2	7,5 kW
Potenza elettrica massima:		7,8 kW		15,4 kW	
Classe di isolamento elettrico:		I			
Grado di protezione involucro:		IPX5			
Pressione acqua:		kPa 100 – 200			
Tensione di alimentazione:		400V 3N~ 50/60 Hz			
Sezione cavo di alimentazione:		5G 2,5 (5 x 2,5 mm ²)			
Tipo cavo di alimentazione:		H07RN-F			
Allacciamento cavo di alimentazione:		Tipo : Y			

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).
La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul fianco dell'apparecchio.

3. 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.

3.1 Immagazzinaggio

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

3.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo così da proteggerlo dall'eventualità di danni esterni.

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

3.3 Sballaggio dell'apparecchio

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

3.4 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.

3.5 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-cartta-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.

3.6 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 deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti. L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento. Dopo aver installato l'apparecchio, applicare l'apposito simbolo adesivo (in dotazione) ad una altezza di 1,6 metri. Per favorire l'accessibilità e la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare almeno 50 cm di spazio tra il fianco sinistro e la parete (o altro apparecchio), ed almeno 10 cm, tra la schiena e la parete e tra il fianco destro e la parete (vedi Fig.1). È severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, le aperture di aerazione forzata presenti sul fianco sinistro.

L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio ed annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. Per la stessa ragione non posizionare nelle vicinanze del fianco sinistro e della schiena apparecchiature che possono generare fonti di calore e/o schizzi di liquidi caldi (friggitrice). Se l'apparecchio viene installato in vicinanza di pareti, ripiani, mensole e simili, questi devono essere del tipo non infiammabile o insensibili al calore; diversamente, dovranno essere protette da un adeguato rivestimento ignifugo. A tale riguardo è indispensabile agire in conformità alle norme vigenti in fatto di prevenzione contro il rischio di incendi. Durante la cottura degli alimenti vengono prodotti fumi caldi e odori che fuoriescono dall'apposito dispositivo di scarico presente sulla parte superiore dell'apparecchio. Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione o di impiegare le apposite cappe CHEFLINE provvedendo a convogliarne verso l'esterno i fumi in uscita.

3.6.1 Posizionamento forni da tavolo

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; mai sul pavimento.

Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.


L'apparecchio non è adatto all'incasso.

Avvertenza

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

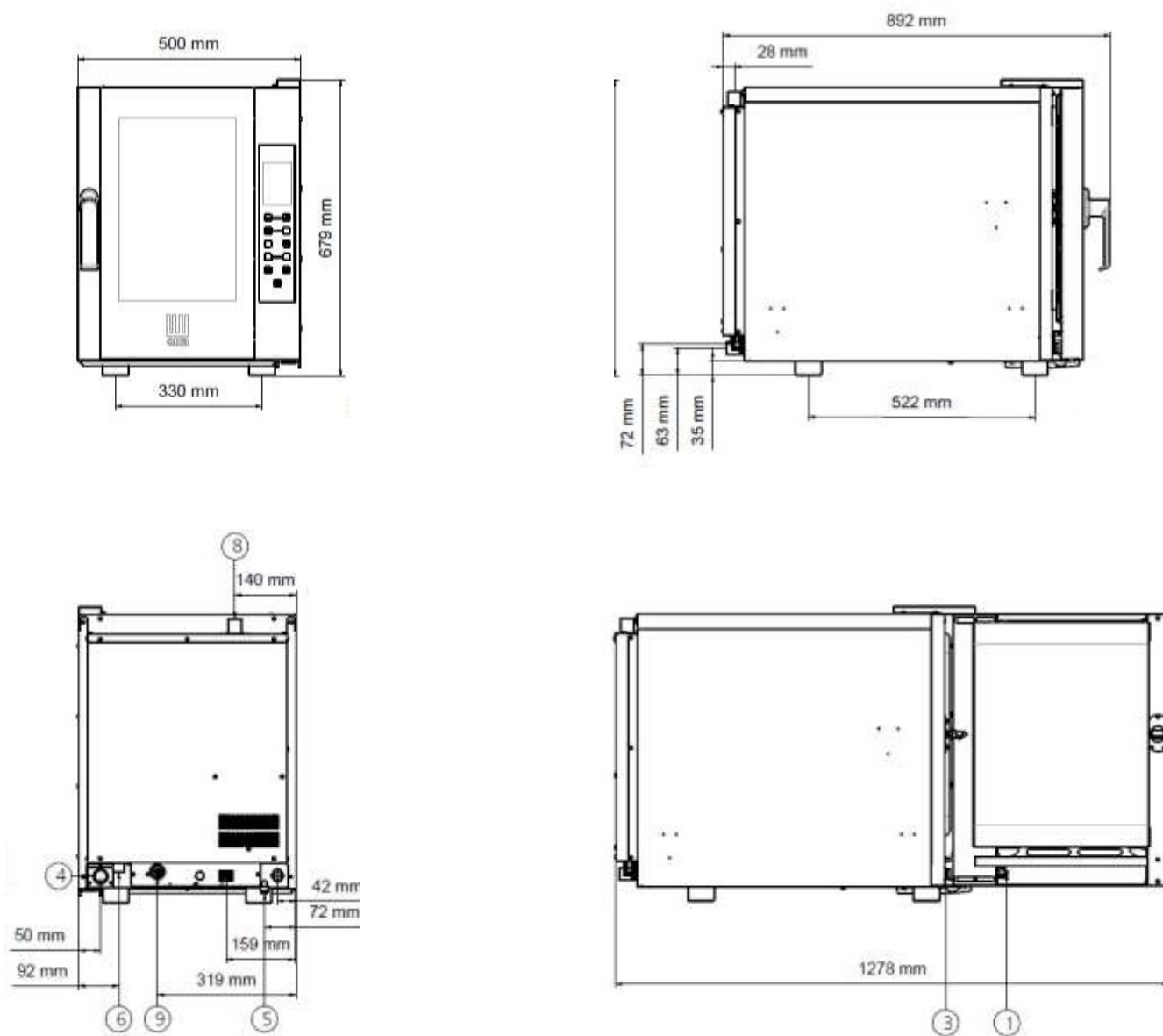
3.7 Collegamento elettrico

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 fianco 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, 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 (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;
- L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere eseguito tramite l'apposito morsetto che si trova sul retro e che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm².
- 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 di installazione e allacciamento

MOD. CHF 611 CTC

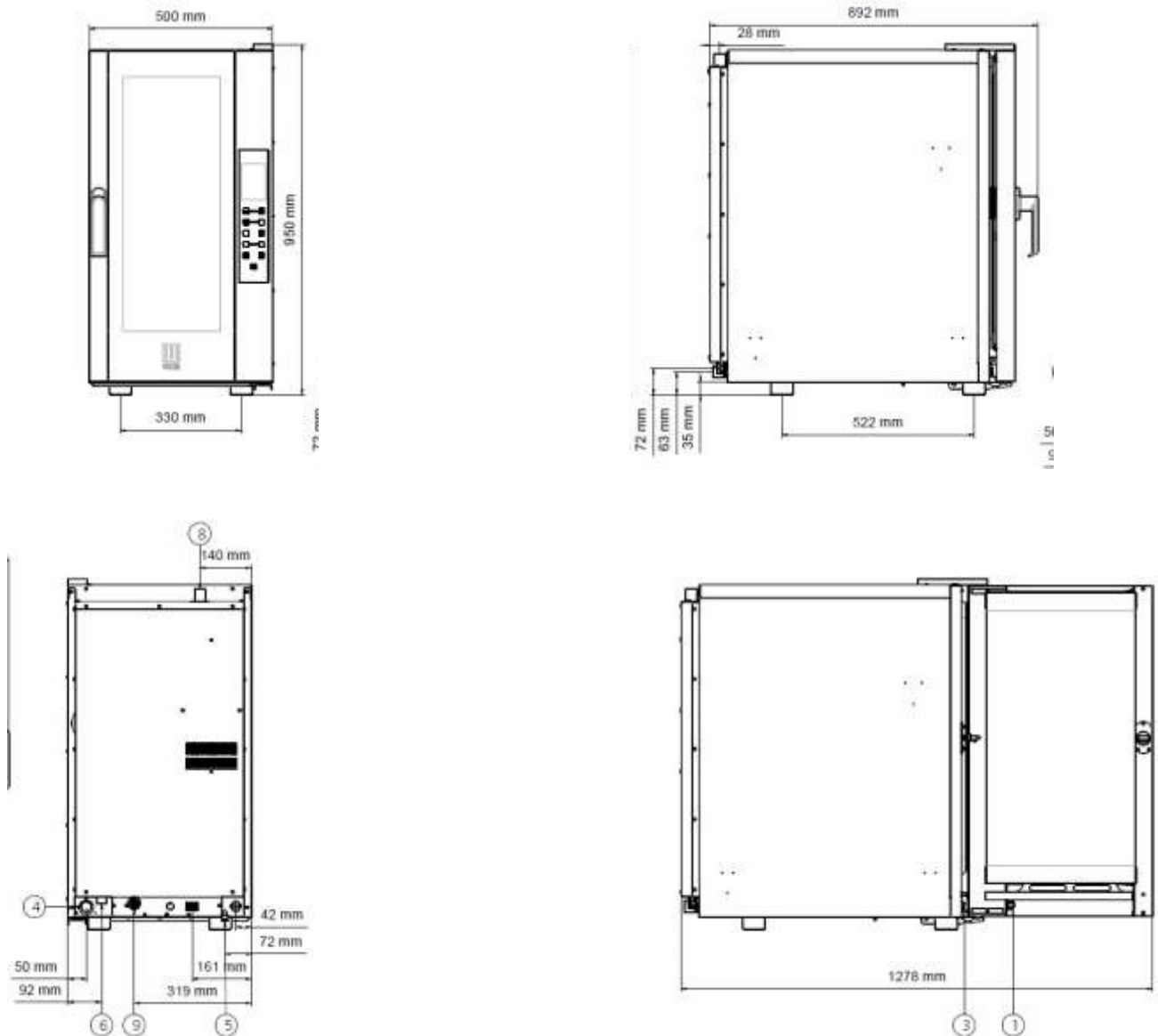


1	PRESA USB
3	PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE
4	TUBO SCARICO ACQUA (DN30)
5	INGRESSO ACQUA LAVAGGIO
6	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTOVALVOLA FILETTATA 3/4")
8	SFIATO VAPORE
9	FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

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

Disegni di installazione e allacciamento

MOD. CHF 1011 CTC




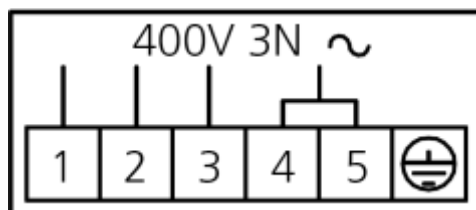
1	PRESA USB
3	PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE
4	TUBO SCARICO ACQUA (DN30)
5	INGRESSO ACQUA LAVAGGIO
6	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTOVALVOLA FILETTATA 3/4")
8	SFIATO VAPORE
9	FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

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


3.8 Allacciamento cavo di alimentazione

Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione togliere la schiena e 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 morsettiera. Predisporre i conduttori al collegamento con la morsettiera in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.

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



Serrare il fissa cavo posto sul retro dell'apparecchio; rimontare il fianco sinistro e la schiena. Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella tabella "Caratteristiche tecniche" (paragrafo 2.1). 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 . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2,5mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

3.9 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5°F e 5°F. e una temperatura massima di 30°C. È obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura. La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 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. L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati 3/4" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate. 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).

Avvertenza

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

3.10 Scarico acqua

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

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri). La tubazione di scarico va convogliata ad uno scarico aperto a

pavimento (Fig.2); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. Inoltre, il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico. È consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico. Il collegamento alle acque di scarico va fatto separatamente per ogni apparecchio; nel caso di più apparecchi collegati allo stesso tubo di scarico, assicurarsi che il tubo sia dimensionato in maniera da garantire il regolare deflusso senza impedimenti.

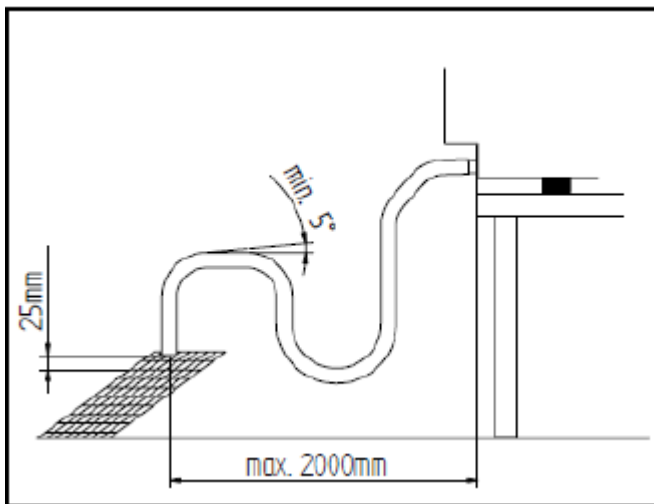


FIG. 2

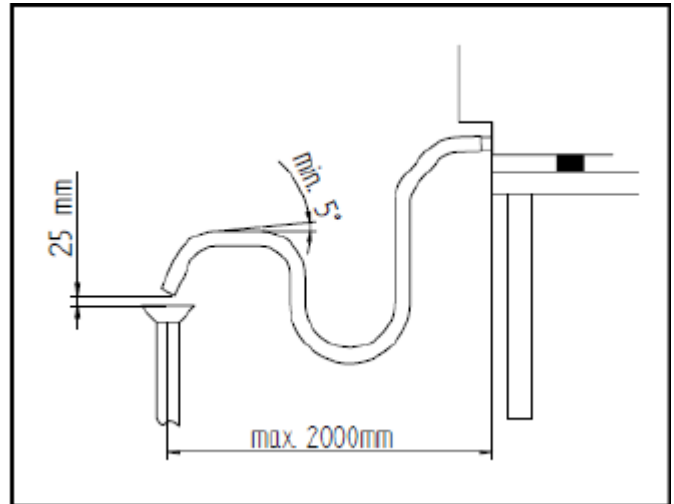


FIG. 3

3.11 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.

3.12 Protezione circuito elettronico

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

3.13 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.

4. Istruzioni per l'utilizzatore

4.1 Informazioni generali

- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +25°C. occasionalmente può raggiungere i 35°C.
- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti 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.

- Sorvegliare il forno durante il funzionamento.
- 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.
- 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.
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
- 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.

Avvertenze

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

4.1.1 Rischi residui

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

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

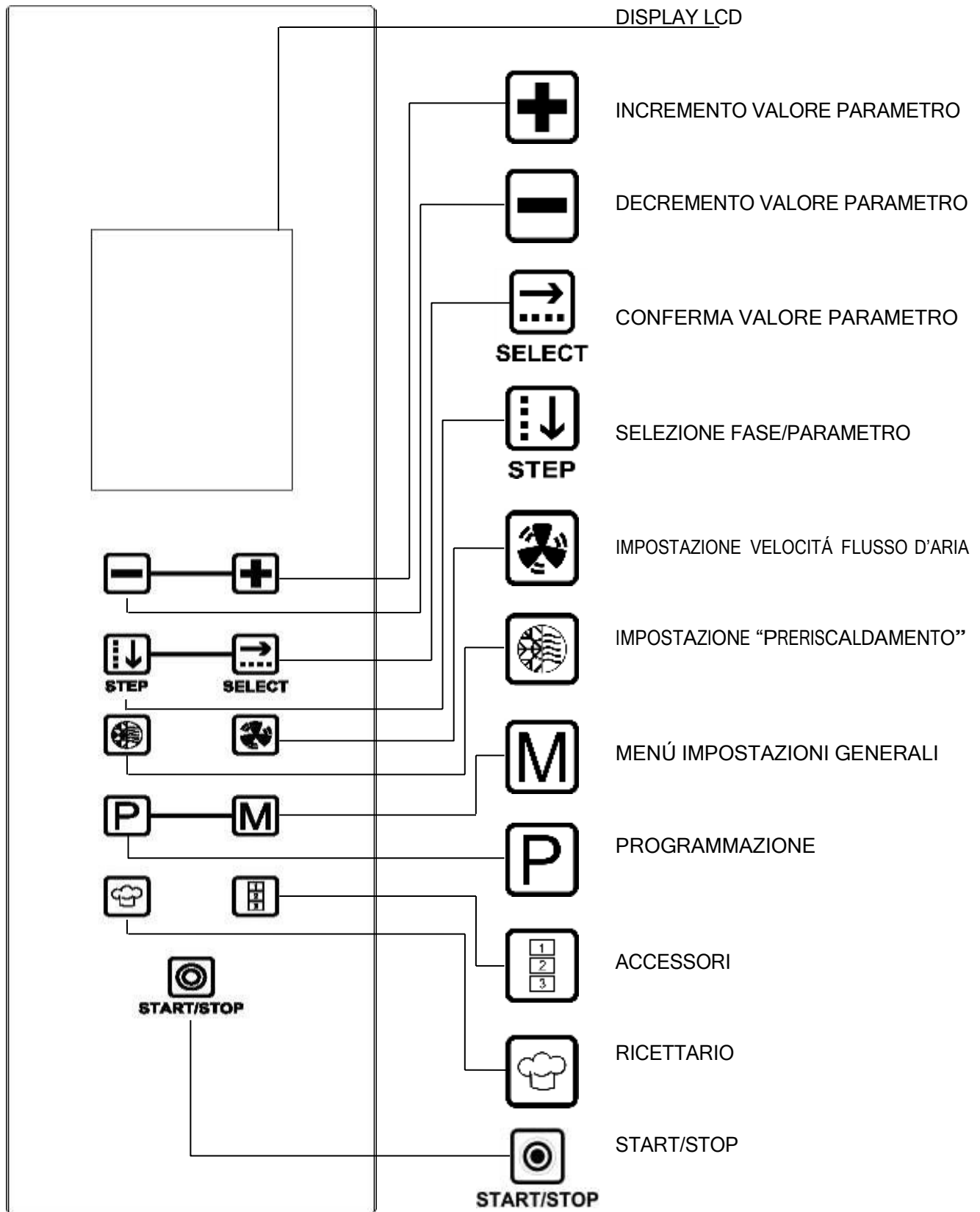
Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro). Il banco da appoggio ed il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.

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.

4.2 Pannello comandi




4.3 Funzionamento controllo "Touch"



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

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

4.3.1 Accensione/spegnimento

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

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

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

4.3.2 Funzionamento manuale

4.3.2.1 Informazioni generali

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

devono essere confermati agendo sul tasto "SELECT" .


Nella SCHERMATA RIASSUNTIVA può essere selezionato anche il parametro da visualizzare

singolarmente. Si sceglie il parametro da visualizzare agendo sul tasto "STEP" ,

successivamente si agisce sul tasto "SELECT"  e appare la SCHERMATA PARAMETRO.

Sia nella SCHERMATA RIASSUNTIVA che nella SCHERMATA PARAMETRO il valore impostato si conferma automaticamente dopo 5".

La SCHERMATA DI COLORE ROSSO indica AVVERTENZA quando, durante l'impostazione di una fase del ciclo di cottura manca il valore del parametro necessario alla fase per essere attivata

(simbolo  in direzione del numero della fase nella quale manca il parametro operativo) o viene aperta la porta del forno durante il ciclo di cottura.

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

Per le varie tipologie di allarme vedere il relativo paragrafo 11.

4.3.2.2 Selezione parametri di cottura

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


1. Tempo di cottura
2. Temperatura camera di cottura

3. Temperatura al cuore
4. Delta T
5. Percentuale (%) attivazione umidità/vapore

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



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

velocità disponibili) agendo sul tasto .

Avvertenza

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

4.3.2.3 Impostazioni tempo di cottura o temperatura al cuore

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

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

Avvertenze

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

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

4.3.3 Impostazione parametri

4.3.3.1 Impostazione TEMPO di cottura (Schermata parametro)



Agendo sul tasto “STEP” STEP si possono impostare:

1. TEMPO
2. PAUSA
3. MANTENIMENTO

1. TEMPO

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

2. PAUSA

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

3. MANTENIMENTO


Questa opzione consente di mantenere all’interno della camera di cottura una temperatura costante di 75°C fino allo spegnimento del forno da parte dell’operatore.

Nella SCHERMATA PARAMETRO appare la scritta: “OFF”

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


conferma con il tasto “SELECT” ;

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


si conferma con il tasto “SELECT” .

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

Quando il ciclo di cottura è attivo sul display appare la scritta : “COTTURA IN CORSO” Quando il ciclo di cottura è in “PAUSA” sul display appare la scritta : “COTTURA PARTE TRA” (count-down)




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

Nella SCHERMATA PARAMETRO il valore del parametro impostato può essere confermato




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



4.3.3.2 Impostazione TEMPERATURA (Schermata parametro)

Agendo sul tasto “STEP”  si possono impostare:




1. TEMPERATURA IN CAMERA COTTURA 
2. TEMPERATURA AL CUORE 
3. Valore DELTA T 



1. TEMPERATURA IN CAMERACOTTURA 




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







Con “COTTURA INCORSO”: sul display in direzione simbolo  appare il valore della temperatura impostata e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata in camera di cottura.

2. TEMPERATURA AL CUORE 




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



Con “COTTURA INCORSO”: sul display in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura impostata e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata dalla sonda al cuore.



Quando nella SCHERMATA RIASSUNTIVA è presente il parametro TEMPERATURA IN CAMERA  ed il parametro TEMPERATURA AL CUORE , per ritornare ad impostare il parametro TEMPO :




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







3. VALORE DELTAT

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

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





In direzione del simbolo  appare il valore impostato di temperatura e in direzione del simbolo  appare il valore della temperatura effettiva rilevata in camera di cottura.

Quando nella SCHERMATA RIASSUNTIVA è presente il parametro TEMPERATURA AL CUORE  ed il parametro DELTA T , per ritornare ad impostare il parametro TEMPO :

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



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


4.3.3.3 Impostazione UMIDITA'/VAPORE (Schermata parametro)

Agire sui tasti  e  per incrementare o diminuire il valore di umidità/vapore  (da 10% a 100%). Confermare successivamente la scelta agendo sul tasto “SELECT”  .


4.3.3.4 Impostazione “PRERISCALDAMENTO” (Schermata riassuntiva)

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

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

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

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


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



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

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


4.3.3.5 Impostazione VELOCITA' FLUSSO D'ARIA (Schermata riassuntiva)

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

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

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

velocità minima (■)
velocità media (■ ■)
velocità massima (■ ■ ■)

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

Importante

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

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

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


MODALITA' “SEMI-STATICA”


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


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


In questo modo viene riprodotto il funzionamento del forno statico.

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

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

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

Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta: nella schermata riassuntiva appare la scritta “ST” in direzione dell'icona che sta ad indicare la velocità dei motori. Anche durante la cottura in modalità “semi-statica” è possibile modificare la velocità delle ventole. Operare come segue (da SCHERMATA RIASSUNTIVA):

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


Agire sui tasti  e  per impostare la velocità desiderata.


Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.





4.3.4 Selezione fasi di cottura (Schermata riassuntiva)

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

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

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


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

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

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

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

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

Completata l'impostazione delle fasi, con tasto “START/STOP”  avviare il ciclo di cottura. Sul display appare la SCHERMATA RIASSUNTIVA della FASE 1 del ciclo di cottura e il numero complessivo di fasi di cui esso è composto. (Es. 1/5 significa che è attiva la 1 FASE delle 5 complessivamente impostate).

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

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

4.3.5 Avvio/interruzione del ciclo di cottura

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



START/STOP.




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





STOP” per qualche secondo.

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

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

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


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



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


Riappare la SCHERMATA RIASSUNTIVA del ciclo di cottura appena terminato.

4.3.6 Impostazione ciclo di cottura


4.3.6.1 Ciclo di cottura con tempo e temperatura in camera





Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPO” 

Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato:
TEMPO (“INF” o da 0h 01’ a 9h 59’)


Agire sul tasto “STEP”  per impostare l’opzione desiderata:
PAUSA (da 0h 01’ a 23h 59’)

MANTENIMENTO (“ON” o “OFF”)


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

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





Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPERATURA IN CAMERA” 

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



TEMPERATURA IN CAMERA di 180°C. Per modificare il valore impostato agire sui tasti  e .




Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato.

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA





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

Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.

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

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA


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

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

4.3.6.2 Ciclo di cottura con temperatura al cuore e temperatura in camera



Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPO” 






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

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










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

Da SCHERMATA PARAMETRO TEMPERATURA IN CAMERA 

Agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato.

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA IN CAMERA”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare il valore impostato (appare la schermata relativa ai 3 diversi parametri della temperatura). Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il parametro “TEMPERATURA AL CUORE”  e agire sui tasti  e  per impostare il valore desiderato. Dopo 5” il valore si conferma automaticamente.

Importante

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

La spina della sonda va inserita nell’apposita sede, facendo attenzione che la zona di “presa” A della sonda venga posizionata come in figura 4 o 5, per non interferire con la struttura metallica della porta quando questa viene chiusa.

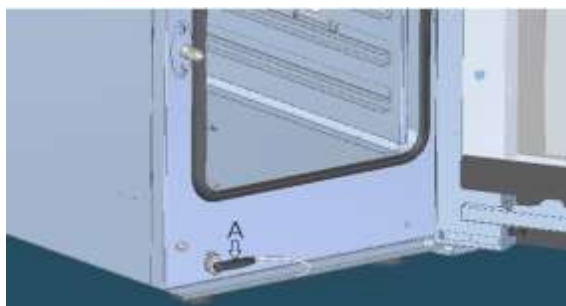


FIG. 4

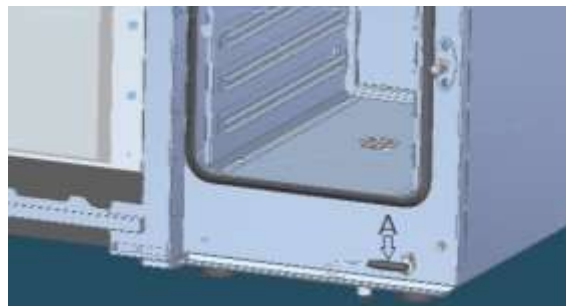


FIG. 5

Avvertenze


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




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

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





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

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

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

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA



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

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

4.3.6.3 Ciclo di cottura con temperatura al cuore e Delta T






Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPO” 




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

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



Da SCHERMATA PARAMETRO “TEMPERATURA IN CAMERA” 


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





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





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

Da SCHERMATARIASSUNTIVA



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

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

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

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





Importante

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

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

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

Da SCHERMATA RIASSUNTIVA

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

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




4.3.7 Funzionamento programmi







4.3.7.1 Memorizzare programmi (ricette)


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



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


agire sul tasto  per accedere alla schermata “MENU’ PROGRAMMAZIONE”.


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

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


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

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



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

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

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


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


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


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


4.3.7.2 Cancellare programmi (ricette)


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

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



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



Agire sul tasto "SELECT"  per fare apparire la schermata "RICETTARIO" (8 icone tipologia


prodotti). Agire sul tasto “STEP”  per selezionare l'icona del prodotto (ex: dolce o primo piatto o verdura) nel quale è memorizzata la ricetta (programma) da cancellare.

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

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

“SELECT”  per confermare la scelta. Agire sul tasto  per entrare nella schermata “MENU’ PROGRAMMAZIONE”.

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

“SELECT”  per confermare la scelta.


Nella schermata appare la scritta : “PROSEGUIRE LA CANCELLAZIONE?”.


Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.

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


4.3.7.3 “Scaricare” programmi da forno (su “chiavetta USB”)

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


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

la schermata “RICETTARIO CHEF/CHEF”. Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la scritta

“CHEF” (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agire sul tasto “SELECT”  per fare apparire la

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


(programma) da “scaricare”. Agire sul tasto “SELECT”  per selezionare il RICETTARIO con il

nome della ricetta da “scaricare”. Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la ricetta (nome) da

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

Agire sul tasto  per entrare nella schermata “MENU’ PROGRAMMAZIONE”.

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il simbolo .


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


4.3.7.4 “Scaricare” tutti i programmi presenti nel forno (su “chiavetta USB”)


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

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

Agire sul tasto “STEP”  fino a selezionare l'icona .

Agire sul tasto “SELECT”  per accedere alla schermata con le lettere dell'alfabeto.
Comporre la password “CHEF” (vedi istruzioni per la selezione lettere al paragrafo 4.3.7.1).

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

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

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


Avvertenza




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

Importante


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

4.3.7.5 “Caricare” programmi su forno (da “chiavetta USB”)

L'utente, attraverso la “presa USB” del forno, può “caricare” nel “RICETTARIO CHEF”, i programmi (ricette) memorizzati nella “chiavetta USB”. Collegare la “chiavetta USB” alla presa del forno. Agire sul tasto  per entrare nella schermata “MENU' PROGRAMMAZIONE”.

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

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la ricetta (nome) da “caricare” nel “RICETTARIO CHEF”.





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

Importante


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

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

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

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

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

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


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

Avvertenza

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

4.3.7.7 Utilizzare programmi (ricette)



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



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




Consultando questi ricettari, si ha la possibilità di eseguire le cotture presenti nel “RICETTARIO CHEF” (vedi paragrafo 4.3.7.7.1) oppure di eseguire e/o modificare i parametri dei cicli di cottura presenti nel “RICETTARIO CHEF” (vedi paragrafo 4.3.7.7.2).

4.3.7.7.1 Utilizzare programmi memorizzati nel “RICETTARIO CHEF”

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




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



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



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


4.3.7.7.2 Utilizzare programmi memorizzati nel “RICETTARIO CHEF”

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

Agire sul tasto con simbolo  per far apparire la schermata “RICETTARIO CHEF”. Agire sul tasto “STEP”  per selezionare la scritta “CHEF” (appare la schermata “RICETTARIO CHEF”). Agire sul tasto “SELECT” : apparirà la schermata “RICETTARIO” (icone tipologia prodotti).

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

Agire sul tasto “STEP”  per selezionare il nome della ricetta da utilizzare. Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta. Nel display apparirà la schermata riassuntiva del ciclo di


cottura con il nome della ricetta. Agire sul tasto “START/STOP”  per attivare il ciclo di cottura.


Importante

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

Nella memoria del forno resteranno comunque i valori originari.

4.3.7.8 Opzione “NUOVA RICETTA”

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

Agire sul tasto “STEP”  e selezionare l'icona . Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.


Appare la schermata parametro TEMPO: impostare i valori dei vari parametri di cottura della nuova ricetta (paragrafo 4.3.6). Memorizzare la nuova ricetta (paragrafo 4.3.7.1).

4.3.7.9 Opzione “COPIA RICETTA”

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

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


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


Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta. Appare la schermata con le lettere dell'alfabeto: comporre il nuovo nome della ricetta e successivamente memorizzarla nel RICETTARIO (paragrafo 4.3.7.1).


4.3.8 Funzioni di serie

4.3.8.1 Funzione “LAST”

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

Agendo sul tasto  appare la schermata “RICETTARIO CHEF”.

Agire sul tasto “STEP”  e scegliere “LAST” (scritta evidenziata su riquadro scuro). Agendo



sul tasto “SELECT”  apparirà la schermata riassuntiva dell'ultimo ciclo di cottura eseguito


che potrà essere avviato premendo il tasto “START/STOP” .

4.3.8.2 Funzione “RAFFREDDAMENTO CAMERA DI COTTURA”




Questa funzione consente di raffreddare rapidamente la camera di cottura dopo aver terminato un ciclo di cottura.

Aprire la porta del forno (appare schermata di colore rosso).

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


La funzione “raffreddamento” può essere disattivata in qualsiasi momento agendo sul tasto  “START/STOP” START/STOP; oppure termina automaticamente quando la temperatura all’interno della camera di cottura scende a 45°C.




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


Chiudendo la porta, appare la schermata riassuntiva del ciclo di cottura appena concluso, ed è possibile impostare un nuovo ciclo: agire sul tasto “STEP”  e scegliere i parametri da modificare e con i tasti  e  impostarne i relativi valori: aprire la porta, infornare il prodotto da cucinare.

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

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

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

Entro 5” agire sul tasto “STEP”  e scegliere i parametri da modificare e, con i tasti  e  scegliere i relativi valori. Dopo aver infornato il prodotto da cucinare, per avviare il ciclo di cottura,

chiudere la porta e attivare il tasto “START/STOP” .

Avvertenza

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




4.3.8.3 Funzione “HACCP”

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

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

ATTIVAZIONE FUNZIONE “HACCP”

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


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

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

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

VISUALIZZAZIONE (SU PC) DATI “HACCP”

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

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

Importante

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

Il file "HACCP", dopo la creazione di un altro file "HACCP" in un giorno successivo, viene automaticamente rinominato mettendo in evidenza la data in cui sono state eseguite le cotture. I dati "HACCP" vanno interpretati con l'ausilio della legenda che segue:

LEGENDA


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

ERRORI POSSIBILI FUNZIONE "HACCP"


Tipo di errore	Causa errore	Azione correttiva
Er. 1 IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"	- La "chiavetta USB" è stata tolta	- Inserire la "chiavetta USB" per salvare i dati della cottura successiva
Er. 2 IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"	- La "chiavetta USB" è stata tolta ed è stata inserita una chiavetta non in formato "FAT"	- Inserire la "chiavetta USB" in formato "FAT" per salvare i dati della cottura successiva
Er. 3 IMPOSSIBILE SALVARE "HACCP"	- La "chiavetta USB" non è del formato corretto	- La "chiavetta USB" deve essere in formato "FAT" per riuscire a salvare i dati della cottura successiva

5 .Menù impostazioni

Questa funzione consente di visualizzare le varie impostazioni disponibili.


Agendo sul tasto  appare la schermata "IMPOSTAZIONI".



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

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

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


"CHEF") DATA/ORA

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


Agire sui tasti  e  per impostare i valori desiderati.

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


SEGNALE ACUSTICO

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


INFO


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

°C / °F

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

SELEZIONE LINGUA (*lingua inglese preimpostata*)

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


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

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

6 . Menù accessori

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

- 1 LAVAGGIO
- 2 CAPPА (non disponibile)
- 3 LIEVITATORE (non disponibile)
- 4 VALVOLA SCARICO GRASSI (solo per forni dotati di kit EKKPL)

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


Agire sul tasto “SELECT”  per confermare la scelta.



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

7. Comunicazione forno - utente

Il forno è dotato di una presa USB (fig.1) attraverso la quale è possibile:

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

Agendo sul tasto  appare la schermata con le funzioni disponibili.

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

8. Pulizia

8.1 Informazioni generali

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

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

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

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

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

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

8.2 Pulizia camera di cottura

8.2.1 Pulizia automatica

Il sistema di lavaggio è dotato di una sicurezza che non consente di attivarlo qualora la temperatura all’interno della camera di cottura del forno superi i 100°C.

Prima di eseguire un ciclo di lavaggio assicurarsi che lo scarico sia libero per evitare allagamenti della camera di cottura.


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 di lunga durata) almeno una volta al giorno.


Nel caso in cui si formasse dello sporco incrostato è necessario rimuoverlo eseguendo una pulizia manuale.

Al primo utilizzo del sistema di lavaggio ed ogni qualvolta si svuotano le pompe deve essere attivato il programma "P" o "CP", diversamente viene compromessa la qualità del lavaggio.

Per eseguire uno dei programmi previsti dal sistema di lavaggio operare come segue:


a forno acceso, agire sul tasto  per entrare *nel MENU' ACCESSORI*

agire sul tasto "STEP"  per selezionare l' icona "1" (LAVAGGIO)

agire sul tasto "SELECT"  per confermare la scelta ed entrare nella schermata operativa dei programmi di LAVAGGIO


agire sul tasto "STEP"  per selezionare il programma desiderato:

PROGRAMMA	DURATA	DESCRIZIONE
L1	48'	Lavaggio di breve durata
L2	78'	Lavaggio di media durata
L3	114'	Lavaggio di lunga durata
P	2'	Caricamento pompe con detergente e brillantante (da attivare al primo utilizzo del lavaggio ed ogniqualvolta si svuotano le pompe)
R	7'	Risciacquo della camera di cottura

agire sul tasto "START/STOP"  per iniziare il programma di lavaggio selezionato.

Al termine del programma di lavaggio selezionato sul display compare la scritta "TERMINATO" accompagnata da un avviso acustico.

Per uscire dal programma di lavaggio e accedere all'impostazione di un ciclo di cottura, agire sul

tasto "START/STOP"  e attendere almeno 30 secondi (appare la schermata con i parametri relativi alla cottura).


Avvertenze: *durante il funzionamento del lavaggio è assolutamente vietato aprire la porta del forno, pericolo di contatto con sostanze chimiche corrosive ed esalazioni calde!*

Al termine della pulizia con il sistema di lavaggio, 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.

N.B: *dopo un black-out il lavaggio riprenderà a funzionare automaticamente dal punto in cui era stato interrotto.*

Iniziato un programma di lavaggio è possibile operare con il forno solo dopo che il lavaggio è terminato.

se durante il programma di lavaggio viene premuto il tasto "START/STOP"  per qualche secondo, il lavaggio si interrompe e appare la schermata "LAVAGGIO". Entro 10 secondi è possibile selezionare un altro programma di lavaggio (L1,L2,L3,R). Scaduti i 10 secondi, per motivi di sicurezza igienica (impedire di attivare un ciclo di cottura in presenza di residui di detergente), si attiverà in automatico il programma di risciacquo (R).

8.2.2 Pulizia semi-automatica

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

8.2.3 Pulizia manuale

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

Per facilitare la pulizia, togliere le griglie laterali. I detergenti per la pulizia non devono contenere sostanze abrasive e nemmeno sostanze di natura acida/corrosiva. In mancanza di appropriati detergenti è sufficiente pulire la camera di cottura con una spugna imbevuta di acqua tiepida saponata o di acqua tiepida e un po' di aceto. Risciacquare abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile) ed asciugare bene con un panno morbido. Le griglie laterali vanno pulite a parte e rimontate. A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

8.3 Pulizia delle ventole

Le ventole devono essere pulite periodicamente con degli appropriati prodotti ad azione anticalcare. La pulizia va fatta con cura in ogni loro parte, eliminando eventuali incrostazioni di natura calcarea. Per accedere alle ventole è necessario togliere il carter copri ventole. A pulizia ultimata rimontare il carter operando in modo inverso.

8.4 Pulizia della guarnizione porta

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

8.5 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.

8.6 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 8.1).

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.

8.7 Periodo di inattività

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

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

Lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.

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

9. Manutenzione

9.1 Informazioni generali

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

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

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

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

9.2 Sostituzione della guarnizione porta

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

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

9.3 Regolazione maniglia

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

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



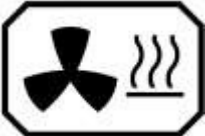















Avvertenza












La maniglia della porta va regolata solo dopo aver posizionato il forno nel modo corretto (paragrafi 3.6.1)



10 Guasti possibili

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Pannello comandi totalmente spento (il forno non funziona)	- Collegamento alla rete elettrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete
	- Tensione di rete non presente	- Ripristinare la tensione di alimentazione
	- Fusibile di protezione scheda elettronica (con microprocessore) interrotto	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura impostato e tasto "START" attivato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore magnetico danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di vapore attivato: non c'è produzione di vapore nella camera di cottura	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto
	- Filtro ingresso acqua ostruito	- Pulire il filtro
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- "Nasello" maniglia allentato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Dopo aver selezionato un programma di lavaggio e aver attivato "START", il programma non parte (Sul display del pannello comandi appare la scritta: "HOT" o "TEMPERATURA IN CAMERA > 100°C")	- La temperatura in camera di cottura è superiore a 100°C e pertanto non è possibile eseguire il programma selezionato	- Attendere che la temperatura all'interno della camera di cottura scenda al di sotto dei 100°C. (Per velocizzare il raffreddamento della camera di cottura, utilizzare il programma "RAFFREDDAMENTO")
La camera di cottura non viene lavata correttamente	- Il detergente utilizzato è diverso da quello fornito dalla Ditta Costruttrice	- Utilizzare esclusivamente il detergente fornito dalla Ditta Costruttrice
	- I tubi di pescaggio di detergente e brillantante sono stati invertiti tra loro	- Inserire i tubi di pescaggio nelle taniche corrette
	- Detergente esaurito	- Impiegare una nuova tanica di detergente
	- Non arriva acqua alla girante	- Controllare che l'ingresso acqua del sistema lavaggio non sia ostruito
	- La pompa del detergente non funziona	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Al termine di un programma di lavaggio la camera di cottura rimane "biancastra"	- Il brillantante utilizzato è diverso da quello fornito dalla Ditta Costruttrice	- Utilizzare esclusivamente il brillantante fornito dalla Ditta Costruttrice
	- I tubi di pescaggio di brillantante e detergente sono stati invertiti tra loro	- Inserire i tubi di pescaggio nelle taniche corrette
	- Brillantante esaurito	- Impiegare una nuova tanica di brillantante
	- Non arriva acqua alla girante	- Controllare che l'ingresso acqua del sistema lavaggio non sia ostruito
	- La pompa del brillantante non funziona	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

11 Allarmi possibili

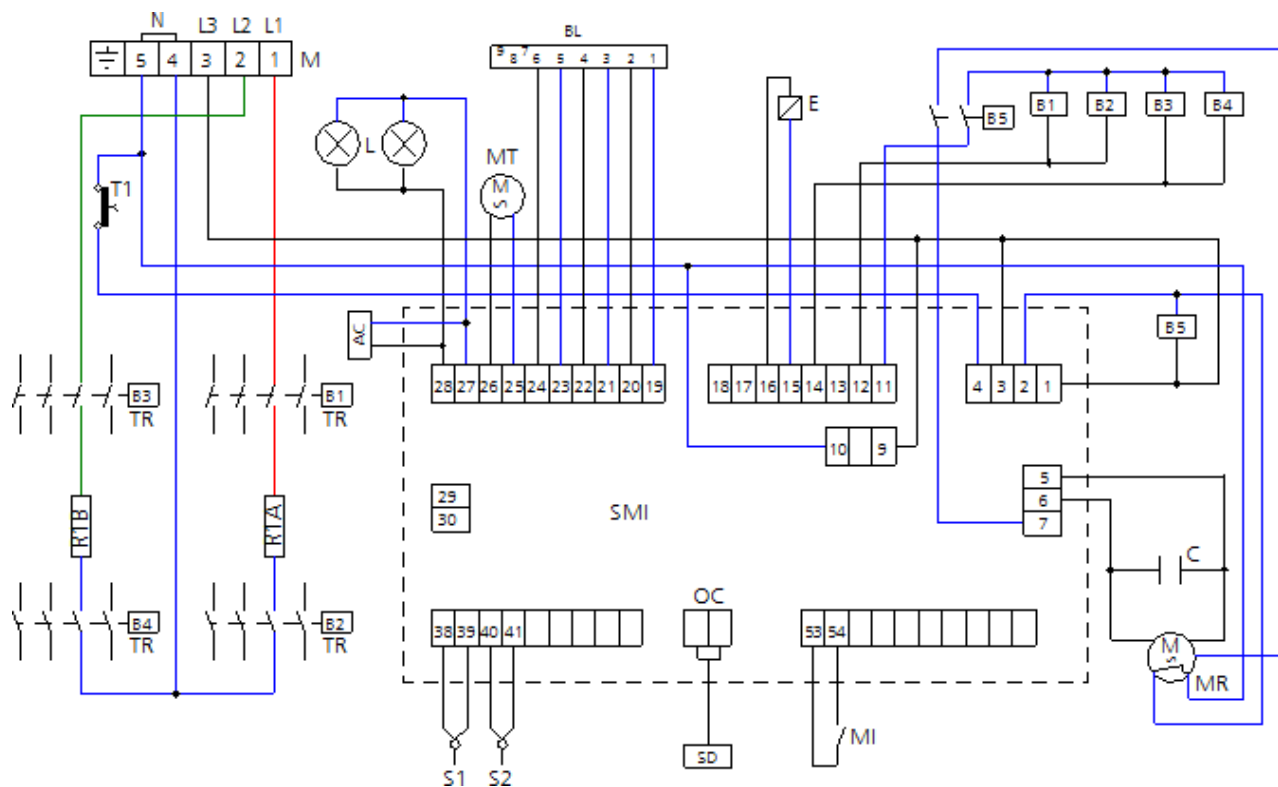
Tipo di allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
	- Collegamento sonda camera cottura-scheda elettronica/microprocessore interrotto. - Sonda camera cottura danneggiata.	- Funzionamento forno disattivato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Collegamento sonda al cuore-scheda elettronica/microprocessore interrotto. - Sonda al cuore a forma di spillone danneggiata.	- Non è possibile attivare un ciclo di cottura in cui sia necessario impostare il parametro della "temperatura al cuore"	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Motore surriscaldato (si attiva protezione termica del motore).	- Funzionamento forno disattivato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Termostato di sicurezza attivo	- Funzionamento forno disattivato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Temperatura > 100°C	- La temperatura in camera di cottura è superiore ai 100°C	- Il ciclo di lavaggio automatico non può essere attivato	- Raffreddare la camera di cottura: aprire la porta ed agire sul tasto  per attivare il raffreddamento automatico.
 BLACKOUT (durante il ciclo di cottura)	- Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete	- Il forno viene disattivato	- Agire sul tasto  "SELECT"  SELECT per riattivare il funzionamento del forno
 TEMPERATURA LCD ELEVATA	- La temperatura del display è superiore al valore consentito: pericolo rottura LCD	- Il forno continua il ciclo di cottura.	- Agire sul tasto  "SELECT"  SELECT per eliminare l'allarme. Rivolgersi ad un tecnico qualificato per eliminare la causa dell'allarme
 CONTROLLARE POSIZIONE LEVA VALVOLA	- Attivato funzione "scarico grassi" senza la dotazione della valvola di scarico	- Funzionamento forno disattivato	Per riattivare il funzionamento del forno operare come segue: - Agire sul tasto   - Agire sul tasto  STEP e selezionare l'icona "4" (VALVOLA SCARICO GRASSI) - Agire sul tasto  "SELECT"  SELECT per confermare - Agire sul tasto  per

			<p>disattivare la funzione "scarico grassi".</p> <p>- Agire sul tasto </p> <p>"SELECT" <small>SELECT</small> per confermare</p>
 <p>ALIMENTARE LA CAPPA</p>	- FORNO CON CAPPA		<p>- Verificare alimentazione cappa</p> <p>- Verificare collegamento tra cappa e forno</p>
	- FORNO SENZA CAPPA	- Funzionamento forno disattivato	<p>- Agire sul tasto  appare la schermata "IMPOSTAZIONI".</p> <p>- Agire sul tasto "STEP"  STEP fino a selezionare l'icona "5".</p> <p>- Agire sul tasto "SELECT"  SELECT per confermare.</p> <p>- Agire sui tasto  per impostare "OFF".</p> <p>- Agire sul tasto "SELECT"  SELECT per confermare.</p> <p>- Agire sul tasto  appare la schermata "ACCESSORI".</p> <p>- Agire sul tasto "STEP"  STEP fino a selezionare l'icona "5".</p> <p>- Agire sui tasto  per impostare "OFF".</p> <p>- Agire sul tasto "SELECT"  SELECT per confermare.</p>

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

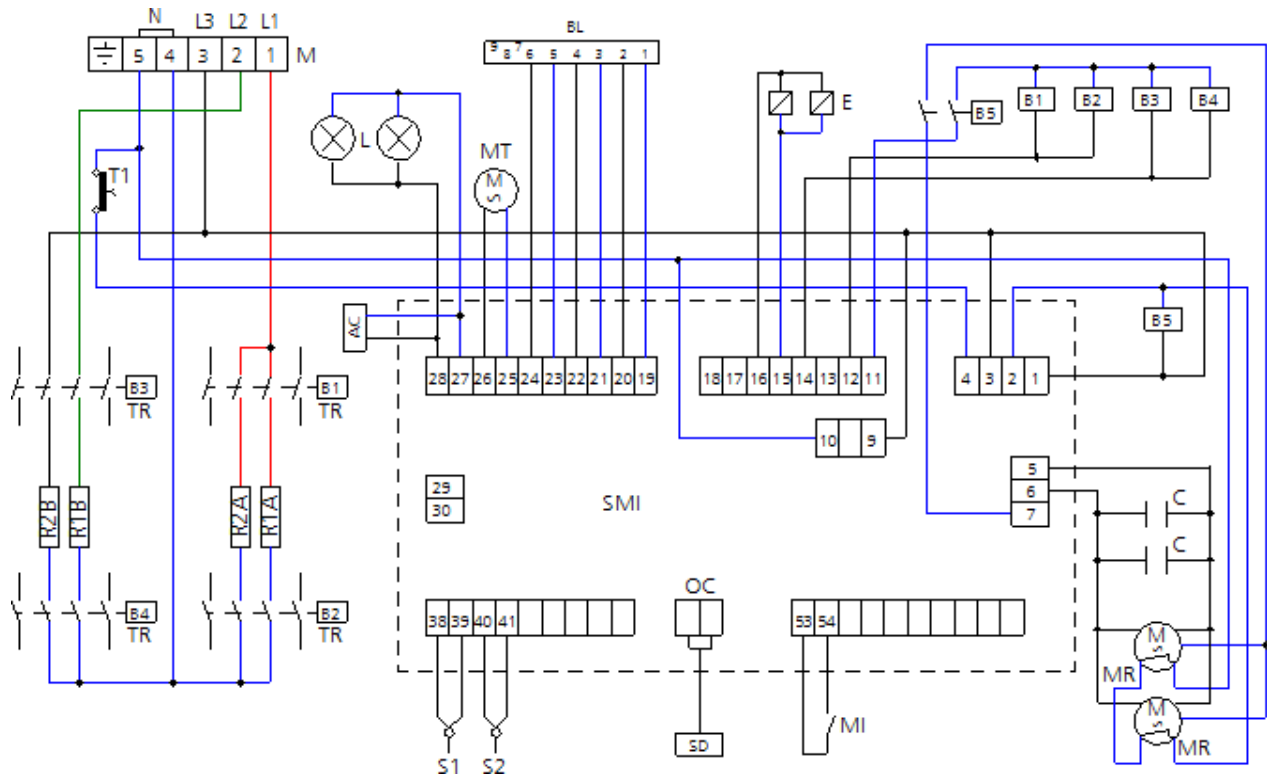
12 Schemi elettrici

MOD. CHF 611 CTC



M	Morsettiere alimentazione	MT	Motoventilatore di raffreddamento
L	Lampade illuminazione	MI	Microinterruttore porta
TR-B(1-2-3-4)	Bobine teleruttori	E	Elettrovalvola acqua
B5	Bobina relè	S1	Sonda camera cottura
R1	Resistenza circolare	S2	Sonda al "cuore" alimento
T1	Termostato di sicurezza	SMI	Scheda microprocessore
C	Condensatore	SD	Scheda display
MR	Motoventilatore radiale	BL	Box lavaggio
AC	Alimentazione cappa		

MOD. CHF 1011 CTC



Legenda

M	Morsettieria alimentazione	MT	Motoventilatori di raffreddamento
L	Lampade illuminazione	MI	Microinterruttore porta
TR-B(1-2-3-4)	Bobine teleruttori	E	Elettrovalvole acqua
B5	Bobina relè	S1	Sonda camera cottura
R1-R2	Resistenze circolari	S2	Sonda al "cuore" alimento
T1	Termostato di sicurezza	SMI	Scheda microprocessore
C	Condensatori	SD	Scheda display
MR	Motoventilatori radiali	BL	Box lavaggio
AC	Alimentazione cappa		

13. 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 Cheflines ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.cheffline.it.

14. Informazioni agli utenti

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

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

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



15. Ricettario

ANTIPASTI



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

PRIMI PIATTI



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

SECONDI PIATTI



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

PESCE



21	CAPE SANTE
22	SALMONE ALLA GRIGLIA
23	SPIGOLA AL SALE
24	CODA DI ROSPO SOTTOVUOTO
25	POLIPO AL VAPORE
26	FILETTO DI ORATA

VERDURA



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

DOLCI



33	BIGNÉ
34	TORTINI AL CIOCCOLATO
35	MUFFIN
36	PAN DI SPAGNA
37	SFOGLIA
38	BISCOTTI
39	CROSTATA
40	CROISSANT (SURGELATI)

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

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

16. Garanzia convenzionale

Il prodotto Cheflinè 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 Cheflinè 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 Cheflinè.
- 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 Cheflinè.
- 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 Cheflinè 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 Cheflinè.

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 Cheflinè.

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

17. Disponibilità e fornitura parti di ricambio

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.

18. Legge applicabile e foro competente

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

I prodotti presentati nei manuali possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per 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.