



MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI  
ORIGINALI FORNO ELETTRICO DECK

**CHFD1T64 – CHFD2T64**

# INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	6
2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	7
2.1 Pannello comandi	7
2.2 Funzionamento controllo del forno	8
2.3 Accensione/spegnimento del forno	8
2.4 Funzione RISPARMIO ENERGETICO	8
2.5 Impostazioni ORA e GIORNO	8
2.6 Impostazione LINGUA	8
2.8 Funzionamento MANUALE	9
2.8.1 Impostazione TEMPO di cottura	9
2.8.2 Impostazione TEMPERATURA di cottura	9
2.8.3 Impostazione UMIDITA'/VAPORE	10
2.8.4 Funzione ESSICATORE	10
2.8.5 Attivazione SECONDA FASE di cottura	11
2.8.6 Disattivazione SECONDA FASE di cottura	11
2.8.7 Avvio/interruzione di un ciclo di cottura	11
2.8.8 Illuminazione camera di cottura	12
2.9 Ricettario	12
2.9.1 Memorizzare nuova ricetta	12
2.9.2 Sovrascrivere ricetta	12
2.9.3 Eliminare ricetta	12
2.10 Accensione programmata	12
2.10.1 Memorizzazione accensione programmata	13
2.10.2 Eliminazione accensione programmata	13
3. PULIZIA	13
3.1 Informazioni generali	13
3.2 Pulizia manuale camera di cottura	14
3.3 Pulizia della guarnizione porta	14
3.4 Pulizia della porta	14
3.5 Pulizia dell'involucro esterno	14
3.6 Periodo di inattività	14
4 GUASTI POSSIBILI	15
5 ALLARMI POSSIBILI	16
6 ASSISTENZA TECNICA	16
7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	17
8 GARANZIA CONVENZIONALE	17
9 DISPONIBILITA' E FORNITURA PARTI DI RICAMBIO	18
10 LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE	18

## INFORMAZIONI GENERALI

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

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

Se al momento della ricezione della merce l'imballo non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "RISERVA DI CONTROLLO MERCI", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.

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

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

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

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

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

I componenti che possono necessitare di manutenzione, sono tutti accessibili togliendo la schiena e lo sportello d'ispezione presente sul fianco destro dell'apparecchio.

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



## PERICOLO DI USTIONI e LESIONI

- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Fare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature degli stessi possono essere elevate. Per evitare ustioni indossare appropriati indumenti
- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore; diversamente, quando si estrae la teglia contenente il liquido caldo fare attenzione che il liquido non fuoriesca.



## PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- L'impianto di alimentazione elettrica deve essere munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore.
- Nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, deve essere interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (interruttore magnetotermico automatico).
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno.



## PERICOLO DI INCENDIO

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

## SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di gastronomia.
- Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

## INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE

- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti ad una temperatura di 300°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli (del tutto normali) dovuti al riscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.
- Evitare il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.
- L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera, per garantirne la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita.
- Qualora si faccia uso di detersivi (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 detersivo 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.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo nella teglia in maniera uniforme, tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.
- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.

## RISCHI RESIDUI

- Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.
- Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.
- Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).
- Il banco da appoggio ed il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.
- L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.
- L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.
- Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

## 1. SERVIZIO TECNICO

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

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

## 2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

### 2.1 Pannello comandi

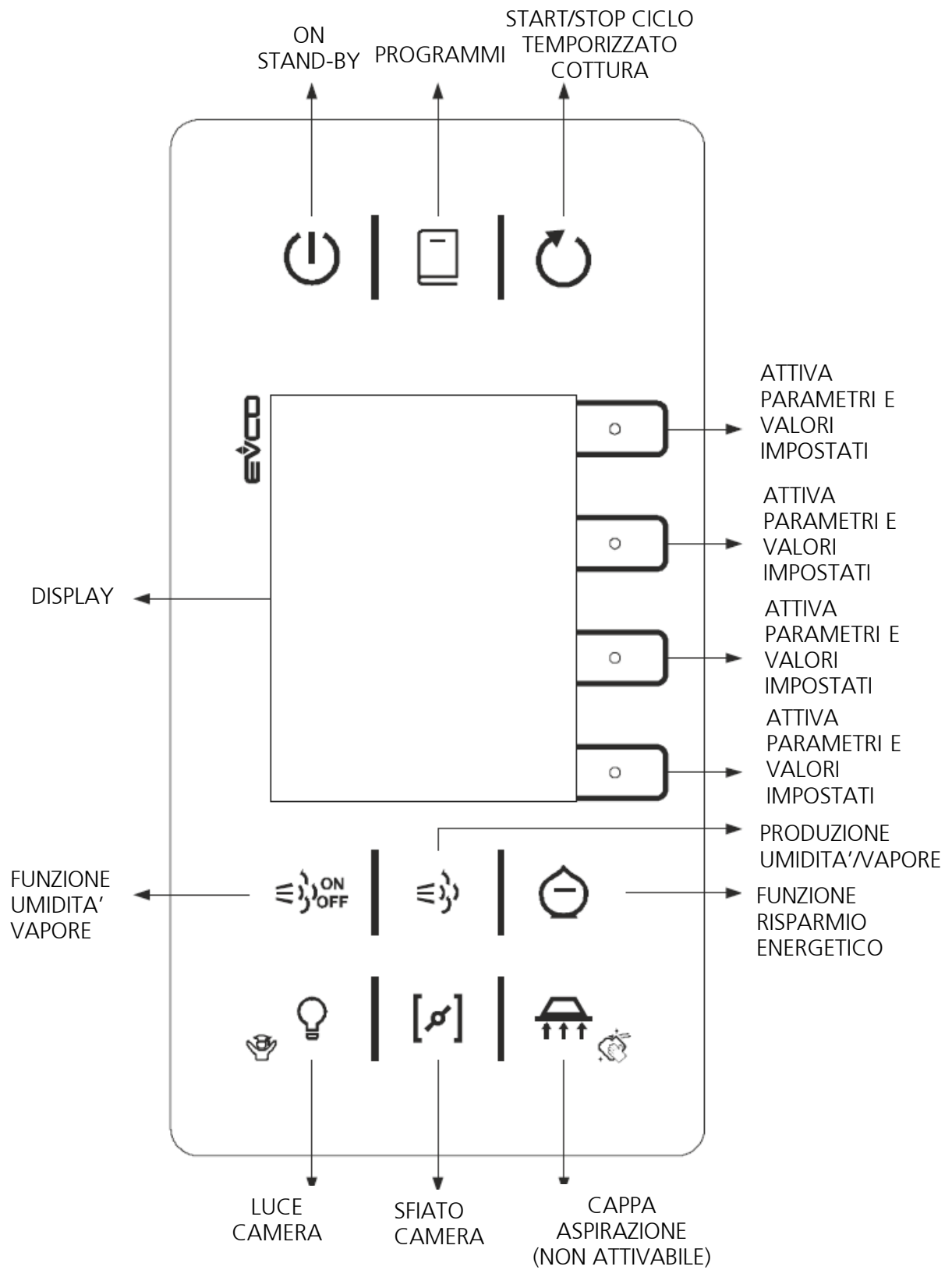







Fig.1


## 2.2 Funzionamento controllo del forno

Il controllo del forno si attiva dal display, toccando con il dito il **simbolo** (funzioni disponibili) e/o la **zona delimitata dall'icona**  (parametri operativi/valori impostabili con led bianco acceso). Un avviso acustico ("beep") conferma che il "tocco" è operativo. Usare esclusivamente le dita e non utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere.

## 2.3 Accensione/spegnimento del forno






Per attivare il funzionamento del forno toccare il simbolo  (ON/STAND-BY)  
Per disattivare il funzionamento del forno e attivare la modalità STAND-BY ritoccare per almeno 3 secondi il simbolo . In questa configurazione sul display vengono evidenziati: l'**Orario** (ore/minuti/secondi), il simbolo ✕ ("Impostazioni") e il simbolo  ("Calendario"). Toccando l'icona (in chiaro)  viene evidenziata una schermata che mostra se è presente (non attiva) un'accensione programmata settimanale: con il giorno, l'ora dell'accensione e il programma di cottura preimpostato.


## 2.4 Funzione RISPARMIO ENERGETICO






Toccando il simbolo  si attiva la funzione "**risparmio energetico**"; per disattivarla ritoccare lo stesso simbolo. Quando è attiva la funzione, grazie a un appropriato software operativo, si ha la gestione automatica del funzionamento delle resistenze. Le resistenze "cielo" e "platea" si attivano in modo alternato con tempistiche regolate dal software. Ne consegue un reale risparmio di energia elettrica (Kwh) e un inevitabile aumento dei tempi di cottura. Proprio per questo l'attivazione del "**risparmio energetico**" è a discrezione dell'utilizzatore.



## 2.5 Impostazioni ORA e GIORNO

Queste impostazioni possono essere effettuate solo in modalità STAND-BY.

Toccare l'icona (in chiaro) ✕  : compare la schermata della "**Configurazione**" e la scritta (in verde) "**Orologio**". Toccare l'icona (in verde) ✓  : compaiono i parametri "**Tempo**" (in verde) e "**Giorno**" (in chiaro). Ritoccando l'icona (in verde) ✓ , le cifre (in giallo) dell'**ora** possono essere modificate. Il valore aumenta toccando l'icona (in chiaro) ^ , diminuisce toccando l'icona (in chiaro) v . Tenendo il dito sulle stesse icone, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente.





Per confermare l'ora impostata toccare l'icona (in verde) ✓  : compaiono le cifre (in giallo) dei minuti. Per modificare e confermare il loro valore, agire sulle icone come fatto in precedenza per modificare e confermare l'ora. Il valore dei parametri deve essere impostato entro 15 secondi.


Per modificare il "**Giorno**" della settimana, toccare prima l'icona (in chiaro) v  e successivamente toccare l'icona (in verde) ✓  : la scritta (in verde) del giorno diventa di colore giallo, e toccando l'icona (in chiaro) ^  o l'icona (in chiaro) v  la si può cambiare scegliendo un giorno diverso. Per confermare la scelta ritoccare l'icona (in verde) ✓  o attendere 15 secondi (conferma automatica).


Per tornare nella schermata della "**Configurazione**" toccare l'icona (in rosso) ✕ . Per tornare nella schermata STAND-BY ritoccare l'icona (in rosso) ✕ ; diversamente, attendere almeno 60 secondi.

## 2.6 Impostazione LINGUA

Questa impostazione può essere effettuata solo in modalità STAND-BY.

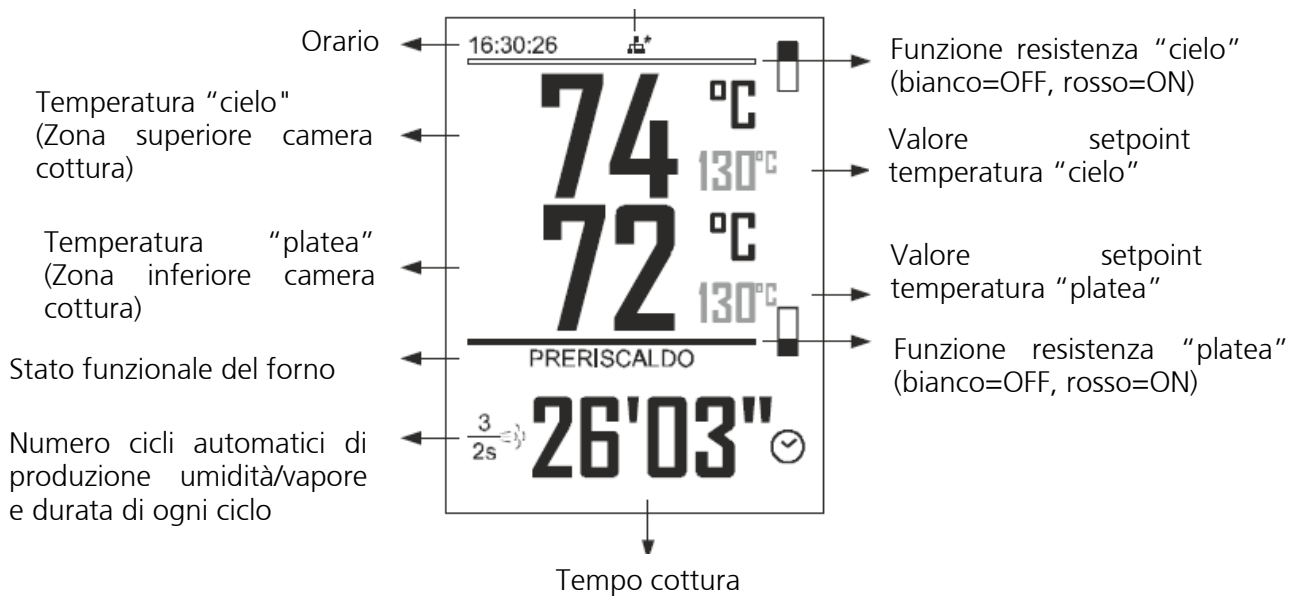
Toccare l'icona (in chiaro) ✕  : compare la schermata della "**Configurazione**" e la scritta (in verde) "**Orologio**". Toccare l'icona (in chiaro) v  fino a scegliere la scritta (in verde) "**Lingua**". Toccare l'icona (in verde) ✓  : compare la schermata della "**Lingua**" e la scritta (in verde) "**English**" (Inglese). Toccando l'icona (in chiaro) v  la si può cambiare scegliendo una lingua diversa: **Italiano-Français- Español**



**Deutsch- русский**. Per confermare la scelta ritoccare l'icona (in verde) ✓  e ricompare la schermata della "**Configurazione**".

Per tornare nella schermata STAND-BY toccare l'icona (in rosso) ✕ ; diversamente, attendere almeno 45 secondi.



## 2.7 Schermata (riassuntiva) funzionamento del forno








Quando è attivo un ciclo di cottura temporizzato, sul display lo stato funzionale visualizza la scritta (in rosso) **"COTTURA"**. Vengono evidenziate anche due barre di colore rosso in direzione dei simboli  e/o , che indicano il funzionamento delle resistenze del "cielo" e/o della "platea". Quando in camera cottura viene raggiunto il valore di setpoint della temperatura impostata, sul display lo stato funzionale lo conferma visualizzando la scritta (in verde) **"PRONTO"**; diversamente, viene visualizzata la scritta (in giallo) **"PRERISCALDO"**.


Se lo stato funzionale del forno visualizza un codice di allarme, fare riferimento al paragrafo che riguarda i vari **"ALLARMI"**.

## 2.8 Funzionamento MANUALE

### 2.8.1 Impostazione TEMPO di cottura





Con display attivo può essere impostato anche un tempo di cottura (fino a 99 minuti e 59 secondi) trascorso il quale si attiva un avvisatore acustico ("beep"). Il forno continua comunque a funzionare con i

parametri impostati (il funzionamento può essere interrotto toccando per almeno 3 secondi il simbolo ). Toccare l'icona (in chiaro) : sul display compaiono le cifre (in giallo) dei **minuti**. Il valore aumenta toccando l'icona (in chiaro) , diminuisce toccando l'icona (in chiaro) . Tenendo il dito sulle stesse icone, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente. Per confermare il valore impostato toccare l'icona (in verde) : compaiono le cifre (in giallo) dei **secondi**. Per modificare e confermare il loro valore, agire sulle icone come fatto in precedenza per modificare e confermare il valore dei minuti. Il valore dei parametri deve essere impostato entro 15 secondi.


Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare ai valori iniziali toccare l'icona (in rosso) .

### 2.8.2 Impostazione TEMPERATURA di cottura





Per impostare la **"temperatura cielo"** (con display attivo):

Toccare l'icona (in chiaro) : sul display compaiono le cifre (in giallo) della temperatura (da 30°C a 350°C) Il valore aumenta toccando l'icona (in chiaro) , diminuisce toccando l'icona (in chiaro) . Tenendo il dito sulle stesse icone, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente. Per confermare il valore impostato toccare l'icona (in verde) .


Il valore del parametro deve essere impostato entro 15 secondi.

Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare al valore iniziale di temperatura, toccare l'icona (in rosso) .


Per impostare la **"temperatura platea"** (con forno in funzione):



Toccare l'icona (in chiaro)  : sul display compaiono le cifre (in giallo) della temperatura (da 30°C a 350°C). Il valore aumenta toccando l'icona (in chiaro) , diminuisce toccando l'icona (in chiaro) . Tenendo il dito sulle stesse icone, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente. Per confermare il valore impostato toccare l'icona (in verde) .





Il valore del parametro deve essere impostato entro 15 secondi.




Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare al valore iniziale di temperatura, toccare l'icona (in rosso) .

### 2.8.3 Impostazione UMIDITA'/VAPORE



Per attivare la funzione "umidità/vapore" (con display attivo) toccare il simbolo .

Se sul display è visualizzato (in giallo) lo stato funzionale del "PRERISCALDO", la funzione è attivabile solo manualmente. E' sufficiente toccare e tenere il dito sul simbolo  per il tempo desiderato a produrre umidità/vapore. Se invece sul display è visualizzato (in rosso) lo stato funzionale della "COTTURA", ogni volta che si tocca il simbolo  si attiva un ciclo automatico di umidificazione/vapore: formato da **3 fasi** ("Cicli") operative che durano **2 secondi** ("T On") ogni una e che sono intervallate tra di loro di **10 secondi** ("T Off").


Per modificare le tempistiche del ciclo di umidificazione/vapore (con forno in funzione) toccare per almeno 3 secondi il simbolo  : compare la schermata del "vapore" e la scritta (in verde) "T On 2s" (tempo attivazione vapore). Toccare l'icona (in verde)  : la cifra (in giallo) dei secondi può essere cambiata (fino a 99 secondi). Il valore aumenta toccando l'icona (in chiaro) , diminuisce toccando l'icona (in chiaro) . Tenendo il dito sulle stesse icone, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente.

Per confermare la scelta ritoccare l'icona (in verde)  o attendere 15 secondi (conferma automatica). Toccare l'icona (in chiaro)  e le cifre (in verde) di "T Off" possono essere cambiate (fino a 999 secondi) agendo come fatto in precedenza per modificare le cifre di "T On". Toccare l'icona (in chiaro)  e la cifra (in verde) dei "Cicli" possono essere cambiate (fino a 20 cicli) agendo come fatto in precedenza per modificare le cifre di "T On".

### 2.8.4 Funzione ESSICATORE

Per attivare la funzione "essicatore" (con display attivo) toccare il simbolo  (simbolo illuminato = apertura sfiato vapore). Per disattivare la funzione ritoccare il simbolo . (simbolo scuro = chiusura sfiato vapore).




Se lo stato funzionale del forno è in modalità "PRERISCALDO" o in modalità "PRONTO", è possibile impostare un tempo di apertura dello sfiato vapore per l'ultima fase della cottura.


Toccare per almeno 3 secondi il simbolo  : compare la schermata "Sfiato" con l'eventuale modalità ("Stato") operativa già presente.



La scritta (in verde) "opn" indica che lo sfiato resta aperto durante tutto il ciclo di cottura e per altri 10 secondi dopo fine ciclo.

La scritta (in verde) "clo" indica che lo sfiato resta sempre chiuso.

La scritta (in verde) "minuti/secondi" del "Tempo", indica che lo sfiato resta aperto durante gli ultimi minuti/secondi della fase di cottura: per il tempo impostato.

Per impostare/cambiare il tempo di apertura dello sfiato, toccare l'icona (in verde)  : la cifra (in giallo) dei **minuti** può essere cambiata (fino a 99 minuti). Il valore aumenta toccando l'icona (in chiaro) , diminuisce toccando l'icona (in chiaro) . Tenendo il dito sulle stesse icone, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente.


Per confermare la scelta ritoccare l'icona (in verde)  : compaiono le cifre (in giallo) dei **secondi**. Per modificare (fino a 50 secondi) e confermare il loro valore, agire sulle icone come fatto in precedenza per modificare e confermare il valore dei minuti. Il valore dei parametri deve essere impostato entro 15 secondi.

Se viene annullato il "Tempo" di apertura dello sfiato (0'00"), è possibile passare da uno "Stato" (modalità operativa) all'altro, toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro) .




Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare ai valori iniziali toccare l'icona (in rosso) .

## 2.8.5 Attivazione SECONDA FASE di cottura

Dopo aver impostato una PRIMA fase di cottura ("**ph 1/2**") con i parametri operativi e i relativi valori, è possibile attivare anche una SECONDA fase (con display attivo).


Toccare per almeno 3 secondi il simbolo : compare la schermata "**Esperto**".


Toccano l'icona (in chiaro)  può essere selezionata l'opzione "**Aggiungi fase**" (scritta in verde).

Per confermare la scelta toccare l'icona (in verde) : compaiono le altre opzioni della schermata "**Esperto**". Toccano l'icona (in chiaro)  selezionare l'opzione "**ph 2/2**" (scritta in verde), e confermarla ritoccano l'icona (in verde) : compare la schermata riassuntiva che evidenzia (in giallo) l'opzione "**ph 2/2**" (SECONDA fase di cottura), per la quale possono essere impostati i parametri operativi e i relativi valori (seguire le indicazioni riportate nei paragrafi dedicati e illustrati in precedenza).

Il passaggio dalla PRIMA alla SECONDA fase di cottura viene evidenziato da un segnale acustico ("beep").

Dopo 30 secondi la schermata riassuntiva ritorna a evidenziare (in automatico) la configurazione della PRIMA fase di cottura

Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare ai valori iniziali toccare l'icona (in rosso) .; diversamente, attendere almeno 45 secondi.

Nella schermata "**Esperto**" sono presenti anche le opzioni: "**Valori interni**" e "**Allarmi**" che non sono opzioni operative, ma solo dimostrative; in quanto se attivate toccando l'icona (in verde) , evidenziano lo stato funzionale del forno (il tipo di parametro operativo attivo e il relativo valore impostato, oltre alla segnalazione di eventuali guasti presenti).

### Avvertenze

La SECONDA fase di cottura viene attivata solo se è stato impostato anche il parametro "**Tempo**".



Un segnale acustico ("beep") conferma il passaggio dalla PRIMA alla SECONDA fase di cottura.

## 2.8.6 Disattivazione SECONDA FASE di cottura

La SECONDA fase di cottura ("**ph 2/2**") può essere disattivata (con display attivo) qualora il nuovo ciclo di cottura non la preveda.

Toccare per almeno 3 secondi il simbolo : compare la schermata "**Esperto**".

Toccano l'icona (in chiaro)  può essere selezionata l'opzione "**Cancella fase**" (scritta in verde).


Per confermare la scelta toccare l'icona (in verde) : compare la scritta: "**Cancella fase 2?**". Per attivare la cancellazione della fase di cottura ritoccano l'icona (in verde) : ritorna la schermata "**Esperto**".

Toccano l'icona (in rosso) . è possibile ritornare alla schermata riassuntiva.

### Avvertenza


La SECONDA fase di cottura può essere disattivata solo se non è in corso una cottura temporizzata.


## 2.8.7 Avvio/interruzione di un ciclo di cottura


Il ciclo di cottura è riferito al tempo impostato (paragrafo 2.8.1). Dopo avere impostato anche gli altri parametri, con i relativi valori, è sufficiente toccare il simbolo  e il ciclo si attiva.

Viene avviato il "countdown" del tempo impostato, e sul display lo stato funzionale visualizza la scritta (in rosso) "**COTTURA**". Alla fine del "countdown", la scritta (in verde) "**FINE**" e un avvisatore acustico ("beep") confermano che il ciclo di cottura, per il tempo impostato, è terminato.

Il forno continuerà comunque a funzionare con i parametri impostati (escluso il parametro "Tempo"). Il

funzionamento può essere interrotto toccando per almeno 3 secondi il simbolo .


Per interrompere un ciclo di cottura attivo, toccare per almeno 1 secondo il simbolo : sul display lo stato funzionale visualizza la scritta (in verde) "**PRONTO**". Il forno continua comunque a funzionare con i parametri impostati (escluso il parametro "Tempo"). Il funzionamento può essere interrotto toccando per

almeno 3 secondi il simbolo .


## Avvertenza

Per avviare un ciclo di cottura deve essere impostato anche il parametro "Tempo".

### 2.8.8 Illuminazione camera di cottura




Toccando il simbolo  si attiva l'illuminazione della camera di cottura; per disattivarla ritoccare lo stesso simbolo.


## 2.9 Ricettario


Nel ricettario (simbolo ) è possibile: **memorizzare** nuove ricette (fino a 50 ricette), **sovrascrivere** nuove ricette al posto di quelle già presenti nel ricettario ed **eliminare** eventuali ricette non più utilizzate.

**Per operare nel ricettario non deve essere in corso nessuna cottura temporizzata.**




### 2.9.1 Memorizzare nuova ricetta



Dopo aver impostato i parametri di cottura con i relativi valori, per la nuova ricetta da memorizzare nel ricettario, toccare per almeno 3 secondi il simbolo : compare la schermata "Programmi" (scritta in giallo). Toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro) , selezionare nel ricettario la posizione (da P01 a P50: la posizione selezionata è scritta in verde) desiderata per la ricetta, tra le posizioni non occupate da altre ricette.


Toccare l'icona (in verde) : la scritta "Programmi" diventa bianca e accanto alla posizione scelta (ex: "P03"), compare la scritta (in verde) della ricetta memorizzata con il numero della posizione selezionata (ex: "Ricetta 3").

Toccando l'icona (in rosso) , si esce dal ricettario e il display visualizza (in verde) il numero della ricetta memorizzata.

### 2.9.2 Sovrascrivere ricetta


Dopo aver impostato i parametri di cottura con i relativi valori, per la nuova ricetta da memorizzare nel ricettario, toccare per almeno 3 secondi il simbolo : compare la schermata "Programmi" (scritta in giallo). Toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro) , selezionare nel ricettario la posizione desiderata, dove inserire la ricetta, tra quelle già occupate da altre ricette (ex: "P03 Ricetta 3": la scritta da bianca diventa verde).




Toccare l'icona (in verde) : nella schermata "Programmi" compare la scritta: "Sovrascrivere Ricetta 3?". Per confermare la scelta ritoccare l'icona (in verde) : ritorna la schermata "Programmi" con il numero della ricetta sovrascritta.


Toccando l'icona (in rosso) , si esce dal ricettario e il display visualizza (in verde) il numero della ricetta sovrascritta.


### 2.9.3 Eliminare ricetta

Qualora nel ricettario siano presenti delle ricette non più utilizzate, possono essere facilmente eliminate.

Toccare per almeno 3 secondi il simbolo : compare la schermata "Programmi" (scritta in giallo).

Toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro) , selezionare nel ricettario la ricetta da eliminare (ex: "P03 Ricetta 3"). Toccare per almeno 3 secondi l'icona (in rosso) : compare la scritta:

"Cancella Ricetta 3?". Per confermare la scelta toccare l'icona (in verde) : ritorna la schermata "Programmi" con il numero (in verde) della ricetta eliminata.




Ritoccando l'icona (in rosso) , si esce dal ricettario.








## 2.10 Accensione programmata

È possibile memorizzare fino a 9 accensioni programmate: in ogni una di queste potrà essere attivata la ricetta voluta.





### 2.10.1 Memorizzazione accensione programmata


Questa impostazione può essere effettuata solo in modalità "STAND-BY", qualora sia presente nel ricettario almeno una ricetta.

Toccare l'icona (in chiaro)   : compare la schermata "Calendario" () e la scritta (in verde) "Aggiungi accensione" se si tratta di prima memorizzazione; diversamente, nella schermata compaiono i vari parametri: "N° accensione" (fino a 9), "Giorno" (della settimana), "Tempo" (orario di accensione in ore e minuti), "Programma" (tra quelli memorizzati nel ricettario) e "Salva".

Nel caso di prima memorizzazione gli stessi parametri compaiono toccando l'icona (in verde) . Per impostare il valore del parametro, dopo averlo selezionato (scritta in verde) toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro) , toccare l'icona (in verde)  : la scritta (in giallo) del parametro con il valore da impostare, può essere modificata toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro) . Per confermare la scelta ritoccare l'icona (in verde)  (la scritta del parametro scelto ritorna in verde).




Le impostazioni devono essere eseguite entro 15 secondi e possono essere modificate in qualsiasi momento.





Dopo aver impostato e confermato i valori dei parametri dell'accensione programmata, per memorizzarla toccare l'icona (in chiaro)  fino a selezionare la scritta (in verde) "Salva", e successivamente toccare l'icona (in verde) . Nella schermata compaiono le scritte (in chiaro) "Aggiungi accensione" ed "Elimina accensione". Toccando l'icona (in chiaro) , si può selezionare la scritta (in verde) "Aggiungi accensione" se si desidera aggiungere un'altra accensione programmata; diversamente, si può selezionare la scritta (in verde) "Elimina accensione" se si desidera eliminare l'accensione appena programmata. In entrambi i casi per confermare la scelta toccare l'icona (in verde) .




Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare in modalità "STAND-BY" toccare l'icona (in rosso) .


### 2.10.2 Eliminazione accensione programmata

Questa impostazione può essere effettuata solo in modalità "STAND-BY", qualora sia stata memorizzata almeno un'accensione programmata.

Toccare l'icona (in chiaro)   : compare la schermata "Calendario" () e le scritte: "N° accensione" (in verde) ", "Giorno", "Tempo", "Programma", "Aggiungi accensione", "Elimina accensione" (in chiaro).

Toccare l'icona (in verde)  : la scritta "N° accensione" (in giallo) può essere modificata toccando l'icona (in chiaro)  o l'icona (in chiaro)  (viene scelto il numero dell'accensione programmata da eliminare). Per confermare la modifica ritoccare l'icona (in verde)  (la scritta del parametro modificato ritorna in verde).

Toccare l'icona (in chiaro)  fino a selezionare la scritta (in verde) "Elimina accensione". Ritoccare l'icona (in verde)  : sulla schermata compare la scritta "Cancella?". Toccando nuovamente l'icona (in verde)  viene eliminata l'accensione programmata.

Per interrompere la procedura di impostazione e ritornare in modalità "STAND-BY" toccare l'icona (in rosso) .

## 3. PULIZIA

### 3.1 Informazioni generali

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

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

L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore.

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

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

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

### **3.2 Pulizia manuale camera di cottura**

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

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 leggermente imbevuta di acqua tiepida saponata o di acqua tiepida e un po' di aceto. Asciugare bene con un panno morbido. A pulizia ultimata lasciare aperta la porta del forno.

**ATTENZIONE:** per pulire il piano in pietra refrattaria utilizzare solo una spugna imbevuta di acqua.

### **3.3 Pulizia della guarnizione porta**

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

### **3.4 Pulizia della porta**

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

Qualora tra i due vetri della porta si formino delle opacità, è possibile eliminarle in quanto i due vetri sono ispezionabili.

### **3.5 Pulizia dell'involucro esterno**

Le superfici esterne in acciaio vanno pulite con un panno imbevuto di acqua tiepida saponata o mischiata con un po' di aceto, vanno risciacquate bene e asciugate con un panno morbido.

Qualora si voglia usare dei prodotti specifici in commercio, essi dovranno rispondere ai requisiti riguardanti la pulizia indicati nel paragrafo "Informazioni generali" (paragrafo 3.1).

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

### **3.6 Periodo di inattività**

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

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

Lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.

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

#### 4 GUASTI POSSIBILI

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Pannello comandi 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
Pannello comandi acceso (Il forno non funziona)	Attivazione termostato di sicurezza	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura attivato: il forno non funziona	Porta aperta o socchiusa	Chiudere correttamente la porta
	Microinterruttore porta danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di umidità/vapore attivato: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	Collegamento alla rete idrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete idrica
	Rubinetto di intercettazione chiuso	Controllare il rubinetto
	Filtro ingresso acqua ostruito	Pulire il filtro
	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
	Cerniere porta inefficienti	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	Elementi riscaldanti ("cielo" e/o "platea") danneggiati o inefficienti	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	Sonda PT 100 daneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 5 ALLARMI POSSIBILI

Tipo di allarme	Descrizione allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
<b>E1</b>	"Sonda Camera"	Collegamento interrotto tra sonda "cielo" e scheda display	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E2</b>	"Sonda Platea"	Collegamento interrotto tra sonda "platea" e scheda display	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E3</b>	"Power failure"	Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete	Se il forno resta spento per 5 minuti alla riaccensione la cottura ricomincia	Se il "blackout" avviene per un tempo inferiore a 5 minuti, al ripristino dell'alimentazione elettrica il forno riparte automaticamente, e il ciclo di cottura riprende conteggiando anche il tempo trascorso del blackout
				Se il "blackout" avviene per un tempo superiore a 5 minuti, al ripristino dell'alimentazione elettrica il forno riparte automaticamente, e il ciclo di cottura viene interrotto
<b>E4</b>	Sonda scheda display	Superata la temperatura massima consentita per la scheda display	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 6 ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.

Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente, sono presenti come dotazioni dell'apparecchiatura e quindi forniti all'atto della vendita o consegna.



## 7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei Centri di Raccolta differenziata (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.

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

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative.



## 8 GARANZIA CONVENZIONALE

Il prodotto è concepito esclusivamente per un uso alimentare ed è assistito da garanzia a norma di legge (artt. 1490 e segg. c.c.) per i Clienti Professionali, ovvero i clienti che acquistano dal Distributore con partita IVA. Il prodotto è professionale ed è certificato secondo le norme CEI EN 60335-1 e può essere venduto solo ad utilizzatori professionali.

Con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta, per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto.

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

- 1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
- 2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
- 3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
- 4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata.
- 5) Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- 6) Manomissione del prodotto.
- 7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
- 8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati.
- 9) Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
- 10) Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
- 11) Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative.

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

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

#### **9 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.



Viale dell'Industria, 23 - 35023 - Bagnoli di Sopra (PD)  
+39 0495342967    info@cheffline.it

[www.cheffline.it](http://www.cheffline.it)