



**MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI
ORIGINALI
FORNI GAS CON TOUCH SCREEN**

CHF464DGT-GAS
CHF511DGT-GAS
CHF664DGT-GAS
CHF711DGT-GAS
CHF1064DGT-GAS
CHF1111DGT-GAS
CHF1664DGT-GAS
CHF2011DGT-GAS

INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	7
1.2 Indicazione funzionamento bruciatore	7
1.3 Indicazione "STOP GAS" / "RESET"	7
2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	8
2.1 Pannello comandi	8
2.2 Funzionamento controllo "BLACK MASK"	8
2.3 Accensione	9
2.4 Modalità STAND-BY	9
2.5 Impostazioni DATA e ORA	9
2.6 Parametri operativi	13
2.7 Funzionamento MANUALE	13
2.7.1 Informazioni generali	13
2.7.2 Impostazione PRERISCALDAMENTO	13
2.7.3 Impostazione TEMPO di cottura	13
2.7.4 Impostazione FASI di cottura	14
2.7.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura	14
2.7.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE	14
2.7.7 Impostazione VALORE ΔT	14
2.7.8 Impostazione UMIDITA'/VAPORE	16
2.7.9 Impostazione VELOCITÀ VENTOLE	16
2.7.10 Impostazione cottura SEMI-STATICA	16
2.7.11 Impostazione PARTENZA RITARDATA	16
2.7.12 Impostazione MANTENIMENTO	16
2.7.13 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura	17
2.8 Ricettario	17
2.9 Memorizzazione nuova ricetta (ricettario "CHEF")	18
2.10 Sovrascrivere ricetta del ricettario "CHEF"	18
2.11 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"	18
2.12 "Importare/Esportare" con "chiavetta USB" (ricettario "CHEF")	19
2.12.1 "Importare" le ricette (programmi memorizzati)	19
2.12.2 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati)	19
2.13 Impostazione RAFFREDDAMENTO	19
2.14 Funzione HACCP	20
2.15 Accessori (optional)	21
2.15.1 LAVAGGIO AUTOMATICO (per forni predisposti)	21
2.16 LIEVITATORE/MANTENITORE (se disponibile)	
2.17 Modelli carrellati	22
3. PULIZIA	23
3.1 Informazioni generali	23
3.2 Pulizia manuale camera di cottura	24
3.3 Pulizia semi-automatica camera di cottura	24
3.4 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)	24
3.5 Pulizia delle ventole	25
3.6 Pulizia della guarnizione porta	25
3.7 Pulizia della porta	25
3.8 Pulizia dell'involucro esterno	25
3.9 Periodo di inattività	25
4 Guasti possibili	26
5. ALLARMI POSSIBILI	27
6. ASSISTENZA TECNICA	28
7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	29
8. Garanzia convenzionale	30
9. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio	30
10. Legge applicabile e foro competente	30

Avvertenza 1:

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

Avvertenza 2:

Le informazioni fornite in questo libretto sono valide solo per i modelli di forno riportati nella copertina e per il Paese (Italia) la cui sigla è ivi indicata con la categoria d'appartenenza.

Per i Paesi europei le cui sigle sono presenti nella targhetta "Dati Tecnici" posta sul pannello laterale sinistro, le istruzioni d'uso saranno fornite nella lingua ufficiale con gli adattamenti funzionali al Paese (come l'iniettore di ricambio per il gas disponibile e le sue condizioni di fornitura).

Avvertenza 3:

Queste istruzioni sono valide solo se il codice del Paese UE figura sulla targhetta del forno. Se il codice non appare, si deve fare riferimento alle istruzioni tecniche supplementari che forniranno le istruzioni necessarie concernenti l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo degli altri Paesi extracomunitari.

Avvertenza 4:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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 alla Ditta Costruttrice.

Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo quindi di leggerle attentamente prima di utilizzare l'apparecchio.

I forni elettrogas a convezione sono dotati di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato, incaricato e responsabile della valutazione del soddisfacimento dei requisiti essenziali prescritti dal Regolamento (UE) apparecchi a gas 2016/426. Il forno o la qualità del sistema di produzione sono sottoposti a regolare attività di sorveglianza mediante controlli ispettivi al fine di accertarne la conformità al tipo certificato come previsto dal Regolamento.


L'apparecchio può essere commercializzato in tutti i paesi europei la cui sigla è presente nella targhetta dei dati tecnici. Esso deve essere installato conformemente alle leggi locali in materia di installazione di apparecchiature elettrogas per uso collettivo, con gli accessori e gli adattamenti funzionali al paese di destinazione i quali sono descritti nei libretti d'uso e manutenzione redatti nella lingua originale.

Il forno è dotato di un bruciatore atmosferico e di uno scambiatore di calore per il riscaldamento della camera di cottura. La diffusione del calore avviene tramite ventilatori interni bidirezionali. I parametri inerenti la cottura (tempi, temperature e produzione vapore) vengono visualizzati sul display e si impostano agendo sui relativi tasti "touch".



PERICOLO DI USTIONI e LESIONI

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

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

- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo. Per questa ragione utilizzare solo i ripiani che consentono di vedere all'interno del contenitore. Quando si estrae la teglia contenente il liquido caldo fare attenzione che il liquido non fuoriesca.
- Prima di togliere l'alimento dal forno dopo una cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), sfilare con cautela la sonda ancora calda dall'alimento cotto, facendo attenzione a non lasciarla a penzolari fuori dalla camera di cottura.
- Non aprire la porta durante le operazioni di lavaggio, in quanto potrebbero fuoriuscire sostanze chimiche (corrosive) utilizzate per la pulizia ed esalazioni calde.



PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

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



PERICOLO DI INCENDIO

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

SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto del gas, quello dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati, per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).
- Verificare l'efficienza del sistema di evacuazione dei fumi. Verificare periodicamente l'efficienza della cappa d'aspirazione, dei condotti di scarico e della canna fumaria dell'edificio (assenza di fuliggine ad esempio).
- Controllare che non vi sia alcun impedimento all'afflusso dell'aria al bruciatore ed in generale alla ventilazione del locale. **Non ostruire o lasciare niente sullo scarico dei gas combusti o sul camino del forno.**

INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE

- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti ad una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli (del tutto normali) dovuti al riscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.
- Evitare il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.
- L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera (utilizzando il lavaggio automatico se disponibile), per garantire la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita.
- Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.
- Evitare nel modo più assoluto di usare pagliette di ferro, lane d'acciaio e raschietti che possono rovinare le superfici trattate.
- Per non danneggiare in modo irreparabile la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), evitare di utilizzarla in cotture ad alte temperature (OLTRE 230°C); evitare inoltre che il cavo della sonda vada a contatto diretto con le superfici metalliche calde all'interno della camera di cottura.
- A fine utilizzo chiudere il rubinetto di intercettazione del gas e dell'acqua, e staccare l'alimentazione elettrica.
- Non manipolare i dispositivi sigillati dal costruttore; ogni tentativo di manipolare l'apparecchiatura è vietato ed è causa di pericolo.
- **L'uso improprio o scorretto di questo apparecchio e l'inosservanza parziale o totale delle istruzioni indicate nel manuale, fanno decadere il diritto di garanzia e sollevano la Ditta Costruttrice da ogni responsabilità per eventuali danni alle persone e alle cose.**

CONSIGLI DI COTTURA

- Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.
- Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo in maniera uniforme in ogni singola teglia tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.

RISCHI RESIDUI

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

Solo per modelli carrellati (CHF1664DGT-GAS – CHF 2011DGT-GAS)



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

1. SERVIZIO TECNICO

- 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.



1.2 Indicazione funzionamento bruciatore

Durante il funzionamento del forno, ogni volta che si attiva il funzionamento del bruciatore sulla schermata "riassuntiva" al posto del simbolo  (termometro) compare il simbolo  (fiamma attiva).

1.3 Indicazione "STOP GAS" / "RESET"

Se il display lampeggia con la scritta (in rosso) "**E6**" accompagnata da un allarme sonoro, significa che il bruciatore del forno non si è acceso correttamente ("blocco termico") per mancanza di un regolare afflusso di gas (mancanza di fiamma).

Per riattivare il funzionamento del bruciatore: toccare il simbolo  ("ON/OFF") in modo da resettare l'allarme, e successivamente ripetere l'accensione ritoccando il simbolo .

Ad una prima accensione del bruciatore, per la possibile presenza di aria nella condotta del gas che alimenta l'apparecchio, potrebbe essere necessario ripetere più volte l'accensione: toccando più volte il simbolo  e il simbolo .

In questo modo l'eventuale aria contenuta nella condotta fuoriesce attraverso il bruciatore, consentendone il regolare afflusso di gas (presenza di fiamma).

IMPORTANTE!

L'accensione del bruciatore, dopo la prima volta, può essere ripetuta di seguito per altre 3 volte; poi la centralina che comanda l'accensione rimane interdetta per 15 minuti (time-out di sicurezza).

*Sul display compare la scritta (in rosso) "**E1**" accompagnata da un allarme sonoro, e compare anche il count-down del time-out di sicurezza. Trascorsi i 15 minuti, sul display ricompare la schermata riassuntiva con i parametri e i loro valori impostati. A questo punto è possibile ripetere l'iter di accensione.*

2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

2.1 Pannello comandi

Display Touch 7"

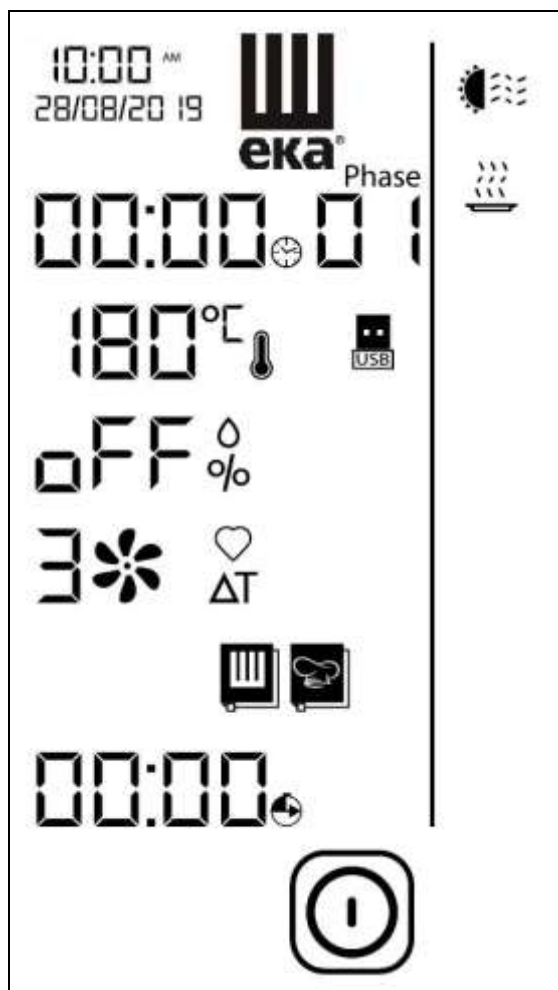


Fig.1

2.2 Funzionamento controllo "BLACK MASK"


Il controllo "BLACK MASK" si attiva toccando con il dito il "simbolo" della funzione e/o la "cifra" del parametro evidenziati sul display (usare esclusivamente le dita e non altri utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere). In questo modo viene attivata la funzione desiderata e/o può essere impostato il valore del parametro operativo.

Per facilitare l'uso del pannello comandi, restano evidenziati (luminosi) solo i "simboli" della funzione e/o la "cifra" del parametro operativo che possono essere attivati.

Il "tocco" sul "simbolo" e/o sulla "cifra" del parametro operativo viene confermato da un avviso acustico ("beep").

Il "tocco" sulla "cifra" del parametro operativo visualizza la SCHERMATA PARAMETRO con il valore del singolo parametro del ciclo di cottura.

Toccano i simboli \oplus o \ominus (nr.8 o nr.9 Fig.2) il valore del parametro aumenta o diminuisce. Tenendo il dito sugli stessi simboli, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente.

Il valore impostato del parametro operativo viene confermato ritoccano la "cifra" del parametro oppure toccando il simbolo  (nr.10 Fig.2).

Entro 5 secondi dal "tocco" sulla "cifra" dei parametri operativi: "TEMPO", "TEMPERATURA", "UMIDITA'", "VELOCITA' VENTOLE", deve esserne impostato il valore desiderato; diversamente, sul display



automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ancora da impostare.

2.3 Accensione

Il forno dispone di un tasto "ON/OFF" (accensione/spegnimento), per alimentare elettricamente la scheda elettronica di controllo e attivarne la funzionalità operativa (Fig. 1a).

Il tasto (A) non è direttamente visibile in quanto è situato sotto il basamento del forno, in direzione del sensore porta: una targhetta identificativa (B) posta sul fianco ne segnala la presenza).

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

Per i primi 10 secondi sul display compaiono i "codici informatici" dell'elettronica che gestisce il forno, poi vengono evidenziati (colore blu): la "Data e Ora", il logo "EKA" e il simbolo  (nr.11 Fig.2). Toccando il simbolo  si illuminano (colore bianco) i "simboli" e le "cifre" dei parametri operativi (Fig.1).

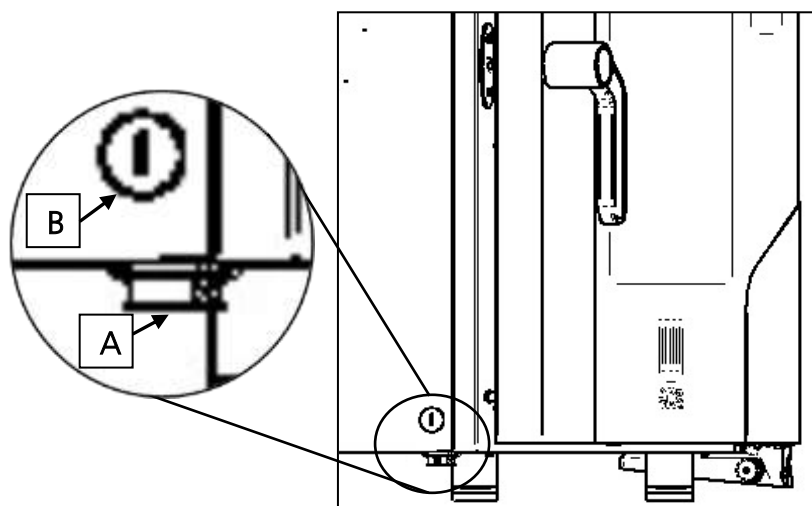






Fig. 1a

2.4 Modalità STAND-BY

Se il forno non viene utilizzato (non sta eseguendo nessuna funzione operativa), dopo 10 minuti si sente un avviso acustico ("beep") e si attiva automaticamente la modalità "STAND-BY". In questa configurazione sul display vengono evidenziati (colore blu): la "Data e Ora", il logo "EKA" e il simbolo .







Trascorsi altri 10 minuti senza funzioni operative sul display resta luminoso solo il simbolo .

Per riattivare la modalità funzionale del forno toccare il simbolo , e sul display tornano luminosi i "simboli" e le "cifre" dei parametri operativi inerenti "l'accensione" (Fig. 1).


Se il forno non viene utilizzato, in qualsiasi momento può essere attivata la modalità "STAND-BY" toccando per qualche secondo il simbolo .

2.5 Impostazioni DATA e ORA

Queste impostazioni si possono fare solo in modalità "STAND-BY".

Toccare sul display le cifre relative a "Data e Ora" (nr.30 Fig.2). Nella parte bassa del display compaiono i simboli   , mentre nella parte alta compaiono le prime 2 "cifre" relative al valore dell' Ora, che si predispongono per essere modificate toccando i simboli  e . Toccando il simbolo  il valore impostato viene confermato e in automatico compare il valore successivo da modificare.

Nello stesso modo di seguito possono essere impostati i valori desiderati di: "Minuti" - "Giorno" - "Mese" - "Anno".

Per uscire dalla modalità dell'impostazione ritoccare le cifre relative a "Data e Ora", e il display ritorna in modalità "STAND-BY". Per attivare la modalità funzionale del forno toccare il simbolo ,

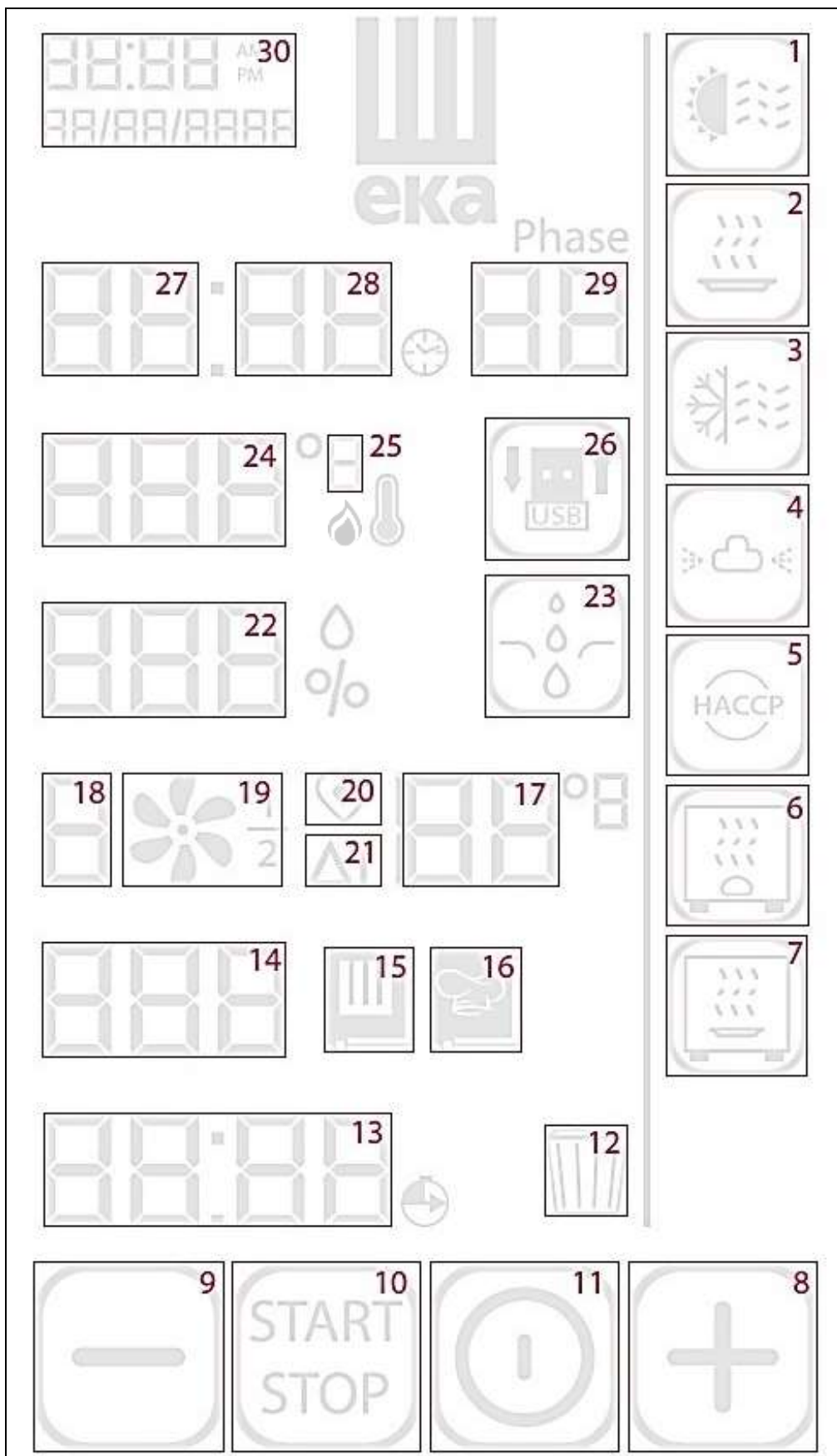



























Fig. 2

Spiegazioni simboli/cifre: (Fig.2)

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



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

2.6 Parametri operativi

	TEMPO COTTURA		da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure tempo "INFINITO" (InF)
	TEMPERATURA COTTURA		da 30°C a 260°C (da 86°F a 500°F)
	TEMPERATURA CUORE	AL	da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
	TEMPERATURA ΔT		da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
	UMIDITÀ		da OFF a 100% con step di 10%
	VELOCITÀ VENTOLE		da 0 a 3




2.7 Funzionamento MANUALE

2.7.1 Informazioni generali

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

2.7.2 Impostazione PRERISCALDAMENTO

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

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




Se ad esempio viene impostata una temperatura di cottura di 180°C ("fase 1") e una temperatura di PRERISCALDAMENTO di 50°C, all'interno della camera di cottura verrà raggiunto un valore di temperatura di 230°C. Un segnale acustico ("beep") avvisa il raggiungimento di tale temperatura, che viene mantenuta fino a quando la porta del forno rimane chiusa.

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

Importante

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

2.7.3 Impostazione TEMPO di cottura

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


Nello stesso modo toccare le **2 "cifre"** che indicano i **"Minuti"** (nr.28 Fig. 2) e impostare il valore desiderato.

Durante il ciclo di cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore del tempo impostato per la fase attiva, e 4 secondi il valore del tempo totale rimanente ("countdown") per il resto delle altre fasi. Nel caso sia impostato "tempo INFINITO" il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore **"INF"**, e 4 secondi il valore del tempo trascorso.

Il valore del parametro TEMPO ("**Ore/Minuti**") può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

2.7.4 Impostazione FASI di cottura




Ogni ciclo di cottura può essere composto fino ad un massimo di 10 FASI (step). Per ogni fase è possibile impostare i parametri operativi e i relativi valori desiderati (paragrafo 2.2).

Dopo aver impostato i parametri e i relativi valori per la **prima fase** ("Phase 01"), le successive ("Phase 02", "Phase 03" ...), possono essere impostate toccando le **2 "cifre"** che indicano il **numero** delle FASI (nr.29 Fig.2), e toccando il simbolo .

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

Durante la cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il numero della fase attiva, e 4 secondi il numero massimo delle fasi impostate.

2.7.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura

Toccare le **3 "cifre"** che indicano la TEMPERATURA (nr.24 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato ritoccando le **3 "cifre"** del parametro o toccando il simbolo .

Durante il ciclo di cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore della temperatura impostata per la fase attiva, e 4 secondi il valore della temperatura misurata all'interno della camera di cottura.

Il valore del parametro TEMPERATURA può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

2.7.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE

Toccare il simbolo  (nr.20 Fig.2): compare la SCHERMATA PARAMETRO con il valore della temperatura preimpostato a 50°C. Toccando i simboli  e  impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2).

Confermare il valore impostato toccando il simbolo .





Durante la cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore della "temperatura al cuore" impostata per la fase attiva, e 4 secondi il valore della temperatura misurata "al cuore" dell'alimento in cottura.




Il valore del parametro TEMPERATURA al CUORE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

Avvertenza


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

2.7.7 Impostazione VALORE ΔT

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

simboli  e  impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2). Confermare il valore impostato toccando il simbolo .

Durante la cottura il display visualizza il valore della temperatura misurata "al cuore" dell'alimento in cottura.

Il display può visualizzare per 5 secondi il valore impostato per la "temperatura al cuore" o il valore impostato per il ΔT : toccando rispettivamente il simbolo  o il simbolo ΔT .

I valori dei parametri ΔT e della TEMPERATURA al CUORE possono essere modificati anche con il ciclo di cottura attivo.

Avvertenza

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



APPROFONDIMENTI:

• COTTURA CON SONDA "AL CUORE"

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

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

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

IMPORTANTE

La sonda termica a forma di spillone (sonda "al cuore") va infilata al centro dell'alimento, nella zona più spessa, evitando il contatto con eventuali parti ossee.

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

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

• COTTURA CON TEMPERATURA " ΔT "




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

Il parametro della temperatura " ΔT " consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza tra la temperatura all'interno dell'alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all'interno della camera di cottura (temperatura di cottura). In questo modo il valore della temperatura in camera di cottura diventa la somma tra il valore della temperatura all'interno dell'alimento e il valore della temperatura " ΔT " impostato. In termini pratici si ha un lento incremento della temperatura in camera di cottura: l'alimento viene sottoposto ad un processo di cottura prolungato e delicato.




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

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



2.7.8 Impostazione UMIDITA'/VAPORE

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

2.7.9 Impostazione VELOCITÀ VENTOLE

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




2.7.10 Impostazione cottura SEMI-STATICA


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




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

Le ventole vengono attivate per alcuni secondi, così da distribuire in modo uniforme il calore generato dagli elementi riscaldanti all'interno della camera di cottura. In questo modo viene riprodotto un funzionamento simile al forno statico.

2.7.11 Impostazione PARTENZA RITARDATA



Toccare le 2 "cifre" che indicano le "Ore" (nr.13 Fig. 2), e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato toccando il simbolo : compaiono le 2 "cifre" dei "Minuti". Il loro valore può essere impostato e confermato nello stesso modo delle "Ore".



Per confermare la funzione toccare il simbolo : sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ("tempo di pausa") impostato.

Toccando per qualche secondo il simbolo  è possibile annullare la funzione (viene annullato anche il TEMPO di cottura se impostato); diversamente, toccando il simbolo  si attiva la PARTENZA RITARDATA e sul display viene visualizzato solo il "countdown" del tempo prima dell'inizio del ciclo di cottura. Il "countdown" può essere interrotto toccando il simbolo : sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ("tempo di pausa") azzerato.


La PARTENZA RITARDATA può essere impostata per un tempo massimo di **23 ore e 59 minuti**.

2.7.12 Impostazione MANTENIMENTO

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


Il valore di questa temperatura può essere impostato, toccando i simboli  e , tra 65°C e 100°C (con step di 1°C). Durante la funzione di MANTENIMENTO è possibile impostare anche un valore di umidificazione (da OFF a 50%).


Durante la funzione di MANTENIMENTO, il forno si attiva automaticamente in modalità SEMI –STATICA con la velocità delle ventole più bassa (“1”). Tuttavia se la temperatura in camera di cottura è superiore rispetto a quella impostata per il MANTENIMENTO, il forno funziona con le ventole a velocità “2” fino al raggiungimento della temperatura impostata, poi passa automaticamente alla modalità SEMI-STATICA.


La funzione si interrompe in qualsiasi momento toccando il simbolo .


La funzione di MANTENIMENTO è utile a mantenere in caldo le pietanze una volta ultimata la cottura, per tutto il tempo necessario.

2.7.13 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura

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

Prima di attivare un ciclo di cottura con una o più fasi, possono essere annullati tutti i valori dei parametri operativi impostati toccando per qualche secondo il simbolo  (nr.12 Fig.2): sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA relativa alla **prima fase** (“Phase 01”) con i valori dei parametri ancora da impostare.

Per interrompere in qualsiasi momento il ciclo di cottura toccare il simbolo .

Quando termina un ciclo di cottura (in modalità “manuale” o in modalità “programmata”) si attiva un avviso acustico (“beep”) per 15 minuti, e contemporaneamente sul display lampeggia la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore verde i valori dei parametri (escluso il parametro TEMPO) del ciclo di cottura terminato. Toccando il simbolo  o aprendo la porta del forno, sul display ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati per il ciclo di cottura terminato.

2.8 Ricettario

La Ditta Costruttrice ha inserito nel forno un ricettario che comprende ricette (programmi) elaborate dai propri chef. La ricetta scelta, prima di essere eseguita può essere anche “personalizzata” modificandone i valori dei parametri di cottura.











Le ricette si trovano all’interno del **ricettario “EKA”**, al quale si accede toccando il simbolo  (nr.15 Fig.2): compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza i valori dei parametri operativi della **prima ricetta** memorizzata. Toccando i simboli  e  si può scegliere il numero della ricetta desiderata (vedi tabella 1). Confermare la ricetta scelta toccando il simbolo , e avviare il ciclo di cottura toccando il simbolo .

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

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

2.9 Memorizzazione nuova ricetta (ricettario "CHEF")


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

2.10 Sovrascrivere ricetta del ricettario "CHEF"

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

2.11 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"



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

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

2.12 "Importare/Esportare" con "chiavetta USB" (ricettario "CHEF")

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







2.12.1 "Importare" le ricette (programmi memorizzati)

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

Importante

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




2.12.2 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati)


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


Importante

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

2.13 Impostazione RAFFREDDAMENTO

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

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


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

Avvertenza



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

2.14 Funzione HACCP


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

I dati HACCP vengono registrati in una "chiavetta USB" che deve essere collegata nell'apposita "presa USB" del forno: sul display compare il simbolo  (nr.5 Fig.2).

2.14.1 Attivazione funzione HACCP

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

2.14.2 Visualizzazione (su PC) dati HACCP

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

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

Importante

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







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

2.15 Accessori (optional)

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

- LAVAGGIO AUTOMATICO
- LIEVITATORE/MANTENITORE


2.15.1 LAVAGGIO AUTOMATICO (per forni predisposti)

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

Possono essere selezionati i seguenti programmi di lavaggio:



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

Quando il programma di lavaggio termina regolarmente, si attiva un segnale acustico ("beep") di 10 secondi e sul display lampeggia la SCHERMATA PARAMETRO che visualizza in colore verde i parametri inerenti al programma di lavaggio terminato.

Se un programma di lavaggio ("L1"/ "L2"/ "L3") viene interrotto volontariamente toccando il simbolo , si attiva in automatico il programma di "Risciacquo" ("L4") che non può essere interrotto, ma termina regolarmente. La stessa cosa succede in caso di un "blackout" durante il ciclo di lavaggio, quando viene ridata alimentazione elettrica al forno, esegue in automatico il ciclo di risciacquo.

Il programma di "Caricamento Pompe" ("CP") una volta attivato non può essere interrotto e termina regolarmente.

Il programma di "Risciacquo" ("L4") può essere interrotto in qualsiasi momento toccando il simbolo .

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

Importante

AL primo utilizzo del lavaggio automatico e ogni volta che si cambia la tanica del detergente, è consigliabile utilizzare il **programma "CP"**. In questo modo viene rimossa l'aria presente all'interno della pompa peristaltica e dei tubi di collegamento, garantendo la corretta funzionalità del sistema.

Se il **programma "CP"** viene ripetuto per 2 volte di seguito, automaticamente si attiva un programma di "Risciacquo breve" così da eliminare le eventuali tracce di detergente rimasto.

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.



Avvertenze







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

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

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

2.16 LIEVITATORE/MANTENITORE (se disponibile)



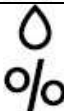
Il simbolo  e/o il simbolo  compaiono sul display solo se il LIEVITATORE e/o il MANTENITORE sono collegati elettricamente al forno.


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

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

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

2.16.1 Parametri operativi

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

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

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

2.17 Modelli carrellati (modd. CHF1664DGT-GAS e CHF2011DGT-GAS)

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

Vetro "in basso" (utilizzo senza carrello)

Per ottenere questa posizione bisogna aprire completamente la porta del forno ed esercitando una forza adeguata, far "scorrere" il vetro interno della porta verso il basso fino ad attivarne il dispositivo meccanico di "blocco": si sente il "click" di chiusura (Fig. 46).

Questa posizione del vetro interno della porta, consente la chiusura ermetica della camera di cottura senza la presenza del relativo carrello porta teglie inserito o senza dover utilizzare un'apposita paratia di chiusura. Il forno può essere utilizzato per la funzione di "**PRERISCALDAMENTO**" (paragrafo 2.6), per la funzione di **PULIZIA SEMI-AUTOMATICA** (paragrafo 3.2) o di **PULIZIA AUTOMATICA** della camera di cottura (paragrafo 3.2)



Fig. 46

Vetro "in alto" (utilizzo con carrello)

Per ottenere questa posizione bisogna aprire (anche parzialmente) la porta del forno e, agendo sull'apposita "leva" presente nella zona inferiore (lato destro) della stessa porta, dietro il vetro esterno attivare il dispositivo di "sblocco" per consentire al vetro interno di "scorrere" verso l'alto in modo automatico.

Questa posizione del vetro interno della porta consente di utilizzare il forno per il normale ciclo di cottura con il carrello porta teglie correttamente inserito.

Importante

Se l'operazione di "sblocco" del vetro interno viene fatta prima di utilizzare il forno (camera di cottura ancora fredda), si consiglia di aprire completamente la porta e agire sull'apposita "leva" dal lato interno della porta (fig. 47). Se l'operazione di "sblocco" del vetro interno viene fatta dopo l'utilizzo del forno (camera di cottura calda), si consiglia di aprire parzialmente la porta, lasciando sfogare lo sbuffo d'aria calda, e agire sull'apposita "leva" dal lato esterno della porta utilizzando adeguati indumenti termici protettivi (fig. 48).



Fig. 47



Fig. 48

Vetro "in basso" e porta aperta con carrello porta teglie inserito

Con carrello porta teglie inserito, sul display compare una "finestra" con la scritta: **"Vetro mal posizionato spostare il vetro verso l'alto"**. Si attiva un allarme sonoro che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno con il carrello porta teglie inserito, **non consente la chiusura della porta. Il vetro urtando contro il carrello si può rompere: pericolo di lesioni!**

Portando il vetro verso l'alto l'allarme si disattiva e il forno funziona correttamente.

Vetro "in alto" e porta chiusa senza carrello porta teglie inserito

Senza carrello porta teglie inserito sul display compare una "finestra" con la scritta: **"Vetro mal posizionato spostare il vetro verso il basso"**. Si attiva un allarme sonoro che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno senza il carrello porta teglie inserito, **non consente nessun tipo di utilizzo del forno**. Portando il vetro verso il basso l'allarme si disattiva e il forno funziona correttamente.

3. PULIZIA

3.1 Informazioni generali

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

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

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

Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze

abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.

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

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

3.2 Pulizia manuale camera di cottura

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

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

3.3 Pulizia semi-automatica camera di cottura

Spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne della camera di cottura, sulle griglie laterali, sul carter copri ventole (non spruzzare attraverso la griglia sulle ventole) e sul vetro interno della porta.

Lasciare agire il prodotto per circa 20 minuti a porta chiusa;

Accendere il forno regolando la temperatura a 70-80°C.

Eseguire un ciclo con vapore al massimo (100%) per circa 15 minuti.

A ciclo concluso spegnere il forno, lasciare raffreddare la camera di cottura e sciacquarla abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile).

Asciugare eseguendo un ciclo di riscaldamento regolando la temperatura a 150 -160°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

Avvertenza

Solo per mod. **CHF1664DGT-GAS** e mod. **CHF2011DGT-GAS** (modelli carrellati) eseguire il ciclo di pulizia semi-automatica con il vetro interno della porta nella posizione: "vetro in basso".

3.4 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)

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

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

Avvertenza

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

3.5 Pulizia delle ventole

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

3.6 Pulizia della guarnizione porta

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

3.7 Pulizia della porta

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

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

3.8 Pulizia dell'involucro esterno

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

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

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.

3.9 Periodo di inattività

Qualora l'apparecchio non venga adoperato per un lungo periodo di tempo, è buona norma disinserirlo dall'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e da quella idrica. 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
Lampade spia pannello comandi totalmente spente (Il forno non funziona)	- Collegamento alla rete elettrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete
	- Tensione di rete non presente	- Ripristinare la tensione di alimentazione
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
	- Sovratemperatura eccessiva su avvolgimento motore. Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura impostato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Collegamento alla rete gas non conforme	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Fusibile di protezione scheda elettronica gas interrotto	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Umidificatore automatico attivo: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto
	- Filtro ingresso acqua ostruito	- Pulire il filtro
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- "Nasello" maniglia regolato male	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- 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
Lampada (led) illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada (led) danneggiata	- Sostituire la lampada (led)
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

5. ALLARMI POSSIBILI

Tipo di allarme	Descrizione allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
E1 (In colore rosso)	Sonda di temperatura camera cottura non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera cottura e scheda micro potenza	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E2 (In colore arancio)	Sonda al cuore non rilevata	Collegamento precario "spina – presa" della sonda al cuore	Non è possibile attivare un ciclo di cottura con il parametro della "temperatura al cuore"	Verificare il corretto collegamento "spina-presa" della sonda cuore
		Sonda al cuore a forma di spillone interrotta/danneggiata		Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E3 (In colore rosso)	Termostato di sicurezza attivo	Superata la temperatura massima consentita nella camera di cottura	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E4 (In colore rosso)	Protezione termica di sicurezza motore attivata	Motore surriscaldato	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E5 (In colore rosso)	Soffiante non attiva	Il bruciatore del forno non si accende per avaria avvolgimento elettrico/blocco meccanico della "soffiante"	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E6 (In colore rosso)	STOP GAS	Il bruciatore del forno non si accende per mancanza di gas.	Funzionamento forno disattivato	Per riattivare il funzionamento del bruciatore: toccare il simbolo  in modo da resettare l'allarme, e successivamente ripetere l'accensione ritoccando il simbolo  . Se l'allarme continua a ripetersi rivolgersi ad un tecnico qualificato
E7 (In colore rosso)	TIME-OUT DI SICUREZZA	Superato n° massimo di tentativi accensione	Funzionamento forno disattivato per 15 minuti	Attendere 15 minuti. Se l'allarme continua a ripetersi rivolgersi ad un tecnico qualificato
E8 (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda display	Sovratemperatura sulla scheda display superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

E9 (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda micro potenza	Sovratemperatura sulla scheda micro potenza superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E 10 (In colore arancio)	Ciclo di lavaggio automatico non attivabile	La temperatura in camera di cottura è superiore a 90°C	Il ciclo di lavaggio automatico non funziona	Raffreddare la camera di cottura: aprire la porta e toccare il simbolo  (si attiva il raffreddamento automatico).
E 11 (In colore rosso)	Cappa condensazione non funzionante	Manca il collegamento del cavo di alimentazione della cappa alla rete elettrica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Verificare il corretto collegamento della cappa alla rete elettrica
E 12 (In colore rosso)	Sonda temperatura camera condensazione cappa, non funzionante	Collegamento interrotto tra sonda temperatura camera condensazione e scheda elettronica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E 13 (In colore violetto)	Sonda temperatura lievitatore non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera lievitazione e scheda micro potenza	Impossibile avviare il ciclo di lievitazione	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E 14 (In colore violetto)	Sonda Temperatura mantentore non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera mantenimento e scheda micro potenza	Impossibile avviare il ciclo di mantenimento	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E 15 (In colore arancio)	Il vetro è posizionato in alto	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in basso
E 16 (In colore rosso)	Il vetro è posizionato in basso	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in alto
E 18 (In colore rosso)	Blackout	Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete	Funzionamento forno disattivato	Riattivare il programma di cottura
E20 (In colore rosso)	Scheda micro potenza non rilevata	La scheda display non comunica con la scheda micro potenza	Aggiornare i firmware delle schede	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

6. ASSISTENZA TECNICA

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

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

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. Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate.

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. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

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

10. Legge applicabile e foro competente

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

I prodotti presentati nei manuali possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.



Chefline

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

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