



## **MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI FORNI GAS TOP LINE**

CHF464TOP-GAS  
CHF511TOP-GAS  
CHF664TOP-GAS  
CHF711TOP-GAS  
CHF1064TOP-GAS  
CHF1111TOP-GAS  
CHF1664TOP-GAS  
CHF2011TOP-GAS

# INDICE

1. Servizio tecnico	7
2. Istruzioni per l'utente	7
2.1 Pannello comandi	7
2.2 Funzionamento controllo Touch Screen	8
2.3 Modalità "Stand-by"	8
2.4 Schermata "HOME"	12
2.5 Parametri operativi	13
2.6 Funzioni aggiuntive:	14
2.7 Indicazione funzionamento bruciatore	14
2.8 Indicazione "STOP GAS" / "RESET"	14
2.9 Funzione modalità "Semplificata" (consente un'unica fase di cottura)	15
2.10 Funzione modalità "Avanzata" (consente 10 fasi di cottura)	16
2.11 Ciclo di cottura con sonda al cuore modalità "Avanzata"	18
2.12 Ciclo di cottura con sonda al cuore e temperatura $\Delta T$ modalità "Avanzata"	19
2.13 Ciclo di cottura con funzione "Preriscaldamento"	20
2.14 Ciclo di cottura con funzione "Mantenimento"	20
2.15 Ciclo di cottura con funzione "Posticipa"	20
2.16 Memorizzazione programma (ricetta)	21
2.17 Memorizzazione programma (ricetta) con immagine fotografica	21
2.18 Ricettario	22
2.19 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"	23
2.20 Importa/esporta da "USB" in "Ricette Chef"	24
2.20.1 Esporta tutte le ricette (programmi memorizzati)	24
2.20.2 Importa tutte le ricette (programmi memorizzati)	24
2.20.3 Esporta alcune ricette (programmi memorizzati)	25
2.20.4 Importa alcune ricette (programmi memorizzati)	25
2.21 Funzione "Multilivello"	26
2.22 Accessori	27
2.23 Raffreddamento	28
2.24 Impostazioni	29
2.25 Funzione "HACCP"	30
2.25.1 Attivazione/Disattivazione funzione "HACCP"	30
2.25.2 Download dati "HACCP" su chiavetta USB	30
2.26 Connessione rete Wi-Fi	31
2.26.1 Disponibilità aggiornamento software (aggiornamento funzione operativa)	32
2.27 Servizio Tecnico	32
2.28 Modelli carrellati	32
3. Pulizia	33
3.1 Pulizia camera di cottura manuale	33
3.2 Pulizia camera di cottura semi-automatica	34
3.3 Pulizia automatica camera di cottura	34
3.4 Pulizia delle ventole	34
3.5 Pulizia della guarnizione porta	35
3.6 Pulizia della porta	35
3.7 Pulizia dell'involucro esterno	35
3.8 Periodo di inattività	35
4 Guasti possibili	36
5 Allarmi possibili	37
6 Errori possibili	40
7 Assistenza tecnica	41
8 Smaltimento dell'apparecchio	41
9 Garanzia convenzionale	42
10 Disponibilita' e fornitura parti di ricambio	42
11 Legge applicabile e foro competente	42

### **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 TFT 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 (CHF1664TOP-GAS e CHF2011TOP-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

- 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.
- 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 sinistro dell'apparecchio.

## 2. Istruzioni per l'utente

### 2.1 Pannello comandi

1- Display Touch Screen 7"

2- Manopola con funzione "PUSH"



## 2.2 Funzionamento controllo Touch Screen

Il forno è dotato di un controllo Touch Screen e una manopola di regolazione.

Il comando Touch Screen funziona toccando, con il dito sul display, l'icona del parametro e/o della funzione visualizzati (usare esclusivamente le dita asciutte e pulite, e non altri utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere).

Ruotando la manopola di regolazione in senso orario/antiorario si può cambiare il parametro operativo selezionato e modificarne il valore visualizzato sul display. Premendola leggermente (funzione "push"), si conferma il parametro operativo selezionato e il relativo valore impostato, passando automaticamente al parametro operativo successivo.

## 2.3 Modalità "Stand-by"

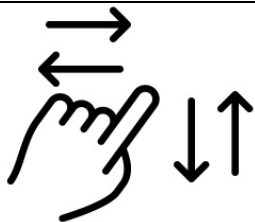
Se il forno non viene utilizzato (non sta eseguendo nessuna operazione), dopo 5 minuti si attiva automaticamente la modalità "stand-by". In questa configurazione al centro del display è visibile l'orario corrente. Per riattivare la modalità funzionale del forno, basta toccare con il dito sul display per 2 volte di seguito.



## Utilizzo display Touch Screen

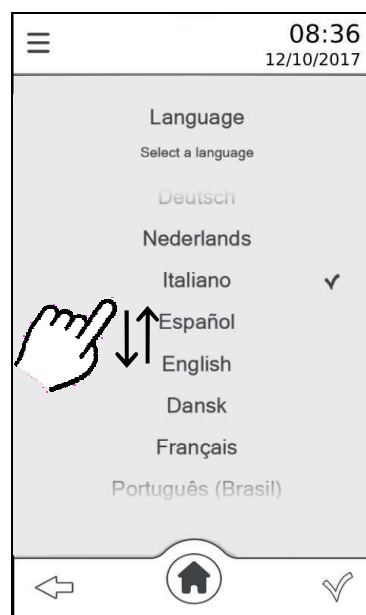


**TOCCARE** (conferma la funzione attiva, il parametro operativo selezionato e il relativo valore impostato)



**SCORRERE** (seleziona la funzione attiva e il valore del parametro impostato)

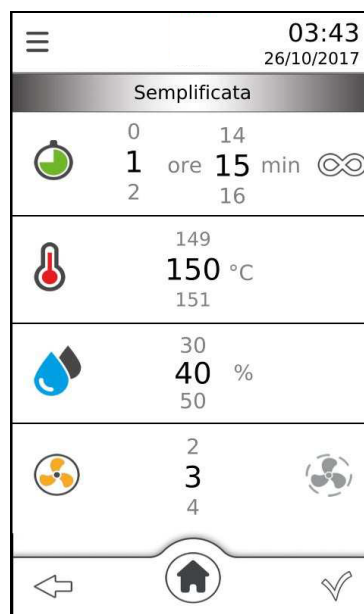
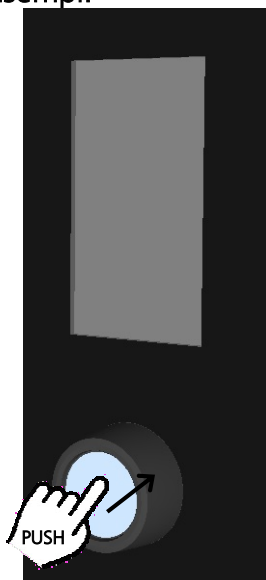
### Esempi:



## Utilizzo manopola



### Esempi:



Ruotando la manopola in senso orario, si possono scegliere in sequenza le diverse funzioni attive e i valori dei parametri operativi. Premendo successivamente la manopola si conferma la funzione attiva e il valore del parametro operativo.

Spiegazioni simboli:

	CONFERMA	Si conferma il parametro operativo impostato
	AVVIA	Si avvia il ciclo di cottura
	ARRESTA	Si arresta il ciclo di cottura
	INDIETRO	Si torna alla schermata precedente
	HOME	Si torna alla schermata principale
	FUNZIONI AGGIUNTIVE	Si accede alle funzioni aggiuntive
	ON (ATTIVO)	Si attiva la funzione indicata
	OFF (NON ATTIVO)	Si disattiva la funzione indicata
	AGGIUNGI	Si aggiunge un livello teglia in caso di utilizzo della funzione "Multilivello"/aggiungere fasi di cottura
	ELIMINA	Si eliminano i dati indesiderati dentro la funzione selezionata
	"SFOGLIARE" I VARI MENÙ/NAVIGARE TRA I VARI MENU/FINESTRE	Si "sfogliano" i dati dei vari menù + AGGIUNGERE FASI COTTURA
	RICETTA NON SALVATA NEL RICETTARIO	La ricetta impostata non è salvata nel ricettario
	RICETTE SALVATA NEL RICETTARIO	La ricetta impostata è salvata nel ricettario
	MENU RICETTARIO	Si visualizza la lista ricette per tipologia
	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	Si visualizzano le informazioni aggiuntive (se presenti)
	STOP "RAFFREDDAMENTO" o "LAVAGGIO	Si arresta la funzione "RAFFREDDAMENTO"/ "LAVAGGIO"

## 2.4 Schermata "HOME"

Conclusa la procedura di prima accensione compare la schermata "Home" (Fig. 7).

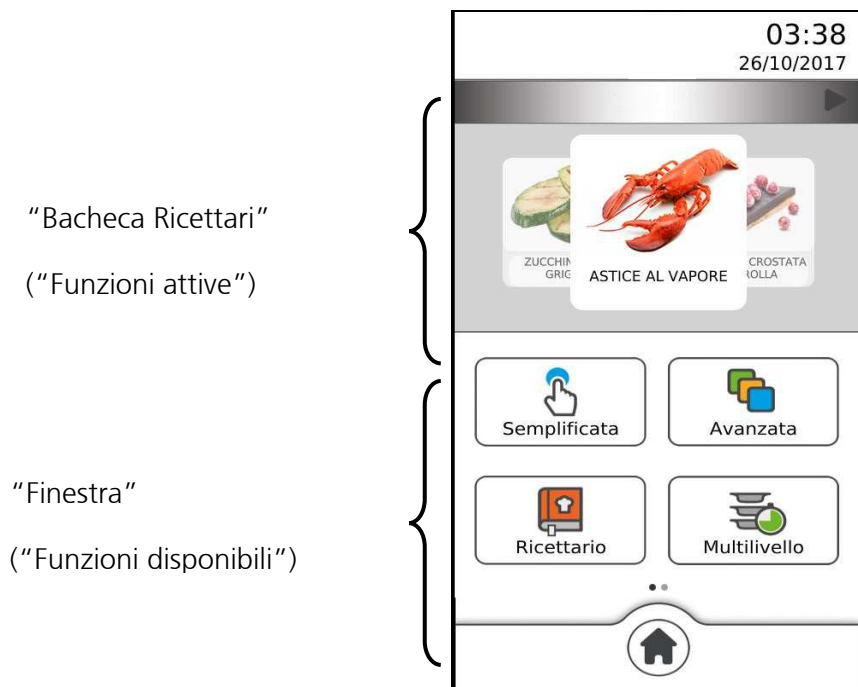



Fig.7












Le "funzioni attive" sono quelle che sta utilizzando il forno.

Le "funzioni disponibili" sono quelle che potenzialmente può utilizzare il forno per il suo funzionamento. E sono le seguenti:

- MODALITÀ SEMPLIFICATA
- MODALITÀ AVANZATA
- RICETTARIO
- MULTILIVELLO
- ACCESSORI
- RAFFREDDAMENTO
- IMPOSTAZIONI
- SERVIZIO TECNICO

La schermata "Home" può essere attivata ogni volta che si tocca il simbolo " ".


## 2.5 Parametri operativi

	TEMPO COTTURA	da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure INFINITO (∞ = DISATTIVATO ∞ = ATTIVATO)
	TEMPERATURA COTTURA	da 30°C a 260°C  = Bruciatore acceso  = Bruciatore spento
	TEMPERATURA AL CUORE	da 0 a 100°C (solo in "Modalità Avanzata")
	TEMPERATURA ΔT	da 0 a 100°C (solo in "Modalità Avanzata")
	UMIDITÀ	da 0 a 100% con step del 10% oppure OFF
	VELOCITÀ VENTOLE	da 1 a 5
	SEMI STATICA	da 1 a 5
	TASTO UMIDIFICAZIONE MANUALE	Umidificazione sempre attiva
	TASTO ESSICAZIONE MANUALE	Essiccazione sempre attiva





### APPROFONDIMENTI

- MODALITA' "SEMI-STATICA"

La cottura "semi-statica" è una modalità di cottura che consente di attivare i motori solo nel momento in cui sono in funzione gli elementi riscaldanti. **La modalità si attiva toccando sul display il simbolo** . Le ventole vengono attivate, così da distribuire il calore generato dagli elementi riscaldanti uniformandone la temperatura all'interno della camera di cottura. In questo modo viene riprodotto il funzionamento del forno statico.

- FUNZIONAMENTO UMIDIFICAZIONE / ESSICAZIONE

Il forno attraverso degli algoritmi è in grado di rilevare la percentuale effettiva di umidità/vapore presenti nella camera di cottura. In questo modo viene attivata autonomamente la gestione dell'essiccazione o dell'umidificazione. Se ad esempio nella camera di cottura è presente un valore di umidità del 80% e sul display viene impostato un valore del 20%, automaticamente il forno rileva che l'umidità presente è maggiore rispetto a quella impostata e quindi attiva il sistema di essiccazione in modo autonomo; diversamente, se sul display si imposta un valore di umidità maggiore rispetto a quello rilevato in camera di cottura, il forno attiva l'immissione di umidità/vapore in modo autonomo. **Il valore "0" indica nessuna presenza di umidità/vapore nella camera di cottura** (attivazione automatica del sistema di essiccazione). **Il valore "OFF" disattiva l'automatismo del sistema** che gestisce "il clima" nella camera di cottura, e la quantità di umidità/vapore o di essiccazione può essere attivata solo manualmente toccando sul display i simboli "  o ".

## 2.6 Funzioni aggiuntive:



### PRERISCALDAMENTO

La funzione di **"PRERISCALDAMENTO"** può essere attivata o disattivata dall'utente; quando attivata, si ha un aumento automatico di 40°C della temperatura di cottura impostata.

Se ad esempio viene imposta una temperatura di 180°C ("Fase 1"), la funzione di **"PRERISCALDAMENTO"** consentirà di raggiungere la temperatura di 220°C all'interno della camera di cottura. Un segnale acustico avvisa che tale temperatura è stata raggiunta e sul display compare la scritta: **" PRERISCALDAMENTO OK APRIRE LA PORTA"**. La temperatura viene mantenuta fino a quando non viene aperta la porta.

Aprire la porta, infornare il prodotto da cucinare, chiudere la porta: il ciclo di cottura inizia automaticamente.

La funzione di **"PRERISCALDAMENTO"** non può essere utilizzata insieme alla partenza ritardata.

La temperatura del preriscaldamento non può superare i 260°C.



### MANTENIMENTO

La funzione di **"MANTENIMENTO"** può essere attivata o disattivata dall'utente; quando attivata nel programma di cottura, diventa operativa nell'ultima fase del programma e consiste nel mantenere la temperatura all'interno della camera di cottura a 80°C. Questa funzione serve a mantenere in caldo le pietanze una volta ultimata la cottura, per tutto il tempo necessario. Si interrompe all'apertura della porta.



### POSTICIPA



La funzione **"POSTICIPA"** può essere attivata dall'utente nel programma di cottura; quando attivata consente una partenza "ritardata" del ciclo di cottura: utile nel caso di prodotti che prima di essere cotti devono poter lievitare.

La partenza "ritardata" può essere preimpostata per un tempo compreso tra 1 minuto e 11h e 59'. Durante questo tempo è attiva solo l'illuminazione della camera di cottura.


Questa funzione non può essere attivata insieme al "preriscaldamento".

## 2.7 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).

## 2.8 Indicazione "STOP GAS" / "RESET"

L'allarme con la scritta **"STOP GAS"** () segnala il "blocco termico" del forno, ovvero la mancata accensione del bruciatore. La scritta compare sul display ogni volta che, durante la messa in funzione del forno o durante il suo funzionamento, viene a mancare il regolare afflusso di gas al bruciatore (mancanza di fiamma).

Per il **"RESET"** ("sblocco termico") del forno è sufficiente toccare il simbolo "✓". Automaticamente viene ripetuta l'accensione del bruciatore.

Ad una prima accensione del forno, per la possibile presenza di aria nella condotta del gas che alimenta l'apparecchio, potrebbe essere necessario ripetere più volte l'accensione del bruciatore toccando più volte il simbolo "✓" presente sull'icona dell'allarme.

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

### IMPORTANTE!

*Il "RESET" ("sblocco termico") può essere ripetuto di seguito per un massimo di 5 volte, poi la centralina che comanda l'accensione rimane interdetta per 15 minuti (time-out di sicurezza).*

*Sul display compare una "finestra" che evidenzia questo tempo di attesa (15'), passato il quale è possibile ripetere altri 5 tentativi consecutivi di accensione.*

*La "finestra" si chiude automaticamente trascorsi 15 minuti; diversamente, può essere chiusa in qualsiasi momento toccando il simbolo "✓" presente sulla stessa.*

## 2.9 Funzione modalità "Semplificata" (consente un'unica fase di cottura)

Toccando sul display l'icona della funzione con modalità "Semplificata" è possibile impostare i seguenti parametri:

- Tempo cottura
- Temperatura cottura
- Umidità %
- Velocità ventole
- Cottura "semi-statica"



Fig.8



Fig.9



Fig.10

Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro (Fig. 8); fino al valore desiderato; oppure, ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Sul display in alto a sinistra è presente il simbolo "☰", toccandolo, compare una "finestra" (Fig. 9) che permette di abilitare le seguenti funzioni:

- Preriscaldamento
- Mantenimento

Toccando il simbolo "✓" compare la schermata "riassuntiva" (Fig. 10); successivamente, ritoccandolo si attiva il ciclo di cottura. Sulla schermata, in alto a destra, vengono visualizzati: il tempo residuo della cottura e la temperatura reale nella camera di cottura. A sinistra della schermata è presente il simbolo "👤" e al centro è presente il simbolo "👤". Sulla schermata "riassuntiva" sono presenti tutti i parametri e le funzioni impostabili per un'unica fase di cottura. Selezionando ogni singolo parametro è possibile modificarne in qualsiasi momento il valore impostato; è sufficiente toccare il simbolo del parametro desiderato: compare una "finestra" con indicato il parametro e il suo valore impostato. Con lo scorrere del dito o ruotando la manopola può essere impostato il nuovo valore, poi, toccando il simbolo "✓" presente sulla "finestra", il valore si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna in modalità schermata "riassuntiva"; viceversa, se si tocca il simbolo "↩" il nuovo valore del parametro non viene confermato e rimane attivo il valore precedente. Sulla schermata "riassuntiva", in basso a sinistra, è presente il simbolo "↩" che permette di tornare alla schermata precedente, mentre a destra è presente il simbolo "✕" che permette l'arresto del ciclo di cottura.

## 2.10 Funzione modalità "Avanzata" (consente 10 fasi di cottura)

Toccando sul display l'icona della funzione con modalità "Avanzata" è possibile impostare i seguenti parametri:

- Fasi di cottura (da 1 a 10)
- Tempo cottura
- Temperatura cottura
- Temperatura al cuore
- Temperatura  $\Delta T$
- Umidità%
- Velocità ventole
- Cottura "semi-statica"



Fig.11



Fig.12



Fig.13

Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro (Fig. 11) fino al valore desiderato; oppure, ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Sul display in alto a sinistra è presente il simbolo "☰", toccandolo, compare una "finestra" (Fig. 12) che permette di abilitare le seguenti funzioni:

- Preriscaldamento
- Mantenimento
- Posticipa

Toccando il simbolo "✓" compare la schermata "riassuntiva" (Fig. 13); successivamente, ritoccandolo si attiva il ciclo di cottura. Sulla schermata, in alto a destra, vengono visualizzati: il tempo residuo della cottura, la temperatura reale nella camera di cottura e la temperatura reale della sonda al cuore se attivata (in questo caso il parametro "Tempo di cottura" viene disattivato). A sinistra della schermata è presente il simbolo "☰" e al centro è presente il simbolo "☰". Sulla schermata "riassuntiva" sono presenti tutti i parametri e le funzioni impostabili per ogni fase di cottura. Selezionando ogni singolo parametro è possibile modificarne in qualsiasi momento il valore impostato; è sufficiente toccare il simbolo del parametro desiderato: compare una "finestra" con indicato il parametro e il suo valore impostato. Con lo scorrere del dito o ruotando la manopola può essere impostato il nuovo valore, poi, toccando il simbolo "✓" presente sulla "finestra", il valore si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna in modalità schermata "riassuntiva"; viceversa, se si tocca il simbolo "☰" il nuovo valore del parametro non viene confermato e rimane attivo il valore precedente. Sulla schermata "riassuntiva", in basso a sinistra, è presente il simbolo "☰" che permette di tornare alla schermata precedente, mentre a destra è presente il simbolo "✕" che permette l'arresto del ciclo 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 " $\Delta T$ "

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

Il parametro della temperatura " $\Delta T$ " consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza tra la temperatura all'interno dell'alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all'interno della camera di cottura (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 " $\Delta T$ " 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 " $\Delta T$ ", 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 " $\Delta T$ " 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.

## 2.11 Ciclo di cottura con sonda al cuore modalità "Avanzata"

Toccando sul display l'icona della funzione modalità "Avanzata" (Fig. 14) e successivamente facendo scorrere verso sinistra il dito sul display (Fig. 15), impostare i seguenti parametri:

- Temperatura al cuore
- Temperatura cottura
- Umidità %
- Velocità ventole
- Cottura "semi-statica"



Fig. 14

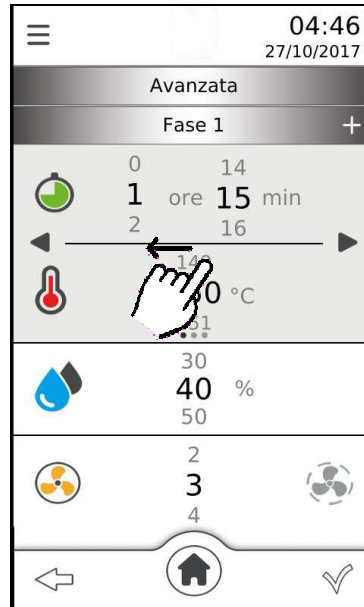


Fig. 15

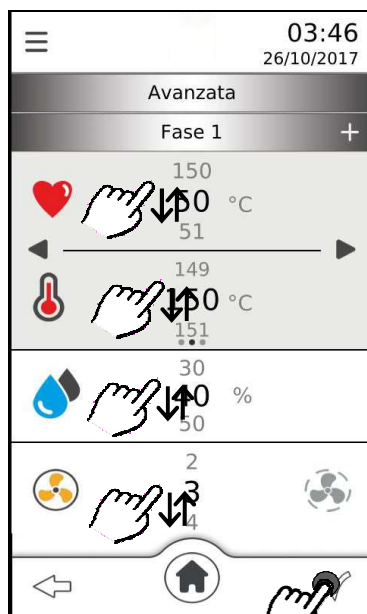


Fig. 16

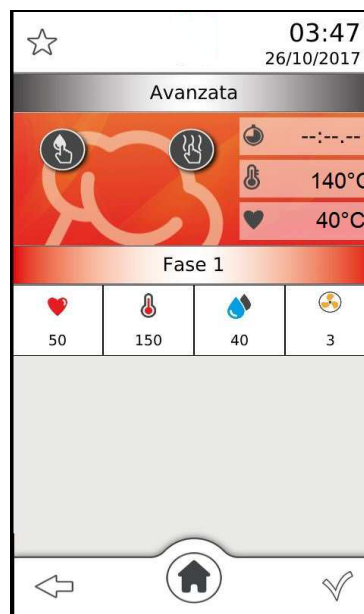


Fig. 17

Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro (Fig. 16) fino al valore desiderato; oppure, ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Toccando il simbolo "✓" compare la schermata "riassuntiva" (Fig. 17); successivamente, ritoccandolo si attiva il ciclo di cottura. Sulla schermata, in alto a destra, vengono visualizzati: la temperatura reale nella camera di cottura e la temperatura reale della sonda al cuore. A sinistra della schermata è presente il simbolo "👤" e al centro è presente il simbolo "👤". Sulla schermata "riassuntiva" sono presenti tutti i parametri e le funzioni impostabili per ogni fase di cottura. Selezionando ogni singolo parametro è possibile

modificarne in qualsiasi momento il valore impostato; è sufficiente toccare il simbolo del parametro desiderato: compare una “finestra” con indicato il parametro e il suo valore impostato. Con lo scorrere del dito o ruotando la manopola può essere impostato il nuovo valore, poi, toccando il simbolo “✓” presente sulla “finestra”, il valore si conferma automaticamente e la “finestra” ritorna in modalità schermata “riassuntiva”; viceversa, se si tocca il simbolo “←” il nuovo valore del parametro non viene confermato e rimane attivo il valore precedente. Sulla schermata “riassuntiva”, in basso a sinistra, è presente il simbolo “←” che permette di tornare alla schermata precedente, mentre a destra è presente il simbolo “✕” che permette l’arresto del ciclo di cottura.

## 2.12 Ciclo di cottura con sonda al cuore e temperatura $\Delta T$ modalità “Avanzata”

Toccano sul display l’icona della funzione modalità “Avanzata” (Fig. 18) e successivamente facendo scorrere per due volte verso sinistra il dito sul display (Fig. 19), impostare i seguenti parametri:

- Temperatura al cuore
- Temperatura  $\Delta T$
- Umidità %
- Velocità ventole
- Cottura “semi-statica”



Fig. 18

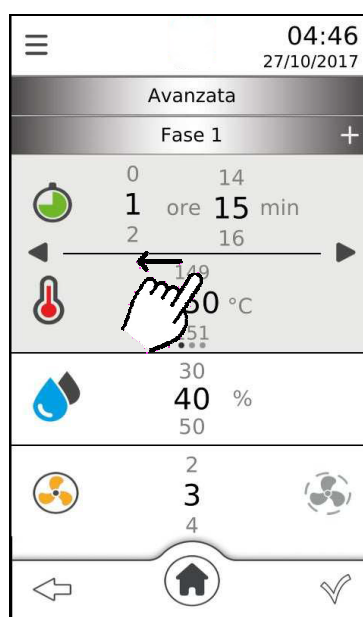


Fig. 19

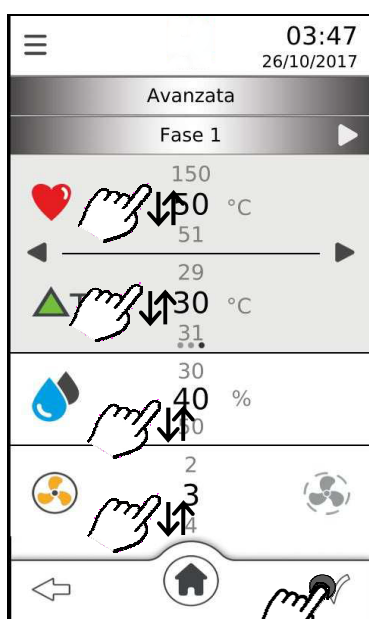


Fig. 20

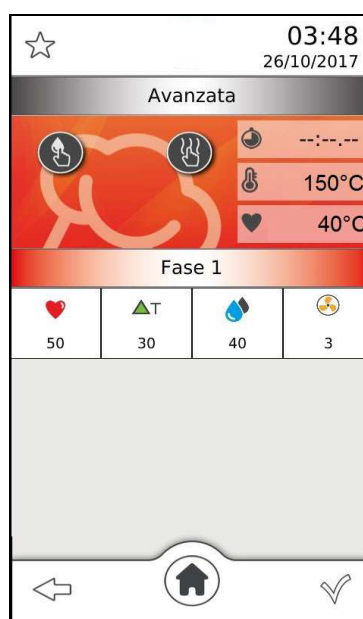







Fig. 21






Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul “numero” presente a lato del parametro (Fig. 20) fino al valore desiderato; oppure, ruotando la manopola in senso orario o

antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Toccando il simbolo "✓" compare la schermata "riassuntiva" (Fig. 21); successivamente, ritocandolo si attiva il ciclo di cottura. Sulla schermata, in alto a destra, vengono visualizzati: la temperatura reale nella camera di cottura e la temperatura reale della sonda al cuore. A sinistra della schermata è presente il simbolo  e al centro è presente il simbolo . Sulla schermata "riassuntiva" sono presenti tutti i parametri e le funzioni impostabili per ogni fase di cottura. Selezionando ogni singolo parametro è possibile modificarne in qualsiasi momento il valore impostato; è sufficiente toccare il simbolo del parametro desiderato: compare una "finestra" con indicato il parametro e il suo valore impostato. Con lo scorrere del dito o ruotando la manopola può essere impostato il nuovo valore, poi, toccando il simbolo "✓" presente sulla "finestra", il valore si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna in modalità schermata "riassuntiva"; viceversa, se si tocca il simbolo  il nuovo valore del parametro non viene confermato e rimane attivo il valore precedente. Sulla schermata "riassuntiva", in basso a sinistra, è presente il simbolo  che permette di tornare alla schermata precedente, mentre a destra è presente il simbolo  che permette l'arresto del ciclo di cottura.






### 2.13 Ciclo di cottura con funzione "Preriscaldamento"

La funzione "Preriscaldamento" può essere impostata prima o dopo aver impostato i valori dei parametri relativi al ciclo di cottura. Può essere impostata sia in modalità "Semplificata" che in modalità "Avanzata".

E' sufficiente toccare il simbolo  presente sulla schermata "Parametri" in alto a sinistra: compare una "finestra" con indicato il simbolo  della funzione "Preriscaldamento" e il simbolo dello "switch" non attivato (). Toccando lo "switch" la funzione si attiva (); ritocandolo la funzione si disattiva. Toccando il simbolo "✓" presente sulla "finestra", la funzione si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna in modalità schermata "Parametri"; viceversa, se si tocca il simbolo  la funzione non viene confermata. La "finestra" ritorna comunque in modalità schermata "Parametri". La funzione "Preriscaldamento" non può essere attivata insieme alla partenza "ritardata".




### 2.14 Ciclo di cottura con funzione "Mantenimento"

La funzione "Mantenimento" può essere impostata prima o dopo aver impostato i valori dei parametri relativi al ciclo di cottura. Può essere impostata sia in modalità "Semplificata" che in modalità "Avanzata".

E' sufficiente toccare il simbolo  presente sulla schermata "Parametri" in alto a sinistra: compare una "finestra" con indicato il simbolo  della funzione "Mantenimento" e il simbolo dello "switch" non attivato (). Toccando lo "switch" la funzione si attiva (); ritocandolo la funzione si disattiva. Toccando il simbolo "✓" presente sulla "finestra", la funzione si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna in modalità schermata "Parametri"; viceversa, se si tocca il simbolo  la funzione non viene confermata. La "finestra" ritorna comunque in modalità schermata "Parametri".

### 2.15 Ciclo di cottura con funzione "Posticipa"

La funzione "Posticipa" può essere impostata prima o dopo aver impostato i valori dei parametri relativi al ciclo di cottura. Può essere impostata solo in modalità "Avanzata".

E' sufficiente toccare il simbolo  presente sulla schermata "Parametri" in alto a sinistra: compare una "finestra" con indicato il simbolo  della funzione "Posticipa". Il valore del tempo (in ore e minuti) per la partenza "ritardata" del ciclo di cottura, si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente al lato del simbolo fino al valore desiderato. Toccando il simbolo "✓" presente sulla "finestra", la funzione si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna in modalità schermata "Parametri"; viceversa, se si tocca il simbolo  la funzione non viene confermata. La "finestra" ritorna comunque in modalità schermata "Parametri". La funzione "Preriscaldamento" non può essere attivata insieme alla funzione "Posticipa".

## 2.16 Memorizzazione programma (ricetta)

Le ricette (programmi) create in modalità "Semplificata" o in modalità "Avanzata", possono essere memorizzate toccando sul display il simbolo "★" presente sulla schermata "riassuntiva" in alto a sinistra: compare la schermata "Immagine e nome ricetta" e una "finestra" con la scritta: "scrivi qui".  
Toccano la scritta compare una tastiera alfanumerica (Fig. 22) attraverso la quale può essere inserito il nome della ricetta.

Per scrivere il nome della ricetta nella lingua desiderata, tra le 42 disponibili, toccare sul display il simbolo "🌐" e scegliere i caratteri alfabetici appropriati. Il nome della lingua scelta, viene evidenziato con la scritta sulla zona inferiore della tastiera alfanumerica.

Toccano il simbolo "✓" viene confermato il nome della ricetta (con la relativa foto se presente) e nello stesso tempo compare la schermata "Tipologia prodotto" (Fig. 23).

Toccano la scritta con il nome della tipologia di prodotto desiderato, di lato al nome compare il simbolo "✓" di conferma; successivamente, toccando il simbolo "✓" presente in basso a destra della schermata la ricetta viene memorizzata; viceversa, se si tocca il simbolo "←" la ricetta non viene memorizzata e la schermata ritorna in modalità "Immagine e nome ricetta".



Fig. 22



Fig.23

## 2.17 Memorizzazione programma (ricetta) con immagine fotografica

Per memorizzare una ricetta con la relativa immagine fotografica procedere come segue:

- memorizzare la foto con l'immagine della ricetta in una chiavetta USB
- inserire la chiavetta USB con l'immagine della ricetta nell'apposita presa USB disponibile sul forno
- scrivere il nome della ricetta da memorizzare come descritto precedentemente nel punto 2.14
- la foto della ricetta comparirà automaticamente durante la scrittura della relativa ricetta da memorizzare


### Importante

Nella chiavetta USB **deve essere memorizzata una sola foto per volta** da abbinare alla relativa ricetta. Per memorizzare più ricette con la propria foto, per ogni ricetta **deve essere ripetuta ogni volta, l'operazione descritta al punto 2.15.**

L'immagine fotografica deve rispettare rigorosamente i seguenti requisiti:

- Deve avere formato ".png"
- Deve avere dimensione 205x105 pixel
- Deve essere nominata "recipe"


## 2.18 Ricettario


Toccando sul display il simbolo  compare l'icona del "Ricettario". Toccando successivamente questa icona compaiono altre 2 icone che rappresentano le 2 diverse tipologie di ricette disponibili (Fig. 24):

- Ricette Eka
- Ricette Chef

Toccando la relativa icona può essere selezionata una delle 2 tipologie di ricette: compare la schermata "Menù ricette" contenente una serie di pietanze divise per 9 categorie disposte su altrettante "finestre" sovrapposte l'una all'altra (Fig. 25). Ogni "finestra" è identificata dal nome della categoria:

- |               |                 |              |
|---------------|-----------------|--------------|
| • PASTA       | • CARNI BIANCHE | • VEGETALI   |
| • CEREALI     | • SELVAGGINA    | • DOLCI      |
| • CARNI ROSSE | • PESCE         | • PANETTERIA |

Per visualizzare tutte le 9 "finestre", se già occupate da almeno una ricetta memorizzata, è sufficiente far scorrere, verso su o verso giù, il dito sulle "finestre" della schermata. Le ricette, disponibili nelle "finestre", possono essere visualizzate, in un'unica schermata toccando il simbolo  (Fig. 26) oppure, separatamente, facendo scorrere, verso destra o verso sinistra, il dito sulle foto che le rappresentano.

Una volta selezionata la ricetta compare la schermata "riassuntiva" (Fig.27) dove compaiono tutti i parametri inerenti il ciclo di cottura della ricetta. Inoltre, toccando il simbolo , è possibile visualizzare le informazioni riguardanti la ricetta selezionata, qualora siano disponibili.




Nella schermata "Home" sono già disponibili tutte le "Ricette Eka": toccando ripetutamente il simbolo  e/o il simbolo  diventano disponibili anche tutte le "Ricette Chef" e le "Ricette più usate". Per selezionare quella desiderata, è sufficiente far scorrere, verso destra o verso sinistra, il dito sulla foto che rappresenta la pietanza della ricetta; successivamente per poterla utilizzare nel ciclo di cottura, è sufficiente toccare la foto selezionata: compare la schermata "riassuntiva" con il nome della pietanza. Toccando il simbolo  si avvia la cottura.



Fig.24

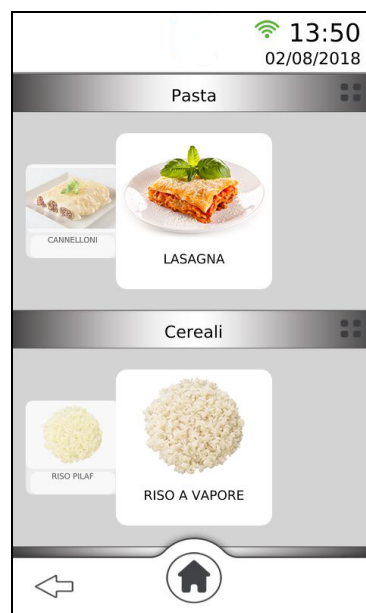


Fig.25

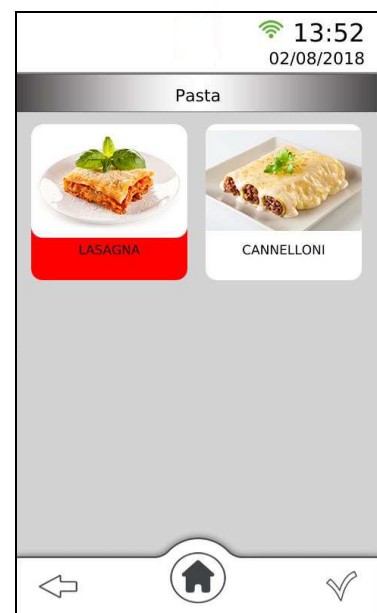


Fig.26

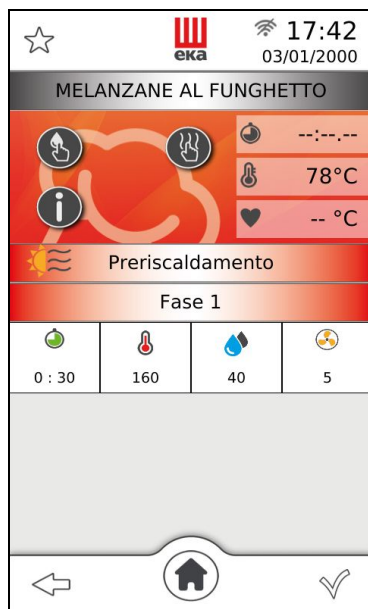





Fig.27

## 2.19 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"

È possibile eliminare solo le ricette presenti nel ricettario "CHEF" operando nel modo seguente:

- toccare il simbolo  e selezionare la ricetta che si desidera eliminare: il nome della ricetta viene evidenziato su sfondo rosso (Fig. 28)
- toccare il simbolo ; compare una "finestra" con la scritta: "Eliminare?"
- toccare il simbolo "✓" per confermare, oppure toccare il simbolo  per annullare.

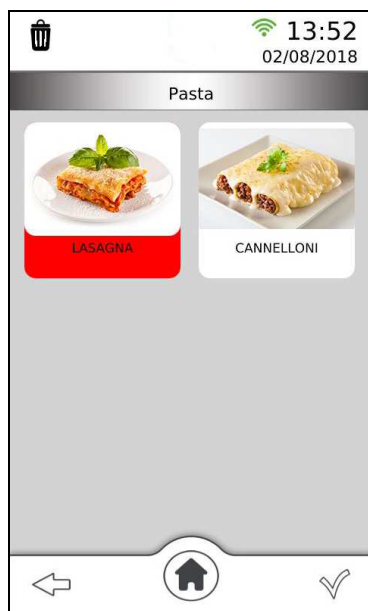


Fig. 28

### Importante

E' possibile eliminare una sola ricetta per volta.

## 2.20 Importa/esporta da "USB" in "Ricette Chef"

L'utente attraverso la "presa USB" presente nella cerniera inferiore della porta, può "Importare/esportare", dentro il ricettario delle "Ricette Chef", le ricette memorizzate in una "chiavetta USB".

Dopo aver collegato la chiavetta alla relativa presa, dalla schermata "Home" (🏠), fare scorrere verso sinistra il dito sulla "finestra" delle "Funzioni disponibili": compare l'icona "Impostazioni". Toccando l'icona compare la schermata che mostra i tipi di impostazioni disponibili.

Toccando di seguito la scritta "Importa/esporta da USB" compare una "finestra" con le diciture (Fig.26):

- Esporta tutte le ricette
- Importa tutte le ricette
- Esporta alcune ricette
- Importa alcune ricette



Fig. 29

### 2.20.1 Esporta tutte le ricette (programmi memorizzati)

L'utente attraverso la "presa USB" può "esportare" **tutte** le "Ricette Chef" dentro una "chiavetta USB". Dopo aver seguito le indicazioni del punto 2.18, è sufficiente toccare la scritta "Esporta tutte le ricette" e in automatico vengono "caricate" tutte le "Ricette Chef" dentro la chiavetta USB.

#### Importante

Se è stato attivato "Esporta tutte le ricette" non è possibile di seguito attivare "Importa alcune ricette" ma si può attivare solo "Importa tutte le ricette".

### 2.20.2 Importa tutte le ricette (programmi memorizzati)

L'utente attraverso la "presa USB" può "importare" **tutte** le ricette di una "chiavetta USB" dentro le "Ricette Chef".

Dopo aver seguito le indicazioni del punto 2.18, è sufficiente toccare la scritta "Importa tutte le ricette" e in automatico vengono "scaricate" tutte le ricette della chiavetta USB dentro le "Ricette Chef".

#### Importante

Se nella categoria di pietanza è già memorizzata una ricetta avente lo stesso nome di quella da "caricare", al nome di quest'ultima verrà aggiunta la dicitura "\_copy", per identificarla.



Se la "chiavetta USB" non contiene ricette (programmi) memorizzate, quando si attiva **"Importa tutte le ricette"** compare una "finestra" che evidenzia: "file non trovato".

### 2.20.3 Esporta alcune ricette (programmi memorizzati)

L'utente attraverso la "presa USB" può "esportare" **alcune** delle **"Ricette Chef"** dentro una "chiavetta USB".

Dopo aver seguito le indicazioni del punto 2.18, è sufficiente toccare la scritta **"Esporta alcune ricette"**: compare la schermata "Esporta Ricette", dove sono evidenziati i nomi delle categorie di pietanza che comprendono almeno una ricetta memorizzata.

Toccando il nome della categoria, compare una "finestra" con tutte le ricette (programmi) memorizzate inerenti quella categoria.

E' sufficiente toccare il nome della ricetta che si desidera "esportare" e sul lato destro della "finestra" compare il simbolo "✓". Ripetere la stessa operazione per ogni categoria e per ogni ricetta che si desidera "esportare".

Toccando di seguito il simbolo "✓" presente in basso a destra della schermata, in automatico vengono "caricate" le **"Ricette Chef"** prescelte dentro la chiavetta USB: sulla schermata compare una "finestra" nella quale si evidenzia l'avvenuta "esportazione" e il numero di ricette "esportate".

#### Importante

Se è stato attivato **"Esporta alcune ricette"** non è possibile di seguito attivare **"Importa tutte le ricette"** ma si può attivare solo **"Importa alcune ricette"**.

### 2.20.4 Importa alcune ricette (programmi memorizzati)

L'utente attraverso la "presa USB" può "importare" **alcune** ricette di una "chiavetta USB" dentro le **"Ricette Chef"**.

Dopo aver seguito le indicazioni del punto 2.18, è sufficiente toccare la scritta **"Importa alcune ricette"**: compare la schermata "Importa Ricette", dove sono evidenziati i nomi delle categorie di pietanza dentro la "chiavetta USB" in quanto comprendono almeno una ricetta memorizzata.

Toccando il nome della categoria, compare una "finestra" con tutte le ricette (programmi) memorizzate inerenti quella categoria.

E' sufficiente toccare il nome della ricetta che si desidera "importare" e sul lato destro della "finestra" compare il simbolo "✓". Ripetere la stessa operazione per ogni categoria e per ogni ricetta che si desidera "importare".

Toccando di seguito il simbolo "✓" presente in basso a destra della schermata, in automatico vengono "scaricate" le ricette prescelte della chiavetta USB dentro le **"Ricette Chef"**: sulla schermata compare una "finestra" nella quale si evidenzia l'avvenuta "importazione" e il numero di ricette "importate".

#### Importante

Se nella categoria di pietanza è già memorizzata una ricetta avente lo stesso nome di quella da "caricare", al nome di quest'ultima verrà aggiunta la dicitura **"\_copy"**, per identificarla.

Se la "chiavetta USB" non contiene ricette (programmi) memorizzate, quando si attiva **"Importa alcune ricette"** compare una "finestra" che evidenzia: "file non trovato".

## 2.21 Funzione "Multilivello"

La funzione "Multilivello" disponibile sulla schermata "Home" (🏠), consente di utilizzare la modalità "Servizio".

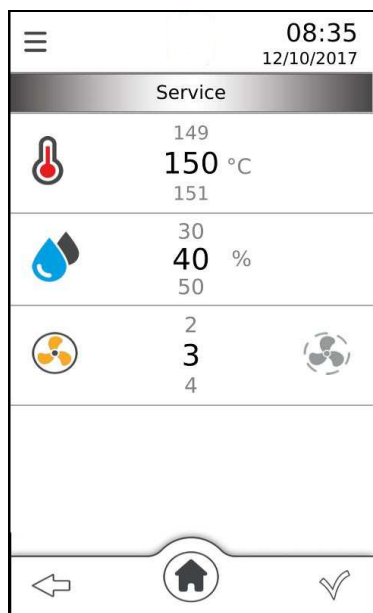


Fig. 30

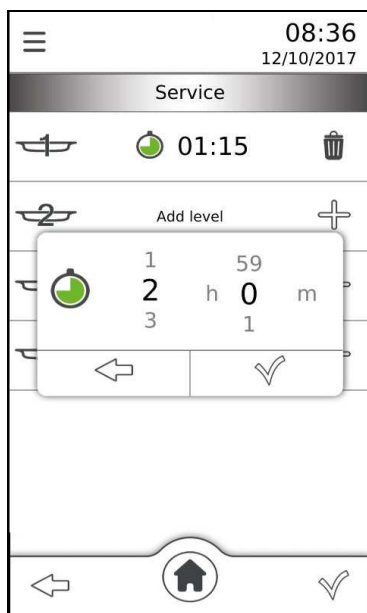


Fig.31

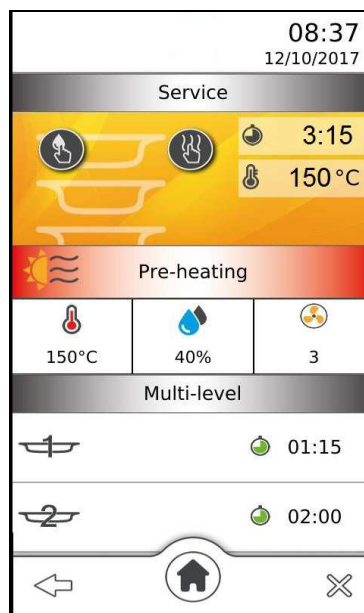


Fig.32

Toccando l'icona "Multilivello" compare la schermata modalità "Servizio", con i possibili parametri impostabili (Fig. 30):

- Temperatura cottura
- Umidità %
- Velocità ventole
- Cottura "semi-statica"

Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro; oppure, ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Toccando il simbolo "✓" inizia il ciclo di cottura, compare la schermata "aggiungi livello"(Fig.31), con la disponibilità del numero di livelli di cottura relativi al modello di forno. E' possibile selezionare un tempo di cottura diverso per ogni livello.

Toccando il simbolo "⊕" compare una "finestra" con il parametro "Tempo" da impostare (in ore e minuti); fare scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro fino al valore desiderato. Toccando il simbolo "✓" sulla "finestra" il valore viene confermato e inizia a conteggiare il ciclo di cottura; compare la schermata con il valore del parametro impostato e il simbolo "🗑️" (Fig.31). Toccando il simbolo "cestino" il valore del parametro viene eliminato e ricompare la schermata "aggiungi livello". L'impostazione del parametro "Tempo" può essere fatta anche ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola: compare la schermata con il valore del parametro impostato e il simbolo "🗑️".

Toccando il simbolo "✓" presente in basso a destra compare la schermata "riassuntiva" (Fig.32) che visualizza il valore dei parametri impostati e il numero di livelli per i quali il tempo è operativo, con il relativo countdown. Facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sulla schermata dei livelli numerati è possibile visualizzarne per tutti il tempo di cottura rimanente. Il valore dei parametri può essere cambiato durante la cottura anche dalla schermata "riassuntiva": è sufficiente toccare il simbolo del parametro e sulla "finestra" che compare, agire con lo scorrere del dito sul valore da cambiare o con la rotazione della manopola. Il nuovo valore viene confermato toccando il simbolo "✓" sulla "finestra" o premendo la manopola.

Quando in uno dei livelli il tempo di cottura impostato viene raggiunto, sulla schermata "riassuntiva" compare una "finestra" con la scritta "Rimuovere teglia" e con il relativo numero di livello. Un apposito segnale acustico avvisa di aprire la porta del forno e sfornare la pietanza.

Con la funzione "Multilivello" il funzionamento del forno deve essere interrotto manualmente dopo l'ultima pietanza sfornata.

## 2.22 Accessori

Dalla schermata "Home" (🏠), fare scorrere verso sinistra il dito sulla "finestra" delle "Funzioni disponibili": compare l'icona "Accessori" (Fig. 33); toccandola compare la "finestra" che visualizza i tipi di accessori che possono essere utilizzati (Fig. 34):

- LAVAGGIO
- LIEVITATORE/MANTENITORE



Fig. 33



Fig. 34

Toccando l'icona "Lavaggio" compare la schermata con le relative modalità disponibili (Fig. 35):

- L1 Eco (39')
- L2 Normale (69')
- L3 Intensivo (100')
- R Risciacquo (9')
- Caricamento pompe (2')

Toccando "la scritta" della modalità desiderata, compare la "finestra" che visualizza il tempo di funzionamento della modalità (Fig. 36). Toccando il simbolo "✓" si avvia il lavaggio: sulla schermata operativa (Fig. 37) compare la scritta che identifica la modalità del lavaggio in corso, il countdown del

tempo di lavaggio e il simbolo "STOP" che consente di disattivare in qualsiasi momento il lavaggio in corso, attivando automaticamente la modalità "Risciacquo".

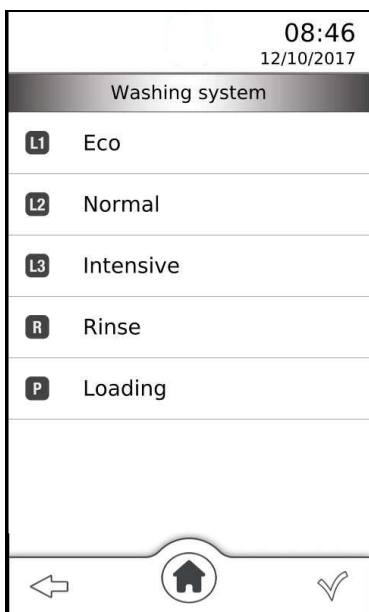


Fig. 35

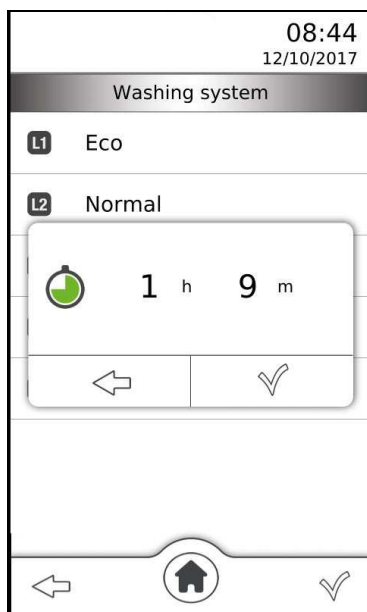


Fig. 36

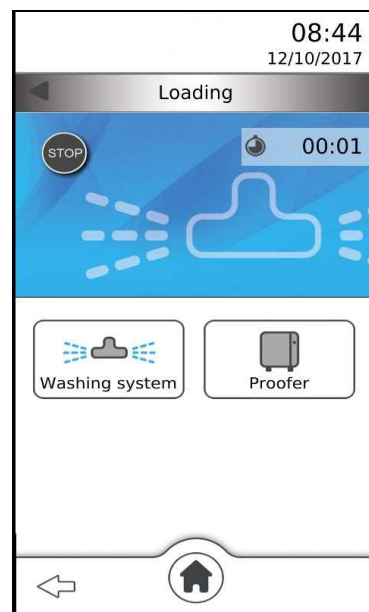


Fig. 37

## 2.23 Raffreddamento


Dalla schermata "Home" (🏠), fare scorrere verso sinistra il dito sulla "finestra" delle "Funzioni disponibili": compare l'icona "Raffreddamento" (Fig. 38); toccandola si attiva la funzione e compare la relativa "finestra" ("Raffreddamento rapido") che visualizza in tempo reale la temperatura all'interno della camera di cottura. Per attivare la funzione aprire la porta del forno.

La funzione può essere disattivata in qualsiasi momento toccando il simbolo "STOP" (🛑); diversamente, si disattiva automaticamente quando la temperatura all'interno della camera di cottura raggiunge i 40°C.



Fig.38

## 2.24 Impostazioni

Dalla schermata "Home" () , fare scorrere verso sinistra il dito sulla "finestra" delle "Funzioni disponibili": compare l'icona "Impostazioni" (Fig.39); toccandola compare la schermata "riassuntiva" che visualizza le impostazioni disponibili (Fig.40):

- Luminosità display
- Ora e data
- Lingua
- Suoni
- Importa/esporta da USB
- HACCP
- Wifi
- Info versione















Fig. 39



Fig.40

Toccando l'icona relativa all'impostazione desiderata, compare una "finestra" nella quale è possibile modificare lo stato dell'impostazione. Dopo aver modificato lo stato dell'impostazione, ritoccando l'icona scompare la "finestra" e ritorna la schermata "riassuntiva" delle impostazioni.

	<b>Luminosità display</b>	È possibile regolare la luminosità del display
	<b>Ora e data</b>	È possibile impostare l'ora e la data desiderate
	<b>Lingua</b>	È possibile selezionare la lingua desiderata
	<b>Suoni</b>	È possibile attivare (  ) o disattivare (  ) il volume del buzzer (beep)
	<b>Importa/esporta da USB</b>	È possibile importare ("caricare") ed esportare ("scaricare") i programmi (ricette) di cottura tramite "chiavetta USB"
	<b>HACCP</b>	È possibile attivare (  ) o disattivare (  ) la funzione "HACCP". La funzione "HACCP" ha lo scopo di registrare i dati operativi delle cotture eseguite, monitorandone costantemente lo svolgimento. I dati "HACCP" possono essere registrati all'interno di una "chiavetta USB" che deve essere collegata nell'apposita "presa USB" del forno. Tutti i dati relativi alle cotture svolte nella stessa giornata vengono contenuti nello stesso file "HACCP".
	<b>Wifi</b>	È possibile connettersi a una rete Wifi
	<b>Info versione</b>	È possibile visualizzare la versione del "firmware" operativo

## 2.25 Funzione "HACCP"

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

### 2.25.1 Attivazione/Disattivazione funzione "HACCP"

Dalla schermata "Home" (🏠), fare scorrere verso sinistra il dito sulla "finestra" delle "Funzioni disponibili": compare l'icona "Impostazioni"; toccandola compare la schermata "riassuntiva" che visualizza le impostazioni disponibili (Fig. 41).

Toccando l'icona "HACCP" compare una "finestra": con indicati **giorno/mese/anno** e con il simbolo dello "switch" non attivato (🔴). Toccando lo "switch" la funzione "HACCP" si attiva (🟢); ritoccandolo la funzione si disattiva. Dopo aver attivato la funzione "HACCP", toccare il simbolo "✓" presente sulla "finestra": la funzione si conferma automaticamente e la "finestra" ritorna nella modalità di schermata riassuntiva delle "Impostazioni".

Una volta attivata, la funzione "HACCP" resta operativa fino a quando non viene disattivata tramite lo "switch" (🔴).

### 2.25.2 Download dati "HACCP" su chiavetta USB

I dati "HACCP" registrati e memorizzati durante il funzionamento del forno, possono essere **visualizzati su PC**: dopo averli "scaricati" in una "chiavetta USB", collegata all'apposita "presa USB" presente nella cerniera inferiore della porta del forno.

E' possibile scegliere il giorno preciso di cui si desidera visualizzare i dati "HACCP" registrati, operando nel seguente modo (Fig. 41):

dalla schermata "riassuntiva" che visualizza le "Impostazioni" disponibili, toccare l'icona "HACCP": compare la "finestra" con **giorno/mese/anno** e con lo "switch" che deve essere attivato (🟢).

Fare scorrere verso su il dito sulla "finestra" fino a visualizzare l'icona "🔌" ("chiavetta USB"). Accertarsi che la "chiavetta USB" sia correttamente inserita nell'apposita "presa USB". Scegliere il giorno di cui si vuole conoscere i dati "HACCP" registrati, facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" che sta a indicare "il giorno", fino a trovare quello desiderato (mese/anno devono essere quelli corretti; diversamente, devono essere cambiati con le stesse modalità utilizzate per la scelta del giorno).


Toccare l'icona "🔌" per qualche secondo: nella "chiavetta USB" vengono "scaricati" **tutti i file** ("txt") registrati durante il funzionamento del forno, **dal giorno scelto fino all'ultimo giorno in cui è stata attiva la funzione "HACCP"**. A conferma dell'operazione avvenuta in modo corretto, sulla "finestra" compare l'avviso di "esportazione completata" con il relativo numero di file trasferiti.

Tutti i dati "HACCP" relativi alle cotture eseguite nella stesso giorno, sono presenti nello stesso file. In pratica **ogni file "HACCP" contiene un giorno intero di cotture**.



Fig. 41

## Importante

Se non viene inserita la "chiavetta USB", dopo aver toccato l'icona "  " per qualche secondo, sulla relativa "finestra" compare l'avviso di "USB non presente".

Se durante il ciclo di cottura si dovesse verificare qualche anomalia che determina la comparsa di un allarme, questo verrà registrato nei dati "HACCP" con la dicitura "Error Set Exx"; dove "xx" è il numero che identifica il tipo di allarme (vedi tabella 5 relativa agli "Allarmi possibili").

Il testo (visualizzato su PC) dei dati "HACCP" registrati è scritto esclusivamente in lingua inglese.

## 2.26 Connessione rete Wi-Fi

Toccando l'icona "  " compare l'elenco delle reti Wi-Fi disponibili (Fig.42)

Toccare il nome della connessione ad internet alla quale ci si vuole collegare e successivamente toccare il simbolo "✓" per confermare (Fig.43).



Fig.42



Fig.43

Qualora la rete Wi-Fi selezionata sia protetta da password compare la schermata di richiesta password (Fig.44), procedere all'inserimento della stessa tramite la tastiera alfanumerica e confermare toccando il simbolo "✓".



Fig.44

### 2.26.1 Disponibilità aggiornamento software (aggiornamento funzione operativa)

Qualora fosse disponibile un aggiornamento del software comparirà la schermata "disponibilità aggiornamento software" (Fig.45).

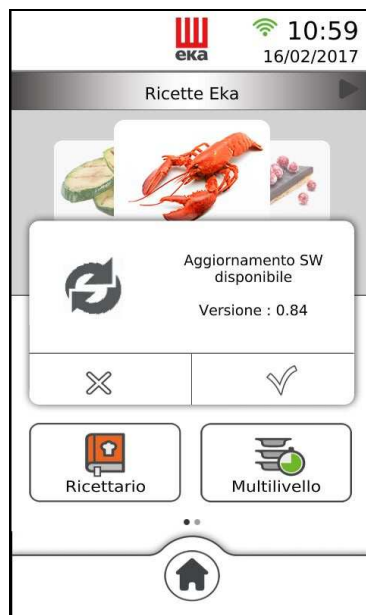


Fig.45

Toccando il simbolo "✓" si attiverà l'aggiornamento del software (tempo da 5 a 10 min.) e termina quando sul display ricompare la schermata "Home".

Toccando il simbolo "X" non viene attivato l'aggiornamento e la schermata "disponibilità aggiornamento software" ricomparirà solo quando il forno viene rialimentato elettricamente.

### 2.27 Servizio Tecnico

La funzione "Servizio Tecnico" non è disponibile.

### 2.28 Modelli carrellati (modd. CHF1664TOP-GAS e CHF2011TOP-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).*

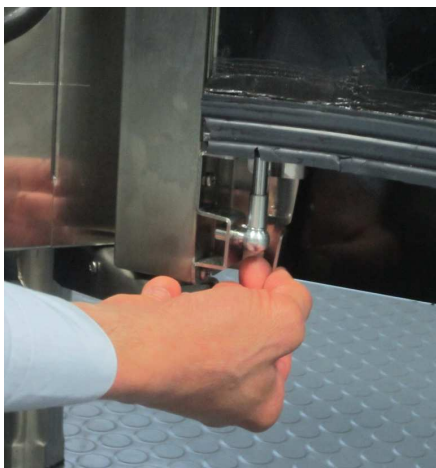


Fig. 47



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 Pulizia camera di cottura manuale**

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

Per facilitare la pulizia, togliere le griglie laterali. I detersivi per la pulizia non devono contenere sostanze abrasive e nemmeno sostanze di natura acida/corrosiva. In mancanza di appropriati detersivi 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.

### 3.2 Pulizia camera di cottura semi-automatica

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

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

accendere il forno regolando la temperatura a 70-80°C;

eseguire un ciclo con vapore al massimo (100%) per circa 15 minuti;

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


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

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

#### Avvertenza

**Solo per mod. CHF1664TOP-GAS e mod. CHF2011TOP-GAS (modelli carrellati) eseguire il ciclo di pulizia semi-automatica con il vetro interno della porta nella posizione: "vetro in basso"**

### 3.3 Pulizia automatica camera di cottura

Dalla schermata "Home" () è possibile attivare il lavaggio automatico per la pulizia della camera di cottura del forno. Per eseguire uno dei programmi previsti dal sistema di lavaggio seguire le istruzioni riportate al paragrafo 2.22, tenendo presente le seguenti informazioni:

- Il sistema di lavaggio è dotato di una sicurezza che non consente di attivarlo qualora la temperatura all'interno della camera di cottura del forno superi i 100°C.
- Prima di eseguire un ciclo di lavaggio assicurarsi che lo scarico sia libero per evitare allagamenti della camera di cottura.
- I programmi di lavaggio e la frequenza con la quale utilizzarli dipendono dal tipo di prodotti cotti nel forno.
- Per mantenere livelli igienici adeguati e per evitare che l'acciaio inox della camera di cottura si rovini, la Ditta Costruttrice consiglia di eseguire un ciclo di lavaggio "L3" ("lavaggio intensivo") almeno una volta al giorno.
- Nel caso in cui si formasse dello sporco incrostato è necessario rimuoverlo eseguendo una pulizia manuale.
- Al primo utilizzo del sistema di lavaggio ed ogni qualvolta si svuotano le pompe deve essere attivato il programma "P", diversamente viene compromessa la qualità del lavaggio.

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

*Al termine della pulizia con il sistema di lavaggio, verificare che all'interno della camera di cottura non vi siano residui di detersivo.*

*Eventuali residui devono essere rimossi e deve essere risciacquata accuratamente la camera di cottura.*

*Dopo un black-out il lavaggio riprenderà a funzionare automaticamente dal punto in cui era stato interrotto.*

*Prima di iniziare una cottura accertarsi che nella camera appena lavata non siano presenti residui di detersivi. 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.*

### 3.4 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.

### **3.5 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.

### **3.6 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.

### **3.7 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".

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.

### **3.8 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.





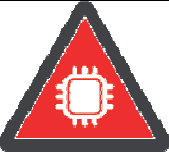
Un'adeguata copertura dell'apparecchio consente infine di preservarlo dalla polvere.

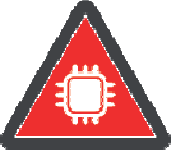
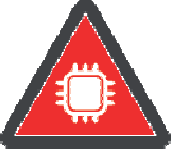





## 4 Guasti possibili






Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Pannello comandi totalmente spento: il forno non funziona	Collegamento alla rete elettrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete
	Tensione di rete non presente	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Fusibile di protezione scheda elettronica (con microprocessore) interrotto	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura attivato: il forno non funziona	Porta aperta o socchiusa	Chiudere correttamente la porta
	Sensore magnetico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di umidità/vapore attivato: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	Collegamento alla rete idrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete idrica
	Rubinetto di intercettazione chiuso	Controllare il rubinetto
	Filtro ingresso acqua ostruito	Pulire il filtro
	Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	Montaggio guarnizione non conforme	Controllare il montaggio della guarnizione
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	"Nasello" maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	I motori non effettuano l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 5 Allarmi possibili

Identificano cause che inibiscono il funzionamento del forno



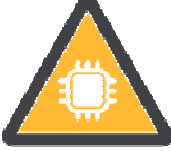
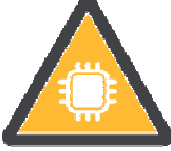


	Tipo di allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
E01	 Sonda di temperatura non rilevata Impossibile avviare la cottura	Collegamento sonda camera cottura-scheda elettronica/microprocessore interrotto.	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E02	 Sonda al cuore non rilevata Impossibile avviare la cottura	Collegamento sonda al cuore-scheda elettronica/microprocessore interrotto. Sonda al cuore a forma di spillone danneggiata.	Non è possibile attivare un ciclo di cottura in cui sia necessario impostare il parametro della "temperatura al cuore"	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E03	 Motori surriscaldati termica di sicurezza attivata"	Motore surriscaldato (si attiva protezione termica del motore).	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E04	 Superata temperatura massima del forno termostato di sicurezza è intervenuto	Termostato di sicurezza attivo	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E05	 Sovratemperatura scheda display superata la temperatura di 75°C	Sovratemperatura superiore a 75°C sulla scheda display	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

E06	 <p>Sovratemperatura scheda micro potenza principale superata la temperatura di 75°C</p>	Sovratemperatura superiore a 75°C sulla scheda micro potenza principale	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E07	 <p>Sovratemperatura scheda micro potenza ausiliaria superata la temperatura di 75°C</p>	Sovratemperatura superiore a 75°C sulla scheda micro potenza ausiliaria	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E10	 <p>Vetro mal posizionato spostare il vetro verso l'alto</p>	Posizione sbagliata del vetro porta	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in alto
E11	 <p>Vetro mal posizionato spostare il vetro verso basso</p>	Posizione sbagliata del vetro porta	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in basso
E22	 <p>Database umidità non rilevato</p>	Mancanza database	Funzionamento forno disattivato	-Ricaricare il FW -Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E23	 <p>Ricettario Factory assente</p>	Mancanza database	Funzionamento forno disattivato	-Ricaricare il FW -Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E24	 <p>Ricettario Utente assente</p>	Mancanza database	Funzionamento forno disattivato	-Ricaricare il FW -Rivolgersi ad un tecnico qualificato



E25	 <p>STOP GAS</p>	Il bruciatore del forno non si accende per mancanza di gas.	Funzionamento forno disattivato	Toccare il simbolo "✓" presente sull'icona dell'allarme per riattivare il funzionamento del bruciatore. Se l'allarme continua a ripetersi <b>rivolgersi ad un tecnico qualificato</b>
E27	 <p>Database parametri GAS non trovato</p>	Mancanza database	Funzionamento forno disattivato	-Ricaricare il FW -Rivolgersi ad un tecnico qualificato
E28	 <p>Soffiante non attiva</p>	Il bruciatore del forno non si accende per avaria avvolgimento elettrico/blocco meccanico della "soffiante"	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
I08	 <p>Porta aperta chiudere la porta per continuare la cottura</p>	Apertura della porta durante il ciclo di cottura	Interruzione ciclo cottura	Chiudere la porta del forno
I09	 <p>Porta chiusa aprire la porta per raffreddare il forno</p>	Attivata funzione "Raffreddamento rapido" con porta chiusa	Funzionamento forno disattivato	Aprire la porta del forno per consentire il "Raffreddamento rapido" della camera cottura

## 6 Errori possibili

Comunicano informazioni sul funzionamento anomalo del forno senza disattivarlo

	Tipo di errore	Causa errore	Effetto	Azione correttiva
	 <b>Blackout</b> il forno si è spento dalle ore xx:xx alle yy:yy	Interruzione alimentazione elettrica	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Il forno riprende a funzionare automaticamente dal punto in cui era stato interrotto il ciclo di cottura
W01	 <b>Sovratemperatura scheda display</b> superata la temperatura di 60°C	Sovratemperatura superiore a 60°C sulla scheda display	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
W02	 <b>Sovratemperatura scheda micro potenza principale</b> superata la temperatura di 60°C	Sovratemperatura superiore a 60°C sulla scheda micro potenza principale	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
W03	 <b>Sovratemperatura scheda micro potenza ausiliaria</b> superata la temperatura di 60°C	Sovratemperatura superiore a 60°C sulla scheda micro potenza ausiliaria	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
W06	 <b>Malfunzionamento umidificazione</b> impossibile raggiungere l'umidità desiderata.	Umidità insufficiente in camera di cottura	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
W07	 <b>Malfunzionamento essiccatore</b> impossibile raggiungere l'umidità desiderata".	Umidità eccessiva in camera di cottura	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Rivolgersi ad un tecnico qualificato



W08	 <b>Lavare forno eccessivi cicli di cottura eseguiti senza lavare il forno</b>	Troppi cicli di cottura eseguiti senza lavaggio	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare	Attivare più cicli di lavaggio in modalità "Intensivo" (L3)
W09	 <b>Resistenze malfunzionanti</b>	Tempo eccessivo per raggiungere la temperatura richiesta	Sul display compare la comunicazione del tipo di errore. Il forno continua a funzionare senza riscaldare la camera di cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 7. 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.

## 8. 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 dei 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.



## **9. 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.

## **10. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio**

L'azienda mantiene e garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di 24 mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

## **11. Legge applicabile e foro competente**

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

I prodotti presentati nei manuali possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda, 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](mailto:info@chefline.it)  
web site: [www.chefline.it](http://www.chefline.it)