

# FORNO ELETTRICO

# MANUALE D'USO EDISTRUZIONI

MODD.

CHF 423 D UD - CHF 311 D UD - CHF 364 DUD - CHF 411 D UD - CHF 464 D UD - CHF 411 D ALUD - CHF 464 D ALUD

rev. 12

## **EURODET PROFESSIONAL SRL**

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

Tel. +39.049.9300344 -+39.049.5791479 Fax +39.049.5794387 www.chefline.it E-mail: info@chefline.it

# Indice

1.	Servizio tecnico
2.	Avvertenze generali
3.	Caratteristiche tecniche
4.	Istruzioni per l'installatore
5.	Istruzioni per l'uso (per l'utente)
6.	Rischi residui (per l'utente)
7.	Uso pannello comandi
8.	Accensione
9.	Spegnimento
10.	Modalità operative
11.	Avvio / interruzione ciclo di cottura
12.	Visualizzazione / modifica parametri con ciclo di cottura attivo
13.	Inizio ritardato del ciclo di cottura
14.	Modalità "programmata"
15.	Memorizzazione programma di cottura
16.	Cottura con programma memorizzato
17.	Umidificazione manuale
18.	Dispositivo porta
19.	Blackout
20.	Tecniche di cottura
21.	Pulizia e manutenzione ordinaria
22.	Guasti possibili
23.	Assistenza tecnica
24.	Informazioni agli utenti
25.	Schema elettrico
26.	La garanzia
27.	Disponibilità e fornitura parti di ricambio

#### 1. Servizio tecnico

Un controllo tecnico una volta o due all'anno contribuisce ad allungare la vita dell'apparecchio e ne garantisce un migliore funzionamento. Assicurarsi che l'assistenza sia effettuata solo ed esclusivamente da personale qualificato. Per eventuali ordini di parti di ricambio o per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio citare sempre il numero di matricola ed il modello (dati riportati sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul retro del forno).

#### 2. Avvertenze generali

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo, quindi, di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio:

- 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.
- La temperatura all'interno del magazzino di stoccaggio (o altro ambiente) non deve scendere al di sotto dei -9°C; diversamente, vengono danneggiati gli organi di controllo della temperatura (termostato di regolazione / termostato di sicurezza) dell'apparecchio L'inosservanza di questo divieto fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato e addestrato all'uso.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.
- L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza.
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.
- A porta completamente aperta (apertura a ribalta) non utilizzarne la superficie interna come piano di appoggio, potrebbero danneggiarsi in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.
- Per i controlli periodici o eventuali riparazioni non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.
- N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "POSIZIONAMENTO".

CHEFLINE Srl manuale d'uso ed istruzioni

#### 3. Caratteristiche tecniche

Modelli	EKF423DUD	UD EKF 311DUD EKF 364DUD				CHF411DUD CHF464DUD		
Dimensioni apparecchio LxPxH (cm)	mensioni apparecchio LxPxH (cm) 59 x 69,5 x 59 79 x 75 x 50,5		75 x 50,5	,5 79 x 78,5 x 63,5		79 x 75 x 63,5		
Peso (Kg)	38	44		44		44 56,2		58
Massimo carico per teglia (kg)	1,5	4 -		. 2		4 - 2		
Carico Massimo (kg)	6	12		12 - 6		16 - 8		
Resistenza convezione (kW)	2,7	3,5		3		3		
Potenza max. assorbita (kW)	2,9	3,7		6,4		6,4		
Tensione di Alimentazione(V)	AC 230 V (50/60Hz)		AC 400 2N (50/60Hz)					
Sezione cavo di alimentazione	Sezione cavo di alimentazione 3 x 1,5		5 mm <sup>2</sup> 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>			5 mm²		
Tipologia cavo	H07RN-F							
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y							
Classe	Ī							
Grado protezione involucro		IPX3						
Pressione acqua (kPa)		100-200						

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

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

## 4. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento deve essere fatto con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola adesiva che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

Montaggio piedini - I piedini si trovano all'interno dell'apparecchio e devono essere avvitati nei quattro fori filettati presenti sul basamento del fondo. È possibile eventualmente regolarne l'altezza attraverso l'avvitamento o lo svitamento.

<u>Posizionamento</u> - L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o supporto simile, (il tavolo o il supporto devono essere alti almeno 85 cm da sopra il pavimento) ad una distanza non inferiore a 10 cm dalle pareti laterali e posteriore, in modo che intorno ad esso possa circolare liberamente l'aria necessaria alla sua ventilazione naturale. L'apparecchio non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.

<u>Collegamento elettrico</u> - Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sull'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possano supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici"):
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore;
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;
- nel collegamento diretto alla rete, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;
- il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore;
- la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di ±10%;
- accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio;
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire

Forni elettrici rev. 12\_ CHF423DUD - CHF311DUD - CHF364DUD - CHF411DUD - CHF464DUD - CHF411DALUD - CHF464DALUD ogni rischio.

Collegamento alla rete idrica (per forni predisposti con elettrovalvola) - L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile ad una pressione compresa tra 100 e 200 kPa (1,0 - 2,0bar). L'acqua deve avere una durezza compresa tra 0,5°F e 3°F. così da ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura (è consigliato l'uso di un addolcitore per evitare la squilibratura della ventola la rottura della resistenza e il generarsi di possibili fenomeni corrosivi). Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro dell'apparecchio, con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro, lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie).

<u>Collegamento idrico a serbatoio</u> (per forni predisposti con pompa dell'acqua) - per effettuare la sostituzione dell'elettrovalvola con la pompa dell'acqua (sui forni con predisposizione opzionale della pompa) eseguire le operazioni nel seguente modo: (fig.1)

- 1. togliere la schiena del forno.
- 2. scollegare i fili di alimentazione dell'elettrovalvola.
- 3. scollegare il tubicino (3) dell'acqua dall'elettrovalvola, premendo e tenendo premuto il bordo del raccordo (innesto rapido) di colore nero.
- 4. togliere l'elettrovalvola svitando le due viti che la fissano al telaio del forno.
- 5. fissare la pompa (1) al telaio del forno tramite l'apposito supporto (2) e le due viti (4) in dotazione.
- 6. collegare i fili precedentemente scollegati dall'elettrovalvola all'alimentazione della pompa (8).
- 7. collegare il tubicino precedentemente scollegato dall'elettrovalvola all'innesto rapido della pompa (5).
- 8. collegare il tubicino (6) comprensivo di filtro e zavorra (presente nel "KIT pompa") al "codolo" rastremato (7) della pompa.
- 9. rimontare la schiena del forno.

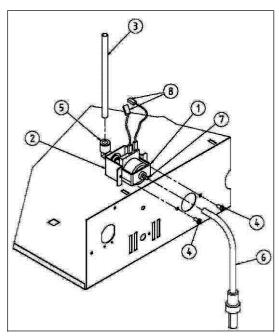


Fig. 1

#### Attenzione:

Per evitare il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura è consigliato riempire il serbatoio di pescaggio della pompa con acqua decalcificata.

Verificare la presenza di acqua nel serbatoio prima di azionare la pompa e durante tutto il funzionamento della stessa.

<u>Il funzionamento della pompa a vuoto (senza acqua nel serbatoio) provoca inizialmente un rumore anomalo della pompa e successivamente la rottura della stessa.</u>

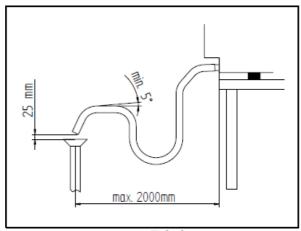
pag. 5

CHEFLINE Srl manuale d'uso ed istruzioni

#### Scarico acqua

#### (per MODD. CHF 411 D UD – CHF 464 D UD – CHF 411 D AL UD – CHF 464 D AL UD)

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi Fig.1) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C). Per evitare strozzature è consigliabile che la tubazione sia del tipo rigido e che lungo il percorso di scarico non presenti curve "a gomito". La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri). La tubazione di scarico va convogliata ad uno scarico aperto a pavimento (Fig.2). Inoltre, il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico. È consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adequato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico.



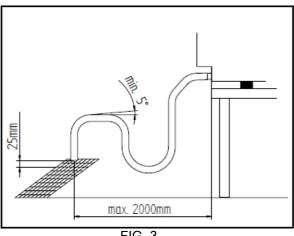


FIG. 2

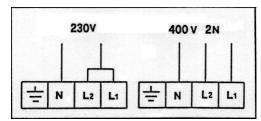
FIG. 3

#### **AVVERTENZA**

I modelli CHF 423 D UD – CHF 311 D UD – CHF 364 D UD non dispongono di tubo di scarico per il drenaggio della camera di cottura.

#### Allacciamento cavo di alimentazione

- -Modd. CHF 423 D UD CHF 311 D UD CHF 364 D UD per avere accesso alla morsettiera è sufficiente togliere il pannello posteriore dell'apparecchio. Allentare il pressacavo e farne passare il cavo attraverso. Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Collegare il conduttore di fase sul morsetto contraddistinto con "L1", il conduttore di neutro sul morsetto contraddistinto con "N" e il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo . Serrare il pressacavo e rimontare il pannello posteriore dell'apparecchio.
- -Modd.-CHF411DALUD-CHF464DALUD-CHF411DUD-CHF464DUDPer avere accesso alla morsettiera è sufficiente togliere il pannello posteriore dell'apparecchio. Allentare il pressacavo efarne passare il cavo attraverso. Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Collegare i conduttori di fase sui morsetti contraddistinti con "L1" e "L2", il conduttore di neutro sul morsetto contraddistinto con "N" e il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo = secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettiera di alimentazione). Serrare il pressacavo e rimontare il pannello posteriore dell'apparecchio.

Ogni apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo  $\[ \]$ . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2,5mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

<u>Dispositivo termico di sicurezza</u> - L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza a riarmo manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento, il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e quindi anche il suo funzionamento.

# 5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)

Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 30/40 minuti a una temperatura di 200°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui grassi della lavorazione.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

L'apparecchio può essere utilizzato: per tutte le cotture al forno di dolci, pizze, carni, pesce, verdure, e per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.

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 (per la cottura di pane e pasticceria non usare teglie con altezza superiore a 20mm; evitare che i prodotti nella teglia vengano a contatto tra di loro.

Riscaldare il forno prima di ogni cottura (impostare una temperatura di 30°C superiore alla temperatura di cottura) per ottenere la massima uniformità.

Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

CHEFLINE Srl manuale d'uso ed istruzioni

## 6. Rischi residui (per l'utente)

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 eventuali zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.

Posizionare la macchina su di un banco o supporto simile, ad un'altezza di almeno 85 cm dal pavimento.

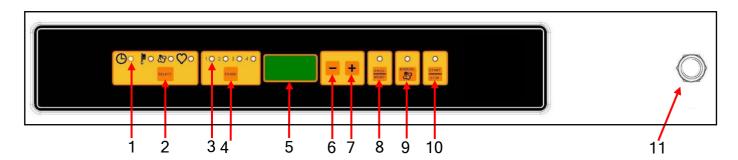
Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.

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.

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro). A porta completamente aperta (apertura a ribalta), la sua superficie interna potrebbe essere utilizzata come piano di appoggio con la conseguenza di danneggiare in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.

#### 7. Uso pannello comandi

Legenda simboli pannello comandi:



1) LED segnalazione parametro attivo	7) Pulsante incremento valore parametro
2) Pulsante selezione parametri cottura	8) Pulsante selezione / memorizzazione programma cottura
3) LED segnalazione fase attiva	9) Pulsante umidità/vapore manuale
4) Pulsante selezione fase cottura	10) Pulsante "START/STOP"
5) Display parametri	11) Presa sonda al cuore (per forni predisposti)
6) Pulsante decremento valore parametro	

#### 8. Accensione

Il pannello comandi (digitale) si attiva automaticamente appena il forno viene alimentato elettricamente.

Sul display compare per circa 2 secondi la scritta "r.XX" (dove "XX" indica il numero della revisione del firmware inserito nella scheda elettronica, es. "r.0.6"). Di seguito compare la scritta "0.00" che indica il tempo (espresso in ore e minuti) e sul riquadro dei "parametri si accende il led relativo al tempo (simbolo ).

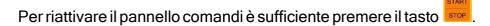
Sul riquadro delle "fasi" si accende il led relativo alla fase 1 (predisposta a ricevere i parametri di cottura).

# 9. Spegnimento

Trascorsi 10 minuti dal termine del ciclo di cottura (in modalità "manuale" o in modalità

"automatica" sia che si termini automaticamente sia che termini premendo il tasto che nessun tasto venga premuto, il pannello comandi si disattiva automaticamente.

Si spegne il display e i led relativi alle funzioni operative; rimane acceso solo il led relativo al tasto



#### 10. Modalità operative

Il ciclo di cottura può essere eseguito in modalità "manuale" o in modalità "programmata" può essere suddiviso in 4 fasi (step) per ciascuna fase è possibile impostare i parametri di cottura TEMPO / TEMPERATURA / UMIDITÀ / TEMPERATURA "AL CUORE" alimento (per forni predisposti).

#### MODALITÀ MANUALE

- Per selezionare i parametri di cottura (TEMPO/TEMPERATURA/UMIDITÀ/TEMPERATURA "AL CUORE") premere il tasto selecti ad ogni pressione del tasto si accende il led relativo al parametro scelto. Perché sia possibile l'avvio del ciclo di cottura è necessario che siano impostati almeno i parametri del tempo e della temperatura di cottura.
- Per selezionare le fasi (1 2 3 4 ) del ciclo di cottura premere il tasto pressione del tasto si accende il led relativo alla fase scelta. Con ciclo di cottura in funzione la fase è segnalata dal lampeggio del relativo led.
- Per impostare o modificare il valore del parametro scelto premere i tasti
- Premendo il tasto + si ha l'incremento del valore del parametro,
- Premendo il tasto si ha il decremento del valore del parametro.
- Il parametro tempo (simbolo ) è impostabile da 0 ore e 01 minuti a 9ore e 59 minuti. Se sul display compare la "INF" o "HLD" significa che viene escluso il conteggio del tempo, il forno funziona in continuazione fino a quando non viene disattivato manualmente il tasto

Con scritta "INF" (leggibile sul display solo per la fase 1) le fasi 2-3-4 non sono più attivabili (led spenti).

Con scritta "HLD" (leggibile sul display solo per la fase 4) significa che il ciclo di cottura, dopo aver esaurito le fasi precedenti, continua senza il conteggio del tempo con i parametri impostati

per la fase 4. (La disattivazione del ciclo di cottura avviene premendo il tasto per la fase 4. (La disattivazione del ciclo di cottura avviene premendo il tasto per la consente all'utilizzatore di mantenere "in caldo" l'alimento (a fine ciclo di cottura) per il tempo desiderato.

Il parametro temperatura (simbolo ) è impostabile da 50°C a 270°C.

Il parametro umidità (simbolo D) è impostabile da 0 a 100 (umidità continua).

Il parametro temperatura "al cuore" (simbolo ) è impostabile da 0°C a 100°C (per forni predisposti).

N.B.: Il parametro temperatura "al cuore" perché sia operativo deve essere impostato prima di iniziare il ciclo di cottura.

## 11. Avvio / interruzione ciclo di cottura

Il ciclo di cottura si avvia e si interrompe premendo il tasto al termine del ciclo di cottura vengono disattivate le resistenze, i motori, l'elettrovalvola acqua. L'avvisatore acustico ("buzzer") suona per un tempo di 30 secondi, sul display lampeggia la scritta "0.00" e restano impostati i valori dei parametri temperatura/umidità relativi all'ultima fase del ciclo.

Se durante i 30 secondi viene impostato un "extra-tempo" il forno si riavvia automaticamente e la cottura continua con i valori dei parametri temperatura e umidità relativi all'ultima fase utilizzata. Allo scadere del "extra-tempo" il ciclo di cottura termina in modo definitivo.

CHEFLINE Srl	manuale d'uso ed	

Se si lasciano scadere i 30 secondi o se si interrompe il ciclo di cottura premendo il tasto parametri impostati si azzerano e il forno si predispone per l'impostazione di un nuovo ciclo di cottura.

#### 12. Visualizzazione / modifica parametri con ciclo di cottura attivo

Con ciclo di cottura attivo, i parametri possono essere visualizzati sul display premendo il tasto

e, per ogni fase (tasto ) che costituisce il ciclo di cottura, possono essere modificati i loro
valori (tasti ).

Trascorsi alcuni secondi dall'ultima modifica effettuata (per qualsiasi delle 4 fasi, il display torna sempre a visualizzare i parametri della fase operativa (led lampeggiante su fase in atto).

#### Se si seleziona il:

#### Parametro "tempo"

Il display visualizza alternativamente per 4 secondi il valore impostato per la fase selezionata (led fisso sul simbolo ), e per 4 secondi il valore totale rimanente (COUNT DOWN)per il resto delle altri fasi (led lampeggiante sul simbolo ).

## Parametro "temperatura"

Il display visualizza alternativamente per 4 secondi il valore impostato per la fase selezionata (led fisso su simbolo ) e per 4 secondi il valore misurato all'interno della camera di cottura (led lampeggiante su simbolo )

#### Parametro "umidità"

Il display visualizza il valore impostato per la fase selezionata (led fisso su simbolo  $^{\&>}$  )

#### Parametro temperatura "al cuore"

Il display visualizza alternativamente per 4 secondi il valore impostato per la fase selezionata (led fisso su simbolo (led lampeggiante su simbolo (led lampeggi

N.B.: Se non è stata collegata (nell'apposita presa) la sonda termica a forma di spillone, al posto del valore misurato compare la scritta "\_ \_\_".

#### 13. Inizio ritardato del ciclo di cottura

Per ritardare l'inizio del ciclo di cottura operare nel seguente modo:

- impostare i parametri desiderati per ogni fase del ciclo di cottura, seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "MODALITÀ OPERATIVE" (paragrafo 10)
- premere il tasto presenti sul pannello comandi. Sul display compare la scritta "0.00"
- premere i tasti + / = e impostare sul display il "TEMPO DI RITARDO" desiderato (massimo 9 ore e 59 minuti)
- premere iltasto per attivare la partenza ritardata.

Il led del tasto sul display. In qualsiasi momento durante il "COUNT DOWN" è possibile modificare il "TEMPO DI RITARDO" impostato premendo i tasti + / -.

Allo scadere del "TEMPO DI RITARDO" impostato inizierà automaticamente il ciclo di cottura.

Per azzerare il "TEMPO DI RITARDO" è sufficiente premere il tasto ; sul display ricompaiono i parametri operativi che possono essere anche modificati. Ripremendo il tasto inizia

regolarmente il ciclo di cottura; diversamente, può essere reimpostato un inizio ritardato del ciclo di cottura operando nel modo già descritto.

N.B.: in caso di BLACK OUT o mancanza di alimentazione elettrica durante il "COUNT DOWN", la programmazione ritardata del ciclo di cottura viene annullata e vengono azzerati i relativi parametri impostati.

L'inizio ritardato del ciclo di cottura è possibile solo in "MODALITÀ MANUALE". Non è possibile inserirlo in un ciclo di cottura programmato.

## 14. Modalità "programmata"

Possono essere memorizzati fino a 99 programmi (cicli) di cottura. Ogni programma può essere formato da 1 o più fasi (fino a 4) di cottura.

# 15. Memorizzazione programma di cottura

Per memorizzare un programma di cottura è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- premere il tasto (accensione led) sul display compare la scritta "P01".
- premere i tasti + e scegliere il numero del programma desiderato (fino a P99).
- impostare i parametri relativi al ciclo di cottura seguendo la stessa procedura utilizzata per la modalità "manuale".
- premere per almeno 5 secondi il tasto : la memorizzazione del programma è confermata sul display con il lampeggio della scritta del numero del programma memorizzato.

Per cancellare un programma memorizzato è sufficiente sostituirlo con un nuovo programma (avente lo stesso numero) nel quale vengano impostati i nuovi parametri relativi al nuovo ciclo di

cottura desiderato. Il nuovo programma deve essere memorizzato premendo il tasto

# 16. Cottura con programma memorizzato

Per richiamare un programma di cottura già memorizzato è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- premere il tasto sul display comparirà la scritta "P01".
- premere i tasti e scegliere il numero del programma desiderato.
- premere il tasto stop .

Sul display compare la scritta "P – H"(funzione "preriscaldamento" camera di cottura). Il forno funziona fino a raggiungere un valore di temperatura uguale al valore impostato per la fase 1 (del ciclo programmato) aumentata di 30°C.

Quando è raggiunta la temperatura di preriscaldamento, sul display lampeggia la scritta "P – H" e si attiva un segnale acustico ("buzzer").

A questo punto è necessario aprire la porta del forno, introdurre l'alimento da cuocere e chiudere la porta: si disattiva il segnale acustico e ha inizio il ciclo di cottura programmato.

N.B.: la funzione di "preriscaldamento" è disponibile (si attiva automaticamente) soltanto con cotture in modalità "programmata".

Durante il funzionamento del forno in modalità "programmata", è possibile visualizzare sul display i valori del parametri impostati come in modalità "manuale".

Per comodità dell'utilizzatore, anche durante il funzionamento del forno in modalità "programmata" è possibile modificare i parametri già impostati.

Non è possibile modificare il parametro temperatura "alcuore".

Terminato il ciclo di cottura programmato, i parametri modificati si "resettano" automaticamente e riprendono il valore inizialmente memorizzato nel programma.

Un programma memorizzato nel quale una fase del ciclo di cottura prevede il parametro temperatura "al cuore", viene segnalato all'utilizzatore con il lampeggio del led su simbolo.

pag. 11

CHEFLINE Srl	manuale d'uso ed	

#### 17. Umidificazione manuale

Con ciclo di cottura attivo (sia modalità "manuale" che modalità "programmata") in qualsiasi momento è possibile produrre umidità (attivazione elettrovalvola o pompa acqua) all'interno della

camera di cottura premendo il tasto (accensione led).

L'umidificazione continua finché il tasto è premuto. Se è in corso un ciclo automatico di

umidificazione premendo il tasto (attivazione elettrovalvola o pompa acqua) viene interrotto; rilasciando il tasto il ciclo automatico di umidificazione riprende.

#### 18. Dispositivo porta

Il dispositivo interrompe il funzionamento del forno (interrompe il ciclo di cottura) ogni volta che ne viene aperta la porta; quando si chiude la porta il ciclo di cottura riprende da dove è stato interrotto.

#### 19. Blackout

Ripristina l'erogazione elettrica dopo un blackout, il forno riprende a funzionare automaticamente e il ciclo di cottura riprende dall'istante in cui è stato interrotto.

#### 20. Tecniche di cottura

Cottura a convezione – Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata, fatta circolare forzatamente nella camera di cottura. Il calore raggiunge uniformemente e in modo rapido ogni parte della camera consentendo la cottura contemporanea dei cibi di natura diversa sistemati su più ripiani (purché la loro temperatura di cottura sia la stessa), senza mescolarne sapori e odori. La cottura a convezione è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

<u>Cottura a convezione + umidità</u> – All'aria calda può essere aggiunta dell'umidità in modo da generare un clima caldo-umido nella camera di cottura.

Tale clima rende morbida la superficie dell'alimento evitandone la formazione della "crosta".

#### Cottura con funzione "temperatura al cuore" (per forni predisposti)

È possibile impostare la temperatura all'interno (al cuore) dell'alimento da cuocere, utilizzando l'apposita sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore). La sonda va infilata al centro dell'alimento, nella zona più spessa, evitando il contatto con eventuali parti ossee. Dopo avere posizionato l'alimento in camera di cottura, estrarre il cavo della sonda termica e chiudere la porta del forno. La spina della sonda va collegata nell'apposita presa situata sul lato destro del pannello comandi.

- Cottura con il parametro "tempo" impostato da 01 minuti a 9 ore e 59 minuti
  Se durante il ciclo di cottura la sonda termica a forma di spillone dovesse andare in avaria,
  la cottura continua ugualmente per il tempo impostato.
- Cottura con il parametro "tempo" impostato come "INF"
  Se durante il ciclo di cottura la sonda termica a forma di spillone dovesse andare in avaria,
  la cottura si interrompe definitivamente.
- Cottura con più fasi impostate e sonda termica (sonda spillone) collegata Selezionando il parametro "tempo", il display visualizza alternativamente il tempo impostato per la fase attiva e la scritta "Prb" (conferma che in una fase del ciclo di cottura è impostato il parametro "temperatura al cuore").
- Cottura con più fasi impostate e sonda termica (sonda spillone) scollegata selezionando il parametro "tempo", il display visualizza alternativamente il tempo impostato per la fase attiva e il tempo totale per tutte le fasi del ciclo di cottura.

Il ciclo di cottura termina appena la temperatura rilevata dalla sonda "spillone" (infilata nell'alimento) raggiunge il valore impostato nel parametro "temperatura al cuore" (indipendentemente dal valore impostato del parametro "tempo").

<u>Avvertenze</u>: 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 penzoloni fuori dalla camera di cottura: può essere causa di scottature. Prima di un eventuale riuso immediato è consigliabile raffreddarla (in questo modo si evitano anche dannose forature nell'alimento).

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

#### 21. Pulizia e manutenzione ordinaria

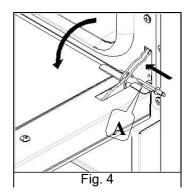
(AVVERTENZA: Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio)

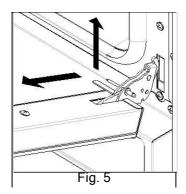
<u>Pulizia generale</u> - La pulizia va effettuata quando il forno è freddo. Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e sapone, non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle. Per la pulizia dell'acciaio non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti. Usare i prodotti specifici in commercio o un po' di aceto caldo. Risciacquare bene con l'acqua e asciugare con un panno morbido. Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone, ecc.) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi. Non lavare l'apparecchio con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza. Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno.

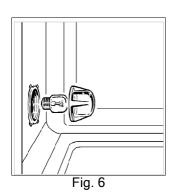
<u>Pulizia del forno</u> - È buona norma pulire l'interno del forno alla fine di ogni giornata di funzionamento. In questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo del forno. Pulirlo accuratamente con acqua calda e sapone o con gli appositi prodotti in commercio.

<u>Pulizia della porta del forno</u> – (escluso modd. CHF411DALUD – CHF464DALUD) Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere come segue:

- aprire completamente la porta;
- infilare nei fori "A" presenti sulle due cerniere le apposite spine in dotazione (Fig. 4);
- alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 5);
- Rimettere in sede la porta operando inversamente.







Sostituzione lampada vano forno - Disinserire elettricamente l'apparecchio; svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 6) con le relative ghiere per la tenuta ermetica; svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

- Tensione 230/240 V
- Potenza 15 W
- Attacco E14

Rimontare la calotta in vetro con le relative ghiere per la tenuta ermetica e attivare l'erogazione di energia.

# 22. Guasti possibili

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
	<ul> <li>Collegamento alla rete elettrica non conforme.</li> </ul>	<ul> <li>Controllare il collegamento alla rete.</li> </ul>
Pannello comandi totalmente spento	- Tensione di rete non presente.	<ul> <li>Ripristinare la tensione di alimentazione.</li> </ul>
(il forno non funziona).	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	<ul> <li>Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza.</li> </ul>
	<ul> <li>Fusibile di protezione scheda elettronica (pannello comandi) interrotto.</li> </ul>	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
Ciclo di cottura	- Porta aperta o socchiusa.	<ul> <li>Chiudere correttamente la porta.</li> </ul>
impostato e pulsante me attivato: il forno non funziona.	- Dispositivo (interruttore) porta danneggiato.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato.
Produzione umidità in	<ul> <li>Collegamento alla rete idrica non conforme</li> <li>Collegamento della pompa nonconforme.</li> </ul>	<ul> <li>Controllare il collegamento alla rete idrica (elettrov.) o il collegamento della pompa.</li> </ul>
camera di cottura attivata: non esce acqua	<ul> <li>Rubinetto di intercettazione chiuso (elettrovalvola)</li> <li>Serbatoio senza acqua (pompa)</li> </ul>	<ul> <li>Controllare il rubinetto.</li> <li>Controllare la presenza dell'acqua nel serbatoio.</li> </ul>
dai tubi di immissione	- Filtro ingresso acqua danneggiato	- Pulire il filtro.
	- Elettrovalvola o pompa ingresso acqua danneggiata	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
Porta chiusa: esce	- Montaggio guarnizione non conforme.	<ul> <li>Controllare il montaggio della guarnizione.</li> </ul>
acqua/vapore dalla	- Guarnizione danneggiata	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
guarnizione.	<ul> <li>Meccanismo maniglia allentato (porta apertura laterale)</li> </ul>	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
Il forno non cuoce in	<ul> <li>Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità (nel caso di forno che dispone di due motori).</li> </ul>	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
modo uniforme.	<ul> <li>I motori non effettuano l'inversione di marcia.</li> </ul>	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>
Lampada illuminazione	- Lampada danneggiata.	- Sostituire la lampada.
camera cottura non funziona.	- Lampada "svitata"	<ul> <li>Controllare che la lampada sia avvitata correttamente.</li> </ul>
Sul display compare la scritta "ER1"	<ul> <li>Collegamento sonda camera cottura- pannello comandi (scheda elettronica) interrotto.</li> </ul>	<ul> <li>Controllare il collegamento al pannello comandi.</li> </ul>
SCIILLA ENT	- Sonda camera cottura danneggiata.	<ul> <li>Rivolgersi ad un tecnico qualificato.</li> </ul>

#### 23. Assistenza tecnica

Questo apparecchio prima di lasciare la fabbrica è stato messo a punto e collaudato da personale esperto e specializzato in modo da ottenerne i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione, rispettando le norme di sicurezza nazionali in vigore. Raccomandiamo di rivolgerVi sempre al concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchio ed il suo numero di matricola (vedi targhetta "dati tecnici" posizionata sul pannello posteriore).

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

## 24. Informazioni agli utenti

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



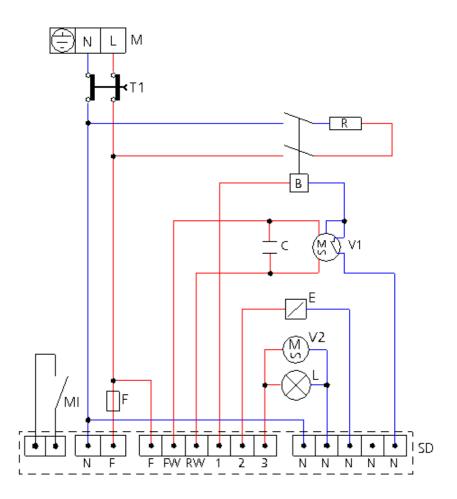
La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento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

sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.

CHEFLINE Srl\_\_\_\_\_manuale d'uso ed istruzioni

# 25. Schemi elettrici

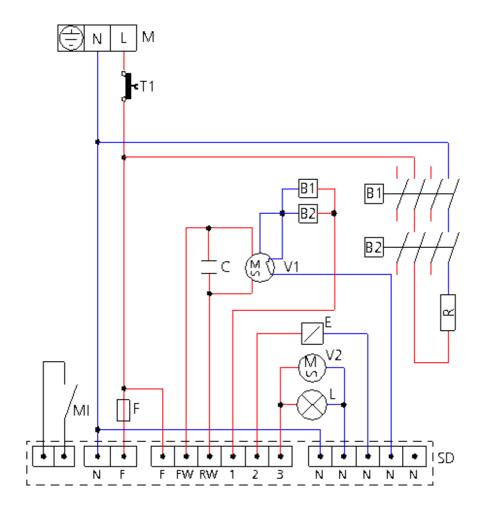
# MODD. CHF 423 D UD



# Legenda

M	Morsettiera alimentazione	R	Resistenza circolare
T1	Termostato di sicurezza	V1	Motoventilatore
SD	Scheda digitale	V2	Motoventilatore di raffreddamento
MI	Microinterruttore porta	С	Condensatore
F	Fusibile	L	Lampada illuminazione
В	Bobina teleruttore	Ε	Elettrovalvola umidificazione

# MODD. CHF 311 D UD -CHF 364 D UD

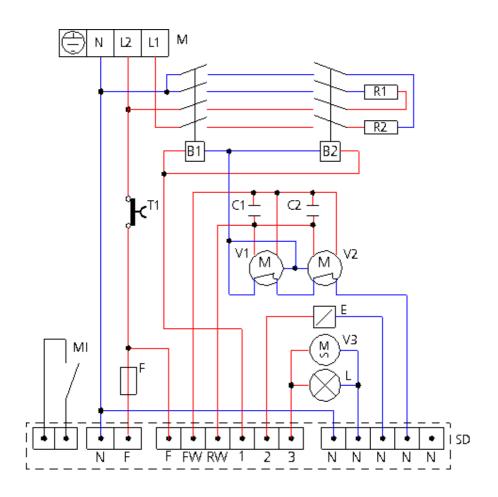


# Legenda

M	Morsettiera alimentazione	B1-B2	P. Bobina teleruttore
T1	Termostato di sicurezza	R	Resistenza circolare
SD	Scheda digitale	V1	Motoventilatore
MI	Microinterruttore porta	V2	Motoventilatore di raffreddamento
F	Fusibile	С	Condensatore
Е	Elettrovalvola umidificazione	L	Lampada illuminazione

CHEFLINE Srl\_\_\_\_\_manuale d'uso ed istruzioni

# MODD. CHF 411 D AL UD - CHF 464 D AL UD - CHF 411 D UD - CHF 464 D UD



# Legenda

M	Morsettiera alimentazione	B1-B2	Bobina teleruttore
T1	Termostato di sicurezza	R1-R2	Resistenza circolare
SD	Scheda digitale	V1-V2	Motoventilatori
MI	Microinterruttore porta	V3	Motoventilatore di raffreddamento
Ε	Elettrovalvola umidificazione	C1-C2	Condensatore
F	Fusibile	L	Lampada illuminazione

### 26. Garanzia convenzionale

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

Con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta, per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto. Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

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

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede di Chefline srl e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative. Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate da Chefline. CHEFLINE SRL non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o consequenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa. I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Chefline.

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

CHEFLINE Srl	manuale d'uso ed istruzion

# 27. Disponibilità e fornitura parti di ricambio

Chefline srl 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.

# 28. 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 Chefline Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Chefline Srl non risponde a qualsiasi inesattezza, imputabile ad errori di stampa o trascrizione, presenti negli strumenti di presentazione e descrizione tecnica e commerciale dei propri prodotti alla clientela.

pag. 20