FORNO CONVEZIONE A GAS

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI MODD. CHF 1111G E UD - CHF 1064G E UD

rev. 4

CATEGORIA II2H3+
IT

CE 0705

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 Descrizione ed avvertenze generali
- 1.1 Avvertenze generali
- 1.2 Targhetta dati tecnici e targhetta con avvertenze
- 1.3 Caratteristiche tecniche

2 Istruzioni per l'installatore
- 2.1 Immagazzinaggio
- 2.2 Trasporto dell'apparecchio
- 2.3 Sballaggio dell'apparecchio
- 2.4 Rimozione pellicola di protezione
- 2.5 Smaltimento degli imballi
- 2.6 Posizionamento
- 2.7 Collegamento gas
- 2.8 Collegamento elettrico
- 2.9 Collegamento alla rete idrica
- 2.10 Scarico acqua
- 2.11 Dispositivi termici di sicurezza
- 2.12 Smaltimento dell'apparecchio

3 Messa in funzione (per l'installatore)
- 3.1 Controllo della portata termica nominale
- 3.2 Controllo della pressione di allacciamento
- 3.3 Adattamento ad altro gas
- 3.4 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria

4 Istruzioni per l'utilizzatore
- 4.1 Informazioni generali
- 4.1.1 Rischi residui
- 4.2 Istruzioni di funzionamento
- 4.2.1 Pannello comandi

5 Accensione

6 Modalità operative

7 Tecniche di cottura

8 Dispositivo porta

9 Blackout

10 Comunicazione con PC

11 Pulizia
- 11.1 Informazioni generali
- 11.2 Pulizia camera di cottura
- 11.3 Pulizia della guarnizione porta
- 11.4 Pulizia della porta
- 11.5 Pulizia dell'involucro esterno
- 11.6 Periodo di inattività

12 Manutenzione
- 12.1 Informazioni generali
- 12.2 Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura
- 12.3 Sostituzione della guarnizione porta
- 12.4 Pulizia delle ventole
- 12.5 Ripristino del dispositivo termico di sicurezza

13 Guasti possibili

14 Allarmi possibili

15 Schema elettrico

16 Assistenza tecnica e ricambi originali
- 16.1 Lista componenti di ricambio

17 Informazioni agli utenti

18 Garanzia convenzionale

19 Disponibilità e fornitura parti di ricambio

20 Legge applicabile e foro competente

Avvertenza 1:

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 (II2H3+). Per i Paesi europei le cui sigle sono presenti nella targhetta dati posta sul pannello laterale sinistro (vedere Fig. 1), 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 2:

Queste istruzioni sono valide solo se il codice del Paese CE 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 3:

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.

Avvertenza 4:

Il cavo di alimentazione deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e sezione 3 x 1,5 mm2; nel caso di collegamento permanente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti della categoria di sovratensione III (4000V).

Avvertenza 5:

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 ogni rischio.

Avvertenza 6:

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati ¾" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

1. Descrizione ed avvertenze generali

I forni elettrogas a convezione MODD. CHF 1111G E UD – CHF 1064G E UD sono dotati di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato, incaricato e responsabile della valutazione del soddisfacimento dei requisiti essenziali prescritti dalla Direttiva gas 2009/142/CE. 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 dalla Direttiva.

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 due ventilatori interni bidirezionali. I parametri inerenti alla cottura (tempi, temperature e produzione vapore) si impostano agendo sulle relative manopole di regolazione presenti sul pannello comandi. I valori dei parametri impostati vengono evidenziati sul display digitale.

1.1 Avvertenze generali

- 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.
- Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso, installazione e manutenzione. Lo scopo del presente manuale è di far conoscere agli operatori le prescrizioni ed i criteri fondamentali per garantire la loro sicurezza ed allungare la durata di funzionamento del forno. Questo manuale deve essere letto da tutto il personale autorizzato ad operare sull'apparecchio prima della sua messa in funzione. Esso deve essere conservato con l'apparecchio per ogni futura consultazione. In caso di deterioramento o smarrimento, richiederne una copia direttamente al produttore. Queste istruzioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta dati. Nei Paesi Europei per i quali la commercializzazione è possibile, saranno forniti i libretti in lingua ufficiale con gli specifici riferimenti ai gas, pressioni, categorie e condizioni di allacciamento.
- La manutenzione, l'adattamento ad altro tipo di gas, l'installazione, la verifica del funzionamento devono essere eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Installare l'apparecchio in un ambiente opportunamente aerato e metterlo in funzione rispettando le normative in vigore. Esigere parti di ricambio originali e dopo la sostituzione e/o regolazione di un componente, quale l'aria primaria, accertarsi che venga sigillato con vernice per evitare eventuali manomissioni. Si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.
- Disinserire l'alimentazione elettrica, chiudere l'alimentazione del gas e dell'acqua prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione sull'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

  I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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

1.2 Targhetta dati tecnici e targhetta con avvertenze

La targhetta dei dati tecnici (Fig. 1) è applicata sul pannello laterale sinistro del forno, mentre la targhetta con le avvertenze d'installazione (Fig. 2) è applicata sul pannello posteriore. Una targhetta supplementare, da rimuovere con tutti gli imballaggi, è presente all'esterno dell'imballo.

2015

CE 0705

N° 705CQ299

IT ; G20 ; 2H ; 20 mbar

Mod.	CHF 1111G TC
Serial Number	XX E UD
Qn	17.50 kW
Type	A1 ☐ B11☐ B21☐

G20 = 1.852 m3/h
G25 = 2.153 m3/h
G25.1 = 2.150 m3/h
G2.350 = 2.574 m3/h
G30 = 1.380 kg/h
G31 = 1.360 kg/h

220-230 V AC 50 Hz 700 W | IPX3 | 100 ÷ 200 kPa(1.0 ÷ 2.0 bar)

IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK-TR-CZ	II2H3+	G20; G30/G31	20; 28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20; G25; G30,G31	20; 20; 50 mbar
LU	I2E	G20	20 mbar
LU	I3+	G30/G31	28-30/37 mbar
AT-CH	II2H3B/P	G20; G30,G31	20; 50 mbar
BE-FR	II2E+3+	G20/G25; G30/G31	20/25; 28-30/37 mbar
NL	II2L3B/P	G25; G30,G31	25; 28-30 mbar
IS-CY-MT	I3B/P	G30,G31	28-30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20; G25.1; G30,G31	25; 25; 28-30 mbar
PL	II2ELs3B/P	G20; G2.350; G30,G31	20; 13; 37 mbar
AL-BA-BG-DK-EE-FI-HR-LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA	II2H3B/P	G20; G30,G31	20; 28-30 mbar

Fig. 1

DE	"Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belufteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives á l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El apparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atencion a las instrucciones para el luso y mantenimiento del apparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be c nnected according to standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
PT	O aparelho deve ser ligado em conformidade com as normas vigentes e deve ser instalado somente em locais bem ventilados. Deve-se prestar particular atenção às instruções para o uso e a manutenção do aparelho antes de pô-lo em funcionamento.
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Fig. 2

1.3 Caratteristiche tecniche

Dimensioni esterne d'ingombro L x P x H	935 x 980 x 1388 mm	
Peso	152 kg	
Portata termica nominale	17,5 kW	
Massimo carico per teglia: GN 1/1-600x400mm	4 - 2 kg	
Carico totale: GN 1/1-600x400mm	44 - 20 kg	
Raccordo del gas ISO 7-1	1/2 "	
Raccordo dell'acqua	3/4 "	
Tubo verticale di evacuazione fumi	Ø 150 mm; altezza min. 1000 mm	
Categoria apparecchio (per l'Italia)	II2H3+	
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20 a 20 mbar	
Tipo di costruzione	B_{11} / B_{21}	
Alimentazione elettrica	220-230 V ~	
Potenza elettrica	0,7 kW	
Classe	I	
Cavo di alimentazione	Tipo H07RN-F 3 x 1,5 mm^2	
Allacciamento cavo di alimentazione	Tipo : Y	
Pressione di allacciamento gas	Gas liquido butano/propano G30/G31 : 30/37 mbar Gas metano G20: 20 mbar	
Pressione di allacciamento acqua	Max. 200 kPa (2,0 bar)	
Consumo di gas calcolato con il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar	G30 :1.380 kg / h	G20 : 1.852 m^3 / h
Parametri al camino B_{11} (Ø 150 mm, L=1 m) (G20 20 mbar)	Portata fumi :	31.63 g/s
	Temperatura fumi :	136.8 °C
	Pressione fumi :	-2.1 Pa
Parametri al camino B_{11} (Ø 150 mm, L=1 m) (G30 28-30 mbar)	Portata fumi :	29.60 g/s
	Temperatura fumi :	141.6 °C
	Pressione fumi :	-2.3 Pa
Diametro iniettore principale	G30/G31 : 220 1/100 mm	G20 : 320 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	G30/G31 36 mm	G20 24 mm

Tabella 1

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

2. Istruzioni per l'installatore

L'installatore deve assicurarsi che la messa in funzione sia conforme alle vigenti disposizioni nazionali. L'apparecchio deve essere installato soltanto da personale qualificato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Egli dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui l'apparecchio viene installato. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali.

I dispositivi protetti e/o sigillati dal costruttore e che non sono destinati a manutenzione, regolazione o adattamento per cambio gas non devono essere manipolati né dall'installatore né dall'utente. I sigilli che devono essere rimossi per il cambio gas vanno ripristinati al termine dell'adattamento.

Il costruttore non risponde per danni a persone, animali domestici o cose derivanti da errori di installazione. Non è responsabile nemmeno per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa installazione.

2.1 Immagazzinaggio

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

2.2 Trasporto dell'apparecchio

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

2.3 Sballaggio dell'apparecchio

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

2.4 Rimozione pellicola di protezione

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

2.5 Smaltimento degli imballi

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel luogo dove è stato installato l'apparecchio. I diversi materiali (legno-carta-cartone-nylon-punti metallici) di cui è costituito l'imballo devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi centri di raccolta. In ogni caso attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

2.6 Posizionamento

Controllare il luogo dell'installazione verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie (le dimensioni dell'apparecchio senza pallet sono riportate in figura 3). L'apparecchio deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti; se possibile, va posto sotto una cappa di aspirazione che possa assicurare la completa evacuazione dei gas combusti che si generano durante la cottura.
L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; mai sul pavimento. Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

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

L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, non deve superare 1,6 metri dal pavimento; in caso contrario applicare l'apposito simbolo adesivo ( ) in dotazione ad una altezza di 1,6 metri.
Per favorire l'accessibilità e la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio lasciare almeno 50 cm di spazio tra il fianco sinistro e la parete (o altro apparecchio), ed almeno 10 cm, tra la schiena e la parete e tra il fianco destro e la parete (Fig.3). È severamente vietato ostruire anche in modo parziale, anche per brevi periodi, qualsiasi apertura di aerazione presente sul forno.
L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta

costruttrice l'apparecchio ed annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. Per la stessa ragione, non posizionare apparecchiature con fonte di calore sul lato sinistro del forno; infatti se la temperatura ambiente su quel lato diventa eccessiva viene compromessa la corretta funzionalità del forno.
Se l'apparecchio viene installato in vicinanza di pareti, ripiani, mensole e simili, questi devono essere del tipo non infiammabile o insensibili al calore; diversamente, dovranno essere protette da un adeguato rivestimento ignifugo. A tale riguardo è indispensabile agire in conformità alle norme vigenti in fatto di prevenzione contro il rischio di incendi.
In relazione alla modalità di evacuazione dei fumi combusti ed in conformità a quanto prescritto dalle locali leggi in materia di installazione degli apparecchi a gas, questo forno può essere classificato e quindi installato nei seguenti modi:

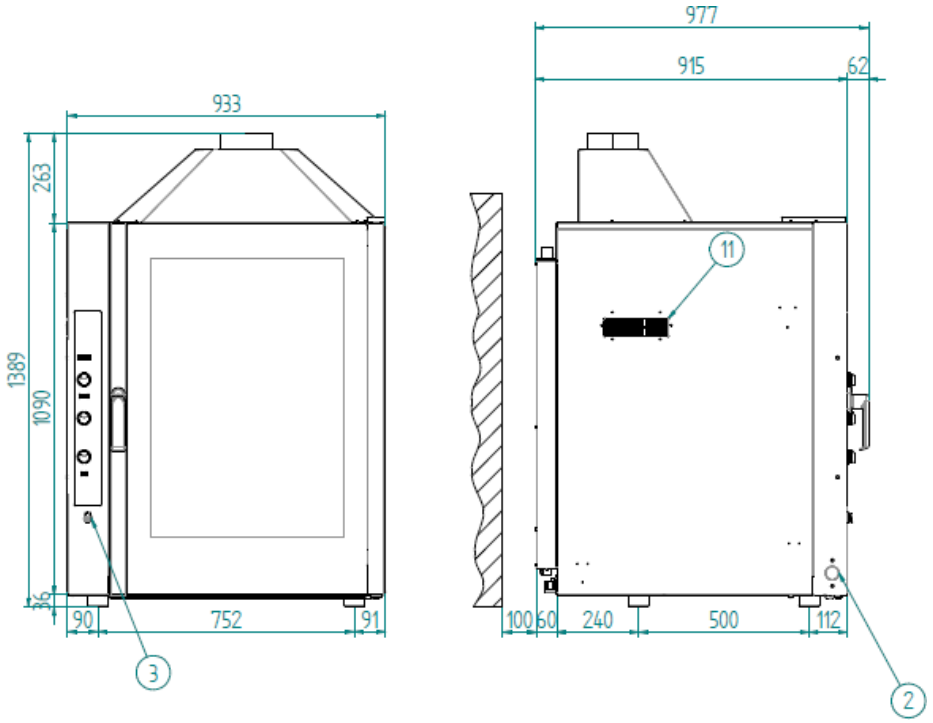
Installazione del tipo A_1: con prelievo dell'aria comburente ed evacuazione dei gas combusti direttamente nell'ambiente d'installazione. Tale installazione prevede comunque di mantenere salubre il locale di lavoro attraverso l'evacuazione dell'aria viziata e l'afflusso di aria fresca mediante ventilatori a parete o cappe d'aspirazione.

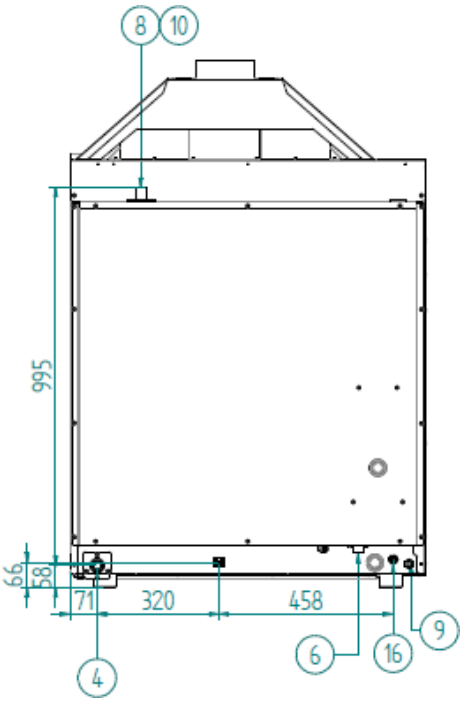
Installazione del tipo B_{21}: istallazione necessaria sotto cappa di aspirazione

Installazione del tipo B_{11}: con evacuazione dei gas combusti all'esterno dell'ambiente d'installazione e con dispositivo rompitiraggio antivento compatibile con un tubo verticale (diam. 150 mm) che facilita l'evacuazione dei fumi nella cappa di aspirazione o direttamente nella canna fumaria dell'edificio.
Poiché i fumi combusti possono raggiungere alte temperature, fare particolare attenzione a non surriscaldare eventuali elementi sensibili alla temperatura (filtri della cappa, cavi elettrici, ecc.).
Per i particolari riguardanti l'installazione (come ad esempio le sezioni minime di ventilazione, stoccaggio delle bombole gas, ecc.), consultare le norme specifiche in vigore nel Paese di destinazione. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti sotto o intorno all'apparecchiatura.
La norma italiana UNI 8723 in vigore dall'ottobre 2010 ("Impianti a gas per l'ospitalità professionale di comunità e similare") fornisce le prescrizioni di sicurezza in merito alla conformità degli impianti, alla ventilazione/aerazione dei locali ed allo scarico dei fumi combusti e dei prodotti di cottura. Essa è valida per il territorio nazionale italiano e ne va consultata comunque l'edizione o emendamenti più recenti.

Il tipo d'installazione dei forni (A1, B11 o B21) è soggetta alle norme nazionali; in ragione di ciò, il tecnico incaricato deve rispettare i regolamenti nazionali e poi classificare il forno ponendo una croce sulla casella presente nella targhetta dati (A1-B11-B21).
La classificazione riguardante il metodo di scarico fumi dipende dalla portata termica dell'apparecchio, dalla sua tipologia, dalla volumetria del locale e dal tipo di ventilazione presente (forzata o naturale); in genere le sezioni di afflusso aria e di scarico fumi/vapori dipendono, tra le altre cose, dal carico termico totale degli apparecchi presenti nel comune locale (vano tecnico).
I forni Chefline sono dotati di un dispositivo di scarico fumi fissato sul tetto (vedere Fig. 3); esso funge da rompitiraggio/antivento nel caso di installazione B11 prevista con allacciamento diretto alla canna fumaria per mezzo di un tubo verticale; tuttavia il dispositivo costituisce parte integrante del forno e non deve mai essere rimosso, indipendentemente dal tipo d'installazione.

Disegni installazione/allacciamento





2	PRESA SERIALE
3	PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE
4	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)
6	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTROVALVOLA FILETTATA 3/4")
8	SFIATO VAPORE
9	PRESSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
10	ATTENZIONE SUPERIFICIE CALDA
11	NON OSTRUIRE LE APERTURE DI AERAZIONE
16	INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 1/2"

Fig. 3 (Le dimensioni si intendono espresse in mm.)

2.7 Collegamento gas

Prima dell'installazione accertarsi, che l'apparecchio sia predisposto per il gas presente. In caso contrario, consultare il paragrafo "Adattamento ad altro gas" oppure contattare il servizio tecnico del costruttore. Il collegamento alla rete di alimentazione gas deve essere effettuato secondo la norma UNI 8723 e le norme di prodotto ad essa associate (Italia). L'attacco gas dell'apparecchio è R 1/2"; questa sezione di entrata non deve essere ridotta.
Il collegamento all'alimentazione del gas deve essere eseguito mediante tubazioni rigide o flessibili (lunghezza massima 1.5 m) in materiale esclusivamente metallico, con sezioni proporzionate alla potenza dell'apparecchio ed alla lunghezza del percorso. Accertarsi che il tubo non passi vicino alle zone calde e che non sia sottoposto a sforzi di torsione e trazione. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura. Dopo aver installato l'apparecchio, sottoporre l'intero circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione). Le giunzioni delle tubazioni in rame devono essere effettuate mediante accoppiamenti meccanici senza guarnizioni.

2.8 Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
Accertarsi, prima del collegamento elettrico che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta dati corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione e che quest'ultimo sia munito di efficace collegamento di terra. Il cavo di alimentazione deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e sezione 3 x 1,5 mm^2; nel caso di collegamento permanente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti della categoria di sovratensione III (4000V) rispondente alle norme in vigore (ex: interruttore magnetotermico automatico). Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere eseguito tramite l'apposito morsetto che si trova sul retro e che è contrassegnato con il simbolo ⏚. Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm^2.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi 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 con un cavo che presenta le stesse caratteristiche (paragrafo 1.3), e deve essere montato dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

2.9 Collegamento alla rete idrica

Il collegamento alla rete idrica deve essere fatto in accordo con le Normative nazionali.
L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza massima di 100 µS/cm (5°f). È obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura. La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). Se la pressione di rete supera 2,0 bar, installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Se il valore è inferiore a 1,0 bar utilizzare una pompa per innalzare la pressione. La temperatura dell'acqua non deve superare i 30°C. L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati ¾" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.
Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata R3/4" presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (Fig.3), 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).

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

2.10 Scarico acqua

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

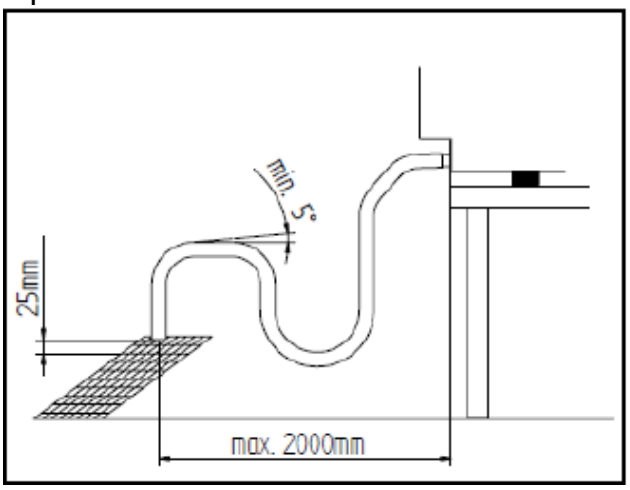


FIG. 4

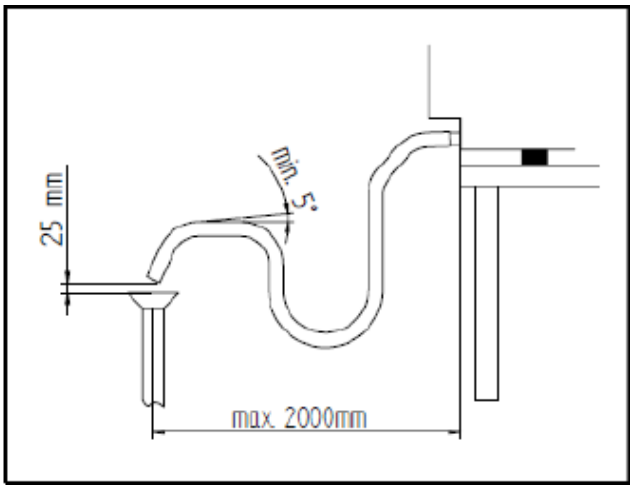


FIG. 5

2.11 Dispositivo termico di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a ripristino manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e quindi anche l'afflusso di gas al bruciatore.

2.12 Smaltimento dell'apparecchio

L'apparecchio è fabbricato con materie prime riciclabili e non contiene sostanze tossiche o pericolose per le persone e per l'ambiente. Il suo eventuale smaltimento, come pure quello del suo imballo, deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel luogo dove è stato installato. I diversi materiali di cui si compone, devono essere separati per tipologia di smaltimento e consegnati negli appositi centri di raccolta. In ogni caso attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

3. Messa in funzione (per l'installatore)

3.1 Controllo della portata termica nominale

La portata termica nominale deve essere verificata dal tecnico autorizzato o dall'Ente fornitore del gas, seguendo le informazioni presenti in questo manuale d'uso. Tale controllo deve avvenire nel caso di nuove installazioni oppure di adattamento ad altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione straordinaria.
Non è prevista un'ulteriore possibilità di regolazione della portata termica nominale che si ha misurando la corretta pressione di allacciamento e controllando che l'iniettore utilizzato sia di diametro appropriato. Il controllo della portata termica nominale si effettua con l'ausilio di un contatore e di un cronometro. Il volume esatto di gas che deve passare per unità di tempo si può ricavare dalla tabella dei dati tecnici. Tale valore va mantenuto nell'ambito previsto, con una tolleranza pari al ±5%.

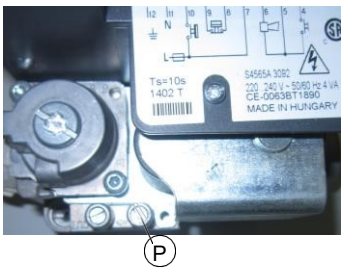
3.2 Controllo della pressione di allacciamento (Fig. 6)

La pressione d'allacciamento viene misurata, con apparecchio in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per liquidi (ad esempio un manometro ad "U", risoluzione minima 0,1 mbar) oppure un manometro digitale . Per eseguire tale controllo, togliere il fianco sinistro dell'apparecchio e collegare il tubo flessibile "T" del manometro "M" alla presa di pressione in entrata "P" dell'elettrovalvola del gas, dopo aver allentato la vite di tenuta della presa di pressione.

Misurare la pressione di allacciamento: se questa non è compresa nell'ambito dei valori indicati nella tabella 2 e non è possibile riportarla a tali valori regolando i riduttori di pressione dell'impianto di distribuzione del gas, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione definitiva dell'apparecchiatura.
L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.

Tipo di gas	Pressione gas (mbar)		
	Normale	Minima	Massima
Gas metano H G20	20	17	25
Gas liquido GPL G30/G31	30/37	20/25	35/45

Tabella 2



Legenda:
T = Tubo flessibile
M = Manometro ad "U"
P = Presa di pressione all'entrata dell'elettrovalvola gas

Fig. 6

Dopo aver misurato la pressione di allacciamento, scollegare il tubo flessibile "T", e avvitare di nuovo la vite di tenuta della presa di pressione "P".

3.3 Adattamento ad altro gas

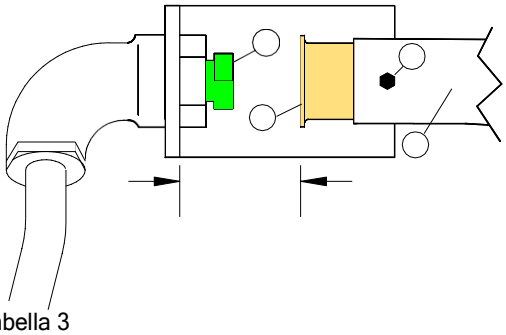
Per adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello di collaudo in fabbrica (vedi targhetta dati tecnici), si deve sostituire l'iniettore del bruciatore principale e regolare l'afflusso dell'aria primaria tramite l'apposita boccola di regolazione. A tale scopo, disinserire l'alimentazione elettrica e, dopo aver tolto il pannello laterale sinistro, accedere al bruciatore e all'organo di regolazione dell'aria primaria. In caso di mancanza dei pezzi di ricambio, rivolgersi al servizio tecnico del produttore. L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Facendo riferimento ai dati tecnici di tabella 1 e 3, operare la sostituzione dell'iniettore principale e la regolazione dell'aria primaria.

3.4 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria (Fig. 7)

AVVERTENZA! Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio e staccato l'alimentazione elettrica.

Eseguire in serie le seguenti operazioni dopo aver tolto lo schienale dell'apparecchio:

- Allentare la vite "V" di bloccaggio con una chiave o un cacciavite e sfilare la boccola "B" verso il tubo Venturi del bruciatore.
- Con apposita chiave da 13 mm, svitare e sostituire l'iniettore "U" con quello corrispondente al nuovo gas installato, facendo riferimento alla tabella 3 e controllando che il diametro sia stampigliato.
- Regolare la boccola dell'aria "B" alla corretta distanza H che è la distanza in millimetri tra le sede piana del porta-iniettore e la boccola di regolazione.
- Sigillare la vite e la boccola con vernice.
- Ricollocare in sede il pannello dell'apparecchio.



Legenda:
B = Boccola dell'aria primaria
T = Tubo venturi del bruciatore
U = Iniettore
V = Vite di fissaggio boccola

Fig. 7

Tabella 3

Gas	Pressione	Diametro iniettore	Distanza H
G30/G31	30/37 mbar	220 1/100 mm	36 mm
G20	20 mbar	320 1/100 mm	24 mm

AVVERTENZA! Dopo ogni adattamento a nuovo gas, accertarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati tecnici un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione oppure applicare una nuova targhetta per identificare lo stato corrente della regolazione gas.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

4. Istruzioni per l'utilizzatore

ATTENZIONE!:

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Tutti i lavori di manutenzione e riparazione ordinaria devono essere effettuati solamente da personale qualificato.
- Tutte le operazioni di installazione, messa in opera e manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da installatori autorizzati dalla ditta produttrice, nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
- È buona norma far controllare periodicamente l'apparecchio da un tecnico specializzato per mantenere una perfetta efficienza; a tale scopo, si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.

4.1 Informazioni generali

- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C
- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti a una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui di oli usati per la lavorazione.
- 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.
- 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).
- Sorvegliare il forno durante il funzionamento.
- Chiudere il rubinetto di intercettazione gas e acqua a monte e staccare l'alimentazione elettrica a fine utilizzo.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- L'apparecchio può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.
- 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.
- Non manipolare i dispositivi sigillati dal costruttore; ogni tentativo di manipolare l'apparecchiatura è vietato e fonte di pericolo. L'uso scorretto di questa apparecchiatura e l'inosservanza parziale o totale delle istruzioni sollevano il costruttore da ogni responsabilità per eventuali danni alle persone e alle cose.

Avvertenza

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

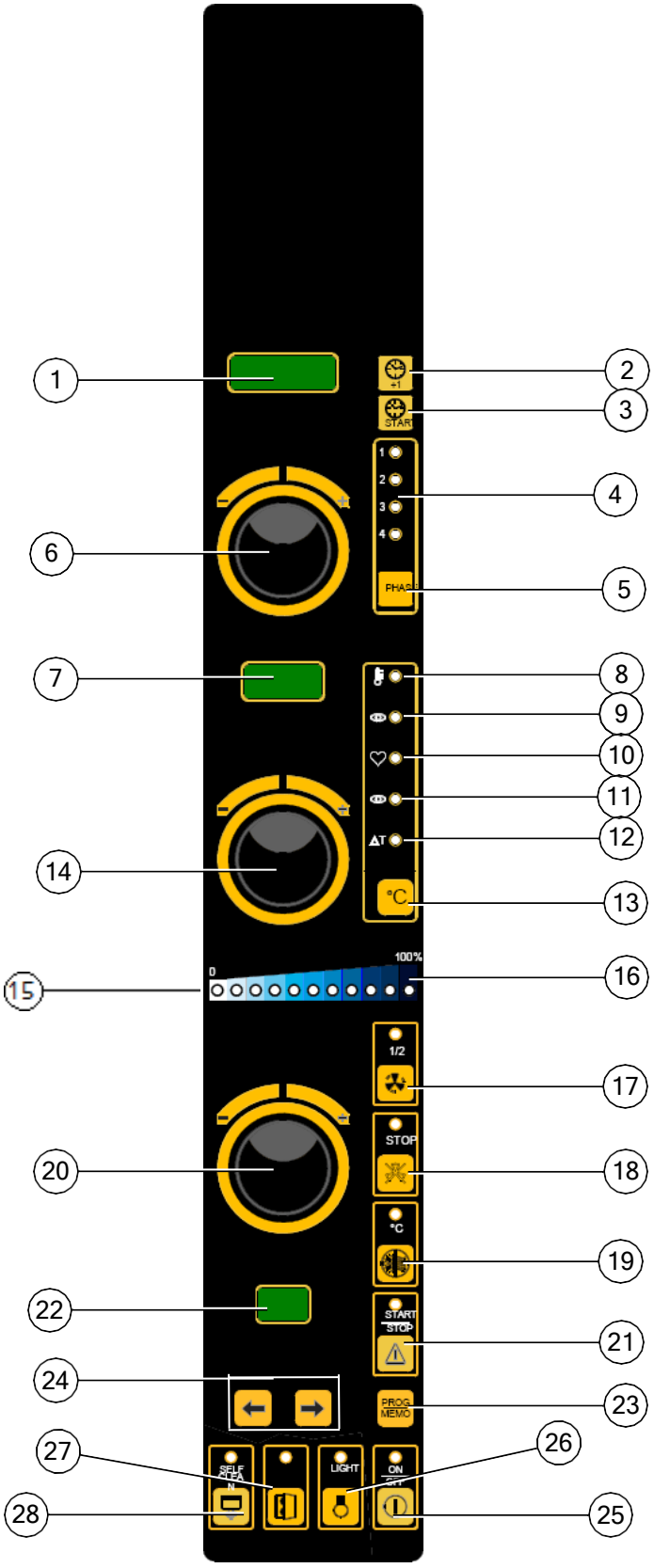
4.1.1 Rischi residui

Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore e vapore che potrebbero essere causa di scottature. Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.
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. Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni: di gas e acqua, sono segnalate da opportune targhette di identificazione.

4.2 Istruzioni di funzionamento

4.2.1 Pannello comandi

I tasti presenti sul pannello comandi possono essere attivati solo con le dita, qualsiasi altro oggetto o utensile può causare danni e/o malfunzionamenti e quindi fa decadere la garanzia del prodotto



1. Display tempi
2. Tasto "+1" e visualizzazione ore/minuti (su display tempi)
3. Tasto visualizzazione orario in corso (su display tempi)
4. Led verde visualizzazione fase attiva
5. Tasto selezioni fasi
6. Manopola "1"impostazione tempi
7. Display temperature
8. Set temperatura in camera di cottura
9. Temperatura effettiva in camera cottura
10. Set temperatura sonda al cuore
11. Temperatura effettiva sonda al cuore
12. Set temperatura "ΔT"
13. Tasto selezione temperature (visualizzate su display temperature)
14. Manopola "2" impostazione temperature
15. Led bianco (se lampeggia) visualizzazione bruciatore forno attivo
16. Barra led blu visualizzazione umidità/vapore
17. Tasto "motori a 1/2 velocità"
18. Tasto "STOP motori"
19. Tasto funzione "preriscaldamento"
20. Manopola "3" impostazione umidità/ vapore
21. Tasto "START/STOP" ciclo cottura
22. Display programmi
23. Tasto memorizzazione programmi
24. Tasto scorrimento programmi (1÷99)
25. Tasto "ON/OFF "
26. Tasto illuminazione camera cottura
27. Tasto raffreddamento camera cottura
28. Tasto lavaggio boiler "(per forni predisposti)

5 Accensione

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

Sul display tempi compare l'orario in corso. Premendo il tasto

si attivano il display tempi (cifra "0000"), il display temperature (cifra "000") e la barra led blu (led bianco acceso). Il forno è predisposto per l'impostazione dei parametri di cottura.

6 Modalità operative

Programmazione tempo di cottura

Per impostare il tempo di cottura (da 1 minuto a 4 ore) agire con la manopola "1". Qualsiasi valore impostato è visibile sul display tempi.

Programmazione temperatura di cottura

Per impostare la temperatura di cottura (da 50°C a 260°C in camera di cottura e da 0°C a 100°C per "ΔT" e per la sonda "al cuore") agire con la manopola "2". Qualsiasi valore impostato è visibile sul display temperature.

Programmazione umidità/vapore di cottura

Per impostare la quantità di umidità/vapore agire con la manopola "3". Il valore impostato è visibile sulla barra luminosa formata: da 10 led blu (da 10 a 100%). Il led bianco indica che la funzione umidità/vapore è disattivata (funzionamento a convezione) .

Avvertenza

Il led bianco lampeggia ogniqualvolta il bruciatore del forno è attivo

Selezione fase di cottura

Per selezionare la fase di cottura (da 1 a 4) premere il tasto PHASE. L'accensione del led verde indica la fase selezionata.
Per ogni fase selezionata è possibile impostare i parametri di cottura desiderati (tempi/temperature/umidità/vapore).
Premendo il tasto in qualsiasi momento è possibile verificare il tempo di ciascuna fase di cottura.
Durante il funzionamento del forno (sul display tempi) è visibile il tempo di cottura residuo di tutte la 4 fasi (il led che lampeggia indica la fase di cottura operativa in quel preciso istante).
Nella prima e nella quarta fase è possibile impostare un tempo "infinito" (ruotare in senso antiorario la manopola "1"): sul display tempi sono visibili le scritte "inF" (prima fase) oppure "HoLd" (quarta fase: utile per mantenere in caldo le pietanze a fine cottura).
In questi casi le altre fasi non sono più selezionabili.

Selezione temperatura di cottura

Per selezionare la temperatura di cottura (in camera cottura/sonda "al cuore"/"ΔT") premere il tasto °C.
L'accensione del led verde indica la temperatura selezionata.
I valori delle temperature selezionate sono visibili sul display temperature.

Temperatura in camera cottura

All' accensione del forno (in "ON") si seleziona automaticamente la temperatura in camera cottura (led acceso su) .
Per impostarne il valore desiderato agire con la manopola "2". Durante il funzionamento del forno è visibile alternativamente la temperatura impostata (led acceso su) e la temperatura effettiva in camera di cottura (led acceso su).

Temperatura "al cuore" dell'alimento

Per impostare la temperatura con la quale si desidera cuocere l'interno dell'alimento, premere il tasto °C fino all'accensione del led riferito al simbolo e agire con la manopola "2".
Durante il funzionamento del forno (con la sonda termica a forma di spillone infilata nell'alimento) è visibile alternativamente la temperatura impostata (led acceso su) e la temperatura effettiva all'interno dell'alimento (led acceso su).

Temperatura ΔT (DELTA-T)

Per impostare la temperatura relativa alla funzione "ΔT", premere il tasto °C fino all'accensione del led riferito al simbolo ΔT e agire con la manopola "2".
Durante il funzionamento del forno (con sonda termica a forma di spillone infilata nell'alimento) è visibile alternativamente la temperatura effettiva in camera di cottura (led acceso su) e la temperatura impostata per "ΔT" (led acceso su ΔT).

N.B.: Se viene impostata la temperatura in camera di cottura e successivamente la temperatura "al cuore" dell'alimento, viene disattivata automaticamente la funzione "ΔT".
Se viene impostata la temperatura "al cuore" dell'alimento e successivamente la temperatura per la funzione "ΔT", viene disattivata automaticamente la funzione della temperatura in camera di cottura.

Selezione numero del programma di cottura

Per selezionare il numero del programma di cottura (i programmi sono 99) premere il tasto (da 1 a 99) o il tasto (da 99 a 1).
Il numero del programma selezionato è visibile sul display programmi.
Per far scorrere velocemente i programmi tenere premuto il tasto.

Funzione "motori a ½ velocità"

Per attivare questa funzione premere il tasto .
L'accensione del led verde conferma l'attivazione. La funzione rimane operativa fino a quando non viene ripremuto il tasto.
Se la funzione è inserita in una delle quattro fasi di cottura, si disattiva automaticamente con il passaggio alla fase di cottura successiva.
La funzione non può essere attivata durante un ciclo di cottura programmato.
(A velocità ridotta è del tutto normale la diversa rumorosità dei motori).

Funzione "Stop motori"

Per attivare questa funzione premere il tasto STOP. L'accensione del led verde conferma l'attivazione.
La funzione rimane operativa fino a quando non viene ripremuto il tasto.
Se la funzione è inserita in una delle fasi di cottura, si disattiva automaticamente con il passaggio alla fase di cottura successiva.
La funzione può essere attivata e disattivata in qualsiasi momento, anche durante un ciclo di cottura programmato.
È utile tenere presente che a motori (ventole) bloccati, il funzionamento del bruciatore e la regolazione del clima sono disattivati.
Per questo motivo la funzione, opportunamente inserita in un programma, può essere utilizzata come ritardo per l'avvio del ciclo di cottura o come pausa durante il ciclo stesso (lievitazione dell'alimento nella camera di cottura).

Funzione “preriscaldamento”

Per attivare questa funzione premere il tasto

. L’accensione del led verde conferma l’attivazione.
La funzione si disattiva automaticamente con il raggiungimento della temperatura di “preriscaldamento”; diversamente, può essere disattivata ripremendo il tasto anche durante una fase operativa (il “preriscaldamento” del forno può essere interrotto in qualsiasi momento).
La funzione attivata in un ciclo di cottura programmato non viene memorizzata con gli altri parametri del programma, e per questo, deve essere attivata in tempo reale, ogni volta che inizia un nuovo ciclo di cottura: programmato o in modalità “manuale”.
La funzione aggiunge un Δ (delta) di temperatura (+30°C) sempre e soltanto al valore di temperatura già impostato nella prima fase del ciclo di cottura così da compensare la perdita di calore dovuta all’apertura della porta del forno per il caricamento del cibo da cuocere (non viene mai superato il valore massimo di 260°C).
Se la fase è attivata, quando si avvia il ciclo di cottura sul display tempi è visibile la scritta “HEAt”.
Appena raggiunto il set di “preriscaldamento” si attiva un segnale acustico (“beep”), che si interrompe solo quando viene aperta la porta del forno per il caricamento del cibo (la scritta “HEAt” continua a lampeggiare).
La successiva chiusura della porta dà automaticamente inizio al ciclo di cottura programmato, e sul display tempi ritorna visibile il valore del tempo di cottura impostato.

Memorizzazione programmi

Selezionare il numero del programma che si intende memorizzare. Impostare in sequenza i parametri: tempo/temperatura e clima per ognuna delle quattro fasi di cottura. Premere il tasto

fino al segnale acustico (“beep”) di avvenuta memorizzazione.
Per cancellare un programma memorizzato, è sufficiente sostituirlo con un nuovo programma (avente lo stesso numero) nel quale vengano impostati i nuovi parametri relativi alle quattro fasi di cottura. Il nuovo programma deve essere poi memorizzato.

Tasto “START/STOP”

Dopo aver selezionato un ciclo di cottura programmato o impostato un ciclo in modalità “manuale”, per dare inizio alla cottura premere il tasto

.
L’accensione del led verde e l’attivazione di un segnale acustico (“beep”) confermano l’avvio del ciclo di cottura. Per interrompere la cottura in qualsiasi momento premere di nuovo il tasto.

Indicazione “Stop gas” / “Reset”

La scritta “Stop gas” segnala il “blocco termico” del forno, ovvero la mancata accensione del bruciatore. La scritta appare sul display ogni volta che, durante la messa in funzione del forno o durante il funzionamento, viene a mancare il regolare afflusso di gas al bruciatore (mancanza di fiamma).

Per lo “sblocco termico” del forno è sufficiente premere il tasto “

”. Automaticamente viene ripetuta l’accensione del bruciatore.

Avvertenza

Ad una prima accensione del bruciatore del forno, per possibile presenza di aria nella conduttura che alimenta l’apparecchio, può essere necessario ripetere più volte l’operazione di “sblocco termico” del forno (premere più volte il tasto “

”).

Tasto "ON/OFF"

Per accendere e spegnere il forno premere il tasto

. Quando il forno è spento il led verde è acceso e viceversa. Quando il forno è in fase di cottura il tasto è disabilitato: per spegnere il forno occorre prima fermare la cottura (premere il tasto "START/STOP").

Tasto "LIGHT"

Per illuminare la camera di cottura premere il tasto

. L'accensione del led verde conferma l'attivazione della funzione. La luce si spegne automaticamente dopo 60 secondi. Tenendo premuto il tasto fino al segnale acustico ("beep") di conferma, la luce rimane sempre accesa; per spegnerla premere di nuovo il tasto.

Tasto "raffreddamento camera di cottura"

Per raffreddare velocemente la camera del forno dopo aver terminato un ciclo di cottura, tenere aperta la porta e premere il tasto .
L'accensione del led verde conferma l'attivazione della funzione. Durante la ventilazione forzata, sul display temperature istante per istante è visibile il valore della temperatura in camera di cottura.

Avvertenza

Durante il funzionamento a porta aperta non rimuovere il carter copri ventole; non toccare le ventole in movimento e gli elementi riscaldanti.

Tasto "orologio +1"

Al termine del ciclo di cottura si attiva un avvisatore acustico ("beep") per 10 secondi e sul display tempi inizia a lampeggiare la cifra "0000".

Durante il lampeggio (attivo per 60 secondi) premendo il tasto

. è possibile allungare il tempo di cottura: ogni pressione del tasto incrementa il tempo di un minuto (opzione disattivata al termine di un ciclo di cottura con sonda al cuore).
Con il forno spento (in "OFF") sul display tempi è visibile l'orario in corso: per modificarlo o per inserirlo (se manca) agire sul tasto.

Inserire o modificare l'orario in corso

Con il forno spento (in "OFF"), premere il tasto

e sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative all'ora.
Con la manopola "1" inserire l'ora in corso.
Sul display temperature è visibile il giorno della settimana (da 1=lunedì a 7=domenica). Con la manopola "2" inserire il giorno in corso.

Ripremere il tasto

e sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative ai minuti.
Con la manopola "1" inserire i minuti in corso.

Ripremendo il tasto

sul display tempi è visibile l'orario inserito nella sua interezza.

Tasto "orologio START"

Con il forno acceso (in "ON") o durante il ciclo di cottura, premendo il tasto

in ogni momento sul display tempi è possibile verificare l'orario in corso (gli altri display si disattivano).

Accensione programmata

Con il forno spento (in "OFF") premendo il tasto

sono visibili i parametri già inseriti per l'accensione programmata: l'orario (display tempi), il giorno (display temperature) e il numero del programma di cottura (display programmi).

Per modificarli premere il tasto

.

Sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative all'ora: con la manopola "1" inserire l'ora desiderata per l'accensione.

Sul display temperature inizia a lampeggiare la cifra relativa al giorno: con la manopola "2" inserire il giorno desiderato (da 1=lunedì a 7=domenica).

Sul display programmi iniziano a lampeggiare le due cifre relative al numero del programma: con i pulsanti di scorrimento inserire il numero del programma di cottura desiderato.

Ripremere il tasto

e sul display tempi iniziano a lampeggiare le due cifre relative ai minuti: con la manopola "1" inserire i minuti desiderati.

Premere il tasto

e sul display tempi è visibile l'orario in corso. Premere il tasto

: il led verde inizia a lampeggiare a conferma che il forno è predisposto (stand-by) per fare l'accensione programmata.

Per annullare l'accensione programmata ripremere il tasto

7. Tecniche di cottura

Cottura in modalità "manuale"

Dopo aver acceso il forno (in "ON" / led verde spento) impostare il valore di ogni parametro che serve per la cottura.

Impostare il tempo di cottura (visibile sul display tempi) agendo con la manopola "1":

- "inF" (fasi escluse / led fasi spento)
- da un minuto a 4 ore per fase ("inF" escluso / led fasi acceso)

Impostare la temperatura di cottura (visibile sul display temperature) per una o più fasi, agendo con la manopola "2":

- camera cottura da 50°C a 260°C (led acceso su)
- sonda al cuore (parametro facoltativo) da 0°C a 100°C (tasto

/led acceso su)
- ΔT / DELTA-T (parametro facoltativo) da 0°C a 100°C (tasto

/ (led acceso su "ΔT")

Impostare la quantità di umidità/vapore (parametro facoltativo) per una o più fasi, agendo con la manopola "3" (led blu accesi da 10 a 100%)

Impostare la funzione "preriscaldamento" (parametro facoltativo) premendo il tasto

.

Impostare la funzione "motori a ½ velocità"(parametro facoltativo) per una o più fasi premendo il tasto

.

Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto

.

Si ricorda

Se il ciclo di cottura non è gestito dalla sonda al cuore ed è stato suddiviso in una o più fasi temporizzate, il forno si spegne automaticamente esaurito il tempo impostato nella singola fase o complessivamente nelle diverse fasi. Nel caso sia stato impostato un tempo di cottura "inF" ("infinito") il forno continua a funzionare fino a che l'operatore non interviene a spegnerlo premendo il tasto START STOP.

Se il ciclo di cottura è gestito dalla sonda al cuore ed è stato suddiviso in una o più fasi (anche temporizzate), al raggiungimento del valore della temperatura impostata con la sonda passa alla fase successiva; se invece è stato deciso per una sola fase (anche temporizzata) o per un tempo "inF", il ciclo termina ed il forno si spegne automaticamente, indipendentemente dal tempo impostato per la fase.

Cottura in modalità "programmata"

Qualora siano già stati memorizzati dei programmi di cottura (al numero del programma corrisponde un ciclo di cottura mirato ad una specifica pietanza), diventa facile utilizzarli. Dopo aver acceso il forno ("ON"/led verde spento) selezionare il numero del programma memorizzato (visibile sul display programmi) agendo con i tasto ⇨ o ⇦ .

Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto STOP .

Al termine del ciclo di cottura il forno si spegne automaticamente e si attiva un avvisatore acustico ("beep") per 10".

Si ricorda

Prima di avviare il ciclo di cottura è possibile verificare il valore dei parametri impostati sulle quattro fasi (premere il tasto PHASE *) ed eventualmente modificarli. I parametri modificati perché diventino operativi devono essere memorizzati (premere il tasto* PROG MEMO *fino al "beep" di conferma).*
A ciclo di cottura avviato non è più possibile modificare il valore dei parametri memorizzati.

Cottura a convezione

Impostare in successione il parametro *"tempo"* (ruotare la manopola "1") e il parametro *"temperatura"* (ruotare la manopola "2") per ciascuna delle fasi previste (tasto PHASE). Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto START STOP .

Cottura a convezione + umidità/vapore

Impostare in successione il parametro *"tempo"* (ruotare la manopola "1"), il parametro *"temperatura"* (ruotare la manopola "2") e il parametro *"umidità/vapore"* (ruotare la manopola "3"/barra led blu attiva) per ciascuna delle fasi previste (tasto PHASE). Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto START STOP.

Cottura con funzione "temperatura al cuore"

Impostare in successione il parametro *"tempo"* (ruotare la manopola "1"), il parametro *"temperatura"* (ruotare la manopola "2"), il parametro *"temperatura al cuore"* (tasto °C /led verde acceso su ♥/ruotare la manopola "2") per la fase prevista (tasto PHASE) e, se desiderato, il

parametro *"umidità/vapore"* (ruotare la manopola "3"/barra led blu attiva) per ciascuna delle fasi previste (tasto PHASE). Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto START STOP.

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) in dotazione.
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 in basso sul pannello comandi.
Quando si avvia un ciclo di cottura dove in una delle fasi è stata attivata la sonda al cuore (sul display tempi è visibile la scritta: **"**Prob**"**), al raggiungimento della temperatura impostata all'interno dell' alimento, il ciclo di cottura passa alla fase successiva indipendentemente dal tempo comunque impostato.
Qualora la sonda al cuore venga invece attivata in una qualsiasi delle quattro fasi, lasciando disattivate le altre tre, il ciclo di cottura termina automaticamente con il raggiungimento della temperatura impostata all'interno dell'alimento, indipendentemente dal tempo comunque impostato.
Essendo la sonda termica a forma di spillone un accessorio estraibile o passibile di rottura, è buona norma impostare anche il tempo di cottura nella fase che la utilizza.
Se la sonda è collegata e funzionante, la fase finisce con il raggiungimento della temperatura impostata; diversamente (sonda non collegata o rotta), la fase utilizza il tempo impostato.
In ogni caso il mancato collegamento (o rottura) della sonda, viene segnalato al momento dell'avvio del ciclo di cottura: si attiva un allarme acustico ("beep" intermittente) per 10 secondi, sul display tempi inizia a lampeggiare la scritta **"**Prob**"**, mentre sul display temperature scompare il valore precedentemente impostato (- - -).
La temperatura "al cuore" dell' alimento può essere anche soltanto rilevata (nessun valore impostato): è sufficiente che la sonda termica a forma di spillone sia infilata all'interno dell'alimento.

In questo caso (a ciclo di cottura avviato), premendo il tasto °C viene selezionata automaticamente la temperatura (visibile sul display temperature) rilevata dalla sonda (led acceso su).

Avvertenze

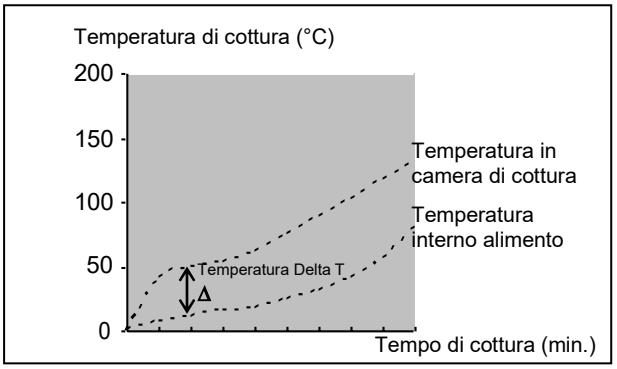
Prima di togliere l'alimento dal forno dopo una cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), sfilare con cautela la sonda ancora calda dall'alimento cotto, facendo attenzione a
non lasciarla a penzoloni fuori dalla camera di cottura: può essere causa di scottature.
Prima di un eventuale 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.

<u>Cottura con funzione **"**ΔT**"** (DELTA-T)</u>

Impostare in successione il parametro *"tempo"* (ruotare la manopola "1"), il parametro *"temperatura al cuore"* (tasto °C /led verde acceso su /ruotare la manopola "2") per la fase prevista (tasto PHASE), il parametro "ΔT" (tasto °C /led verde acceso su"ΔT"/ruotare la manopola "2") e, se desiderato, il parametro *"umidità/vapore"*(ruotare la manopola "3"/barra

led blu attiva) per ciascuna delle fasi previste (tasto PHASE). Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto START STOP.

Questa funzione consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza (ΔT) tra la temperatura all' interno dell' alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all'interno della camera di cottura. Ciò significa che il valore della temperatura in camera di cottura diventa la somma del valore di temperatura all'interno dell'alimento e di un valore di temperatura fisso "ΔT" impostato dall'utilizzatore (vedi grafico).



La temperatura Delta-T risulta dalla differenza tra i valori della temperatura all'interno dell'alimento e la temperatura in camera di cottura

In termini pratici si ha un lento incremento della temperatura in camera di cottura, con una differenza costante rispetto alla temperatura interna dell'alimento che, proprio per questo, viene sottoposto ad un processo di cottura prolungato e delicato (nel caso della carne vengono salvaguardate le proteine, in quanto si evitano tensioni in superficie causate da una formazione troppo rapida della crosta).
Dopo aver selezionato la temperatura di cottura per l'interno dell'alimento (temperatura "al cuore") e averne impostato il valore (manopola "2"), ripremere il tasto °C, così da selezionare la funzione "ΔT" (accensione del led riferito al simbolo ΔT) e poter impostarne (manopola "2") il valore di temperatura desiderato (l'esperienza suggerisce che tale valore va compreso tra 30°C e 70°C).
Anche per la cottura con funzione "ΔT", la modalità di utilizzo della sonda termica a forma di spillone è quella descritta nel paragrafo "cottura con funzione "temperatura al cuore".

Si ricorda

Se il ciclo di cottura non è gestito dalla sonda al cuore ed è stato suddiviso in una o più fasi temporizzate, il forno si spegne automaticamente esaurito il tempo impostato nella singola fase o complessivamente nelle diverse fasi. Nel caso sia stato impostato un tempo di cottura "inF" ("infinito") il forno continua a funzionare fino a che l'operatore non interviene a spegnerlo premendo il tasto START STOP.

Se il ciclo di cottura è gestito dalla sonda al cuore ed è stato suddiviso in una o più fasi (anche temporizzate), al raggiungimento del valore della temperatura impostata con la sonda passa alla fase successiva; se invece è stato deciso per una sola fase (anche temporizzata) o per un tempo "inF", il ciclo termina ed il forno si spegne automaticamente, indipendentemente dal tempo impostato per la fase.

8. Dispositivo porta

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

9. Blackout

Ripristinata l'erogazione elettrica dopo un blackout, il forno riprende a funzionare premendo il tasto

(rimangono memorizzati i parametri del ciclo di cottura impostato).

10. Comunicare con PC

Nella parte inferiore del pannello comandi (vista laterale) è situato l'ingresso di una porta seriale per la comunicazione interattiva con PC. (Per avere accesso alla porta seriale togliere l'apposita protezione).

Collegando a questa porta un PC fornito del "software wineka" (opzionale), è possibile trasmettere alla "memoria" del forno fino a 99 programmi di cottura (ricette) già preimpostati (personalizzati) in tutti i parametri operativi; viceversa, è possibile acquisire dalla "memoria" del forno i programmi di cottura (ricette) in esso già esistenti, già attivati.

11. Pulizia

11.1 Informazioni generali

Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza), l'alimentazione del gas (chiudere il rubinetto del gas) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.
L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera, per garantire la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita. L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, e quindi per ovvie ragioni di sicurezza è sconsigliato l'uso energico dell'acqua nelle operazioni di pulizia. In ogni caso è assolutamente vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno (possibilità di pericolose infiltrazioni dannose per i componenti elettrici).
Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.
Evitare nel modo più assoluto di usare pagliette di ferro, lane d'acciaio e raschietti che possono rovinare le superfici trattate.
Evitare inoltre il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.

11.2 Pulizia camera di cottura

Pulizia semi-automatica (forni dotati di umidificazione automatica/generatore di vapore)

- 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.

Pulizia automatica (forni predisposti)

Il sistema di lavaggio "KWT" se già installato, consente la pulizia automatica della camera di cottura del forno.
Il sistema di lavaggio "KWT" consente di utilizzare i seguenti programmi:

1. L1 – Lavaggio di breve durata
2. L2 – Lavaggio di media durata
3. L3 – Lavaggio di lunga durata
4. P – Pre-carico di detergente e brillantante delle pompe peristaltiche
5. R – Risciacquo e asciugatura della camera di cottura senza utilizzare prodotti chimici.

Il kit (opzionale) "KWT" è predisposto per essere installato anche in un secondo momento nei modelli di forni che lo prevedono.

Importante

È consigliabile utilizzare il programma "P" al primo utilizzo del sistema di lavaggio "KWT". In questo modo viene rimossa l'aria presente all'interno delle pompe peristaltiche e dei tubi di detersivo e brillantante, garantendo così la corretta funzionalità del sistema.

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

Avvertenze

Non aprire la porta durante le operazioni di lavaggio, in quanto potrebbero fuoriuscire sostanze chimiche utilizzate per la pulizia ed esalazioni calde. Pericolo di corrosione e di ustioni!
Quando la temperatura della camera di cottura è superiore a 100°C (scritta "Hot" display tempi) il lavaggio non può essere attivato.
Prima di iniziare una cottura accertarsi che nella camera appena lavata non siano presenti residui di detergenti. 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.

11.3 Pulizia della guarnizione porta

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

11.4 Pulizia della porta

Il vetro della porta rivolto verso l'interno della camera di cottura può essere pulito utilizzando lo stesso tipo di sgrassante adoperato per pulire la camera; 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 dopo aver aperto il vetro interno.
A tale scopo, a porta aperta, agire sull'apposita "presa" disponibile sul lato destro del profilo (metallico) superiore che sostiene il vetro interno, e tirare fino a sganciare il vetro dalle proprie sedi "clips".
Dopo aver eliminato lo sporco tra i due vetri, richiudere il vetro interno spingendolo verso il vetro esterno fino ad agganciarlo nuovamente alle apposite sedi "clips".

11.5 Pulizia dell'involucro esterno

Le superfici esterne in acciaio vanno pulite con un panno imbevuto di acqua tiepida saponata o mischiata con un po' di aceto, vanno risciacquate bene e asciugate con un panno morbido.
Qualora si voglia usare dei prodotti specifici in commercio, essi dovranno rispondere ai requisiti riguardanti la pulizia indicati nel paragrafo "Informazioni generali" (paragrafo 11.1).
È utile ricordare che anche la pulizia del banco di appoggio dell'apparecchio o del pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio, non va fatta usando sostanze acide corrosive (per esempio acido muriatico), in quanto anche i vapori che da esse si sprigionano possono intaccare e deteriorare l'involucro esterno in acciaio e danneggiare in modo irreparabile i componenti elettrici interni all'apparecchio.

11.6 Periodo di inattività

Qualora l'apparecchio non venga adoperato per un lungo periodo di tempo, è buona norma disinserirlo dall'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio), e da quella idrica (chiudere il relativo rubinetto di intercettazione). 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.
Un'adeguata copertura dell'apparecchio consente infine di preservarlo dalla polvere.

12. Manutenzione

12.1 Informazioni generali

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.
Qualsiasi intervento inerente alla manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato e addestrato alle operazioni da svolgere.
Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e lasciarlo raffreddare.
I componenti che possono necessitare di manutenzione sono tutti accessibili togliendo il fianco sinistro e lo schienale dell'apparecchio.

12.2 Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura

Disinserire elettricamente l'apparecchio. La lampada si trova alloggiata tra i due vetri della porta.
Per sostituirla è sufficiente aprire il vetro interno.
Sostituire la lampada con una avente le stesse caratteristiche funzionali. La lampada è del tipo alogeno: non va toccata con le mani nude.
Richiudere il vetro interno e attivare l'erogazione di energia.

12.3 Sostituzione della guarnizione porta

La guarnizione porta dispone di un profilo rigido con alette di ritenzione. Questo profilo va inserito nell'apposita guida presente sulla facciata della camera di cottura.
Per sostituire la guarnizione è sufficiente togliere dalla guida quella usata (tirare con più forza in prossimità dei 4 angoli). Pulire la guida da eventuali impurità e inserirvi la guarnizione nuova (per agevolare il montaggio si consiglia di umidificare con acqua saponata il profilo della guarnizione).

12.4 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 sufficiente togliere il carter copri ventole dopo aver svitato le viti che lo fissano alla camera di cottura.
A pulizia ultimata rimontare il carter copri ventole operando in modo inverso.

Importante

Durante il montaggio del carter copri ventole, fare molta attenzione a riposizionare correttamente, nelle propria sede, i 2 tubi che immettono l'acqua sulle ventole; diversamente i tubi vanno ad interferire con le stesse ventole durante il movimento, causando all'apparecchio danni dei quali la Ditta Costruttrice declina ogni responsabilità.

12.5 Ripristino del dispositivo termico di sicurezza

L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo il fianco sinistro dell'apparecchio. Il ripristino del dispositivo si esegue premendone a fondo il relativo tasto

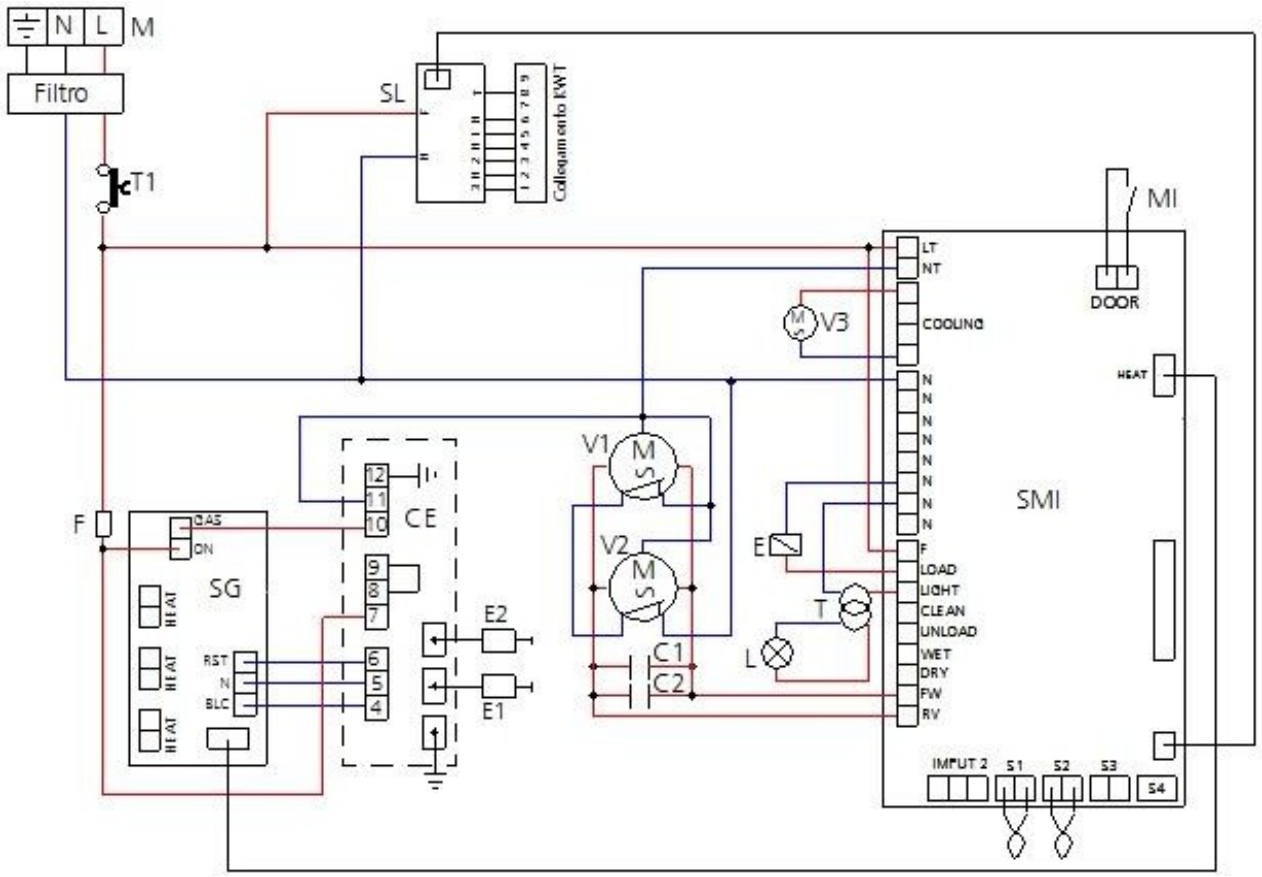
13 Guasti possibili

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
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
	- Fusibile di protezione scheda elettronica (con microprocessore) interrotto	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- Sovratemperatura eccessiva su avvolgimento motore. Fonti di calore troppo vicine al forno	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura impostato e tasto “START” attivato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Collegamento alla rete gas non conforme	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Fusibile di protezione scheda elettronica gas interrotto	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Sensore magnetico danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Ciclo di vapore attivato: non c’è produzione di vapore nella camera di cottura	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto
	- Filtro ingresso acqua ostruito	- Pulire il filtro
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- “Nasello” maniglia allentato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Il forno non cuoce in modo uniforme	- I motori sono bloccati o girano a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- I motori non effettuano l’inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Lampada illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada danneggiata	- Sostituire la lampada
	- Alimentatore lampada danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione

14 Allarmi possibili

Tipo di allarme	Causa allarme	Azione correttiva	
Sul display delle temperature compare la scritta "Er1". Il riscaldamento del forno viene disattivato.	- Collegamento sonda camera cottura- scheda elettronica / microprocessore interrotto.	- Controllare il collegamento alla scheda elettronica.	
	- Sonda camera cottura danneggiata.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione.	
Sul display delle temperature compare la scritta "Er2" e si attiva un allarme sonoro per 30". Premendo il tasto "STAR/STOP" si interrompe la segnalazione dell'allarme. Il ciclo continua solo se è stato impostato un tempo di cottura.	- Collegamento sonda al cuore- scheda elettronica / microprocessore interrotto.	- Controllare il collegamento alla scheda elettronica.	
	- Sonda al cuore a forma di spillone danneggiata.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione.	
Sul display delle temperature compare la scritta "Er3" e si attiva un allarme sonoro continuo. Premendo il tasto °C si interrompe la segnalazione dell'allarme. Il forno continua a funzionare.	- Sovratemperatura eccessiva su scheda elettronica / microprocessore. - Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Disattivare il riscaldamento del forno e far tornare la temperatura della scheda entro i limiti di sicurezza. Allontanare dal forno eventuali fonti di calore.	
Sul display delle temperature compare la scritta lampeggiante "HOT" e si attiva un allarme sonoro per 30" . Il riscaldamento del forno viene disattivato.	- Sovratemperatura a rischio di avaria su scheda elettronica / microprocessore. Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Attendere che la temperatura della scheda rientri nei limiti di funzionamento. Allontanare dal forno eventuali fonti di calore. Il forno si riattiva automaticamente.	
Sul display tempi/temperature compare la scritta "Stop gas" e si attiva un allarme sonoro continuo.	- Centralina gas segnala il "blocco" del bruciatore.	Controllare il corretto afflusso di gas al bruciatore	Rimuovere il "blocco" premendo il tasto "START/STOP".
		Controllare il rispetto della polarità elettrica della centralina (fase centralina = fase rete di alimentazione)	

15 Schema elettrico



Legenda

M	Morsettiera alimentazione	C1-C2	Condensatori
Filtro	Filtro antidisturbo	V1-V2	Motoventilatori radiali
T1	Termostato di sicurezza	V3	Motoventilatore di raffreddamento
SMI	Scheda micropotenza	S1	Sonda temperatura camera cottura
SG	Scheda gas	S2	Sonda temperatura al cuore alimento
SL	Scheda lavaggio	E1	Elettrodo accensione
CE	Centralina controllo gas	E2	Elettrodo rilevazione
MI	Microinterruttore porta	T	Trasformatore 230/12V
E	Elettrovalvola acqua	L	Lampade illuminazione
F	Fusibile		

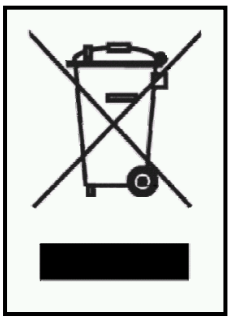
16. Assistenza tecnica e ricambi originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.
Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente sono presenti come dotazioni dell'apparecchiatura e quindi forniti all'atto della vendita o consegna.
Per necessità di intervento l'utente potrà rivolgersi in Chefline ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.chefline.it.

16.1 Lista componenti di ricambio

COMPONENTE	CODICE CHEFLINE
Bruciatore forno	01203610
Gruppo elettrodi accensione + rilevazione	01203620
Cavo alimentazione	00002370
Centralina elettronica gas	01900031
Scheda micropotenza	01900050
Scheda gas	01900060
Scheda lavaggio	01900480
Sensore porta	00010510
Condensatore	01201030
Elettrovalvola acqua	01203180
Elettrovalvola gas	01201810
Filtro antidisturbo	01202010
Morsettiera alimentazione	01200720
Motore di ventilazione	01202600
Motore di raffreddamento	01202330
Portalampada	00005690
Termostato di sicurezza	01202780
Trasformatore	00012590
Portafusibile	00005840
Fusibile 2A	01201820

17. 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.

18. 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.
6) Manomissione del prodotto.
7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati da 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 conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.
Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.
I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Chefline.
Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

19. Disponibilita' 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.

20. 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.