



FORNO ELETTRICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI
MOD. CHF 2011 UD - CHF 1664
UD

rev. 2

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. Informazioni generali

3. Caratteristiche tecniche

4. Istruzioni per l'installatore

5. Istruzioni per l'utilizzatore

6. Rischi residui

7. Uso pannello comandi

8. Cottura al forno

9. Pulizia

10. Manutenzione

11. Guasti possibili

12. Assistenza tecnica

13. Informazione agli utenti

14. Schemi elettrici

15. La garanzia

1. Servizio tecnico

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

2. Informazioni generali

È molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni, in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore. Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo quindi di leggerle attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.

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

L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.

L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.

L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o di vapore 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.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza autorizzato.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.

Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.

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

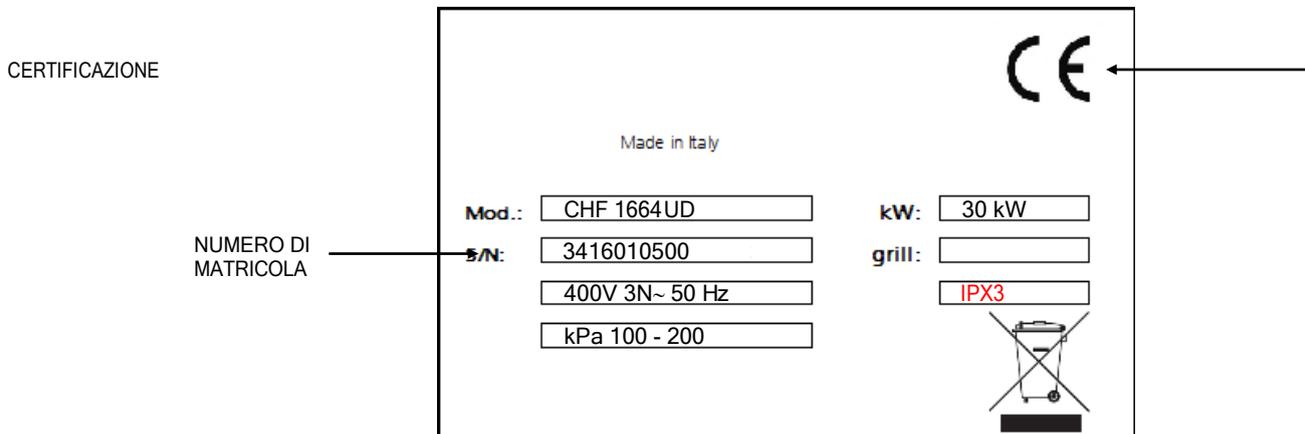
N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "POSIZIONAMENTO" (paragrafo 4.6)

3 . Caratteristiche tecniche

Modello		CHF 1664UD CHF 2011UD	
Dimensioni di ingombro:	altezza (con piedini)	cm 192	
	larghezza	cm 98,5	
	profondità	cm 103	
Peso:		kg 244,5	
Massimo carico per teglia GN1/1-600x400mm		kg 4 - 2	
Carico massimo GN1/1-600x400mm		kg 64 - 40	
Potenza elettrica:	Resistenze convezione	5	kW 28,5
Potenza elettrica massima:		kW 30	
Classe di isolamento elettrico:		I	
Grado di protezione involucro:		IPX3	
Pressione acqua:		kPa 100 - 200	
Tensione di alimentazione:		400V 3N~ 50 Hz	
Sezione cavo di alimentazione:		5G 10 (5 x 10 mm ²)	
Tipo cavo di alimentazione:		H07RN-F	
Allacciamento cavo di alimentazione:		Tipo : Y	

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

3.1 Targhetta dati tecnici (esempio)



La targhetta “dati tecnici” è posizionata sul fianco dell'apparecchio.

4. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, allacciamento elettrico ed idrico, nel modo più corretto e secondo le norme di sicurezza in vigore nel luogo in cui viene installato l'apparecchio.

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.

4.1 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.

4.2 Trasporto dell'apparecchio

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

È inoltre necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio in modo da evitarne il rovesciamento.

4.3 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 e polistirolo 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.

4.4 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.

4.5 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-cartoncattone- polistirolo-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.

4.6 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 Fig. 1). L'apparecchio deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti. L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento. A tale scopo sull'apparecchio è applicato l'apposito simbolo adesivo all'altezza richiesta 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 (vedi Fig. 1). È severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, le aperture di aerazione forzata presenti sulla schiena. 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 nelle vicinanze della schiena apparecchiature che possono generare fonti di calore e/o schizzi di liquidi caldi (friggitorici). 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. Durante la

cottura degli alimenti vengono prodotti fumi caldi e odori che fuoriescono dai dispositivi di scarico presenti sulla parte superiore dell'apparecchio. Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione o di impiegare le apposite cappe CHEFLINE provvedendo a convogliarne verso l'esterno i fumi in uscita.

L'apparecchio va posizionato su un pavimento piano e livellato. Dopo aver posizionato l'apparecchio verificare che sia allineato orizzontalmente. Questa verifica può essere fatta appoggiando una "livella a bolla" sui 4 lati superiori del suo involucro.

Controllare che il carrello porta teglie possa entrare ed uscire agevolmente dalla camera di cottura, senza strisciarne la superficie inferiore, anche quando è a "pieno carico". Qualora questa operazione non fosse possibile, necessita regolare i piedini dell'apparecchio per abbassarlo in maniera tale che il carrello porta teglie possa essere movimentato correttamente. In ogni caso, a regolazione ultimata, verificare che le ruote del carrello porta teglie, inserito nella camera di cottura, siano sollevate dal pavimento (non più di 5 mm), e che il carrello sia supportato dalle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Il carrello porta teglie deve essere movimentato utilizzando l'impugnatura in dotazione.

L'impugnatura va infilata, fino al "punto di arresto", nelle apposite sedi presenti sulla parte frontale del carrello.

Il carrello porta teglie deve essere inserito all'interno della camera di cottura scorrendo liberamente sulle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Avvertenza

Se il carrello porta teglie non è posizionato in modo corretto può verificarsi il malfunzionamento dell'apparecchio.

4.7 Collegamento elettrico

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 sul fianco dell'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;

nel collegamento permanente alla rete elettrica, 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 (ex. interruttore magnetotermico automatico);

l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;

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 $\pm 10\%$;

Accertarsi che dopo aver collegato il cavo di alimentazione alla morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

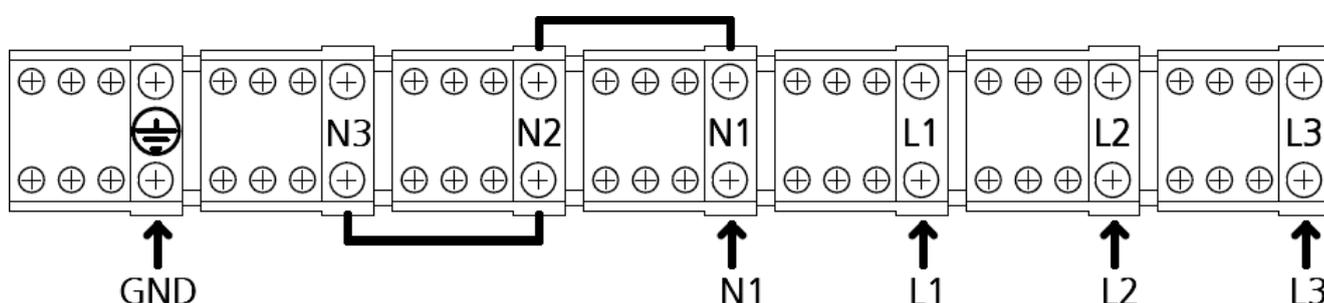
L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere eseguito tramite l'apposito morsetto che si trova sul retro e che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm².

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.

4.8 Allacciamento cavo di alimentazione

Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione togliere la schiena inferiore dell'apparecchio. Allentare il fissa cavo posto sul retro della schiena (vedi Fig. 1) e farne passare il cavo attraverso. Il cavo deve passare anche attraverso l'apposito foro presente sul pannello componenti elettrici, fino a giungere in prossimità della morsettiera (composta da 7 morsetti). Predisporre i conduttori al collegamento con la morsettiera in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Il collegamento va fatto dal lato della morsettiera rivolto verso l'alto.

Collegare i 3 conduttori di fase all'entrata dei 3 morsetti contraddistinti con "L1" (conduttore marrone) "L2" (conduttore nero) e "L3" (conduttore grigio), il conduttore di neutro (blu) all'entrata del morsetto contraddistinto con "N1", (cortocircuitare tra di loro i morsetti "N1", "N2" e "N3") e il conduttore di terra (giallo/verde) al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile anche in prossimità della morsettiera):



Rimontare la schiena inferiore e serrare il fissa cavo posto sul retro. Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella tabella "Caratteristiche tecniche" (paragrafo 2.2).

4.8.1 Allacciamento cappa a condensazione

Il forno è predisposto per essere collegato alla cappa mod. CHKC 20; per questo è dotato di un'apposita morsettiera (2 poli) accessibile togliendo il pannello posteriore dell'apparecchio. Il cavo della cappa va collegato alla morsettiera del forno rispettando le polarità elettriche: il conduttore di colore marrone va collegato al morsetto "L" della morsettiera, mentre il conduttore di colore blu va collegato al morsetto "N" della morsettiera.

Vicino alla morsettiera del forno è presente una targhetta che identifica il tipo di alimentazione elettrica della cappa.

4.9 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5°F e 5°F. e una temperatura massima di 30°C. 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 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. L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati $\frac{3}{4}$ " e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate. Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata $\frac{3}{4}$ " presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi Fig.1), 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 condotta da eventuali scorie).

Avvertenza

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

4.10 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 può essere anche convogliata ad uno scarico aperto a pavimento con un "salto d'aria" minimo di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il "punto di scarico" sul pavimento). 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. Si consiglia di 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.

4.11 Dispositivi termici 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.

4.12 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.

5. Istruzioni per l'utilizzatore

5.1 Informazioni generali

- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +25°C. occasionalmente può raggiungere i 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 ad una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli (del tutto normali) dovuti al riscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.
- Sorvegliare il forno durante il funzionamento.
- 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 il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati, per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.

- Non devono essere cotti alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili come ad esempio cibi a base di alcol; potrebbero verificarsi fenomeni di autocombustione e quindi incendi ed esplosioni nella camera di cottura.
Fare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature degli stessi possono essere elevate. Per evitare ustioni indossare appropriati indumenti termici protettivi
- 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.

Avvertenze

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!

6. Rischi residui

Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.

Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

Quando si agisce sul dispositivo di sblocco per attivare lo scorrimento (verso l'alto) del vetro interno della porta (posizione inserimento carrello porta teglie) necessita farlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!

Quando, dopo un ciclo di cottura, si agisce sul vetro interno della porta per farlo scorrere verso il basso (posizione preriscaldamento camera cottura), indossare adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!

Quando, dopo un ciclo di cottura, si estrae dal forno il carrello porta teglie, necessita maneggiarlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!

Accertarsi che il carrello porta teglie possa essere movimentato con facilità, senza alcun tipo di ostacolo che interferisca con le operazioni di inserimento e di estrazione dal forno: eventuali urti possono provocare la fuoriuscita di liquidi o alimenti caldi, pericolo di ustioni!

Chiudere le teglie contenenti liquidi in modo che li stessi non possano fuoriuscire quando sono caldi, pericolo di ustioni!

Quando il carrello porta teglie è inserito nel forno, prima di chiudere la porta, accertarsi che il dispositivo di sblocco per lo scorrimento del vetro interno (porta) sia stato attivato e il vetro si sia posizionato completamente in alto: un eventuale urto del carrello contro il vetro può provocarne la rottura, pericolo di lesioni!

Il carrello è dotato di un'apposita asta per il bloccaggio delle teglie. L'asta deve essere sempre inserita quando il carrello viene movimentato durante l'uso: le teglie possono cadere, pericolo di lesioni!

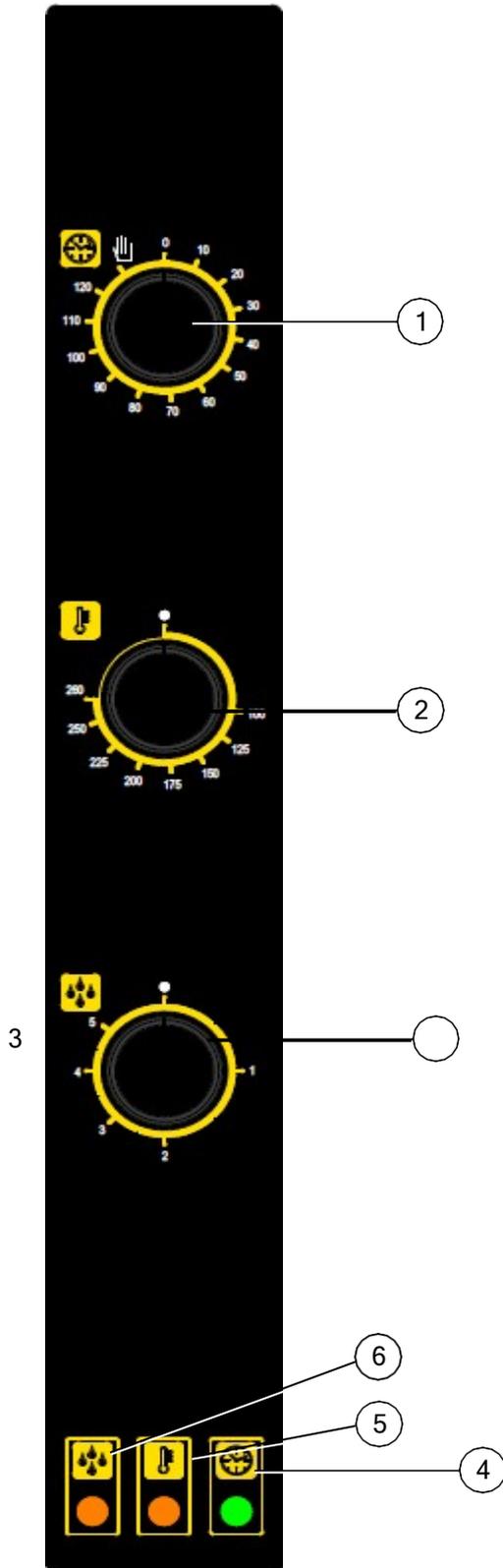
Se il carrello porta teglie non viene movimentato, è necessario attivare il freno di stazionamento delle ruote: il carrello può muoversi in presenza di pavimenti irregolari, pericolo di lesioni!

Durante la fase di caricamento e di scaricamento del carrello porta teglie, attivare il freno di stazionamento delle ruote: il carrello può muoversi, pericolo di lesioni!

Il carrello porta teglie, in quanto montato su ruote, può rovesciarsi se movimentato su pavimentazioni irregolari, pericolo di lesioni!

Quando si inserisce o si estrae il carrello porta teglie dal forno, fare molta attenzione a non danneggiare accidentalmente la guarnizione del vetro interno della porta: durante le operazioni di movimentazione del carrello si raccomanda di aprire completamente la porta del forno.

7. Usò pannello comandi



1. Manopola programmatore "fine cottura"
2. Manopola termostato di regolazione
3. Manopola umidificatore automatico
4. Lampada spia di linea
5. Lampada spia termostato di regolazione
6. Lampada spia umidificatore automatico

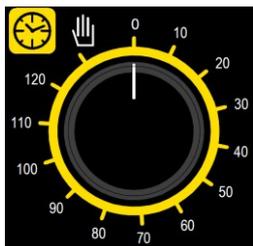


Fig. 2



Fig. 3

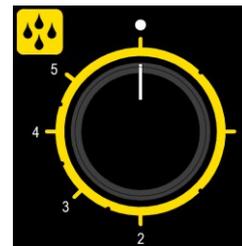


Fig. 4

Accensione/Spegnimento

L'accensione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore "fine cottura" (FIG.2) in corrispondenza del simbolo  o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura. Lo spegnimento si effettua ruotando la manopola in corrispondenza dello "zero".

Impostazione tempo di cottura

Ruotare la manopola del programmatore "fine cottura" in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti). La fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno e da una segnalazione acustica.

Impostazione temperatura di cottura

Ruotare la manopola del termostato di regolazione (FIG.3) in corrispondenza del valore della temperatura scelto per la cottura.

Impostazione quantità di umidità/vapore

Per generare umidità/vapore durante il funzionamento del forno (camera di cottura calda), ruotare la manopola dell'umidificatore automatico (Fig. 4) in corrispondenza del valore scelto per la cottura (da 1 a 5).

Importante

- *Ruotando la manopola sulle posizioni da "1" a "4" l'umidificatore funziona generando vapore ad intervalli di tempo regolati automaticamente e ripetuti in modo ciclico. (A numero maggiore corrisponde un tempo maggiore di funzionamento dell'umidificatore e quindi una produzione di vapore maggiore).*
- *Ruotando la manopola sulla posizione "5" si disattiva il controllo automatico dell'umidificatore e il vapore viene generato in modo continuativo.*
- *Prima di mettere in funzione l'umidificatore automatico stabilizzare la temperatura all'interno della camera di cottura su di un valore di almeno 110°C così da ottimizzare la produzione di vapore.*

Lampada spia programmatore "fine cottura" - La lampada spia verde del programmatore indica che il forno è in funzione e che è attivo il tempo di cottura.

Lampada spia termostato di regolazione - La lampada spia arancione del termostato di regolazione si spegne ogni volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura programmata. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilire tale temperatura.

Lampada spia umidificatore automatico - La lampada spia arancione dell'umidificatore automatico indica che è in funzione l'elettrovalvola dell'acqua e quindi nella camera di cottura si sta producendo vapore.

Luce interna forno - Con il forno in funzione la luce interna rimane sempre accesa.

Questi modelli sono dotati di un particolare sistema di mobilità (brevettato) del vetro interno della porta.

Il sistema consente di far "scorrere" il vetro interno verso il basso o verso l'alto, in base alle necessità di utilizzo.

Vetro “in basso”

Per ottenere questa posizione bisogna aprire completamente la porta del forno ed esercitando una forza adeguata, far “scorrere” il vetro interno della porta verso il basso fino ad attivarne il dispositivo meccanico di “blocco”: si sente il “click” di chiusura (Fig. 5).

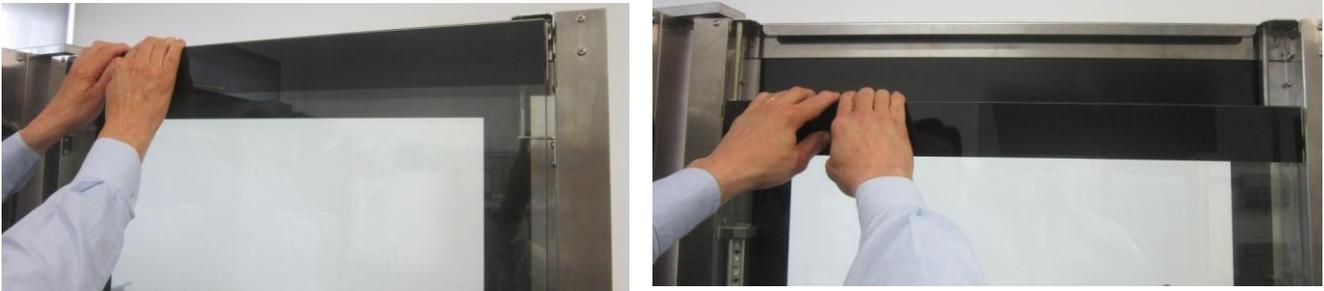


Fig. 5

Vetro “in alto”

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

Importante

Se l'operazione di “sblocco” del vetro interno viene fatta prima di utilizzare il forno (camera di cottura ancora fredda), si consiglia di aprire completamente la porta e agire sull'apposita “leva” dal lato interno della porta (fig. 6). Se l'operazione di “sblocco” del vetro interno viene fatta dopo l'utilizzo del forno (camera di cottura calda), si consiglia di aprire parzialmente la porta, lasciando sfogare lo sbuffo d'aria calda, e agire sull'apposita “leva” dal lato esterno della porta utilizzando adeguati indumenti termici protettivi (fig. 7).

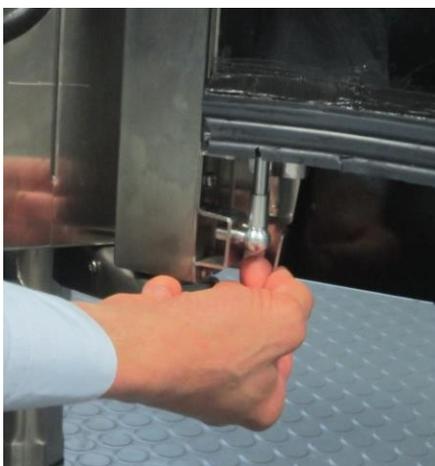


Fig. 6



Fig. 7

Vetro “in basso” senza carrello porta teglie inserito

Questa posizione del vetro interno della porta consente la chiusura ermetica della camera di cottura senza la presenza del relativo carrello porta teglie inserito o senza dover utilizzare un'apposita paratia di chiusura.

Il forno può essere utilizzato per la funzione di “PRERISCALDAMENTO” senza carrello porta teglie inserito o per la funzione di PULIZIA SEMI-AUTOMATICA (paragrafo 9.2.2).

Vetro “in basso” con carrello porta teglie inserito

Con carrello porta teglie inserito si attiva un allarme sonoro che viene ripetuto ad intermittenza. Questa posizione del vetro interno con il carrello porta teglie inserito, non consente la chiusura della porta. Il vetro urtando contro il carrello si può rompere: *pericolo di lesioni!*

Vetro “in alto” senza carrello porta teglie inserito

Questa posizione del vetro interno senza il carrello porta teglie inserito, non consente nessun tipo di utilizzo del forno.

Vetro “in alto” con carrello porta teglie inserito

Il forno può essere utilizzato regolarmente per una cottura.

Avvertenza

Se il vetro interno viene movimentato dopo aver terminato la funzione di “preriscaldamento” o un ciclo di cottura, necessita farlo con adeguati indumenti termici protettivi, pericolo di ustioni!

8. Cottura al forno

Per la cottura, prima d’inserire i cibi preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi e controllare il tempo di cottura. Spegnerne il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

- Cottura a convezione (calore secco) - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.
- Cottura a convezione + vapore (calore secco + calore umido) - Mettere in funzione il forno. Ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata e la manopola dell’umidificatore automatico in corrispondenza della quantità di vapore scelta.

9. Pulizia

9.1 Informazioni generali

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

L’apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera, per garantire la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita. L’apparecchio è del tipo elettrico, 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 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.

9.2 Pulizia camera di cottura

9.2.1 Pulizia manuale

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

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

9.2.2 Pulizia semi-automatica

Operare come segue:

- spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne, 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 (manopola umidificatore automatico in posizione "5") 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 usando un panno morbido o eseguendo un ciclo di riscaldamento regolando la temperatura a 150-160°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

Avvertenza

Eeguire il ciclo di pulizia semi-automatica con il vetro interno della porta nella posizione: "vetro in basso".

9.3 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 operando in modo inverso.

9.4 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.

9.5 Pulizia della porta

Il vetro della porta interno alla 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.

Dopo aver eliminato lo sporco tra i due vetri richiudere il vetro interno operando in modo inverso.

9.6 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".

È utile ricordare che anche la pulizia 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.

9.7 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 rubinetto di intercettazione presente sulla rete). È 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.

10. Manutenzione

10.1 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 accessibili togliendo il fianco sinistro e/o la schiena dell'apparecchio.

10.2 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 tirandola (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).

10.3 Regolazione maniglia

Qualora la maniglia della porta non chiudesse in modo corretto, verificare ed eventualmente regolare la posizione del "nasello" nel seguente modo:

1. Con la porta del forno aperta, allentare le 2 viti di fissaggio del "nasello".
2. Spostare il "nasello" in senso verticale e fissarlo in modo che, chiudendo la porta, entri nell'apposita sede interna della maniglia (completamente aperta/posizione orizzontale), senza strisciare.
3. Dopo la regolazione, con porta chiusa la maniglia deve essere in posizione verticale (la parte terminale del "nasello" deve essere perfettamente orizzontale).

Avvertenza

La maniglia della porta va regolata solo dopo aver posizionato il forno nel modo corretto (paragrafo 4.6)

10.4 Ripristino dispositivo termico di sicurezza

L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo la schiena inferiore dell'apparecchio. Dopo aver tolto il cappuccio di protezione del dispositivo, ripristinarlo premendo a fondo il relativo tasto rosso.

11. 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
Ciclo di cottura impostato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Umidificatore automatico attivo: 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
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- "Nasello" maniglia regolato male	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Lampada illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada danneggiata	- Sostituire la lampada
	- Alimentatore lampada danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

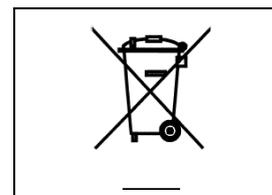
12. Assistenza tecnica

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 rivolgersi 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 Cheflines ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.cheffline.it.

13. Informazioni agli utenti

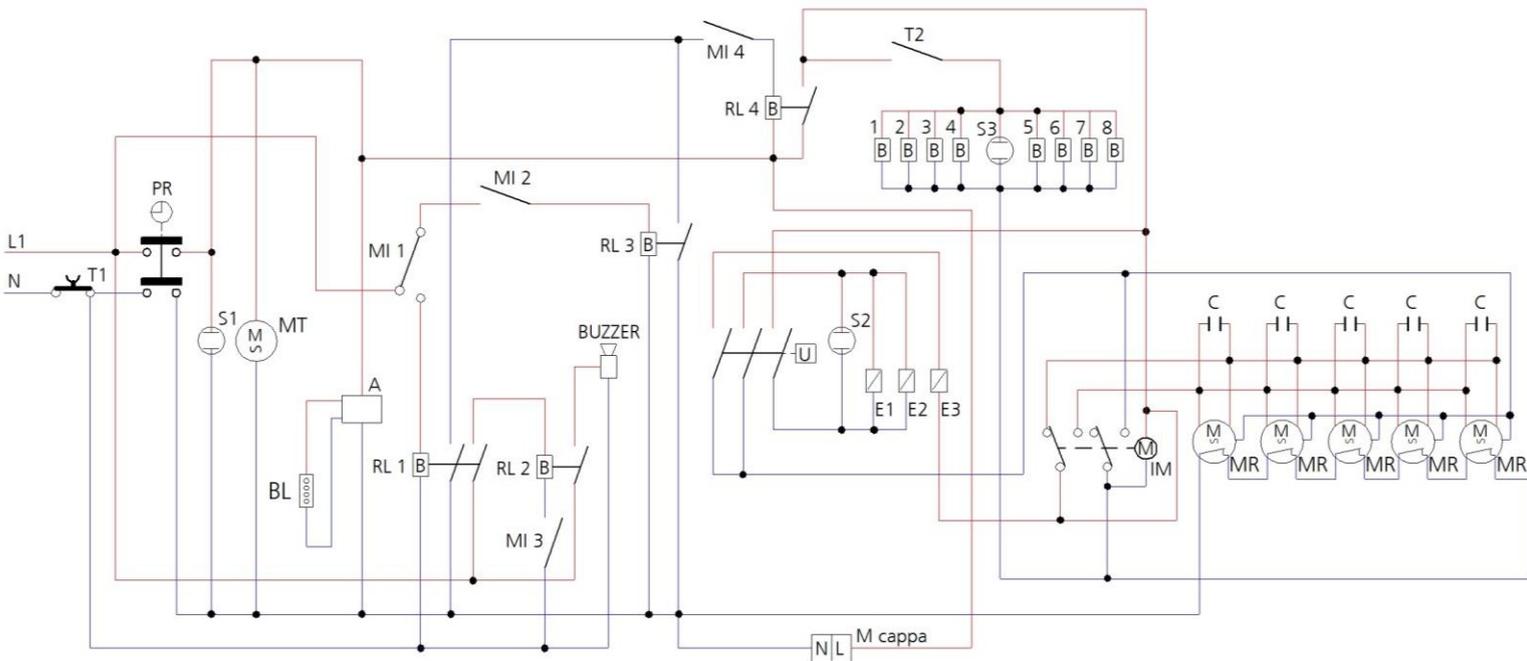
Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri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

14. Schemi elettrici

Schema di Controllo

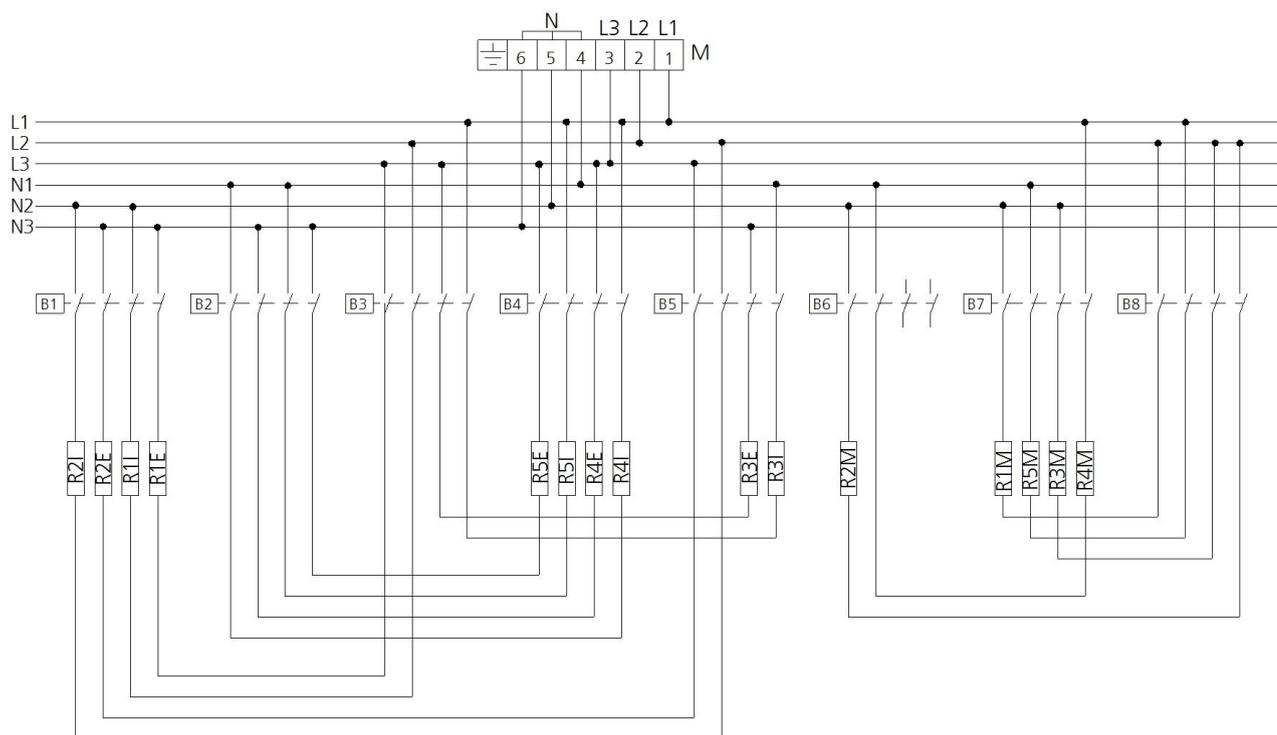


Legenda

L1 Morsetto Fase Linea 1
N Morsetto Neutro
B (1-2-3-4-5-6-7-8) Bobine teleruttori
RL (1-2-3-4) Bobina relè
MI (1) Microinterruttore vetro porta
MI (2-3) Microinterruttore carrello
MI (4) Microinterruttore porta
E (1-2) Elettrovalvole acqua
E3 Elettrovalvola raffreddamento tubo
MT Motoventilatori di raffreddamento
MR Motoventilatori radiali

C Condensatori
A Alimentatore Barra Led
BL Barra Led
T1 Termostato di sicurezza
T2 Termostato di regolazione
S1 Lampada spia programmatore
S2 Lampada spia umidificatore
S3 Lampada spia termostato
U Umidificatore automatico
IM Invertitore di marcia
PR Programmatore "fine cottura"

Schema di Potenza



Legenda

- M Morsettiera alimentazione
- L1 Morsetto Fase Linea 1
- L2 Morsetto Fase Linea 2
- L3 Morsetto Fase Linea 3
- N1 Morsetto Neutro 1
- N2 Morsetto Neutro 2
- N3 Morsetto Neutro 3
- B (1-2-3-4-5-6-7-8) Bobine teleruttori
- R (1-2-3-4-5) Resistenze circolari

15. Garanzia convenzionale

Il prodotto Cheflinè 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 Cheflinè 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 Cheflinesrl.
- 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 Cheflinesrl.
- 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 Cheflinesrl 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 Cheflinesrl.

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 Cheflinesrl.

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

16. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

Cheflinesrl 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.

17. 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 Cheflinesrl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Cheflinesrl 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.