



FORNO ELETTRICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI  
MODD. CHF 711 UD - CHF 664 UD

rev. 6

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](http://www.chefline.it)

E-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)

## Indice

1. Servizio tecnico

---

2. Avvertenze generali

---

3. Caratteristiche tecniche

---

4. Istruzioni per l'installatore

---

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

---

6. Rischi residui (per l'utente)

---

7. Uso pannello comandi

---

8. Cottura al forno

---

9. Pulizia

---

10. Manutenzione

---

11. Assistenza tecnica

---

12. Informazioni agli utenti

---

13. Schema elettrico

---

14. La garanzia

---

## 1. Servizio tecnico

Un controllo tecnico una volta o due all'anno contribuisce ad allungare la vita dell'apparecchio e ne garantisce un migliore funzionamento.

Assicurarsi che l'assistenza sia effettuata solo ed esclusivamente da personale qualificato. Per eventuali ordini di parti di ricambio o per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio citare sempre il numero di matricola ed il modello (dati riportati sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul retro del forno).

## 2. Avvertenze generali

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni.

Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo, quindi, di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio:

- Se al momento della ricezione della merce l'imballo non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "RISERVA DI CONTROLLO MERCI", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.
- La temperatura all'interno del magazzino di stoccaggio (o altro ambiente) non deve scendere al di sotto dei  $-9^{\circ}\text{C}$ ; diversamente, vengono danneggiati gli organi di controllo della temperatura (termostato di regolazione / termostato di sicurezza) dell'apparecchio. L'inosservanza di questo divieto fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato e addestrato all'uso.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.
- L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza.
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.
- Per i controlli periodici o eventuali riparazioni non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

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

### 3. Caratteristiche tecniche

Dimensioni apparecchio LxPxH (mm)	935x930x825
Peso (kg)	96,4
Massimo carico per teglia GN1/1-600x400mm (kg)	4 – 2
Carico totale: GN1/1-600x400mm (kg)	28 - 12
Resistenza convezione (kW)	4 (x2)
Potenza max. assorbita (kW)	8,4
Tensione di alimentazione	AC 400V 3N (50Hz)
Sezione cavo di alimentazione	5x2,5 mm <sup>2</sup>
Tipologia cavo	H07RN-F
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y
Classe	I
Grado di protezione involucro	IPX3
Pressione acqua (kPa)	100-200

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).  
La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

### 4. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento deve essere fatto con l'apparecchio disinserito elettricamente. Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola adesiva che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

Posizionamento - L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o supporto simile (il tavolo o il supporto devono essere alti almeno 85 cm da sopra il pavimento); ad una distanza non inferiore a 10 cm dalle pareti laterali e posteriore, in modo che intorno ad esso possa circolare liberamente l'aria necessaria alla sua ventilazione naturale. Questa ventilazione avviene attraverso le specifiche aperture presenti sulle pareti metalliche del rivestimento esterno e garantisce la funzionalità e la durata dell'apparecchio. Per questo motivo è severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, tali aperture di aerazione. L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio e annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. L'apparecchio inoltre non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.

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 sull'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possano supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore;
- nel collegamento diretto alla rete, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;
- 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  $\pm 10\%$ .
- 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 simile, in modo da prevenire ogni rischio.

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

### 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). 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. E' consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico.

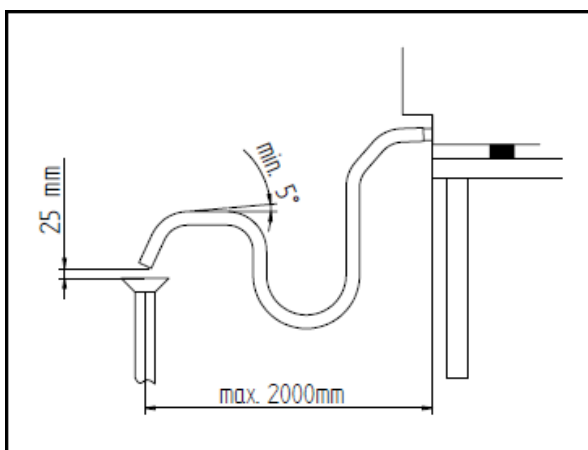


FIG. 1

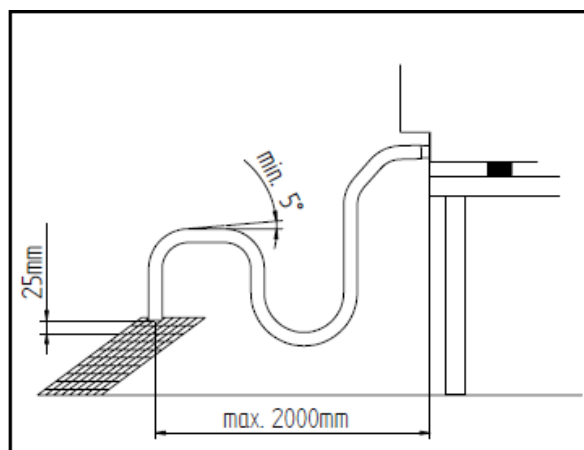
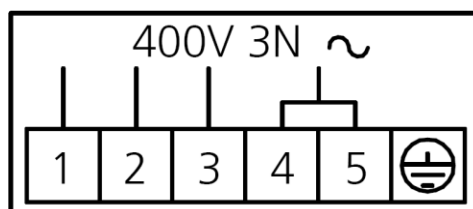


FIG. 2

**Allacciamento cavo di alimentazione** - Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione togliere la schiena e il fianco sinistro dell'apparecchio. Allentare il cavo fissato sul retro (in basso) dell'apparecchio e farne passare il cavo attraverso fino a giungere in prossimità della morsettiera. 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.

Collegare i 3 conduttori di fase (L1, L2, L3) del cavo ai morsetti contraddistinti con "1" (conduttore marrone) "2" (conduttore nero) e "3" (conduttore grigio) della morsettiera, il conduttore di neutro (blu) al morsetto contraddistinto con "4" o "5" e il conduttore di terra (giallo/verde) al morsetto contraddistinto con il simbolo  $\oplus$  (vedi schema disponibile anche in prossimità della morsettiera):



Serrare il cavo fissato sul retro dell'apparecchio; rimontare il fianco sinistro e la schiena. Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella tabella "Caratteristiche tecniche" (paragrafo 2.2). 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 effettuato tra apparecchi diversi tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo  $\downarrow$ . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2,5mm<sup>2</sup>. Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

**Dispositivo termico di sicurezza** - L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza a riarmo manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento, il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e quindi anche il suo funzionamento. L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo il pannello laterale sinistro dell'apparecchio.

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

Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto e alla massima temperatura per circa un'ora. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui grassi della lavorazione.

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

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

Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.

Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.

Riscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenere la massima uniformità.

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

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

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

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

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

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

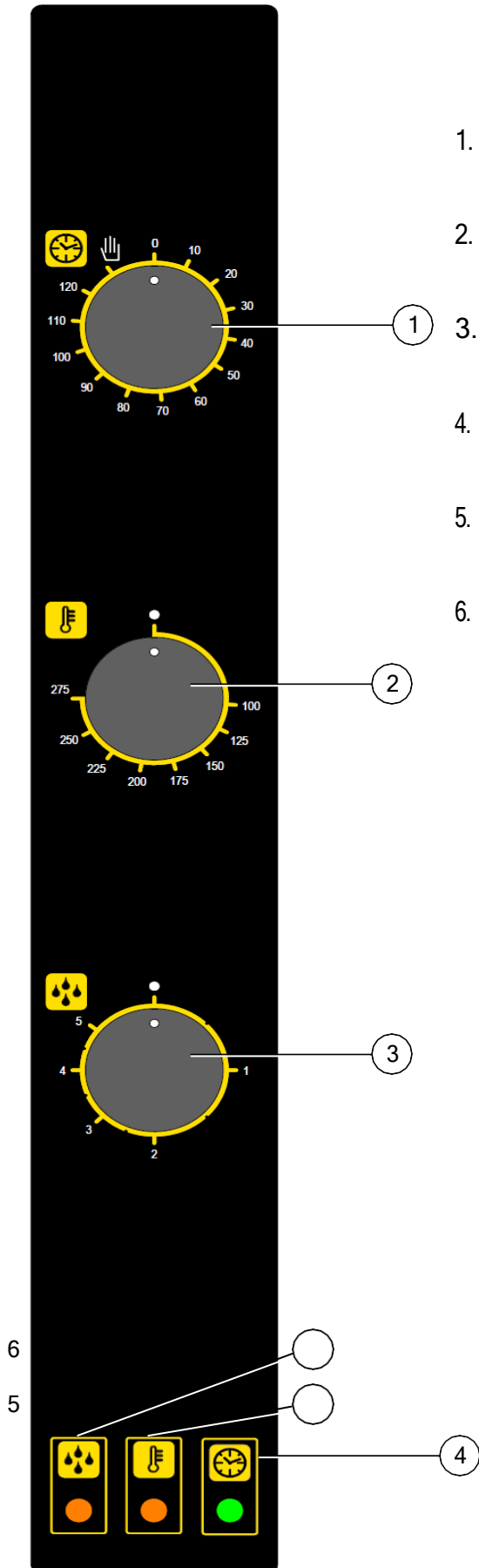
L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

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

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

Lo smontaggio del vetro interno della porta, per un'eventuale pulizia, va eseguito con l'aiuto di un secondo operatore: un operatore sostiene il vetro mentre l'altro ne svita le viti di fissaggio.

## 7. Use pannello comandi



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





Fig. 3



Fig. 4

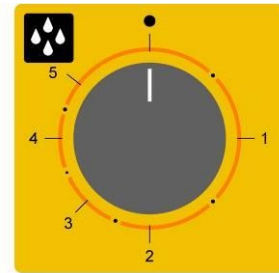



Fig. 5

**Programmazione tempo di cottura** - La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 3) in corrispondenza del simbolo  (funzionamento continuato) o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti); nel secondo caso la fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno.

**Programmazione temperatura di cottura** - Ruotare la manopola del termostato di regolazione (Fig. 4) in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.

**Programmazione quantità di vapore** - Per generare vapore durante il funzionamento del forno (camera di cottura calda), ruotare la manopola dell'umidificatore automatico (Fig. 5) in corrispondenza del valore desiderato (da 1 a 5). Ruotando la manopola sulla posizione • (spento) l'umidificatore smette di funzionare.

#### Si ricorda

- Ruotando la manopola sulle posizioni da "1" a "4" l'umidificatore funziona generando vapore (immissione acqua nella camera di cottura) 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 che funziona immettendo in continuazione acqua nella camera di cottura (produzione continua di vapore).
- 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.

**Per spegnere il forno** - Posizionare le manopole del programmatore "fine cottura" e del termostato in posizione di spento. A fine utilizzo, chiudere il rubinetto d'intercettazione dell'acqua a monte dell'apparecchiatura e disinserire l'alimentazione elettrica.

## 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.
- Scongelamento - Mettere in funzione il forno e ruotare le manopole del termostato e dell'umidificatore automatico in corrispondenza di spento (•).

## 9. Pulizia

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

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

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

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

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

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.

## 10. Manutenzione

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 dell'apparecchio.

Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura - La lampada si trova alloggiata tra i due vetri della porta dell'apparecchio; per sostituirla è sufficiente togliere il vetro interno della porta operando come già descritto nel paragrafo: "Pulizia della porta". Tolto il vetro interno, sostituire la lampada con una avente le stesse caratteristiche funzionali: 12V 35W 300°C (la lampada è del tipo alogeno: non va toccata con le maninude).

Sostituzione della guarnizione porta - La guarnizione porta dispone di un profilo rigido con 3 alette di ritenzione. Questo profilo va inserito nell'apposita guida presente sulla facciata della camera di cottura. 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).

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.

Ripristino del dispositivo termico di sicurezza - L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo il fianco sinistro dell'apparecchio ed il suo ripristino, si esegue premendone a fondo il tasto (segnalato da un'apposita etichetta adesiva) che si trova nel vano componenti elettrici.

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
	- Interruttore porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
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 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	- Uno dei motori è bloccato o gira 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
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	- 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
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione

## 11. Assistenza tecnica

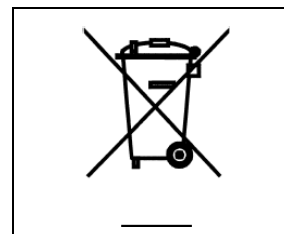
Questo apparecchio prima di lasciare la fabbrica è stato messo a punto e collaudato da personale esperto e specializzato in modo da ottenerne i migliori risultati di funzionamento.

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

Per necessità di intervento l'utente potrà rivolgersi in Cheflines ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito [www.cheffline.com](http://www.cheffline.com).

## 12. 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.

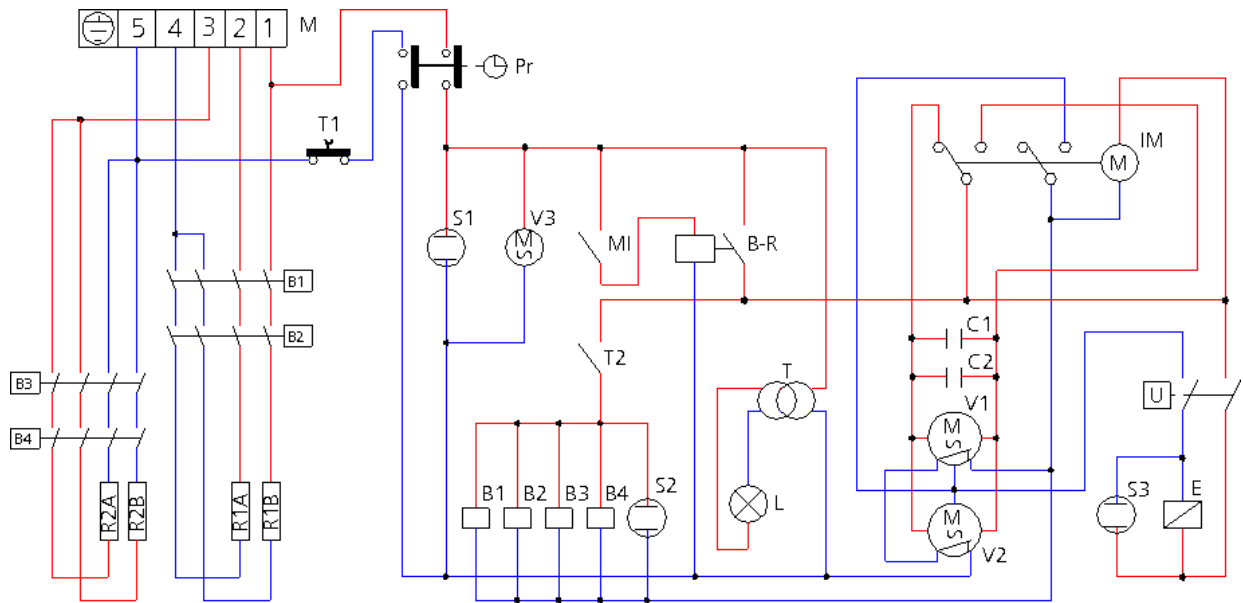


La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative.

### 13. Schema elettrico

## MODD. CHF 711 UD - CHF 664 UD - CHF 616 UD



### Legenda

M	Morsettiere alimentazione	L	Lampada illuminazione
Pr	Programmatore "fine cottura"	S1	Lampada spia programmatore
T1	Termostato di sicurezza	S2	Lampada spia termostato
T2	Termostato regolazione	S3	Lampada spia umidificatore
MI	Sensore porta	V1-V2	Motoventilatori
IM	Invertitore marcia	V3	Motoventilatore di raffreddamento
B1-B2-B3-B4	Bobina teleruttore	C1-C2	Condensatori
B-R	Bobina Relè	U	Umidificatore automatico
R1-R2	Resistenze circolari	E	Elettrovalvola umidificazione
T	Trasformatore per lampada		

## 14. La garanzia

Il Suo nuovo apparecchio è coperto da garanzia. Il venditore si impegna a sostituire o riparare - a proprio insindacabile giudizio - senza spese per il cliente solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza:

- per gli apparecchi di uso domestico il cliente abbia denunciato il vizio entro 2 mesi dalla data in cui lo ha scoperto e comunque entro 2 anni dall'acquisto;
- per gli apparecchi di uso professionale il cliente abbia denunciato il vizio entro 8 giorni dalla data in cui lo ha scoperto e comunque entro 12 mesi dall'acquisto,

a mezzo lettera raccomandata A.R. recante allegata 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 causate dal trasporto;
- 2) errata o non corretta installazione del prodotto (ad esempio per insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto è collegato), alla luce delle indicazioni di cui al manuale d'uso allo stesso allegato;
- 3) insufficienza o anomalità degli impianti elettrici, idraulici e/o di erogazione del gas;
- 4) trascuratezza, negligenza o incapacità nell'uso del prodotto, alla luce delle indicazioni di cui al relativo manuale d'uso;
- 5) impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli cui è destinato o comunque in modo non conforme alle istruzioni di cui al relativo manuale d'uso;
- 6) manomissione del prodotto;
- 7) interventi di regolazione e/o manutenzione e/o riparazione del prodotto eseguite da personale non autorizzato e/o con ricambi non originali;
- 8) insufficiente o negligente manutenzione del prodotto in contrasto con quanto previsto dal manuale d'uso;
- 9) danni causati da incendi, eventuali eventi naturali e altri casi fortuiti nonché da qualsivoglia causa non dipendente da CHEFLINE SRL.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampade, le parti in vetro, le pietre refrattarie e tutti gli eventuali accessori. 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.

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

La garanzia è valida solo per apparecchi installati sul territorio dell'UE.

Per qualsiasi controversia è competente in via esclusiva il Foro di Padova.

Avvertenze per l'acquirente:

1. l'apparecchio per la cottura è concepito esclusivamente per un uso alimentare, mentre l'apparecchio di riscaldamento è concepito esclusivamente per riscaldare ambienti domestici;
2. la CHEFLINE S.r.l. non effettua installazione di apparecchi; nel caso in cui il venditore la effettui ne risponde direttamente;
3. la CHEFLINE S.r.l. non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, a persone o animali domestici o cose, causati da avaria dell'apparecchio o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili a errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente manuale. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.