FORNI A CONVEZIONE
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

CHEF Line

ISO 7000-0790

	IT - INDICE
	Dimensioni
	Premessa
1.0	Dichiarazione di conformità
1.1	Direttiva Europea ROHS 2012/19/UE
1.3	Trasporto del forno e rimozione degli imballi
1.4	Targhette informative
	INSTALLAZIONE
1.5	Posizionamento del forno
1.6	Collegamento elettrico
1.7	Tabella dati tecnici allacciamento elettrico
3.1	Sostituzione parti di ricambio
3.2	Controllo delle funzioni
	USO E MANUTENZIONE
4.0	Descrizione componenti pannello comandi
4.5	Avviamento del forno
4.6	Spegnimento del forno
9.0	Manutenzione
9.1	Comportamento in caso di guasto e/o prolungato inutilizzo
10.1	Rimedi alle anomalie di cottura

PREMESSA

Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato.
Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.
Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè per la cottura di alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati.

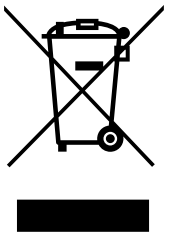
ATTENZIONE! Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato (elettrica o idraulica), leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale. Questo manuale deve essere conservato con cura per essere disponibile per future consultazioni da parte degli utilizzatori o dei tecnici addetti alla manutenzione. L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.

1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.
L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'areazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combusti.
N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.

1.1 DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

1.3 TRASPORTO DEL FORNO E RIMOZIONE DEGLI IMBALLI

Al ricevimento del forno e prima di procedere all'installazione verificare che l'imballo sia integro e che non siano presenti danni visibili. Verificare che assieme al forno ci sia tutta la relativa documentazione, composta da:
- manuale di installazione, uso e manutenzione
- scheda per la verifica della corretta installazione
- schema elettrico
- etichetta ISO 3864-1

Prima di trasportare il forno fino al punto dove deve essere installato verificare che:
- le porte abbiano un'ampiezza sufficiente a consentire il passaggio del forno;
- la pavimentazione sopporti il peso.

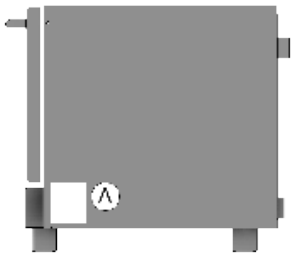
A seconda del modello del forno, delle sue dimensioni e del suo peso, utilizzare per la movimentazione in fase di trasporto e spostamento prima dell'installazione, attrezzature che garantiscano la stabilità al fine di evitare ribaltamenti, cadute o movimenti incontrollati dell'apparecchio o delle sue parti componenti.
Mantenere l'imballo del forno fino al luogo dove il forno verrà installato.
L'imballo facilita la movimentazione e protegge il forno dagli urti accidentali.
Durante lo spostamento e l'installazione del forno, l'installatore è tenuto a rispettare le norme antinfortunistiche vigenti nel luogo di installazione (uso di scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare il forno. La pellicola adesiva che protegge le superfici in acciaio inossidabile può essere rimossa anche dopo aver posizionato il forno sopra il corrispondente supporto o sulla superficie di appoggio.

ATTENZIONE. I materiali dell'imballaggio e le pellicole adesive sono potenzialmente pericolosi. Per questo motivo devono essere mantenuti fuori dalla portata dei bambini e correttamente smaltiti, nel rispetto delle norme locali.
È opportuno separare i materiali degli imballaggi (legno, cartone, plastica...) e smaltirli separatamente, nel rispetto delle normative in vigore nel luogo di installazione.

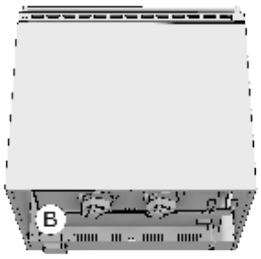
Nota: rimuovere manualmente le pellicole adesive che proteggono le parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.
Pulire gli eventuali residui di colla utilizzando una spugna imbevuta di solvente.
Se il forno viene fatto riscaldare senza aver prima tolto le pellicole adesive, la rimozione delle pellicole e la pulizia dei residui di collante risulteranno molto più difficoltose.

1.4 TARGHETTE INFORMATIVE

In ogni forno sono applicate alcune targhette metalliche che forniscono importanti informazioni riguardo alle caratteristiche del forno e all'allacciamento elettrico.



Nel fianco destro è applicata la targhetta A.
Le informazioni contenute in questa targhetta sono:
- nome e indirizzo del costruttore
- modello del forno
- il grado di protezione IPX contro l'ingresso di liquidi
- la conformità alle normative C.E.
- la potenza elettrica assorbita e il tipo di alimentazione elettrica (monofase o trifase)
- il numero di matricola del forno
- il simbolo della direttiva Europea 2012/19/UE



Smontando il pannello posteriore, sulla base del forno è applicata la targhetta B.

In questa targhetta è ripetuto il numero di matricola del forno.

In questo modo, il cliente o l'installatore possono conoscere il numero di ma-tricola del forno anche nel caso in cui la targhetta A sia sporca o danneggiata.

INSTALLAZIONE

1.5 POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Gli dell'energia elettrica devono essere eseguiti in conformità alle corrispondenti norme di installazione e sicurezza. Il locale dove il forno verrà installato deve adempiere ai seguenti requisiti:
- essere al riparo dagli agenti atmosferici ed avere un adeguato ricambio d'aria;
- rispettare le normative vigenti relative alla sicurezza sul lavoro
- avere una temperatura compresa tra 5 °C e 35 °C con un livello di umidità non superiore al 70%.

Posizionare il forno e procedere alla messa a livello agendo sui piedini regolabili.
Mantenere una distanza posteriore sufficiente perchè l'etichetta del morsetto equipotenziale sia visibile facilmente ad apparecchio installato. Lo stesso morsetto deve essere accessibile per l'installazione del cavo equipotenziale dopo che il forno è stato installato secondo le istruzioni indicate.
Installare l'apparecchio in una posizione che ne permetta l'accesso al lato destro per le operazioni di installazione, manutenzione e assistenza tecnica.

1.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio consegnato è predisposto per il funzionamento alla tensione riportata sulla targhetta "caratteristiche" applicata sul fianco destro dell'apparecchio.
L'apparecchiatura deve trovare inserimento in un sistema equipotenziale, la cui efficacia deve essere in conformità alla normativa in vigore. Il collegamento deve essere eseguito tramite la vite collocata nella parte posteriore del forno, contrassegnata dalla sigla **EQUIPOTENTIAL**.
Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora questa importante norma antinfortunistica non venga rispettata.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

1.7 TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Modello	Potenza assorbita e voltaggio	Numero e potenza motori	Potenza riscaldante	Corrente assorbita
4 x 2/3 GN 4 x 460x340 convezione	2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 55 W	2.65 kW	11.7 A
4 x 60x40 convezione	5.8 kW 380–415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	5.5 kW	15.4 A

I forni monofase sono provvisti di cavo elettrico di alimentazione, quelli trifase necessitano di cavo 5x1,5 mm^2

3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di parti danneggiate deve essere realizzata unicamente da personale tecnico qualificato.
Per richiedere al costruttore le parti da sostituire è necessario comunicare il modello del forno e il numero di serie.
Tali dati sono reperibili dalla targhetta caratteristiche attaccata al forno (vedi par. 1.4).
Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'inte-rruttore elettrico di protezione, chiudere la valvola di intercettazione acqua installata a monte dell'apparecchio.

3.2 CONTROLLO DELLE FUNZIONI

Dopo aver completato l'installazione del forno è necessario eseguire una prova di tenuta delle condutture idriche.
L'installatore deve inoltre verificare, con gli opportuni strumenti di misurazione, che le emissioni di rumore aereo abbiano un livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

L'etichetta ISO 3864-1 raffigurata a fianco deve essere applicata su una parte visibile a una altezza di 1,6 m. dal suolo.
Nei modelli a pavimento, l'etichetta è già applicata nella corretta posizione.
Nei modelli da tavolo, è fornita assieme alla documentazione del forno e va applicata, a installazione ultimata, su una parte visibile dell'apparecchio ad 1,60 m da terra.
L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno, fornire al Cliente le istruzioni necessarie e consegnargli il presente manuale di istruzioni a cui l'utente si dovrà attenere scrupolosamente nell'uso.

IMPORTANTE:
Prima che l'utilizzatore possa accendere il forno ed utilizzarlo per qualsiasi processo di cottura o lavaggio, è necessario che l'installatore o un tecnico qualificato abbia verificato che tutte le connessioni del forno siano state realizzate rispettando le indicazioni del presente manuale.

Il tecnico o l'installatore dovranno quindi accertarsi che:

- il forno sia in posizione orizzontale e appoggiato su un supporto o un ripiano che ne garantisca la stabilità;
- la connessione elettrica sia stata realizzata nel rispetto delle normative e che la sezione dei cavi di alimentazione non sia inferiore a quella indicata nel manuale;
- la pressione e la durezza dell'acqua che alimenta il forno rientrino nei campi specificati in questo manuale;
- nel caso il forno sia provvisto di scarico, che questo sia collegato in modo corretto e che i materiali utilizzati siano adatti alle temperature di esercizio.

Dopo aver realizzato le verifiche è possibile aprire le valvole di intercettazione dell'acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio.
L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno e fornire all'utente le istruzioni necessarie ad un uso corretto, nonchè accertarsi che all'utente sia stata consegnata una copia di questo manuale.
L'installatore dovrà infine compilare e firmare la scheda di verifica della corretta installazione e consegnarla al cliente che dovrà conservarla almeno per il periodo di garanzia del forno.

USO E MANUTENZIONE

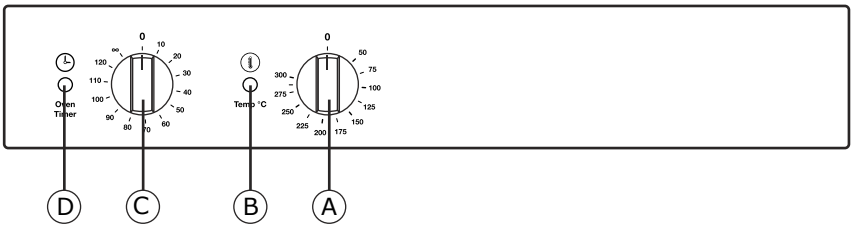
AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'aparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo
4 x 460x340	8 kg
4 x 2/3 GN	8 kg
4 x 60x40	12 kg

4.0 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO COMANDI



Modelli:
Convezione.

A Termostato camera cottura. Campo di regolazione temperatura 50 - 270 °C

B Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

C Timer. Regolazione da 0 a 120 minuti o funzionamento ininterrotto.

D Lampada spia timer in funzione

4.5 AVVIAMENTO DEL FORNO

Aprire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio e la valvola di intercettazione dell'acqua, se il forno è dotato del sistema di umidificazione manuale. Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 120 minuti. Per un funzionamentoi ininterrotto del forno, selezionare la posizione ∞. L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento dei motoventilatori e l'attivazione del riscaldamento. Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura con relativo arresto di tutte le funzioni. Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno. E' buona norma osservare questa avvertenza prima di introdurre i cibi da cuocere nella camera di cottura.

4.6 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno avviene selezionando con la manopola del timer la posizione 0.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchiatura.
La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo. Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

1- pulite con acqua tiepida saponata;
2- risciacquate con acqua;
3- asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.
NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.
Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.

Le ventola devono essere frequentemente pulite per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
2- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
3- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:
Controllate che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.
Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti. La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori.

Se il cibo si presentasse secco:
Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.
La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.
Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.