



FORNO ELETTRICO

MANUALE D'USO EDISTRUZIONI
MOD. CHF 1111 UD – CHF 1064 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

E-mail: info@chefline.it

Indice

1. Servizio tecnico

2. Avvertenze generali

3. Caratteristiche tecniche

4. Istruzioni per l'installatore

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

6. Rischi residui (per l'utente)

7. Uso pannello comandi

8. Cottura al forno

9. Pulizia

10. Manutenzione ordinaria

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.
- 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)	935x930x1150
Peso (kg)	135
Massimo carico per teglia GN1/1-600x400mm (kg)	4 - 2
Carico massimo GN1/1-600x400mm (kg)	44 - 20
Resistenza convezione (kW)	5
Resistenza grill (kW)	/
Potenza max. assorbita (kW)	16
Tensione di alimentazione	AC 400V 3N (50Hz)
Sezione cavo di alimentazione	5x2,5 mm ²
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 - 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 va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo (possibilmente sotto una cappa d'aspirazione) o su un supporto simile; mai sul pavimento.

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile. Si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

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). La ventilazione naturale che garantisce il corretto funzionamento dell'apparecchio, avviene infatti attraverso le aperture presenti sulle superfici (fianco sinistro e schiena) del suo rivestimento esterno. 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 ed annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso, dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva.

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.

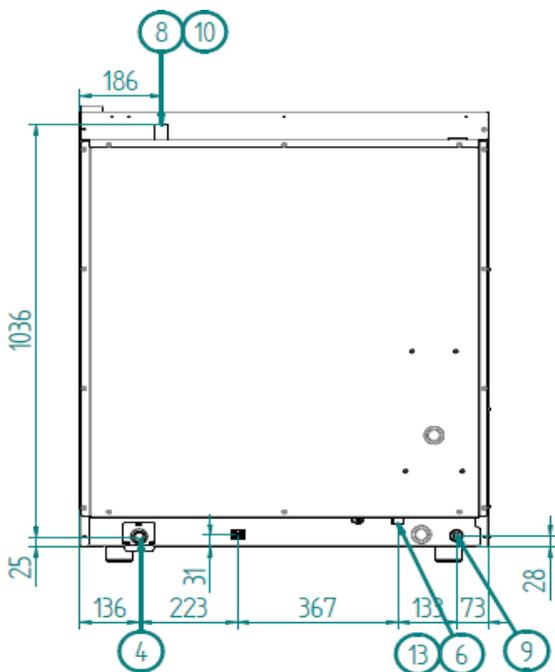
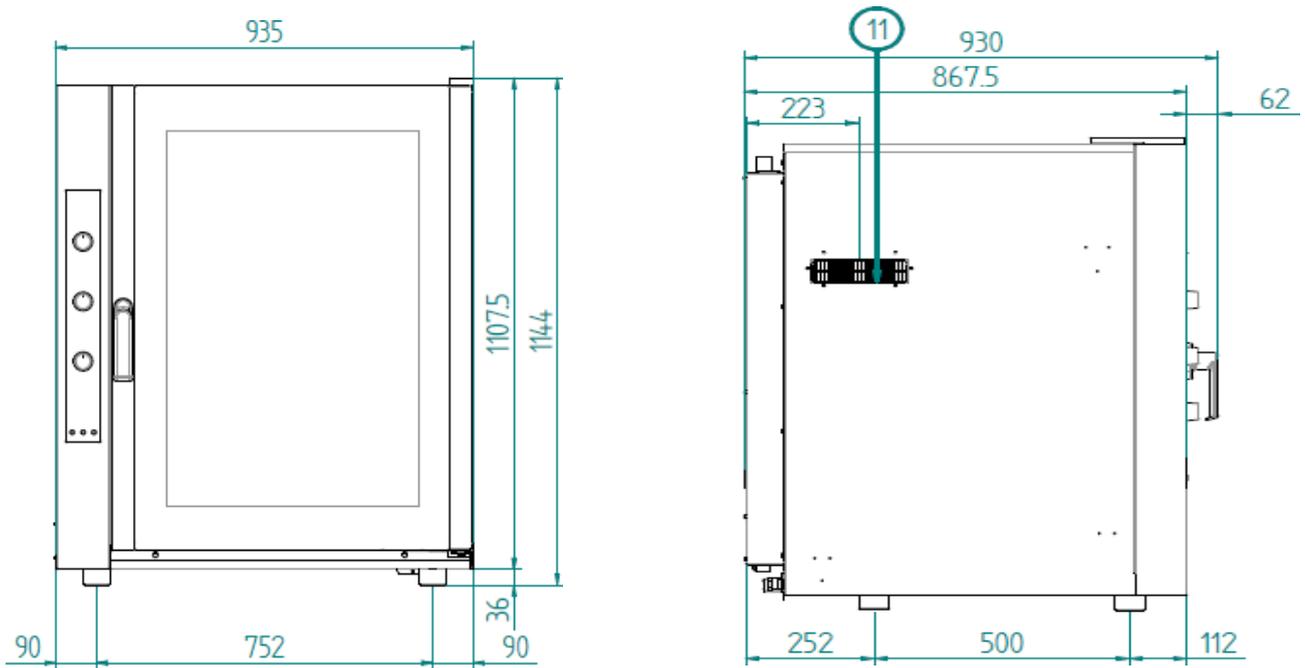
A tale riguardo è indispensabile agire in conformità alle norme vigenti in fatto di prevenzione contro il rischio di incendi.

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;
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;
- nel collegamento diretto alla rete, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;
- il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore;
- la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$;
- accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Disegni installazione/allacciamento



4	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)
6	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTRIVALVOLA FILETTATA 3/4")
8	SFIATO VAPORE
9	FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
10	ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA
11	NON OSTRUIRE LE APERTURE DI AERAZIONE
13	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA MAX. 200 kPa

Fig. 1 (Le dimensioni si intendono espresse in mm.)

Collegamento alla rete idrica - L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5°F e 5°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 che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C). Per evitare strozzature è consigliabile che la tubazione sia del tipo rigido e che lungo il percorso di scarico non presenti curve "a gomito".

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri). La tubazione di scarico va convogliata ad uno scarico aperto a pavimento (Fig.2). Inoltre, il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico. È consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico.

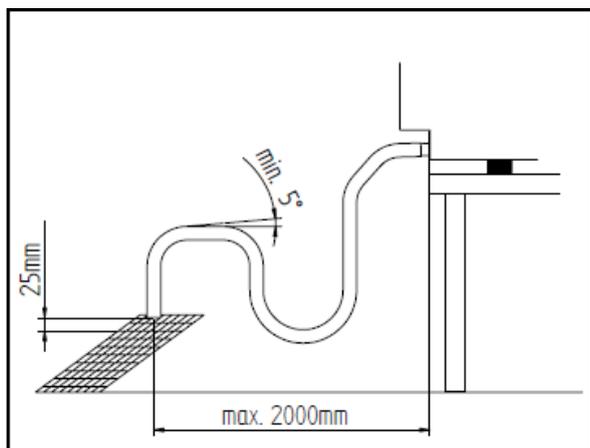
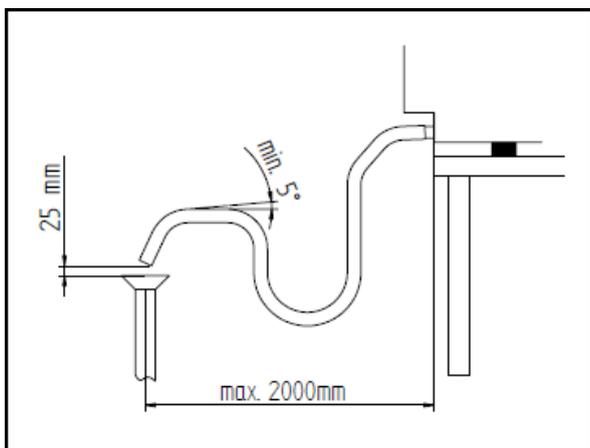
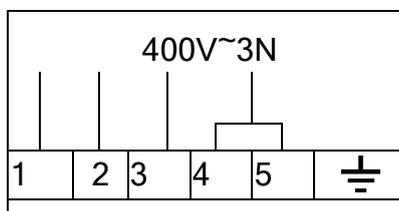


FIG. 2 FIG. 3

Allacciamento cavo di alimentazione - Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione è sufficiente togliere il fianco sinistro dell'apparecchio. Allentare il fissa cavo posto 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 ai morsetti contraddistinti con "1" "2" e "3", il conduttore di neutro al morsetto contraddistinto con "4" o "5" e il conduttore di terra al morsetto contraddistinto con il simbolo \perp secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettiera di alimentazione). Serrare il cavo posto sul retro (in basso) dell'apparecchio e rimontare il fianco sinistro. Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella tabella "Caratteristiche tecniche" (paragrafo 3). 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 ∇ . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2,5mm². 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.

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 60 cm dal pavimento.

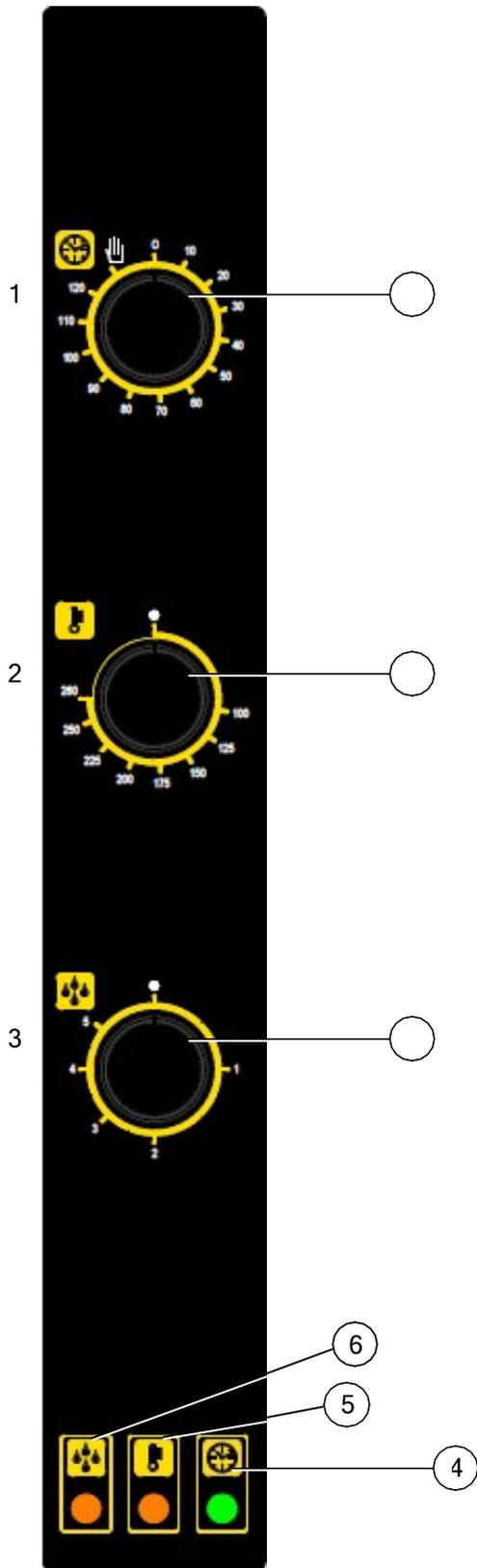
Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.

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.

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

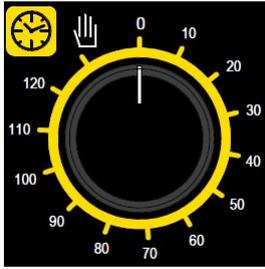


Fig. 4

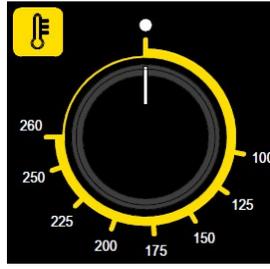


Fig. 5

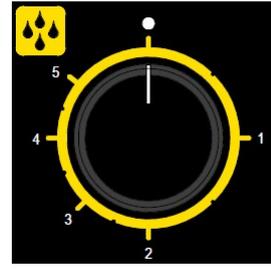


Fig. 6

Programmazione tempo di cottura - La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 4) 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. 5) 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. 6) 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'apparecchio 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.

9. Pulizia

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

Pulizia generale

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.

Pulizia camera di cottura

Per motivi igienici è buona norma pulire la camera di cottura alla fine di ogni ciclo di cottura; diversamente, è consigliabile pulirla almeno alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno.

Per facilitarne la pulizia, togliere le griglie laterali svitandone le 4 viti di fissaggio (stringere tra pollice e indice della mano l'apposita ghiera zigrinata della vite e ruotarla in senso antiorario), ed 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;
- 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).

Le griglie laterali andranno pulite separatamente e rimesse in sede.

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

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.

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.

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 esterno.

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

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 banco di appoggio dell'apparecchio o del pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio, non va fatta usando sostanze acide corrosive (per esempio acido muriatico), in quanto anche i vapori che da esse si sprigionano possono intaccare e deteriorare l'involucro esterno in acciaio.

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

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 aprire il vetro esterno della porta operando come già descritto nel paragrafo: "Pulizia della porta".

Aperto il vetro esterno, con apposito utensile svitare le 2 viti che fissano il coperchietto posto a protezione della lampada e 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 mani nude).

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).

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 a 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 a un tecnico qualificato per la riparazione
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- "Nasello" maniglia allentato	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Lampada illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada danneggiata	- Sostituire la lampada
	- Alimentatore lampada danneggiato	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi a 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.it.

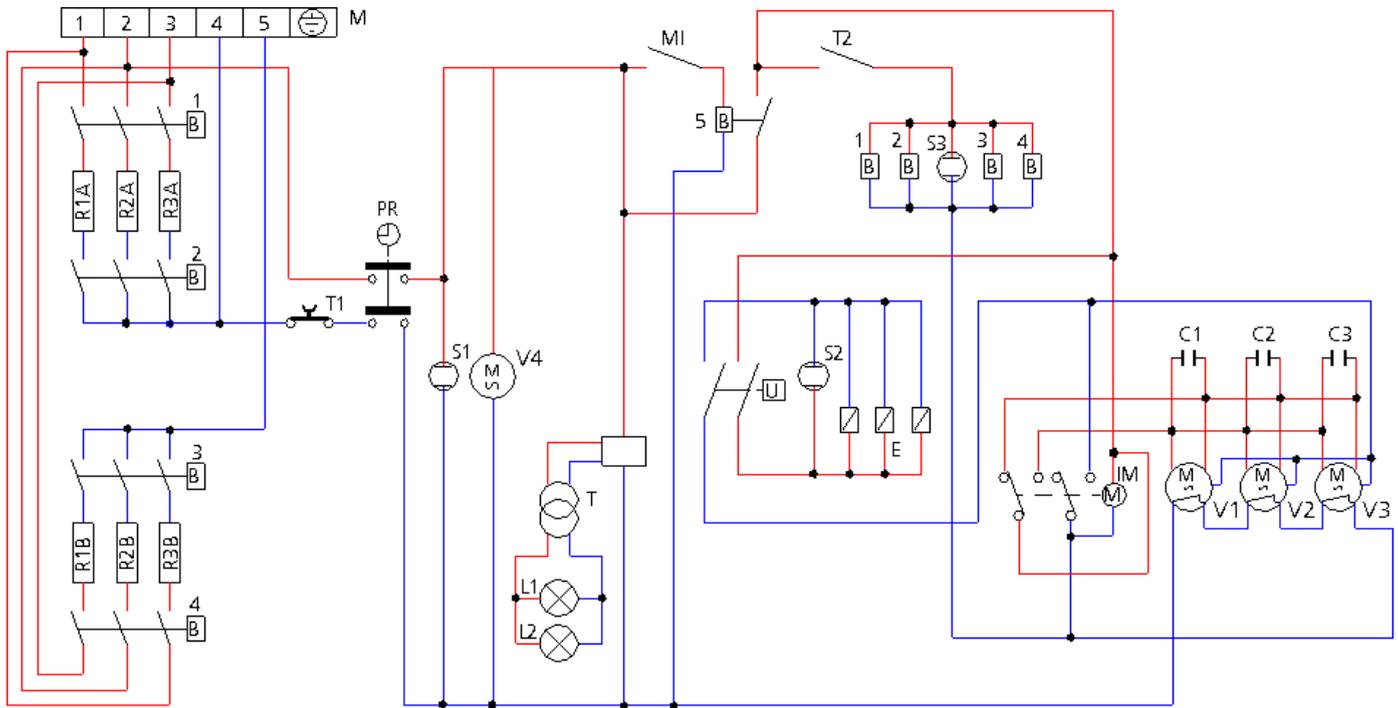
12. Informazioni agli utenti

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

13. Schema elettrico



Legenda

M Morsettiere alimentazione
 B1-B2-B3-B4 Bobine teleruttori
 B5 Bobina relè
 R1-R2-R3 Resistenze circolari
 T1 Termostato di sicurezza
 PR Programmatore "fine cottura"
 S1 Lampada spia programmatore
 T Trasformatore 230/12V
 L 1-L2 Lampade illuminazione

MI Sensore porta
 T2 Termostato regolazione
 S3 Lampada spia termostato
 U Umidificatore automatico
 S2 Lampada spia umidificatore
 E Elettrovalvola umidificazione
 IM Invertitore di marcia
 C 1-C2-C3 Condensatori
 V 1-V2-V3 Motoventilatori
 V4 Motoventilatore di raffreddamento

14. Garanzia convenzionale

Il prodotto Chefline è concepito esclusivamente per un uso alimentare ed è assistito da garanzia a norma di legge (artt. 1490 e segg. c.c.) per i Clienti Professionali, ovvero i clienti che acquistano dal Distributore con partita IVA. Il prodotto Chefline è professionale ed è certificato secondo le norme CEI EN 60335-1 e può essere venduto solo ad utilizzatori professionali. Con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta, per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto. Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

- 1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.

- 2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
- 3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
- 4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da 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.

CHEFLINESRL 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.

15. Disponibilità 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.

16. 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.