FORNO ELETTRICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI
MODD. CHF 411 D – CHF 464 D - CHF 411.3 D – CHF 464.3 D

rev. 7

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. Avvertenze generali
2. Caratteristiche tecniche
3. Istruzioni per l'installatore
4. Istruzioni per l'uso (per l'utente)
5. Rischi residui (per l'utente)
6. Uso pannello comandi
7. Accensione
8. Spegnimento
9. Modalità operative
10. Avvio / interruzione ciclo di cottura
11. Visualizzazione / modifica parametri con ciclo di cottura attivo
12. Inizio ritardato del ciclo di cottura
13. Modalità "programmata"
14. Memorizzazione programma di cottura
15. Cottura con programma memorizzato
16. Umidificazione manuale
17. Dispositivo porta
18. Blackout
19. Tecniche di cottura
20. Pulizia e manutenzione ordinaria
21. Guasti possibili
22. Assistenza tecnica
23. Informazioni agli utenti
24. Schema elettrico
25. La garanzia

1. 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 -5°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. Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere sorvegliato.
  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.
- A porta completamente aperta (apertura a ribalta) non utilizzarne la superficie interna come piano di appoggio, potrebbero danneggiarsi in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.
- 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".

2. Caratteristiche tecniche

	CHF 411 D - CHF 464 D	CHF 411.3 D - CHF 464.3 D
Dimensioni apparecchio LxPxH (mm)	785x665x635	
Peso (Kg)	51	
Massimo carico per teglia GN1/1-600x400mm (kg)	4 - 2	
Carico totale GN1/1-600x400mm (kg)	16 - 8	
Resistenza convezione (kW)	1,6	2,5
Potenza max. assorbita (kW)	3,4	5,2
Tensione di alimentazione	230 V~ 50/60 Hz	400 V 2N~ 50/60 Hz
Sezione cavo di alimentazione	3x1,5 mm^2	5x2,5 mm^2
Tipologia cavo	H07RN-F	
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y	
Classe di isolamento elettrico	I	
Grado di protenzione 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 posteriore dell'apparecchio.

3. 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.

Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio. L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento. Dopo aver installato l'apparecchio, applicare l'apposito simbolo adesivo (in dotazione) ad una altezza di 1,6 metri.

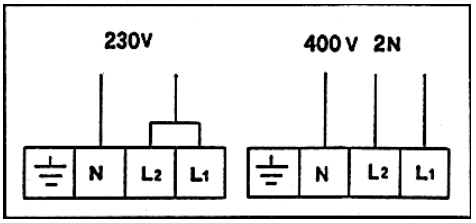
L'apparecchio non è adatto all'incasso.

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 ±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 similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegamento alla rete idrica - L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile ad una pressione compresa tra 100 e 200 kPa (1,0 - 2,0bar). L'acqua deve avere una durezza compresa tra 0,5°F e 3°F. così da ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura (è consigliato l'uso di un addolcitore per evitare la squilibratura della ventola, la rottura della resistenza e il generarsi di possibili fenomeni corrosivi). L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati ¾" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.
Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 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 conduttura da eventuali scorie).

Allacciamento cavo di alimentazione
Per avere accesso alla morsettiera è sufficiente togliere il pannello posteriore dell'apparecchio. Allentare il pressacavo e farne passare il cavo attraverso.
Predisporre i conduttori 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 conduttori di fase sui morsetti contraddistinti con "L1" (conduttore marrone) e "L2" (conduttore nero), il conduttore (blu) di neutro sul morsetto contraddistinto con "N" e il conduttore (giallo/verde) di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo ⏚ secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettiera di alimentazione. Serrare il pressacavo e rimontare il pannello posteriore dell'apparecchio.

Ogni 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 apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo ⏚. Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm^2. 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.

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

Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.

La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti a una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui 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, e per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.
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.
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 (per la cottura di pane e pasticceria non usare teglie con altezza superiore a 20mm); evitare che i prodotti nella teglia vengano a contatto tra di loro.
Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

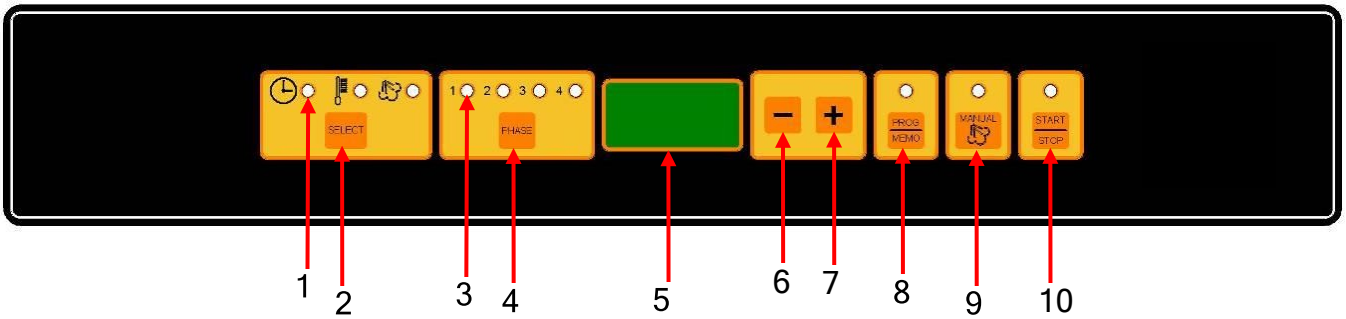
AVVERTENZA
Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.

5. 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 eventuali 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.
Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).
A porta completamente aperta (apertura a ribalta), la sua superficie interna potrebbe essere utilizzata come piano di appoggio con la conseguenza di danneggiare in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.

6. Uso pannello comandi

Legenda simboli pannello comandi:



1) LED segnalazione parametro attivo	6) Pulsante decremento valore parametro
2) Pulsante selezione parametri cottura	7) Pulsante incremento valore parametro
3) LED segnalazione fase attiva	8) Pulsante selezione / memorizzazione programma cottura
4) Pulsante selezione fase cottura	9) Pulsante umidificazione manuale
5) Display parametri	10) Pulsante "START/STOP"

7). Accensione

Il pannello comandi (digitale) si attiva automaticamente appena il forno viene alimentato elettricamente.
Sul display compare per circa 2 secondi la scritta "r.XX" (dove "XX" indica il numero della revisione del firmware inserito nella scheda elettronica, es. "r.0.6"). Di seguito compare la scritta
"0.00" che indica il tempo (espresso in ore e minuti) e sul riquadro dei "parametri si accende il led relativo al tempo (simbolo).
Sul riquadro delle "fasi" si accende il led relativo alla fase 1 (predisposta a ricevere i parametri di cottura).

8). Spegnimento

Trascorsi 10 minuti dal termine del ciclo di cottura (in modalità “manuale” o in modalità “automatica” sia che si termini automaticamente sia che termini premendo il tasto START STOP) senza che nessun tasto venga premuto, il pannello comandi si disattiva automaticamente.
Si spegne il display e i led relativi alle funzioni operative; rimane acceso solo il led relativo al tasto START STOP.

Per riattivare il pannello comandi è sufficiente premere il tasto START STOP.

9). Modalità operative

Il ciclo di cottura può essere eseguito in modalità “manuale” o in modalità “programmata” può essere suddiviso in 4 fasi (step) per ciascuna fase è possibile impostare i parametri di cottura TEMPO / TEMPERATURA.

MODALITÀ MANUALE

- Per selezionare i parametri di cottura (TEMPO / TEMPERATURA) premere il tasto SELECT ad ogni pressione del tasto si accende il led relativo al parametro scelto. Perché sia possibile l’avvio del ciclo di cottura è necessario che siano impostati almeno i parametri del tempo e della temperatura di cottura.
- Per selezionare le fasi (1 – 2 – 3 – 4) del ciclo di cottura premere il tasto PHASE ad ogni pressione del tasto si accende il led relativo alla fase scelta. Con ciclo di cottura in funzione la fase è segnalata dal lampeggio del relativo led.
- Per impostare o modificare il valore del parametro scelto premere i tasti – + .
- Premendo il tasto + si ha l’incremento del valore del parametro,
- Premendo il tasto – si ha il decremento del valore del parametro.
- Il parametro tempo (simbolo) è impostabile da 0 ore e 01 minuti a 9ore e 59 minuti. Se sul display compare la “INF” o “HLD” significa che viene escluso il conteggio del tempo, il forno funziona in continuazione fino a quando non viene disattivato manualmente il tasto START STOP.

Con scritta “INF” (leggibile sul display solo per la fase 1) le fasi 2 – 3 – 4 non sono più attivabili (led spenti).
Con scritta “HLD” (leggibile sul display solo per la fase 4) significa che il ciclo di cottura, dopo aver esaurito le fasi precedenti, continua senza il conteggio del tempo con i parametri impostati per la fase 4. (La disattivazione del ciclo di cottura avviene premendo il tasto START STOP). Questa opzione consente all’utilizzatore di mantenere “in caldo” l’alimento (a fine ciclo di cottura) per il tempo desiderato.

Il parametro temperatura (simbolo) è impostabile da 50°C a 260°C.

Il parametro umidità (simbolo) non è impostabile in modo automatico, ma è disponibile solo in modalità manuale premendo il tasto MANUAL.

10). Avvio / interruzione ciclo di cottura

Il ciclo di cottura si avvia e si interrompe premendo il tasto START STOP al termine del ciclo di cottura vengono disattivate le resistenze, i motori, l'elettrovalvola acqua. L'avvisatore acustico ("buzzer") suona per un tempo di 30 secondi, sul display lampeggia la scritta "0.00" e restano impostati i valori dei parametri temperatura/umidità relativi all'ultima fase del ciclo.
Se durante i 30 secondi viene impostato un "extra-tempo" il forno si riavvia automaticamente e la cottura continua con i valori dei parametri temperatura e umidità relativi all'ultima fase utilizzata. Allo scadere del "extra-tempo" il ciclo di cottura termina in modo definitivo.

Se si lasciano scadere i 30 secondi o se si interrompe il ciclo di cottura premendo il tasto START STOP, tutti i parametri impostati si azzerano e il forno si predispone per l'impostazione di un nuovo ciclo di cottura.

11). Visualizzazione / modifica parametri con ciclo di cottura attivo

Con ciclo di cottura attivo, i parametri possono essere visualizzati sul display premendo il tasto SELECT e, per ogni fase (tasto PHASE) che costituisce il ciclo di cottura, possono essere modificati i loro valori (tasti − +).
Trascorsi alcuni secondi dall'ultima modifica effettuata (per qualsiasi delle 4 fasi, il display torna sempre a visualizzare i parametri della fase operativa (led lampeggiante su fase in atto).

Se si seleziona il:

Parametro "tempo"

Il display visualizza alternativamente per 4 secondi il valore impostato per la fase selezionata (led fisso sul simbolo), e per 4 secondi il valore totale rimanente (COUNT DOWN) per il resto delle altre fasi (led lampeggiante sul simbolo).

Parametro "temperatura"

Il display visualizza alternativamente per 4 secondi il valore impostato per la fase selezionata (led fisso su simbolo) e per 4 secondi il valore misurato all'interno della camera di cottura (led lampeggiante su simbolo)

12. Inizio ritardato del ciclo di cottura

Per ritardare l'inizio del ciclo di cottura operare nel seguente modo:

- impostare i parametri desiderati per ogni fase del ciclo di cottura, seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "MODALITÀ OPERATIVE" (paragrafo 10)
- premere il tasto PHASE fino allo spegnimento di tutti i led di segnalazione presenti sul pannello comandi. Sul display compare la scritta "0.00"
- premere i tasti + / − e impostare sul display il "TEMPO DI RITARDO" desiderato (massimo 9 ore e 59 minuti)
- premere il tasto START STOP per attivare la partenza ritardata.

Il led del tasto START STOP lampeggia a segnalare che è attivo il "COUNT DOWN" visualizzato sul display. In qualsiasi momento durante il "COUNT DOWN" è possibile modificare il "TEMPO DI RITARDO" impostato premendo i tasti + / −.
Allo scadere del "TEMPO DI RITARDO" impostato inizierà automaticamente il ciclo di cottura.

Per azzerare il "TEMPO DI RITARDO" è sufficiente premere il tasto START STOP ; sul display ricompaiono i parametri operativi che possono essere anche modificati. Ripremendo il tasto START STOP inizia regolarmente il ciclo di cottura; diversamente, può essere reimpostato un inizio ritardato del ciclo di cottura operando nel modo già descritto.

N.B.: in caso di BLACK OUT o mancanza di alimentazione elettrica durante il "COUNT DOWN", la programmazione ritardata del ciclo di cottura viene annullata e vengono azzerati i relativi parametri impostati.
L'inizio ritardato del ciclo di cottura è possibile solo in "MODALITÀ MANUALE". Non è possibile inserirlo in un ciclo di cottura programmato.

13). Modalità "programmata"

Possono essere memorizzati fino a 99 programmi (cicli) di cottura. Ogni programma può essere formato da 1 o più fasi (fino a 4) di cottura.

14). Memorizzazione programma di cottura

Per memorizzare un programma di cottura è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- premere il tasto PROG MEMO (accensione led) sul display compare la scritta "P01".
- premere i tasti – + e scegliere il numero del programma desiderato (fino a P99).
- impostare i parametri relativi al ciclo di cottura seguendo la stessa procedura utilizzata per la modalità "manuale".
- premere per almeno 5 secondi il tasto PROG MEMO : la memorizzazione del programma è confermata sul display con il lampeggio della scritta del numero del programma memorizzato.

Per cancellare un programma memorizzato è sufficiente sostituirlo con un nuovo programma (avente lo stesso numero) nel quale vengano impostati i nuovi parametri relativi al nuovo ciclo di cottura desiderato. Il nuovo programma deve essere memorizzato premendo il tasto PROG MEMO .

15). Cottura con programma memorizzato

Per richiamare un programma di cottura già memorizzato è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- premere il tasto PROG MEMO :sul display comparirà la scritta "P01"
- premere i tasti – + e scegliere il numero del programma desiderato
- premere il tasto START STOP .

Sul display compare la scritta "P – H"(funzione "preriscaldamento" camera di cottura).
Il forno funziona fino a raggiungere un valore di temperatura uguale al valore impostato per la fase 1 (del ciclo programmato) aumentata di 30°C.
Quando è raggiunta la temperatura di preriscaldamento, sul display lampeggia la scritta "P – H" e si attiva un segnale acustico ("buzzer").
A questo punto è necessario aprire la porta del forno, introdurre l'alimento da cuocere e chiudere la porta: si disattiva il segnale acustico e ha inizio il ciclo di cottura programmato.

N.B.: la funzione di "preriscaldamento" è disponibile (si attiva automaticamente) soltanto con cotture in modalità "programmata".

Durante il funzionamento del forno in modalità "programmata", è possibile visualizzare sul display i valori dei parametri impostati come in modalità "manuale".
Per comodità dell'utilizzatore, anche durante il funzionamento del forno in modalità "programmata" è possibile modificare i parametri già impostati.
Terminato il ciclo di cottura programmato, i parametri modificati si "resettano" automaticamente e riprendono il valore inizialmente memorizzato nel programma.

16). Umidificazione manuale

Con ciclo di cottura attivo (sia modalità "manuale" che modalità "programmata") in qualsiasi momento è possibile produrre umidità (attivazione elettrovalvola acqua) all'interno della camera di cottura premendo il tasto

(accensione led).
L'umidificazione continua finché il tasto è premuto.

17). Dispositivo porta

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

18). Blackout

Ripristina l'erogazione elettrica dopo un blackout, il forno riprende a funzionare automaticamente e il ciclo di cottura riprende dall'istante in cui è stato interrotto.

19). Tecniche di cottura

Cottura a convezione – Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata, fatta circolare forzatamente nella camera di cottura. Il calore raggiunge uniformemente e in modo rapido ogni parte della camera consentendo la cottura contemporanea dei cibi di natura diversa sistemati su più ripiani (purché la loro temperatura di cottura sia la stessa), senza mescolarne sapori e odori. La cottura a convezione è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

Cottura a convezione + umidità – All'aria calda può essere aggiunta dell'umidità in modo da generare un clima caldo-umido nella camera di cottura.
Tale clima rende morbida la superficie dell'alimento evitandone la formazione della "crosta".

20. Pulizia e manutenzione ordinaria

(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. Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. 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 del forno - Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere come segue:

- aprire completamente la porta;
- infilare nei fori "A" presenti sulle due cerniere le apposite spine in dotazione (Fig. 1);
- alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 2);

Rimettere in sede la porta operando inversamente.

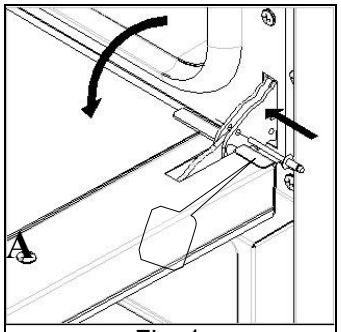


Fig. 1

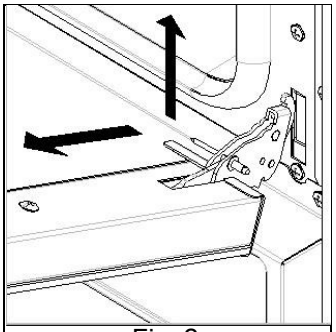


Fig. 2

Sostituzione lampada vano forno - Disinserire elettricamente l'apparecchio; svitare la calotta di protezione in vetro; svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per alte temperature (300ºC) con queste caratteristiche:

- Tensione 230/240 V
- Potenza 15 W
- Attacco E 14

Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia.

21. Guasti possibili

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Pannello comandi totalmente spento (il forno non funziona).	- Collegamento alla rete elettrica non conforme.	- Controllare il collegamento alla rete.
	- Tensione di rete non presente.	- Ripristinare la tensione di alimentazione.
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza.
	- Fusibile di protezione scheda elettronica (pannello comandi) interrotto.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Ciclo di cottura impostato e pulsante START STOP attivato: il forno non funziona.	- Porta aperta o socchiusa.	- Chiudere correttamente la porta.
	- Dispositivo (interruttore) porta danneggiato.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione.
Produzione umidità in camera di cottura attivata: non esce acqua dai tubi di immissione.	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica.
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto.
	- Filtro ingresso acqua danneggiato	- Pulire il filtro.
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
Porta chiusa: esce acqua/vapore dalla guarnizione.	- Montaggio guarnizione non conforme.	- Controllare il montaggio della guarnizione.
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione
	- Meccanismo maniglia allentato (porta apertura laterale)	- 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 (nel caso di forno che dispone di due motori).	- 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.
	- Lampada "svitata"	- Controllare che la lampada sia avvitata correttamente.
Sul display compare la scritta "ER1"	- Collegamento sonda camera cottura-pannello comandi (scheda elettronica) interrotto.	- Controllare il collegamento al pannello comandi.
	- Sonda camera cottura danneggiata.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione.

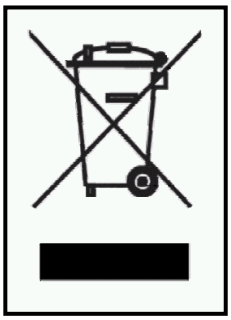
22. Assistenza tecnica

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 Chefline ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito www.chefline.it.

23 Informazioni agli utenti

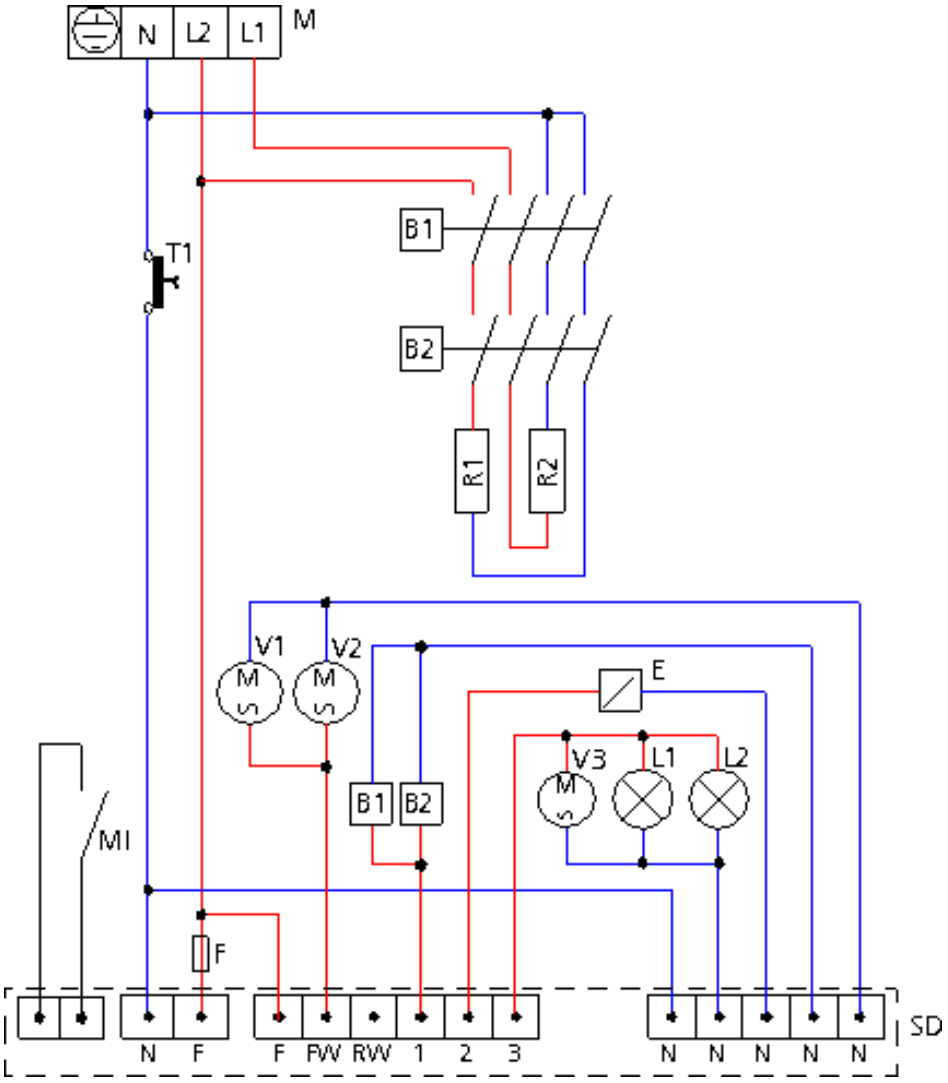


Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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.

24. Schemi elettrici



Legenda

M	Morsettiera alimentazione	B1-B2	Bobine teleruttori
T1	Termostato di sicurezza	R1-R2	Resistenze circolari
SD	Scheda digitale	V1-V2	Motoventilatori
E	Elettrovalvola umidificazione	V3	Motoventilatore di raffreddamento
MI	Microinterruttore porta	L1-L2	Lampade illuminazione
F	Fusibile		

25. Garanzia convenzionale

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

1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da Chefline.
5) Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
6) Manomissione del prodotto.
7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati da Chefline.
9) Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
10) Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
11) Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede di Chefline srl e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative. Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate da Chefline.
Chefline SRL non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.
Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.
I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Chefline.
Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

26. Disponibilità e fornitura parti di ricambio

Chefline srl mantiene e garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di 24 mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

27. Legge applicabile e foro competente

I rapporti di fornitura saranno regolati dalla legge italiana, con espressa esclusione delle norme di diritto internazionale privato e della Convenzione di Vienna sulla Vendita Internazionale di Beni Mobili dell'11.4.1980. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Padova.

I prodotti presentati nei manuali possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per Chefline Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Chefline Srl non risponde a qualsiasi inesattezza, imputabile ad errori di stampa o trascrizione, presenti negli strumenti di presentazione e descrizione tecnica e commerciale dei propri prodotti alla clientela.