

Apparecchi di cottura polivalenti elettrici ad infrarossi serie CHEF

***Mod. CHEF 505
Mod. CHEF 706
Mod. CHEF 708
Mod. CHEF 1008***



***ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE,
L'USO E LA MANUTENZIONE***

▪ **RAPPRESENTAZIONE DELLE APPARECCHIATURE**

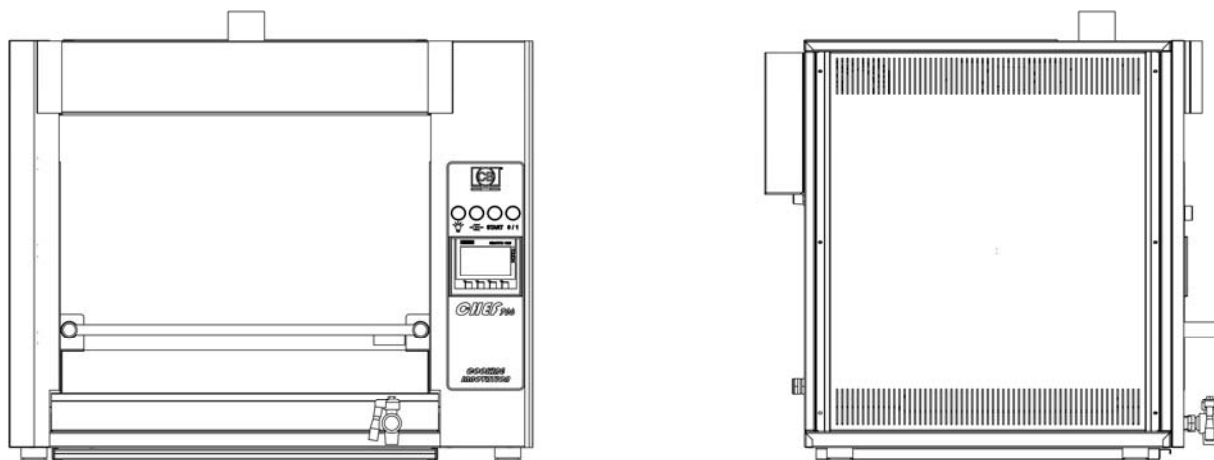


Fig. 1

Modello	Attrezzi	Larghezza	Profondità	Altezza	Luce utile	Tensione	Potenza	Peso
CHEF 505	5	845 mm	675 mm	750 mm	545 mm	400V 3N~	8,2 KW	93 kg
CHEF 706	6	1008 mm	805 mm	820 mm	708 mm		12,6 KW	110 kg
CHEF 708	8	1008 mm	875 mm	890 mm	708 mm		15,9 KW	140 kg
CHEF 1008	8	1300 mm	875 mm	890 mm	1000 mm		21,2 KW	175 kg

Con Vetro alzato:

CHEF 505 - H = 900 mm
 CHEF 706 - H = 1000 mm
 CHEF 708 - H = 1110 mm
 CHEF 1008 - H = 1110 mm

▪ ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Installazione, montaggio ed eliminazione dei guasti devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato sotto scrupolosa osservanza delle seguenti istruzioni:

- Togliere l'apparecchio dal suo imballo ed eliminare i pezzi protettivi.
- Togliere la plastica protettiva dagli apparecchi; se dovessero rimanere macchie di colla, usare solvente ed asciugare.
- La targhetta matricola è applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio. Da questa si rileva se l'apparecchio è predisposto per il tipo di tensione a disposizione. Controllare che la tensione di rete sia quella indicata sulla targhetta.
- La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore prestabilito di +/- 5%
- Posizionare l'apparecchio in perfetta bolla.
I dislivelli possono influenzare negativamente il funzionamento.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire nel rispetto delle locali prescrizioni vigenti e nel contesto delle vigenti normative europee.

▪ DISTANZE MINIME

Per il posizionamento nelle immediate vicinanze di pareti e mobili infiammabili, si consiglia un rivestimento adeguato. E' da osservare strettamente il regolamento antincendio. Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti (fig. 2).

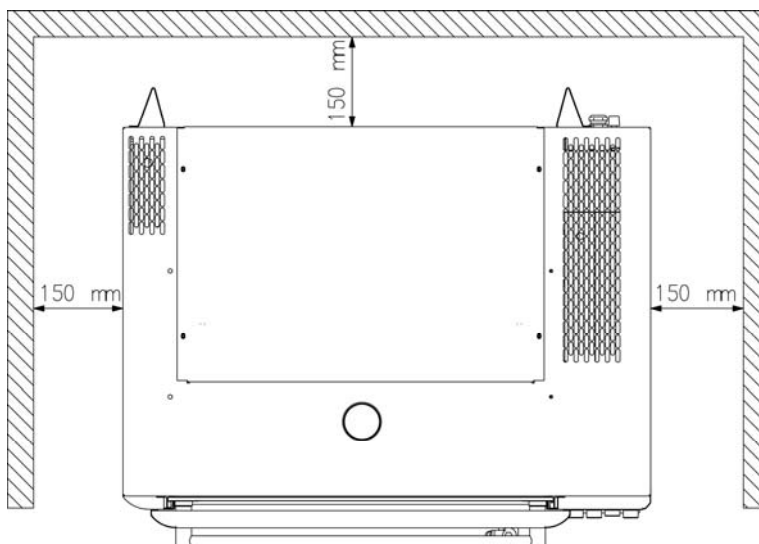


Fig. 2



ATTENZIONE:

Nel caso di posizionamento vicino a fonti di calore sul lato destro della macchina, mantenere almeno **500mm** di distanza! Se la temperatura a destra dell'apparecchio fosse troppo elevata, potrebbe provocare lo spegnimento dell'apparecchio per motivi di sicurezza.

▪ COLLEGAMENTO ELETTRICO

Secondo le prescrizioni vigenti, l'installazione dell'apparecchio necessita di un interruttore onnipolare, interposto tra rete ed apparecchio, con un'apertura dei contatti di almeno 3mm per polo. Deve essere garantita la facile accessibilità all'interruttore.



ATTENZIONE:

Rispettare il codice cromatico dei fili.

Un collegamento errato può danneggiare l'apparecchio!



Codice colore dei fili:

giallo/verde = conduttore di protezione (terra);

blu = conduttore di neutro;

marrone, grigio o nero = fasi R, S, T.

▪ ISTRUZIONI D'USO

Pannello comandi:

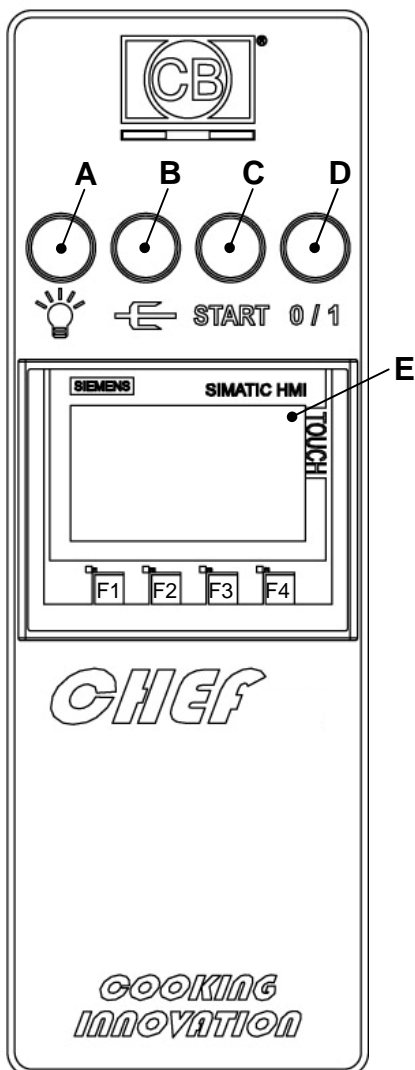


Fig. 3

- A: Interruttore luci camera;
- B: interruttore movimento;
- C: pulsante di riarmo (START);
- D: interruttore principale (0/1);
- E: display touch-screen.

• ACCENSIONE

Dopo aver correttamente installato la macchina premere l'interruttore generale (D) ed attendere che il pannello completi la fase di caricamento del software; al termine il display (E) visualizza la scritta: "PREMERE START". Premere quindi il pulsante di start (C) e verificare che la spia luminosa corrispondente resti accesa. Se la spia non resta accesa verificare la presenza di eventuali errori visualizzati a display e consultare il capitolo "Messaggi d'errore". Se non ci sono errori il display mostra la schermata principale:



Fig. 4

- Cooking innovation: la macchina gestisce autonomamente il processo di cottura per ottenere sempre il miglior risultato. L'utilizzatore deve solo richiamare una ricetta preesistente oppure crearne una nuova;

1. COOKING INNOVATION

- Richiamo di una ricetta in memoria



Fig. 5

Dalla pagina iniziale premere **cooking innovation**.



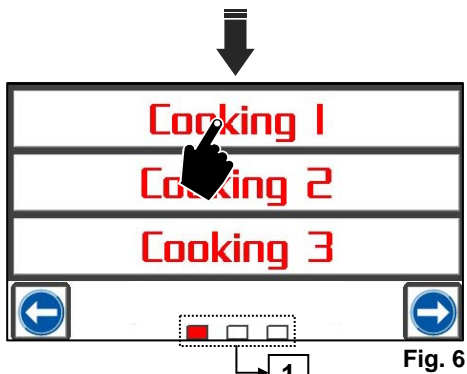


Fig. 6

È possibile impostare fino a 9 cotture contemporanee (Cooking 1÷9). Per spostarsi tra le pagine di cottura premere i tasti freccia destra e freccia sinistra : l'area di notifica (1 fig. 6) indica il numero di pagina corrente (1÷3).

Premendo su uno dei tasti Cooking si passa alla schermata di selezione del genere di ricetta (fig. 7).



Fig. 7

Per una più veloce consultazione le ricette sono suddivise in 6 generi: selezionare il genere desiderato oppure premere per tornare alla pagina precedente.



Fig. 8

Selezionare il prodotto da cucinare e poi premere **Conferma**.

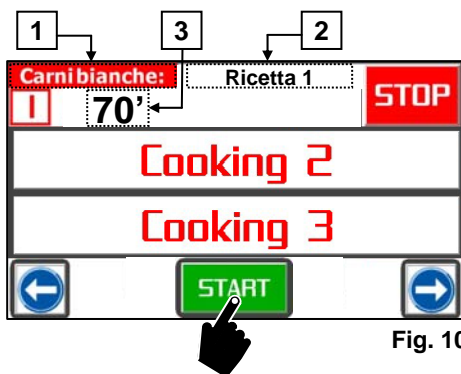


Fig. 10

A questo punto viene visualizzata nuovamente la pagina iniziale.

- 1 = Genere ricetta.
- 2 = Nome ricetta.
- 3 = Tempo di cottura impostato (minuti).

Premere **STOP** prima di avviare la cottura per rimuovere la ricetta di cottura richiamata.

Una volta caricate tutte le ricette desiderate premere **START** per avviare il processo di cottura.

i Prima di premere **START** assicurarsi di avere premuto l'interruttore movimento (**B** fig. 3), altrimenti il display visualizza la scritta **Azionare movimento** lampeggiante: le resistenze di cottura non vengono attivate al fine di evitare la bruciatura degli alimenti caricati. Premendo l'interruttore movimento viene visualizzata la scritta **Cottura** lampeggiante ad indicare che il ciclo di cottura è in corso.

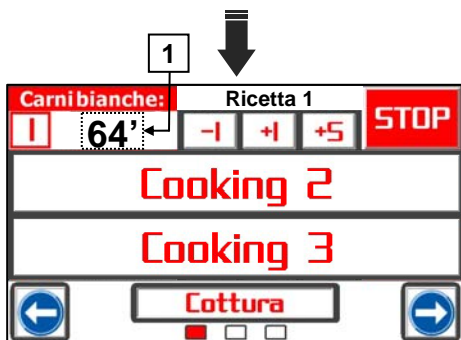


Fig. 11

1 = Tempo di cottura rimanente (minuti).

Durante la cottura è possibile modificare il tempo impostato agendo sui pulsanti della finestra di cottura corrispondente:

-1: il timer viene decrementato di 1 minuto;

+1: il timer viene incrementato di 1 minuto;

+5: il timer viene incrementato di 5 minuti.

i Le modifiche così effettuate non vengono memorizzate per la cottura successiva!

Premere **STOP** durante la cottura per arrestare il timer della ricetta corrispondente; eventuali altre cotture in corso non vengono arrestate.

Allo scadere del tempo impostato il riquadro 1 (fig. 11) visualizza la scritta **Terminata** lampeggiante: la cottura viene arrestata e la macchina emette un segnale acustico. Una volta rimosso l'alimento cucinato premere **STOP** per arrestare il timer corrispondente e consentire il proseguimento di eventuali altre cotture in corso.

• Modifica di una ricetta memorizzata



Fig. 12

Seguire le istruzioni al paragrafo precedente per il richiamo di una ricetta in memoria; quando viene visualizzata la pagina in fig. 12, selezionare la ricetta da modificare e poi premere **Modifica**.

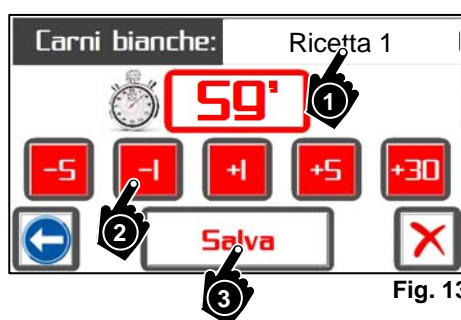


Fig. 13

Da questa schermata è possibile:

1) modificare il nome della ricetta;

2) modificare il tempo di cottura.

Per modificare il nome della ricetta premere sul campo contenente il nome ed inserire quello nuovo tramite tastiera.

Per modificare il tempo agire sui tasti **-5**, **-1**, **+1**, **+5**, **+30**.

Al termine premere **Salva** per memorizzare le modifiche effettuate, oppure premere **↩** per annullare.

• Eliminazione di una ricetta

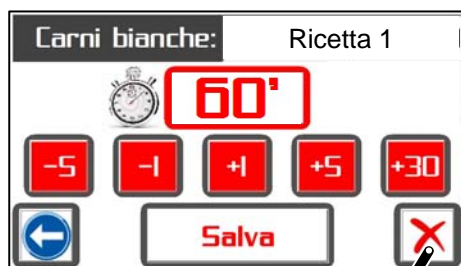


Fig. 14

Seguire le istruzioni ai paragrafi precedenti per il richiamo di una ricetta in memoria; quando viene visualizzata la pagina in fig. 14, premere **X** per eliminare la ricetta selezionata. A questo punto viene richiesta conferma per procedere all'eliminazione; una volta confermata la cancellazione la ricetta non sarà più richiamabile.

i È possibile eliminare definitivamente solo l'ultima ricetta della lista. Eliminando una ricetta all'interno dell'elenco, quest'ultima viene sostituita con la dicitura **VUOTO**.

- Creazione di una nuova ricetta



Fig. 15

Selezionare il genere di alimento della ricetta che si vuole creare.



Fig. 16

Premere **NUOVO** e poi **Crea**.

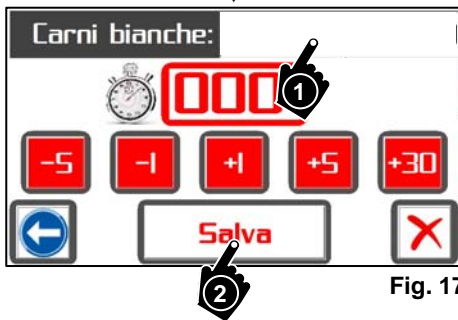


Fig. 17

Premere sul riquadro vuoto accanto al genere: compare la tastiera tramite la quale inserire il nome della nuova ricetta; una volta confermato si ritorna nuovamente alla pagina in fig. 17.

Impostare il tempo di cottura tramite i tasti **-5**, **-1**, **+1**, **+5**, **+30**.

Premere **Salva** per confermare la creazione della ricetta, oppure **↩** per annullare.

- Visualizzazione informazioni di cottura



Fig. 18

Quando una o più cotture sono attive, tenendo premuto il tasto **F1** da una qualsiasi delle 3 pagine di cottura viene visualizzata una finestra informativa che riporta:

- la potenza di cottura attuale (percentuale);
- il consumo totale stimato da inizio cottura (KWh).

Premendo **RESET** il conteggio del consumo totale viene azzerato.

- **Impostazione di data e ora**



Fig. 23

Dalla pagina iniziale tenere premuto il tasto **F4** per circa 5 secondi, finché non viene visualizzata la pagina di impostazione data e ora (fig. 24).

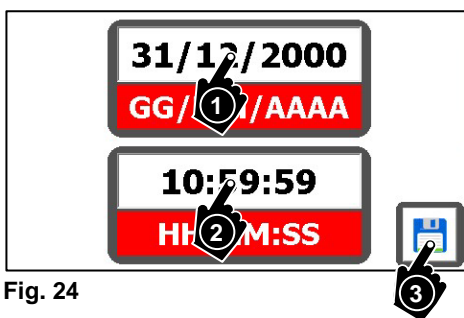




Fig. 24

Premere sul riquadro contenente la data: compare la tastiera. Immettere la data nel formato GG/MM/AAAA.
Premere sul riquadro contenente l'ora: compare la tastiera. Immettere l'ora nel formato HH:MM:SS.

Al termine premere  per salvare e tornare alla pagina principale.

- **Utilizzo del pannello comandi senza la funzione touch-screen**

 In caso di malfunzionamento o rottura del touch-screen è possibile comunque utilizzare l'apparecchiatura utilizzando i tasti **F2** ed **F3**:

- premere **F2** per scorrere e selezionare i pulsanti attivabili all'interno della schermata visualizzata;
- premere **F3** per confermare il pulsante selezionato.

- **Blocco schermo per pulizia**

È possibile bloccare momentaneamente touch-screen per effettuarne la pulizia.




Fig. 25



Fig. 26

Dalla pagina principale (fig. 25) premere **F1**: compare la schermata di fig. 26. A questo punto si hanno a disposizione 30 secondi per pulire il display.

 Utilizzare uno straccio imbevuto d'acqua acqua addizionata di detersivo. In nessun caso usare detersivi abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare il touch-screen!

▪ INDICAZIONI IN CASO DI MANCATA CORRENTE

Il pulsante di riarmo (START) è utile nel caso in cui venga a mancare la tensione di alimentazione all'apparecchio.

La macchina infatti è dotata di un sistema che previene eventuali pericoli di ferimento: se mentre si sta effettuando un caricamento avviene una mancanza di corrente, esso impedisce che al ripristino della stessa si riattivino il motore e le resistenze; ciò causerebbe fonte di pericolo per l'utente.

Quando ritorna la corrente, dopo aver verificato di essere in sicurezza, ripristinare il sistema premendo il pulsante di riarmo (START).

Se invece la corrente viene a mancare durante la cottura, è possibile che al riattivarsi della stessa non sia possibile ripristinare il funzionamento della macchina nemmeno tramite il pulsante di START. In tal caso verificare che non sia intervenuto il termostato di sicurezza: svitare il tappo nero di protezione posto sul lato posteriore-destro della macchina e premere il pulsante di ripristino del termostato. Se l'operazione è andata a buon fine si sente un 'click' e l'alimentazione viene ripristinata, altrimenti lasciar raffreddare la macchina per alcuni minuti e provare a ripetere l'operazione.

Il termostato di sicurezza impedisce ai componenti elettrici posti all'interno della macchina di raggiungere temperature troppo elevate. Se quest'ultimo interviene spesso verificare che la ventola di raffreddamento non sia ostruita o guasta.

▪ CARICAMENTO

Per il caricamento dell'apparecchio procedere come segue :

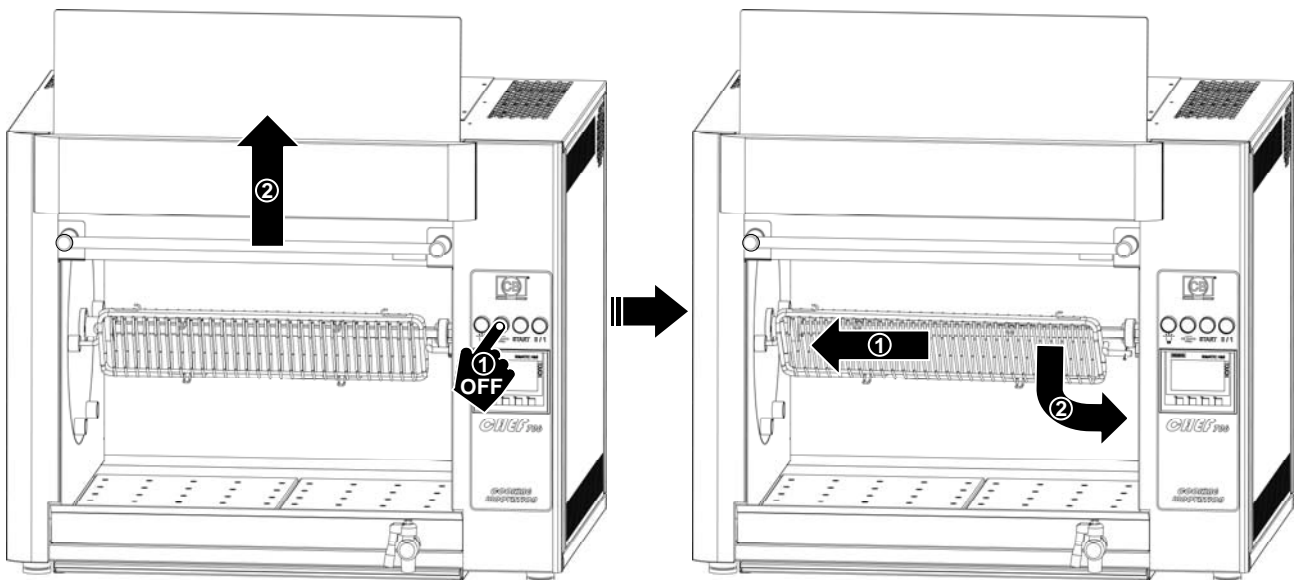


Fig. 27

- Assicurarsi che il movimento sia fermo, quindi alzare il vetro anteriore ed estrarre gli attrezzi. Utilizzando un guanto termico spingere gli stessi verso sinistra fino a farne liberare l'estremità destra (vedi fig. 27).
- Per facilitare l'estrazione degli attrezzi abbassare il vetro anteriore, far ruotare il movimento del girarrosto azionando l'interruttore movimento portando l'attrezzo da estrarre in posizione accessibile, quindi fermare nuovamente il movimento del girarrosto azionando l'interruttore movimento e rialzare il vetro. Procedere in questo modo per tutti gli attrezzi.
- Posizionare l'alimento da cucinare all'interno dell'attrezzo, poi richiuderlo correttamente.
- Inserire gli attrezzi nel girarrosto utilizzando lo stesso procedimento sopra descritto.
- Abbassare il vetro anteriore e seguire le istruzioni d'uso per la cottura.
- A fine cottura estrarre gli attrezzi utilizzando un guanto termico, spingendo gli stessi verso sinistra fino a farne liberare l'estremità destra. Utilizzare sempre il metodo sopra descritto.



ATTENZIONE: Per nessun motivo inserire le mani o altro nell'apparecchio quando lo stesso è in funzione!

- **MESSAGGI D'ERRORE**

In caso di errori il display visualizza la seguente schermata:




Fig. 28

Possibili cause e rimedi:

Messaggio d'errore	Causa	Rimedio
"Intervento salvamotore"	Il dispositivo di protezione del motore è intervenuto.	Aprire il pannello di chiusura lato destro: provare a riarmare il salvamotore posto nella scatola componenti, poi premere START. Se il problema si ripresenta verificare il corretto funzionamento del riduttore, degli ingranaggi e dei relativi cuscinetti.
"Termostato sicurezza camera"	La ventola di raffreddamento è ostruita o guasta.	Lasciar raffreddare la macchina, poi riarmare il dispositivo di protezione posto nel lato posteriore destro della macchina: svitare il tappino di chiusura e premere il pulsante di riarmo. Premere START. Se il problema si ripresenta verificare il corretto funzionamento della ventola di raffreddamento posta nel lato destro della macchina ed eventualmente sostituirla.
	È presente una fonte di calore vicino al lato destro della macchina.	Allontanare la macchina dalla fonte di calore, poi riarmare il termostato come precedentemente descritto.
"Sonda energia guasta"	La sonda che controlla il processo di Cooking Innovation è scollegata.	Verificare l'integrità del cavo di collegamento e delle connessioni elettriche.
	La sonda che controlla il processo di Cooking Innovation è guasta.	Sostituire la sonda.
	La temperatura ambiente è inferiore a 0°C.	Posizionare l'apparecchiatura in ambiente con temperatura maggiore di 0°C.

▪ TEMPI DI COTTURA INDICATIVI

Genere	Alimento	Peso (gr)	Tempo di cottura	Capacità (Pz)			
				CHEF 505	CHEF 706	CHEF 708	CHEF 1008
Carni di Maiale	Costina	120 gr.	30'	45	72	96	144
	Salamella	140 gr.	25'	45	72	96	144
	Salsiccia dolce	150 gr.	20'	40	72	96	128
	Stinco intero di Maiale	1000 gr.	70'	10	18	24	40
	Mezzo Stinco di Maiale	500 gr.	50'	30	48	64	96
Carni rosse	Roast-beef	2000 gr.	30'	10	18	24	32
	Cosce di agnello	1000 gr.	70'	10	18	24	40
	Arrosto di Manzo	1000 gr.	70'	10	18	24	40
Carni bianche	Arrosto di Vitello	1000 gr.	70'	10	18	24	40
	Arrosto di Tacchino	700 gr.	50'	15	24	32	48
	Arrosto ripieno	1000 gr.	70'	10	18	24	40
	Arrosto di petto di Tacchino	1000 gr.	70'	10	18	24	40
	Cosce di Coniglio	130 gr.	35'	20	36	48	80
	Pollo	1000 gr.	60'	15	24	32	48
	Pollo alla Diavola	1000 gr.	50'	10	18	24	32
	Galletto	500 gr.	50'	20	30	40	56
	Galletto alla Diavola	500 gr.	45'	10	18	24	32
	Aletta di Pollo	120 gr.	30'	40	60	80	112
	Sovracoscia di Pollo	200 gr.	40'	30	48	64	96
	Fuso di Pollo	150 gr.	40'	30	48	64	96
	Spiedino di Pollo	150 gr.	25'	45	72	96	128
	Verdure	Patate a spicchi	1000 gr. (CHEF 505)	45'	5 kg	9 Kg	12 Kg
1500 gr. (CHEF 706-708)							
2500 gr. (CHEF 1008)							
Caponata		1000 gr. (CHEF 505)	45'	5 kg	9 Kg	12 Kg	20 Kg
		1500 gr. (CHEF 706-708)					
		2500 gr. (CHEF 1008)					
Pesce	Gamberoni	40 gr.	8'	40	72	96	160
	Scampi	40 gr.	5'	30	54	72	120
	Pesce intero	320 gr.	25'	10	18	24	40

 I tempi in tabella sono da ritenersi puramente indicativi e possono perciò variare a seconda di molteplici fattori, tra cui per esempio la forma, la temperatura iniziale dell'alimento, il risultato finale desiderato ecc...

▪ LUBRIFICAZIONE INGRANAGGI

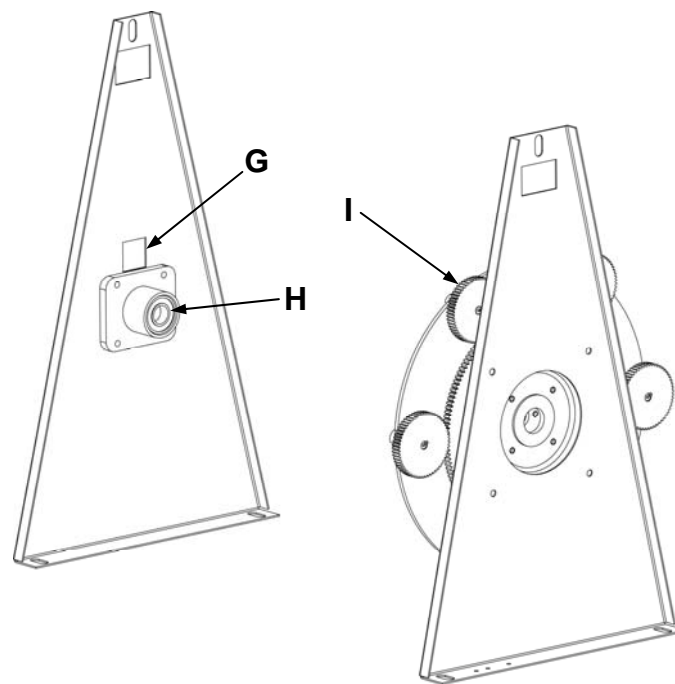


Fig. 29

- Per accedere al movimento dell'apparecchio per la lubrificazione degli ingranaggi togliere la fiancata destra svitando le due viti sulla parte inferiore della stessa e sfilandola verso il basso.
- Si consiglia la lubrificazione degli ingranaggi (I) ogni quattro mesi.
- Si consiglia il controllo, con eventuale lubrificazione del cuscinetto centrale (H) del girarrosto, ogni quattro mesi. La lubrificazione si effettua attraverso la finestrella (G) soprastante il cuscinetto stesso.
- Per la prevenzione di eventuali guasti al sistema planetario si consiglia di controllare la lubrificazione dei cuscinetti degli ingranaggi ogni quattro mesi procedendo come segue :
 - smontare l'ingranaggio (I) tramite la relativa vite;
 - ruotare il perno nel cuscinetto assicurandosi che ruoti perfettamente.



Per la lubrificazione utilizzare solamente GRASSO TIPO BARRIERA L 55/2 della KLÜBER.

▪ PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

ATTENZIONE : durante la pulizia non usare getti d'acqua diretti od a pressione.

La pulizia dell'apparecchio è molto importante; infatti, garantisce un funzionamento impeccabile ed una lunga durata dell'apparecchio. Inoltre un'apparecchiatura pulita e curata fa buona impressione al cliente.

Pertanto eseguire la pulizia secondo necessità come segue:

- Prima di qualsiasi intervento togliere la tensione di rete.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete disattivando l'interruttore onnipolare posto a monte oppure togliendo la spina se prevista. Qualora vi fosse la spina, fare attenzione che anche questa non venga bagnata.
- La pulizia va effettuata ad apparecchio freddo.
- Tutte le parti in acciaio sono da pulire con uno straccio bagnato in acqua addizionata di detersivo. In nessun caso usare detersivi abrasivi o corrosivi, potrebbero danneggiare le superfici.
- Cruscotti, manopole, interruttori e vetri vanno trattati con panno morbido inumidito.
- In caso di funzionamento continuo pulire i vetri con uno straccio umido e caldo; infatti grossi sbalzi termici possono rompere i vetri. Non lavare mai i vetri con acqua fredda quando questi sono ancora caldi.
- Si consiglia di svuotare e pulire la bacinella raccogligrassa alla fine di ogni cottura.

▪ **MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

- Qualora si notassero anomalie di funzionamento, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete ed interpellare il servizio di assistenza.
- Per qualsiasi intervento di carattere tecnico rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

▪ **SOSTITUZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE**

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione lo stesso deve essere sostituito con un cavo adeguato avente le seguenti caratteristiche :

- non deve essere più leggero del tipo H07 RN-F
- deve avere una sezione dei conduttori di almeno

Modello	400V 3N~
CHEF 505	5x2,5 mm ²
CHEF 706 CHEF 708	5x4 mm ²
CHEF 1008	5x6 mm ²

Durante l'allacciamento fare attenzione che il conduttore di terra sia più lungo degli altri; infatti, in caso di forte trazione del cavo o di rottura del fissacavo, questo deve scollegarsi dopo i conduttori di tensione.

▪ **SOSTITUZIONE LAMPADA**

- Disconnettere l'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Togliere la protezione in vetro.
- Estrarre la lampada e sostituirla con una avente le stesse caratteristiche e rimontare la protezione in vetro.

▪ **SCHEMA ELETTRICO**

Vedi schemi allegati.

▪ **AVVERTIMENTO**

- Smaltire l'apparecchiatura in modo adeguato rispettando le normative nazionali in materia di smaltimento.
- Proteggere sempre l'apparecchiatura da interventi da parte di persone non autorizzate.



La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi Responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in queste istruzioni.