



# FORNO CONVEZIONE A GAS

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI  
MODD. EKF 711G UD - EKF 664G UD

rev. 6

CATEGORIA II2H3+  
IT



EURODET PROFESSIONAL SRL

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
(Padova) Italy

Tel. +39.049.9300344 - +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387

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

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

## Indice

### 1 Descrizione ed avvertenze generali

- 1.1 Avvertenze generali
  - 1.2 Targhetta dati tecnici e targhetta con avvertenze
  - 1.3 Caratteristiche tecniche
- 

### 2 Istruzioni per l'installatore

- 2.1 Immagazzinaggio
  - 2.2 Trasporto dell'apparecchio
  - 2.3 Sballaggio dell'apparecchio
  - 2.4 Rimozione pellicola di protezione
  - 2.5 Smaltimento degli imballi
  - 2.6 Posizionamento
  - 2.7 Collegamento gas
  - 2.8 Collegamento elettrico
  - 2.9 Collegamento alla rete idrica
  - 2.10 Scarico acqua
  - 2.11 Dispositivi termici di sicurezza
  - 2.12 Smaltimento dell'apparecchio
- 

### 3 Messa in funzione (per l'installatore)

- 3.1 Controllo della portata termica nominale
  - 3.2 Controllo della pressione di allacciamento
  - 3.3 Adattamento ad altro gas
  - 3.4 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria
- 

### 4 Istruzioni per l'utilizzatore

- 4.1 Informazioni generali
    - 4.1.1 Rischi residui
  - 4.2 Istruzioni di funzionamento
    - 4.2.1 Pannello comandi
  - 4.3 Dispositivo porta
  - 4.4 Prima messa in funzione
  - 4.5 Tecniche di cottura
    - 4.5.1 Cottura a vapore (calore umido)
    - 4.5.2 Cottura a convezione (calore secco)
    - 4.5.3 Cottura a convezione + umidità (calore secco + calore umido)
- 

### 5 Pulizia

- 5.1 Informazioni generali
  - 5.2 Pulizia camera di cottura
  - 5.3 Pulizia della guarnizione porta
  - 5.4 Pulizia della porta
  - 5.5 Pulizia dell'involucro esterno
  - 5.6 Periodo di inattività
-

## 6 Manutenzione

- 6.1 Informazioni generali
  - 6.2 Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura
  - 6.3 Sostituzione della guarnizione porta
  - 6.4 Pulizia delle ventole
  - 6.5 Ripristino del dispositivo termico di sicurezza
  - 6.6 Guasti possibili
  - 6.7 Schema elettrico
- 

## 7 Assistenza tecnica e ricambi originali

- 7.1 Lista componenti di ricambio
- 

## 8 Informazioni agli utenti

---

## 9 Garanzia convenzionale

---

## 10 Disponibilità e fornitura parti di ricambio

---

## 11 Legge applicabile e foro competente

---

**Avvertenza 1:**

Le informazioni fornite in questo libretto sono valide solo per i modelli di forno riportati nella copertina e per il Paese (Italia) la cui sigla è ivi indicata con la categoria d'appartenenza (II2H3+). Per i Paesi europei le cui sigle sono presenti nella targhetta dati posta sul pannello laterale sinistro (vedere Fig. 1), le istruzioni d'uso saranno fornite nella lingua ufficiale con gli adattamenti funzionali al Paese (come l'iniettore di ricambio per il gas disponibile e le sue condizioni di fornitura).

**Avvertenza 2:**

Queste istruzioni sono valide solo se il codice del Paese CE figura sulla targhetta del forno. Se il codice non appare, si deve fare riferimento alle istruzioni tecniche supplementari che forniranno le istruzioni necessarie concernenti l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo degli altri Paesi extracomunitari.

**Avvertenza 3:**

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

**Avvertenza 4:**

Il cavo di alimentazione deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e sezione 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>; nel caso di collegamento permanente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti della categoria di sovratensione III (4000V).

**Avvertenza 5:**

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.

**Avvertenza 6:**

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). 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.

## 1. Descrizione ed avvertenze generali

I forni elettrogas a convezione MODD. CHF 711G UD – CHF 664G UD sono dotati di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato, incaricato e responsabile della valutazione del soddisfacimento dei requisiti essenziali prescritti dalla Direttiva gas 2009/142/CE. Il forno o la qualità del sistema di produzione sono sottoposti a regolare attività di sorveglianza mediante controlli ispettivi al fine di accertarne la conformità al tipo certificato come previsto dalla Direttiva.

L'apparecchio può essere commercializzato in tutti i paesi europei la cui sigla è presente nella targhetta dei dati tecnici. Esso deve essere installato conformemente alle leggi locali in materia di installazione di apparecchiature elettrogas per uso collettivo, con gli accessori e gli adattamenti funzionali al paese di destinazione i quali sono descritti nei libretti d'uso e manutenzione redatti nella lingua originale.

Il forno è dotato di un bruciatore atmosferico e di uno scambiatore di calore per il riscaldamento della camera di cottura. La diffusione del calore avviene tramite due ventilatori interni bidirezionali. I parametri inerenti la cottura (tempi, temperature e produzione vapore) si impostano agendo sui relativi organi di regolazione presenti sul pannello comandi.

### 1.1 Avvertenze generali

- 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.
- Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso, installazione e manutenzione. Lo scopo del presente manuale è di far conoscere agli operatori le prescrizioni ed i criteri fondamentali per garantire la loro sicurezza ed allungare la durata di funzionamento del forno. Questo manuale deve essere letto da tutto il personale autorizzato ad operare sull'apparecchio prima della sua messa in funzione. Esso deve essere conservato con l'apparecchio per ogni futura consultazione. In caso di deterioramento o smarrimento, richiederne una copia direttamente al produttore. Queste istruzioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta dati. Nei Paesi Europei per i quali la commercializzazione è possibile, saranno forniti i libretti in lingua ufficiale con gli specifici riferimenti ai gas, pressioni, categorie e condizioni di allacciamento.
- La manutenzione, l'adattamento ad altro tipo di gas, l'installazione, la verifica del funzionamento devono essere eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Installare l'apparecchio in un ambiente opportunamente aerato e metterlo in funzione rispettando le normative in vigore. Esigere parti di ricambio originali e dopo la sostituzione e/o regolazione di un componente, quale l'aria primaria, accertarsi che venga sigillato con vernice per evitare eventuali manomissioni. Si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.
- Disinserire l'alimentazione elettrica, chiudere l'alimentazione del gas e dell'acqua prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione sull'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.

## 1.2 Targhetta dati tecnici e targhetta con avvertenze

La targhetta dei dati tecnici (Fig. 1) è applicata sul pannello laterale sinistro del forno, mentre la targhetta con le avvertenze d'installazione (Fig. 2) è applicata sul pannello posteriore. Una targhetta supplementare, da rimuovere con tutti gli imballaggi, è presente all'esterno dell'imballo.


 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2015</span> 0705 N° 705CQ297			
IT ; G20 ; 2H ; 20 mbar			
Mod. : CHF 711G UD Serial Number : XX Qn : 13.50 kW Type : A1 <input type="checkbox"/> B11 <input type="checkbox"/> B21 <input type="checkbox"/>	G20 = 1.429 m <sup>3</sup> /h G25 = 1.661 m <sup>3</sup> /h G25.1 = 1.658 m <sup>3</sup> /h G2.350 = 1.985 m <sup>3</sup> /h G30 = 1.065 kg/h G31 = 1.049 kg/h		
220-230 V AC 50 Hz 500 W	IPX3	100 ÷ 200 kPa (1.0 ÷ 2.0 bar)	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK-TR-CZ	II2H3+	G20; G30/G31	20; 28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20; G25; G30,G31	20; 20; 50 mbar
LU	I2E	G20	20 mbar
LU	I3+	G30/G31	28-30/37 mbar
AT-CH	II2H3B/P	G20; G30,G31	20; 50 mbar
BE-FR	II2E+3+	G20/G25; G30/G31	20/25; 28-30/37 mbar
NL	II2L3B/P	G25; G30,G31	25; 28-30 mbar
IS-CY-MT	I3B/P	G30,G31	28-30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20; G25.1; G30,G31	25; 25; 28-30 mbar
PL	II2ELs3B/P	G20; G2.350; G30,G31	20; 13; 37 mbar
AL-BA-BG-DK-EE-FI-HR-LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA	II2H3B/P	G20; G30,G31	20; 28-30 mbar

Fig. 1

DE	"Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives à l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El aparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atención a las instrucciones para el uso y mantenimiento del aparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
PT	O aparelho deve ser ligado em conformidade com as normas vigentes e deve ser instalado somente em locais bem ventilados. Deve-se prestar particular atenção às instruções para o uso e a manutenção do aparelho antes de pô-lo em funcionamento.
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Fig. 2

### 1.3 Caratteristiche tecniche

Dimensioni esterne d'ingombro L x P x H	935 x 980 x 1070 mm	
Peso	118 kg	
Portata termica nominale	13.50 kW	
Massimo carico per teglia GN 1/1-600x400mm	4 - 2 kg	
Carico totale: GN 1/1-600x400mm	28 - 12 kg	
Raccordo del gas ISO 7-1	1/2 "	
Raccordo dell'acqua	3/4 "	
Tubo verticale di evacuazione fumi	Ø 150 mm; altezza min. 1000 mm	
Categoria apparecchio	II2H3+	
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20 a 20 mbar	
Tipo di costruzione	A <sub>1</sub> / B <sub>11</sub>	
Alimentazione elettrica	220-230 V ~	
Potenza elettrica	0,5 kW	
Classe	I	
Cavo di alimentazione	Tipo H07RN-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	
Allacciamento cavo di alimentazione	Tipo : Y	
Pressione di allacciamento gas	Gas liquido butano/propano G30/G31 : 30/37 mbar Gas metano G20: 20 mbar	
Pressione di allacciamento acqua	Max. 200 kPa (2,0 bar)	
Consumo di gas calcolato con il potere calorifico inferiore H <sub>i</sub> a 15° e 1013 mbar	G30 : 1.065 kg / h	G20 : 1.429 m <sup>3</sup> / h
Parametri al camino B <sub>11</sub> (Ø 150 mm, L=1 m) (G20 20 mbar)	Portata fumi :	31.45 g/s
	Temperatura fumi :	163.5 °C
	Pressione fumi :	-2.8 Pa
Parametri al camino B <sub>11</sub> (Ø 150 mm, L=1 m) (G30 28-30 mbar)	Portata fumi :	29.83 g/s
	Temperatura fumi :	169.2 °C
	Pressione fumi :	-2.9 Pa
Diametro iniettore principale	G30/G31 : 190 1/100 mm	G 20 : 280 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	G30/G 31 : 16 mm	G 20 : 10 mm

Tabella 1

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

## 2. Istruzioni per l'installatore

L'installatore deve assicurarsi che la messa in funzione sia conforme alle vigenti disposizioni nazionali. L'apparecchio deve essere installato soltanto da personale qualificato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Egli dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui l'apparecchio viene installato. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali.

I dispositivi protetti e/o sigillati dal costruttore e che non sono destinati a manutenzione, regolazione o adattamento per cambio gas non devono essere manipolati né dall'installatore né dall'utente.

I sigilli che devono essere rimossi per il cambio gas vanno ripristinati al termine dell'adattamento.

Il costruttore non risponde per danni a persone, animali domestici o cose derivanti da errori di installazione. Non è responsabile nemmeno per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa installazione.

## 2.1 Immagazzinaggio

Qualora l'apparecchio provenga da uno stoccaggio a magazzino con temperature al di sotto degli 0°C (massimo consentito -5°C), prima di metterlo in funzione riportarlo ad una temperatura di almeno +10°C.

## 2.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo così da proteggerlo da eventuali danni esterni.

## 2.3 Sballaggio dell'apparecchio

Prima dell'installazione rimuovere l'imballo. Esso è costituito da pallet in legno che sostiene l'apparecchio e da un involucro di cartone che lo protegge. Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto; in caso contrario avvertire subito il Vostro rivenditore e/o il Vostro trasportatore.

## 2.4 Rimozione pellicola di protezione

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente, toglierli subito adoperando un solvente appropriato del tipo non infiammabile.

## 2.5 Smaltimento degli imballi

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel luogo dove è stato installato l'apparecchio. I diversi materiali (legno-cartone-nylon-punti metallici) di cui è costituito l'imballo devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi centri di raccolta. In ogni caso attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.


## 2.6 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 figura 3). L'apparecchio deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti; se possibile, va posto sotto una cappa di aspirazione che possa assicurare la completa evacuazione dei gas combusti che si generano durante la cottura. L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; mai sul pavimento. Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; diversamente è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

### Avvertenza

*Nel caso l'apparecchio sia posizionato su un tavolo/supporto con ruote, accertarsi che il movimento consentito non possa danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell'acqua, tubazioni del gas, tubazioni di scarico o quant'altro.*

L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, non deve superare 1,6 metri dal

pavimento; in caso contrario applicare l'apposito simbolo adesivo () in dotazione ad una altezza di 1,6 metri.

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 (Fig.3). È severamente vietato ostruire anche in modo parziale, anche per brevi periodi, qualsiasi apertura di aerazione presente sul forno. 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. Per la stessa ragione, non posizionare apparecchiature con fonte di calore sul lato sinistro del forno; infatti se



la temperatura ambiente su quel lato diventa eccessiva viene compromessa la corretta funzionalità del forno.

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.

In relazione alla modalità di evacuazione dei fumi combustibili ed in conformità a quanto prescritto dalle locali leggi in materia di installazione degli apparecchi a gas, questo forno può essere classificato e quindi installato nei seguenti modi:

Installazione del tipo A<sub>1</sub>: con prelievo dell'aria comburente ed evacuazione dei gas combustibili direttamente nell'ambiente d'installazione. Tale installazione prevede comunque di mantenere salubre il locale di lavoro attraverso l'evacuazione dell'aria viziata e l'afflusso di aria fresca mediante ventilatori a parete o cappe d'aspirazione.

Installazione del tipo B<sub>21</sub>: installazione necessaria sotto cappa di aspirazione

Installazione del tipo B<sub>11</sub>: con evacuazione dei gas combustibili all'esterno dell'ambiente d'installazione e con dispositivo rompitoraggio antivento compatibile con un tubo verticale (diam. 150 mm) che facilita l'evacuazione dei fumi nella cappa di aspirazione o direttamente nella canna fumaria dell'edificio.

Poiché i fumi combustibili possono raggiungere alte temperature, fare particolare attenzione a non surriscaldare eventuali elementi sensibili alla temperatura (filtri della cappa, cavi elettrici, ecc.). Per i particolari riguardanti l'installazione (come ad esempio le sezioni minime di ventilazione, stoccaggio delle bombole gas, ecc.), consultare le norme specifiche in vigore nel Paese di destinazione. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti sotto o intorno all'apparecchiatura.

La norma italiana UNI 8723 in vigore dall'ottobre 2010 ("Impianti a gas per l'ospitalità professionale di comunità e similare") fornisce le prescrizioni di sicurezza in merito alla conformità degli impianti, alla ventilazione/aerazione dei locali ed allo scarico dei fumi combustibili e dei prodotti di cottura. Essa è valida per il territorio nazionale italiano e ne va consultata comunque l'edizione o emendamenti più recenti.

Il tipo d'installazione dei forni (A<sub>1</sub>, B<sub>11</sub> o B<sub>21</sub>) è soggetta alle norme nazionali; in ragione di ciò, il tecnico incaricato deve rispettare i regolamenti nazionali e poi classificare il forno ponendo una croce sulla casella presente nella targhetta dati (A<sub>1</sub>-B<sub>11</sub>-B<sub>21</sub>).

La classificazione riguardante il metodo di scarico fumi dipende dalla portata termica dell'apparecchio, dalla sua tipologia, dalla volumetria del locale e dal tipo di ventilazione presente (forzata o naturale); in genere le sezioni di afflusso aria e di scarico fumi/vapori dipendono, tra le altre cose, dal carico termico totale degli apparecchi presenti nel comune locale (vano tecnico).

I forni Cheflin sono dotati di un dispositivo di scarico fumi fissato sul tetto (vedere Fig. 3); esso funge da rompitoraggio/antivento nel caso di installazione B<sub>11</sub> prevista con allacciamento diretto alla canna fumaria per mezzo di un tubo verticale; tuttavia il dispositivo costituisce parte integrante del forno e non deve mai essere rimosso, indipendentemente dal tipo d'installazione.

## Disegni installazione/allacciamento

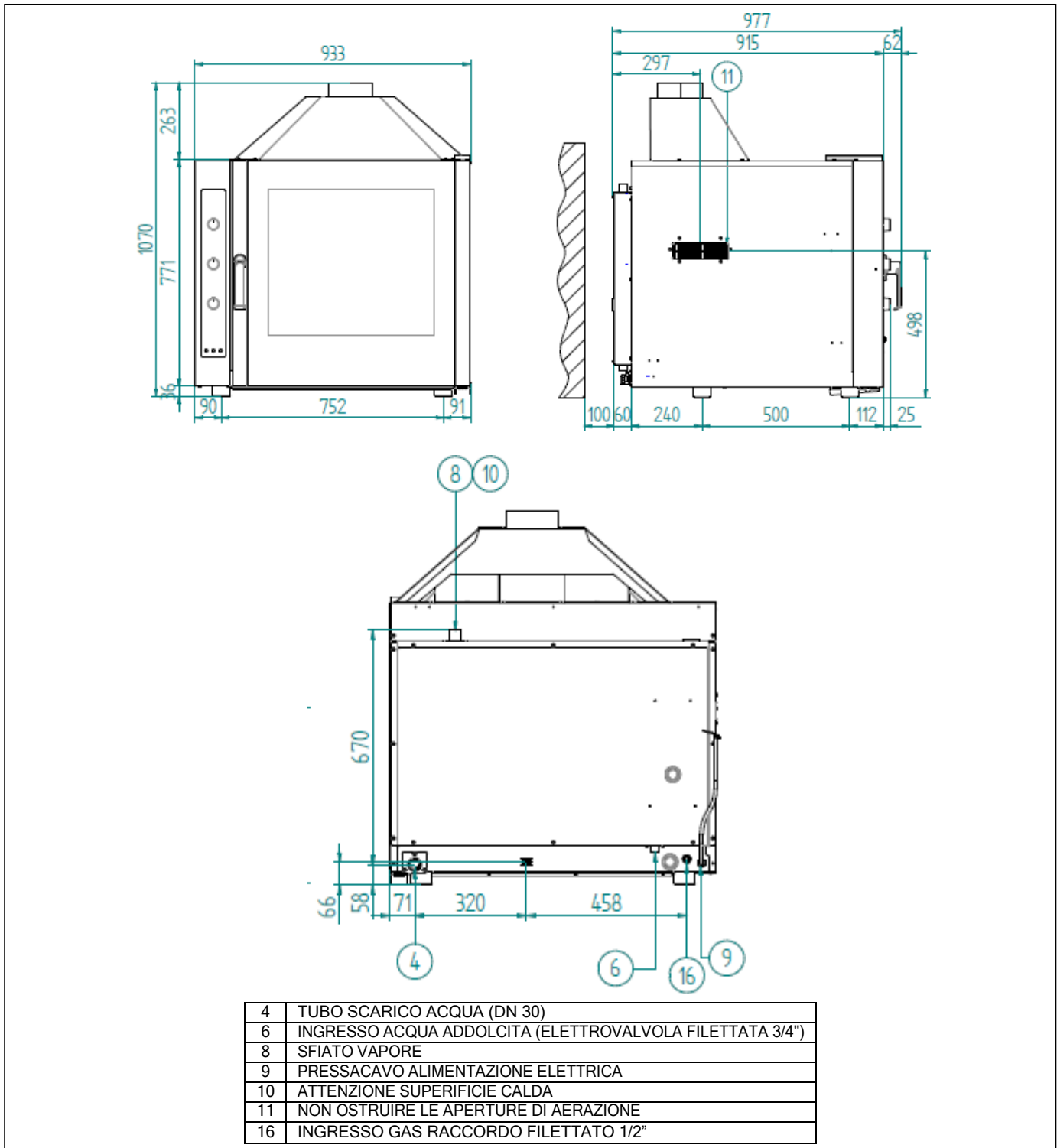


Fig. 3 (Le dimensioni si intendono espresse in mm.)

## 2.7 Collegamento gas

Prima dell'installazione accertarsi, che l'apparecchio sia predisposto per il gas presente. In caso contrario, consultare il paragrafo "Adattamento ad altro gas" oppure contattare il servizio tecnico del costruttore. Il collegamento alla rete di alimentazione gas deve essere effettuato secondo la norma UNI 8723 e le norme di prodotto ad essa associate (Italia). L'attacco gas dell'apparecchio è R 1/2"; questa sezione di entrata non deve essere ridotta.

Il collegamento all'alimentazione del gas deve essere eseguito mediante tubazioni rigide o flessibili (lunghezza massima 1.5 m) in materiale esclusivamente metallico, con sezioni

proporzionate alla potenza dell'apparecchio ed alla lunghezza del percorso. Accertarsi che il tubo non passi vicino alle zone calde e che non sia sottoposto a sforzi di torsione e trazione. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura. Dopo aver installato l'apparecchio, sottoporre l'intero circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione). Le giunzioni delle tubazioni in rame devono essere effettuate mediante accoppiamenti meccanici senza guarnizioni.

## 2.8 Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

Accertarsi, prima del collegamento elettrico che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta dati corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione e che quest'ultimo sia munito di efficace collegamento di terra. Il cavo di alimentazione deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e sezione  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ; nel caso di collegamento permanente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti della categoria di sovratensione III (4000V) rispondente alle norme in vigore (ex: interruttore magnetotermico automatico). Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

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 eseguito tramite l'apposito morsetto che si trova sul retro e che è contrassegnato con il simbolo  $\nabla$ . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di  $2,5 \text{ mm}^2$ .

La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi 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 con un cavo che presenta le stesse caratteristiche (paragrafo 1.3), e deve essere montato dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

## 2.9 Collegamento alla rete idrica

Il collegamento alla rete idrica deve essere fatto in accordo con le Normative nazionali.

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza massima di  $100 \mu\text{S/cm}$  ( $5^\circ\text{f}$ ). È obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura. La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra  $100 \text{ kPa}$  e  $200 \text{ kPa}$  ( $1,0 - 2,0 \text{ bar}$ ). Se la pressione di rete supera  $2,0 \text{ bar}$ , installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Se il valore è inferiore a  $1,0 \text{ bar}$  utilizzare una pompa per innalzare la pressione.

La temperatura dell'acqua non deve superare i  $30^\circ\text{C}$ . L'apparecchio è fornito di tubo flessibile ( $1,5 \text{ metri}$ ) con raccordi femmina filettati  $\frac{3}{4}"$  e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata  $R3/4"$  presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (Fig.3), 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).

## Avvertenza

*Eventuali danni provocati da calcare o altri agenti chimici contenuti nell'acqua non sono coperti da garanzia.*

## 2.10 Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi Fig.1) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C). Per evitare strozzature è consigliabile che la tubazione sia del tipo rigido e che lungo il percorso di scarico non presenti curve "a gomito".

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri). La tubazione di scarico va convogliata ad uno scarico aperto a pavimento (Fig.2); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. Inoltre, il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico. E' consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico. Il collegamento alle acque di scarico va fatto separatamente per ogni apparecchio; nel caso di più apparecchi collegati allo stesso tubo di scarico, assicurarsi che il tubo sia dimensionato in maniera da garantire il regolare deflusso senza impedimenti.

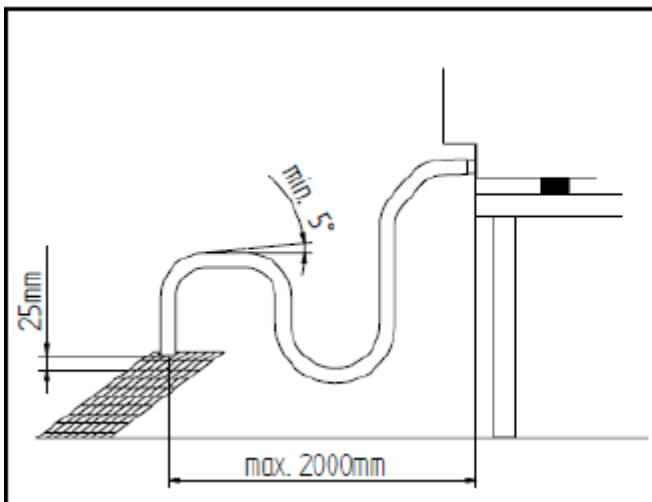


FIG. 4

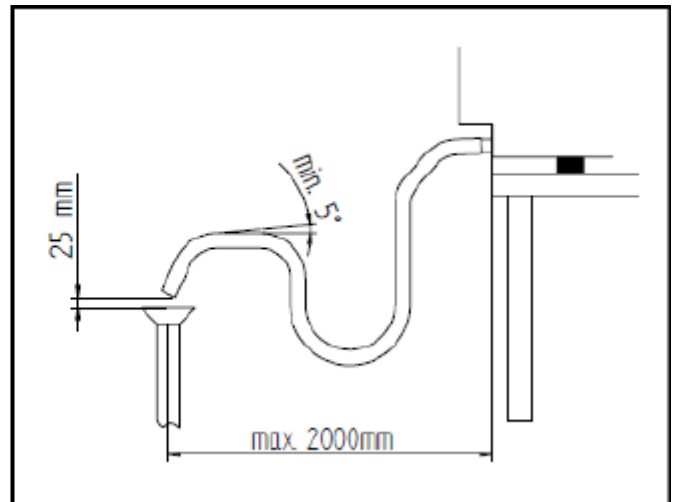


FIG. 5

## 2.11 Dispositivo termico di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a ripristino 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 l'afflusso di gas al bruciatore.

## 2.12 Smaltimento dell'apparecchio

L'apparecchio è fabbricato con materie prime riciclabili e non contiene sostanze tossiche o pericolose per le persone e per l'ambiente. Il suo eventuale smaltimento, come pure quello del suo imballo, deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel luogo dove è stato installato. I diversi materiali di cui si compone, devono essere separati per tipologia di smaltimento e consegnati negli appositi centri di raccolta. In ogni caso attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

### 3. Messa in funzione (per l'installatore)

#### 3.1 Controllo della portata termica nominale

La portata termica nominale deve essere verificata dal tecnico autorizzato o dall'Ente fornitore del gas, seguendo le informazioni presenti in questo manuale d'uso. Tale controllo deve avvenire nel caso di nuove installazioni oppure di adattamento ad altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione straordinaria.

Non è prevista un'ulteriore possibilità di regolazione della portata termica nominale che si ha misurando la corretta pressione di allacciamento e controllando che l'iniettore utilizzato sia di diametro appropriato. Il controllo della portata termica nominale si effettua con l'ausilio di un contatore e di un cronometro. Il volume esatto di gas che deve passare per unità di tempo si può ricavare dalla tabella dei dati tecnici. Tale valore va mantenuto nell'ambito previsto, con una tolleranza pari al  $\pm 5\%$ .

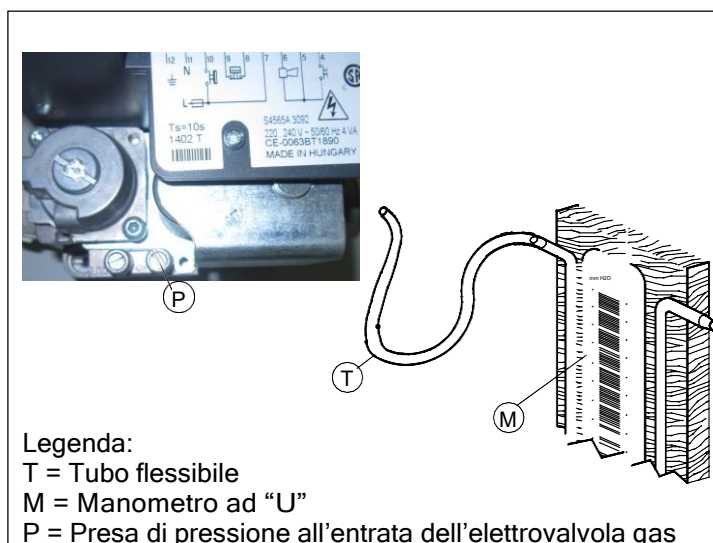
#### 3.2 Controllo della pressione di allacciamento (Fig. 6)

La pressione d'allacciamento viene misurata, con apparecchio in funzione, utilizzando un misuratore di pressione a liquido (ad esempio un manometro differenziale ad "U", risoluzione minima 0,1 mbar) oppure un manometro digitale. Per eseguire tale controllo, togliere il fianco sinistro dell'apparecchio e collegare il tubo flessibile "T" del manometro "M" alla presa di pressione in entrata "P" dell'elettrovalvola del gas, dopo aver allentato la vite di tenuta della presa di pressione.

Misurare la pressione di allacciamento: se questa non è compresa nell'ambito dei valori indicati nella tabella 2 e non è possibile riportarla a tali valori regolando i riduttori di pressione dell'impianto di distribuzione del gas, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione definitiva dell'apparecchiatura. L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.

Tipo di gas	Pressione gas (mbar)		
	Normale	Minima	Massima
Gas metano H G20	20	17	25
Gas liquido GPL G30/G31	30/37	20/25	35/45

Tabella 2



Legenda:  
 T = Tubo flessibile  
 M = Manometro ad "U"  
 P = Presa di pressione all'entrata dell'elettrovalvola gas

Dopo aver misurato la pressione di allacciamento, scollegare il tubo flessibile "T", e avvitare di nuovo la vite di tenuta della presa di pressione "P".

#### 3.3 Adattamento ad altro gas

Per adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello di collaudo in fabbrica (vedi targhetta dati tecnici), si deve sostituire l'iniettore del bruciatore principale e regolare l'afflusso dell'aria primaria tramite l'apposita boccia di regolazione. A tale scopo, disinserire l'alimentazione elettrica e, dopo aver tolto il pannello laterale sinistro, accedere al bruciatore e all'organo di regolazione dell'aria primaria. In caso di mancanza dei pezzi di ricambio, rivolgersi al servizio tecnico del produttore. L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Facendo riferimento ai dati tecnici di tabella 1 e 3, operare la sostituzione dell'iniettore principale e la regolazione dell'aria primaria.

### 3.4 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria (Fig. 7)

**AVVERTENZA!** Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio e staccato l'alimentazione elettrica.

Eseguire in serie le seguenti operazioni dopo aver tolto il pannello laterale sinistro dell'apparecchio:

- Allentare la vite "V" di bloccaggio con una chiave o un cacciavite e sfilare la boccia "B" verso il tubo Venturi del bruciatore.
- Con apposita chiave da 13 mm, svitare e sostituire l'iniettore "U" con quello corrispondente al nuovo gas installato, facendo riferimento alla tabella 3 e controllando che il diametro sia stampigliato.
- Regolare la boccia dell'aria "B" alla corretta distanza H che è la distanza in millimetri tra la sede piana del porta-iniettore e la boccia di regolazione.
- Sigillare la vite e la boccia con vernice.
- Ricollocare in sede lo schienale dell'apparecchio.

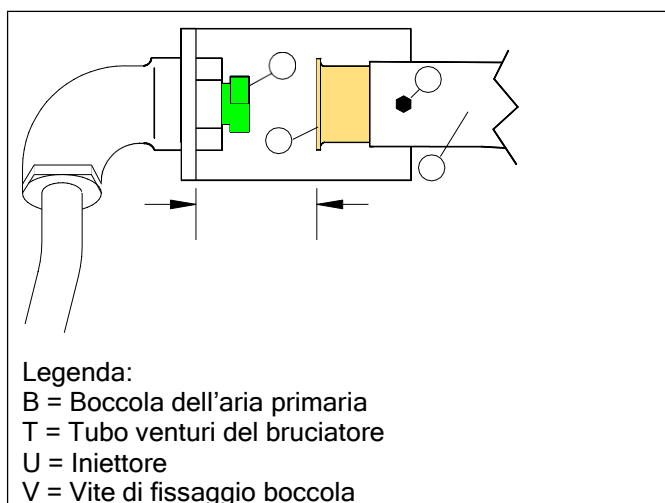


Fig. 7

Gas	Pressione	Diametro iniettore	Distanza H
G30/G31	30/37 mbar	190 1/100 mm	16 mm
G20	20 mbar	280 1/100 mm	10 mm

Tabella 3

**AVVERTENZA!** Dopo ogni adattamento a nuovo gas, accertarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati tecnici un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione oppure applicare una nuova targhetta per identificare lo stato corrente della regolazione gas.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

## 4. Istruzioni per l'utilizzatore

### ATTENZIONE!

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Tutti i lavori di manutenzione e riparazione ordinaria devono essere effettuati solamente da personale qualificato.
- Tutte le operazioni di installazione, messa in opera e manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da installatori autorizzati dalla ditta produttrice, nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
- E' buona norma far controllare periodicamente l'apparecchio da un tecnico specializzato per mantenere una perfetta efficienza; a tale scopo, si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione.

#### 4.1 Informazioni generali

- 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 dell'apparecchio 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 di oli usati per la lavorazione.
- Controllare che non vi sia alcun impedimento all'afflusso dell'aria al bruciatore ed in generale alla ventilazione del locale. Non ostruire o lasciare niente sullo scarico dei gas combusti o sul camino del forno.
- Verificare l'efficienza del sistema di evacuazione dei fumi. Verificare periodicamente l'efficienza della cappa d'aspirazione, dei condotti di scarico e della canna fumaria dell'edificio (assenza di fuliggine ad esempio).
- Sorvegliare il forno durante il funzionamento.
- Chiudere il rubinetto di intercettazione gas e acqua a monte e staccare l'alimentazione elettrica a fine utilizzo.
- 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 prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.
- 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.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo in maniera uniforme in ogni singola teglia tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.
- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.
- Non manipolare i dispositivi sigillati dal costruttore; ogni tentativo di manipolare l'apparecchiatura è vietato e fonte di pericolo. L'uso scorretto di questa apparecchiatura e l'inosservanza parziale o totale delle istruzioni sollevano il costruttore da ogni responsabilità per eventuali danni alle persone e alle cose.

#### 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. Per questa ragione utilizzare solo i ripiani che consentono di vedere all'interno del contenitore. Quando si estrae la teglia contenente il liquido caldo fare attenzione che il liquido non fuoriesca: pericolo di ustioni!*

#### 4.1.1 Rischi residui

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

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

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: di gas e acqua, sono segnalate da opportune targhette di identificazione.

### 4.2 Istruzioni di funzionamento

#### 4.2.1 Pannello comandi

##### Manopole di comando

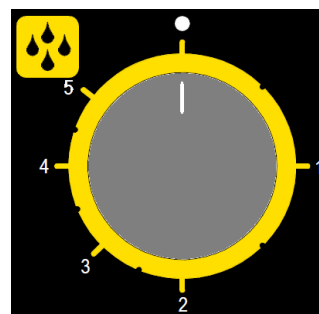
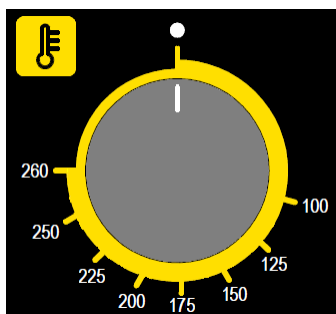
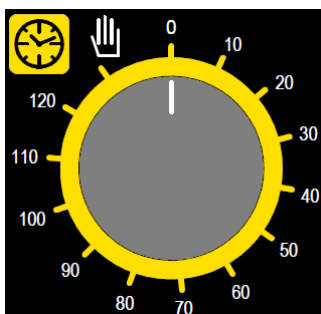



Fig. 8	Fig. 9	Fig. 10
Manopola programmatore "fine cottura"	Manopola termostato di regolazione	Manopola umidificatore automatico

#### Accensione/Spegnimento

L'accensione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore "fine cottura" in corrispondenza del simbolo  o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura.

Lo spegnimento si effettua ruotando la manopola in corrispondenza dello "zero".

#### Impostazione tempo di cottura

Ruotare la manopola del programmatore "fine cottura" (Fig. 8) in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti). La fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno e da un segnale acustico.

#### Impostazione temperatura di cottura

Ruotare la manopola del termostato di regolazione (Fig. 9) in corrispondenza del valore della temperatura scelto per la cottura.

#### Impostazione quantità di umidità/vapore

Ruotare la manopola dell'umidificatore automatico (Fig. 10) in corrispondenza del valore scelto per la cottura (da 1 a 5).



Si ricorda

- Ruotando la manopola sulle posizioni da “1” a “4” l’umidificatore funziona generando vapore 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 e il vapore viene generato in modo continuativo.



Lampada spia programmatore  
“fine cottura”



Lampada spia termostato di  
regolazione



Lampada spia  
“no Gas”



Lampada spia umidificatore  
automatico



Tasto “Reset”

#### Lampada spia programmatore “fine cottura”

Indica che il forno è in funzione e che può essere attivo il tempo di cottura.

#### Lampada spia termostato di regolazione

Si spegne ogni volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura impostata. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilire tale temperatura.

#### Lampada spia umidificatore automatico

Indica che è attiva l’elettrovalvola dell’acqua e quindi nella camera di cottura si sta producendo umidità/vapore.

#### Lampada spia “no Gas”

L’accensione della lampada spia (rossa) “no Gas” segnala il “blocco termico” del forno, ovvero la mancata accensione del bruciatore. Si illumina ogni volta che, durante la messa in funzione del forno o durante il funzionamento, viene a mancare il regolare afflusso di gas al bruciatore (mancanza di fiamma).

#### Tasto “Reset”

Per lo “sblocco termico” del forno è sufficiente premere il tasto “Reset” presente in direzione della lampada spia “no Gas”. Automaticamente viene ripetuta l’accensione del bruciatore. Il tasto “Reset” va premuto dopo almeno 5/6 secondi dall’accensione della lampada spia “no Gas”.

Avvertenza

*Ad una prima accensione del bruciatore del forno, per possibile presenza di aria nella condotta che alimenta l’apparecchio, può essere necessario ripetere più volte l’operazione di “sblocco termico” del forno (premere più volte il tasto “Reset”).*

### 4.3 Dispositivo porta


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

### 4.4 Prima messa in funzione

La prima cottura nel forno va fatta dopo averne pulito accuratamente la camera interna con un detergente specifico per l'acciaio inox. Il detergente non deve contenere sostanze acide (acido cloridrico, candeggina, ecc.) o abrasive. In mancanza di ciò è sufficiente pulire la camera di cottura con acqua tiepida saponata o con acqua tiepida e un po' di aceto. Risciacquare abbondantemente ed asciugare bene con un panno morbido.

La prima accensione (senza inserire cibo nel forno) va fatta per eliminare la presenza (del tutto normale) di odori sgradevoli, dovuti al surriscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura, degli eventuali residui di oli usati per la lavorazione delle sue parti metalliche e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.

Dopo aver attivato l'erogazione di energia elettrica (chiudere l'interruttore onnipolare di protezione posto a monte dell'apparecchio), l'erogazione del gas (aprire il rubinetto di intercettazione) e l'erogazione idrica (aprire il rubinetto di intercettazione), operare come segue:

- ruotare la manopola del programmatore "fine cottura" in corrispondenza del simbolo  o in corrispondenza del tempo scelto.
- ruotare la manopola del termostato di regolazione in corrispondenza del valore scelto della temperatura.
- ruotare la manopola dell'umidificatore automatico (opzionale) in corrispondenza del valore scelto.

Allo scadere del tempo impostato, il forno si spegne automaticamente.

### 4.5 Tecniche di cottura

#### 4.5.1 Cottura a vapore (calore umido)

Il sistema di regolazione del clima che consente di parzializzare la produzione di umidità / vapore va impostato a 5 (umidità / vapore in continuo), mentre la temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 105°C e 115°C.

La cottura a vapore, indicata in quei casi dove è richiesto l'effetto di "lessatura", offre il vantaggio di lasciare inalterato il contenuto nutrizionale dell'alimento (conservazione delle vitamine, del sapore tipico della pietanza), l'aspetto esteriore (conservazione del colore, non si formano grumi, bolle d'aria e la superficie non si rompe) ed il suo peso, non essendoci perdite di liquidi da parte dell'alimento durante la cottura.

#### 4.5.2 Cottura a convezione (calore secco)

Lo scambiatore di calore riscalda l'aria secca all'interno della camera di cottura. L'aria così riscaldata è distribuita in modo uniforme dall'alta velocità delle ventole. Questo significa disporre di una temperatura omogenea in tutta la camera di cottura, e quindi una cottura omogenea anche a pieno carico del forno.

Per lo stesso motivo si possono cuocere alimenti di natura diversa sistemati su più ripiani (purchè la loro temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne sapori e odori.

La temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 50°C e 260°C.

La cottura a convezione oltre a garantire una doratura uniforme senza dover girare l'alimento, consente di gratinare ed è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

### 4.5.3 Cottura a convezione + umidità (calore secco + calore umido)

Questa tipologia di cottura sfrutta la combinazione del calore secco e del calore umido. Il sistema di regolazione del clima che consente di parzializzare la produzione di umidità (va impostato da 1 a 5 a seconda delle esigenze).

La temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 50°C e 260°C.

La possibilità di utilizzare un clima caldo-umido all'interno della camera di cottura rappresenta il modo più conveniente ed efficace di cuocere: si riducono i tempi di cottura, la superficie dell'alimento rimane morbida e non fa la crosta, l'alimento perde poco peso e viene ridotta la sua massa grassa.

La particolarità del clima caldo-umido anche a basse temperature consente inoltre la rigenerazione degli alimenti.

## 5. Pulizia

### 5.1 Informazioni generali

Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza), l'alimentazione del gas (chiudere il rubinetto del gas) 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 al suo interno dispone anche di componenti elettrici, 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 o di vapore 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.

### 5.2 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 svitando le relative viti di fissaggio (ruotare in senso antiorario l'apposita ghiera zigrinata), e 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 di regolazione 'umidità / vapore' su '5') per circa 15 minuti;
- a ciclo concluso spegnere il forno, lasciare raffreddare la camera di cottura e sciacquarla abbondantemente (usare la doccia se in dotazione);
- 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.

### 5.3 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.

### 5.4 Pulizia della porta

Il vetro della porta rivolto verso l'interno della 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 interno.

A tale scopo, a porta aperta, agire sull'apposita "presa" disponibile sul lato destro del profilo (metallico) superiore che sostiene il vetro interno, e tirare fino a sganciare il vetro dalle proprie sedi "clips".

Dopo aver eliminato lo sporco tra i due vetri, richiudere il vetro interno spingendolo verso il vetro esterno fino ad agganciarlo nuovamente alle apposite sedi "clips"

### 5.5 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 e danneggiare in modo irreparabile i componenti elettrici interni all'apparecchio.

### 5.6 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 relativo rubinetto di intercettazione). 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.

## 6. Manutenzione

### 6.1 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 e lo schienale dell'apparecchio.

#### 6.2 Sostituzione della lampada di illuminazione camera di cottura

Disinserire elettricamente l'apparecchio. La lampada si trova alloggiata tra i due vetri della porta. Per sostituirla è sufficiente aprire il vetro interno.

Sostituire la lampada con una avente le stesse caratteristiche funzionali. La lampada è del tipo alogeno: non va toccata con le mani nude.

Richiudere il vetro interno e attivare l'erogazione di energia.

#### 6.3 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 (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).

#### 6.4 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 copri ventole operando in modo inverso.

Importante

*Durante il montaggio del carter copri ventole, fare molta attenzione a riposizionare correttamente, nelle proprie sedi, i 2 tubi che immettono l'acqua sulle ventole; diversamente i tubi vanno ad interferire con le stesse ventole durante il movimento, causando all'apparecchio danni dei quali la Ditta Costruttrice declina ogni responsabilità.*

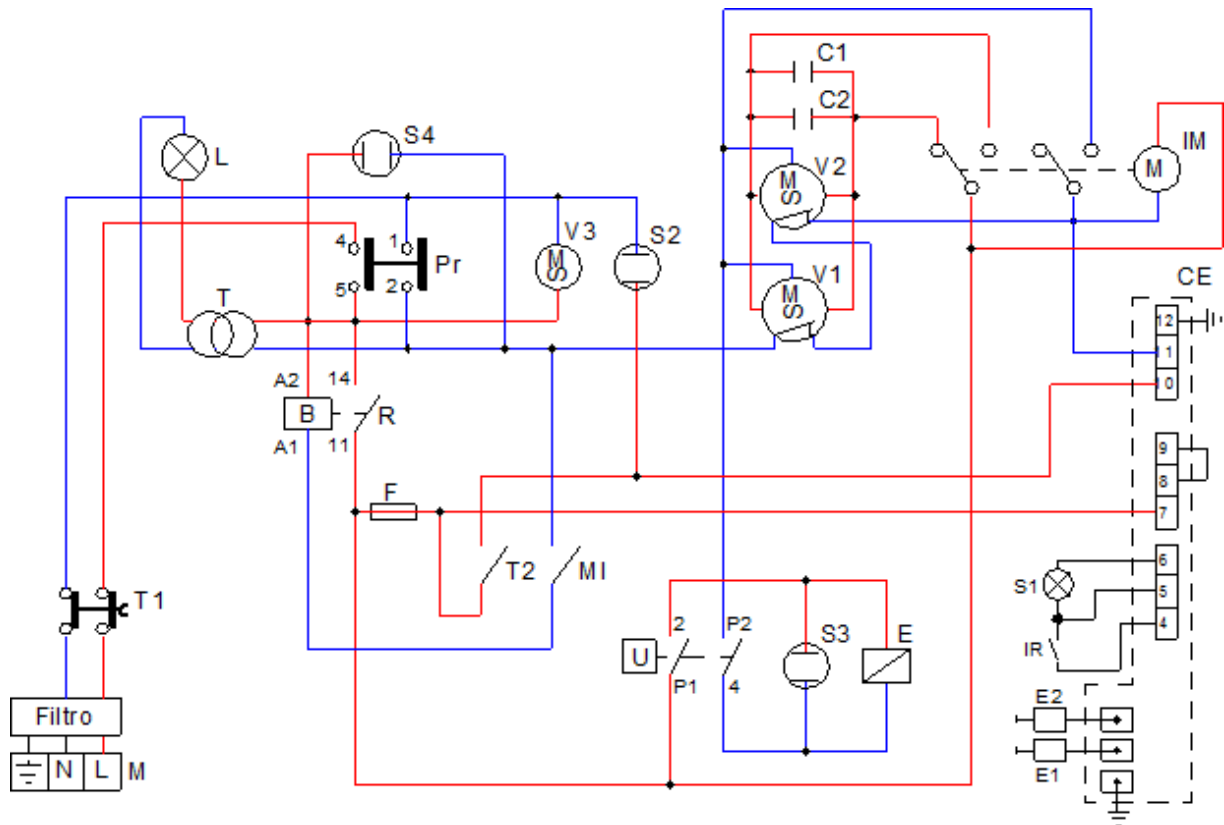
#### 6.5 Ripristino del dispositivo termico di sicurezza

L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo il fianco sinistro dell'apparecchio. Il ripristino del dispositivo si esegue premendone a fondo il relativo tasto

**6.6 Guasti possibili**

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
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	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Sovratemperatura eccessiva su avvolgimento motore. Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
Il forno non funziona (non scalda)	- Collegamento alla rete gas non conforme	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Fusibile di protezione scheda elettronica gas interrotto	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di umidità / vapore attivato: non c'è produzione di umidità / vapore nella camera di cottura	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto
	- Filtro ingresso acqua ostruito	- Pulire il filtro
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- "Nasello" maniglia allentato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Lampada illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada danneggiata	- Sostituire la lampada
	- Alimentatore lampada danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 6.7 Schema elettrico



### Legenda

M	Morsettiere alimentazione	IM	Invertitore di marcia
Filtro	Filtro antidisturbo	C1-C2	Condensatori
T1	Termostato di sicurezza	V1-V2	Motoventilatori radiali
T2	Termostato di regolazione	V3	Motoventilatore di raffreddamento
Pr	Programmatore "fine cottura"	S1	Lampada spia "BLOCCO GAS"
U	Umidificatore automatico	S2	Lampada spia termostato
MI	Microinterruttore porta	S3	Lampada spia umidificazione
E	Elettrovalvola acqua	S4	Lampada spia programmatore
T	Trasformatore 230/12V	CE	Centralina controllo gas
L	Lampada illuminazione	E1	Elettrodo accensione
R	Relè	E2	Elettrodo rilevazione
F	Fusibile	IR	Interruttore "RESET" GAS

## 7. Assistenza tecnica e ricambi originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.

Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente sono presenti come dotazioni dell'apparecchiatura e quindi forniti all'atto della vendita o consegna.

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

**7.1 Lista componenti di ricambio**

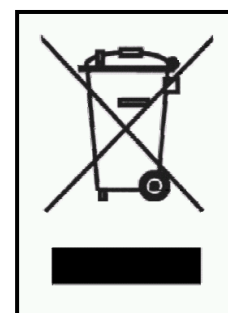
COMPONENTE	CODICE CHEFLINE
Bruciatore forno	01203610
Gruppo elettrodi accensione + rilevazione	01203620
Cavo alimentazione	00002370
Centralina elettronica gas	01900031
Fine cottura	01202980
Pulsante Reset	00010300
Segnalatore rosso	00005460
Sensore porta	00010510
Condensatore	01201030
Elettrovalvola acqua	01203180
Elettrovalvola gas	01201810
Filtro antidisturbo	01202010
Morsettiera alimentazione	01200720
Invertitore di marcia	01201040
Motore di ventilazione	01202600
Motore di raffreddamento	01202330
Portalampada	00005690
Corpo luce spia verde	01200340
Corpo luce spia arancio	01200330
Regolatore di energia	01201450
Termostato di regolazione	01203580
Termostato di sicurezza	01202690
Relè	01200020
Trasformatore	00012590
Portafusibili	00005840
Fusibile 2A	01201820

**8. 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.





## 9. Garanzia convenzionale

Il prodotto Cheflin 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 Cheflin 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 Cheflin.
- 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 Cheflin.
- 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 Cheflin 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 Cheflin.

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 Cheflin.

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

## 10. 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.

## 11. 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.