



FORNO GAS

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI  
MODD. CHF 1001G IX AL

rev. 12

CATEGORIA II2H3+

IT

CE 0705

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 GENERALI (per l'installatore)
  - 2.1 Luogo di installazione
  - 2.2 Collegamento gas
  - 2.3 Collegamento elettrico
  - 2.4 Collegamento alla rete idrica
- 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
  - 3.5 Istruzioni per la sostituzione di alcuni componenti
  - 3.6 Alcuni guasti e loro soluzione
  - 3.7 Dispositivo termico di sicurezza
- 4 ISTRUZIONI PER L'USO (per l'utente)
  - 4.1 Accensione e spegnimento
  - 4.2 Rischi residui
  - 4.3 Pannello comandi
- 5 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA
- 6 ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI ORIGINALI
  - 6.1 Lista componenti di ricambio
- 7 INFORMAZIONE AGLI UTENTI
- 8 SCHEMA ELETTRICO
- 9 LA GARANZIA

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 (I12H3+). 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 3/4" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

## 1. DESCRIZIONE ED AVVERTENZE GENERALI

Il forno elettrogas a convezione (MODD. CHF 1001G IX AL) è dotato di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato, incaricato e responsabile della valutazione del soddisfacimento dei requisiti essenziali prescritti dalla Direttiva gas 90/396/CEE. 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 sopra citata.

L'apparecchiatura risulta inoltre conforme alle seguenti Direttive comunitarie:

Direttiva bassa tensione 2014/35/UE

Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE

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.

In particolare, il forno deve essere installato su banco perfettamente orizzontale in un locale sufficientemente aerato e deve essere usato solo da personale specializzato. Collegare eventualmente un tubo cilindrico verticale di dimensioni opportune al collettore camino del forno con un apposito adattatore, per poter convogliare i fumi verso una cappa aspirante. Il forno è di tipo A<sub>1</sub> cioè con prelievo dell'aria comburente ed evacuazione dei gas combusti direttamente nell'ambiente d'installazione: è consigliabile posizionarlo sotto un'efficiente cappa che possa aspirare i vapori di cottura ed i fumi di combustione.

Il forno è dotato di un bruciatore atmosferico e di uno scambiatore di calore per il riscaldamento della cella di cottura. La diffusione del calore avviene tramite un ventilatore interno bidirezionale. La temperatura si programma tramite un termostato analogico, il tempo di cottura tramite un temporizzatore.

E' possibile produrre vapore all'interno della cella tramite un pulsante che aziona l'elettrovalvola collegata ad uno spruzzatore d'acqua. In caso di mancata accensione del bruciatore, si attiva una spia rossa di blocco: attraverso il pulsante di ripristino, è possibile riavviare l'accensione del bruciatore in piena sicurezza. In caso di eccessivo o irregolare surriscaldamento della cella cottura, un termostato di sicurezza (segnalato sul retro dell'apparecchio) interviene bloccando l'afflusso del gas e disattivando elettricamente il forno; esso può essere ripristinato solo manualmente, dopo aver tolto il tappo di protezione in plastica e premuto a fondo il tastino rosso.

### 1.1 Avvertenze generali

E' 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.
- 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'apparecchiatura prima della sua messa in funzione. Esso deve essere conservato con l'apparecchiatura 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.

- 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 arieggiato e mettere in funzione l'apparecchiatura 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.
- Questa apparecchiatura è destinata alla cottura o al riscaldamento di cibi. Non utilizzarla per altri scopi; ogni altro uso è da ritenersi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso collettivo e professionale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- 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.
- Disinserire l'alimentazione elettrica, chiudere l'alimentazione del gas e dell'acqua prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione sul forno.
- 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) e la targhetta con le avvertenze d'installazione (Fig. 2) sono applicate in maniera fissa e visibile sul pannello posteriore del forno. Una targhetta supplementare, da rimuovere con tutti gli imballaggi, è presente all'esterno dell'imballo.



		 2001 0705 705BM093	
G20; 2H; 20 mbar			
IT ; G20, 2H ; 20 mbar			
ΣQn:	8 kW		G30 = 0,63 kg/h
Type:	A1		G31 = 0,62 kg/h
AC 220-230V~ 50Hz		kPa 100-200 (1.0-2.0 bar)	
280 W			
IT-ES-GB-PT-IE-CH	I12H3+	G20-G30/G31	20, 28-30/37 mbar
DE	I12ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20,20, 50/50 mbar
GR	I12H3+	G20-G30/G31	20, 30/37 mbar
LU	I12E	G20	20 mbar
AT-CH	I12H3B/P	G20-G30/G31	20, 50/50 mbar
DK-SE-FI	I12H3B/P	G20-G30/G31	20, 30/30 mbar
BE-FR	I12E+3+	G20/G25-G30/G31	20/25, 28/37 mbar
NL	I12L3B/P	G25-G30/G31	25, 30/30 mbar
NO	I13B/P	G30/G31	30/30 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

Modello	CHF 1001G IX AL
Dimensioni esterne d'ingombro L x P x H	960 x 680 x 680 mm
Dimensioni forno L x P x H	570 x 405 x 380 mm
Volume utile del forno	88 dm <sup>3</sup>
Massimo carico per teglia GN 1/1-600x400mm	4 - 2 kg
Carico totale GN 1/1-600x400mm	20 - 8 kg
Portata termica nominale	8 kW
Raccordo del gas ISO 7-1	1/2 “
Raccordo dell'acqua	3/4 “
Tubo verticale di evacuazione fumi	Ø 100 mm; altezza min. 500 mm
Categoria apparecchio (per l'Italia)	I12H3+
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20 a 20 mbar
Tipo di costruzione	A <sub>1</sub>
Potenza elettrica	280 W
Alimentazione elettrica	220-230 V ~
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. 250 kPa (2,5 bar)
Consumo di gas calcolato con il potere calorifico inferiore H <sub>i</sub> a 15° e 1013 mbar	G 20 : 0,85 m <sup>3</sup> / h
Diametro iniettore principale	G 20 : 215 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	G 20 : 13 mm

Tabella 1

## 2. ISTRUZIONI GENERALI (per l'installatore)

### 2.1 Luogo d'installazione

L'installatore deve assicurarsi che la messa in funzione sia conforme alle vigenti disposizioni nazionali. L'apparecchiatura deve essere installata soltanto da personale qualificato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Egli dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese in cui viene installato l'apparecchio. 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.

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 combustivi che si generano durante la cottura. L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo (possibilmente sotto una cappa d'aspirazione) o su un supporto simile; mai sul pavimento (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. Fissarlo in modo stabile, regolando i piedini secondo le esigenze. Per l'evacuazione dei fumi di combustione il forno monta un terminale di scarico del tipo "aerato" (Fig. 3); tuttavia, come optional, può essere fornito un apposito terminale di scarico del tipo "convogliato", compatibile con un tubo verticale (diam. 100 mm) che facilita l'evacuazione dei fumi nella cappa (Fig. 4). L'apparecchio inoltre non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.

Per l'installazione e le sezioni minime di ventilazione, consultare le norme d'installazione UNI - CIG 7722, UNI - CIG 7723, UNI - CIG 8723, il Decreto Ministeriale del 12 aprile 1996 e loro successivi aggiornamenti. 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.

L'afflusso d'aria tale da garantire una corretta combustione e un adeguato ricambio d'aria per l'igiene dell'ambiente si determina con la formula, dove:

$Q = 35 \times P$	Q = portata d'aria in m <sup>3</sup> P = portata termica in kW
-------------------	---

In caso fossero installate altre apparecchiature alimentate a gas, le aperture praticate per arieggiare il locale dovranno essere maggiorate conseguentemente.

Prima di usare l'apparecchiatura, togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox, evitando di lasciare residui di colla sulle superfici. Eventualmente, toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

Prima di accendere il forno per la prima volta, pulirlo con acqua e sapone e risciacquarlo bene. Montare le guide laterali e inserire le eventuali griglie. Riscaldarlo quindi per 2 ore circa alla massima temperatura, così da eliminare i possibili odori dovuti all'isolamento termico e ai residui di grasso della lavorazione. Non utilizzare la porta del forno come maniglia per il trasporto.

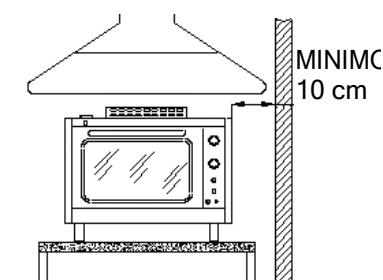


Fig. 3

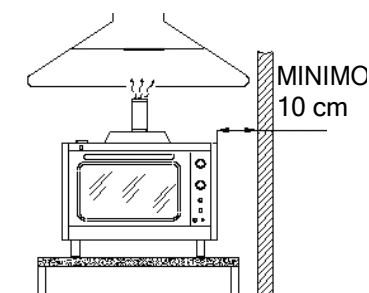


Fig. 4

## 2.2 Collegamento gas


Prima dell'installazione accertarsi, che il forno 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-CIG 8723.

Il collegamento all'alimentazione del gas deve essere eseguito mediante tubazioni rigide o flessibili 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'apparecchiatura, 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.

## 2.3 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); il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

E' indispensabile includere l'apparecchiatura in un sistema equipotenziale; questo collegamento viene eseguito con la vite d'arresto contrassegnata con il simbolo  che si trova sul retro. Il filo equipotenziale deve avere una sezione 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 il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

## 2.4 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra  $0,5^\circ\text{F}$  e  $5^\circ\text{F}$  (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 150kPa e 250 kPa (1,5-2,5 bar).

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro dell'apparecchio, con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro, lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie).



### 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. 5)

La pressione d'allacciamento viene misurata, con apparecchiatura in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per liquidi (ad esempio un manometro ad "U", risoluzione minima 0,1 mbar). Per eseguire tale controllo, collegare il tubo flessibile "T" del manometro "M" alla presa di pressione in entrata "P" dell'elettrovalvola del gas dopo aver tolto il fianco destro e 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 GPL G30/G31	30/37	20/25	35/45

Tabella 2

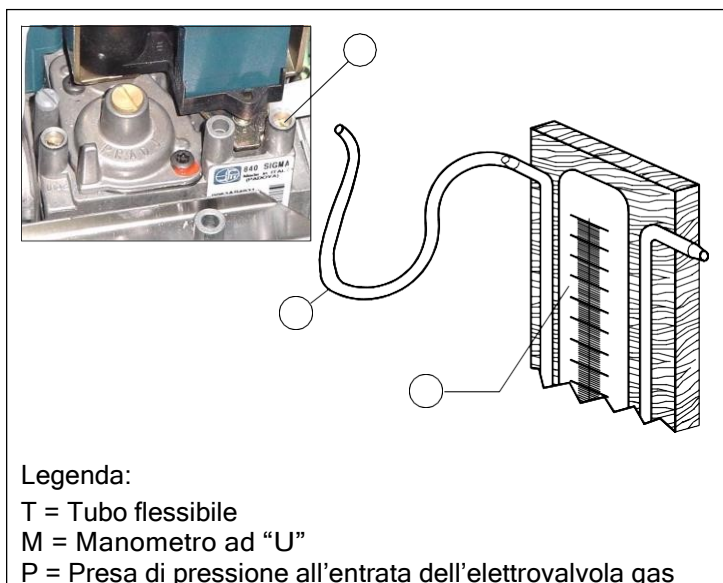


Fig. 5

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 il forno 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 togliere il fianco destro del forno in modo da poter accedere facilmente 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. 6)

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

Eseguire in serie le seguenti operazioni dopo aver tolto il fianco destro del forno:

- Allentare la vite "V" di bloccaggio con una chiave da 8 mm e sfilare a destra la boccola "B".
- 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 boccola dell'aria "B" alla corretta distanza H che è la distanza in millimetri tra la sede piana del porta-iniettore e la boccola di regolazione.
- Sigillare la vite e la boccola con vernice.
- Ricollocare il fianco destro.

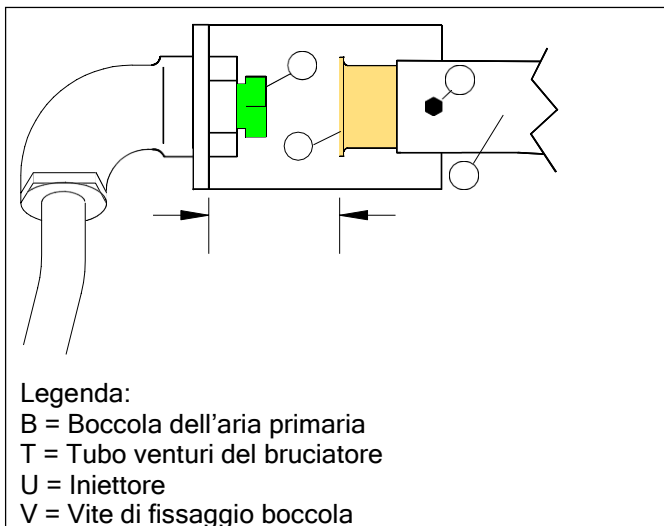


Fig. 6

Gas	Pressione	Diametro iniettore	Distanza H
G30/G31	30/37 mbar	145 1/100 mm	14 mm
G20	20 mbar	215 1/100 mm	13 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.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

### 3.5 Istruzioni per la sostituzione di alcuni componenti

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

#### A) Valvola del gas

- Togliere il fianco destro.
- Svitare i raccordi di entrata e uscita gas alla valvola.
- Togliere il connettore elettrico collegato alla scheda della valvola.
- Togliere i cavetti dell'accensione e controllo del bruciatore.
- Sostituire la valvola rimontando le varie parti in ordine inverso.

- B) Componenti elettrici (termostati, motorino di inversione ventilatore, interruttore, microinterruttore porta)
- Togliere il fianco destro.
  - Staccare i cavi elettrici collegati al componente.
  - Sostituire il componente rimontando in ordine inverso.
- N.B.: Per la sostituzione dei termostati, fare attenzione ai capillari e ai bulbi i quali dovranno essere posizionati nelle apposite sedi.

### 3.6 Alcuni guasti e loro soluzioni

- A) Il forno non si accende. Possibili cause
- Non c'è l'alimentazione elettrica.
  - I cavi elettrici sono staccati.
  - Il termostato di sicurezza è intervenuto o è difettoso.
- B) Il bruciatore non si accende o si spegne. Possibili cause:
- L'elettrodo d'accensione non è ben fissato, è mal collegato o il cavo è danneggiato.
  - La polarità del cavo di alimentazione è sbagliata. Invertire il neutro e la fase della spina.
  - La valvola del gas è difettosa.
  - La pressione insufficiente nei tubi del gas.
  - L'iniettore è ostruito.
  - Il bruciatore ha i fori d'uscita gas intasati.
  - Il termostato di lavoro difettoso.
  - I cavi elettrici sono staccati.
  - La porta del forno non è chiusa.
- C) Il ventilatore non gira. Possibili cause:
- La protezione termica di sicurezza del motore è intervenuta.
  - I cavi elettrici sono staccati.
  - Il condensatore del motore è difettoso.
  - L'invertitore del motore è difettoso.
  - La ventola del motore è bloccata.
  - La porta del forno non è chiusa.
- D) La regolazione della temperatura non è possibile. Possibili cause:
- Il termostato di lavoro è difettoso.
  - Il bulbo del termostato è danneggiato.

### 3.7 Dispositivo termico di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza a riarmo manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi all'interno del forno. Nel caso d'intervento il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Tale dispositivo si trova (segnalato) sul retro del forno. Il riarmo del dispositivo si esegue togliendo il tappo di protezione in plastica e premendo a fondo il tastino rosso.

## 4. ISTRUZIONI PER L'USO (per l'utente)

### 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.
- Consigliamo di 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 Accensione e spegnimento

#### AVVERTENZE PRELIMINARI PRIMA DELL'AVVIO

- 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.
- Sorvegliare il forno durante il funzionamento.
- Chiudere il rubinetto di intercettazione gas e acqua a monte e staccare l'alimentazione elettrica a fine utilizzo.
- Durante il funzionamento prestare attenzione alle zone calde delle superfici esterne del forno. 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, pane, pizze, carni, pesce, verdure e per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati. Nel disporre il cibo in 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 calda. Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda. Riscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenere la massima uniformità. Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

### 4.2 Rischi residui

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

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

Posizionare la macchina su di un banco o supporto simile, ad un'altezza di almeno 85cm dal pavimento.

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

L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

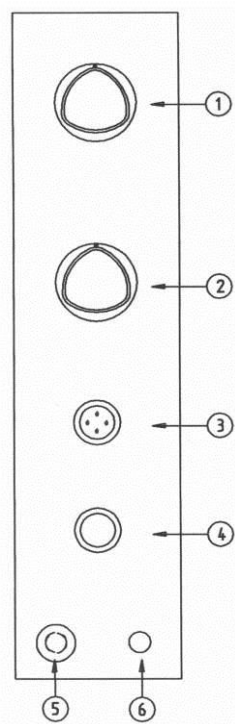
L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

Per evitare un collegamento errato dell'apparecchio, la relativa connessione del gas è segnalata da un'opportuna targhetta che identifica la tipologia del gas da utilizzare.

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).

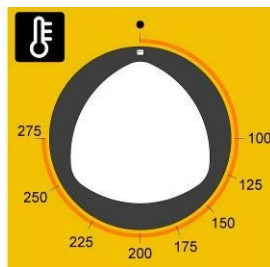
A porta completamente aperta (apertura a ribalta), la sua superficie interna potrebbe essere utilizzata come piano di appoggio con la conseguenza di danneggiare in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.

### 4.3 Pannello comandi



- 1) Manopola termostato di regolazione
- 2) Manopola programmatore "fine cottura"
- 3) Tasto umidificatore
- 4) Tasto interruttore di linea (on/off)
- 5) Pulsante luminoso "no gas"
- 6) Lampada spia termostato di regolazione

Fig.7



Manopola termostato - Regola la temperatura all'interno della camera di cottura sui valori desiderati.


Fig. 8



Manopola programmatore - Consente la messa in funzione dell'apparecchio.

Fig. 9

### Per avviare il forno seguire queste istruzioni

- Aprire il rubinetto d'intercettazione gas ed acqua a monte dell'apparecchiatura e inserire l'alimentazione elettrica.
- Tasto di linea (on/off) - Per dare alimentazione elettrica all'apparecchio, è sufficiente premere il tasto dell'interruttore di linea in "ON". In questa condizione, il forno è pronto per essere messo in funzione.
- Programmazione tempo di cottura - La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore in corrispondenza del simbolo  (funzionamento continuato) o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti); nel secondo caso la fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno.
- Programmazione temperatura di cottura - Posizionare la manopola del termostato di regolazione in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.
- Pulsante luminoso "no gas" - Il pulsante luminoso rosso "no gas" segnala il "blocco termico" del forno, ossia la mancata accensione del bruciatore. Si illumina ogni volta che, durante la messa in funzione del forno o durante il suo funzionamento, viene a mancare un regolare afflusso di gas al bruciatore (mancanza di fiamma).  
N.B. Ad una prima accensione del bruciatore del forno, per la possibile presenza di aria nella condotta del gas che alimenta l'apparecchio, può essere necessario ripetere più volte l'operazione di "sblocco" del bruciatore: In altre parole, può essere necessario premere più volte il pulsante luminoso "no gas", per consentire all'aria contenuta nella condotta di fuoriuscire attraverso il bruciatore e ottenere in questo modo il regolare afflusso di gas allo stesso bruciatore (presenza di fiamma).
- Lampada spia termostato di regolazione - La lampada spia arancione del termostato di regolazione si spegne ogni volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura programmata. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilire tale temperatura. In pratica quando essa è accesa significa che il bruciatore è in funzione e la camera di cottura si sta riscaldando.
- Tasto umidificatore - Durante il funzionamento del forno, a camera calda, per generare vapore all'interno, premere per qualche secondo il tasto che comanda l'umidificatore.
- Luce interna forno - Con il forno in funzione, la luce interna rimane sempre accesa.
- Per spegnere il forno - Posizionare le manopole del programmatore tempo e del termostato in posizione di spento (•), e disinserire il tasto interruttore di linea. A fine utilizzo, chiudere i rubinetti d'intercettazione gas ed acqua a monte dell'apparecchiatura e disinserire l'alimentazione elettrica.

Cottura al forno - Per la cottura, prima d'inserire i cibi preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi e controllare il tempo di cottura. Spegnerne il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

Cottura a convezione - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.

Scongelamento - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza di spento (•).

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

L'apparecchiatura deve essere pulita con frequenza regolare per garantire la migliore funzionalità e rendimento. In caso di guasto non tentare di risolvere il problema ma consultare il rivenditore che provvederà alla risoluzione del problema. Non provare a smontare l'apparecchiatura; ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- Prima di pulire l'apparecchiatura, verificare che il rubinetto gas, il rubinetto dell'acqua e l'alimentazione elettrica siano disinseriti. Fare raffreddare l'apparecchiatura.
- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio e smaltate con acqua tiepida saponata, risciacquare accuratamente ed asciugare bene con un panno morbido. Non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc. ) ed evitare nel modo più assoluto di pulire le parti in acciaio con pagliette, lane d'acciaio o raschietti che potrebbero rovinare o provocare ruggine. Usare eventualmente prodotti specifici in commercio oppure un po' di aceto caldo.
- Pulire la porta del forno solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.
- Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone ... ) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio.
- 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. Quando è ben raffreddato, pulirlo accuratamente con acqua calda e sapone o con gli appositi prodotti in commercio.

Sostituzione lampada vano forno - Disinserire elettricamente l'apparecchio; svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 12); svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

Tensione: 230/240 V

Potenza: 15 W

Attacco: E 14

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

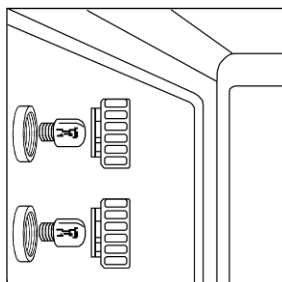


Fig. 12

**IMPORTANTE:** almeno una volta l'anno si consiglia di fare ispezionare gli apparecchi da un tecnico qualificato, con particolare riferimento ai collegamenti gas ed elettrici. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da imperizia d'uso, cattiva installazione, manutenzione o da quanto altro sia previsto dalle nostre condizioni di vendita.

## 6. 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 Chefline ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito [www.cheffline.it](http://www.cheffline.it).

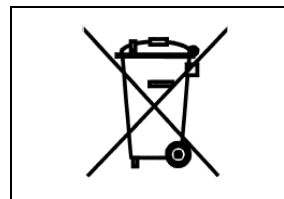
### 6.1 Lista componenti di ricambio

COMPONENTE	CODICE CHEFLINE
Bruciatore forno	01202210
Candela accensione	01201560
Candela rilevazione	01201570
Cavo alimentazione + morsettiera	00002260
Centralina elettronica	01900031
Condensatore	01203600
Elettrovalvola acqua	01201860
Elettrovalvola gas	01201810
Filtro anti-disturbo	01201630
Interruttore di linea	00002630
Interruttore luminoso	00005750
Interruttore umidificatore	00002600
Invertitore marcia	01201040
Lampada spia	01200330
Micro-interruttore porta	01201700
Motore di ventilazione forno	01201330
Portalampada/Lampadina/Vetro portalampada	00002330
Programmatore forno	01202980
Termostato di regolazione	01201550
Termostato di sicurezza	01200400



## 7. INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici.

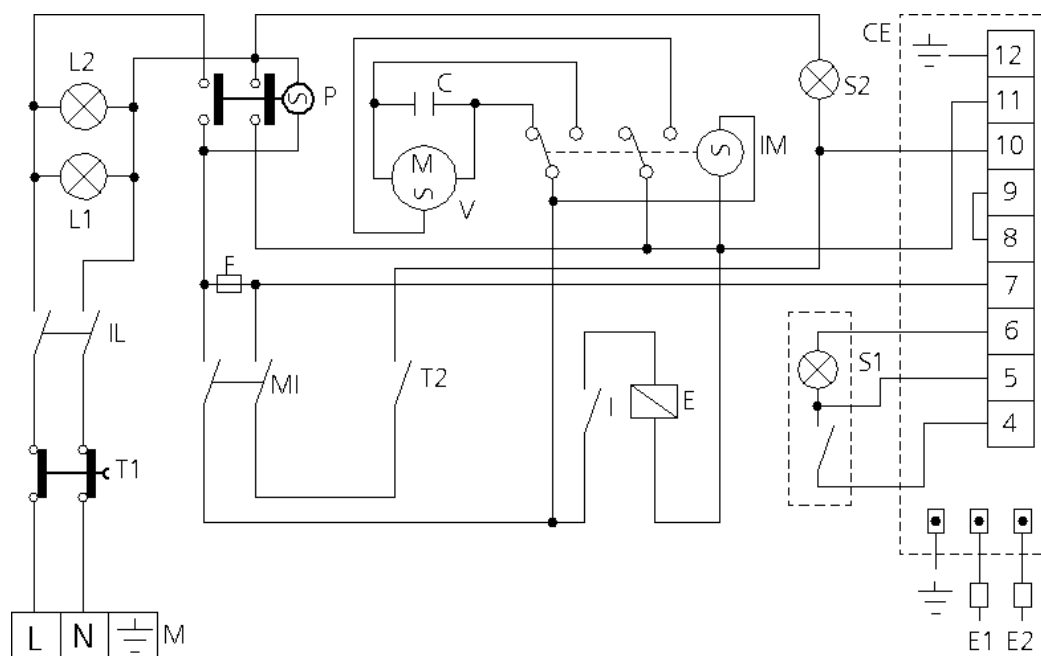


La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.

## 8. SCHEMA ELETTRICO

### MOD. CHF 1001G IX AL



### Legenda

M	Morsettiera alimentazione	V	Motoventilatore radiale
P	Programmatore "fine cottura"	C	Condensatore
T1	Termostato di sicurezza	I	Interruttore umidificatore
T2	Termostato di regolazione	S1	Lampada spia "blocco fiamma"
IL	Interruttore di linea	S2	Lampada spia termostato
L1 - L2	Lampade d'illuminazione forno	E	Elettrovalvola acqua
MI	Microinterruttore porta	CE	Centralina elettronica
F	Fusibile	E1	Elettrodo d'accensione
IM	Invertitore di marcia	E2	Elettrodo di rilevazione

## 9. 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.

## 10. Disponibilità e fornitura parti di ricambio

Cheflines 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.

## 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 Cheflines Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Cheflines 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.