MANUALE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE FORNI CONVEZIONE A GAS SMART

CHF511MCN-GAS CHF464MCN-GAS CHF711MCN-GAS
CHF664MCN-GAS CHF1111MCN-GAS CHF1064MCN-GAS

EURODET PROFESSIONAL SRL
Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD) (Padova) Italy
Tel. +39.049.5342967 Sito: www.chefline.it
E-mail: info@chefline.it

INDICE

1. Informazioni generali 3
2. Servizio tecnico 3
3. Istruzioni per l'installatore 3
3.1 Immagazzinaggio 3
3.2 Trasporto dell'apparecchio 4
3.3 Sballaggio dell'apparecchio 4
3.4 Rimozione pellicola di protezione 4
3.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo 4
3.6 Posizionamento 4
3.6.1 Montaggio staffe "antintrusione" (Fig. 1) 5
3.6.2 Posizionamento forni da tavolo 5
3.7 Collegamento gas 5
3.8 Collegamento elettrico 6
3.9 Collegamento idrico per umidificazione/vapore 6
3.10 Scarico acqua 7
3.10.1 Scarico acqua per forni da tavolo 7
3.11 Scarico vapori 8
3.12 Prima messa in funzione 8
3.12.1 Accensione bruciatore 8
3.12.2 Controllo della portata termica nominale 9
3.12.3 Controllo della pressione di allacciamento 10
3.13 Adattamento ad altro gas 10
3.14 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria 11
4. Istruzioni per la manutenzione 12
4.1 Ispezionabilità componenti 12
4.2 Dispositivo termico di sicurezza 13
4.3 Protezione circuito elettronico 13
4.4 Sostituzione guarnizione della camera cottura 13
4.5 Regolazione chiusura maniglia 13
4.6 Verifica "tenuta" guarnizione della camera cottura 13
4.6.1 Perdita "tenuta" lato cerniere 13
4.6.2 Perdita "tenuta" lato "nasello" 14
4.7 Rischi residui 14
4.8 Smaltimento dell'apparecchio/imballo 14
5 Guasti possibili 15
6. Assistenza tecnica 15
7. Smaltimento dell'apparecchio 16
8. Garanzia convenzionale 16
9. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio 17
10. Legge applicabile e foro competente 17

1. Informazioni generali

Leggere attentamente questo manuale che fornisce indicazioni riguardanti l'installazione e la manutenzione.
Lo scopo del presente manuale è di far conoscere agli installatori e ai manutentori le prescrizioni ed i criteri fondamentali per operare in sicurezza. 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 alla Ditta Costruttrice.
Le informazioni fornite in questo manuale 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.
Per i Paesi europei le cui sigle sono presenti nella targhetta "Dati Tecnici" posta sul pannello laterale sinistro, le istruzioni 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).

2. Servizio tecnico

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. **Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.**

Avvertenze

- È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.

- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico, per poter installare l'apparecchio, dovrà essere eseguita solo da personale competente.

- Prima della manutenzione disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica, chiudere l'alimentazione del gas, dell'acqua e lasciarlo raffreddare.

Importante

L'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo relativo al **"Posizionamento".**

3. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, allacciamento gas, allacciamento elettrico e idrico, nel modo più corretto e secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.
Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alla autorizzazione e alle istruzioni della Ditta Costruttrice e nel rispetto delle norme nazionali in vigore. 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.
La Ditta Costruttrice 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.

3.1 Immagazzinaggio

Qualora l'apparecchio venga stoccato a magazzino, la temperatura ambiente non deve mai scendere al di sotto degli 0°C. Prima di mettere in funzione l'apparecchio bisogna riportarlo ad una temperatura di almeno +10°C.

3.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo così da proteggerlo dall'eventualità di danni esterni.
E' inoltre necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio in modo da evitarne il rovesciamento.

3.3 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.

3.4 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. Non usare utensili che potrebbero graffiare le superfici o detergenti a base acida e di tipo abrasivo.

3.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo

CHEFLINE si dedica da anni ad aumentare la compatibilità ambientale delle proprie apparecchiature, con l'impegno continuo per ridurre il consumo energetico e gli sprechi. CHEFLINE intende proteggere l'ambiente e raccomanda di smaltire ogni diverso tipo di materiale, negli opportuni contenitori adibiti alla raccolta differenziata.
Lo smaltimento della pellicola protettiva e dell'imballo deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel Paese dove è stato installato l'apparecchio. I diversi materiali (legno-carta-cartone-nylon-punti metallici) di cui potrebbe essere costituito l'imballo, sono potenzialmente pericolosi e devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini e animali; devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi Centri di Raccolta (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche). In ogni caso attenersi alle norme locali di salvaguardia ambientale.

3.6 Posizionamento

Controllare il locale dell'installazione, verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie e che la pavimentazione sopporti il peso dell'apparecchio (il peso dell'apparecchio e le sue dimensioni con pallet/senza pallet sono riportate nella "Scheda Tecnica" allegata). Il trasporto dell'apparecchio deve essere fatto con mezzi meccanici (es. transpallet).

L'apparecchio deve essere installato in locali ben aerati 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.
I locali devono essere predisposti di appropriati impianti elettrici, idrici e di distribuzione del gas, costruiti nel rispetto delle norme inerenti gli impianti e la sicurezza sul lavoro, del Paese in cui viene fatta l'installazione.
L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento.

Dopo aver installato l'apparecchio, se necessario, applicare l'apposito simbolo adesivo (in dotazione) ad una altezza di 1,6 metri. Per favorire la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra i fianchi dell'apparecchio e le pareti laterali (o altro apparecchio), e tra la schiena e la parete di fondo (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Fare in modo che la parete posteriore sia accessibile per effettuare i vari allacciamenti e le possibili manutenzioni. Non istallare l'apparecchio in vicinanza di apparecchiature che possono raggiungere temperature elevate (es. friggitrice).
È severamente vietato ostruire anche in modo parziale, anche per brevi periodi, qualsiasi apertura di aerazione presente sull'involucro del 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. 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 combusti 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 seguente modo:

Installazione del tipo A_1: con prelievo dell'aria comburente ed evacuazione dei gas combusti 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.
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 combusti 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 (A1) è soggetta alle norme nazionali; in ragione di ciò, il tecnico incaricato deve rispettare i regolamenti nazionali.

3.6.1 Montaggio staffe "antintrusione" (Fig. 1)

All'interno della camera di cottura sono disponibili 2 staffe antintrusione "A".
Queste devono essere montate sopra i camini del forno adibiti allo scarico dei prodotti di combustione.
Il fissaggio delle 2 staffe va fatto utilizzando le 4 viti "B" già presenti sulla zona superiore dell'involucro, ai lati dei camini.
È sufficiente allentare le viti, infilarvi le guide ricavate sulla base delle staffe, e riavvitare le viti.

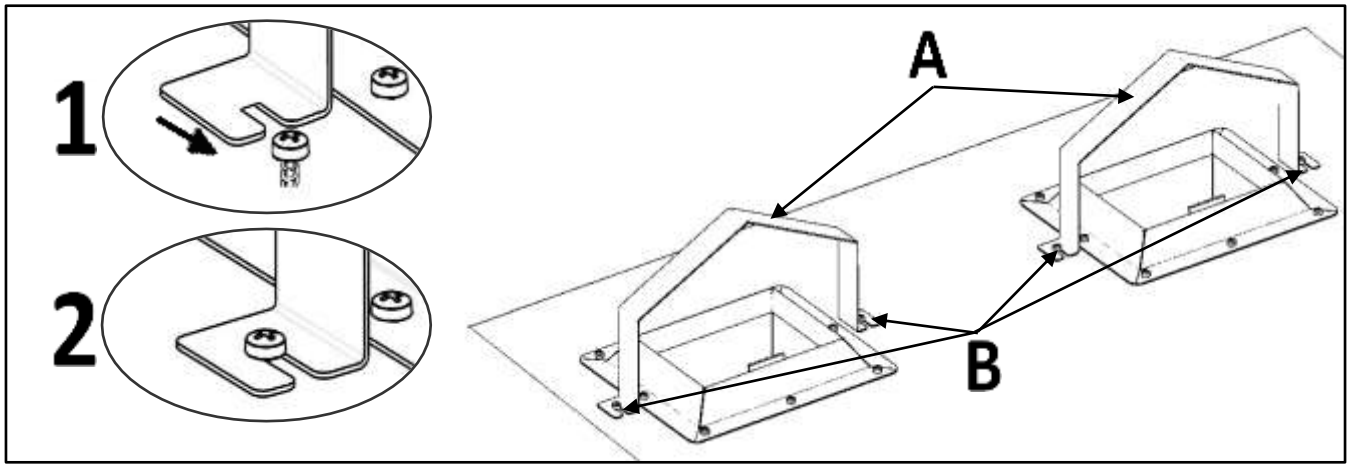


Fig.1

IMPORTANTE!
Il mancato montaggio delle 2 staffe antintrusione fa decadere ogni responsabilità e ogni diritto di garanzia sul prodotto da parte della Ditta Costruttrice; in quanto pregiudica la sicurezza funzionale del forno, non rispettando il requisito di Norma richiesto dalla Certificazione UE di Tipo.

3.6.2 Posizionamento forni da tavolo

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; mai sul pavimento. Per facilitare il livellamento del forno i piedini sono regolabili in altezza.
Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare l'apposito tavolo proposto da CHEFLINE; diversamente è necessario tenere in considerazione le dimensioni e il peso dell'apparecchio.
L'apparecchio non è adatto all'incasso e non può funzionare senza i 4 piedini di supporto.

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.

3.7 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 presente sul retro dell'apparecchio è R 1/2" (vedi "Scheda Tecnica" allegata); 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.

3.8 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 x 1,5 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 ⏚. Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm^2.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ±10%.
Accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo che presenta le stesse caratteristiche, e deve essere montato dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

3.9 Collegamento idrico per umidificazione/vapore

Il collegamento alla rete idrica deve essere fatto in accordo con le Normative nazionali.
Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, l'acqua in ingresso deve essere trattata in modo idoneo per raggiungere i seguenti requisiti:

Cloro	*meno di 0,1 ppm (mg / L)*
Durezza	*30-70 ppm*
Cloruro	*inferiore a 30 ppm (mg / L)*
pH	*da 7,0 a 8,5*
Silice	*meno di 12 ppm (mg / L)*
Solidi totali disciolti (TDS)	*50-125 ppm*
Cloramina	*meno di 0,1 ppm*
Alcalinità	*inferiore a 150 ppm*

Il mancato rispetto di questi requisiti può danneggiare l'apparecchio e/o i suoi componenti interni. **La Ditta Costruttrice non è responsabile per danni derivanti dal mancato rispetto dei dati sopra riportati**.

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 kPa e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). Se la pressione di rete supera 2,0 bar, installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Se il valore è inferiore a 1,0 bar utilizzare una pompa per innalzare la pressione.
La temperatura dell'acqua non deve superare i 30°C. L'apparecchio è fornito di apposito tubo flessibile (1,5 metri) normalizzato con raccordi femmina filettati ¾" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.
Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata R3/4" presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata), con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie).

3.10 Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi "Scheda Tecnica" allegata) 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): evitare il tipo metallico.
La tubazione deve essere del tipo rigido e lungo il percorso di scarico non deve presentare strozzature (si consiglia di utilizzare le tubazioni commerciali di apposito materiale plastico, dotate di O-RING interno di "tenuta", e di limitare l'uso di curve "a gomito").
La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 4-5%) 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 1,5 metri.
E' obbligatorio collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori/odori 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.

3.10.1 Scarico acqua per forni da tavolo

La tubazione di scarico può essere convogliata a uno scarico aperto (con griglia) a pavimento (Fig.2); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico con eventuale "bicchiere di raccolta" (Fig. 3), deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. In ogni caso il "salto d'aria" (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e lo scarico aperto o il "bicchiere di raccolta" del tubo di canalizzazione di scarico) deve essere di almeno 25 mm.
E' consentito anche lo scarico a parete purché la tubazione verso lo scarico mantenga la pendenza costante del 4-5%.

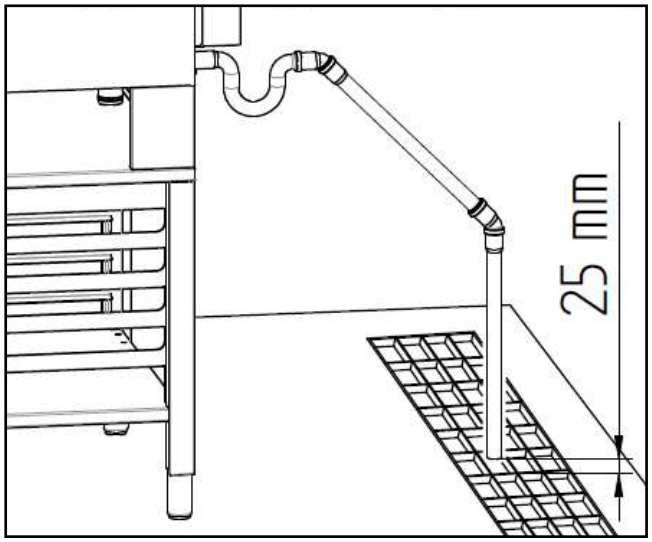


Fig. 2

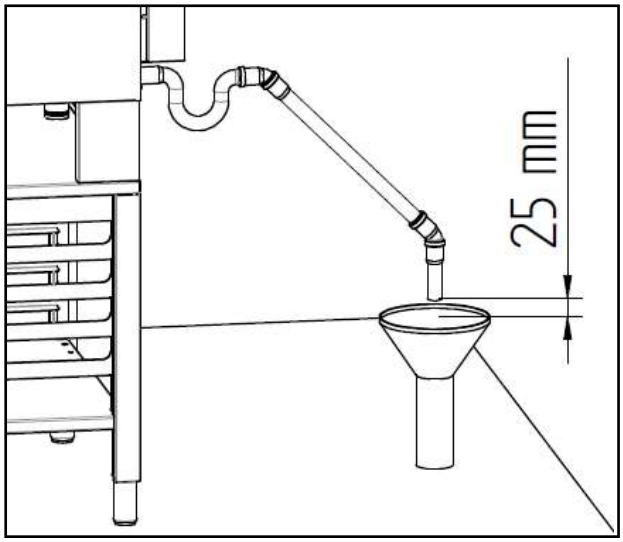


Fig. 3

3.11 Scarico vapori

L'apparecchio è dotato di apposito tubo (DN30) in metallo, per lo scarico dei fumi/vapori caldi e odori prodotti durante la cottura. A questo tubo, presente sulla parte superiore dell'involucro e segnalato dal simbolo, non può essere collegato nessun altro tipo di tubo, che potrebbe causare il formarsi anomalo di "condensa" in camera di cottura.
L'inosservanza di questo preciso divieto fa decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice, sull'eventuale malfunzionamento dell'apparecchio e sulla scarsa qualità delle cotture.
Per ovviare alla fuoriuscita di vapore dall'apposito tubo di scarico, posizionare l'apparecchio sotto cappa aspirante.

Avvertenze

Verificare che non vi siano messi oggetti e/o materiali a ostruire il tubo di scarico del forno.
I fumi/vapori caldi prodotti durante la cottura, devono defluire liberamente dall'apposito tubo di scarico per non compromettere il regolare funzionamento del forno.
I materiali infiammabili non devono essere lasciati nelle vicinanze del tubo di scarico del forno.

3.12 Prima messa in funzione

3.12.1 Accensione bruciatore

Se è attiva la lampada spia (rossa) "no Gas", significa che il bruciatore del forno non si è acceso correttamente ("blocco termico") per mancanza di un regolare afflusso di gas (mancanza di fiamma). Per riattivare il funzionamento del bruciatore premere il tasto "Reset Gas" presente in direzione della lampada spia "no Gas".
Ad una prima accensione del bruciatore, per la possibile presenza di aria nella conduttura del gas che alimenta l'apparecchio, potrebbe essere necessario ripetere più volte l'accensione.
In questo modo l'eventuale aria contenuta nella conduttura fuoriesce attraverso il bruciatore, consentendone il regolare afflusso di gas (presenza di fiamma).

IMPORTANTE!
L'accensione del bruciatore può essere ripetuta di seguito per un massimo di 5 volte, poi la centralina che comanda l'accensione rimane interdetta per 15 minuti (time-out di sicurezza).

3.12.2 Controllo della portata termica nominale

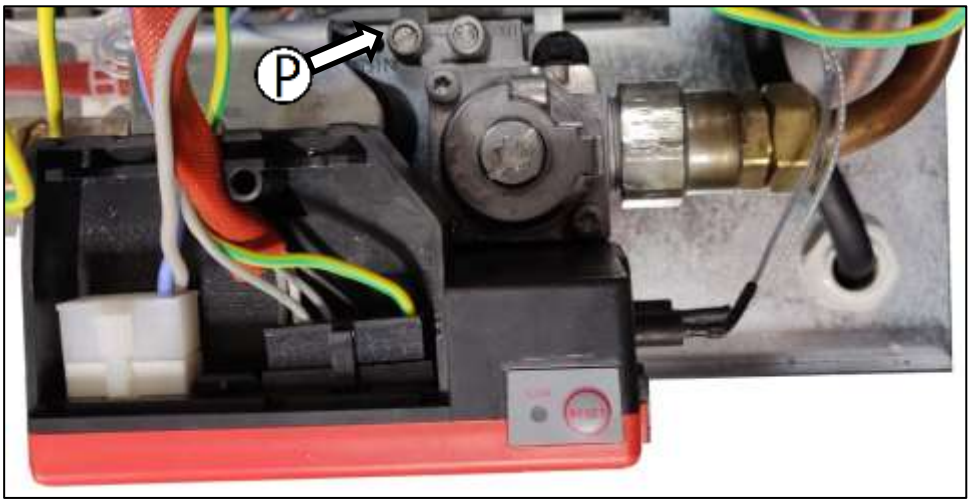
Nel caso di nuova installazione, di adattamento ad altro tipo di gas e in occasione di tutti gli interventi di manutenzione straordinaria, è buona norma misurare la corretta pressione di allacciamento, e controllare che l'iniettore utilizzato sia di diametro appropriato al tipo di gas utilizzato. In questo modo viene verificata anche la correttezza del valore della portata termica nominale (vedi Tabella1).

MODELLO	PORTATA TERMICA NOMINALE (kW)	TIPO GAS	PORTATA/CONSUMO		PRESSIONE NOMINALE (mbar)	DIAMETRO INIETTORE (1/100 mm)	REGOLAZIONE ARIA "H" (mm)
			VOLUME (m^3/h)	MASSA (kg/h)			
464 GS 416 GS 511 GS	9,3	G20	0,952	/	20	230	10
					25	215	
		G25	1,107	/	20	250	8
					25	235	
		G25.1	1,106	/	25	245	
		G2.350	1,324	/	13	315	
		G30 G31	/	0,710 0,699	28-30	155	16
					37	145	13
					50	135	10
664 GS 616 GS 711 GS	13,5	G20	1,429	/	20	280	10
					25	265	
		G25	1,661	/	20	310	8
					25	290	
		G25.1	1,658	/	25	300	
		G2.350	1,985	/	13	390	
		G30 G31	/	1,065 1,049	28-30	190	16
					37	180	13
					50	165	10
1064 GS 1016 GS 1111 GS	17,5	G20	1,852	/	20	320	24
					25	300	
		G25	2,153	/	20	350	
					25	330	
		G25.1	2,150	/	25	340	
		G2.350	2,574	/	13	450	22
		G30 G31	/	1,380 1,360	28-30	220	36
					37	205	
					50	190	32

Tabella 1

3.12.3 Controllo della pressione di allacciamento

La pressione d'allacciamento viene misurata, con apparecchio in funzione, utilizzando un manometro digitale (risoluzione minima 0,1 mbar). Per eseguire tale controllo, togliere il fianco sinistro e la schiena dell'apparecchio; collegare il tubo flessibile del manometro 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 corrisponde al valore indicato nella Tabella 1 e non è possibile riportarla a tale valore, regolando i riduttori di pressione dell'impianto di distribuzione del gas, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione definitiva dell'apparecchio. L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.



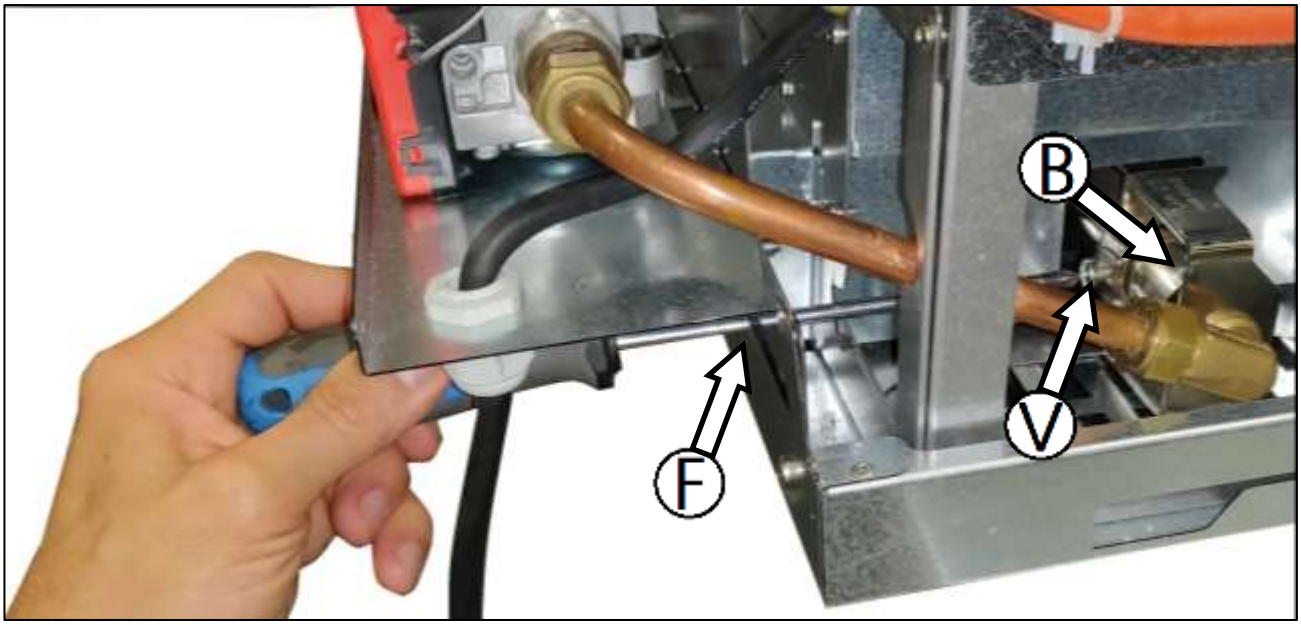
Dopo aver misurato la pressione di allacciamento, scollegare il tubo flessibile del manometro e riavvitare la vite di tenuta della presa di pressione "P".

3.13 Adattamento ad altro gas

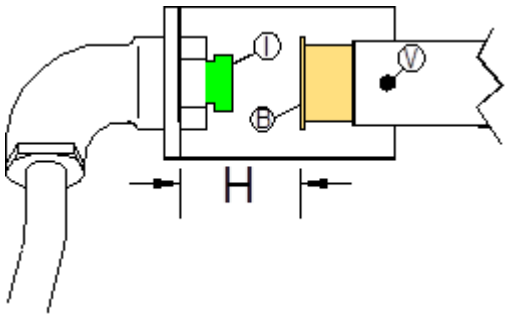
Per adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello di collaudo in fabbrica (vedi targhetta "Dati Tecnici" posta sul pannello laterale sinistro), si deve **sostituire l'iniettore** del bruciatore e **regolare l'afflusso dell'aria primaria tramite l'apposita boccola di regolazione**. A tale scopo, disinserire l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas 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 Costruttore. L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato.
Facendo riferimento ai dati tecnici di Tabella 1, operare la sostituzione dell'iniettore e la regolazione dell'aria primaria.

3.14 Sostituzione dell'iniettore e regolazione dell'aria primaria

Eseguire in sequenza le seguenti operazioni:
-Togliere il tappo in plastica "T" presente sul retro del basamento;
-Con un cacciavite (impronta "a croce") avente il gambo di lunghezza adeguata, passare attraverso l'apposito foro "F" resosi disponibile sul basamento, fino a raggiungere la vite "V" che fissa la boccola dell'aria "B";



-Svitare la vite "V" e spingere la boccola "B" indietro verso il tubo venturi del bruciatore;
-Con apposita chiave da 13 mm, svitare e sostituire l'iniettore "I" con quello corrispondente al nuovo gas installato, facendo riferimento alla Tabella 1 e controllando che il diametro stampigliato sia quello richiesto;
-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 stessa (vedi tabella 1);
-Riavvitare la vite "V" che fissa la boccola di regolazione;
-Sigillare la vite "V" e la boccola con vernice;
-Rimettere nel foro "F" il relativo tappo "T" di chiusura;
-Ricollocare in sede la schiena e il pannello laterale sinistro dell'apparecchio.



Legenda:
B = Boccola dell'aria primaria
I = Iniettore
V = Vite di fissaggio boccola

Avvertenza
Dopo ogni adattamento a nuovo gas, 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 la manutenzione

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.
Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato, addestrato alle operazioni da svolgere e autorizzato da **CHEFLINE.** Le operazioni devono essere svolte secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui è installato l'apparecchio, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto di intercettazione del gas. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
La Ditta Costruttrice non risponde per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa manutenzione.

4.1 Ispezionabilità componenti

Togliendo il fianco sinistro:

- Sensore magnetico porta (apertura destra)
- Bulbo termostato di regolazione (apertura sinistra)

Togliendo la schiena:

- Motore tangenziale (su schiena)
- Motori radiale
- Morsettiera alimentazione
- Filtro antidisturbo (se previsto)
- Centralina elettronica gas
- Elettrovalvola gas
- Gruppo elettrodi (accensione/rilevazione)
- Termostato di sicurezza
- Condensatori
- Elettrovalvola umidificazione

Togliendo il fianco sinistro e la schiena

- Bruciatore

Togliendo il fianco destro:

- Sensore magnetico porta (apertura sinistra)
- Programmatore a camme (Invertitore di marcia motore)
- Relé

Togliendo il box di protezione comandi (su porta):

- Timer ("Fine cottura")
- Termostato di regolazione
- Umidificatore automatico
- Tasto "Reset GAS"

4.2 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.
Se interviene il termostato di sicurezza viene interrotta l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
Il termostato di sicurezza si trova sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata); per riattivarlo in caso di intervento, svitarne il cappuccio di protezione utilizzando un utensile appropriato e premere a fondo il pulsantino di "reset". Riavvitare il cappuccio di protezione in modo che non possa essere svitato senza l'ausilio di un utensile.

Importante

Il termostato di sicurezza va riattivato solo dopo avere eliminato le anomalie funzionali che hanno causato il suo intervento. Tale operazione può essere fatta solo da un tecnico del Service.

4.3 Protezione circuito elettronico

I fusibili "rotti" vanno sostituiti solo dopo avere eliminato le anomalie funzionali che hanno causato la loro rottura. Tale operazione può essere fatta solo da un tecnico del Service.

4.4 Sostituzione guarnizione della camera cottura

La guarnizione della camera di cottura dispone di un profilo rigido con alette di ritenzione. Questo profilo va inserito nell'apposita sede perimetrale presente sulla "facciata" della camera.
Per sostituire la guarnizione è sufficiente togliere dalla sede quella usata (tirare con forza in prossimità dei 4 angoli) e, dopo aver pulito la sede da eventuali impurità, inserirvi la guarnizione nuova (per agevolare il montaggio si consiglia di umidificare con acqua saponata il profilo della guarnizione).

4.5 Regolazione chiusura maniglia

Qualora la maniglia della porta non chiudesse in modo corretto, verificare ed eventualmente regolare la posizione del "nasello" (a forma di croce) agendo nel seguente modo:

con la porta del forno aperta, allentare le 2 viti che fissano il supporto del "nasello";

spostare il supporto in senso verticale (verso su o verso giù) e fissarlo in modo che, spingendo la porta con la maniglia completamente aperta (posizione orizzontale), il "nasello" possa essere introdotto nella stessa senza strisciare.

dopo la regolazione, con la porta chiusa la maniglia deve trovarsi in posizione perfettamente verticale (la parte terminale del "nasello" deve essere perfettamente orizzontale).

Avvertenza

La maniglia della porta va regolata solo dopo aver posizionato il forno in modo perfettamente orizzontale (livellato).

4.6 Verifica "tenuta" guarnizione della camera cottura

Se la guarnizione presente sulla "facciata" della camera di cottura non esercita una "tenuta" corretta sul vetro interno della porta, regolare la posizione delle 2 cerniere (superiore e inferiore) della porta e/o la sporgenza del "nasello" (a forma di croce) della maniglia agendo nel seguente modo:

4.6.1 Perdita "tenuta" lato cerniere

Con la porta chiusa, allentare le 6 viti che fissano la cerniera inferiore (3 viti) e superiore (3 viti) della porta; spingere leggermente la porta sul lato delle cerniere in modo che il vetro interno vada ad appoggiare sulla guarnizione della "facciata". Tenere leggermente premuta la porta in direzione delle cerniere e fissarle avvitando le 6 viti allentate in precedenza.

Ad operazione ultimata verificare visivamente, dal lato cerniere, che la porta sia perfettamente parallela alla "facciata" della camera di cottura.

4.6.2 Perdita "tenuta" lato "nasello"

Con la porta aperta, allentare il controdado che blocca il "nasello" al relativo supporto; avvitare (in senso orario) il "nasello" di un giro completo in modo che la parte terminale (a forma di croce) ritorni perfettamente orizzontale. Avvitare il controdado allentato in precedenza.
Ad operazione ultimata chiudere la porta, e verificare che girando la maniglia si avverta un piccolo sforzo: indice di una leggera compressione ("tenuta") della guarnizione della "facciata" sul vetro interno della porta. Qualora non si avverta nessun sforzo, ripetere tutta l'operazione avvitando il "nasello" di un altro giro completo.

Avvertenza
Dopo aver eseguito tutte le operazioni atte a ripristinare la corretta "tenuta" della guarnizione sul vetro interno della porta, verificarne l'efficacia facendo funzionare il forno: per almeno 30 minuti, con un ciclo di umidificazione al 100% e con la temperatura in camera cottura di 110°C. Durante il funzionamento del forno non deve essere riscontrata nessuna fuoriuscita di vapore dalla porta.

4.7 Rischi residui

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio: possibile deformazione della struttura della porta.

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

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

Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche/gas sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

4.8 Smaltimento dell'apparecchio/imballo

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 Paese 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.

5 Guasti possibili

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Lampade spia pannello comandi totalmente spente (Il forno non funziona)	- Collegamento alla rete elettrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete
	- Tensione di rete non presente	- Ripristinare la tensione di alimentazione
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
	- Sovratemperatura eccessiva su avvolgimento motore. Fonti di calore troppo vicine al forno.	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura impostato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Collegamento alla rete gas non conforme	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Fusibile di protezione scheda elettronica gas interrotto	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Umidificatore automatico attivo: 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 regolato male	- 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 (led) illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada (led) danneggiata	- Sostituire la lampada (led)
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

6. Assistenza tecnica

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. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente, sono presenti come dotazioni dell'apparecchiatura e quindi forniti all'atto della vendita o consegna.

E' 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. Per necessità di intervento l'utente potrà rivolgersi in CHEFLINE ai numeri riportati in copertina, o consultando il sito **www.chefline.it**

7. Smaltimento dell'apparecchio

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che 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 (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.
Tutti gli apparecchi CHEFLINE sono costruiti con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera zincata, ferro, rame, alluminio, ecc.) che costituiscono oltre il 90% del peso totale dell'apparecchio. Prima di smaltire l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile, togliendone il cavo di alimentazione elettrica e rimuovendone il meccanismo di chiusura di vani e/o cavità se presenti.
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.

8. 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 EURODET 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.
EURODET 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.

9. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

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

10. Legge applicabile e foro competente

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

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