



MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI

MODD. CHC96 – CHC96.3

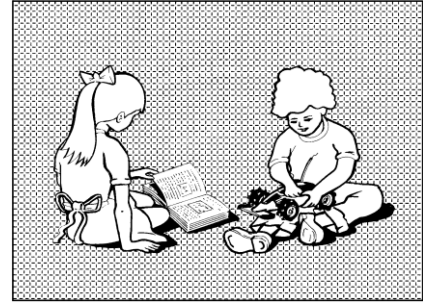


Indice

1.	Avvertenze generali	
2.	L'incasso nei mobili componibili	
3.	Istruzioni per l'installatore	
4.	Collegamento gas	
5.	Collegamento elettrico	
6.	Adattamento del piano cottura a diverso tipo di gas	
7.	Istruzioni per l'uso	
8.	Pulizia e manutenzione	
9.	Schemi elettrici	
10.	Assistenza tecnica e ricambi originali	
11.	Informazioni agli utenti	
12.	La garanzia	

Durante le cotture al forno e al grill, l'apparecchiatura è sottoposta a un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. **Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.**

Allacciando degli elettrodomestici a una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese, o si intrappoli nella porta del forno.




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 le avvertenze contenute in questo libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione sono riportati sulla copertina del presente libretto e sulle targhette tecniche dell'apparecchiatura stessa.
- E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nelle notizie riservate all'installatore. In particolare dopo ogni operazione di regolazione o adattamento a diverso tipo di gas si proceda alla sigillatura dei dispositivi interessati.
- Per un regolare funzionamento dell'apparecchio è indispensabile che l'ambiente cucina dove viene installata l'apparecchiatura sia ben aerato (in proposito l'installatore segua le norme in vigore UNI-CIG 7129, UNI-CIG 7131 ed i successivi aggiornamenti) in modo che possa affluire una quantità d'aria pari a quanta ne viene richiesta dalla regolazione della combustione del gas e dalla ventilazione dell'ambiente.
- L'apparecchio deve scaricare i prodotti della combustione in un'apposita cappa, che deve essere collegata ad un camino, canna fumaria o direttamente all'esterno. Se non è possibile l'applicazione di una cappa, è permesso l'uso di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciate sull'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio, sempre siano tassativamente rispettate le indicazioni per la ventilazione dell'ambiente cucina (norma UNI-CIG 7129 ed i successivi aggiornamenti).
- 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.
- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato all'interno di abitazioni civili per uso domestico e semi-professionale.

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

Targhetta dati tecnici (esemplificativa)

MOD.: CHC96		REGOLATO: IT; G20;2H; 20mbar			
S/N: ΣQn: 14,25 kW AC 220-230V~ 50Hz 2900W	IT-ES-GB-PT-IE-CH	I12H3+	G20-G30/G31	20 ; 28-30/37 mbar	G20= 1358,44 l/h
	DE	I12ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20; 20; 50/50 mbar	G25= 1578,07 l/h
	GR	I12H3+	G20-G30/G31	20; 30/37 mbar	G30= 1037,12 g/h
	LU	I2E	G20	20 mbar	G31= 1018,58 g/h
	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	I3B/P	G30/G31	30/30 mbar	
	 2001 0705 N° 705BM098				

Caratteristiche tecniche

Modello	CHC96	CHC96.3
Dimensioni d'ingombro LxPxH (mm)	900x655x900	
Massimo carico per teglia (GN 1/1) Kg	4	
Carico totale (4 teglie GN 1/1) Kg	16	
Potenza elettrica resistenza grill (W)	2500	
Potenza elettrica forno (W)	2700	5000
Potenza elettrica massima totale (W)	2900	5150
Tensione di alimentazione (V~)	230	400 2N
Frequenza (Hz)	50/60	
Classe	I	
Portata termica nominale cucina (kW)	14,25	
Categoria apparecchio (per l'Italia)	I12H3+	
Allacciamento gas	½"	
Classe d'installazione	Classe 2 - sottoclasse 1 / Classe 1	
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20 – 20 mbar	
Pressioni nominali di alimentazione	Gas liquido G30 / G31: 30/37 mbar - Gas metano G20: 20 mbar	

La targhetta «dati tecnici» è posta sul pannello posteriore dell'apparecchio.

2. L'incasso nei mobili componibili

L'apparecchio può essere installato (Fig. 1):

- isolato dalla mobilia (classe 1);
- inserito tra due mobili (classe 2 - sottoclasse 1)

In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e contro surriscaldamenti dei mobili a contatto, deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura.

Richiamiamo l'attenzione sul fatto che nei mobili componibili, gli strati di materiale plastico e in legno impiallacciato, devono essere lavorati con collanti resistenti alla temperatura di 120°C. Materiali plastici o collanti di caratteristiche più scadenti non resistenti a questa temperatura sono la causa di deformazioni e scollature.

Si presti particolare attenzione a che l'apparecchiatura sia sempre appoggiata posteriormente a pareti non infiammabili. Lasciare libera la zona sottostante il basamento dell'apparecchiatura.

Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure per evitare che l'apparecchiatura scivoli o si capovolga da esso.

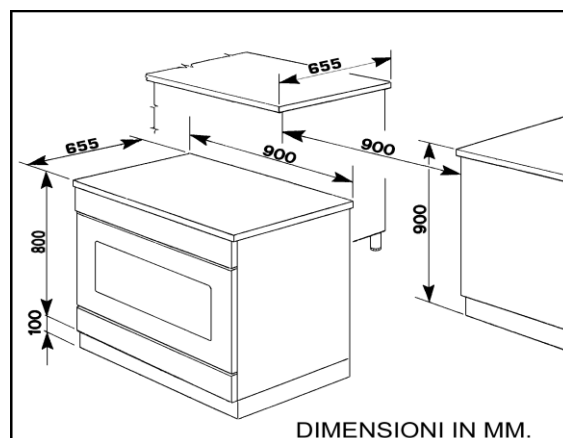


Fig. 1

3. Istruzioni per l'installatore

Gentile cliente, Lei ha acquistato questo nostro prodotto e noi la ringraziamo per aver fatto questa scelta. Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per una corretta installazione, l'uso e la manutenzione, a tutela della Sua sicurezza e per sfruttare al meglio le caratteristiche dell'apparecchio.

Notizie Generali - L'installazione e l'uso di qualsiasi apparecchio elettrodomestico comporta l'osservanza di alcune norme fondamentali. L'apparecchio deve essere installato da personale specializzato e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento di manutenzione o di regolazione deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito.

Avvertenza: *l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.* Prima di accendere il forno la prima volta, pulirlo con acqua e sapone e risciacquarlo bene. Montare le guide laterali e inserire le eventuali griglie. Riscaldarlo quindi per 1 ora circa alla massima temperatura, così da eliminare i possibili odori dovuti all'isolamento termico e ai residui di grasso della lavorazione.

Locale di Installazione - Per un buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129, UNI-CIG 7131 ed i successivi aggiornamenti). L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (Fig. a). Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² per l'afflusso d'aria e di almeno 100 cm² per lo scarico dei gas combustibili. In caso fossero installate altre apparecchiature alimentate a gas, tali sezioni dovranno essere maggiorate conseguentemente. Devono essere posizionate in modo da non venire ostruite sia dall'interno che dall'esterno, preferibilmente vicino al pavimento quella per l'afflusso d'aria, e nella parte alta di una parete esterna quella per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Nel caso queste aperture non siano fattibili nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purché esso non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso, e purché sia ventilato come richiesto. (norme UNI-CIG- 7129 ed i successivi aggiornamenti).

Scarico dei Prodotti della Combustione - Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno. La cappa va posizionata ad una distanza dal piano di lavoro non inferiore a 700 mm (Fig. b). Osservare tale distanza minima anche per mobili o mensole da installare orizzontalmente sopra l'apparecchiatura. In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parte esterna o alla finestra dell'ambiente, purché esistano nel locale le aperture per l'entrata d'aria (UNI-CIG 7129 ed i successivi aggiornamenti) – (Fig. c). Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il volume dell'ambiente da ventilare.

Avvertenza: un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

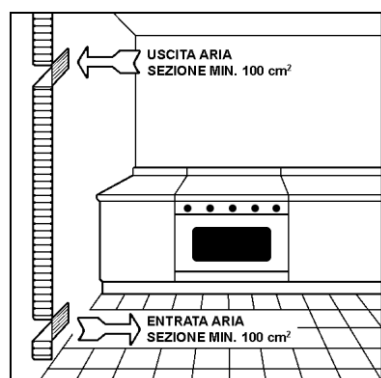


Fig. a

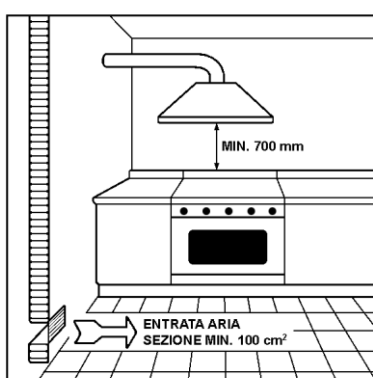


Fig. b

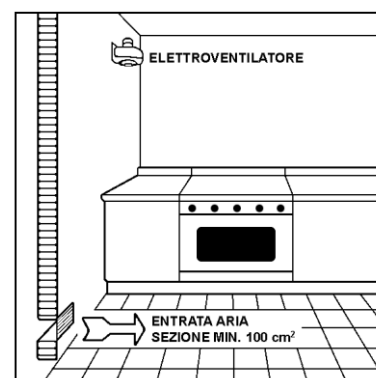


Fig. c

Rischi residui

- Tenere lontano dalla macchina in funzione il personale non addestrato all'uso.
- A forno caldo, aprire la porta con cautela, così da evitare violente fuoriuscite di calore che potrebbero essere causa di scottature.
- L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.
- 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.
- L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro della porta).
- Le parti amovibili dei bruciatori del piano (spartifiamma, coperchi-spartifiamma, ghiera o anelli forati), dopo un'eventuale pulizia, devono essere riposte nella propria sede in modo corretto; si evitano così funzionamenti anomali e pericolosi (avarie) degli stessi bruciatori.

4. Collegamento gas

Collegare l'apparecchio alla bombola o alla tubazione del gas di rete secondo le prescrizioni della norma (UNI-CIG 7129, UNI-CIG 7131, UNI-CIG 7432 ed i successivi aggiornamenti). Il collegamento del gas deve essere fatto con tubo metallico rigido di rame o di acciaio inossidabile omologato (UNI-CIG 9891 ed i successivi aggiornamenti). Per l'ingresso del gas l'apparecchio dispone di tubature filettate GJ 1/2". Controllare che l'apparecchio sia predisposto per funzionare con lo stesso gas di alimentazione, e che la pressione sia regolata per il tipo di gas con cui sarà alimentato; in caso contrario eseguire le operazioni indicate nel paragrafo "ADATTAMENTO A DIVERSO TIPO DI GAS".

IMPORTANTE - Assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella "Caratteristiche bruciatori e ugelli" (tabelle 1).

Qualora le pressioni di alimentazione non siano conformi alla tabella, occorre rimuovere la causa di ciò o avvertire l'azienda del gas e non utilizzare l'apparecchio. Il collegamento con tubi rigidi o flessibili in metallo non deve provocare sollecitazioni alla condotta ("rampa") dell'apparecchio.

5. Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:



- la valvola limitatrice e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere dati su targhetta matricola);
- L'IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE SIA MUNITO DI EFFICACE COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE NORME IN VIGORE;
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata.

Nel collegamento diretto alla rete è necessario interporre, tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. **Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.**

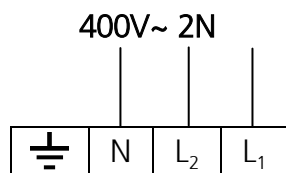
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Allacciamento cavo di alimentazione

Mod. CHC96 - La morsettiera si trova sul pannello posteriore dell'apparecchio. Aprire il coperchio della morsettiera facendo leva con un apposito cacciavite sulle due alette laterali. Allentare la vite del pressacavo e farne passare il cavo attraverso. Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.

Collegare il conduttore di fase sul morsetto contraddistinto con la lettera "L", il conduttore di neutro sul morsetto contraddistinto con la lettera "N" e il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo . Serrare la ghiera del pressacavo e richiudere il coperchio della morsettiera. 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 effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2,5mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio. La tensione di alimentazione, quando l'apparecchiatura è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ±10%.

Modd. CHC96.3 - Per avere accesso alla morsettieria è sufficiente togliere il pannello posteriore dell'apparecchio. Allentare il pressacavo e farne passare il cavo attraverso. Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Collegare i conduttori di fase sui morsetti contraddistinti con "L1" e "L2", il conduttore di neutro sul morsetto contraddistinto con "N", e il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo \perp secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettieria di alimentazione). Serrare il pressacavo e rimontare il pannello posteriore dell'apparecchio. L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore.

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo \perp . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio, in basso.

Accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettieria, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Il cavo di alimentazione è richiesto con le seguenti caratteristiche:

	CHC96	CHC96.3
Tensione di alimentazione (V~)	230	400 2N
Sezione cavo alimentazione	3x1,5 mm ²	4x2,5 mm ²
Tipologia cavo alimentazione	H07RN-F	
Allacciamento cavo di alimentazione	Tipo : Y	

Dispositivo di Sicurezza - L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico d'interruzione a riarmo manuale, per la protezione contro le sovra temperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi all'interno del forno. Nel caso d'intervento, il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo il pannello posteriore dell'apparecchio.

6. Adattamento del piano cottura a diverso tipo di gas

Per adattare il piano di cottura ad un tipo di gas diverso da quello di collaudo in fabbrica (vedi targhetta "dati tecnici" o targhetta supplementare), si devono sostituire gli ugelli dei cinque bruciatori operando come segue:

- Togliere le griglie poggia-pentole dal piano cottura e sfilare le parti mobili dei bruciatori dalle loro sedi.
- Con l'apposita chiave da 7 mm svitare gli ugelli (Fig. 2) e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas, facendo riferimento alla tabella 1 e controllando che il diametro corretto sia stampigliato sugli stessi.

Dopo aver terminato la sostituzione degli ugelli rimontare in senso inverso tutti i componenti rimossi ed applicare sulla targhetta "dati tecnici" un adesivo indelebile con i nuovi dati di installazione.

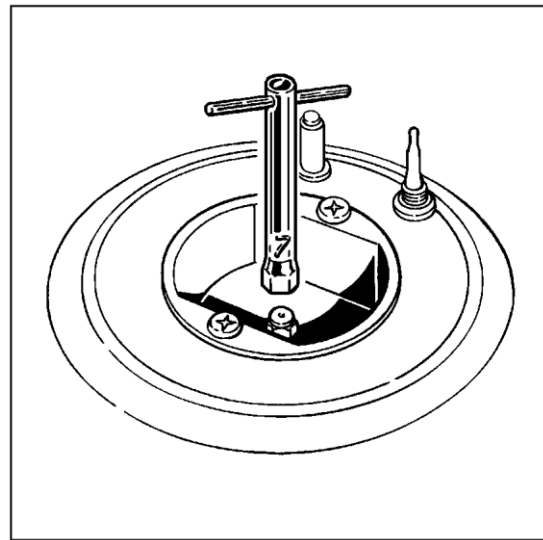


Fig. 2

N.B. I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo - Per il funzionamento a metano (G20), i minimi dei bruciatori sono già regolati. Per il funzionamento a gas liquido (G30/G31) operare come segue: accendere il bruciatore in posizione di minimo e, con un apposito cacciavite, avvitare a fondo la vite di regolazione by-pass presente a fianco del gambo del relativo rubinetto. Verificare che la fiamma rimanga stabile ed uniforme anche ruotando rapidamente la manopola del rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo. Dopo aver regolato la vite by-pass, sigillarla con un po' di vernice rossa.

Tabella 1

Pressioni di alimentazione in mbar			
Tipo di gas	Nominale	Max.	Min.
G30	30	35	20
G31	37	45	25
G20	20	25	17

	Portata termica nominale (kW)	Portata termica ridotta (kW)	Diametro ugelli principali (1/100 mm)		Diametro ugelli vite di by-pass (1/100 mm)		Consumi calcolati coi poteri calorifici superiori		
			G30/G31 30/37mbar	G20 20mbar	G30/G31 30/37mbar	G20 20mbar	G30 30mbar (g/h)	G31 37mbar (g/h)	G20 20mbar (l/h)
Bruciatore Tripla – corona Nr. 1	3,5	1,8	95	135	74	Regol.	255	250	334
Bruciatore Rapido Nr. 3	3	0,95	85	115	50	Regol.	218	214	286
Bruciatore Semirapido Nr. 1	1,75	0,6	65	97	40	Regol.	127	125	167

7. Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

- **Comandi del piano e loro utilizzo** - Sul pannello comandi, in corrispondenza di ciascuna manopola del rubinetto relativa al piano cottura, sono serigrafati 4 cerchi vuoti e uno pieno (Fig. 3). Il cerchietto pieno indica la posizione del bruciatore a gas comandato dalla relativa manopola.

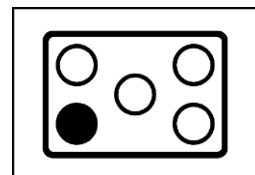


Fig. 3

- **Accensione elettrica dei bruciatori con dispositivo di sicurezza** - Il piano di cottura è dotato di accensione elettrica dei bruciatori tramite una candolina di accensione "A" (Fig. 4). La candolina di accensione entra in funzione quando si preme il pulsante presente sul pannello comandi e contraddistinto dal simbolo ✨ (scintilla). Per accendere il bruciatore è necessario premere il pulsante dell'accensione elettrica e contemporaneamente, premere e ruotare in senso antiorario la manopola relativa al bruciatore da accendere sul simbolo 🔥 ✨ (fiamma grande/scintilla accensione). Al comparire della fiamma rilasciare il pulsante dell'accensione elettrica, e mantenere premuta la manopola del rubinetto per circa 6 - 8 secondi, così da consentire il riscaldamento della termocoppia di sicurezza "B". Rilasciare poi la manopola e ruotarla nella posizione desiderata. Se la fiamma dovesse spegnersi, la termocoppia di sicurezza "B" interviene a chiudere automaticamente il rubinetto, bloccando di conseguenza l'erogazione del gas al relativo bruciatore. Per riaccendere il bruciatore, riportare la manopola in posizione • (spento) e ripetere le operazioni di accensione dopo aver atteso circa 1 minuto. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo o al minimo, o con potenze intermedie, regolando la manopola tra la posizione di minimo e di massimo.

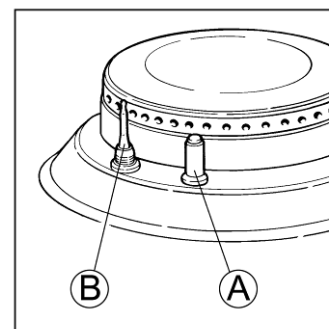


Fig. 4

Le posizioni della manopola del rubinetto gas sono così contrassegnate:

- posizione di spento •
- posizione di massimo 🔥 ✨ (fiamma grande/scintilla accensione)
- posizione di minimo 🔥 (fiamma piccola)

Avvertenza - I recipienti da utilizzare sui bruciatori del piano cottura non devono essere a base concava o convessa ma a base piana (Fig. 5). Devono avere un diametro minimo di:

- 180 mm per il bruciatore 'semi-rapido' (bruc. ant. dx);
- 220 mm per il bruciatore 'rapido' (bruc. post. sx- dx ; ant. sx);
- 240 mm per il bruciatore 'tripla corona' (bruc. centrale).

Il bruciatore semi-rapido è dotato di una griglia di riduzione sulla quale può essere posizionato un recipiente di diametro inferiore o uguale a 120 mm.

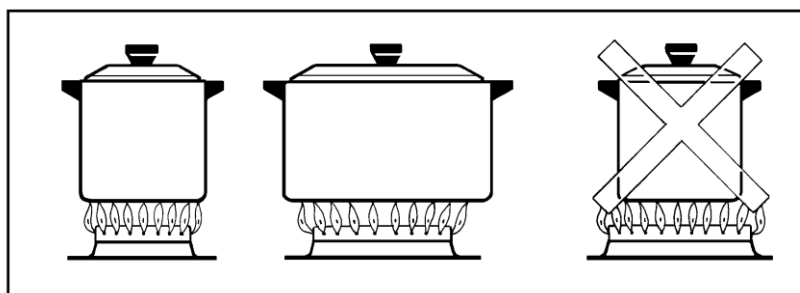


Fig. 5

È sconsigliato l'uso prolungato di bistecchiere e piastre per cottura simili. Durante il funzionamento del bruciatore, l'eccessivo riscaldamento che provocano sulla griglia poggia-pentola, può danneggiarne lo smalto protettivo in modo irreparabile.

FORNO

Comandi del forno e loro utilizzo

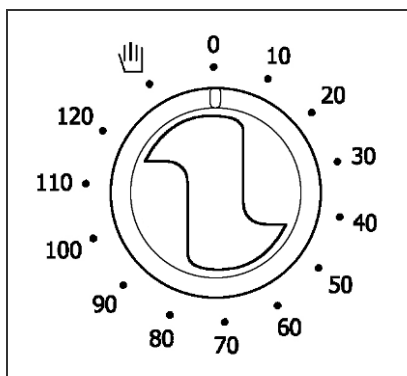


Fig. 6

MANOPOLA PROGRAMMATORE

(Fig. 6)

Funziona da interruttore e consente la messa in funzione dell'apparecchio.

Simbologia



= Funzionamento manuale

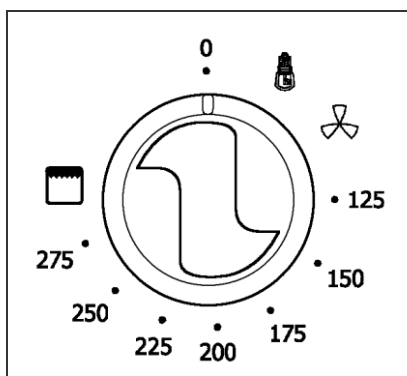


Fig. 7

MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI/TERMOSTATO

(Fig. 7)

Seleziona il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura e regola la temperatura all'interno della camera di cottura sui valori desiderati.

Simbologia



= Luce interna forno





= Scongelamento



= Resistenza grill

PROGRAMMATORE 'FINE COTTURA'

- **Funzionamento semiautomatico** - Il tempo programmabile è di 120'. Ruotare la manopola del programmatore in corrispondenza del tempo scelto per la cottura; da questo momento il programma è in funzione. La fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico dell'apparecchio.
- **Funzionamento manuale** - L'apparecchio può essere usato anche senza selezionare il tempo di cottura. E' sufficiente ruotare la manopola del programmatore in posizione  (manuale).
- **Luce spia termostato forno** - Si spegne ogni volta che il forno raggiunge la temperatura prescelta e si accende quando il termostato interviene per ristabilizzare la tale temperatura.
- **Luce interna forno** - Con il forno in funzione la luce interna rimane sempre accesa. A forno spento, per le normali operazioni di pulizia, girare la manopola del selettore sulla posizione .

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.

ESEMPI DI COTTURA CON PARTENZA A FORNO CALDO - Le temperature e i tempi sono solo indicativi, perché diversi possono essere la qualità e il volume dei cibi. Si consiglia quindi di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura e di usare tegami adatti per cotture al forno.

PIETANZE	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Cannelloni ripieni	160	20
Flan d'uova	200	25
Lasagne al forno	170	50
Pasticcio di maccheroni	180	45
Riso alla creola	190	22
Agnello arrosto	200	90
Anitra	100	220
Maiale arrosto	200	110
Stufato di manzo	220	180
Pollo arrosto	200	100
Pesce in genere (½ Kg)	200	20
Crostata di pesche	180	60
Torta di cioccolato	200	40
Torta di mele	180	55
Torta paradiso	180	50
Pasta choux (bigné)	200	20
Strudel (1^ fase)	200	20
Strudel (2^ fase)	180	45

Uso del grill - Durante il funzionamento del grill la porta deve restare chiusa. La carne e il pesce da cucinare al grill, vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno. Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo del vassoio "raccolti-sugo" si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi. Nella cottura al grill il vassoio "raccolti-sugo" va sempre posizionato nella 1ª guida dal basso.

Cottura a convezione - Girare la manopola del selettore (Fig. 7) in corrispondenza della temperatura prescelta.

Cottura al grill - Girare la manopola del selettore in corrispondenza del simbolo . Il grill funziona solo con la porta chiusa.

Scongelamento - Girare la manopola del selettore in corrispondenza del simbolo .

8. Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE! Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio, verificare che il rubinetto del gas sia chiuso ed eventualmente attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.

Per pulire la porta in vetro del forno non usare materiali ruvidi/abrasivi o raschietti affilati: possono graffiare la superficie del vetro e causarne anche la frantumazione.

Per pulire la cucina non usare getti d'acqua diretti ad alta pressione oppure un pulitore a vapore.

PIANO DI COTTURA - Le griglie vanno lavate con acqua e detersivi liquidi. I coperchi degli spartifiamma e gli spartifiamma stessi, vanno lavati frequentemente con acqua e detersivi liquidi avendo cura di togliere le incrostazioni. Asciugare bene i coperchi e verificare che i fori degli spartifiamma non siano otturati. Pulire frequentemente le parti terminali delle candeline di accensione elettrica.

PIANO DI COTTURA / FORNO - Le parti smaltate e in acciaio inox vanno lavate con acqua tiepida saponata ed asciugate con panno morbido. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive. Nel caso ci fossero macchie resistenti usare i normali detersivi (non abrasivi) reperibili in commercio o un po' di aceto caldo. La lucentezza dell'acciaio inox può essere mantenuta usando prodotti specifici reperibili sul mercato.

FORNO - Per motivi di igiene alimentare e per garantire la migliore funzionalità del forno si consiglia di pulirne la camera di cottura alla fine di ogni giornata di lavoro; in questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo. L'interno del forno va pulito quando è ancora tiepido usando acqua calda e sapone, risciacquando e asciugando accuratamente. Per facilitare le operazioni di pulizia si consiglia di smontare le guide laterali.

Porta del forno - Per una completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue:

- Aprire completamente la porta;
- Agganciare gli anelli "A" sulle apposite sedi delle cerniere (Fig. 8);
- Alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 9);

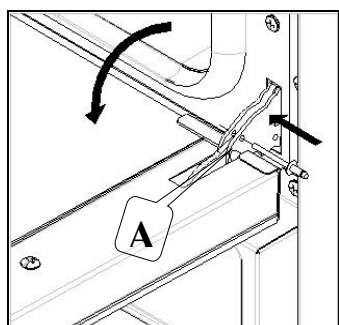


Fig. 8

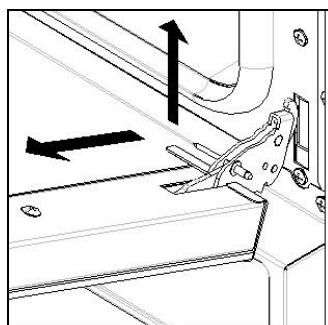


Fig. 9

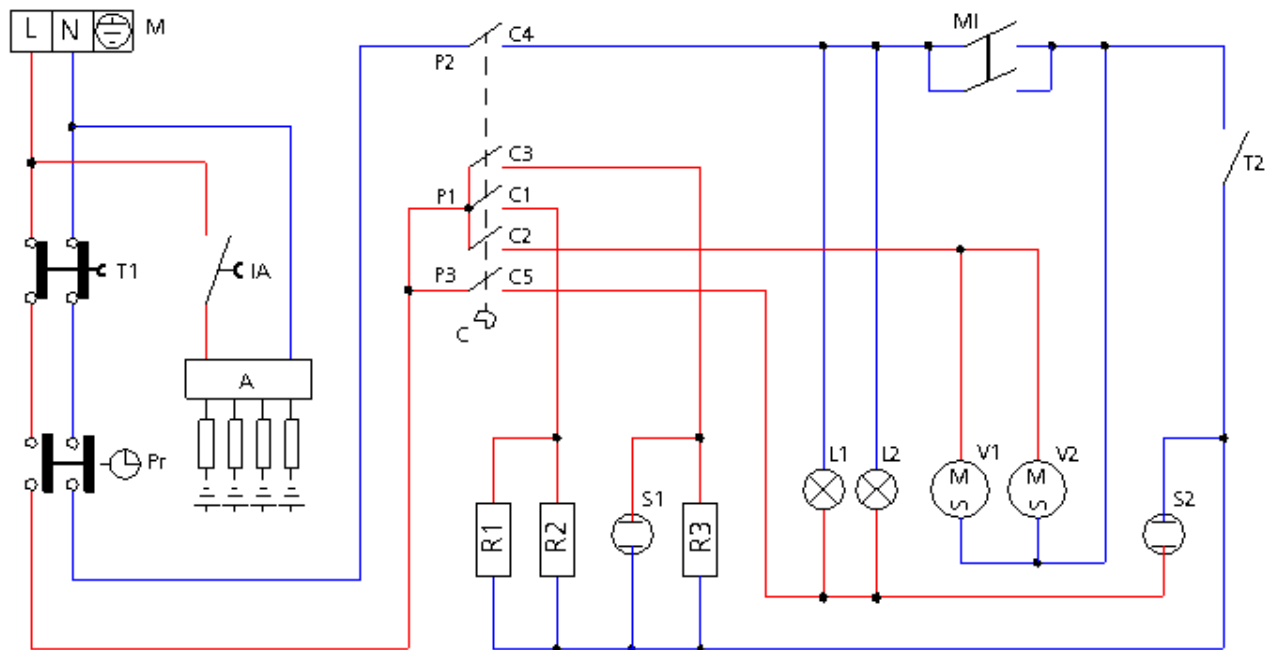
Sostituzione lampada vano forno - Disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

- Svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 10);
- Svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per alte temperature con queste caratteristiche:
 - Tensione: **230/240 V**
 - Potenza: **15 W**
 - Attacco: **E 14**
- Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia.

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.

9. Schemi elettrici

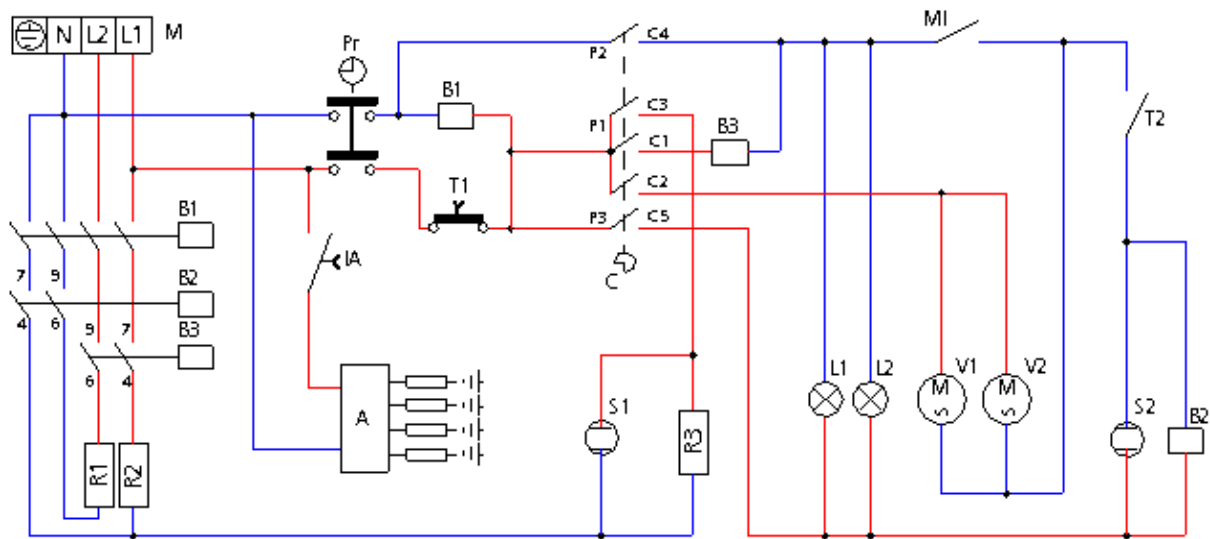
MOD. CHC96



Legenda

M	Morsettiera alimentazione	MI	Microinterruttore porta
Pr	Programmatore "fine cottura"	L1-L2	Lampade illuminazione
C	Commutatore forno	S1	Lampada spia grill
IA	Interruttore accenditore A.T.	S2	Lampada spia termostato
A	Accenditore A.T.	V1-V2	Motoventilatori
T1	Termostato di sicurezza	R1-R2	Resistenze circolari
T2	Termostato regolazione	R3	Resistenza grill

MOD. CHC96.3



Legenda

M	Morsettiera alimentazione	T2	Termostato regolazione
Pr	Programmatore "fine cottura"	MI	Microinterruttore porta
C	Commutatore forno	L1-L2	Lampade illuminazione
B1	Bobina teleruttore	S1	Lampada spia grill
B2-B3	Bobine relè	S2	Lampada spia termostato
IA	Interruttore accenditore A.T.	V1-V2	Motoventilatori
A	Accenditore A.T.	R1-R2	Resistenze circolari
T1	Termostato di sicurezza	R3	Resistenza grill

10. 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.

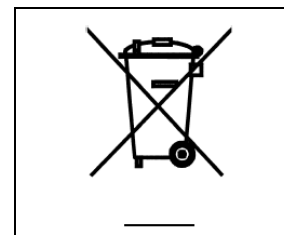
Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente, sono presenti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

Lista componenti di ricambio

COMPONENTE	CHC96	CHC96.3
Coppa bruciatore semirapido (1750 W)	00001210	00001210
Coppa bruciatore rapido (3000 W)	00002080	00002080
Coppa bruciatore tripla corona (3500 W)	00001300	00001300
Spartifiamma bruciatore semirapido (1750 W)	00001220	00001220
Spartifiamma bruciatore rapido (3000 W)	00001940	00001940
Spartifiamma bruciatore tripla corona (3500 W)	00001600	00001600
Coperchio bruciatore semirapido (1750 W)	00001230	00001230
Coperchio bruciatore rapido (3000 W)	00001950	00001950
Coperchio anulare tripla corona (3500 W)	00001900	00001900
Coperchio nucleo tripla corona (3500 W)	00001910	00001910
Candela di accensione (per bruciatore da 3500 W, tripla corona)	01200620	01200620
Candela di accensione L=650 (per bruciatore da 1750 W e 3000 W, semirapido e rapido)	01200600	01200600
Cavo di alimentazione + morsettiera	00002260	-----
Cavo di alimentazione 5x2,5 mm ²	-----	00002670
Morsettiera	-----	01200980
Contattore	-----	01201680
Commutatore forno	01200180	01200180
Generatore di scintille	01202611	01202611
Interruttore pulsante	00008970	00008970
Micro-interruttore porta	01201700	01200890
Motore di ventilazione forno	01201460	01201460
Portalampada completo	00002330	00002330
Programmatore forno	01202980	01202980
Relé	-----	01200820
Resistenza elettrica circolare	01200390	01201000
Resistenza elettrica grill	01200262	01200262
Rubinetto valvolato per bruciatore gas semirapido	00000820	00000820
Rubinetto valvolato per bruciatore gas rapido	01200780	01200780
Rubinetto valvolato per bruciatore gas tripla corona	01200810	01200810
Termocoppia di sicurezza (per bruciatore da 1750 W e 3000 W)	01200590	01200590
Termocoppia di sicurezza (per bruciatore da 3500 W)	01200580	01200580
Termostato di sicurezza	01200400	01202780
Termostato di regolazione	01201230	01201230

11. 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 di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.

12. Garanzia convenzionale

Il prodotto 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 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.
- 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.
- 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 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.

L'azienda 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.

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

13. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

L'azienda 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.

14. 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 l'azienda, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. L'azienda 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.



Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: info@chefline.it
web site: www.chefline.it