

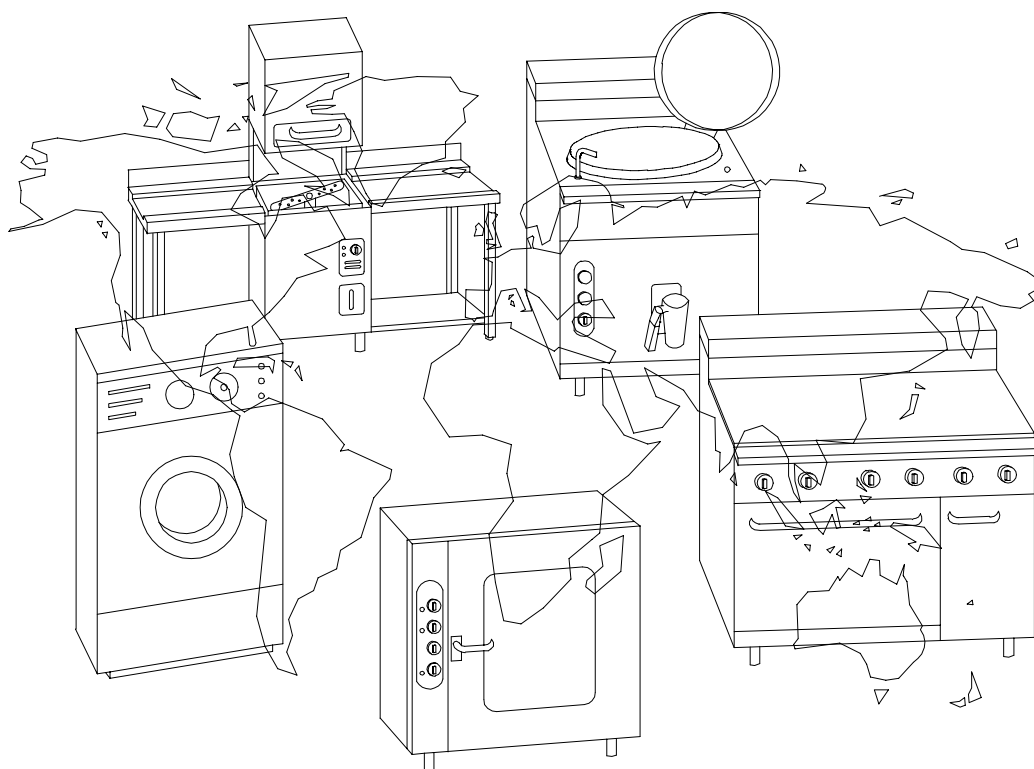
Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien

General instructions for installation, use and maintenance

Allgemeine bedienungsanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung

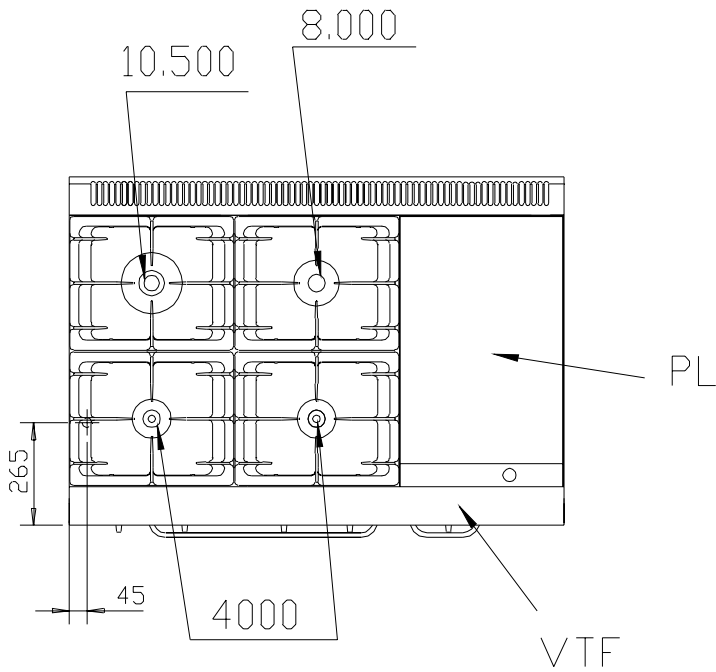
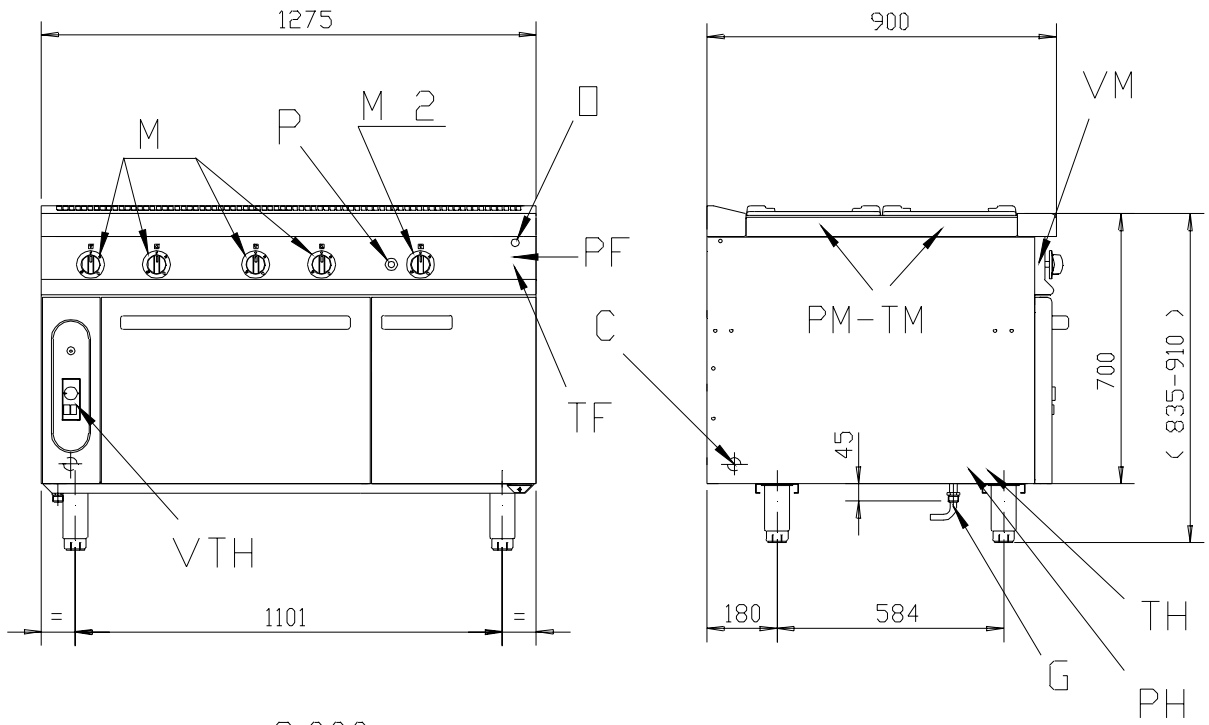
Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione



**COCINAS A GAS /
FOURNEAUX A GAZ /
GAS COOKERS /
GAS HERDE
CUCINE A GAS**

**Mods: GAMA 900
CG9-51**

CG9-51



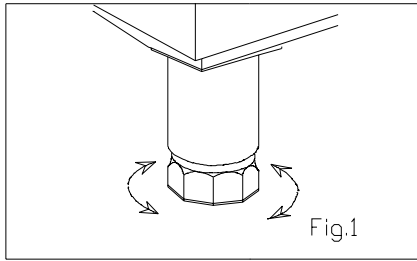


Fig.1

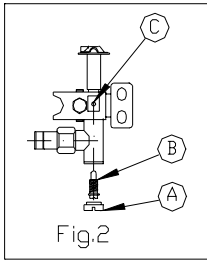


Fig.2

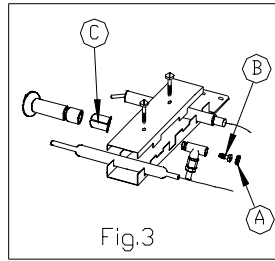


Fig.3

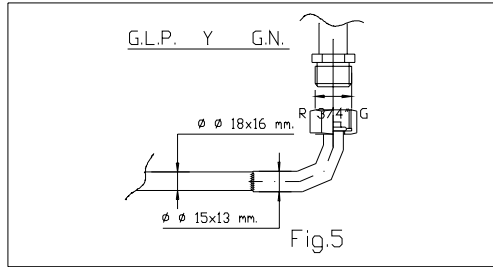


Fig.5

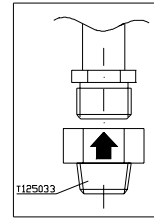


Fig. 5 bis

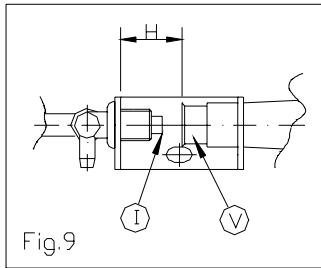


Fig.9

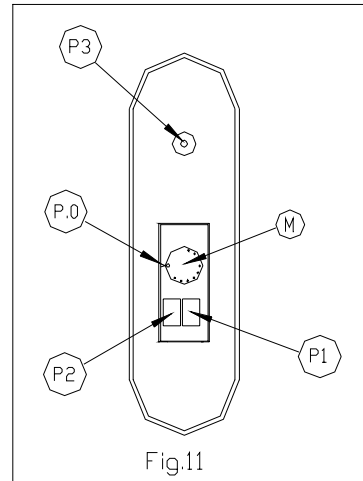


Fig.11

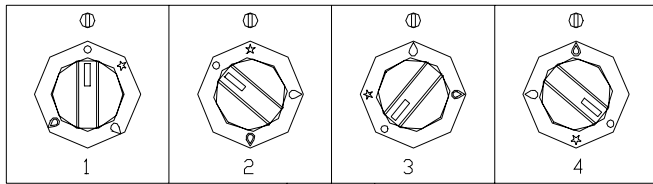


Fig.12

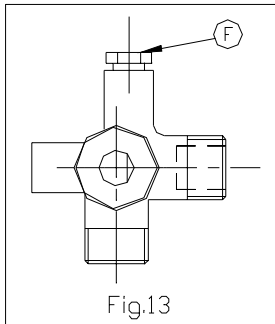


Fig.13

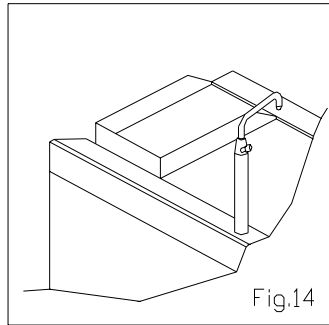


Fig.14

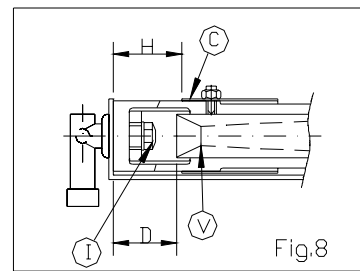


Fig.8

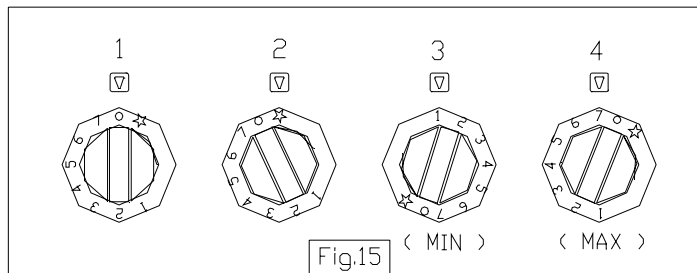


Fig.15

Tabla de características (n° 1).

Modelo		CG9-51	
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	1275
		Profundidad	900
		Altura	850
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	540
		Profundidad	660
		Altura	305
PESO NETO (Kgs.)			195
NÚMERO DE QUEMADORES	4.000 (Mesa)		2
	8.000 (Mesa)		1
	10.500 (Mesa)		1
	10.500 (Fry-Top)		1
	8.000 (Horno)		1
CONSUMOS NOMINALES	m ³ /h	G-110	11,54
		G-130	6,80
		G-150	8,94
		G-20	4,81
		G-25	5,58
	Kg/h	G-30	3,84
		G-31	3,63
POTENCIA TOTAL GAS	(Poder calorífico inferior) KW/h		45,40
	(Poder calorífico superior) Kcl/h		43,40

Consumo de aire

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm ³ /h
CG9-51	52

Tabla de posiciones y temperaturas (aproximadas) del horno (n° 2).












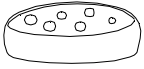


		HORNO GAS		FRY-TOP	
					
 220-280°C	 230-250°C				
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C	1	100°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C	2	130°C
		3	215°C	3	160°C
 200-220°C	 200-230°C	4	250°C	4	200°C
		5	265°C	5	230°C
 220-250°C	 190-210°C	6	285°C	6	260°C
		7	310°C	7	295°C
		8	340°C		

Tabla de categorías, gases y presiones de funcionamiento (n° 3).

PAISES	1ª FAMILIA						2ª FAMILIA						3ª FAMILIA					
	Grupo A		Grupo C		Grupo E		Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20							30			
BE												G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37	
DE										G-20	20				50			
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18								G-30+ G-31	28/37	
FR			G-130	8								G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37	
IE							G-20	20								G-30+ G-31	28/37	
LU												G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37	
NL									G-25	25					G-30/ G-31	30		
PT							G-20	20								G-30+ G-31	30/37	
GB							G-20	20								G-30+ G-31	28/37	
AT							G-20	20							G-30/ G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/ G-31	30		
GR							G-20	20								G-30+ G-31	28/37	
IT	G-110	8					G-20	20								G-30+ G-31	30/37	
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-110	8					G-20	20								G-30+ G-31	30/37	
NR	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		

Tabla de potencias de los quemadores (n° 4).

QUEMADOR		QUEMADOR 4.000	QUEMADOR 8.000	QUEMADOR 10.500	QUEMADOR FRY-TOP	QUEMADOR HORNO
POTENCIA	(Poder calorif. inf.) Kw/h	4.41	8.14	10.50	9.34	8.60
TOTAL	(Poder calorif. sup.) Kw/h	4.000	7.800	10.000	9.000	8.000

Tabla de los distintos gases de referencia (n° 5).

	Kcal/m3					Kcal/kg	
	GAS CIUDAD			GAS NATURAL		G.L.P.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
PODER CALORIFICO. INFERIOR	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabla de diámetro de inyectores y regulación (n° 6)

FAMILIA/GAS	Poder calorífico inferior	QUEMADOR 4.000			QUEMADOR 8.000			QUEMADOR 10.500			QUEMADOR FRY-TOP			QUEMADOR HORNO		PILOTOS MESA HORNO		PILOTOS FRY-TOP		
		φInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInyector (mm)		H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)			
		L-R		C																
1a	G-110	3.515																		
	G-130	5.960	2.90	3		4.23	8		4.90	4		4.40	-	12	4.23	20	REGULABLE	-	REGULABLE	-
	G-150	4.532																		
2a	G-20	8.573																		
	G-25	7.372	1.50	12	25	2.00	12	25	2.35	8	20	2.25	2.15	14	2.25	20	REGULABLE	-	REGULABLE	-
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.05	25	1.40	25		1.55	20		1.55	1.50	14	1.45	30	0.25	-	0.25	-
		50 mbar	0.90	1.25		1.40		1.40	1.35		1.20									
	37 mbar	11.066	1.05	1.40		1.55		1.50	1.45											

1.- INSTALACIÓN

1.1.- Emplazamiento.

El emplazamiento y la instalación de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- a) Es imprescindible instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- b) Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- c) Nivelar y regular la altura del aparato (Fig. 1).

1.2.- Conexión de gas.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además, poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

Para G.L.P, GAS NATURAL y GAS CIUDAD la conexión del aparato a la red deberá efectuarse según se indica en la (Fig. 5- Fig. 5 bis).

La toma de gas y su ubicación en el aparato, vienen definidas con la letra "G".

Las distintas opciones de paso de las conducciones de gas están definidas con la letra "C".

1.3.- Transformación a distintos gases.

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación quemadores de mesa, fry-top y horno.

- a) Sustitución de los inyectores.
Quitar las parrillas, placas y quemadores de la mesa de trabajo (horno desmontar puerta).
Sustituir los inyectores "I" (Fig. 8, 9) según el gas a utilizar (Tabla 6).
- b) Regulación aire quemadores.
Posicionar el regulador de aire "C" en la medida "H" y el venturi en la medida "D" (Fig. 8, 9) según corresponda al gas a utilizar (Tabla 6).

Transformación de pilotos.

Para transformar a GAS NATURAL, se deberá proceder de la siguiente manera: Soltar el tornillo "A" de las figura 2 y 3.

Bajo el tornillo "A" está el inyector de 0,25mm "B" que se deberá soltar y sustituir por el inyector de 0,40mm suministrado con las toberas.

Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama figura 7 y 8.

Para transformar a GAS VILLA la regulación de la llama piloto se hará girando el tornillo de regulación "B" hasta conseguir la estabilización de la llama.

Regulación caudal mínimos grifos de mesa.

IMPORTANTE: Antes de la regulación, el quemador funcionará a pleno régimen al menos 15 minutos.

- a) Para GAS NATURAL y GAS CIUDAD girar el tornillo "F" de regulación en un sentido u otro hasta que la llama sea estable en la posición de mínimo. Para G.L.P. se apretará a fondo (Fig. 13).

1.4.- Grifo de agua.

OPCIONALMENTE hay la posibilidad de instalar un GRIFO DE AGUA, pudiéndose colocar en la parte posterior izquierda del aparato, siendo necesario para ello, pedir el KIT correspondiente (Fig. 14).

2.- USO

NOTA.- Aunque en la versión estándar, este modelo está dotado con parrillas en los quemadores, opcionalmente se pueden utilizar planchas de asado que se colocarán EXCLUSIVAMENTE sobre los quemadores pequeños (4.000 Kcl/h).

2.1.- Encendido de los quemadores de mesa.

- a) Abrir la llave general instalada en el exterior del aparato.
- b) Pulsar ligeramente hasta desenclavar el mando “M” correspondiente al quemador que se desea encender y girarlo en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (Fig. 12, N° 2), pulsar nuevamente en esa posición y acercar una llama al piloto hasta que se estabilice.
- c) A partir de este momento para encender el quemador, girar el mando en sentido antihorario hasta las posiciones MAXIMO (Fig. 12, N° 3). Posición MINIMO (Fig. 12, N° 4). Llegando a esa posición soltar el mando.

IMPORTANTE: Para pasar de posición MAXIMO a otra cualquiera, se deberá siempre pulsar el mando.

2.2.- Apagado de los quemadores de mesa.

- a) Si está en cualquiera de las posiciones MAXIMO, MINIMO o intermedio, deberá pulsarse el mando y girar en sentido horario hasta la posición PILOTO (Fig. 12, N° 2) y dejar de pulsarlo. En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.
- b) Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girar hasta la posición de APAGADO (Fig. 12, N° 1).

2.3.- Panel de mandos del horno a gas.

Encendido del horno.

- a) Haciendo uso de la palanca levanta-placas se desalojará la primera placa del horno.
- b) Pulsar el pulsador “P1” (Fig. 11), al mismo tiempo, pulsar el piezoeléctrico del piloto “P3” (Fig. 11) repetidas veces, hasta que la llama del piloto quede encendida. Mantener pulsado a fondo “P1”, hasta que soltándolo, la llama del piloto permanezca estable.
- c) A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando del termostato “M” (Fig. 11) en sentido antihorario, fijándolo en la posición que corresponda a la temperatura elegida (ver tabla n° 2).

Apagado del horno.

- a) Girar el mando del termostato (Fig. 11) en sentido horario hasta la posición piloto “PO”. En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.
- b) Para apagar el piloto pulsar a fondo el pulsador “P2” (Fig. 11).

2.4.- Encendido y apagado del fry-top.

Encendido del quemador del fry-top.

- a) Pulsar el Mando “M2” y al mismo tiempo, girarlo hasta la posición Piloto “2” (Fig. 15) seguido, pulsar el Piezoeléctrico “P” repetidas veces, hasta que la llama del piloto quede encendida. Mantener pulsado a fondo el Mando hasta que, soltándolo, la llama del Piloto permanezca estable. Para comprobar si está encendido el piloto mirar por el orificio “O” (Encendido manual).
- b) A partir de este momento, para encender el quemador, girar, pulsando, el Mando del Termostato “M2” en sentido antihorario (Fig. 15), fijándolo en la posición que corresponda a la temperatura elegida (Tabla N° 2).

Apagado del quemador del fry-top.

- a) Girar el Mando del Termostato “M2” en sentido horario (Fig. 15) hasta la posición Piloto “2”. En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.
- b) Para apagar el Piloto, pulsar y girar el Mando del Termostato, en sentido horario hasta la posición “1” (Fig. 15).

3.- MANTENIMIENTO

3.1.- Limpieza diaria.

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- a) No utilizar detergentes arenosos y abrasivos.
- b) No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.
- c) Es conveniente limpiar diariamente las bandejas recoge-grasas.
- d) La superficie interior de los hornos debe limpiarse diariamente después de ser utilizada, para ello se aplicará alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado.

3.2.- Limpieza periódica.

Dada la simplicidad y calidad de estos aparatos, son pocos los aspectos a los que deben prestarse atención desde el punto de vista de mantenimiento preventivo.

- a) Quitar las placas, parrillas y difusores, sumergiéndolos en una bandeja con agua tibia y un poco de detergente. Luego se frotarán con un cepillo fuerte pero no metálico. El mismo procedimiento ha de seguirse para la limpieza de las bandejas y placas de horno en un baño de agua caliente y jabón.
- b) Un punto importante es la limpieza periódica de los Pilotos para evitar que lleguen a obstruirse.

3.3.- Indicaciones para el uso del horno.

- a) Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa, para evitar malos olores en su primer servicio.
- b) Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.

3.4.- Componentes funcionales.

1. Grifo-Válvula de mesa "VM".
2. Piloto de mesa "PM".
3. Termopar de mesa "TM".
4. Grifo válvula termostático de horno "VTH".
5. Piloto de horno "PH".
6. Termopar de horno "TH".
7. Grifo Válvula Termostático Fry-Top "VTF".
8. Piezoeléctrico Fry-Top "P".
9. Termopar Fry-Top "TF".
10. Piloto Fry-Top "PF".
11. Orificio para encendido manual "O".
12. Placa "PL" (Lisa, Rayada y Cromo-duro).

NOTA IMPORTANTE:

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TECNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la LLAVE GENERAL DEL GAS, está cerrada. y no haya fuego en las proximidades del aparato.

**Este aparato es únicamente de uso profesional
y debe ser utilizado por personal cualificado.**

Tableau des caractéristiques (n° 1).

Modèle		CG9-51	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	1275
		Profondeur	900
		Hauteur	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	540
		Profondeur	660
		Hauteur	305
POIDS NET (Kg)			195
NOMBRE DE BRÛLEURS	4000 (Plan)		2
	8000 (Plan)		1
	10 500 (Plan)		1
	10 500 (Table de cuisson)		1
	8000 (Four)		1
CONSOmmATIONS NOMINALES	m3 /h	G-110	-
		G-130	-
		G-150	-
		G-20	4,81
	Kg/h	G-25	5,58
		G-30	3,84
		G-31	3,63
PUISSANCE TOTAL GAZ	(Pouvoir calorifique inférieur) KW/h		45,40
	(Pouvoir calorifique supérieur) Kcal/h		43,40

Débit d'air

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h.
CG9-51	52

Tableau des positions et températures (approximatives) du four (n° 2).








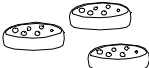



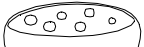


		FOUR À GAZ		TABLE DE CUISSON	
 220-280°C	 230-250°C		 °C		 °C
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C	1	100°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C	2	130°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C	3	160°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C	4	200°C
		5	265°C	5	230°C
		6	285°C	6	260°C
		7	310°C	7	295°C
		8	340°C		

Tableau des catégories, gaz et pressions de fonctionnement (n°3).

PAYS	1e FAMILLE						2e FAMILLE						3e FAMILLE					
	Groupe A		Groupe C		Groupe E		Groupe H		Groupe L		Groupe E		Groupe E+		Groupe B/P		Groupe 3+	
	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50	
FI							G-20	20								G-30/ G-31	30	
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

Tableau des puissances des brûleurs (n° 4).

BRÛLEUR		BRÛLEUR 4000	BRÛLEUR 8000	BRÛLEUR 10 500	BRÛLEUR PLAQUE CUISSON	BRÛLEUR FOUR
PUISSANCE TOTALE	(Pouvoir calorif. inf.) Kw/h	4,41	8,14	10,50	9,34	8,60
	(Pouvoir calorif. sup.) Kw/h	4000	7800	10 000	9000	8000

Tableau des différents gaz de référence (n°5).

	Kcal/m3					Kcal/kg	
	Gaz DE VILLE			GAZ NATUREL		G.L.P.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POUVOIR CALORIFIQUE INFÉRIEUR	3515	5960	4542	8573	7372	10 901	11 066

Tableau du diamètre des injecteurs et réglage (n° 6).

FAMILLE/GAZ	Pouvoir calorifique inférieur	BRÛLEUR 4000			BRÛLEUR 8000			BRÛLEUR 10 500			BRÛLEUR TABLE DE CUISSON			BRÛLEUR FOUR		VEILLEUSES PLAN FOUR		VEILLEUSES TABLE DE CUISSON			
		φInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjecteur (mm)		H (mm)	φInjecteur (mm)	H (mm)	φInjecteur (mm)	H (mm)				
											L-R	C									
1e	G-110	Kcal/m³	2,90	3	25	4,23	8	25	4,90	4	25	-	-	12	4,23	20	RÉGLABLE	-	RÉGLABLE	-	
	G-130																				5960
	G-150																				4532
2e	G-20	Kcal/m³	1,50	12	25	2,00	12	25	2,35	8	20	2,25	2,15	14	2,25	20	RÉGLABLE	-	RÉGLABLE	-	
	G-25																				7372
3e	G-30	Kcal/Kg.	10 901	1,05	25	1,40	25	20	1,55	1,40	20	1,55	1,50	14	1,45	30	0,25	-	0,25	-	
																					28 mbar
	50 mbar																				1,05
G-31	37 mbar	11 066	1,05	1,40	1,55	1,50	1,45														

1.- INSTALLATION

1.1.- Mise en place.

La mise en place et l'installation au gaz devront toujours être effectuées par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**, conformément aux normes de chaque pays.

- a) L'installation d'une hotte d'extraction est indispensable au bon fonctionnement de l'appareil.
- b) Placez l'appareil dans un local bien aéré.
- c) Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil (Fig. 1).

1.2.- Raccordement au gaz.

L'installation générale doit être pourvue d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est conseillé, en outre, d'installer un robinet pour chaque appareil de consommation.

Pour G.L.P, GAZ NATUREL et GAZ DE VILLE, le raccordement de l'appareil au réseau devra être effectué d'après les instructions de la Fig.5- Fig. 5 bis .(Min. Ø du tuyeau 18x1).

La prise de gaz et sa position sur l'appareil sont définies sous la lettre "G".

Les différentes options de passage des conduites du gaz sont définies sous la lettre "C".

1.3 Transformation à différents gaz.

Si l'appareil est conçu pour un gaz différent à celui de l'installation:

Fermez l'arrivée du gaz si elle est ouverte. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra toujours être effectuée par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**).

Transformation des brûleurs de la table de cuisson et du four.

- a) Remplacement des injecteurs:
Enlevez les grilles, les plaques et les brûleurs du plan de travail (pour le four démontez la porte).
Remplacez les injecteurs "I" (Fig. 8 et 9) selon le gaz utilisé (Tableau 6).
- b) Réglage air brûleurs.
Placez le régulateur d'air "C" sur la position "H" et le Venturi sur la mesure "D" (Fig. 8, 9) selon le gaz utilisé (Tableau 6).

Transformation des veilleuses.

Pour un fonctionnement au GAZ NATUREL, procédez de la manière suivante: Dévissez la vis "A" (voir figure 2 et 3).
Sous la vis "A", se trouve l'injecteur de 0,25mm "B" qui doit être dévissé puis remplacé par l'injecteur de 0,40 mm fourni avec les tuyaux.

Tournez le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Voir figure 2 et 3.

Pour un fonctionnement au GAZ DE VILLE, réglez la flamme pilote en tournant la vis de réglage "B", jusqu'à obtenir une flamme stable.

Réglage du débit minimum des robinets du plan.

IMPORTANT: Avant le réglage, le brûleur devra fonctionner à plein régime pendant au moins 15 minutes.

- a) Pour GAZ NATUREL et GAZ DE VILLE, tournez la vis "F" de réglage dans un sens ou dans un autre jusqu'à ce que la flamme soit stable sur la position de minimum. Pour G.L.P. vissez à fond (Fig. 13).

1.4.- Robinet d'eau.

Vous avez la possibilité d'installer, **OPTIONNELLEMENT**, un **ROBINET D'EAU** qui peut être placé sur la partie postérieure gauche de l'appareil. Pour cela, il est nécessaire de demander le **KIT** correspondant (Fig. 14).

2.- UTILISATION

REMARQUE.- Bien que ce modèle, dans sa version standard, est pourvu de grilles sur les brûleurs, vous pouvez utiliser en option des grills qui seront placés EXCLUSIVEMENT sur les petits brûleurs (4000 Kcal/h).

2.1.- Allumer les brûleurs du plan.

- a) Ouvrez le robinet général installé à l'extérieur de l'appareil.
- b) Appuyez légèrement jusqu'à enclencher la commande "M" correspondant au brûleur que vous voulez allumer puis tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position VEILLEUSE (Fig. 12, N° 2). Appuyez de nouveau sur cette position et approchez une flamme de la veilleuse jusqu'à ce qu'elle soit stable.
- c) À partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tournez la commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'aux positions MAXIMUM (Fig. 12, N° 3) et MINIMUM (Fig. 12, N° 4). Une fois sur cette position, lâchez la commande.

IMPORTANT: Pour passer de la position MAXIMUM à toute autre, vous devrez toujours appuyer sur la commande.

2.2.- Éteindre les brûleurs du plan.

- a) Si vous êtes sur les positions MAXIMUM, MINIMUM ou intermédiaire, vous devrez appuyer sur la commande et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position VEILLEUSE (Fig. 12, N° 2) puis la relâcher. Sur cette position, le brûleur s'éteindra mais la veilleuse restera allumée.
- b) Pour éteindre la veilleuse, appuyez sur la commande et tournez jusqu'à la position ÉTEINT (Fig. 12, N° 1).

2.3.- Panneau des commandes du four à gaz.

Allumer le four.

- a) Déposer la première plaque du four en utilisant le levier soulève-plaques.
- b) Appuyer sur le bouton P1 (Fig. 11), et simultanément, appuyez plusieurs fois sur le piézo-électrique de la Veilleuse "P3" (Fig. 11) jusqu'à ce que la flamme reste allumée. Maintenez appuyé P1, à fond, jusqu'à ce que la flamme de la Veilleuse soit stable une fois lâché.
- c) À partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tournez la commande du thermostat "M" (Fig. 11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et fixez-la sur la position correspondant à la température choisie (voir tableau n° 2).

Éteindre le four.

- a) Tournez la commande du thermostat (Fig. 11) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse "PO". Sur cette position, le brûleur s'éteindra mais la veilleuse restera allumée.
- b) Pour éteindre la veilleuse appuyez à fond sur le bouton "P2" (Fig.11).

2.4.- Allumer et éteindre la table de cuisson.

Allumer le brûleur de la table de cuisson.

- a) Appuyez sur la commande "M2", et simultanément, tournez-la jusqu'à la position Veilleuse "2" (Fig. 15). Ensuite, appuyez plusieurs fois sur le piezo-électrique "P" jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse reste allumée. Maintenez appuyée la commande jusqu'à ce que la flamme de la Veilleuse soit stable une fois lâchée. Pour vérifier que la veilleuse est allumée, regardez par l'orifice "O" (Allumage manuel).
- b) À partir de ce moment, pour allumer le brûleur, appuyez et tournez la commande du thermostat "M2" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 15), et fixez-la sur la position correspondant à la température choisie (Tableau n° 2).

Éteindre le brûleur de la table de cuisson.

- a) -Appuyez sur la commande du thermostat "M2" dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 15) jusqu'à la position Veilleuse "2". Sur cette position, le brûleur s'éteindra mais la veilleuse restera allumée.
- b) Pour éteindre la veilleuse, appuyez et tournez la commande du thermostat, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position "1" (Fig. 15).

3.- ENTRETIEN

3.1.- Entretien quotidien.

Pour que l'appareil reste comme au premier jour, il est important d'observer les instructions suivantes:

- a) N'utilisez pas de détergents granuleux ou abrasifs.
- b) N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- c) Il est conseillé de nettoyer les lèche-frites tous les jours.
- d) La surface intérieure des fours doit être nettoyée tous les jours après chaque utilisation. Pour cela appliquez un produit dégraissant spécifique existant sur le marché.

3.2.- Entretien périodique.

Étant donnée la simplicité et la qualité de ces appareils, il existe peu d'aspects auxquels il faut faire attention en ce qui concerne l'entretien préventif.

- a) Enlevez les plaques, grilles et diffuseurs. Plongez-les dans une bassine d'eau tiède et avec un peu de détergent. Frottez-les ensuite avec une brosse à poils durs mais non en métal. Suivez le même procédé pour nettoyer les plateaux et les plaques du four avec de l'eau chaude et du savon.
- b) Le nettoyage périodique des veilleuses est un point important pour éviter leur obstruction.

3.3 - Indications pour utiliser le four.

- a) Avant d'utiliser le four, il est recommandé d'en nettoyer l'intérieur avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse afin d'éviter les mauvaises odeurs lors de la première utilisation.
- b) Il est possible de préparer plusieurs plats à la fois. Grâce au système de distribution de la chaleur utilisé, le résultat sera toujours satisfaisant.

3.4.- Composants fonctionnels.

1. Robinet-vanne du plan "VM".
2. Veilleuse du plan "PM".
3. Thermocouple du plan "TM".
4. Robinet vanne thermostatique du four "VTH".
5. Veilleuse du four "PH".
6. Thermocouple du four "TH".
7. Robinet vanne thermostatique table de cuisson "VTF".
8. Piézo-électrique table de cuisson "P".
9. Thermocouple table de cuisson "TF".
10. Veilleuse table de cuisson "PF".
11. Orifice pour allumage manuel "O".
12. Plaque "PL" (Lisse, Rayée et chromo-dure).

IMPORTANT:

Le remplacement de composants fonctionnels pouvant modifier le système de sécurité doit être effectué par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

Comme norme générale de fonctionnement, pour remplacer un composant fonctionnel, il faut toujours vérifier que le **ROBINET PRINCIPAL DE GAZ** est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

**Cet appareil est réservé à un usage professionnel
et doit être utilisé par des personnes qualifiées.**

Table of specifications (no 1).

Model		CG9-51	
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	1275
		Depth	900
		Height	850
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	540
		Depth	660
		Height	305
NET WEIGHT (Kgs.)			195
NUMBER OF BURNERS	4.000 (Table)		2
	8.000 (Table)		1
	10.500 (Table)		1
	10.500 (Fry-Top)		1
	8.000 (Oven)		1
NOMINAL CONSUMPTION	m ³ / h	G-110	-
		G-130	-
		G-150	-
		G-20	4.81
		G-25	5.58
	Kg/h	G-30	3.84
		G-31	3.63
TOTAL TOTAL GAS	(Lower heating power) KW/h		45.40
	(Higher heating power) Kcl/h		43.40

Consumption of air

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
CG9-51	52

Oven setting and temperature (approximate) table (no 2).












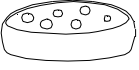


		GAS OVEN		FRY-TOP	
 220-280°C	 230-250°C		 °C		 °C
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C	1	100°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C	2	130°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C	3	160°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C	4	200°C
		5	265°C	5	230°C
		6	285°C	6	260°C
		7	310°C	7	295°C
		8	340°C		

Table of Categories, Gases and Operating Pressures (No 3).

COUNTRIES	1st FAMILY						2nd FAMILY						3rd FAMILY					
	Group A		Group C		Group E		Group H		Group L		Group E		Group E+		Group B/P		Group 3+	
	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20							30			
BE												G-20+ G-25	20/25				G-30+ G-31	28/37
DE										G-20	20				50			
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8								G-20+ G-25	20/25				G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU												G-20+ G-25	20/25				G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50	
FI							G-20	20									G-30/ G-31	30
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

Table of burner power values (No 4).

BURNER		BURNER 4.000	BURNER 8.000	BURNER 10.500	FRY-TOP BURNER	OVEN BURNER
TOTAL	(Lower calorific power) inf.) Kw/h	4.41	8.14	10.50	9.34	8.60
POWER	(Lower calorific power) sup.) Kw/h	4,000	7,800	10,000	9,000	8,000

Table of the different reference gases (No 5).

	Kcal/m3					Kcal/kg	
	CITY GAS			NATURAL GAS		LP GAS	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC POWER	3,515	5,960	4,542	8,573	7,372	10,901	11,066

INJECTOR DIAMETER AND ADJUSTMENT TABLE (No 6).

FAMILY/GAS		Lower heating power	BURNER 4.000			BURNER 8.000			BURNER 10.500			BURNER FRY-TOP		OVEN BURNER		PILOT LIGHTS OVEN TABLE		PILOT LIGHTS FRY-TOP																				
			φInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjector (mm)		H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)																		
												L-R	C																									
1a	G-110	Kcal/m³	3,515	2.90	3	25	4.23	8	25	2.35	8	20	2.25	2.15	14	2.25	20	ADJUSTABLE	-	ADJUSTABLE	-																	
	G-130		5,960																			4.532	2.00	12	25	1.40	25	1.55	20	1.55	1.50	14	1.45	30	0.25	-	0.25	-
	G-150		8,573																																			
2a	G-20	8,573	1.50	12	25	2.00	12	25	2.35	8	20	2.25	2.15	14	2.25	20	ADJUSTABLE	-	ADJUSTABLE	-																		
	G-25	7,372																																				
3a	G-30	Kcal/Kg.	28 mbar	10,901	25	1.05	25	1.40	25	1.55	20	14	1.55	1.50	14	1.45	30	0.25	-	0.25	-																	
			50 mbar	0.90		1.25		1.40		1.40			1.35	1.20																								
	G-31		37 mbar	11,066		1.05		1.40		1.55			1.50	1.45																								

1.- INSTALLATION

1.1.- Positioning.

Positioning and gas installation must be always carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in compliance with the standards of each country.

- a) It is essential to install an extractor hood for correct functioning.
- b) Install the appliance in well-ventilated premises.
- c) Level and adjust the height of the appliance (Fig. 1).

1.2.- Gas connection.

It is essential to have a mains tap and a pressure regulator to carry out the gas connection properly, and it is also advisable to use a blocking key for each appliance.

For LP, NATURAL GAS and CITY GAS the appliance mains supply should be performed as shown in (Fig. 5- Fig. 5 bis).(Minim. Tube Ø18x1).

The gas intake and its location on the appliance are shown by the letter "G".

The different path options of gas mains are identified by the letter "C".

1.3.- Adjustment to different gases.

If the appliance is optimized for a different kind of gas from that intended during installation, the following procedure should be taken:

Stop gas permeation system into the appliance, if connected. (Any changes in the conditions of the gas circuits of the appliance must be always carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN).

Transformation of fry-top, table and oven burners.

- a) Replacement of injectors.
Remove the grills, plates and burners from the worktable (remove the oven door).
Remove the injectors "I" (Fig. 8,9) based on the kind of gas to be used (Table 6).
- b) Burner air adjustment.
Position the air regulator "C" by setting "H" and the venturi by setting "D" (Fig. 8, 9), based upon the kind of gas to be used.

Converting the pilot lights

To convert NATURAL GAS proceed as follows: Unscrew screw "A" in the figure 2 and 3.

Under screw "A" you will find the 0.25mm injector "B" which you must unscrew and replace with the 0,40mm injector supplied with the nozzles.

Turn the air regulator "C" until the flame is stabilised, figure 2 and 3.

To convert to TOWN GAS the pilot flame must be regulated by turning regulation screw B until the flame is stabilised.

Adjustment of minimum flow of table cocks.

IMPORTANT: Before adjustment, the burner will work at full rate for at least 15 minutes.

- a) For NATURAL GAS and CITY GAS, turn adjustment screw "F" one way or the other until the flame remains stable in the minimum setting. In G.L.P., the screw must be tightened fully (Fig. 13).

1.4.- Water tap.

OPTIONALLY, it is also possible to install a WATER TAP, which can be positioned in the rear left side of the appliance. However, to do so, it is essential to order the corresponding KIT (Fig. 14).

2.- USE

NOTE.- Although in the standard version, this model is provided with grills on burners, optionally griddles can be used, which should be positioned EXCLUSIVELY on small burners (4.000 Kcl/h).

2.1.- Switching on table burners.

- a) Switch on the general mains switch located on the outside of the appliance.
- b) Press slightly until control "M" for the burner you want to switch on- goes out, and turn it anticlockwise to the PILOT setting (Fig. 12, No 2). Press again in that setting and put a flame near the pilot until the pilot light remains stable.
- c) From now on, to switch the burners on, turn the control counterclockwise to the MAXIMUM position,(Fig. 12, No 3). MINIMUM position (Fig. 12, No 4).
When in that position, release the control.

IMPORTANT: To jump from MAXIMUM position to any other position, the control must be released.

2.2.- Switching burners off.

- a) If in any of these positions: MAXIMUM, MINIMUM or INTERMEDIATE, you must press the control and turn it clockwise to the PILOT setting (Fig. 12, No 2) and release.
The burner will go out and the pilot light will remain on.
- b) To turn off the pilot light, press and turn the thermostat control to the "OFF" setting (Fig. 12, No 1).

2.3.- Gas oven control panel.

Switching on the oven.

- a) Using the plate lifting lever, lift off the first oven plate.
- b) Holding on the switch P1 (Fig. 11), press the pilot light piezoelectric "P3" (Fig. 11) repeatedly until the pilot light flame goes on. Hold switch P1 on until the pilot light flame remains stable.
- c) From this point, to start the burner, turn the control of valve M (Fig. 11) anticlockwise to the required position, which depends on the temperature to be achieved (See Temperature Table No 2).

Turning the oven off.

- a) Turn the control of the thermostat (Fig. 11) clockwise to the position of Pilot P.O. In this position, the burner will go off and the pilot light will stay on.
- b) To turn the pilot light off, press switch P2 tightly (Fig. 11).

2.4.- Switching fry-top on and off.

Switching burner and fry-top on.

- a) Holding on the switch "M2" (Fig. 2), turn it to Pilot "2" position (Fig. 15), and press the pilot light piezoelectric repeatedly until the pilot light flame goes on. Hold the control on until the pilot light flame remains stable. To see if it the pilot is on, look through orifice "O" (Manual turning on).
- b) From this point, to start the burner, turn by pressing the control of Thermostat "M2" (Fig. 15) anticlockwise to the required position, which depends on the temperature to be achieved (Table No 2).

Turning off the fry-top burner.

- a) Turn the control of the Thermostat "M2" (Fig. 15) clockwise to the position of Pilot "2". In this position, the burner will go off and the pilot light will stay on.
- b) To turn off the pilot light, press and turn the thermostat control clockwise to the setting "1" (Fig. 15).

3.- MAINTENANCE

3.1.- Daily cleaning.

To keep the appliance as good as new, you should observe the following instructions:

- a) Do not use powder or abrasive detergents.
- b) Do not use a water hose for cleaning the appliance.
- c) It is advisable to clean oil drip pans regularly.
- d) The inside surfaces of the ovens should be cleaned everyday after use. Use one of special grease-removing products available on the market.

3.2.- Regular cleaning.

As these appliances are simple and high quality, very few issues must be taken into account in terms of preventive maintenance.

- a) Remove plates, grills and diffusers by immersing them in a tray in tepid water and a little detergent. Then, rub them with a hard nonmetallic brush. The same procedure must be followed to clean the oven trays and plates in hot water and soap.
- b) It is important to clean pilot lights regularly so as to prevent them from blocking.

3.3.- Indications on how to use the oven.

- a) Before using the oven, it is recommended that the inside be cleaned with a damp, soapy cloth, to prevent bad smells the first time it is used.
- b) Several trays of food can be cooked at the same time, with good results in all of them, thanks to the heating system used.

3.4.- Functional components

1. Table valve cock "VM".
2. Table pilot light "PM".
3. Table thermocouple "TM".
4. Oven thermostatic tap-valve "VTH".
5. Oven pilot light "PH".
6. Hob thermocouple "TH".
7. Fry-Top thermostatic tap-valve "VTF".
8. Fry-Top Piezoelectric "P".
9. Fry-Top Thermocouple.
10. Fry-Top Pilot "PF".
11. Manual turning-on orifice "O".
12. "PL" plate (Smooth, Lined and Hard-Chromium).

IMPORTANT NOTE:

Replacement of any functional component liable to affect security must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever any functional component is replaced, you must check that the mains switch is closed and there is no fire near the appliance.

**This appliance is only for professional use and
it should be used by qualified personnel**












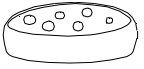


Tabelle über die technischen Eigenschaften (Nr. 1).

MODELL		CG9-51	
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	1275
		Tiefe	900
		Höhe	850
ABMESSUNGEN OFEN	(mm)	Breite	540
		Tiefe	660
		Höhe	305
NETTOGEWICHT (kg)		195	
ANZAHL DER BRENNER	4.000 (Tisch)		2
	8.000 (Tisch)		1
	10.500 (Tisch)		1
	10.500 (Griddle-Platte)		1
	8.000 (Ofen)		1
NENNVERBRAUCHSWERTE	m ³ /h	G-110	-
		G-130	-
		G-150	-
		G-20	4,81
		G-25	5,58
	kg/h	G-30	3,84
		G-31	3,63
ANSCHLUSSWERT GESAMT GAS	(unterer Heizwert) kW/h		45,40
	(oberer Heizwert) kcal/h		43,40

Lufverbrauch

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm ³ /h
CG9-51	52

Tabelle über Stellungen und (ungefähre) Temperaturwerte des Ofens (Nr. 2).

		GAS-OFEN		GRIDDLE-PLATTE	
			 °C		 °C
 220-280°C	 230-250°C				
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C	1	100°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C	2	130°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C	3	160°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C	4	200°C
		5	265°C	5	230°C
		6	285°C	6	260°C
		7	310°C	7	295°C
		8	340°C		

Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücke (Nr. 3).

LÄNDER	1. FAMILIE						2. FAMILIE						3. FAMILIE					
	Gruppe A		Gruppe C		Gruppe E		Gruppe H		Gruppe L		Gruppe E		Gruppe E+		Gruppe B/P		Gruppe 3+	
	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50	
FI							G-20	20									G-30/ G-31	30
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

Leistungsangaben der Brenner (Nr. 4).

BRENNER		BRENNER 4.000	BRENNER 8.000	BRENNER 10.500	BRENNER GRIDDLE-PLATTE	BRENNER OFEN
ANSCHLUSS- WERT	(oberer Heizwert) kW/h	4.41	8.14	10.50	9,34	8.60
GESAMT	(oberer Heizwert) kW/h	4.000	7.800	10.000	9.000	8.000

Tabelle über die verschiedenen Bezugsgase (Nr. 5).

	kcal/m ³					kcal/kg	
	STADTGAS			ERDGAS		PETROLEUMGAS	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabelle zu Durchmesser und Regulierung der Injektoren (Nr. 6).

FAMILIE/GAS		Unterer Heizwert		BRENNER 4.000			BRENNER 8.000			BRENNER 10.500			BRENNER GRIDDLE-PLATTE		BRENNER OFEN		PILOTBRENNER TISCH OFEN		PILOTBRENNER GRIDDLE-PLATTE			
				φInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjektor (mm)		H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	
													L-R	C								
1a	G-110	kcl/m ³	3.515	2.90	3	25	4,23	8	25	4,90	4	20	-	-	12	4,23	20	REGULIERBAR	-	REGULIERBAR	-	
	G-130		5.960																			
	G-150		4.532																			
2a	G-20	kcl/m ³	8.573	1.50	12	25	2,00	12	25	2,35	8	20	2,25	2,15	14	2,25	20	REGULIERBAR	-	REGULIERBAR	-	
	G-25		7.372																			
3a	G-30	kcl/kg.	28 mbar	10.901	0,90	25	1,40	25	1,40	20	1,55	20	14	1,55	1,50	14	1,45	30	0,25	-	0,25	-
			50 mbar											1,40	1,35		1,20					
			37 mbar											1,55	1,50		1,45					
	G-31		11.066	1,05		1,40		1,55		1,55		1,50		1,45								

1.- INSTALLATION

1.1.- Aufstellung.

Aufstellung und Gasinstallation dürfen ausschließlich von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

- a) Die Installation einer Abzugshaube ist unerlässlich für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes.
- b) Das Gerät an einem ausreichend gelüfteten Ort aufstellen.
- c) Ausrichtung und Einstellung der Gerätehöhe vornehmen (Abb. 1) befestigen.

1.2.- Gasanschluß.

Die Hauptinstallation muß mit einem Durchlaufhahn und einem Druckregler versehen sein. Werkseitig wird der Einbau eines Überströmventils für jeden einzelnen Verbraucher empfohlen.

Für VERFLÜSSIGTES PETROLEUMGAS oder ERDGAS und STADTGAS ist der Anschluß des Gerätes an das Netz im Sinne der Abbildung 5 . Abbildung 5 bis (Kleinste Rohrweite \varnothing 18x1).

Gasanschluß und Verlegung im Gerät werden auf den Seiten 2 beschrieben und sind mit dem Buchstaben "G" gekennzeichnet.

Die verschiedenen Optionen zur Durchführung der Gasleitungen sind auf den Seiten 2 mit dem Buchstaben "C" gekennzeichnet.

1.3.- Umbau zur Anpassung an andere Gasarten.

Ist das Gerät für den Anschluß an eine andere Gasart vorgesehen, so wird wie folgt verfahren:

Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen, falls dieses bereits angeschlossen ist. (Alle Umbauten am Gaskreislauf des Gerätes müssen ausschließlich von eigens AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL durchgeführt werden).

Umbau der Brenner für den Tisch, die Griddle-Platte und den Ofen.

- a) Auswechseln der Injektoren.
Die Roste, Platten und Tischbrenner abnehmen (die Tür am Ofen entfernen).
Auswechseln der Injektoren "I" (Abb. 8, 9) je nach verfügbarer Gasart (Tabelle 6).
- b) Einstellung der Luft an den Brennern.
Den Luftregler "C" auf das Maß "H" und die Venturidüse auf das Maß "D" einstellen (Abb. 8, 9) je nach verfügbarer Gasart (Tabelle 6).

Umbau der Pilotbrenner.

Zur Umrüstung auf ERDGAS wird wie folgt vorgegangen: Die Schraube "A" auf den Abbildungen lösen 2 und 3.

Unter der Schraube "A" befindet sich der Injektor 0,25mm "B", der gelöst und durch einen Injektor 0,40mm ersetzt werden muß. Dieser wird mit den Düsen mitgeliefert.

Den Luftregler "C" so lange drehen, bis sich die Flamme stabilisiert hat, Abbildung 2 und 3.

Zur Umrüstung auf STADTGAS wird die Pilotflamme durch Drehen der Stellschraube "B" eingestellt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.

Regulierung der Mindestdurchflusssmengen an den Tischhähnen.

WICHTIG: Der Brenner muß mindestens 15 Minuten unter Vollast arbeiten bevor die Einstellung vorgenommen werden kann.

- a) Für ERDGAS und STADTGAS wird die Regulierschraube "F" in beiden Richtungen gedreht, bis die Flamme in der Minimalstellung stabil bleibt. Für verflüssigtes Petroleumgas wird bis zum Anschlag angezogen. (Abb. 13).

1.4.- Wasserhahn.

Als OPTION besteht die Möglichkeit, einen WASSERHAHN zu installieren, der wahlweise im linken oder rechten hinteren Bereich des Gerätes eingebaut werden kann. Hierzu muß dann der entsprechende Zubehörsatz bestellt werden (Abb. 14).

2.- GEBRAUCH

HINWEIS.- Dieses Gerätermodell ist in der Standardausführung mit Rosten auf den Brennern ausgerüstet. Auf Wunsch können Bratplatten verwendet werden, die AUSSCHLIESSLICH auf den kleinen Brennern (4.000 kcl/h) angebracht werden.

2.1.- Zünden der Tischbrenner.

- a) Den am Geräteäußeren angebrachten Haupthahn öffnen.
- b) Leicht drücken, um das Bedienelement "M" zu entriegeln das dem zu zündenden Brenner entspricht, und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung PILOTBRENNER drehen (Abb. 12 Nr. 2). In dieser Stellung erneut drücken und eine Flamme an den Anzeigelampe annähern, bis diese sich stabilisiert hat.
- c) Ab diesem Moment wird das Bedienelement zum Zünden des Brenners entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellungen MAXIMUM gedreht (Abb. 12, Nr. 3). MINIMALSTELLUNG (Abb. 12, Nr. 4).
In dieser Stellung angelangt, kann das Bedienelement losgelassen werden.

WICHTIG: Um von der MAXIMAL-Stellung in eine andere Stellung zu wechseln, muß stets das Bedienelement gedrückt werden.

2.2.- Ausschalten der Tischbrenner.

- a) Befinden sie sich in den Stellungen MAXIMAL, MINIMAL oder in einer der Zwischenstellungen, so muß das Bedienelement gedrückt und im Uhrzeigersinn in die Stellung PILOTBRENNER gedreht (Abb. 12, Nr. 2) und losgelassen werden.
In dieser Stellung geht der Brenner aus, wobei der Pilotbrenner eingeschaltet bleibt.
- b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners wird das Bedienelement gedrückt und in die Stellung AUS gedreht (Abb. 12, Nr. 1).

2.3.- Gas-Ofen-Bedienfeld.

Einschalten des Ofens.

- a) Mit Hilfe der mitgelieferten Stange zum Anheben der Platten wird die erste Platte des Ofens angehoben.
- b) Den Druckknopf "P1" betätigen (Abb. 11). Gleichzeitig wird der Knopf für die piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners "P3" mehrmals betätigt (Abb. 11), bis die Pilotbrenner-Flamme entzündet bleibt. "P1" bis zum Anschlag gedrückt halten, bis die Pilotbrenner-Flamme stabil bleibt.
- c) Ab diesem Moment wird zum Zünden des Brenners das Thermostat-Bedienelement "M" (Abb. 11) entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht und in die Stellung gebracht, die der angewählten Temperatur entspricht (siehe Tabelle Nr. 2).

Ausschalten des Ofens.

- a) Das Thermostat-Bedienelement (Abb. 11) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung Pilotbrenner "PO" drehen. In dieser Stellung erlischt der Brenner, während der Pilotbrenner an bleibt.
- b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners wird der Druckknopf "P2" bis zum Anschlag gedrückt (Abb. 11).

2.4.- Zünden und Ausschalten der Griddle-Platte.

Zünden des Brenners für die Griddle-Platte.

- a) Das Bedienelement "M2" betätigen und gleichzeitig in die Stellung Pilotbrenner "2" drehen (Abb. 15). Anschließend die piezoelektrische Zündung "P" mehrmals betätigen, bis die Pilotbrenner-Flamme dauerhaft brennt. Das Bedienelement bis zum Anschlag gedrückt halten, bis die Pilotbrenner-Flamme stabil bleibt Die Öffnung "O" dient zur Überprüfung, ob der Pilotbrenner brennt (manuelle Zündung).
- b) Ab diesem Moment wird das Thermostat-Bedienelement zum Zünden des Brenners entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellungen "M2" gedreht und gedrückt (Abb. 15) in die Stellung gebracht, die der angewählten Temperatur entspricht (siehe Tabelle Nr. 2).

Ausschalten des Brenners für die Griddle-Platte.

- a) Das Thermostat-Bedienelement "M2" im Uhrzeigersinn (Abb. 15) bis zur Stellung Pilotbrenner "2" drehen. In dieser Stellung erlischt der Brenner, während der Pilotbrenner an bleibt.
- b) Um den Pilotbrenner auszuschalten, wird das Thermostat-Bedienelement gedrückt und im Uhrzeigersinn in die Stellung "1" gedreht (Abb. 15).

3.- WARTUNG

3.1.- Täglich durchzuführende Reinigungsarbeiten.

Damit das Gerät seine Eigenschaften wie am ersten Tag bewahrt, sollten die folgenden Anweisungen befolgt werden:

- a) Es dürfen keine sandhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- b) Zur Gerätereinigung darf kein Druckwasser verwendet werden.
- c) Die Fettauffangschalen sollten täglich gereinigt werden.
- d) Die Innenflächen des Ofens sollte täglich nach Gebrauch gereinigt werden. Hierzu sollten entsprechende, handelsübliche Fettlöser verwendet werden.

3.2.- Regelmäßig durchzuführende Reinigungsarbeiten.

Dank der einfachen und gleichzeitig Bauweise der Geräte müssen nur einige wenige Ratschläge zur vorbeugenden Wartung befolgt werden.

- a) Die Platten, Roste und Diffusoren abnehmen und in ein lauwarmes Wasserbad mit ein wenig Spülmittel legen. Anschließend mit einer harten Bürste reinigen. Es darf keine Drahtbürste verwendet werden. Dieselbe Vorgehensweise wird zur Reinigung der Auffangschalen und der Ofenplatten angewandt, die ebenfalls in ein Bad aus Seifenwasser gelegt werden.
- b) Ein wichtiger Gesichtspunkt der regelmäßig durchzuführenden Reinigungsarbeiten stellen die Pilotbrenner dar. Diesen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen, um Verstopfungen zu vermeiden.

3.3.- Angaben zum Gebrauch des Ofens.

- a) Werkseitig wird empfohlen, den Ofen vor Gebrauch mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch zu reinigen, um den bei Erstgebrauch auftretenden Geruch zu vermeiden.
- b) Es können mehrere Einschübe verwendet werden. Dank des verwendeten Heizsystems ist das Bratergebnis auf allen gut.

3.4.- Funktionsbauteile.

1. Ventilhahn für den Tisch "VM".
2. Pilotbrenner für den Tisch "PM".
3. Thermoelement für den Tisch "TM".
4. Thermostat-Ventilhahn für den Ofen "VTH".
5. Pilotbrenner Ofen "PH".
6. Thermoelement für den Ofen "TH".
7. Thermostat-Ventilhahn für die Griddle-Platte "VTF".
8. Piezoelektrische Zündung für die Griddle-Platte "P".
9. Thermoelement für die Griddle-Platte "TF".
10. Pilotbrenner für die Griddle-Platte "PF".
11. Öffnung für manuelle Zündung "O".
12. Platte "PL" (glatt, gerillt und hartverchromt).

WICHTIGER HINWEIS:

Das Auswechseln aller sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von entsprechend AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL vorgenommen werden.

Als allgemeiner Sicherheitshinweis sollte bei der Auswechslung von Funktionsbauteilen stets der HAUPTHAHN FÜR GAS geschlossen werden. Weiterhin darf sich keine offene Flamme in Gerätenähe befinden .

Dieses Gerät ist nur für professionelle Verwendung Nur qualifizierte Bedienungspersonal sollten es manipulieren.

Tabella delle caratteristiche (n. 1).

Modello		CG9-51	
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	1275
		Profondità	900
		Altezza	850
DIMENSIONI DEL FORNO	(mm)	Larghezza	540
		Profondità	660
		Altezza	305
PESO NETTO (Kg.)			195
NUMERO DI BRUCIATORI	4.000 (Piano cottura)		2
	8.000 (Piano cottura)		1
	10.500 (Piano cottura)		1
	10.500 (Fry-Top)		1
	8.000 (Forno)		1
CONSUMI NOMINALI	m ³ / h	G-110	-
		G-130	-
		G-150	-
		G-20	4,81
		G-25	5,58
	Kg/h	G-30	3,84
		G-31	3,63
POTENZA TOTALE GAS	(Potere calorifico inferiore) KW/h		45,40
	(Potere calorifico superiore) Kcl/h		43,40

Consumi di aria

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
CG9-51	52

Tabella delle posizioni e delle temperature (approssimative) del forno (n. 2).












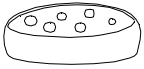


		FORNO A GAS		FRY-TOP	
			 °C		 °C
 220-280° C	 230-250° C				
 250-300° C	 230-250° C	1	125° C	1	100° C
 220-250° C	 210-240° C	2	175° C	2	130° C
 200-220° C	 200-230° C	3	215° C	3	160° C
 220-250° C	 190-210° C	4	250° C	4	200° C
		5	265° C	5	230° C
		6	285° C	6	260° C
		7	310° C	7	295° C
		8	340° C	8	340° C

Tabella delle categorie, dei gas e delle pressioni di funzionamento (n. 3).

PAESI	1ª FAMIGLIA						2ª FAMIGLIA						3ª FAMIGLIA					
	Gruppo A		Gruppo C		Gruppo E		Gruppo H		Gruppo L		Gruppo E		Gruppo E+		Gruppo B/P		Gruppo 3+	
	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50	
FI							G-20	20								G-30/ G-31	30	
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

Tabella delle potenze dei bruciatori (n. 4).

BRUCIATORE		BRUCIATORE 4.000	BRUCIATORE 8.000	BRUCIATORE 10.500	BRUCIATORE FRY-TOP	BRUCIATORE FORNO
POTENZA	(Potere calorif. inf.) Kw/h	4.41	8.14	10.50	9.34	8.60
TOTALE	(Potere calorif. sup.) Kw/h	4.000	7.800	10.000	9.000	8.000

Tabella dei vari gas di riferimento (n. 5).

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	GAS DI CITTÀ			GAS NATURALE		G.L.P.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabella del diametro degli iniettori e regolazione (n. 6)

FAMIGLIA/GAS	Potere calorifico inferiore	BRUCIATORE 4.000			BRUCIATORE 8.000			BRUCIATORE 10.500			BRUCIATORE FRY-TOP			BRUCIATORE FORNO		SPIE MESA FORNO		SPIE FRY-TOP			
		φIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φIniettore (mm)		H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)				
		L-R	C																		
1a	G-110	Kcal/m ³	3.515	2.90	3	25	4.23	8	25	4.90	4	20	-	-	12	4.23	20	REGOLABILE	-	REGOLABILE	-
	G-130		5.960																		
	G-150		4.532																		
2a	G-20	Kcal/m ³	8.573	1.50	12	25	2.00	12	25	2.35	8	20	2.25	2.15	14	2.25	20	REGOLABILE	-	REGOLABILE	-
	G-25		7.372																		
3a	G-30	Kcal/Kg.	28 mbar	10.901	1.05	25	1.40	25	20	1.55	20	14	1.55	1.50	14	1.45	30	0.25	-	0.25	-
			50 mbar	0.90	1.25		1.40			1.40			1.35	1.20							
	G-31		37 mbar	11.066	1.05		1.40			1.55			1.50	1.45							

1.- INSTALLAZIONE

1.1.- Piazzamento.

Il piazzamento e l'allacciamento del gas devono sempre essere effettuati da un TECNICO AUTORIZZATO, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

- a) Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile l'installazione di una cappa aspirante.
- b) Sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato.
- c) Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio (Fig. 1).

1.2.- Allacciamento del gas.

L'impianto generale deve essere munito di rubinetto di regolazione e di regolatore della pressione ed è inoltre consigliabile prevedere un rubinetto di arresto per ciascun apparecchio.

Per il G.L.P., GAS NATURALE e GAS DI CITTÀ, la connessione dell'apparecchio a rete deve essere effettuato come indicato nella (Fig. 5- Fig. 5 bis).

La presa del gas e la relativa ubicazione sull'apparecchio sono indicate con la lettera "G".

Le varie possibilità dei tubi del gas sono indicate con la lettera "C".

1.3.- Adattamento ai vari gas.

Se l'apparecchio è predisposto per un gas diverso da quello dell'impianto di cui si dispone, procedere nel modo seguente:

Chiudere il gas, se fosse collegato (qualunque modifica delle condizioni del circuito del gas dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO).

Adattamento dei bruciatori del piano di cottura, del fry-top e del forno.

- a) Sostituzione degli iniettori.
Rimuovere le griglie, le piastre e i bruciatori dal piano di cottura (per il forno, smontare la porta).
Sostituire gli iniettori "I" (Fig. 8, 9) a seconda del gas da impiegare (Tabella 6).
- b) Regolazione dell'aria dei bruciatori.
Posizionare il regolatore dell'aria "C" alla corrispondente misura "H" e il tubo Venturi alla misura "D" (Fig. 8, 9) a seconda del gas da impiegare (Tabella 6).

Adattamento delle spie.

Per la trasformazione con GAS NATURALE, si dovrà procedere nel seguente modo: Rimuovere la vite "A" delle immagini 2 e 3.

Al di sotto della vite "A" si trova l'iniettore di 0,25mm "B" che dovrà essere rimosso e sostituito con l'iniettore di 0,40mm fornito con gli ugelli.

Girare il regolatore dell'aria "C" fino a quando la fiamma resta stabile, immagine 2 e 3.

Per la trasformazione con GAS CITTÀ, la regolazione della fiamma pilota dovrà essere eseguita girando la vite di regolazione "B" fino a quanto la fiamma resta stabile.

Regolazione della portata minima dei comandi del piano di cottura.

IMPORTANTE: Prima della regolazione, fare funzionare il bruciatore a pieno regime per almeno 15 minuti.

- a) Per il GAS NATURALE e il GAS DI CITTÀ, girare la vite "F" di regolazione in un senso o nell'altro finché la fiamma non si stabilizza sulla posizione di minimo. Per il G.L.P., si deve stringere a fondo. (Fig. 13).

1.4.- Rubinetto dell'acqua.

COME OPTIONAL, esiste la possibilità di installare un RUBINETTO DELL'ACQUA, che può essere sistemato sia sulla parte posteriore sinistra che destra di tutti gli apparecchi di questo catalogo, basta richiedere il relativo KIT (Fig. 14).

2.- IMPIEGO

NOTA.- Anche se nella versione standard, tutti i modelli sono dotati di griglie sui bruciatori, come optional è possibile usare anche la piastra che vanno collocate ESCLUSIVAMENTE sui bruciatori piccoli (4.000 Kcl/h).

2.1.- Accensione dei bruciatori del piano di cottura.

- a) Aprire il rubinetto del gas situato all'esterno.
- b) Premere leggermente fino a sbloccare la manopola "M" (Pag. 1 e 2) corrispondente al bruciatore che si desidera accendere e girarla in senso antiorario fino alla posizione SPIA (Fig. 12, N. 2), premere di nuovo la manopola in questa posizione e avvicinare una fiamma alla spia finché non si accende e si stabilizza.
- c) Dopo di che, per accendere il bruciatore, girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione richiesta: MASSIMO (Fig. 12, N. 3) o MINIMO (Fig. 12, N. 4).
Raggiunta la posizione, rilasciare la manopola.

NOTA BENE: Per passare dalla posizione MASSIMO a qualunque altra è sempre necessario premere la manopola

2.2.- Spegnimento dei bruciatori del piano di cottura.

- a) In qualunque posizione ci si trovi - MASSIMO, MINIMO o intermedio - occorre premere la manopola e girarla in senso orario fino alla posizione SPIA (Fig. 12, N. 2), quindi rilasciarla.
In questa posizione il bruciatore si spegne, mentre la spia rimane accesa.
- b) Per lo spegnimento della spia, premere la manopola e girarla fino alla posizione di SPEGNIMENTO (Fig. 12, N. 1).

2.3.- Quadro comandi del forno a gas.

Accensione del forno.

- a) Per mezzo dell'apposita leva di sollevamento, estrarre dalla propria posizione la piastra anteriore del forno.
- b) Premere il pulsante "P1" (Fig. 11) e allo stesso tempo premere più volte il piezoelettrico della spia "P3" (Fig. 11) finché non si accende la fiamma della spia. Mantenere premuto a fondo "P1", finché quando lo si rilascia, la fiamma della spia non resta stabile.
- c) Dopo di che, per accendere il bruciatore, girare la manopola del termostato "M" (Fig. 11) in senso antiorario e rilasciarla sulla posizione corrispondente alla temperatura prescelta (vedi Tabella n. 2).

Spegnimento del forno.

- a) Girare la manopola del termostato (Fig. 11) in senso orario fino alla posizione spia "PO". In questa posizione il bruciatore si spegne e rimane accesa la spia.
- b) Per spegnere la spia, premere a fondo il pulsante "P2" (Fig. 11).

2.4.- Accensione e spegnimento del fry-top.

Accensione del bruciatore del fry-top.

- a) Premere la manopola "M2" e allo stesso tempo, girarla fino alla posizione Spia "2" (Fig. 15), quindi premere più volte il piezoelettrico "P" finché la fiamma della spia non resta accesa. Mantenere premuta a fondo la manopola finché, quando la si rilascia, la fiamma della spia non si stabilizza. Per accertarsi che la spia sia accesa, guardare dal foro "O" (Accensione manuale).
- b) Dopo di che, per accendere il bruciatore, premere e girare la manopola del termostato "M2" in senso antiorario (Fig. 15) fino alla posizione corrispondente alla temperatura prescelta (Tabella n. 2).

Spegnimento del bruciatore del fry-top.

- a) Girare la manopola del termostato "M2" in senso orario (Fig. 15) fino alla posizione spia "2": il bruciatore si spegne, ma la spia rimane accesa.
- b) Per spegnere la spia, premere e girare la manopola del termostato in senso orario fino alla posizione "1" (Fig. 15).

3.- MANUTENZIONE

3.1.- Pulizia quotidiana.

Per mantenere l'apparecchio sempre come nuovo, si consiglia di seguire le seguenti istruzioni:

- a) Non usare mai detersivi in polvere o prodotti abrasivi.
- b) Per la pulizia dell'apparecchio, non usare mai doccette.
- c) È conveniente pulire tutti i giorni i vassoi di raccolta del grasso.
- d) La superficie interna del forno si deve pulire tutti i giorni dopo l'uso, con uno sgrassante specifico reperibile in commercio.

3.2.- Pulizia periodica.

Data la semplicità e la qualità di questi apparecchi, sono pochi gli aspetti cui occorre prestare attenzione dal punto di vista della manutenzione preventiva.

- a) Rimuovere le piastre, le griglie e i diffusori per immergerli in acqua tiepida con un po' di detersivo. Tutti i pezzi vanno quindi strofinati con una spazzola resistente che non sia metallica. La stessa procedura va seguita per la pulizia delle teglie e delle piastre del forno che vanno immerse in acqua calda e sapone.
- b) È anche importante la pulizia periodica delle spie per evitare che si ostruiscano.

3.3.- Indicazioni per l'uso del forno.

- a) Prima di usare il forno per la prima volta, si consiglia di pulirne l'interno con un panno imbevuto di acqua e sapone, per eliminare l'odore caratteristico di un apparecchio nuovo.
- b) È possibile la cottura di cibi in più teglie allo stesso tempo: il risultato che si ottiene è sempre ottimale grazie al sistema di riscaldamento impiegato.

3.4.- Componenti funzionali.

1. Rubinetto-Valvola del piano di cottura "VM".
2. Spia del piano di cottura "PM".
3. Termocoppia del piano di cottura "TM".
4. Rubinetto-Valvola termostatica del forno "VTH".
5. Spia del forno "PH".
6. Termocoppia del forno "TH".
7. Rubinetto-Valvola termostatica del Fry-Top "VTF".
8. Piezoelettrico del Fry-Top "P".
9. Termocoppia del Fry-Top "TF".
10. Spia del Fry-Top "PF".
11. Foro per l'accensione manuale "O".
12. Piastra "PL" (liscia, scanalata e cromo duro).

NOTA BENE:

La sostituzione di qualunque componente funzionale in grado di compromettere la sicurezza deve essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, quando sia necessario sostituire un componente funzionale occorre accertarsi che il RUBINETTO DEL GAS sia chiuso e che non ci siano fiamme accese in prossimità dell'apparecchio.

**Questo apparato è solamente de uso professionale
e dourebbe essere usato da personale qualificato.**

U-846500