

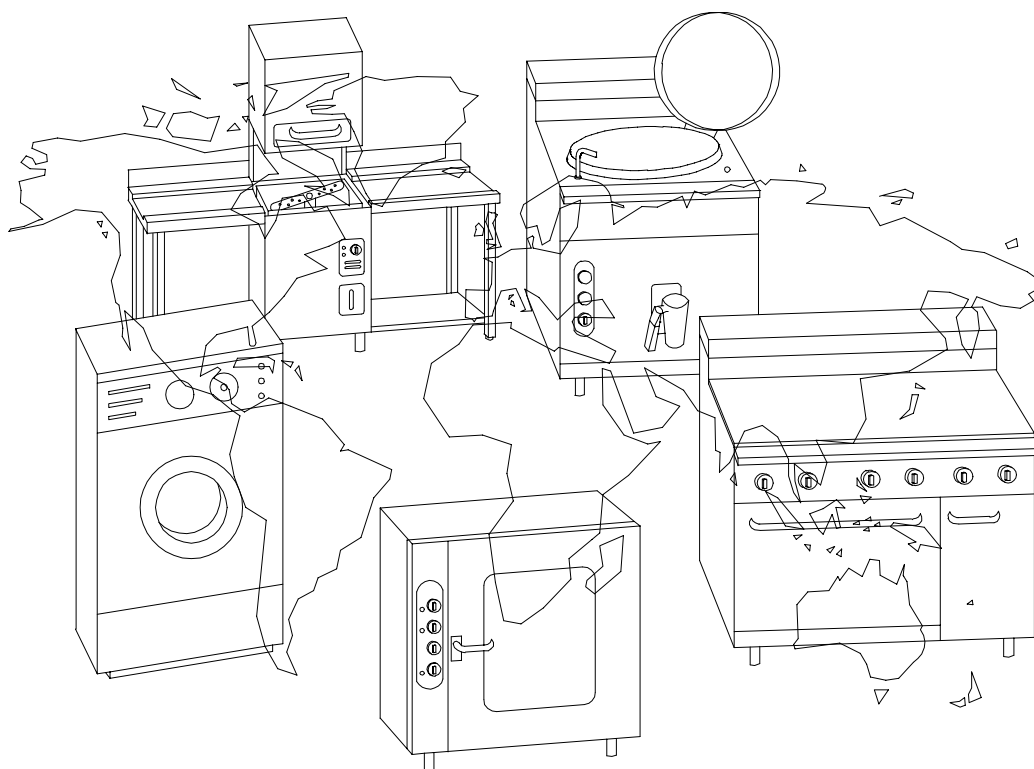
Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

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

General instructions for installation, use and maintenance

Allgemeine bedienungssanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung

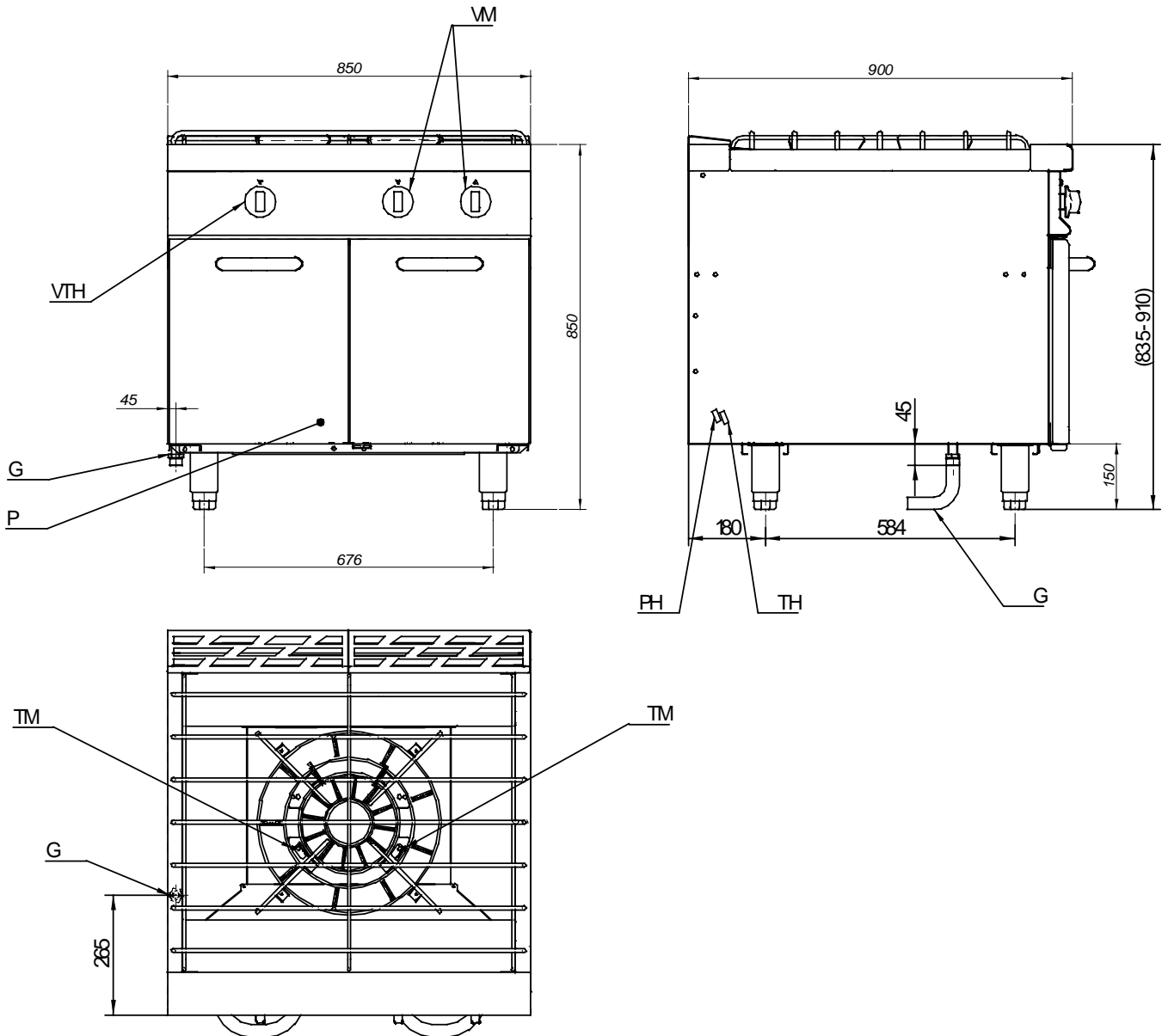
Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione



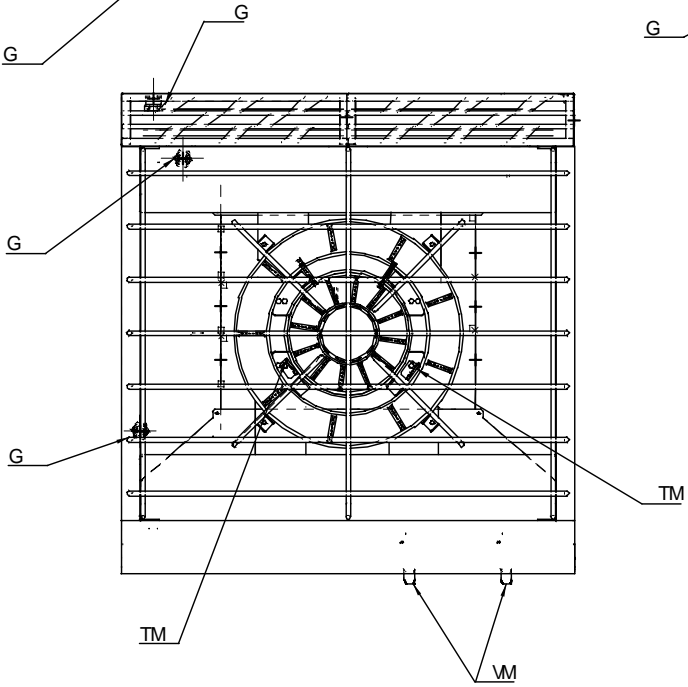
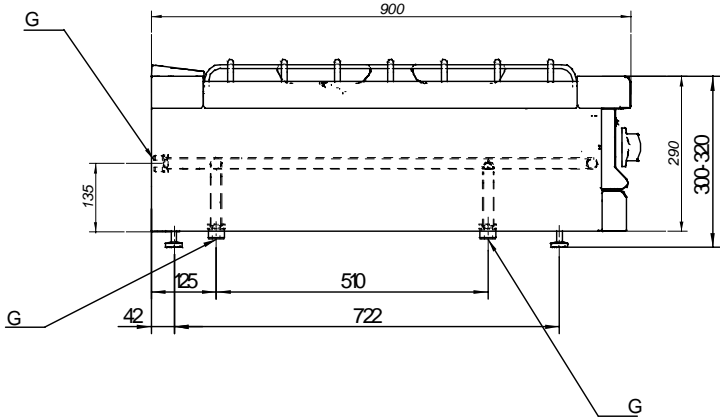
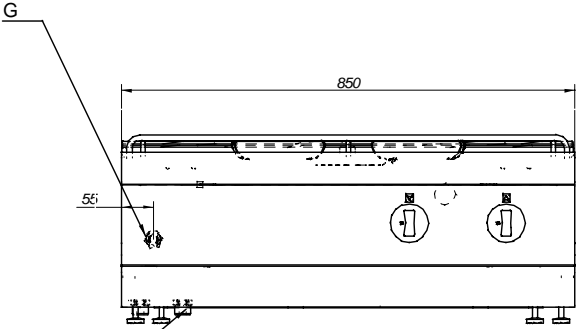
**COCINAS A GAS /
FOURNEAUX A GAZ /
GAS COOKERS /
GAS HERDE
CUCINE A GAS**

**Mods: GAMA 900
CGP9-10
CGP9-11**

CGP9-11



CGP9-10



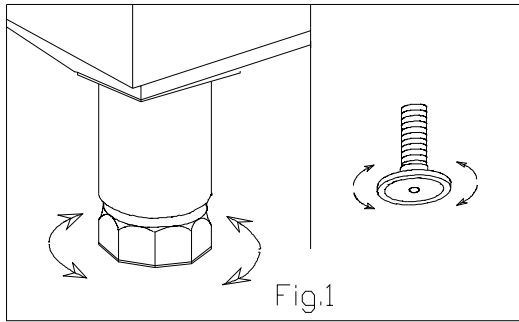


Fig.1

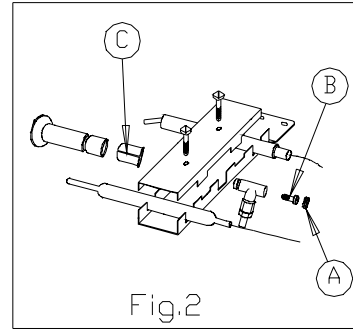


Fig.2

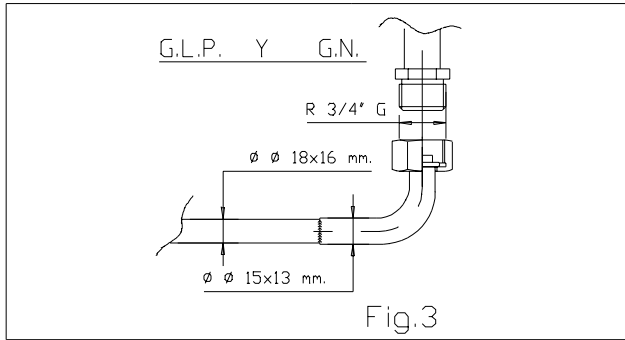


Fig.3

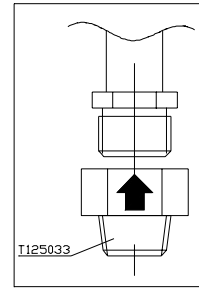


Fig. 3 bis

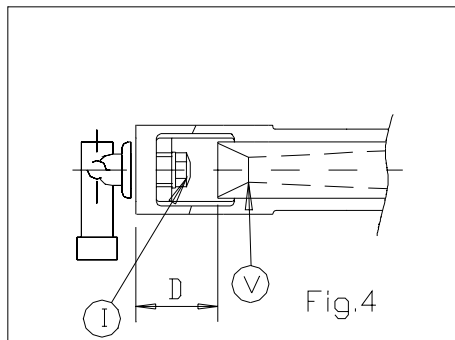


Fig.4

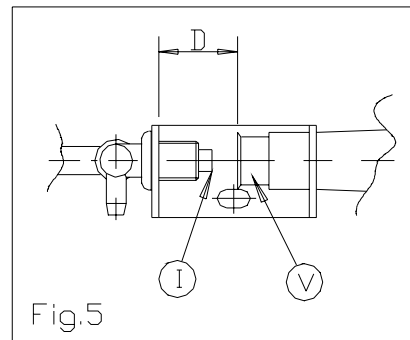


Fig.5

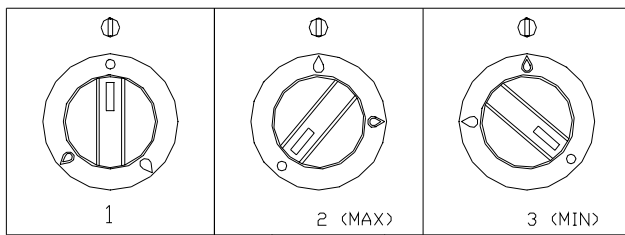


Fig.6

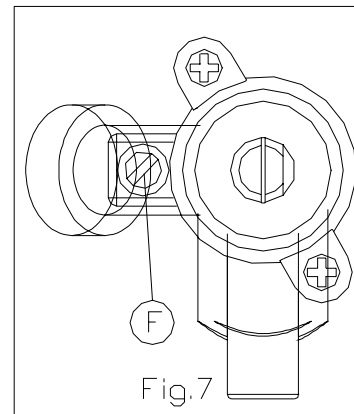


Fig.7

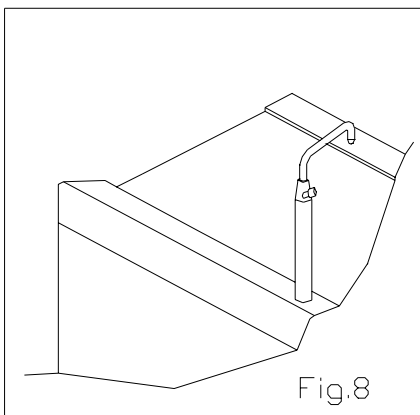


Fig.8

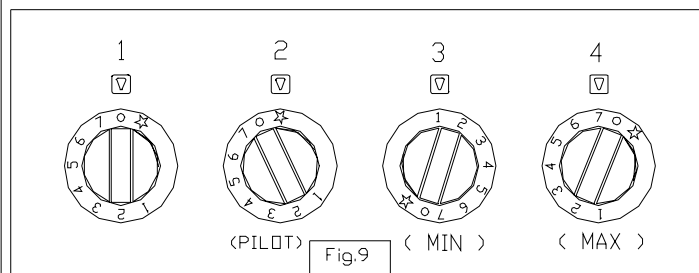


Fig.9

Tabla de características (n° 1).

Modelo		CGP9-11	CGP9-10		
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850	850	
		Profundidad	900	900	
		Altura	850	300	
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	725	-	
		Profundidad	725	-	
		Altura	325	-	
PESO NETO (Kgs.)		140	80		
NÚMERO DE QUEMADORES		5.000 (Mesa) kcal/h	1	1	
		11.000 (Mesa) kcal/h	1	1	
		7.000 (Horno) kcal/h	1	-	
		m3/h	G-20	2,50	1,68
			G-25	2,70	2
		kg/h	G-30	1,94	1,34
G-31	1,91		1,31		
POTENCIA TOTAL GAS	(Poder calorífico inferior) KW/h	23,3	16		
	(Poder calorífico superior) Kcal/h	22,3	15,3		

Consumo de aire

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm ³ /h
CGP9-10	18
CGP9-11	26

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










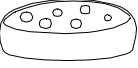


				HORNO GAS PAELLERO	
					 °C
	220-280°C		230-250°C		
	250-300°C		230-250°C	1	110°C
	220-250°C		210-240°C	2	145°C
	200-220°C		200-230°C	3	185°C
	220-250°C		190-210°C	4	225°C
				5	255°C
				6	285°C
				7	300°C

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

PAISES	2ª FAMILIA								3ª FAMILIA			
	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)
DK	G-20	20								30		
BE							G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE					G-20	20				50		
ES	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR							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-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-20	20							G-30/ G-31	30		

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

QUEMADOR (Kcl/h)		PAELLERO QUEMADOR MESA EXT. 11.000	PAELLERO QUEMADOR MESA INT. 5.000	PAELLERO QUEMADOR HORNO. 7.000
POTENCIA	(Poder calorif. inf.) Kw/h	11	5	7,3
TOTAL	(Poder calorif. sup.) Kw/h	10,7	4,6	7

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 MESA 11.000		QUEMADOR MESA 5.000		QUEMADOR HORNO 7.000	
				φInyector (mm)	D (mm)	φInyector (mm)	D (mm)	φInyector (mm)	D (mm)
2a	G-20	Kcl/m3	8.573	2,6	6	1,7	3	2,15	25
	G-25		7.372				4		
3a	G-30	Kcl/kg	10.901	6	1,10	5	1,35	1,35	30
							28mlbar		1,45
	50mlbar						1,65		30
G-31	37mlbar	11.066	1,65	1,10	1,35	30			

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 GLP y GAS NATURAL la conexión del aparato a la red deberá efectuarse según se indica en la (Fig. 3- Fig. 3 bis).

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

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 y horno.

- a) Sustitución de los inyectores.
Desmontar el panel porta mandos ó la solera de horno.
Sustituir los inyectores "I" (Fig. 4, 5) según el gas a utilizar (Tabla 6).
- b) Regulación aire quemadores.
Posicionar el venturi "V" (Fig. 4) en la medida "D" (Fig. 4, 5) según corresponda al gas a utilizar (Tabla 6).

Transformación de pilotos (Horno).

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

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.

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 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. 7).

1.4.- Grifo de agua.

OPCIONALMENTE hay la posibilidad de instalar un GRIFO DE AGUA, pudiéndose colocar en la parte posterior tanto a la izquierda ó derecha del aparato, siendo necesario para ello, pedir el KIT correspondiente (Fig. 8).

2.- USO

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 “VM” correspondiente al quemador que se desea encender y girarlo en sentido antihorario hasta la posición MAXIMO (Fig. 6, N° 2), pulsar nuevamente en esa posición y acercar una llama al quemador elegido hasta que se estabilice.
- c) Para pasar al mínimo pulsar el mando y girar hasta la posición MINIMO (Fig. 6, N° 3). Llegando a esa posición soltar el mando.

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 “O” (Fig. 6, N° 1) y dejar de pulsarlo. En esa posición el quemador se apagará.

2.3.- Encendido del piloto y quemador de horno.

- a) Pulsar el mando “VTH” y girar hasta la posición ★(Piloto) (Fig. 9, N° 2). A continuación, manteniendo pulsado hasta el fondo, y al mismo tiempo, pulsar el piezoeléctrico (situado en la parte inferior anterior de horno), hasta que la llama del piloto quede encendida, mantener pulsado a fondo “VTH” hasta que soltándolo, la llama del piloto permanezca estable.
- b) A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando “VTH” en sentido antihorario, fijándolo en la posición que corresponda a la temperatura elegida (ver tabla N° 2).

2.4.- Apagado del quemador de horno y piloto.

- a) Girar el mando “VTH” del termostato (Fig. 9) hasta la posición .★(Piloto) (Fig. 9 N° 2) en esa posición el quemador se apagará, manteniendo el piloto encendido.
- b) Para apagar el piloto llevar el mando “VTH” pulsándolo a la posición “O” (Fig. 9 N° 1).

3.- MANTENIMIENTO

3.1.- Limpieza diaria.

Para que el aparato se mantenga en óptimas condiciones de uso, 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 para uso profesional.

3.2.- 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.

3.3.- Componentes funcionales.

1. Grifo-Válvula de mesa “VM”.
2. Termopar de mesa “TM”.
3. Grifo válvula termostático de horno “VTH”.
4. Piloto de horno “PH”.
5. Termopar de horno “TH”.
6. Piezoeléctrico “P”

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		CGP9-11	CGP9-10	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	850	
		Profondeur	900	
		Hauteur	300	
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	725	
		Profondeur	725	
		Hauteur	325	
POIDS NET (Kg)		140	80	
NOMBRE DE BRÛLEURS	5 000 (plan) kcal/h		1	
	11 000 (plan) kcal/h		1	
	7 000 (four) kcal/h		1	
	m3/h	G-20	2,50	1,68
		G-25	2,70	2
	Kg/h	G-30	1,94	1,34
G-31		1,91	1,31	
PUISSANCE TOTAL GAZ	(pouvoir calorifique inférieur) kW/h		23,3	
	(pouvoir calorifique supérieur) kcal/h		22,3	

Débit d' air

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h.
CGP9-10	18
CGP9-11	26

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










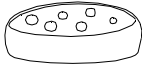


				HORNO GAS PAELLERO	
					
	220-280°C		230-250°C		
	250-300°C		230-250°C	1	110°C
	220-250°C		210-240°C	2	145°C
	200-220°C		200-230°C	3	185°C
	220-250°C		190-210°C	4	225°C
				5	255°C
				6	285°C
				7	300°C

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

PAYS	2 ^{ème} FAMILLE								3 ^{ème} FAMILLE			
	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)
DK	G-20	20								30		
BE							G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE					G-20	20				50		
ES	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR							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-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-20	20							G-30/ G-31	30		

Tableau des puissances des brûleurs (n° 4)

BRÛLEUR (Kcal/h)		FOUR À PAELLA BRÛLEUR PLAN EXT. 11 000	FOUR À PAELLA BRÛLEUR PLAN INT. 5 000	FOUR À PAELLA BRÛLEUR FOUR 7 000
PUISSANCE	(Pouvoir calorif. inf.) kW/h	11	5	7,3
TOTALE	(Pouvoir calorif. sup.) kW/h	10,7	4,6	7

Tableau des différents gaz de référence (n° 5)

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	GAZ DE VILLE			GAZ NATUREL		GPL	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POUVOIR CALORIFIQUE INFÉRIEUR	3 515	5 960	4 542	8 573	7 372	10 901	11 066

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

FAMILLE/GAZ		Pouvoir calorifique inférieur		BRÛLEUR PLAN 11 000		BRÛLEUR PLAN 5 000		BRÛLEUR FOUR 7 000				
				φ Injecteur (mm)	D (mm)	φ Injecteur (mm)	D (mm)	φ Injecteur (mm)	D (mm)			
2 ^{ème}	G-20	Kcal/m ³	8 573	2,6	6	1,7	3	2,15	25			
	G-25		7 372				4			2,5		
3 ^{ème}	G-30	Kcal/kg	10 901	6	1,65	1,10	5	1,35	30			
										28mlbar	1,45	1
	50mlbar									1,65	1,10	1,35
	G-31	37mlbar	11 066									

1.- INSTALLATION

1.1.- Mise en place

La mise en place et l'installation au gaz doivent 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 le GPL et le GAZ NATUREL, le raccordement de l'appareil au réseau doit être effectué selon la figure 3 figure 3 bis.

L'entrée de gaz et son emplacement sur l'appareil sont signalés par la lettre «G».

1.3.- Utilisation avec d'autres gaz

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

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

Modification des brûleurs du plan et du four

- a) Remplacement des injecteurs:
Démontez le panneau porte-commande ou la sole de four.
Remplacez les injecteurs « I » (fig. 4 et 5) selon le gaz utilisé (tableau 6).
- b) Réglage de l'air dans les brûleurs:
Placez le venturi « V » (fig. 4) sur la mesure « D » (fig. 4 et 5) selon le gaz à utiliser (tableau 6).

Modification des flammes-pilotes (four)

Pour passer en GAZ NATUREL, procédez de la façon suivante: retirez la vis « A » de la figure 2.

L'injecteur de 0,25 mm « B » se trouve sous la vis « A ». Retirez-le et remplacez-le par l'injecteur de 0,40 mm fourni avec les buses.

Réglage du débit minimum des robinets du plan

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

- a) Pour le GAZ NATUREL, tournez la vis « F » de réglage dans un sens ou un autre jusqu'à obtenir une flamme stable en position minimum. Pour le GPL, vissez à fond (fig. 13).

1.4.- Robinet d'eau

En **OPTION**, vous avez la possibilité d'installer un **ROBINET D'EAU** que vous pouvez placer sur la partie arrière, aussi bien à gauche qu'à droite de l'appareil. Il est nécessaire pour cela de commander le **KIT** correspondant (fig. 8).

2.- UTILISATION

2.1.- Allumage des brûleurs du plan

- a) Ouvrez le robinet général installé à l'extérieur de l'appareil.
- b) Appuyez légèrement sur la commande « VM » correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer jusqu'à ce qu'elle se déclenche, puis tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAXIMUM (fig. 6, n° 2). Appuyez de nouveau sur la commande dans cette position, puis approchez une flamme du brûleur choisi jusqu'à ce qu'il se stabilise.
- c) Pour régler le brûleur au minimum, appuyez sur la commande et placez-la sur la position MINIMUM (fig. 6, n° 3). Une fois sur cette position, lâchez la commande.

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

2.2.- Extinction des brûleurs du plan

- a) Si la commande est sur MAXIMUM, MINIMUM ou INTERMÉDIAIRE, appuyez dessus et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « O » (fig. 6, n° 1) puis lâchez-la. Sur cette position, le brûleur s'éteint automatiquement.

2.3.- Allumage de la flamme-pilote et du brûleur du four.

- a) Appuyez sur la commande « VTH » et placez-la sur la position★ (pilote) (fig. 9, n° 2). Ensuite, tout en maintenant la commande appuyée jusqu'au fond, appuyez en même temps sur le piézoélectrique (situé en bas sur la face avant du four) jusqu'à ce que la flamme-pilote s'allume. Maintenez la commande « VTH » appuyée à fond, jusqu'à ce que la flamme-pilote reste stable après avoir lâché la commande.
- b) À partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tournez la commande « VTH » dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en la plaçant sur la position adéquate selon la température souhaitée (voir tableau n° 2).

2.4.- Extinction du brûleur du four et de la flamme-pilote.

- a) Tournez la commande « VTH » du thermostat (fig. 9) jusqu'à la position★ (pilote) (fig. 9, n° 2). Sur cette position, le brûleur s'éteint automatiquement tout en maintenant la flamme-pilote allumée.
- b) Pour éteindre la flamme-pilote, appuyez sur la commande « VTH » et placez-la sur la position « O » (fig. 9, n° 1).

3.- ENTRETIEN

3.1.- Entretien quotidien

Pour conserver l'appareil en conditions optimales d'utilisation, veuillez suivre 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) Nettoyez tous les jours les tiroirs de récupération des graisses.
- 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.- Indications pour l'utilisation du 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.

3.3.- Composants fonctionnels

7. Robinet-vanne du plan « VM ».
8. Thermocouple du plan « TM ».
9. Robinet vanne thermostatique du four « VTH ».
10. Veilleuse du four « PH ».
11. Thermocouple du four « TH ».
12. Piézoélectrique « P »

REMARQUES IMPORTANTES:

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

Comme norme générale de fonctionnement, vérifiez toujours que le **ROBINET PRINCIPAL DE GAZ** est fermé et qu'aucune flamme ne se trouve à proximité de l'appareil avant de remplacer un composant fonctionnel.

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

Table of specifications (No. 1)

Model		CGP9-11	CGP9-10	
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	850	
		Depth	900	
		Height	850	
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	725	
		Depth	725	
		Height	325	
NET WEIGHT (Kg)		140	80	
NUMBER OF BURNERS	5,000 (Worktop) kcal/h		1	
	11,000 (Worktop) kcal/h		1	
	7,000 (Oven) kcal/h		1	
	m ³ /h	G-20	2.50	1.68
		G-25	2.70	2
	kg/h	G-30	1.94	1.34
G-31		1.91	1.31	
TOTAL GAS POWER	(Lower heating value) kW/h		23.3	
	(Higher heating value) kcal/h		22.3	

Consumption of air

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
CGP9-10	18
CGP9-11	26

Oven setting and temperature table (approximate values) (No. 2)






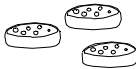






		HORNO GAS PAELLERO	
			 °C
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	110°C
 220-250°C	 210-240°C	2	145°C
 200-220°C	 200-230°C	3	185°C
 220-250°C	 190-210°C	4	225°C
		5	255°C
		6	285°C
		7	300°C

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

COUNTRIES	2 nd FAMILY								3 rd FAMILY			
	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)
DK	G-20	20								30		
BE							G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE					G-20	20				50		
ES	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR							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-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-20	20							G-30/ G-31	30		

Table of burner power values (No. 4)

BURNER (Kcal/h)		PAELLA EXT. WORKTOP BURNER 11,000	PAELLA INT. WORKTOP BURNER 5,000	PAELLA OVEN BURNER 7,000
TOTAL	(Lower heating value) kW/h	11	5	7.3
POWER	(Higher heating value) kW/h	10.7	4.6	7

Table of the different reference gases (No. 5)

	Kcal/m ³						Kcal/kg	
	CITY GAS			NATURAL GAS			LP GAS	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31	
LOWER HEATING VALUE	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		WORKTOP BURNER 11,000		WORKTOP BURNER 5,000		OVEN BURNER 7,000	
				φInjector (mm)	D (mm)	φInjector (mm)	D (mm)	φInjector (mm)	D (mm)
2 nd	G-20	Kcal/m ³	8.573	2,6	6	1,7	3	2,15	25
	G-25		7.372						
3 rd	G-30	Kcal/kg	10.901	1,65	6	1,10	5	1,35	30
			50mlbar	1,45		1		1,15	25
	G-31		37mlbar	11.066	1,65	1,10	1,35	30	

1.1.- Positioning

Positioning and gas installation must always be 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

A mains tap and a pressure regulator must be used to make the gas connection, and it is also advisable to use a blocking key for each appliance.

For LP and NATURAL GAS, the connection of the appliance to the mains should be carried out as shown in (Fig. 3 –Fig. 3 bis).

The gas take and its position on the appliance are defined with the letter “G”.

1.3.- Conversion for different gases

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

Cut the gas supply to the appliance, if connected. (Any changes in the conditions of the appliance’s gas circuits must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN).

Conversion of worktop and oven burners

- a) Replacement of injectors.
Remove the control panel or hearth.
Replace the injectors “I” (Fig. 4, 5) according to the gas to be used (Table 6).
- b) Burner air adjustment.
Position the venturi “V” (Fig. 4) in the measure “D” (Fig. 4, 5) according to the gas to be used (Table 6).

Conversion of pilots (Oven)

Proceed as follows to convert to NATURAL GAS: Remove screw “A” in figure 2.

The 0.25-mm injector “B” under screw “A” must be removed and replaced with the 0.40-mm injector supplied with the burner blocks.

Minimum flow Adjustment for worktop taps

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

- a) For NATURAL GAS, turn adjustment screw “F” in one direction or the other until the flame remains stable at the minimum setting. For LPG tighten the screw as much as possible (Fig. 7).

1.4.- Water tap

As an OPTION there is the possibility of installing a WATER TAP, which can be positioned at the back either on the left or the right of the appliance, you will need to order the corresponding KIT (Fig. 8) to do this.

2.- USE

2.1.- Turning on worktop burners

- a) Open the general mains tap located on the outside of the appliance.
- b) Press lightly until you unblock the “VM” control corresponding to the burner you wish to light and turn it anticlockwise to MAXIMUM position (Fig. 6, No. 2), when it is at this position press it again and hold a flame to the chosen burner until it lights.
- c) To turn to minimum press the control and turn to MINIMUM position (Fig. 6, No. 3). When it is at that position, release the control.

To change from MAXIMUM position to any other position, the control must be pressed.

2.2.- Turning the burners off

- a) If it is at any of these positions: MAXIMUM, MINIMUM or medium, you must press the control and turn it clockwise to the “O” setting (Fig. 6, No. 1) and release.
At this position the burner will switch off.

2.3.- Lighting the pilot and oven burner

- a) Press the “VTH” control and turn it to the ★(Pilot) position (Fig. 9, No. 2). Whilst keeping it pressed right down, at the same time press the piezoelectric (situated at the bottom of the oven at the front), until the pilot light is lit, keep the “VTH” pressed right down until the pilot flame remains stable when released.
- b) Now you can light the burner by turning the “VTH” control anticlockwise, and setting it in the position that corresponds to the chosen temperature (see table No. 2).

2.4.- Turning the oven burner and pilot off

- a) Turn the “VTH” control on the thermostat (Fig. 9) to the ★(Pilot) position (Fig. 9 No. 2) in this position the burner will be turned off, but the pilot light will remain lit.
- b) To turn the pilot light off, press the “VTH” control down and keeping it pressed down turn it to the “O” position (Fig. 9 No. 1).

3.- MAINTENANCE

3.1.- Daily cleaning

For the appliance to be kept in optimum conditions of use, it is advisable to follow these 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 daily.
- d) The inside surface of the ovens must be cleaned every day after use, for this purpose apply one of the specific degreasing products on the market for professional use.

3.2.- 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 unpleasant smells the first time it is used.
- b) Several trays of food can be cooked at the same time, obtaining good results in all of them due to the heating system used.

3.3.- Functional components

13. Worktop valve tap “VM”.
14. Worktop thermocouple “TM”.
15. Oven thermostatic tap-valve “VTH”.
16. Oven pilot light “PH”.
17. Hob thermocouple “TH”.
18. Piezoelectric “P”

IMPORTANT NOTE:

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

As a general rule, whenever any functional component is replaced, you must check that the MAINS TAP 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**






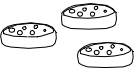






Tabelle über die technischen Eigenschaften (Nr. 1)

MODELL		CGP9-11	CGP9-10	
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	850	850
		Tiefe	900	900
		Höhe	850	300
DIMENSIONES OFEN	(mm)	Breite	725	-
		Tiefe	725	-
		Höhe	325	-
NETTOGEWICHT (kg)			140	80
ANZAHL DER BRENNER	5.000 (Tisch) kcal/h		1	1
	11.000 (Tisch) kcal/h		1	1
	7.000 (Ofen) kcal/h		1	-
	m ³ /h	G-20	2,50	1,68
		G-25	2,70	2
	kg/h	G-30	1,94	1,34
	G-31	1,91	1,31	
ANSCHLUSSWERT GESAMT GAS	(unterer Heizwert) kW/h		23,3	16
	(oberer Heizwert) kcal/h		22,3	15,3

Lufverbrauch

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm ³ /h
CGP9-10	18
CGP9-11	26

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

		HORNO GAS PAELLERO	
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	110°C
 220-250°C	 210-240°C	2	145°C
 200-220°C	 200-230°C	3	185°C
 220-250°C	 190-210°C	4	225°C
		5	255°C
		6	285°C
		7	300°C

Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücke (Nr. 3)

LÄNDER	2. FAMILIE								3. FAMILIE			
	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)
DK	G-20	20								30		
BE							G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE					G-20	20				50		
ES	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR							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-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-20	20							G-30/ G-31	30		

Leistungsangaben der Brenner (Nr. 4)

BRENNER (Kcal/h)		PAELLAKOCHER BRENNER TISCH AUSSEN 11.000	PAELLAKOCHER BRENNER TISCH INNEN 5.000	PAELLAKOCHER BRENNER OFEN 7.000
ANSCHLUSSWERT	(unterer Heizwert) kW/h	11	5	7,3
GESAMT	(oberer Heizwert) kW/h	10,7	4,6	7

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 TISCH 11.000		BRENNER TISCH 5.000		BRENNER OFEN 7.000		
				φ Injektor (mm)	D (mm)	φ Injektor (mm)	D (mm)	φ Injektor (mm)	D (mm)	
2.	G-20		kcal/m ³	8.573	2,6	6	1,7	3	2,15	25
	G-25			7.372						
3.	G-30	28mlbar	Kcal/kg	10.901	1,65	6	1,10	5	1,35	30
		50mlbar								
	G-31	37mlbar								

1.- INSTALLATION

1.1.- Aufstellung

Aufstellung und Gasinstallation dürfen nur 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).

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 und ERDGAS muß der Geräteanschluß an das Netz wie folgt vorgenommen werden (Abb. 3 Abb 3 bis).

Gasanschluß und Verlegung im Gerät sind mit dem Buchstaben "G" 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 dürfen nur von eigens AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL durchgeführt werden).

Umbau der Brenner für den Tisch und den Ofen

- a) Auswechseln der Injektoren.
Das Bedienfeld des Ofens abnehmen.
Die Injektoren "I" (Abb. 4, 5) gemäß der gewünschten Gasart auswechseln (Tabelle 6).
- b) Einstellung der Luft an den Brennern.
Die Venturidüse "V" (Abb. 4) auf das Maß "D" (Abb. 4, 5) je nach zu verwendendem Gas einstellen (Tabelle 6).

Umbau der Pilotbrenner (Ofen)

Zur Umrüstung auf Erdgas ist wie folgt zu verfahren: Die Schraube "A" gemäß Abbildung 2 lösen.

Unter der Schraube "A" befindet sich der Injektor 0,25mm "B", der entfernt und durch den mit Düsen mitgelieferten Injektor 0,40mm ersetzt werden muß.

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 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. 7).

1.4.- Wasserhahn

Als OPTION besteht die Möglichkeit, einen WASSERHAHN zu installieren, der wahlweise im linken oder rechten hinteren Bereich des Geräts eingebaut werden kann. Hierzu muß dann der entsprechende Zubehörsatz bestellt werden (Abb. 8).

2.- GEBRAUCH

2.1.- Zünden der Tischbrenner

- a) Den am Geräteäußeren angebrachten Haupthahn öffnen.
- b) Durch leichtes Drücken das dem gewünschten Brenner entsprechende Bedienelement "VM" entriegeln und entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung MAXIMUM drehen (Abb. 6, Nr. 2), in dieser Stellung erneut drücken und eine Flamme an den gewünschten Brenner heranführen, bis diese sich stabilisiert hat.
- c) Um in die Mindeststellung zu wechseln, muß das Bedienelement gedrückt und anschließend in die Stellung MINIMUM gedreht werden (Abb. 6, Nr. 3).
In dieser Stellung angelangt, kann das Bedienelement losgelassen werden.

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

2.2.- Ausschalten der Tischbrenner

- a) Sobald eine der Stellungen MAXIMUM, MINIMUM oder eine der Zwischenstellungen erreicht ist, wird das Bedienelement gedrückt und im Uhrzeigersinn bis zur Stellung "O" gedreht (Abb. 6, Nr. 1). Anschließend kann es losgelassen werden.
In dieser Stellung geht der Brenner aus.

2.3.- Zünden des Pilotbrenners und des Ofenbrenners

- a) Das Bedienelement "VTH" drücken und in die Stellung ★ drehen (Pilotbrenner) (Abb. 9, Nr. 2). Anschließend muß das Bedienelement bis zum Anschlag gedrückt und in dieser Stellung gehalten werden. Gleichzeitig wird die Piezozündung betätigt (die sich an der Vorderseite des Unterbereichs am Ofen befindet) bis die Pilotbrenner-Flamme an bleibt. "VTH" so lange bis zum Anschlag gedrückt halten, bis die Pilotbrenner-Flamme stabil bleibt.
- b) Ab diesem Moment wird zum Zünden des Brenners das Bedienelement "VTH" entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht und in der Stellung eingerastet, die der jeweils gewünschten Temperatur entspricht (siehe Tabelle Nr. 2).

2.4.- Ausschalten des Ofenbrenners und des Pilotbrenners

- a) Das Bedienelement "VTH" am Thermostat (Abb. 9) in die Stellung ★ drehen (Pilotbrenner) (Abb. 9 Nr. 2). In dieser Stellung geht der Brenner aus, während der Pilotbrenner eingeschaltet bleibt.
- b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners muß das Bedienelement "VTH" durch Drücken in die Stellung "O" gebracht werden (Abb. 9 Nr. 1).

3.- WARTUNG

3.1.- Täglich durchzuführende Reinigungsarbeiten

Damit das Gerät seine optimalen Eigenschaften 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 aus der Branche verwendet werden.

3.2.- 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 Einschüben gleichmäßig gut.

3.3.- Funktionsbauteile

19. Ventilhahn für den Tisch "VM".
20. Thermoelement für den Tisch "TM".
21. Thermostat-Ventilhahn für den Ofen "VTH".
22. Pilotbrenner Ofen "PH".
23. Thermoelement für den Ofen "TH".
24. Piezozündung "P"

WICHTIGER HINWEIS:

Das Auswechseln aller sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf nur 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 specifiche (n. 1)

Modello		CGP9-11	CGP9-10	
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Spessore	850	850
		Profondità	900	900
		Altezza	850	300
DIMENSIONI FORNELLO	(mm)	Spessore	725	-
		Profondità	725	-
		Altezza	325	-
PESO NETTO (kg)		140	80	
NUMERO DI BRUCIATORI	5.000 (Piano) kcal/h		1	1
	11.000 (Piano) kcal/h		1	1
	7.000 (Fornello) kcal/h		1	-
	m3/h	G-20	2,50	1,68
		G-25	2,70	2
	kg/h	G-30	1,94	1,34
G-31		1,91	1,31	
POTENZA TOTALE GAS	(Potere calorifico inferiore) kW/h		23,3	16
	(Potere calorifico superiore) kcal/h		22,3	15,3

Consumi di aria

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
CGP9-10	18
CGP9-11	26

Tabella posizioni e temperature (approssimative) del fornello (n. 2)






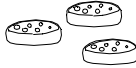






		HORNO GAS PAELLERO	
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	110°C
 220-250°C	 210-240°C	2	145°C
 200-220°C	 200-230°C	3	185°C
 220-250°C	 190-210°C	4	225°C
		5	255°C
		6	285°C
		7	300°C

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

PAESI	2 ^a FAMIGLIA						3 ^a FAMIGLIA					
	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)
DK	G-20	20								30		
BE							G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE					G-20	20				50		
ES	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR							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-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-20	20							G-30/ G-31	30		

Tabella di potenze dei bruciatori (n. 4)

BRUCIATORE (Kcal/h)		FORNELLO PER PAELLA BRUCIATORE PIANO EST. 11.000	FORNELLO PER PAELLA BRUCIATORE PIANO INT. 5.000	FORNELLO PER PAELLA BRUCIATORE FORNELLO 7.000
POTENZIA	(Potere calorif. inf.) kW/h	11	5	7,3
TOTALE	(Potere calorif. sup.) kW/h	10,7	4,6	7

Tabella dei diversi gas di riferimento (n. 5)

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	GAS CITTÀ			GAS NATURALE		GPL	
	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 di diametro di iniettori e regolazione (n. 6)

FAMIGLIA/GAS		Potere calorifico inferiore		BRUCIATORE PIANO 11.000		BRUCIATORE PIANO 5.000		BRUCIATORE FORNELLO 7.000					
				φ Iniettore (mm)	D (mm)	φ Iniettore (mm)	φ Iniettore (mm)	D (mm)	φ Iniettore (mm)				
2a	G-20	Kcal/m ³	8.573	2,6	6	1,7	3	2,15	25				
	G-25		7.372		4		2,5						
3a	G-30	Kcal/kg	10.901	1,65	6	1,10	5	1,35	30				
										28mlbar	1,45	1	1,15
	50mlbar												
G-31	37mlbar	11.066	1,65	1,10	1,35	30							

1.- INSTALLAZIONE

1.1.- Ubicazione

L'ubicazione e l'installazione del gas deve essere realizzata da un TECNICO AUTORIZZATO, in ottemperanza alle norme di ogni singola nazione.

- a) È imprescindibile installare una cappa per garantire il corretto funzionamento.
- b) Ubicare l'apparecchio in un locale ben aerato.
- c) Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio (Fig. 1).

1.2.- Allacciamento al gas

L'installazione generale dovrà essere dotata di chiave di passaggio e un da un regolatore di pressione. Inoltre, si consiglia d'installare una chiave di arresto su ogni apparecchio di consumo.

Per il GPL e il GAS NATURALE l'allacciamento dell'apparecchio alla rete dovrà essere realizzato in base a quanto indicato nella (Fig. 3 Fig. 3 bis).

La presa del gas e la sua ubicazione sull'apparecchio vengono definite con la lettera "G".

1.3.- Trasformazione per diversi gas

Se l'apparecchio è preparato per un gas diverso da quello di cui si dispone nella propria installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

Arrestare il passaggio del gas verso l'apparecchio, nel caso in cui sia allacciato alla rete. (Qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito a gas dell'apparecchio dovrà essere eseguita sempre da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione bruciatori piano di cottura e fornello

- a) Sostituzione degli iniettori.
Rimuovere il pannello dei comandi o la camera di distillazione del fornello.
Sostituire gli iniettori "I" (Fig. 4, 5) in funzione del gas che si utilizzerà (Tabella 6).
- b) Regolazione aria bruciatori.
Posizionare il venturi "V" (Fig. 4) nella misura "D" (Fig. 4, 5) a seconda del gas che si utilizzerà (Tabella 6).

Trasformazione degli indicatori (Fornello)

Per trasformare in GAS NATURALE bisognerà procedere nel seguente modo: allentare la vite "A" della figura 2.

Al di sotto della vite "A" si trova l'iniettore di 0,25 mm "B" che dovrà essere svitato e sostituito dall'iniettore di 0,40 mm fornito insieme agli ugelli.

Regolazione del flusso minimo del rubinetto del piano di cottura

IMPORTANTE: prima della regolazione, il bruciatore funzionerà a pieno regime almeno per 15 minuti.

- a) Per GAS NATURALE girare vite "F" di regolazione in un verso o nell'altro fino a quando la fiamma si stabilizza sulla posizione del minimo. Per il GPL dovrà essere avvitato fino in fondo (Fig. 7).

1.4.- Rubinetto dell'acqua

COME OPTIONAL esiste la possibilità d'installare un RUBINETTO DELL'ACQUA, e sulla parte posteriore sinistra e su quella destra dell'apparecchio. Per procedere, sarà necessario chiedere il relativo KIT (Fig. 8).

2.- USO

2.1.- Accensione dei bruciatori del piano di cottura

- a) Aprire la chiave generale installata sulla parte esterna dell'apparecchio.
- b) Applicare una leggera pressione fino a sbloccare il comando "VM" relativo al bruciatore che si desidera accendere e ruotarlo in senso antiorario fino a quando raggiunge la posizione MASSIMO (Fig. 6, n. 2), premere nuovamente in questa posizione e avvicinare una fiamma al bruciatore scelto fino a quanto non si stabilizza.
- c) Per passare al minimo, premere e girare fino a raggiungere la posizione MINIMO (Fig. 6, n. 3). Quando si arriva in questa posizione, lasciare il comando.

Per passare dalla posizione MASSIMO a qualsiasi altra, dovrà essere sempre utilizzato il comando.

2.2.- Arresto dei bruciatori del piano di cottura

- a) Se si trova in qualsiasi delle posizioni MASSIMO, MINIMO o intermedio, bisognerà premere il comando e girare in senso orario fino alla posizione "O" (Fig. 6, n. 1) e poi lasciarlo. IN questa posizione il bruciatore si spegnerà.

2.3.- Accensione dell'indicatore e del bruciatore del fornello

- a) Premere il comando "VTH" e ruotarlo fino a raggiungere la posizione ★(Indicatore) (Fig. 9, n. 2). In seguito, mentre viene premuto fino in fondo, contemporaneamente premere il piezoelettrico (che si trova sulla parte inferiore anteriore del fornello), fino a quando la fiamma dell'indicatore non resti accesa. Premere e mantenere fino in fondo "VTH" fino a quando, al lasciarlo, la fiamma dell'indicatore non si stabilizzi.
- b) A partire da questo momento, per accendere il bruciatore, ruotare il comando "VTH" in senso antiorario, lasciandolo nella posizione della temperatura scelta (si veda tabella n. 2).

2.4.- Arresto del bruciatore del fornello e dell'indicatore

- a) Ruotare il comando "VTH" del termostato (Fig. 9) fino a raggiungere la posizione ★(Indicatore) (Fig. 9 n. 2). Il bruciatore si spegnerà mantenendo l'indicatore acceso.
- b) Per spegnere l'indicatore, premere e portare il comando "VTH" sulla posizione "O" (Fig. 9 n. 1).

3.- MANUTENZIONE

3.1.- Pulizia giornaliera

Affinché l'apparecchio sia sempre in ottime condizioni d'uso, si consiglia di rispettare le seguenti istruzioni:

- a) Non utilizzare prodotti di detersione in polvere o abrasivi.
- b) Non utilizzare tubi d'acqua con spruzzo diretto per la pulizia dell'apparecchio.
- c) Si consiglia di pulire tutti i giorni i vassoi che raccolgono il grasso.
- d) La superficie interna dei fornelli deve essere pulita giornalmente dopo l'uso. Per procedere, deve essere applicato uno dei prodotti sgrassanti specifici che sono in vendita per uso professionale.

3.2.- Indicazioni per l'uso del fornello

- a) Prima di usare il fornello, si consiglia di pulire la parte interna con un panno imbevuto d'acqua insaponata, in questo modo si eviteranno odori sgradevoli nella prima utilizzazione.
- b) Potranno essere utilizzati contemporaneamente diversi vassoi di cottura, e il risultato sarà soddisfacente per tutti grazie al sistema di riscaldamento utilizzato.

3.3.- Componenti funzionali

25. Rubinetto – Valvola del piano di cottura "VM".
26. Coppia termoelettrica del piano di cottura "TM".
27. Rubinetto valvola termostatica del fornello "VTH".
28. Indicatore del fornello "PH".
29. Coppia termoelettrica del fornello "TH".
30. Piezoelettrico "P"

NOTA IMPORTANTE:

La sostituzione di qualsiasi pezzo funzionale che possa mettere in pericolo la sicurezza dell'apparecchio, dovrà essere eseguita da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, ogni qualvolta deve essere sostituito un pezzo funzionale, bisogna verificare che la CHIAVE GENERALE DEL GAS sia ben chiusa e che non ci sia alcuna fiamma nelle vicinanze dell'apparecchio.

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

U876500000