

# **Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

## **General instructions for installation, use and maintenance**

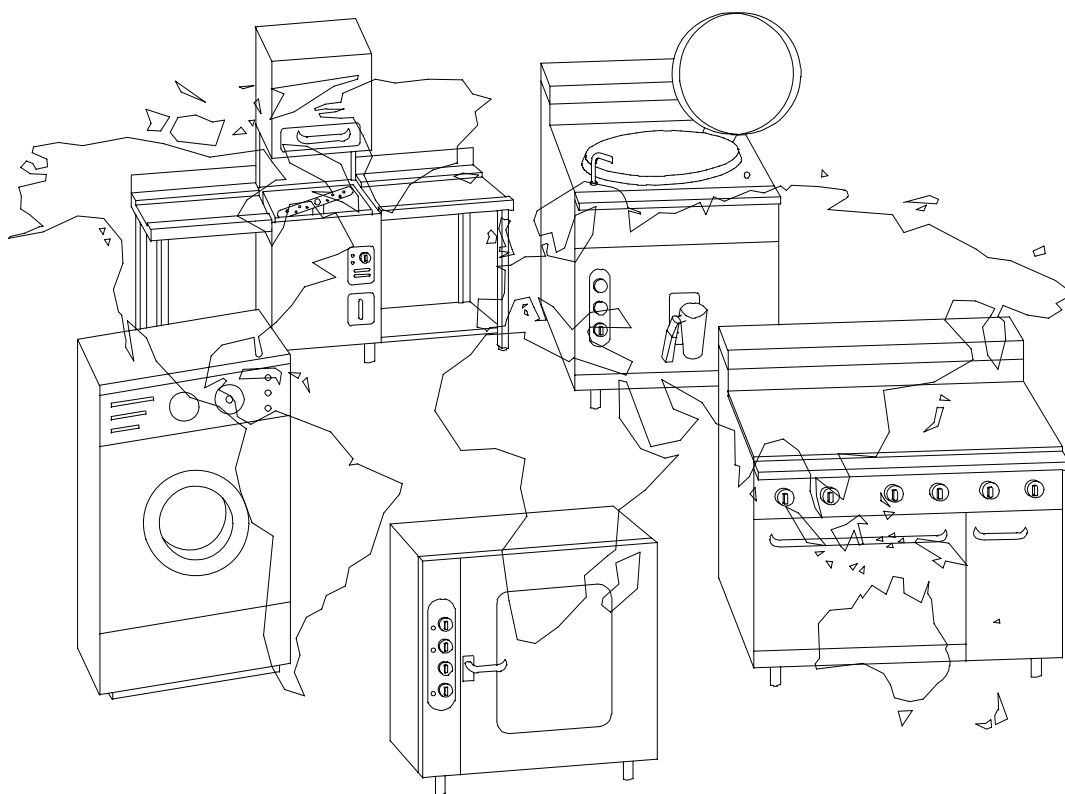
\*\*\*\*\*

## **Allgemeine bedienungssanleitung zur installation, bedienung und wartung**

\*\*\*\*\*

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

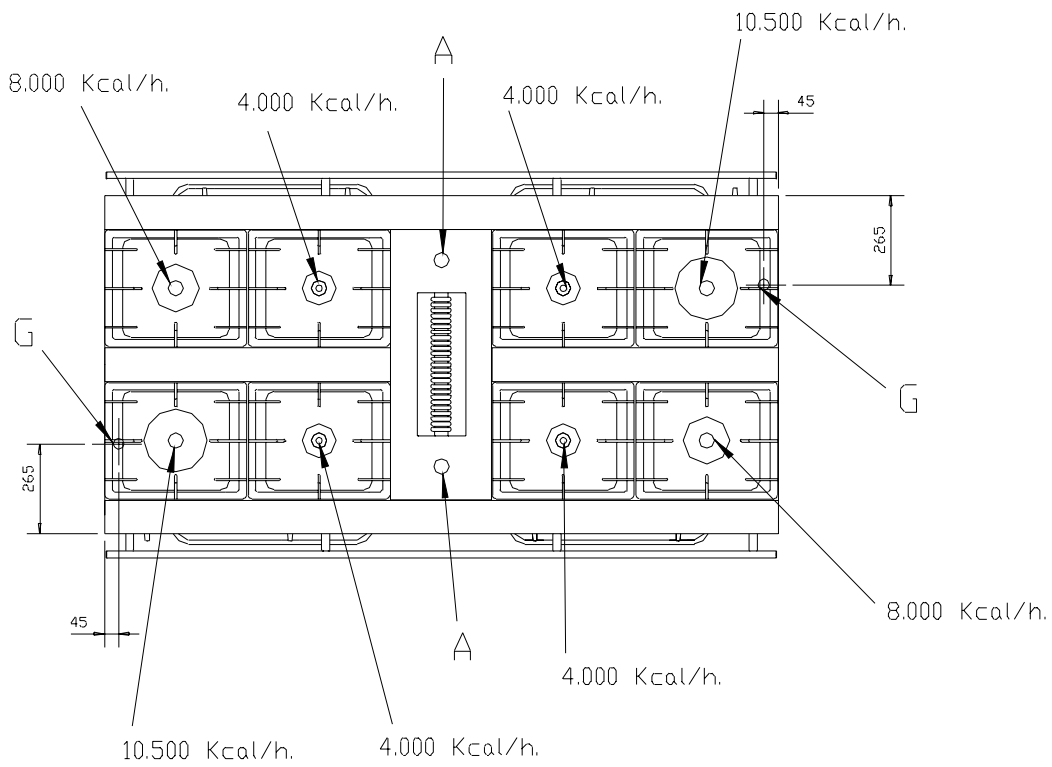
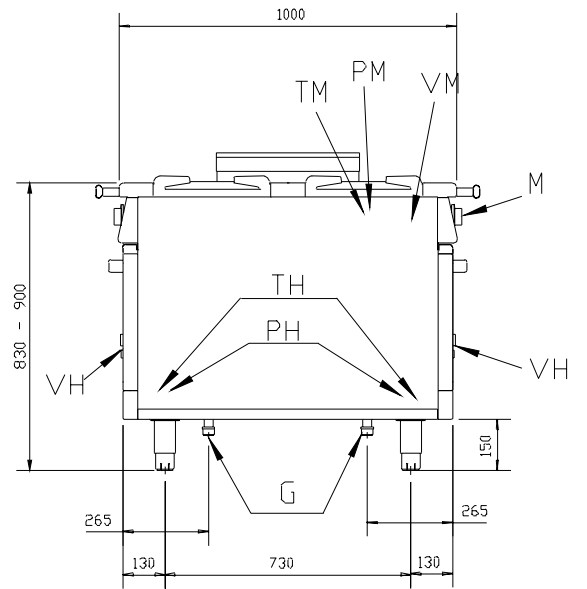
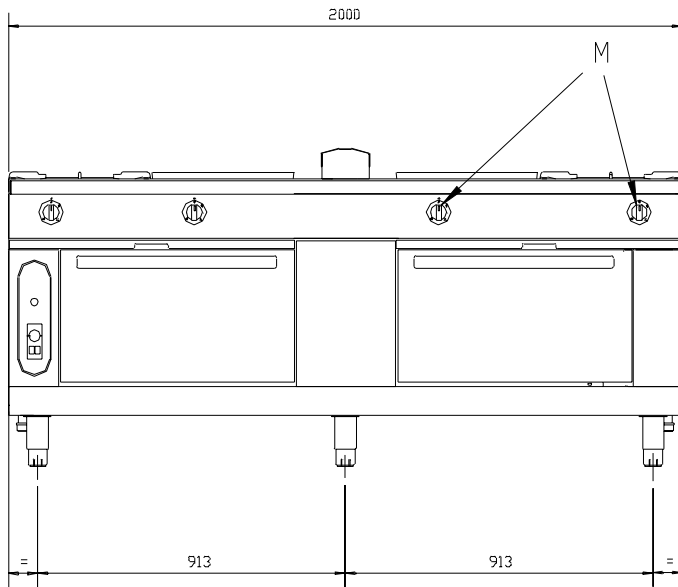
\*\*\*\*\*



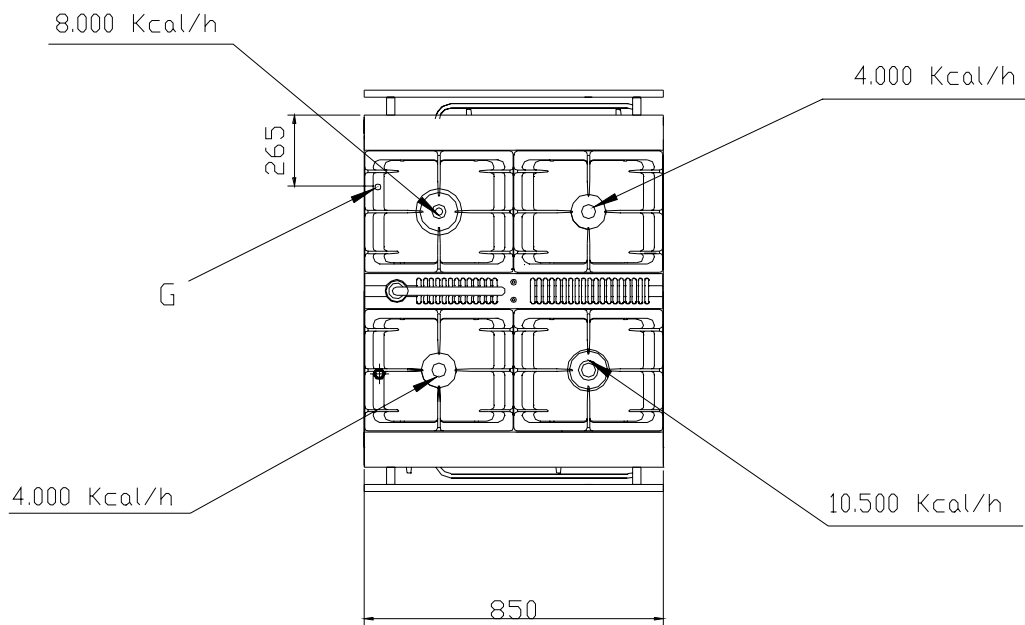
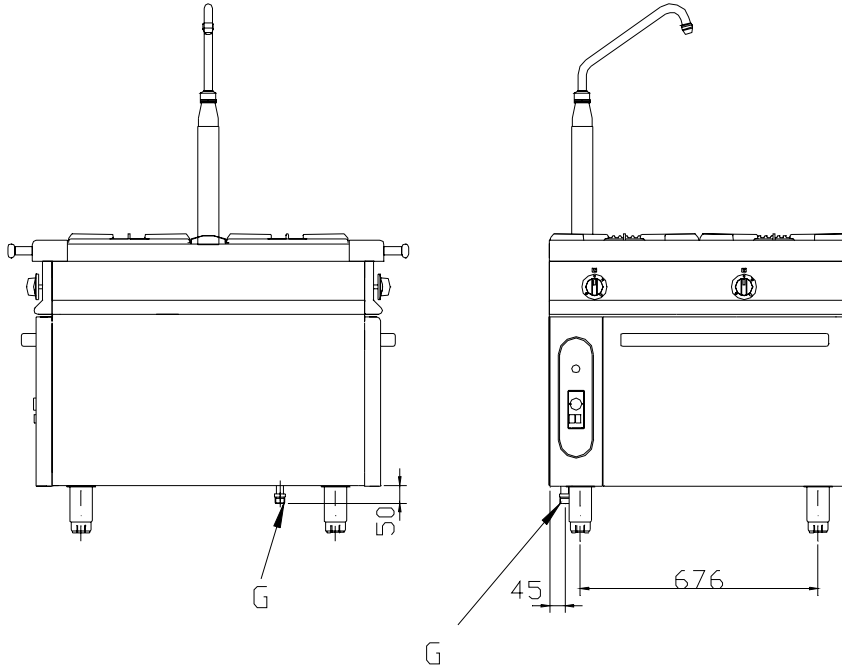
**COCINAS A GAS/  
FOURNEAUX A GAZ /  
GAS COOKERS /  
GAS HERDE  
CUCINA AI GAS**

**Mods: CG-2002  
CG-1502  
CG-1002**

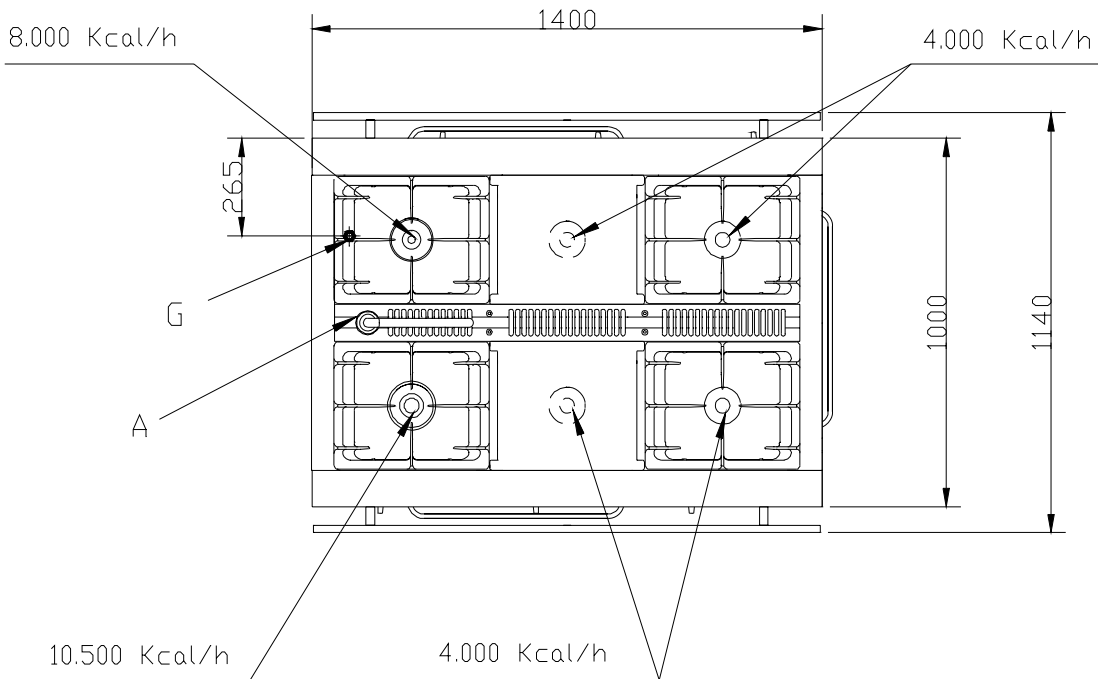
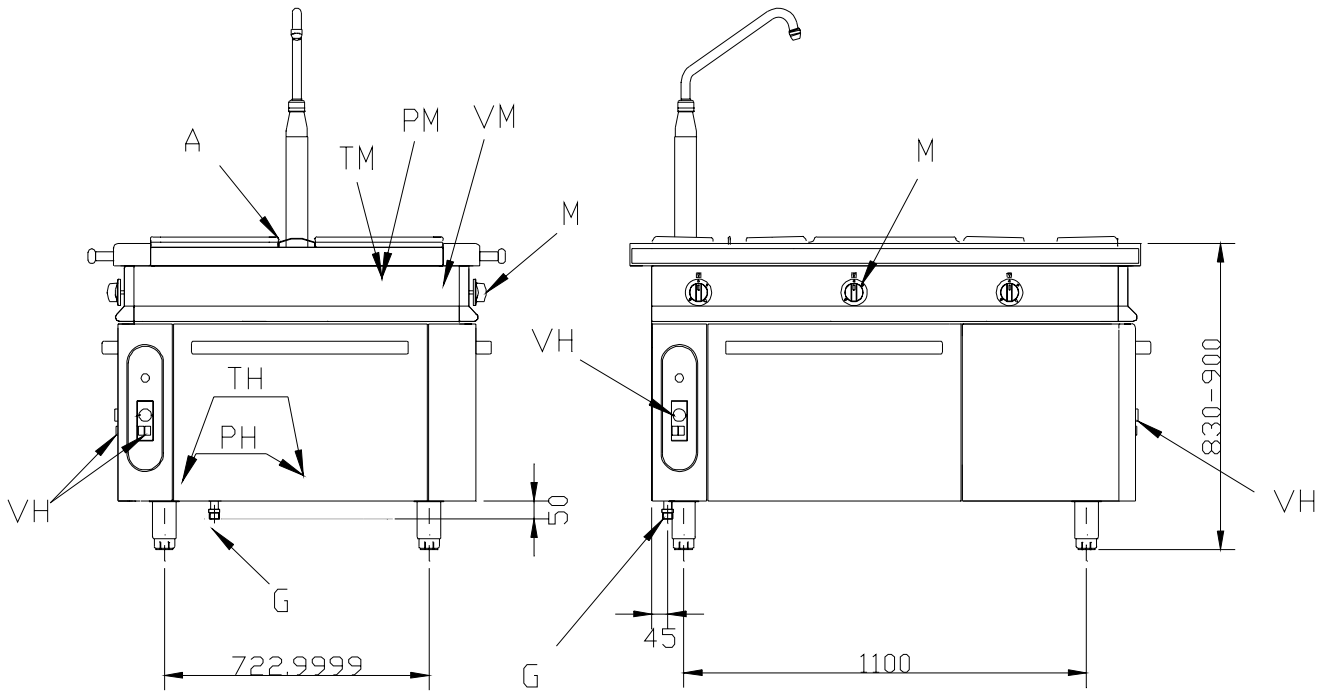
# CG-2002-HP



CG-1002



CG-1502 / RCF-AK 1502



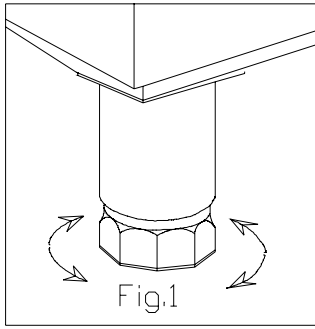


Fig.1

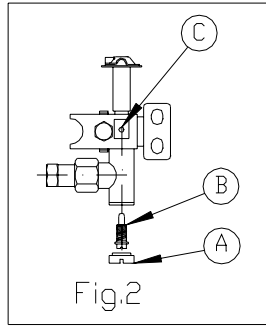


Fig.2

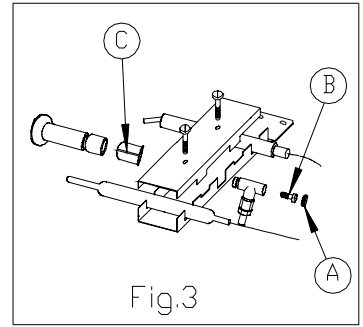


Fig.3

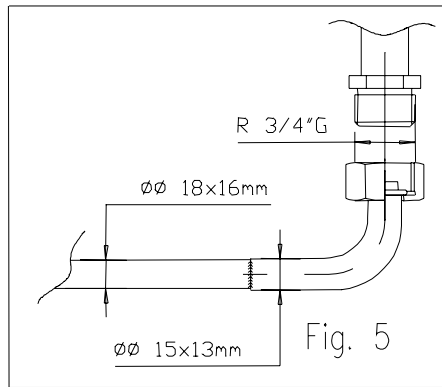
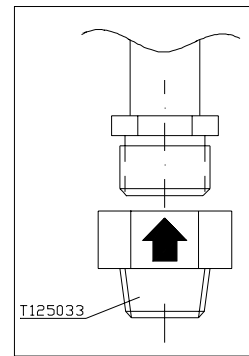


Fig. 5



T125033

Fig. 5 bis

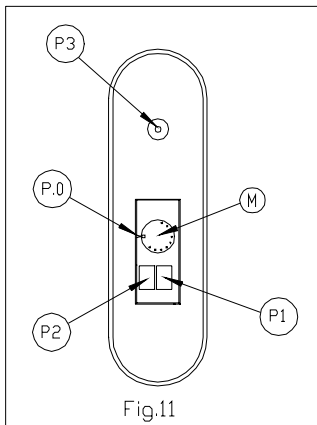


Fig.11

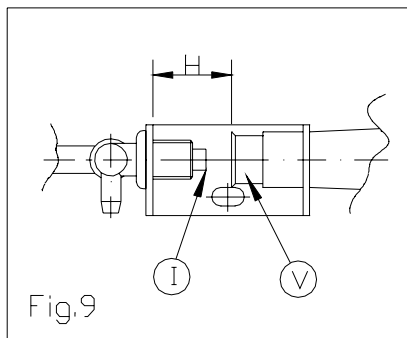


Fig.9

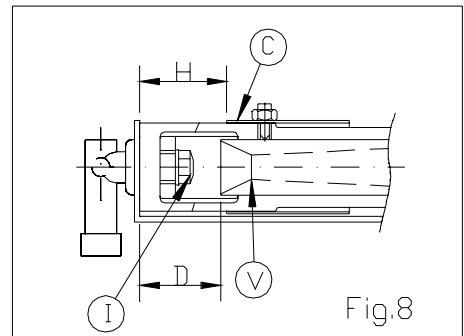


Fig.8

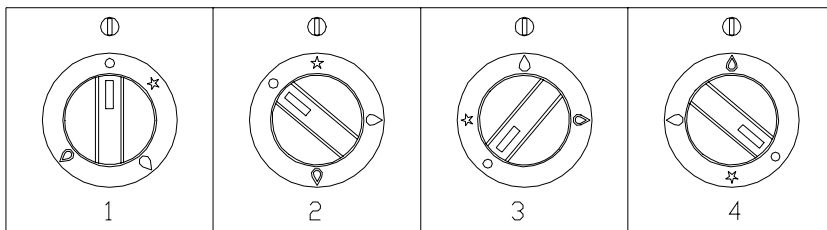


Fig.12

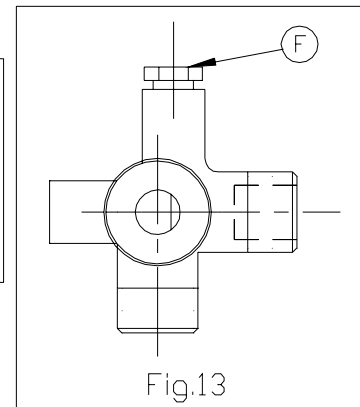


Fig.13













**Tabla de características (n° 1).**

Modelo		CG-1002	CG-1502 RCF-AK 1502	CG-2002-HP	
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850	1400	2000
		Profundidad	1140	1140	1000
		Altura	850	850	900
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	540	540	540
		Profundidad	900	900(440)	900
		Altura	310	310	340
PESO NETO (Kgs.)		175	278	400	
NÚMERO DE QUEMADORES	4.000 (Mesa)		2	4	4
	8.000 (Mesa)		1	1	2
	10.500 (Mesa)		1	1	2
	Homos (Pasante 10.000) (Pequeño 5.500)		1	1 (1)	2
CONSUMOS NOMINALES	m3 /h	G-110	9.67	13.20	19.34
		G-130	5.72	7.80	11.44
		G-150	7.52	8.37	15
		G-20	3.90	5.38	7.8
		G-25	4.63	6.30	9.3
	Kg/h	G-30	3.12	4.26	6.2
		G-31	3.07	4.20	6.14
POTENCIA TOTAL GAS	(Poder calorífico inferior) KW/h	38.2	52.5	76.4	
	(Poder calorífico superior) Kcl/h	36.000	49.500	72000	

**Consumo de aire**

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm³/h
CG-2002-HP	85
CG-1502, RCF-AK 1502	58
CG-1002	44

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

		HORNO	
			
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°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	HORNO
POTENCIA	(Poder calorif. inf.) Kw/h	4,41	8,14	10,50	10,071
TOTAL	(Poder calorif. sup.) Kcal/h	4.000	7.800	10.000	10.000

**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 HORNO(PASANTE)		QUEMADOR HORNO(PEQUEÑO)		PILOTOS MESA		PILOTOS HORNO			
		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)	φInyector (mm)	H (mm)		
1a	G-110	Kcal/m3	2.90	3	25	4.10	8	25	4.90	4	20	5,35	20	3.30	20	REGULABLE	-	REGULABLE	-	
	G-130																			4.532
	G-150																			4.532
2a	G-20	Kcal/m3	1.50	12	25	2.00	12	25	2.35	8	20	2,5	20	1.80	20	0.40	-	0.40	-	
	G-25																			7.372
3a	G-30	Kcal/Kg	1.05	25	1.40	25	1.25	20	1.55	20	30	1,70	30	1.10	30	0.25	-	0.25	-	
																				28 mbar
	50 mbar																			1.066
G-31	37 mbar	1.066	1.05	25	1.40	25	1.25	20	1.55	20	30	1,70	30	1.10	30	0.25	-	0.25	-	

# 1.- INSTALACIÓN

## 1.1.- Emplazamiento.

El emplazamiento y la instalación, debe realizarse siempre por un TECNICO 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 (Fig. 5- Fig. 5 bis).

La toma de gas y su ubicación en el aparato, vienen definidas en las Pag. 1 , 2 y 3 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.  
Quitar las parrillas, placas y quemadores de la mesa de trabajo.  
Sustituir los inyectores “I” (Fig. 8 y 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 y 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 2 y 3.

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, (ver Pag. 1, 2 y 3 letra A) siendo necesario para ello, pedir el KIT correspondiente.

## 2.- USO

NOTA.- Aunque en la versión estándar, están dotados 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” (Pag. 1, 2 y 3) 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.

#### 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).

## **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, sumergiéndolo 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 termostático de horno "VH"
5. Termopar de horno "TH"
6. Piloto de horno "PH"

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, esté cerrado y no hay 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		CG-1002	CG-1502 RCF-AK 1502	CG-2002-HP	
ENCOMBREMENT HORS TOUT	(mm)	Largeur	850	1400	2000
		Profondeur	1140	1140	1000
		Hauteur	850	850	900
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	540	540	540
		Profondeur	900	900(440)	900
		Hauteur	310	310	340
POIDS NET (Kgs.)		175	278	400	
NOMBRE DE BRÛLEURS	4.000 (Plan)		2	4	4
	8.000 (Plan)		1	1	2
	10.500 (Plan)		1	1	2
	Four (Traversant 10.000) (Petit 5.500)		1	1 (1)	2
CONSOMMATIONS NOMINALES	m <sup>3</sup> /h	G-110	9.67	13.20	19,34
		G-130	5.72	7.80	11,44
		G-150	7.52	8.37	15
		G-20	3.90	5.38	7.8
		G-25	4.63	6.30	9.3
	Kg/h	G-30	3.12	4.26	6,2
		G-31	3.07	4.20	6,14
PUISSANCE TOTALE	(Pouvoir calorifique inférieur) KW/h		38.2	52.5	76.4
	(Pouvoir calorifique supérieur) Kcl/h		36.000	49.500	72000

**Débit d'air**

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm <sup>3</sup> /h.
CG-2002-HP	85
CG-1502, RCF-AK 1502	58
CG-1002	44

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

		FOUR	
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°C
		8	340°C

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

PAYS	1ère FAMILLE						2ème FAMILLE						3ème 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	20/2 5			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	20/2 5			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/2 5			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 4.000	BRÛLEUR 8.000	BRÛLEUR 10.500	BRÛLEUR FOUR
PUISSANCE	(Pouvoir calorif. inf.) Kw/h	4.41	8.14	10.50	10,071
TOTALE	(Pouvoir calorif. sup.) Kcal/h	4.000	7.800	10.000	10.000

**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	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 4.000			BRÛLEUR 8000			BRÛLEUR 10.500			BRÛLEUR FOUR (TRAVERSANT)		BRÛLEUR FOUR (PEIT)		VEILLEUSES PLAN		VEILLEUSES FOUR			
		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)	φInjecteur (mm)	H (mm)		
1a	G-110	Kcal/m3	3.515	2.90	3	25	4.10	8	25	4.90	4	20	5,35	20	3,30	20	RÉGLABLE	-	RÉGLABLE	-
	G-130		5.960																	
	G-150		4.532																	
2a	G-20	Kcal/Kg	8.573	1.50	12	25	2.00	12	25	2.35	8	20	2,5	20	1,80	20	0,40	-	0,40	-
	G-25		7.372																	
3a	G-30	Kcal/Kg	10.901	1.05	25	25	1.40	25	20	1.55	20	30	1,70	30	1,10	30	0,25	-	0,25	-
			28 mbar																	
	50 mbar		1.05																	
G-31	11.066	1.05		1.40		1.55		1,70		1,10										

# 1.- INSTALLATION

## 1.1.- Mise en place.

La mise en place et l'installation, doivent toujours être effectuées par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, conformément aux normes en vigueur de chaque pays.

- a) L'installation d'une hotte d'extraction des fumées de combustion est obligatoire, pour un bon fonctionnement de l'appareil.
- b) Installer l'appareil dans un local suffisamment ventilé.
- c) Procéder à la mise à niveau et au réglage en hauteur de l'appareil ( Fig. 1).

## 1.2.- Entrée de gaz.

L'installation doit être équipée d'une vanne à passage et d'un régulateur de pression et il est conseillé d'installer également un robinet d'arrêt pour chaque appareil.

Pour G.L.P., Gaz Naturel et Gaz de Ville le raccordement de l'appareil doit être fait tel qu'indiqué à la (Fig. 5- Fig 5 bis).

Le raccordement de gaz et son emplacement sur l'appareil sont définis Pag. 1, 2 et 3 lettre "G".

## 1.3.- Transformation aux différents gaz.

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, procéder comme suit:

Couper l'entrée de gaz si l'appareil est raccordé. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz doit être réalisée par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**).

### Transformation des brûleurs du plan et du four.

- a) Pour remplacer les injecteurs.  
Retirer les grilles, plaques et brûleurs du plan de travail.  
Remplacer les injecteurs "I" (Fig. 8 y 9), en fonction du gaz à utiliser (Tableau 6).
- b) Réglage de l'entrée d'air dans les brûleurs.  
Placer le régulateur d'air "C" sur "H" et le venturi sur "D" (Fig. 8 y 9), en fonction du gaz à utiliser (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 de procéder au réglage, faire fonctionner le brûleur au maximum pendant au moins 15 minutes.

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

## 1.4.- Robinet d'eau.

Il existe la possibilité, en OPTION, d'installer un ROBINET D'EAU, voir Pag. 1, 2 et 3 Lettre A Demander, pour ce faire, le KIT correspondant

## 2.- UTILISATION

NOTE.- Quoique dans la version standard, sont dotés de grilles sur les brûleurs, il est possible également d'utiliser, en option, des plaques à grillades, qui seront EXCLUSIVEMENT installées sur les brûleurs plus petits (4.000 Kcal/h).

### 2.1.- Allumages des brûleurs du plan.

- a) Ouvrir la vanne de passage de gaz, installée à l'extérieur de l'appareil.
- b) Appuyer légèrement sur la commande "M" (Pag. 1, 2 et 3) correspondant au brûleur que l'on souhaite allumer et la faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position VEILLEUSE (Fig. 12, N° 2). Appuyer à nouveau sur la commande et allumer la veilleuse à l'aide d'une flamme jusqu'à ce qu'elle se stabilise.
- c) Ensuite, pour allumer le brûleur, faire tourner la commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAXIMUM (Fig. 12, N° 3) et position MINIMUM (Fig. 12, N° 4). Lâcher, ensuite, la commande.

IMPORTANT: Pour passer de la position MAXIMUM à une autre position, appuyer sur la commande.

### 2.2.- Mise hors-circuit des brûleurs du plan.

- a) Si l'appareil se trouve en position MAXIMUM, MINIMUM ou intermédiaire, appuyer sur la commande et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position VEILLEUSE (Fig. 12, N° 2) et la maintenir appuyée. Le brûleur s'éteindra et la veilleuse restera allumée.
- b) Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la commande et la faire tourner jusqu'à la position ÉTEINT (Fig. 12, N° 1).

### 2.3.- Bandeau de commandes du four.

#### Allumage du four.

- a) A l'aide du levier à plateaux, retirer le premier plateau du four.
- b) Appuyer sur la touche "P1" (Fig. 11) et appuyer, à la fois, sur la commande piézo-électrique de la veilleuse "P3" (Fig. 11) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse s'allume. Maintenir appuyée à fond la commande P1, jusqu'à ce que, une fois le doigt retiré, la flamme de la veilleuse se stabilise.
- c) Ensuite, pour allumer le brûleur, faire tourner la commande du thermostat "M" (Fig. 11) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le situer dans la position correspondant à la température souhaitée (Cf. tableau n° 2).

#### Mise hors-circuit du four.

- a) Faire tourner la commande du thermostat (Fig. 11) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position veilleuse "PO". Le brûleur s'éteindra et la veilleuse s'allumera.
- b) Pour éteindre la veilleuse, appuyer à fond sur la commande "P2" (Fig. 11).

## **3.- ENTRETIEN**

### **3.1.- Entretien quotidien.**

Pour conserver l'appareil dans les meilleures conditions, suivre les instructions suivantes:

- a) Ne jamais utiliser de produits granuleux ni abrasifs.
- b) Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyage extérieur de l'appareil.
- c) Il est recommandé de nettoyer tous les jours le lèchefrites.
- d) Nettoyer après chaque utilisation l'intérieur du four, à l'aide de produits spécialement conçus à cet effet.

### **3.2.- Entretien périodique.**

Étant donné la simplicité et qualité de ces appareils, leur entretien préventif est facile à réaliser:

- a) Retirer les plateaux, clayettes et diffuseurs et les plonger dans un mélange d'eau tiède et de détergents. Frotter ensuite avec une brosse dure mais non métallique. Bien rincer.
- b) Il convient également de nettoyer régulièrement les veilleuses, pour éviter leur obstruction..

### **3.3.- Conseils d'utilisation du four.**

- a) Avant d'utiliser le four pour la première fois, en nettoyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse, pour éviter les mauvaises odeurs.
- b) Il est possible de faire cuire plusieurs plats à la fois, avec un résultat toujours satisfaisant, grâce au système de chauffage utilisé.

### **3.4.- Composants fonctionnels.**

- 1. Robinet-Vanne plan "VM"
- 2. Voyant plan "PM"
- 3. Thermocouple plan "TM"
- 4. Robinet Thermostatique four "VH"
- 5. Thermocouple four "TH"
- 6. Veilleuse du four "PH"

REMARQUE IMPORTANTE:

Le remplacement de l'un ou l'autre composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité ne peut être réalisé que par un TECHNICIEN AUTORISÉ.

Avant de procéder au remplacement d'un composant fonctionnel, s'assurer que la vanne de passage du gaz soit fermée et qu'il n'y aie aucune flamme à proximité de l'appareil.

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






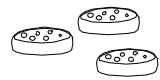






**Specifications table (n° 1)**

Model		CG-1002	CG-1502 RCF-AK 1502	CG-2002-HP	
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	850	1400	2000
		Depth	1140	1140	1000
		Height	850	850	900
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	540	540	540
		Depth	900	900(440)	900
		Height	310	310	340
NET WEIGHT (Kgs.)		175	278	400	
NUMBER OF BURNERS	4.000 (Hob)		2	4	4
	8.000 (Hob)		1	1	2
	10.500 (Hob)		1	1	2
	Oven (Passthrough 10.000) (Small 5.500)		1	1 (1)	2
NOMINAL CONSUMPTION	m3 /h	G-110	9.67	13.20	19,34
		G-130	5.72	7.80	11,44
		G-150	7.52	8.37	15
		G-20	3.90	5.38	7.8
		G-25	4.63	6.30	9,3
	Kg/h	G-30	3.12	4.26	6,2
		G-31	3.07	4.20	6,14
TOTAL POWER	(Lower calorific power) KW/h		38.2	52.5	76.4
	(Higher calorific power) Kcl/h		36.000	49.500	72000

**Consumption of air**

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm <sup>3</sup> /h
CG-2002-HP	85
CG-1502, RCF-AK 1502	58
CG-1002	44

**Oven setting and temperature (aproximate) table (n° 2)**

		OVEN	
			 °C
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°C
		8	340°C

**Table of categories, gases and operating pressures (n° 3)**

COUNTRIES	1st FAMILY						2 <sup>nd</sup> FAMILY						3rd FAMILY					
	Group A		Group C		Group E		Group H		Group L		Group E		Group E+		Group B/P		Group 3+	
	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (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		

**Burner power table (n° 4)**

BURNER		4,000 BURNER	8,000 BURNER	10,500 BURNER	OVEN BURNER
TOTAL	(Low. Calorific power.) Kw/h	4,41	8,14	10,50	10,071
POWER	(Upp. Calorific power.) Kcal/h	4.000	7.800	10.000	10.000

**Different reference gas table (n° 5)**

	Kcal/m <sup>3</sup>					Kcal/kg	
	TOWN GAS			NATURAL GAS		L.P.G..	
	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 (n° 6)**

FAMILY/GAS	Lower calorific power	4.000 BURNER			8.000 BURNER			10.500 BURNER			BURNER OVEN (PASSTHROUGH)		BURNER OVEN (SMALL)		HOB PILOT LIGHTS		OVEN PILOT LIGHTS		
		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)	
1a	G-110	Kcal/m <sup>3</sup>	2.90	3	25	4.10	8	4.90	4	20	5,35	20	3.30	20	ADJUSTABLE	-	ADJUSTABLE	-	
	G-130																		4.532
	G-150																		4.532
2a	G-20	Kcal/m <sup>3</sup>	1.50	12	25	2.00	12	2.35	8	20	2,5	20	1.80	20	0.40	-	0.40	-	
	G-25																		7.372
3a	G-30	Kcal/Kg	10.901	1.05	25	1.40	25	1.55	20	20	1,70	30	1.10	30	0.25	-	0.25	-	
																			28 mbar
	50 mbar																		0.90
G-31	37 mbar	11.066	1.05		1.40		1.55		20	1,70		1.10		0.25		0.25			

# 1.- INSTALLATION

## 1.1.- Positioning.

The positioning of the appliance and installation, should always be carried out by a AUTHORISED SERVICE ENGINEER, in accordance with the regulations in force in each country.

- a) The installation of an extractor hood is essential for the cooker to work properly.
- b) Locate the appliance in properly ventilated premises.
- c) Level and adjust the height of the appliance (Fig. 1).

## 1.2.- Gas connection.

The general installation must be fitted with a stopcock and a pressure regulator. It is also advisable to fit a stopcock for each individual appliance.

For L.P.G., Natural Gas and Town Gas the connection from the appliance to the mains should be as indicated on (Fig 5 Fig 5 bis). The gas intake and its location on the appliance are shown on pages 1 , 2 and 3 by the letter "G".

## 1.3.- Conversion for different types of gas.

If the appliance is set up for a type of gas different to that available in your installation, proceed as follows:

Cut off the supply of gas to the appliance if it is connected. (Any conversion work on the appliance's gas circuit should always be carried out by an AUTHORISED SERVICE ENGINEER).

### Converting hob and oven burners.

- a) Replacing the injectors.  
Remove the grids, plates and burners from the hob.  
Replace the injectors "I" (Fig. 8 y 9) depending on the gas to be used (Table 6).
- b) Burner air adjustment.  
Set the air regulator "C" to the "H" setting and the venturi pipe to the "D" setting (Fig. 8 y 9) in accordance with the gas to be used (Table 6).

### 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 hob tap minimum flow.

IMPORTANT: Before making any adjustments, operate the burner at full power for at least 15 minutes.

- a) For NATURAL GAS and TOWN GAS turn the adjustment screw "F" in one direction or the other until the flame is stable at the minimum setting. For L.P.G. tighten it fully. (Fig. 13).

## 1.4.- Water tap.

AS AN OPTION, it is possible to fit a WATER TAP (see Page 1, 2 and 3 Letter "A"). You need to order the corresponding KIT.

## 2.- USE

NOTE.- Although in the standard version all models, are fitted with grids over the burners, as an option griddle plates can be used, fitted EXCLUSIVELY on the small burners (4,000 Kcl/h).

### 2.1.- Lighting the hob burners.

- a) Turn on the main stopcock fitted on the outside of the appliance.
- b) Gently press the control "M" (Pages 1, 2 and 3) to release it and for the burner to be lit. Turn it anticlockwise to the PILOT setting (Fig. 12, No. 2). Press it again at the new setting and light the pilot with a flame until it stabilises.
- c) Now to light the burner, turn the control anticlockwise to the MAXIMUM settings (Fig. 12, No. 3). MINIMUM setting (Fig. 12, No. 4).  
At this setting release the control.

IMPORTANT: To go from the MAXIMUM setting to any other, always press the control.

### 2.2.- Turning off the hob burners.

- a) At any of the settings: MAXIMUM, MINIMUM or intermediate, press the control and turn it clockwise to the PILOT setting (Fig. 12, No. 2) and release it.  
The burner will now go out and the pilot light will remain on.
- b) To turn off the pilot light, press the control and turn it to OFF position (Fig. 12, No. 1).

### 2.3.- Oven control panel.

#### Turning the oven on.

- a) Using the lever supplied, lift off the first oven plate.
- b) Press the button "P1" (Fig. 11), and at the same time, press the pilot piezoelectric ignition "P3"(Fig. 11) several times, until the pilot light remains on. Keep button P1 pressed in, until you release it. The pilot light will remain stable.
- c) Now to light the burner, turn the thermostat control "M" (Fig. 11) anticlockwise, to the setting for the temperature required (see table N° 2 ).

#### Turning the oven off.

- a) Turn the thermostat control (Fig. 11) clockwise to the pilot setting "PO" The burner will go out and the pilot light will remain on.
- b) To turn off the pilot light, press the button "P2" right in (Fig. 11).

## **3.- MAINTENANCE**

### **3.1.- Daily cleaning.**

To keep the appliance in good condition, it is best to follow these instructions:

- a) Do not use powder or abrasive detergents.
- b) Do not use a hose to clean the appliance.
- c) It is a good idea to clean the grease-collector trays every day.
- 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.- Periodic cleaning.**

Given the simplicity and quality of these appliances, there is not much to keep an eye from the point of view of preventive maintenance.

- a) Remove the plates, grids and diffusers, submerge them in a tray with warm water and a little detergent. Then brush them with a hard non-metallic brush. The same procedure should be followed to clean trays and oven plates in a bath of hot water and detergent.
- b) It is important to periodically clean the pilot lights to prevent them from getting blocked up.

### **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. Hob tap-valve "VM".
2. Hob light "PM".
3. Hob thermocouple "TM".
4. Oven thermostatic tap "VH".
5. Oven thermocouple "TH".
6. Oven pilot "PH".

IMPORTANT NOTE:

The replacement of any functional component that might affect safety, should be done by an AUTHORISED SERVICE ENGINEER.

As a general rule, whenever a functional component is replaced, make sure that the gas main inlet has been turned off and that there are no flames close to the appliance.

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






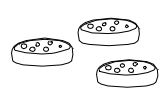



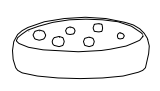


**Tabelle über die technischen Eigenschaften (nr 1)**

Gerätemodell			CG-1002	CG-1502 RCF-AK 1502	CG-2002-HP
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	850	1400	2000
		Tiefe	1140	1140	1000
		Höhe	850	850	900
ABMESSUNGEN OFEN	(mm)	Breite	540	540	540
		Tiefe	900	900(440)	900
		Höhe	310	310	340
NETTOGEWICHT (Kgs.)			175	278	400
ANZAHL DER BRENNER	4.000 (Tisch)		2	4	4
	8.000 (Tisch)		1	1	2
	10.500 (Tisch)		1	1	2
	Backofen (Durchgehend 10.000) (Klein 5.500)		1	1 (1)	2
NENNVERBRAUCHSWERTE	m <sup>3</sup> /h	G-110	9.67	13.20	19,34
		G-130	5.72	7.80	11,44
		G-150	7.52	8.37	15
		G-20	3.90	5.38	7.8
		G-25	4.63	6.30	9.3
	Kg/h	G-30	3.12	4.26	6,2
		G-31	3.07	4.20	6,14
ANSCHLUSSWERT GESAMT	(Unterer Heizwert) KW/h		38.2	52.5	76.4
	(Oberer Heizwert) Kcl/h		36.000	49.500	72000

**Lufverbrauch**

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm <sup>3</sup> /h
CG-2002-HP	85
CG-1502, RCF-AK 1502	58
CG-1002	44

**Tabelle über Stellungen und (ungefähre) Temperaturwerte des Ofens (nr 2)**

		GASHERD	
			
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 20-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°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								FI - 30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE																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	FI - 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	FI - 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	FI - 30		
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NO	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	FI - 30		

### Leistungsangaben der Brenner (nr 4)

BRENNER		BRENNER 4.000	BRENNER 8.000	BRENNER 10.500	BRENNER OFEN
ANSCHLUSS- WERT GESAMT	(unterer Heizwert) kW/h	4,41	8,14	10,50	10,071
	(oberer Heizwert) kcal/h	4.000	7.800	10.000	10.000

### Tabelle über die verschiedenen Bezugsgase (nr 5)

	kcal/m <sup>3</sup>					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 OFEN DURCHGEHEND		BRENNER OFEN KLEIN		PILOT BRENNER TISCH		PILOT BRENNER OFEN							
		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)						
1a	G-110	Kcal/m <sup>3</sup>	3.515	2.90	3	25	4.10	8	25	4.90	4	20	5,35	20	3,30	20	REGULIERBAR	-	REGULIERBAR	-				
	G-130		4.532																					
	G-150		8.573																					
2a	G-20	Kcal/Kg	7.372	1.50	12	25	2.00	12	25	2.35	8	20	2,5	20	1,80	20	0,40	-	0,40	-				
	G-25		11.066																					
3a	G-30	Kcal/Kg	10.901	1.05	25	25	1.40	25	1.40	20	1.55	20	1,70	30	1,10	30	0,25	-	0,25	-				
			28 mbar																		0.90	1.25	1.40	1,45
	50 mbar		11.066																		1.05	1.40	1.55	1,70
G-31	37 mbar																							

# 1.- INSTALLATION

## 1.1.- Aufstellung.

Aufstellung und Installation dürfen nur von eigens hierzu QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL durchgeführt werden, wobei die jeweils geltenden Landesnormen einzuhalten sind.

- 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, Erdgas oder Stadgas hat der Netzanschluß des Gerätes im Sinne der (Abb. 5 Abb 5 bis) zu erfolgen.

Gasanschluß und Verlegung im Gerät werden auf den Seiten 1 , 2 und 3 beschrieben und sind mit dem Buchstaben "G" gekennzeichnet.

Die verschiedenen Optionen für die Durchführung der Gasleitungen werden auf den Seiten 1 und 2 beschrieben und sind 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:

Falls das Gerät angeschlossen ist, den Gasfluß unterbrechen. (Alle Umbauten am Gaskreislauf dürfen nur von QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL vorgenommen werden).

### Umbau der Tisch- und Ofenbrenner.

- a) Auswechseln der Injektoren.  
Die Roste, Platten und Tischbrenner abnehmen.  
Auswechseln der Injektoren "I" ( Abb. 8) je nach verfügbarer Gasart ( Tabelle 6).
- b) Regulierung 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 Mindestdurchflußmengen 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, (Siehe Seite 1 2 oder 3 Buchstabe A). Hierzu muß dann der entsprechende Zubehörsatz bestellt werden (Abb. 14).

## 2.- GEBRAUCH

HINWEIS.- Alle Gerätemodelle sind 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 (Seite 1, 2 oder 3), 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. 4). 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 sich diese 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.- Ofen-Bedienfeld.

#### Zünden 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 mehrmals betätigt "P3" (Abb. 11), bis der 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 in die Stellung Anzeigelampe "PO". drehen. In dieser Stellung geht der Brenner aus, wobei der Pilotbrenner eingeschaltet bleibt.
- b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners wird der Druckknopf "P2" bis zum Anschlag gedrückt (Abb. 11).

## **3.- WARTUNG**

### **3.1.- Täglich durchzuführende Reinigungsarbeiten.**

Damit sich das Gerät stets in optimalen Gebrauchsbedingungen befindet, sollten die folgenden Anweisungen eingehalten 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, handelsüblich 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. Thermostathahn für den Ofen "VH"
5. Thermoelement für den Ofen "TH"
6. Ofen-Schalter "PH"

#### **WICHTIGER HINWEIS:**

Das Auswechseln sicherheitsrelevanter Funktionsbauteile darf nur von QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL vorgenommen werden.

Als allgemeinen Sicherheitsmaßnahme sollte beim Auswechseln von Funktionsbauteilen stets der Gas-Haupthahn geschlossen ist. Weiterhin dürfen sich weder Feuer noch offene Flammen in Gerätenähe befinden.

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










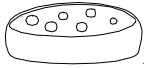

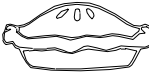
**Tabella delle caratteristiche (n. 1).**

Modello		CG-1002	CG-1502 RCF-AK 1502	CG-2002-HP	
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	850	1400	2000
		Profondità	1140	1140	1000
		Altezza	850	850	900
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	540	540	540
		Profondità	900	900(440)	900
		Altezza	310	310	340
PESO NETTO (Kg.)		175	278	400	
NUMERO DI BRUCIATORI	4.000 (Piano cottura)		2	4	4
	8.000 (Piano cottura)		1	1	2
	10.500 (Piano cottura)		1	1	2
	Forni (Passante 10.000) (Piccolo 5.500)		1	1 (1)	2
CONSUMI NOMINALI	m <sup>3</sup> /h	G-110	9.67	13.20	19.34
		G-130	5.72	7.80	11.44
		G-150	7.52	8.37	15
		G-20	3.90	5.38	7.8
		G-25	4.63	6.30	9.3
	Kg/h	G-30	3.12	4.26	6.2
		G-31	3.07	4.20	6.14
POTENZA TOTALE GAS	(Potere calorifico inferiore) KW/h	38.2	52.5	76.4	
	(Potere calorifico superiore) Kcl/h	36.000	49.500	72000	

**Consumi di aria**

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm <sup>3</sup> /h
CG-2002-HP	85
CG-1502, RCF-AK 1502	58
CG-1002	44

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

			FORNO
 220-280°C	 230-250°C		 °C
 250-300°C	 230-250°C	1	125° C
		2	175° C
 220-250°C	 210-240°C	3	215° C
		4	250° C
 200-220°C	 200-230°C	5	265° C
		6	285° C
 220-250°C	 190-210°C	7	310° C
		8	340° C

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

PAESI	1 <sup>a</sup> FAMIGLIA						2 <sup>a</sup> FAMIGLIA						3 <sup>a</sup> 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+	20/25				G-30+	28/37
DE										G-20	20					50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+	28/37
FR			G-130	8								G-20+	20/25				G-30+	28/37
IE							G-20	20									G-30+	28/37
LU												G-20+	20/25				G-30+	28/37
NL									G-25	25					G-30/	30		
PT							G-20	20									G-30+	30/37
GB							G-20	20									G-30+	28/37
AT							G-20	20						G-30/	50			
FI							G-20	20						G-30/	30			
GR							G-20	20									G-30+	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
SE	G-110	8					G-20	20						G-30/	30			
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
NR	G-110	8					G-20	20						G-30/	30			

**Tabella delle potenze dei bruciatori (n. 4)**

	BRUCIATORE	BRUCIATORE 4.000	BRUCIATORE 8.000	BRUCIATORE 10.500	FORNO
POTENZA	(Potere calorifico inf.) Kw/h	4,41	8,14	10,50	10,071
TOTALE	(Potere calorifico sup.) Kcal/h	4.000	7.800	10.000	10.000

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

	Kcal/m <sup>3</sup>					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 FORNO(PASSANTE)		BRUCIATORE FORNO(PICCOLO)		SPIE PIANO COTTURA		SPIE FORNO					
		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)	φIniettore (mm)	H (mm)				
1a	G-110	2.90	3	25	4.10	8	2.35	8	20	5,35	20	3.30	20	REGOLABILE	-	0.40	-	-				
	G-130																		4.90	4	1,70	1.10
	G-150																		4.532	1.55	1.10	
2a	G-20	1.50	12	25	2.00	12	2.35	8	20	2,5	20	1.80	20	0.40	-	0.40	-	-				
	G-25																		7.372	1.40	1.10	
3a	G-30	10.901	25	1.40	25	1.40	20	1.55	20	1,70	30	1	30	0.25	-	0.25	-	-				
																			28 mbar	1.05	1.10	
	50 mbar																		0.90	1.10		
G-31	11.066	1.05	1.40	1.55	1.70	1.10																

# 1.- INSTALLAZIONE

## 1.1.- Piazzamento.

Il piazzamento e l'installazione devono essere eseguiti esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO, nel pieno rispetto delle norme nazionali vigenti.

- a) Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una cappa aspirante.
- b) Piazzare 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, è inoltre consigliabile prevedere anche un rubinetto di arresto per ciascun apparecchio.

Per G.L.P., gas naturale e gas di città, l'allacciamento dell'apparecchio a rete deve essere eseguito come indicato nella Fig. 5 Fig. 5 bis.

La presa del gas e la relativa posizione sull'apparecchio sono indicate a pag. 1, 2 e 3 con la lettera "G".

## 1.3.- Adattamento ai vari gas.

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

Chiudere il rubinetto del gas (qualunque modifica delle condizioni del circuito del gas dell'apparecchio, deve essere eseguita esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO).

### Adattamento dei bruciatori del piano di cottura e del forno.

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

NOTA BENE: prima della regolazione, il bruciatore deve essere fatto funzionare 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., stringere a fondo. (Fig. 13).

## 1.4.- Rubinetto dell'acqua.

OPZIONALMENTE esiste la possibilità di installare un RUBINETTO DELL'ACQUA (vedi pag. 1, 2 e 3 lettera A) richiedendo l'apposito KIT.

## 2.- USO

NOTA.- Anche se la versione standard è munita di griglie sui bruciatori, opzionalmente si possono richiedere le piastre da collocare ESCLUSIVAMENTE sui bruciatori piccoli (4.000 Kcal/h).

### 2.1.- Accensione dei bruciatori del piano di cottura.

- a) Aprire il rubinetto generale situato all'esterno dell'apparecchio.
- b) Premere leggermente fino a sbloccare la manopola "M" (Pag. 1, 2 e 3) relativa al bruciatore da accendere e girarla in senso antiorario fino alla posizione SPIA (Fig. 12, N. 2), premere di nuovo la manopola su questa posizione ed avvicinare una fiamma alla spia finché non si accende e si stabilizza.
- c) Da questo momento, per accendere il bruciatore, girare la manopola in senso antiorario fino alle posizioni MASSIMO (Fig. 12, N. 3) o MINIMO (Fig. 12, N. 4). Rilasciare quindi la manopola.

NOTA BENE: per passare dalla posizione MASSIMO a qualunque altra, occorre sempre premere la manopola.

### 2.2.- Spegnimento dei bruciatori del piano di cottura.

- a) Da qualunque posizione (MASSIMO, MINIMO o medio), premere la manopola e girarla in senso orario fino alla posizione SPIA (Fig. 12, N. 2) e quindi rilasciarla. In questa posizione il bruciatore si spegne e rimane accesa la spia.
- 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.

#### Accensione del forno.

- a) Servendosi della leva per il sollevamento delle piastre, rimuovere la prima piastra 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 rimane accesa la fiamma. Mantenere premuto a fondo "P1" finché, quando lo si rilascia, la fiamma della spia non si stabilizza.
- c) Da questo momento, per accendere il bruciatore, girare la manopola del termostato "M" (Fig. 11) in senso antiorario, fino alla 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, mentre rimane accesa la spia.
- b) Per spegnere la spia, premere a fondo il pulsante "P2" (Fig. 11).

## **3.- MANUTENZIONE**

### **3.1.- Pulizia quotidiana.**

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

- a) Non usare detersivi in polvere o abrasivi.
- b) Per pulire l'apparecchio, non usare un getto d'acqua.
- c) È conveniente pulire tutti i giorni i vassoi per la raccolta del grasso.
- d) La superficie interna dei forni va pulita tutti i giorni dopo l'uso con un prodotto sgrassante specifico reperibile in commercio.

### **3.2.- Pulizia periodica.**

Data la semplicità e la qualità di questi apparecchi, sono pochi gli aspetti a cui si deve fare attenzione dal punto di vista della manutenzione preventiva.

- a) Rimuovere le piastre, le griglie e i diffusori, immergendoli in acqua tiepida con un po' di detersivo. Quindi strofinare con una spazzola resistente, che non sia metallica. La stessa procedura deve essere seguita per la pulizia delle teglie e delle piastre del forno.
- b) Un aspetto importante è la pulizia periodica delle spie per evitare che rimangano ostruite.

### **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 insaponata, per eliminare il tipico odore di nuovo.
- b) È possibile fare cuocere il contenuto di più teglie allo stesso tempo: il risultato 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 termostatico del forno "VH"
5. Termocoppia del forno "TH"
6. Spia del forno "PH"

NOTA BENE:

La sostituzione di qualunque componente funzionale che possa interessare la sicurezza deve essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, ogniqualvolta sia necessario sostituire un componente funzionale, occorre assicurarsi che il rubinetto generale del gas o l'interruttore generale siano chiusi e che non vi siano fiamme libere nei pressi dell'apparecchio.

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

**U-706502**