

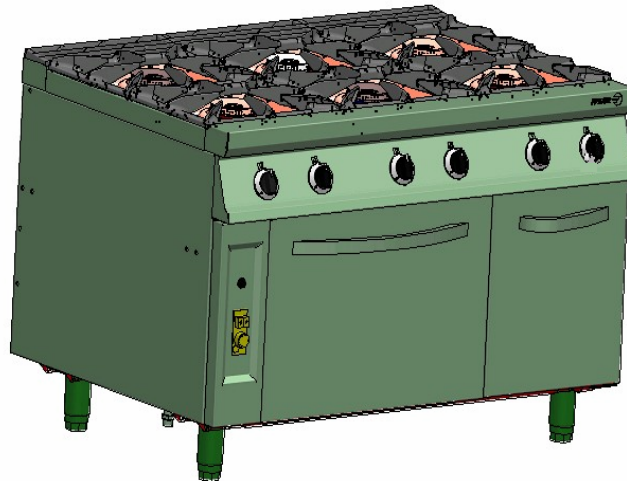
**Instrucciones generales para la instalación, uso y mantenimiento
COCINAS A GAS**

**Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien
FOURNEAUX A GAZ**

**General instructions for installation, use and maintenance
GAS RANGES**

**Allgemeine bedienungssanleitung zur installation, bedienung und
wartung
GAS HERDE**

**Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
CUCINE A GAS**



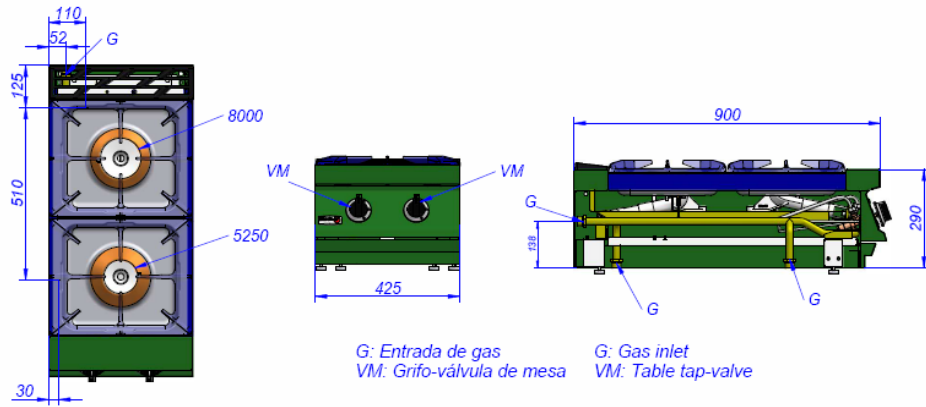
Mod:

CG9-20; CG9-20 H
CG9-40; CG9-40 H; CG9-40 I
CG9-60; CG9-60 H; CG9-60 I
CG9-41; CG9-41 H; CG9-41 I
CG9-61; CG9-61 H; CG9-61 I; CG9-61 OP
CG9-82; CG9-82 I
CG9-10
CG9-11
CG9-51
CGF9-120 I; CGF9-120 D; CGF9-121 I; CGF9-121 D
CGE9-41

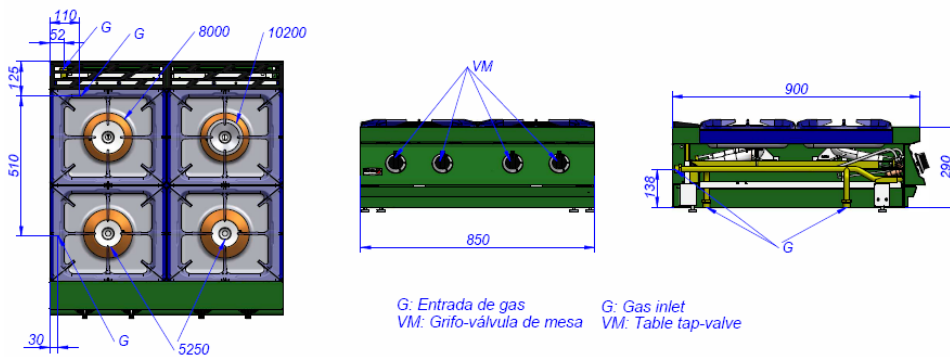


U026508-01

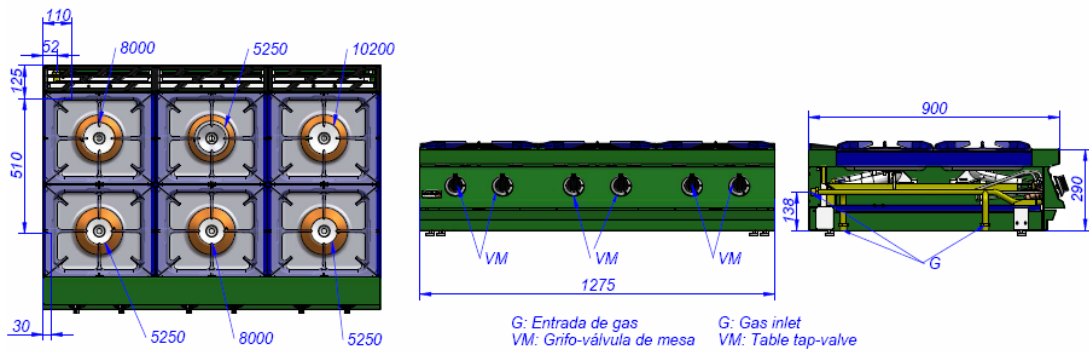
CG9-20



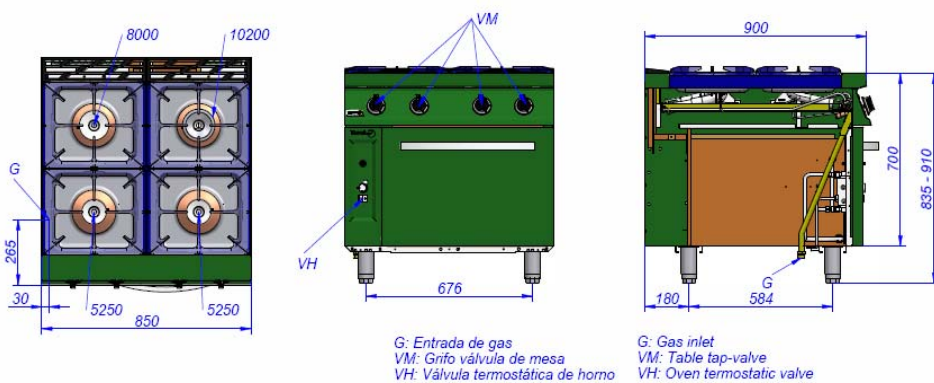
CG9-40



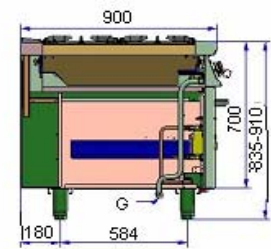
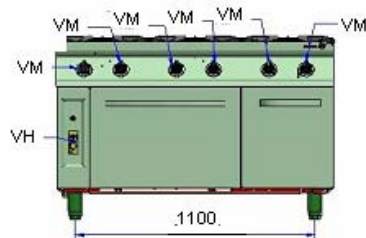
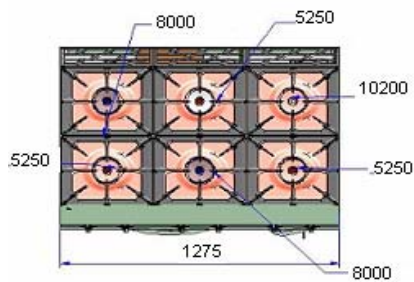
CG9-60



CG9-41



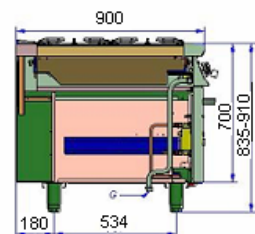
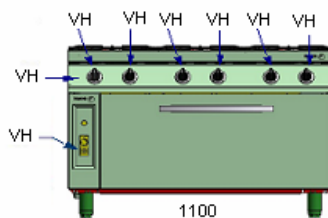
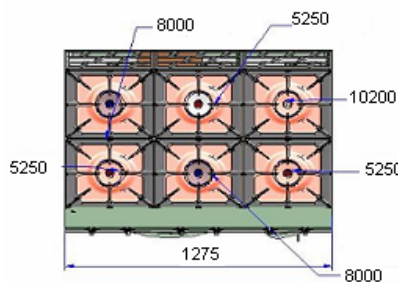
CG9-61



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

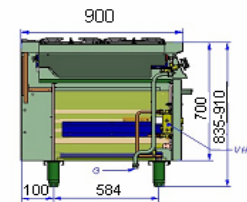
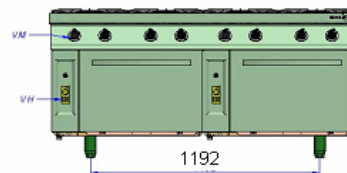
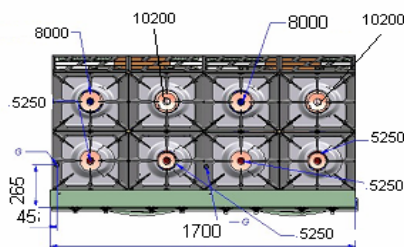
CG9-61 OP



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

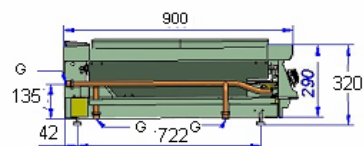
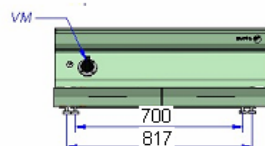
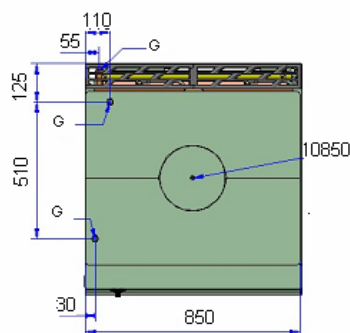
CG9-82



G: Entrada de gas
VM: Grifo-válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

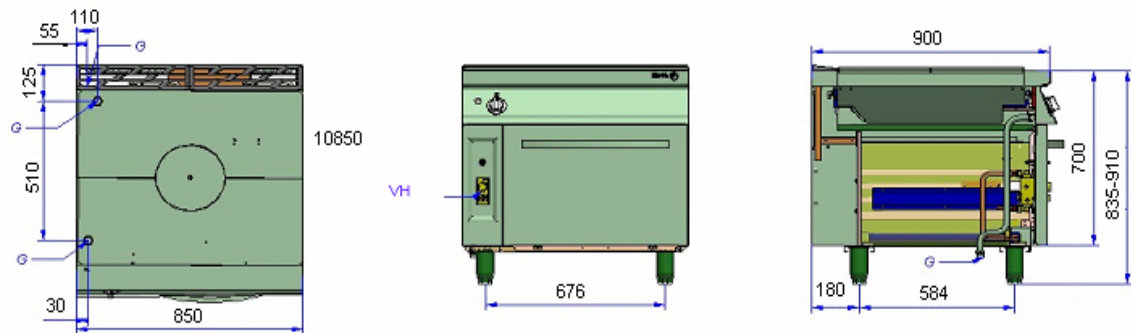
CG9-10



G: Entrada de gas
VM: Grifo-válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

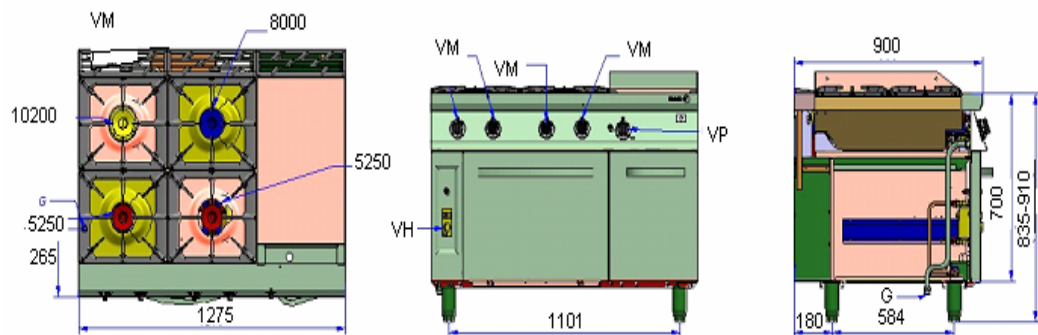
CG9-11



G:Entrada de gas
VH:Valvula termostatica de horno
VM:Grifo valvula de mesa

G: Gas inlet
VM:Table Tap valve
VH:Oven thermostatic valve

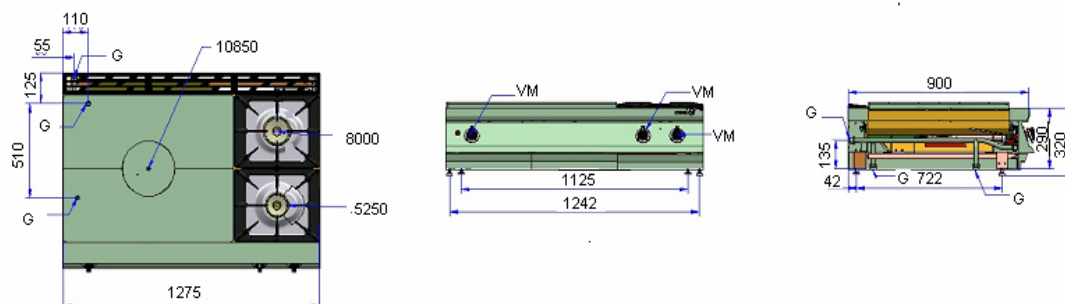
CG9-51



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno
VP: Válvula termostática de plancha

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve
VP: Hotplate thermostatic valve

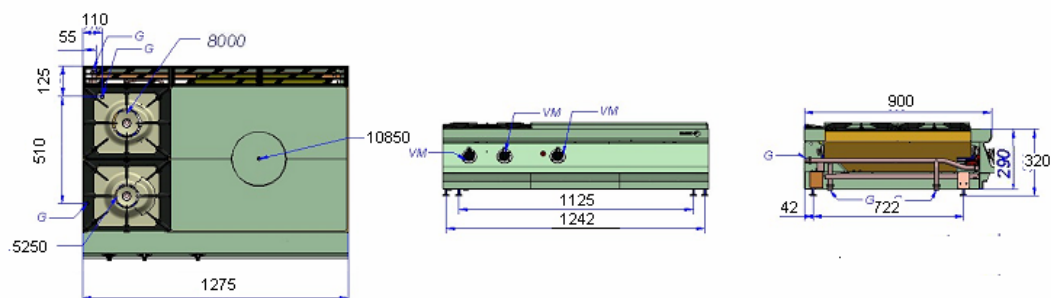
CGF9-120 I



E: Entrada de gas
VM:grifo valvula de mesa

G:Gas inlet
VM:Table valve

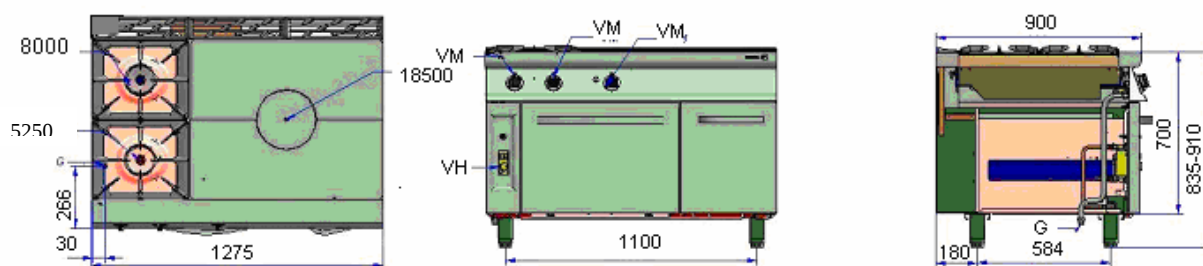
CGF9-120 D



E: Entrada de gas
VM: grifo valvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table valve

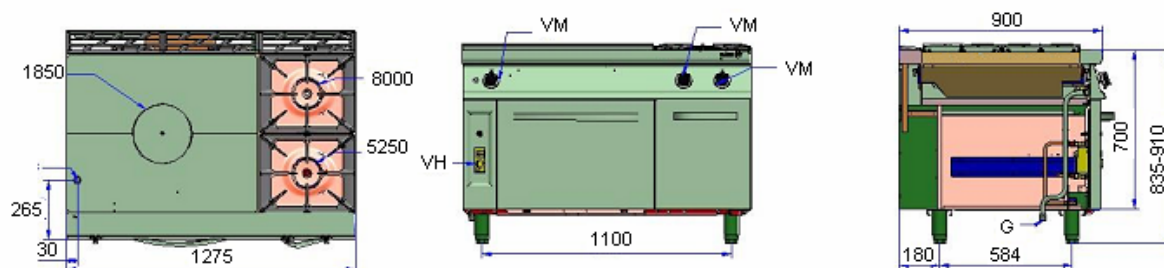
CGF9-121 D



G: Entrada de gas
VH: Valvula termostatica de horno
VM: Grifo valvuila de mesa

G: Gas inlet
VM: Table Tap valve
VH: Oven thermostatic valve

CGF9-121 I



G: Entrada gas
VM: Rubinetto-valvola del piano cottura
VH: Valvola termostatica del forno

G: Gas inlet
VM: Table Tap valve
VH: Oven thermostatic valve

CGE9-41

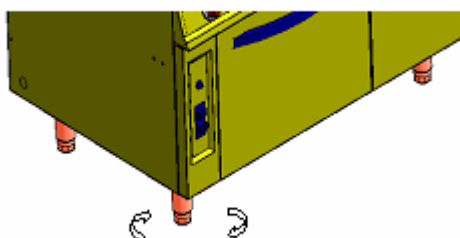
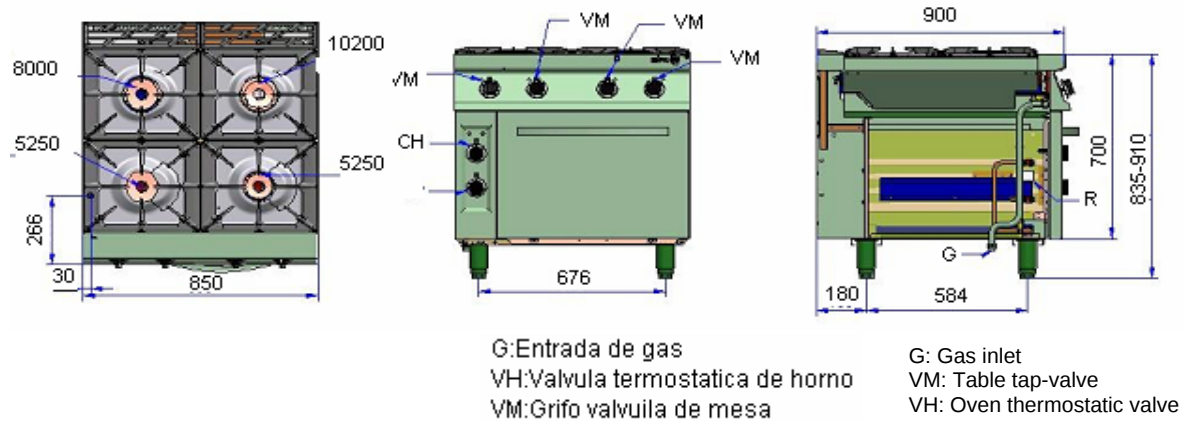


Fig.1

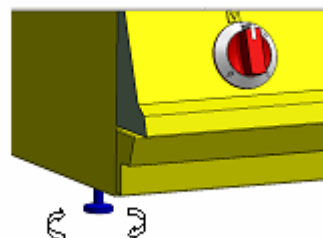


Fig.1A

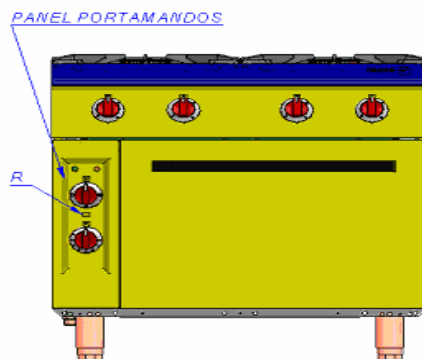


Fig.2

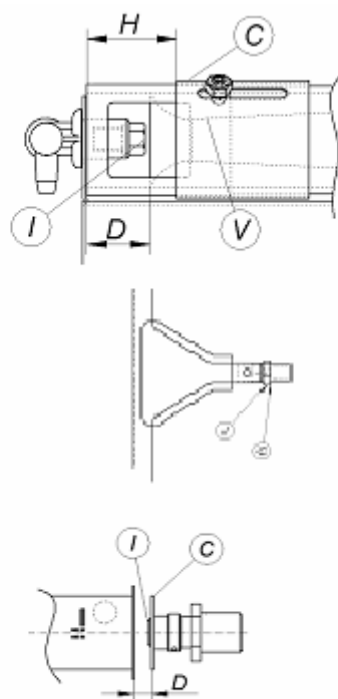


Fig.3

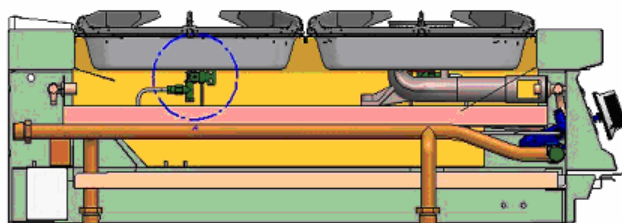


Fig.4

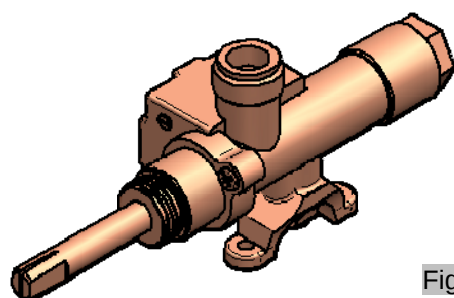
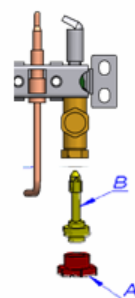


Fig 5

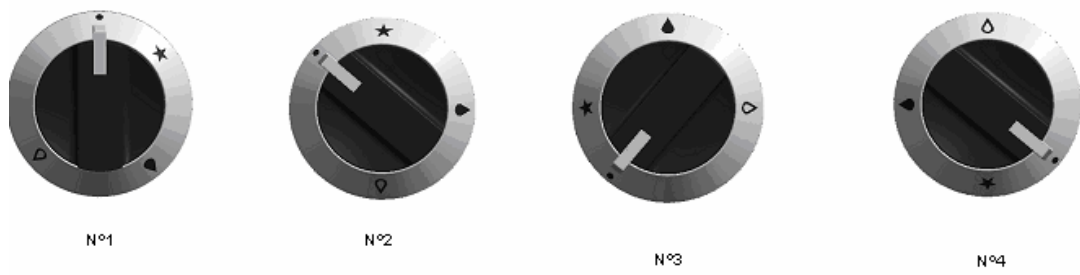


FIG.6

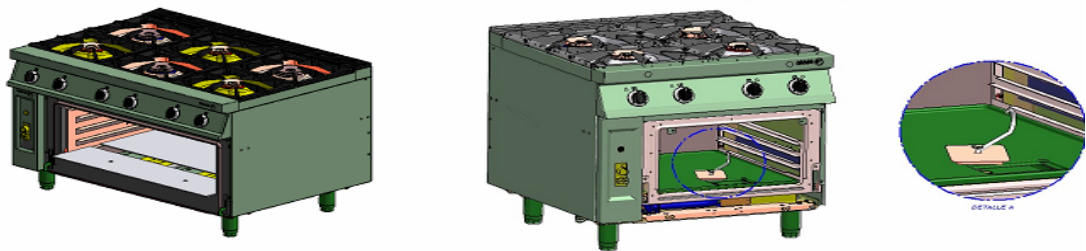


Fig.7

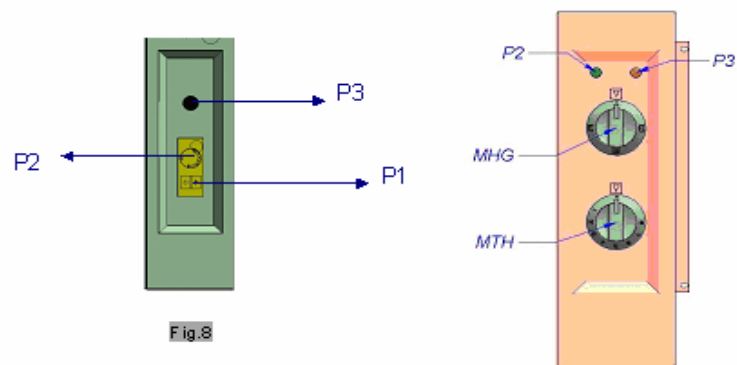
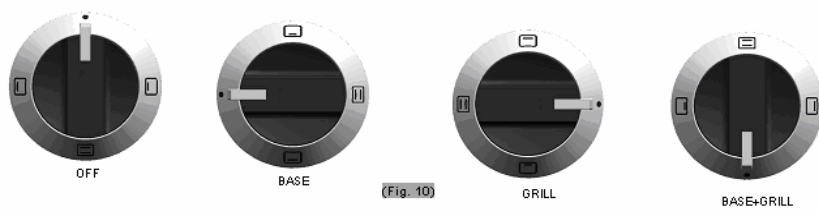


Fig.8

Fig.8



(Fig. 10)



(Fig. 11)

Estimado cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nueva cocina.

FAGOR

índice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1-5
Características técnicas	9
Emplazamiento y nivelación	14
Conexión eléctrica	14
Conexión y transformación a distintos gases	14-15

Uso

Encendido del aparato	15-16
------------------------------	--------------

Mantenimiento

Mantenimiento	17
----------------------	-----------

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	18
--	-----------

Características técnicas (Tabla nº 1)

Modelo			CG9-20	CG9-40	CG9-41	CG9-60	CG9-61	CG9-61 OP	CG9-82	CG9-11	CG9-10	CGE9-41
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	425	850	850	1275	1275	1275	1700	850	850	850
		Profundidad	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
		Altura	300	300	850	300	850	850	850	850	300	300
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	---	540	935	540	540	---	540
		Profundidad	---	---	660	---	660	760	660	660	---	660
		Altura	---	---	305	---	305	300	305	305	---	305
PESO NETO (kg)			50	88	142	140	185	233	275	215	175	144
NÚMERO DE QUEMADORES	5.250 (Mesa)		1	2	2	3	3	3	4	-	-	2
	8.000 (Mesa)		1	1	1	2	2	2	2	-	-	1
	10.200 (Mesa)		-	1	1	1	1	1	2	-	-	1
	10.850 (Mesa)		-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
	8.600 (Horno)		-	-	1	-	1	-	2	1	-	-
	2x7650 (Horno)		-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
CONSUMES NOMINALES	m³/h	G-110	2.918	5.836	7.902	8.754	10.82	12.705	15.804	4.94	2.72	5.836
		G-130	1.894	3.788	5.234	5.682	7.128	8.011	10.468	2.61	1.60	3.788
		G-150	2.256	5.836	6.11	6.768	8.366	9.823	12.22	3.82	2.10	5.836
		G-20	1.402	2.804	3.947	4.206	5.116	5.825	7.894	2.15	1.24	2.804
		G-25	1.49	2.98	3.644	4.47	5.454	6.353	7.288	2.50	1.44	2.98
	Kg/h	G-30	1.103	2.286	3.105	3.309	4.024	4.582	6.21	1.60	0.92	2.286
		G-31	1.086	2.172	3.058	3.258	3.964	4.513	6.116	1.58	0.91	2.172

(Tabla nº 2)

Modelo			CG9-20 H	CG9-40 H	CG9-41 H	CG9-60 H	CG9-61 H	
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	425	850	850	1275	1275	
		Profundidad	900	900	900	900	900	
		Altura	300	300	850	300	850	
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	---	540	
		Profundidad	---	---	660	---	660	
		Altura	---	---	305	---	305	
PESO NETO (kg)			50	88	142	140	185	
NÚMERO DE QUEMADORES		8.000 (Mesa)	1	3	3	5	5	
		10.200 (Mesa)	1	1	1	1	1	
		8.600 (Horno)	-	-	1	-	1	
CONSUMES NOMINALES		m³/h	G-20	1,72	3,70	4,61	5,42	6,33
			G-25	2,00	4,30	5,36	6,30	7,36
		Kg/h	G-30	1,36	2,91	3,62	4,26	4,98
			G-31	1,34	2,86	3,57	4,20	4,90

(Tabla nº 3)

Modelo			CG9-40 I	CG9-60 I	CG9-41 I	CG9-61 I	CG9-82 I
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850	1275	850	1275	1700
		Profundidad	900	900	900	900	900
		Altura	300	300	850	850	850
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	540	540
		Profundidad	---	---	660	660	660
		Altura	---	---	305	305	305
PESO NETO (kg)			88	140	142	185	275
NÚMERO DE QUEMADORES	5.250 (Mesa)		3	4	3	4	4
	6.000 (Mesa)		1	1	1	1	2
	8.600 (Horno)		-	1	-	1	2
	6.000 (Mesa)		-	-	1	1	1
CONSUMES NOMINALES	m³/h	G-20	2,09	3,42	2,78	4,11	6,38
		G-25	2,43	3,97	3,23	4,76	7,36
	Kg/h	G-30	1,65	2,63	2,18	3,18	4,88
		G-31	1,62	2,59	2,15	3,12	4,74

(Tabla nº 4)

Modelo			CGF9-120 I	CGF9-120 D	CGF9-121 I	CGF9-121 D
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	1275	1275	1275	1275
		Profundidad	900	900	900	900
		Altura	300	300	850	900
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	-	-	540	540
		Profundidad	-	-	660	660
		Altura	-	-	305	305
PESO NETO (kg)			165	165	264	264
NÚMERO DE QUEMADORES	5.250 (Mesa)		1	1	1	1
	8.000 (Mesa)		1	1	1	1
	10.850 (Mesa)		1	1	1	1
	8.000 (Horno)		-	-	1	1
CONSUMES NOMINALES	m³/h	G-110	6,28	6,28	6,28	6,28
		G-130	3,70	3,70	3,7	5,00
		G-150	4,90	4,90	4,90	4,90
		G-20	2,57	2,57	3,48	3,48
		G-25	2,99	2,99	4,05	4,04
	Kg/h	G-30	2,00	2,00	2,74	2,74
		G-31	1,99	1,99	2,70	2,70

Nota: La versión gas villa llevará quemadores de 8000 en lugar de los de 10200

Potencias de los quemadores (Tabla nº 5)

QUEMADOR		QUEMADOR	QUEMADOR	QUEMADOR	QUEMADOR	QUEMADOR	HORNO	HORNO
		5.250	6.000	8.000	10.200	10850	OP	8.600
POTENCIA	(Poder calorif. inf.) kW/h	5.78	6,42	8,14	10,7	11,75	16	9,2
TOTAL	(Poder calorif. sup.) Kcl/h	5.250	6.000	8.000	10.200	10.850	15.300	8.600

Gases de referencia (Tabla nº 6)

	Kcal/m3								Kcal/kg	
	GAS CIUDAD				GAS NATURAL				G.L.P.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PODER CALORIFICO. INFERIOR	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Consumo de aire (Tabla nº 7)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm³/h
CG9-10	13
CG9-20	14
CG9-20 H	18
CG9-40 I	22
CG9-11	23
CGF9-120I, CGF9-120 D	27
CG9-41 I	30
CG9-40	31
CG9-60 I	36
CGF9-121 I, CGF9-121 D	37
CG9-51	52

Diámetro de inyectores y regulación (Tabla nº8)

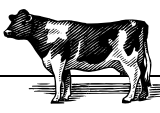
FAMILIA / GAS		Poder calorífico inferior		QUEMADOR 5.250			QUEMADOR 6.000			QUEMADOR 8.000			QUEMADOR 10.200			QUEMADOR 10.850	
				φinyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φinyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φinyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φinyector (mm)	H (mm)	D (mm)	φinyector (mm)	H (mm)
1a	G-110	Kcl/m3	3.515	3.10	3	25	3.60	10	25	4.10	4	25			20	4.58	12
	G-130		5.960														
	G-150		4.532														
2a	G-20	Kcl/Kg.	8.573	1.65	12	25	1.90	12	25	2.10	10	25	2.40	18	20	2.50	14
	G-25		7.372														
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.10	25		1.25	18		1.40	25		1.55	15-20		1.65	14
		50 mbar		1.0			1.05			1.20			1.30			1.45	
	G-31	37 mbar	11.066	1.10			1.05			1.40			1.55			1.65	

FAMILIA / GAS		Poder calorífico inferior		QUEMADOR 6000 HORNO		QUEMADOR 8.600 HORNO		QUEMADOR 16000 (HORNO OP)		RAMA ENCENDIDO (HORNO OP)	PILOTOS MESA		PILOTOS HORNO	
				φinyector (mm)	H (mm)	φinyector (mm)	H (mm)	φinyector (mm)	D(mm)	φinyector (mm)	φinyector (mm)	H (mm)	φinyector (mm)	H (mm)
1a	G-110	Kcl/m3	3.515	5.35	15	4.25	0	2xØ4,60	26 CERRADO	1,3	REGULABLE	-	REGULABLE	-
	G-130		5.960											
	G-150		4.532											
2a	G-20	Kcl/Kg.	8.573	1.9	20	2.15	25	2x2,15	25	0,70	0,40	-	0,40	-
	G-25		7.372											
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.25	32	1.45	24	2x1,4	25	0,40	0.25	-	0.25	-
		50 mbar				1.25		2x1,2						
	G-31	37 mbar	11.066			1.45		2x1,4						

Categorías, gases y presiones de funcionamiento (Tabla nº 9)

País de destino	Categorías	Presiones (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Posiciones y temperaturas (aproximadas) del horno (Tabla nº 10)

		 HNO  °C		H  LI  °C	
	170-190°C		160-180°C		
					
	180-200°C		180-240°C	1	125°C
	180-200°C		160-180°C	2	175°C
	180-200°C		160-180°C	3	215°C
	160-180°C		190-210°C	4	250°C
				5	265°C
				6	285°C
				7	310°C
				8	340°C
				1	90°C
				2	120°C
				3	170°C
				4	200°C
				5	230°C
				6	260°C
				7	280°C
				8	315°C

1.- INSTALACIÓN

Emplazamiento y nivelación

- * El emplazamiento y la instalación tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.
- * Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- * Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- * Nivelar y regular la altura del aparato. (Fig. 1) y (Fig. 1A)

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- * Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- * Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).
- * Próximo al aparato debe instalarse un dispositivo interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. Este interruptor irá provisto de fusibles.
- * Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- * La sección de cable manguera y el valor de los fusibles a instalar en el interruptor general, queda reflejado en el cuadro Nº 2.
- * La ubicación de la regleta de conexiones está indicada con la letra "R".

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar el panel portamandos fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensa estopas.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base del aparato, zona

Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe realizarse siempre por un Técnico Autorizado, respetando las normas de cada país.

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.

La toma de gas viene definida en el aparato "Dimensiones generales y acometidas" por la letra G.

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 de los quemadores de mesa y horno

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "I" (Fig. 3) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 8)

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "C" (Fig. 3) a la medida "H" (Tabla 8) según el gas a utilizar.

Transformación de pilotos

Para transformar a GAS NATURAL, se deberá proceder de la siguiente manera: Soltar el tornillo "A" de la Fig.4 (detalle A).

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.

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.5).

Grifo de agua.

OPCIONALMENTE hay la posibilidad de instalar un GRIFO DE AGUA, pudiéndose colocar tanto en la parte posterior izquierda o derecha de todos los aparatos de este folleto, siendo necesario para ello, pedir el KIT correspondiente

2.- USO

Encendido del aparato

Encendido de los quemadores de mesa.

- a) Abrir la llave general instalada en el exterior del aparato. En los modelos CG9-11 y CG9-10 es necesario retirar la rodela.
- b) Pulsar ligeramente hasta desenclavar el mando correspondiente al quemador que se desea encender y girarlo en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (Fig. 6, Nº 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. 6, N° 3). Posición MINIMO (Fig. 6, N° 4).
Llegando a esa posición soltar el mando.

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

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. 6, 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. 6, N° 1).

Encendido del horno a gas.

- a) Retirar el plástico protector.
- b) Haciendo uso de la palanca levanta-placas se desalojará la primera placa del horno en horno OP. En el resto de hornos desplazar la tapa acceso al encendido del piloto.
- c) Pulsar el pulsador "P1" (Fig. 8), al mismo tiempo, pulsar el piezoeléctrico del piloto "P3" (Fig. 8) repetidas veces, hasta que la llama del piloto quede encendida. Mantener pulsado a fondo "P1", hasta que soltándolo, la llama del piloto permanezca estable.
- d) A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando "P2" del termostato (Fig. 8) en sentido antihorario, fijándolo en la posición que corresponda a la temperatura elegida (ver tabla nº 10).
- e) Para ayudar al encendido del horno, en la compra de cada cocina se incluye un gancho levanta placas con la que podremos verificar el buen funcionamiento del horno. En la siguiente figura se puede observar su modo de empleo.

Apagado del horno a gas.

- a) Girar el mando del termostato (Fig. 8) 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. 8).

Encendido del horno eléctrico.

- a) Una vez decidido el sistema de calentamiento (Fig. 10) girar el mando "MHG" hasta la posición elegida (Fig. 9). En ese momento se encenderá el piloto "P2" (Fig. 9) (Color verde) indicándonos que el horno está preparado para funcionar.
- b) Seleccionar la temperatura según la tabla nº 10, girando el mando "MTH" (Fig. 9) a la posición elegida (Fig. 11), en ese momento se encenderá el piloto "P3" (Fig. 9) (Color ámbar) indicándonos que las resistencias están funcionando.
- c) En el instante en que el horno alcance la temperatura seleccionada las resistencias dejarán de actuar (por medio del termostato) y el piloto "P3" (Fig. 9) "AMBAR" se apagará. Asimismo en cuanto baje del valor seleccionado, las resistencias comenzarán a actuar, encendiéndose el piloto "AMBAR".

Apagado del horno eléctrico.

- a) Llevar los dos mandos "MTH" y "MHG" (Fig. 9) a la posición "OFF". Apagándose los pilotos "AMBAR" y "VERDE" (Fig. 10 y 11)

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza diaria.

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

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

Limpieza periódica.

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

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

Indicaciones para el uso del horno.

- * 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.
- * Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.

Limpieza de los quemadores de mesa.

- * Se incluye como accesorio en todos los aparatos una aguja de limpieza para facilitar la limpieza de los quemadores de mesa.

Accesorio para quitar la puerta del horno.

- * Se incluye como accesorio en todos los aparatos con horno unas escuadras para el fácil montaje/desmontaje del horno.

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. Conmutador de horno "CH"
7. Termostato de horno "TH"
8. Regleta de conexiones "R"

NOTA IMPORTANTE:

- * Es de vital importancia que la chimenea no quede obstruida, ni siquiera parcialmente, para el buen funcionamiento de los quemadores.
- * La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

- * Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

4.-RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de desechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los desechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

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

Cher client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes entièrement convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et "au travail !" : les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Cependant, nous vous conseillons d'étudier attentivement ce manuel compilé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Ce n'est qu'ainsi qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel près de l'appareil et toujours à portée de main.

Nous vous souhaitons d'excellents résultats et de grandes satisfactions avec votre nouvelle cuisine.

FAGOR

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1
Mise en place et nivellement	25
Raccordement électrique	25
Raccordement gaz et transformation différents gaz	25-26
Caractéristiques techniques	20

Utilisation

Allumage de l'appareil	26
-------------------------------	-----------

Entretien

Entretien	27-28
------------------	--------------

Recommandation de protection de l'environnement

Recommandation de protection de l'environnement	28
--	-----------

Caractéristiques techniques

(Tableau n° 1)

Modele			CG9-20	CG9-40	CG9-41	CG9-60	CG9-61	CG9-61 OP	CG9-82	CG9-11	CG9-10	CGE9-41	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	425	850	850	1275	1275	1275	1700	850	850	850	
		Profondeur	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	
		Hauteur	300	300	850	300	850	850	850	850	300	300	
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	---	540	935	540	540	---	540	
		Profondeur	---	---	660	---	660	760	660	660	---	660	
		Hauteur	---	---	305	---	305	300	305	305	---	305	
POIDS NET (KG.)			50	88	142	140	185	233	275	215	175	144	
NOMBRE DE BRÛLEURS		5.250 (Table)	1	2	2	3	3	3	4	-	-	2	
		8.000 (Table)	1	1	1	2	2	2	2	-	-	1	
		10.200 (Table)	-	1	1	1	1	1	2	-	-	1	
		10.850 (Table)	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	
		8.600 (Four)	-	-	1	-	1	1	2	1	-	-	
		2x7650 (Four)	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	
CONSOMMATIONS NOMINALES		m³/h	G-110	2.918	5.836	7.902	8.754	10.82	12.705	15.804	4.94	2.72	5.836
			G-130	1.894	3.788	5.234	5.682	7.128	8.011	10.468	2.61	1.60	3.788
			G-150	2.256	5.836	6.11	6.768	8.366	9.823	12.22	3.82	2.10	5.836
			G-20	1.402	2.804	3.947	4.206	5.116	5.825	7.894	2.15	1.24	2.804
			G-25	1.49	2.98	3.644	4.47	5.454	6.353	7.288	2.50	1.44	2.98
		Kg/h	G-30	1.103	2.286	3.105	3.309	4.024	4.582	6.21	1.60	0.92	2.286
			G-31	1.086	2.172	3.058	3.258	3.964	4.513	6.116	1.58	0.91	2.172

(Tableau n° 2)

Modele			CG9-20 H	CG9-40 H	CG9-41 H	CG9-60 H	CG9-61 H
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	425	850	850	1275	1275
		Profondeur	900	900	900	900	900
		Hauteur	300	300	850	300	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	---	540
		Profondeur	---	---	660	---	660
		Hauteur	---	---	305	---	305
POIDS NET (KG.)			50	88	142	140	185
NOMBRE DE BRÛLEURS	8.000 (Table)		1	3	3	5	5
	10.200 (Table)		1	1	1	1	1
	8.600 (Four)		-	-	1	-	1
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³/h	G-20	1,72	3,70	4,61	5,42	6,33
		G-25	2,00	4,30	5,36	6,30	7,36
	Kg/h	G-30	1,36	2,91	3,62	4,26	4,98
		G-31	1,34	2,86	3,57	4,20	4,90

(Tableau n° 3)

Modele			CG9-40 I	CG9-60 I	CG9-41 I	CG9-61 I	CG9-82 I
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	850	1275	850	1275	1700
		Profondeur	900	900	900	900	900
		Hauteur	300	300	850	850	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	540	540
		Profondeur	---	---	660	660	660
		Hauteur	---	---	305	305	305
POIDS NET (KG.)			88	140	142	185	275
NOMBRE DE BRÛLEURS	5.250 (Table)		3	4	3	4	4
	6.000 (Table)		1	1	1	1	2
	8.600 (Four)		-	1	-	1	2
	6.000 (Table)		-	-	1	1	1
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³/h	G-20	2,09	3,42	2,78	4,11	6,38
		G-25	2,43	3,97	3,23	4,76	7,36
	Kg/h	G-30	1,65	2,63	2,18	3,18	4,88
		G-31	1,62	2,59	2,15	3,12	4,74

(Tabla n° 4)

Modele			CGF9-120 I	CGF9-120 D	CGF9-121 I	CGF9-121 D
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	1275	1275	1275	1275
		Profondeur	900	900	900	900
		Hauteur	300	300	850	900
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	-	-	540	540
		Profondeur	-	-	660	660
		Hauteur	-	-	305	305
POIDS NET (KG.)			165	165	264	264
NOMBRE DE BRÛLEURS	5.250 (Table)		1	1	1	1
	8.600 (Table)		1	1	1	1
	10.850 (Four)		1	1	1	1
	8.000 (Table)		-	-	1	1
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³/h	G-110	6,28	6,28	6,28	6,28
		G-130	3,70	3,70	3,7	5,00
		G-150	4,90	4,90	4,90	4,90
		G-20	2,57	2,57	3,48	3,48
		G-25	2,99	2,99	4,05	4,04
	Kg/h	G-30	2,00	2,00	2,74	2,74
		G-31	1,99	1,99	2,70	2,70

Puissance des brûleurs (Tableau n° 5)

BRÛLEUR		BRÛLEUR 5.250	BRÛLEUR 6.000	BRÛLEUR 8.000	BRÛLEUR 10.200	BRÛLEUR 10850	FOUR OP	FOUR 8600
PUISSANCE TOTALE	(Puissance calorifique inf.) kW/h	5.78	6,42	8,14	10,7	11,75	16	9,2
	(Puissance calorifique sup.) Kcal/h	5.250	6.000	8.000	10.200	10.850	15.300	8.600

Gaz de référence (Tableau n° 6)

	Kcal/m ³							Kcal/kg	
	GAZ DE VILLE			GAZ NATUREL				G.P.L.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PUISSANCE CALORIFIQUE INFÉRIEUR	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Consommation d'air (Tableau n° 7)

Mod.	Consommation d'air nécessaire pour la combustion Nm ³ /h
CG9-10	13
CG9-20	14
CG9-20 H	18
CG9-40 I	22
CG9-11	23
CGF9-120I, CGF9-120 D	27
CG9-41 I	30
CG9-40	31
CG9-60 I	36
CGF9-121 I, CGF9-121 D	37
CG9-51	52

Diamètre des injecteurs et réglage (Tableau n°8)

FAMILLE/GAZ		Puissance calorifique inférieure		BRÛLEUR 5.2500			BRÛLEUR 6.000			BRÛLEUR 8.000			BRÛLEUR 10.200			BRÛLEUR 10.850	
				Ø Injecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	Ø Injecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	Ø Injecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	Ø Injecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	Ø Injecteur (mm)	H (mm)
1a	G-110	Kcl/m3	3.515	3.10	3		3.60	10		4.10	4					4.58	12
	G-130		5.960														
	G-150		4.532														
2a	G-20	Kcl/m3	8.573	1.65	12	25	1.90	12	25	2.10	10	25	2.40	18	20	2.50	14
	G-25		7.372														
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.10	25		1.25	18		1.40	25		1.55	15-20		1.65	14
		50 mbar		1.00			1.05			1.20			1.35			1.45	
	G-31	37 mbar	11.066	1.10			1.05			1.40			1.55			1.65	

Diamètre des injecteurs et réglage (Tableau n°8)

FAMILLE/GAZ		Puissance calorifique inférieure		BRÛLEUR 6000 FOUR		BRÛLEUR 8600 FOUR		BRÛLEUR 16000 (FOUR OP)		BRANCHE D'ALLUMAGE (FOUR OP)		VOYANTS PLATEAU		VOYANTS FOUR	
				Ø Injecteur (mm)	H (mm)	Ø Injecteur (mm)	H (mm)	Ø Injecteur (mm)	D(mm)	Ø Injecteur (mm)		Ø Injecteur (mm)	H (mm)	Ø Injecteur (mm)	H (mm)
1a	G-110	Kcl/m3	3.515	5.35	15	4.25	0	2xØ4,60	26 FERMÉ	1,3		RÉGLABLE	-	RÉGLABLE	-
	G-130		5.960												
	G-150		4.532												
2a	G-20	Kcl/m3	8.573	1.9	20	2.15	25	2x2,15	25	0,70		0,40	-	0,40	-
	G-25		7.372												
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.25	32	1.44	24	2x1,4	25	0,40		0.25	-	0.25	-
		50 mbar				1.25		2x1,2							
	G-31	37 mbar	11.066			1.45		2x1,4							

Catégories, gaz et pressions de fonctionnement (Tableau n° 9)

Pays de destination	Pressions (mbar)	Catégories
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Positions et températures (approximatives) du four (Tableau n° 10)

 220-280°C	 230-250°C	UR G °C		F EC °C	
					
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C	1	90°C
		2	175°C	2	120°C
		3	215°C	3	170°C
		4	250°C	4	200°C
		5	265°C	5	230°C
		6	285°C	6	260°C
		7	310°C	7	280°C
		8	340°C	8	315°C

1.-INSTALLATION:

Mise en place et nivellement

- * La mise en place ainsi que l'installation électrique et de gaz doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.
- * Il convient d'installer une hotte aspirante pour un fonctionnement correct.
- * Installez l'appareil dans un local bien aéré.
- * Nivelier et régler la hauteur de l'appareil. (Fig. 1) et (Fig. 1A)

Branchement électrique

La connexion électrique de l'appareil doit toujours être réalisée par un TECHNICIEN PROFESSIONNEL, au fait des normes de chaque pays.

- * Vérifier que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- * Pour le branchement, utiliser un câble de conduite en polychloroprène ou un autre matériel ayant des caractéristiques similaires (H05RN-F).
- * Placer, sur la prise réseau, un interrupteur général pourvu de fusibles, indépendant de l'appareil, et dont la distance entre contacts est égale ou supérieure à 3mm.
- * Il est obligatoire de connecter l'appareil à une prise de terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés par le manque de suivi de cette exigence.
- * La section de câble conduite et la valeur des fusibles à installer sur le interrupteur général, sont indiquées sur le tableau N° 2.
- * La situation de la réglette de connexions est indiquée par la lettre "R".

TRÈS IMPORTANT : Avant de placer le bandeau de commande, fixer avec force la conduite d'alimentation électrique au presse étoupe.

En cas d'installation de plusieurs appareils en ligne, ceux-ci devront être connectés entre eux et à la prise de terre, par le point prévu pour cela, et qui se trouve placé sur la base de l'appareil, dans la zone arrière.

Mise en place et nivellement

La connexion de gaz de l'appareil doit toujours être réalisée par un Technicien Autorisé, en respectant les normes de chaque pays.

L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.

La prise de gaz est définie dans le paragraphe "Dimensions générales et branchements" par la lettre G.

Transformation différents gaz

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, vous devrez procéder de la façon suivante:

Coupez l'arrivée de gaz dans l'appareil si elle est connectée. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être effectuée par un TECHNICIEN).

Transformation des brûleurs de la plaque et du four

Remplacement des injecteurs

Démontez les injecteurs "I" des brûleurs (Fig. 3) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 8).

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "C" (Fig. 3) à la mesure "H" (Tableau 8) suivant le gaz à utiliser

Transformation des voyants

Pour passer au GAZ NATUREL, il faudra procéder de la façon suivante: desserrer la vis "A" de la Fig.4 (détail A).

Sous la vis "A" se trouve l'injecteur de 0,25mm "B" qu'il faudra desserrer pour le remplacer par l'injecteur de 0,40mm fourni avec les tuyères.

Tourner le régulateur d'air "C" jusqu'à stabilisation de la flamme.

Pour transformer au GAZ DE VILLE, ajuster la flamme du voyant en tournant la vis de réglage "B" jusqu'à stabilisation de la flamme.

Réglage du débit minimum robinets de plateau

IMPORTANT: avant le réglage, le brûleur fonctionnera pendant au moins 15 minutes à plein régime.

- a) Pour le GAZ NATUREL et le GAZ DE VILLE, tourner la vis "F" de réglage dans un sens ou dans un autre jusqu'à ce que la flamme se stabilise en position minimum. Pour G.P.L., on appuiera à fond (fig.5).

2.-UTILISATION :

Allumage de l'appareil

Allumage des brûleurs de table.

- a) Ouvrir la clé générale installée à l'extérieur de l'appareil. Dans les modèles CG9-11 et CG9-10, il est nécessaire de retirer la rondelle.
- b) Presser légèrement jusqu'à libération de la commande correspondant au brûleur que l'on souhaite allumer, et le tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position VOYANT (Fig. 6, N° 2), appuyer à nouveau dans cette position et approcher du voyant une flamme jusqu'à ce qu'il se stabilise.
- c) A partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tourner la commande dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre jusqu'aux positions MAXIMUM (Fig. 6, N° 3). Position MINIMUM (Fig. 6, N° 4)
Après avoir atteint cette position, libérer la commande.

IMPORTANT: pour passer de la position MAXIMUM à une autre, il faudra toujours presser la commande.

Éteindre les brûleurs de plateau.

- a) Si on se trouve dans l'une des positions MAXIMUM, MINIMUM ou intermédiaire, il faudra presser la commande et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position VOYANT (Fig. 6, N° 2) et arrêter d'appuyer.
Dans cette position, le brûleur s'éteindra, et le voyant d'allumage continuera à fonctionner.
- b) Pour éteindre le voyant, presser la commande et tourner jusqu'à la position ÉTEINTE (Fig. 6, N° 1).

Allumage du four à gaz.

- a) Retirer le plastique protecteur.
- b) En utilisant le levier lève-plaques on logera la première plaque du four dans le four OP. Dans le reste des fours, déplacer le couvercle accès lors de l'allumage du témoin.

- c) Presser l'interrupteur "P1" (Fig. 8), tout en pressant plusieurs fois le piézoélectrique du voyant "P3" (Fig. 8), jusqu'à ce que la flamme du voyant reste allumée. Maintenir "P1" appuyé à fond, jusqu'à ce que, si on le lâche, la flamme du voyant reste stable.
- d) A partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tourner la commande "P2" du thermostat (Fig. 8) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre, et le fixer dans la position correspondant à la température choisie (voir tableau n° 10).
- e) Pour aider à allumer le four, lors de l'achat de chaque cuisine, un élément lève plaques est inclus, permettant de vérifier le bon fonctionnement du four. On peut en observer le mode d'emploi dans la figure suivante.

Eteindre le four à gaz.

- a) Tourner la commande du thermostat (Fig. 8) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant "PO". Dans cette position, le brûleur s'éteindra, et le voyant allumage restera.
- b) Pour éteindre le voyant appuyer à fond l'interrupteur "P2" (Fig. 8).

Allumage du four électrique.

- a) Après avoir choisi le système de chauffage (Fig. 10) tourner la commande "MHG" jusqu'à la position choisie (Fig. 9). On allumera alors le voyant "P2" (Fig. 9) (vert) qui nous indiquera que le four est prêt à fonctionner.
- b) Sélectionner la température en fonction du tableau n° 10, en tournant la commande "MTH" (Fig. 9) sur la position choisie (Fig. 11), et le voyant "P3" (Fig. 9) (orange) s'allumera, nous indiquant que les résistances fonctionnent.
- c) Lorsque le four atteint la température choisie, les résistances arrêtent de fonctionner (par l'intermédiaire du thermostat) et le voyant "P3" (Fig. 9) "ORANGE" s'éteint. De même, quand la valeur sélectionnée diminue, les résistances commencent à agir et le voyant "ORANGE" s'allume.

Eteindre le four électrique.

- b) Amener les deux commandes "MTH" et "MHG" (Fig. 9) sur la position "OFF". les voyants "ORANGE" et "VERT" s'éteignent (Fig. 10 et 11).

3.-ENTRETIEN :

Nettoyage quotidien.

Pour que l'appareil se maintienne comme au premier jour dans les conditions de fonctionnement et avec les rendements corrects, il convient de suivre les instructions suivantes:

- * Ne jamais utiliser de détergents sableux ou de produits abrasifs, pour le nettoyage.
- * Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.
- * Il convient de nettoyer tous les jours les récipients de récupération de graisse.
- * La surface des fours doit être nettoyée tous les jours après usage, en appliquant l'un des produits de dégraissage spécifiques existant sur le marché.

Nettoyage périodique.

Étant donné la simplicité et la qualité de ces appareils, il y a peu d'aspects auxquels il convient de faire attention quant à l'entretien préventif.

- * Retirer les plaques, les grilles et les diffuseurs, les immerger dans un récipient avec de l'eau tiède et un peu de détergent, puis les frotter avec une brosse dure non métallique. Agir de même pour nettoyer les grilles et les plaques du four dans un bain d'eau chaude avec du savon.

- * Le nettoyage périodique des voyants est important pour éviter leur obstruction.

Indications pour l'utilisation du four.

- * 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 mise en service.
- * On peut préparer plusieurs grilles de cuisson en même temps, le système de chauffage utilisé permettra un résultat satisfaisant avec toutes celles-ci.

Nettoyage des brûleurs de la plaque.

- * Une aiguille de nettoyage, incluse comme accessoire dans tous les appareils, facilite le nettoyage des brûleurs de la plaque.

Accessoire pour retirer la porte du four.

- * Il est inclus comme accessoire dans tous les appareils avec four à cornières pour un montage/démontage facile du four.

COMPOSANTS FONCTIONNELS.

9. Robinet-obturbateur de table "VM"
10. Voyant de plaque "PM"
11. Thermocouple de plaque "TM"
12. Robinet thermostatique de four "VH"
13. Thermocouple de four "TH"
14. Commutateur de four "CH"
15. Thermostat du four "TH"
16. Réglette de connexions "R"

NOTE IMPORTANT:

- * Il est extrêmement important que la cheminée ne soit pas bouchée, même partiellement, afin d'assurer le bon fonctionnement des brûleurs.
- * Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.
- * En général, chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifiez que le robinet général de gaz est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

4.-RECOMMANDATION DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

En fin de vie utile, ce produit ne doit pas être jeté dans un conteneur d'ordures standard, mais il doit être déposé dans un point de récupération d'appareils électriques et d'équipements électroniques afin d'être recyclé.

Ce fait est confirmé par un symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d'utilisation ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques, les matériaux peuvent être recyclés. Le recyclage et les autres formes de gestion des résidus électriques et des équipements électroniques, vous permettent de grandement contribuer à aider à protéger l'environnement.

Contactez les autorités locales pour plus d'informations quant au point de récupération le plus proche.

Afin de préserver l'environnement, en fin de vie utile de votre produit, veuillez le déposer dans les lieux prévus à cet effet, conformément à la législation en vigueur.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

DEAR CUSTOMER

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new cooker.

FAGOR

INDEX

Installation

General and connection dimensions	1
Positioning and levelling	35
Electrical connection	35
Connection and conversion to different gases	
Technical specifications	30

Use

Turning the appliance on	35-36
--------------------------	-------

Maintenance

Maintenance	37
-------------	----

Environmental protection recommendation

Environmental protection recommendation	38
---	----

Technical specifications

(Table no. 1)

Model			CG9-20	CG9-40	CG9-41	CG9-60	CG9-61	CG9-82	CG9-11	CG9-10	CGE9-41
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	425	850	850	1275	1275	1700	850	850	850
		Depth	900	900	900	900	900	900	900	900	900
		Height	300	300	850	300	850	850	850	300	300
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	---	540	540	540	---	540
		Depth	---	---	660	---	660	660	660	---	660
		Height	---	---	305	---	305	305	305	---	305
Net weight (kg)			50	88	142	140	185	275	215	175	144
NUMBER OF BURNERS	5,250 (Table)		1	2	2	3	3	4	-	-	2
	8,000 (Table)		1	1	1	2	2	2	-	-	1
	10,200 (Table)		-	1	1	1	1	2	-	-	1
	10,850 (Table)		-	-	-	-	-	-	1	1	-
	8,600 (Oven)		-	-	1	-	1	2	1	-	-
	2x7650 (Oven)		-	-	-	-	-	2	-	-	-
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/h	G-110	2.918	5.836	7.902	8.754	10.82	12.705	15.804	4.94	2.72
		G-130	1.894	3.788	5.234	5.682	7.128	8.011	10.468	2.61	1.60
		G-150	2.256	5.836	6.11	6.768	8.366	9.823	12.22	3.82	2.10
		G-20	1.402	2.804	3.947	4.206	5.116	5.825	7.894	2.15	1.24
		G-25	1.49	2.98	3.644	4.47	5.454	6.353	7.288	2.50	1.44
	kg/h	G-30	1.103	2.286	3.105	3.309	4.024	4.582	6.21	1.60	0.92
		G-31	1.086	2.172	3.058	3.258	3.964	4.513	6.116	1.58	0.91

(Table no. 2)

Model			CG9-20H	CG9-40H	CG9-41H	CG9-60H	CG9-61H
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	425	850	850	1275	1275
		Depth	900	900	900	900	900
		Height	300	300	850	300	850
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	---	540
		Depth	---	---	660	---	660
		Height	---	---	305	---	305
Net weight (kg)			50	88	142	140	185
NUMBER OF BURNERS	8,000 (Table)		1	3	3	5	5
	10,200 (Table)		1	1	1	1	1
	8,600 (Oven)		-	-	1	-	1
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/H	G-20	1.72	3.70	4.61	5.42	6.33
		G-25	2.00	4.30	5.36	6.30	7.36
	kg/h	G-30	1.36	2.91	3.62	4.26	4.98
		G-31	1.34	2.86	3.57	4.20	4.90

(Table no. 3)

Model			CG9-40I	CG9-60I	CG9-41I	CG9-61I	CG9-82I
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	850	1275	850	1275	1700
		Depth	900	900	900	900	900
		Height	300	300	850	850	850
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	540	540
		Depth	---	---	660	660	660
		Height	---	---	305	305	305
Net weight (kg)			88	140	142	185	275
NUMBER OF BURNERS	5,250 (Table)		3	4	3	4	4
	6,000 (Table)		1	1	1	1	2
	8,600 (Oven)		-	1	-	1	2
	6,000 (Oven)		-	-	1	1	1
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/h	G-20	2.09	3.42	2.78	4.11	6.38
		G-25	2.43	3.97	3.23	4.76	7.36
	kg/h	G-30	1.65	2.63	2.18	3.18	4.88
		G-31	1.62	2.59	2.15	3.12	4.74

(Table no. 4)

Model			CGF9-120 I	CGF9-120 D	CGF9-121 I	CGF9-121 D
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	1275	1275	1275	1275
		Depth	900	900	900	900
		Height	300	300	850	900
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	-	-	540	540
		Depth	-	-	660	660
		Height	-	-	305	305
Net weight (kg)			165	165	264	264
NUMBER OF BURNERS	5,250 (Table)		1	1	1	1
	8,000 (Table)		1	1	1	1
	10,850 (Oven)		1	1	1	1
	8,600 (Oven)		-	-	1	1
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/H	G-110	6.28	6.28	6.28	6.28
		G-130	3.70	3.70	3.7	5.00
		G-150	4.90	4.90	4.90	4.90
		G-20	2.57	2.57	3.48	3.48
		G-25	2.99	2.99	4.05	4.04
	kg/h	G-30	2.00	2.00	2.74	2.74
		G-31	1.99	1.99	2.70	2.70

Burner powers (Table no. 5)

BURNER		BURNER 5,250	BURNER 6,000	BURNER 8,000	BURNER 10,200	BURNER 10850	OVEN 8000	OVEN 8.600
POWER OUTPUT	(Lower calorific power) H	5.78	6,42	8,14	10,7	11,75	16	9,2
	(Upper calorific power) Kcl/H	5.250	6.000	8.000	10.200	10.850	15.300	8.600

Reference gases (Table no. 6)

	Kcal/m ³							Kcal/kg	
	TOWN GAS			NATURAL GAS				L.P.G.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC POWER	3,515	5,960	4,542	8,573	7,372	7.000	5.851	10,901	11,066

Air consumption (Table no. 7)

Mod.	Air consumption necessary for Nm ³ /H combustion
CG9-10	13
CG9-20	14
CG9-20 H	18
CG9-40 I	22
CG9-11	23
CGF9-120I, CGF9-120 D	27
CG9-41 I	30
CG9-40	31
CG9-60 I	36
CGF9-121I, CGF9-121 D	37
CG9-51	52

Injector diameter and adjustment (Table no. 8)

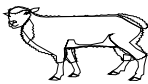
FAMILY / GAS			Lower Calorific Power		BURNER 5,250			BURNER 6,000			BURNER 8,000			BURNER 10,200			BURNER 10,850	
					φ Injector (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injector (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injector (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injector (mm)	H (mm)	D (mm)	φInjector (mm)	H (mm)
1a	G-110		Kcl/m3	3,515	3.10	3	25	3.60	10	25	4.10	4	25	2.40	18	20	4.58	12
	G-130			5,960														
	G-150			4,532														
2a	G-20		Kcl/m3	8,573	1.65	12	25	1.90	12	25	2.10	10	25	2.40	18	20	2.50	14
	G-25			7,372														
3a	G-30	28 mbar	Kcl/Kg	10,901	1.10	25	1.25	18	25	1.40	25	1.55	15-20	20	2.50	14		
		50 mbar		1.00	1.05												1.20	1.35
	G-31	37 mbar		11,066						1.10		1.05						

FAMILY / GAS			Lower Calorific Power		BURNER 6000 OVEN		BURNER 8600 OVEN		BURNER 16000 (OVEN OP)		IGNITION BRANCH (OVEN OP)	PILOTS TABLE		PILOTOS OVEN	
					φ Injector (mm)	H (mm)	φ Injector (mm)	H (mm)	φ Injector (mm)	D(mm)	φ Injector (mm)	φ Injector (mm)	H (mm)	φ Injector (mm)	H (mm)
1a	G-110		Kcl/m3	3,515	5.35	15	4.25	0	2xØ4.60	26 CLOSED	1.3	ADJUSTABLE	-	ADJUSTABLE	-
	G-130			5,960											
	G-150			4,532											
2a	G-20		Kcl/m3	8,573	1.9	20	2.15	25	2x2.15	25	0.70	0.40	-	0.40	-
	G-25			7,372											
3a	G-30	28 mbar	Kcl/Kg	10,901	1.25	32	1.45	24	2x1.4	25	0.40	0.25	-	0.25	-
		50 mbar					1.25		2x1.2						
	G-31	37 mbar		11,066			1.45		2x1.4						

Operating categories, gases and pressures (Table no. 9)

Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Oven positions and temperatures (approximate) (Table no. 10)

 220-280°C	 230-250°C	  °C		  °C	
   250-300°C 	   230-250°C 	1	125°C	1	90°C
		2	175°C	2	120°C
		3	215°C	3	170°C
		4	250°C	4	200°C
		5	265°C	5	230°C
		6	285°C	6	260°C
		7	310°C	7	280°C
		8	340°C	8	315°C

1.-INSTALLATION:

Positioning and levelling

- * The positioning and electrical and gas installation should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country.
- * It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.
- * Place the appliance in a well ventilated place.
- * Level and adjust the height of the appliance. (Fig. 1) and (Fig. 1A)

Electrical connection

The appliance's electrical connection must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the regulations in each country.

- * Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the name plate.
- * Use cable sleeves made out of polychloroprene or other similar materials (H05RN-F), for the connection.
- * A switch device should be installed next to the appliance for all the phases, with a gap of a minimum of 3 mm between contacts. This switch will be equipped with fuses.
- * It is obligatory to earth the appliance. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement. The section of cable sleeve and the rating of the fuses to be installed in the power switch are indicated in diagram no. 2.
- * The position of the terminal strip is indicated with the letter "R".

VERY IMPORTANT: Before installing the control panel, attach the electrical supply cable securely to the stuffing box. When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the appliance's base, at the back.

Gas connection

The appliance's gas connection must always be carried out by an Authorised Technician, observing the regulations in each country.

The general installation must have a stop-cock and a pressure regulator and it is also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.

The gas inlet is defined in the "General and connection dimensions" section with the letter G.

Conversion to different gases

If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

Cut off the gas to the appliance if connected. (All conversions of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Table and oven burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the "A" injectors (Fig. 3) and replace them with suitable ones depending on the gas to be used (Table 8)

Burner air adjustment.

Position the air regulator "C" (Fig. 3) to the "H" measurement (Table 8) depending on the gas to be used.

Pilot conversion

To convert to NATURAL GAS, please proceed as follows: Loosen screw "A" of the Fig. 4 (detail A). The 0.25 mm injector "B" is underneath screw "A", which must be loosened and replaced by the 0.40 mm injector supplied with the nozzles.

Turn the air regulator "C" until the flame steadies.

To convert to TOWN GAS, the adjustment of the pilot flame will be carried out turning the adjusting screw "B" until the flame is stable.

Table taps minimum flow adjustment

IMPORTANT: before adjustment, the burner must have fully operating for at least 15 minutes.

- a) For NATURAL GAS and TOWN GAS, turn adjustment screw "F" one way or the other until the flame is established in the minimum position. For L.P.G. it will be fully tightened (Fig. 5).

2.-USE

Turning the burners on.

- a) Open the main general gas-tap installed on the outside of the appliance. It is necessary to remove the shield in the CG9-11 and CG9-10 models.
- b) Lightly press the control corresponding to the burner you want to ignite until it becomes unlocked and turn it anticlockwise to the PILOT position (Fig. 6, no. 2), press this position again and light the pilot with a flame until it is stable.
- c) Then onwards, to ignite the burner, turn the control anticlockwise to the MAXIMUM position (Fig. 6, no. 3). MINIMUM position (Fig. 6, no. 4).
Loosen the control when this position is reached.

IMPORTANT: To go to the MAXIMUM position or any other one, you must always press the control.

Switching the table burners off.

- a) If it is in any of the MAXIMUM, MINIMUM or intermediate positions, the control must be pressed and turned clockwise to the PILOT position (Fig. 6, no. 2) and then stop pressing it.
In this position, the burner will switch off, and the pilot will remain on.
- b) To turn the pilot off, press the control and turn it to the OFF position (Fig. 6, no. 1).

Turning the gas oven on.

- a) Remove the protective plastic.
- b) Using the plate lifting lever will clear the first oven plate in the OP oven. In the rest of the ovens, move the pilot light ignition access cover.
- c) Press the "P1" push button (Fig. 8), and at the same time press the pilot piezoelectric "P3" (Fig. 8) repeatedly, until the pilot flame lights up. Keep "P1" fully pressed down until the pilot flame is stable when it is released.
- d) Then onwards, to light the burner, turn the thermostat control "P2" (Fig. 8) anticlockwise, to the position corresponding to the chosen temperature (refer to table no. 10).
- e) To assist turning on the oven, a plate lifting plate is included with each cooker to check the proper functioning of the oven. Their method of use can be observed in the following figure.

Switching the gas oven off.

- a) Turn the thermostat control (Fig. 8) clockwise to the pilot position "PO". In this position, the burner will switch off, and the pilot will remain on.
- b) To switch the pilot off, press push button "P2" fully in (Fig. 8).

Turning the electric oven on.

- a) Once the heating system has been decided upon (Fig. 10), turn the "MHG" control to the desired position (Fig. 9). The pilot "P2" (Fig. 9) (green) will then turn on, indicating that the oven is ready for operation.
- b) Select the temperature according to table no. 10, turning the "MTH" (Fig. 9) control to the chosen position (Fig. 11). Pilot "P3" (Fig. 9) (amber) will turn on indicating that the resistors are working.
- c) When the oven reaches the selected temperature, the resistors stop working (by means of the thermostat) and the "AMBER" pilot "P3" (Fig. 9) will turn off. Additionally, as soon as the selected value lowers, the resistors will start to work and the "AMBER" pilot will turn on.

Switching off the electric oven.

- a) Take the two "MTH" and "MHG" (Fig. 9) controls to the "OFF" position. The "AMBER" and "VERDE" pilots turn off (Fig. 10 and 11).

3.-MAITENANCE:

FUNCTIONAL COMPONENTS.

17. Table tap-valve "VM"
18. Table pilot "PM"
19. Table thermocouple "TM"
20. Oven thermostatic tap "VH"
21. Oven thermocouple "TH"
22. Oven switch "CH"
23. Oven thermostat "TH"
24. Terminal strip "R"

IMPORTANT NOTE:

- * It is vital that the flue pipe does not become blocked, not even partially, for the proper functioning of the burners.
- * The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.
- * As a general rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the mains tap is shut and that there is no fire in the vicinity of the appliance.

4.-ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION

On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To conserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel.

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: Die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß und viel Erfolg mit Ihrem neuen Herd.

FAGOR Inhaltsangabe

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1-5
Aufstellung und Nivellierung	45
Elektrischer Anschluss	45
Gasanschluss und Umrüstung auf die verschiedenen Gasen	
Technische Eigenschaften	40

Gebrauch

Einschalten des Gerätes	45
--------------------------------	-----------

Wartung

Wartung	47
----------------	-----------

Umweltschutzempfehlung

Umweltschutzempfehlung	48
-------------------------------	-----------

Technische Eigenschaften

(Tabelle Nr. 1)

Modell			CG9-20	CG9-40	CG9-41	CG9-60	CG9-61	CG9-61 OP	CG9-82	CG9-11	CG9-10	CGE9- 41
AUSSEN- ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	425	850	850	1275	1275	1275	1700	850	850	850
		Tiefe	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
		Höhe	300	300	850	300	850	850	850	850	300	300
GERÄTEABMESSUNGEN	(mm)	Breite	---	---	540	---	540	935	540	540	---	540
		Tiefe	---	---	660	---	660	760	660	660	---	660
		Höhe	---	---	305	---	305	300	305	305	---	305
NETTOGEWICHT (KG)			50	88	142	140	185	233	275	215	175	144
ANZAHL BRENNER	5.250 (Tisch)		1	2	2	3	3	3	4	-	-	2
	8.000 (Tisch)		1	1	1	2	2	2	2	-	-	1
	10.200 (Tisch)		-	1	1	1	1	1	2	-	-	1
	10.850 (Tisch)		-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
	8.600 (Ofen)		-	-	1	-	1	1	2	1	-	-
	2x7650 (Ofen)		-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
NENNVERBRAUCHSWE RTE	m³/h	G-110	2.918	5.836	7.902	8.754	10.82	12.705	15.804	4.94	2.72	5.836
		G-130	1.894	3.788	5.234	5.682	7.128	8.011	10.468	2.61	1.60	3.788
		G-150	2.256	5.836	6.11	6.768	8.366	9.823	12.22	3.82	2.10	5.836
		G-20	1.402	2.804	3.947	4.206	5.116	5.825	7.894	2.15	1.24	2.804
		G-25	1.49	2.98	3.644	4.47	5.454	6.353	7.288	2.50	1.44	2.98
	Kg/h	G-30	1.103	2.286	3.105	3.309	4.024	4.582	6.21	1.60	0.92	2.286
		G-31	1.086	2.172	3.058	3.258	3.964	4.513	6.116	1.58	0.91	2.172

(Tabelle Nr. 2)

Modell			CG9-20 H	CG9-40 H	CG9-41 H	CG9-60 H	CG9-61 H	
AUSSEN- ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	425	850	850	1275	1275	
		Tiefe	900	900	900	900	900	
		Höhe	300	300	850	300	850	
GERÄTEABMESSUNGEN	(mm)	Breite	---	---	540	---	540	
		Tiefe	---	---	660	---	660	
		Höhe	---	---	305	---	305	
NETTOGEWICHT (KG)			50	88	142	140	185	
ANZAHL BRENNER		8.000 (Tisch)	1	3	3	5	5	
		10.200 (Tisch)	1	1	1	1	1	
		8.600 (Ofen)	-	-	1	-	1	
NENNVERBRAUCHSWERTE		m³/h	G-20	1,72	3,70	4,61	5,42	6,33
			G-25	2,00	4,30	5,36	6,30	7,36
		Kg/h	G-30	1,36	2,91	3,62	4,26	4,98
			G-31	1,34	2,86	3,57	4,20	4,90

(Tabelle Nr. 3)

Modell			CG9-40 I	CG9-60 I	CG9-41 I	CG9-61 I	CG9-82 I
AUSSEN- ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	850	1275	850	1275	1700
		Tiefe	900	900	900	900	900
		Höhe	300	300	850	850	850
GERÄTEABMESSUNGEN	(mm)	Breite	---	---	540	540	540
		Tiefe	---	---	660	660	660
		Höhe	---	---	305	305	305
NETTOGEWICHT (KG)			88	140	142	185	275
ANZAHL BRENNER	5.250 (Tisch)		3	4	3	4	4
	6.000 (Tisch)		1	1	1	1	2
	8.600 (Ofen)		-	1	-	1	2
	6.000 (Tisch)		-	-	1	1	1
NENNVERBRAUCHSWERTE	m³/h	G-20	2,09	3,42	2,78	4,11	6,38
		G-25	2,43	3,97	3,23	4,76	7,36
	Kg/h	G-30	1,65	2,63	2,18	3,18	4,88
		G-31	1,62	2,59	2,15	3,12	4,74

(Tabelle Nr. 4)

Modell			CGF9-120 I	CGF9-120 D	CGF9-121 I	CGF9-121 D	
AUSSEN- ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	1275	1275	1275	1275	
		Tiefe	900	900	900	900	
		Höhe	300	300	850	900	
GERÄTEABMESSUNGEN	(mm)	Breite	-	-	540	540	
		Tiefe	-	-	660	660	
		Höhe	-	-	305	305	
NETTOGEWICHT (KG)			165	165	264	264	
ANZAHL BRENNER		5.250 (Tisch)	1	1	1	1	
		8.000 (Tisch)	1	1	1	1	
		10.850 (Ofen)	1	1	1	1	
		8.600 (Tisch)	-	-	1	1	
NENNVERBRAUCHSWERTE		m³/h	G-110	6,28	6,28	6,28	6,28
			G-130	3,70	3,70	3,7	5,00
			G-150	4,90	4,90	4,90	4,90
			G-20	2,57	2,57	3,48	3,48
			G-25	2,99	2,99	4,05	4,04
		Kg/h	G-30	2,00	2,00	2,74	2,74
			G-31	1,99	1,99	2,70	2,70

Leistungen der Brenner (Tabelle Nr 5)

BRENNER		BRENNER	BRENNER	BRENNER	BRENNER	BRENNER	OFEN	OFEN
		5.250	6.000	8.000	10.200	10850	OP	8.600
LEISTUNG	(Unterer Heizwert) kW/h	5.78	6,42	8,14	10,7	11,75	16	9,2
GESAMT	(Oberer Heizwert) Kcl/h	5.250	6.000	8.000	10.200	10.850	15.300	8.600

Bezugsgase (Tabelle Nr 6)

	Kcal/m ³							Kcal/kg	
	STADTGAS			ERDGAS				PETROLEUMGAS	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Luftverbrauch (Tabelle Nr. 7)

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch Nm ³ /h
CG9-10	13
CG9-20	14
CG9-20 H	18
CG9-40 I	22
CG9-11	23
CGF9-120I, CGF9-120 D	27
CG9-41 I	30
CG9-40	31
CG9-60 I	36
CGF9-121 I, CGF9-121 D	37
CG9-51	52

Durchmesser der Injektoren und Regulierung (Tabelle Nr 8)

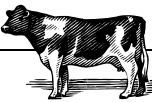
FAMILIE/GAS		Unterer Heizwert	BRENNER 5.250			BRENNER 6.000			BRENNER 8.000			BRENNER 10.200			BRENNER 10.850	
			φ Injektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)
1a	G-110	Kcal/m ³	3.515	3.10	3	3.60	10	25	4.10	4	25	2.4	18	20	4.58	12
	G-130		5.960													
	G-150		4.532													
2a	G-20	Kcal/m ³	8.573	1.65	12	1.90	12	25	2.10	10	25	2.4	18	20	2.50	14
	G-25		7.372													
3a	G-30	Kcal/Kg	10.901	1.10	25	1.25	18	25	1.40	25	25	1.55	15-20	20	1.65	14
	50 mbar			1.00		1.05			1.20			1.35			1.45	
	G-31			11.066		1.05			1.40			1.55			1.65	

FAMILIE/GAS			Unterer Heizwert	BRENNER 6000 OFEN		BRENNER 8600 OFEN		BRENNER 16000 (OFEN OP)		ZÜNDBEREICH (OFEN OP)	PILOTBRENNE R TISCH		PILOTBRENNE R OFEN	
				φ Injektor (mm)	H (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)	φ Injektor (mm)	D(mm)	φ Injektor (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)	φ Injektor (mm)	H (mm)
1a	G-110		3.515	5.35	15	4.25	0	2xØ4,60	26 GESCHLOSSEN	1,3	REGULIERBAR	-	REGULIERBAR	-
	G-130		5.960											
	G-150		4.532											
2a	G-20		8.573	1.9	20	2.15	25	2x2,15	25	0,70	0,40	-	0,40	-
	G-25		7.372											
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.25	32	1.45	24	2x1,4	25	0,40	0.25	-	0.25	-
		50 mbar				1.25		2x1,2						
	G-31	37 mbar				1.45		2x1,4						

Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücke (Tabelle Nr 9)

Bestimmungsland	Drücke (mbar)	Kategorien
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Positionen und (ungefähre) Temperaturen des Ofens (Tabelle Nr. 10)

		ASOF		RC	
			°C		°C
	170-190°C				
	180-200°C	1	125°C	1	90°C
	180-200°C	2	175°C	2	120°C
	180-200°C	3	215°C	3	170°C
	160-180°C	4	250°C	4	200°C
	160-180°C	5	265°C	5	230°C
	160-180°C	6	285°C	6	260°C
	160-180°C	7	310°C	7	280°C
	190-210°C	8	340°C	8	315°C

1.-INSTALLATION:

Aufstellung und Nivellierung

Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

- * Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- * Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden)
- * Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.
- * Das Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

- * Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- * Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden)
- * Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.
- * Das Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Umbau der Pilotbrenner

Zum Umrüsten auf ERDGAS wird wie folgt verfahren: Die Schraube „A“ (Abb. 4, Einzelheit A) lösen.

Unter der Schraube „A“ befindet sich der Injektor „B“, Durchmesser 0,25 mm, der gelöst und durch einen zusammen mit den Düsen ausgelieferten Injektor, Durchmesser 0,40 mm, ersetzt werden muss.

Den Luftregler „C“ einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat.

Zum Umrüsten auf STADTGAS erfolgt die Einregulierung der Pilotflamme durch Drehen der Stellschraube „B“ bis sich die Flamme stabilisiert hat.

Regulierung der Mindestdurchflussmengen an den Tischhähnen

WICHTIG: Der Brenner muss mindestens 15 Minuten unter Volllast arbeiten, bevor die Einstellung vorgenommen werden kann.

- a) Für ERDGAS und STADTGAS drehen Sie die Regulierschraube „F“ in eine der beiden Richtungen, bis die Flamme in der Minimalstellung stabil bleibt. Für Petroleumgas ziehen Sie sie bis zum Anschlag an (Abb. 5).

2.-GEBRAUCH:

Zünden des Tischbrenners.

- a) Öffnen Sie den an der Außenwand des Gerätes angebrachten Haupthahn. Bei den Modellen CG9-11 und CG9-10 muss das Schild entfernt werden.
- b) Drücken Sie leicht, bis der Schalter des Brenners, der gezündet werden soll, entriegelt ist, und drehen Sie dann entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung PILOTBRENNER (Abb. 6, Nr. 2). Drücken Sie in dieser Stellung erneut und nähern Sie eine Flamme an den Pilotbrenner an, bis sich diese stabilisiert hat.
- c) Drehen Sie nun zum Zünden des Brenners den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung MAXIMUM (Abb. 6, Nr. 3). MINIMUM (Abb. 6, Nr. 4).

In dieser Stellung angelangt, kann der Schalter losgelassen werden.

WICHTIG: Um von der MAXIMAL-Stellung in eine andere Stellung zu wechseln, muss stets der Schalter gedrückt werden.

Ausschalten der Tischbrenner

- a) Wenn Sie sich in den Stellungen MAXIMAL, MINIMAL oder in einer der Zwischenstellungen befinden, muss der Schalter gedrückt, im Uhrzeigersinn in die Stellung PILOTBRENNER gedreht (Abb. 6, Nr. 2) und dann losgelassen werden.
In dieser Stellung geht der Brenner aus, während der Pilotbrenner eingeschaltet bleibt.
- b) Drücken Sie zum Ausschalten des Pilotbrenners den Schalter und drehen Sie ihn in die Stellung OFF (Abb. 6, Nr. 1).

Einschalten des Gasofens.

- a) Entfernen Sie die Schutzfoliekunststoff.
- b) Beim OP-Gerät wird die erste Platte mit dem Hebel angehoben; bei den anderen Geräten wird die Zugangsklappe zum Pilotbrenner geöffnet.
- c) Drücken Sie den Druckknopf „P1“ (Abb. 8) und betätigen Sie gleichzeitig den Knopf für die piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners „P3“ mehrmals (Abb. 8), bis die Pilotbrenner-Flamme entzündet bleibt. Halten Sie den Druckknopf „P1“ bis zum Anschlag gedrückt, bis die Pilotbrenner-Flamme, wenn Sie ihn loslassen, stabil bleibt.
- d) Drehen Sie nun zum Zünden des Brenners den Thermostat-Schalter „P2“ (Abb. 8) entgegen dem Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn in die Stellung, die der ausgewählten Temperatur entspricht (siehe Tabelle Nr. 10).
- e) Mit dem Ofen wird eine Stange zum Anheben der Platten mitgeliefert, mit der die korrekte Funktionsweise des Ofens überprüft und so das Einschalten unterstützt werden kann. In der folgenden Abbildung wird gezeigt, wie sie eingesetzt wird.

Ausschalten des Gasofens.

- a) Drehen Sie den Thermostat-Schalter (Abb. 8) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung Pilotbrenner „PO“. In dieser Stellung erlischt der Brenner, während der Pilotbrenner angeschaltet bleibt.
- b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners muss der Druckknopf „P2“ bis zum Anschlag gedrückt werden (Abb. 8).

Einschalten des Elektroofens.

- a) Drehen Sie, nachdem Sie das Heizsystem ausgewählt haben (Abb. 10), den Schalter „MHG“ bis zur gewünschten Position (Abb. 9). Jetzt leuchtet die Kontrolllampe „P2“ (Abb. 9) (grün) auf. Dies bedeutet, dass der Ofen einsatzbereit ist.
- b) Wählen Sie gemäß den Vorgaben aus Tabelle Nr. 10 die Temperatur, indem Sie den Schalter „MTH“ (Abb. 9) auf die gewünschte Position (Abb. 11) drehen. Jetzt leuchtet die Kontrolllampe „P3“ (Abb. 9) (orange) auf. Dies bedeutet, dass die Widerstände funktionieren.
- c) Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schalten sich die Widerstände (über das Thermostat) aus und die Kontrolllampe „P3“ (Abb. 9) „ORANGE“ erlischt. Sinkt der Wert hingegen unter die gewählte Temperatur, setzen die Widerstände erneut ein und die Kontrolllampe „ORANGE“ leuchtet auf.

Ausschalten des Elektroofens.

- a) Stellen Sie die Schalter „MTH“ und „MHG“ (Abb. 9) auf die Position „OFF“. Die Kontrolllampen „ORANGE“ und „GRÜN“ (Abb. 10 und 11) erlöschen nun.

3.-WARTUN:

Tägliche Reinigung.

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

- * Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.
- * Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.
- * Es wird empfohlen, die Fettauffangschalen täglich zu reinigen.
- * Die Innenflächen des Ofens sollten täglich nach Gebrauch gereinigt werden. Benutzen Sie hierfür entsprechende, handelsübliche Fettlösemittel.

Regelmäßige Reinigungsarbeiten

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

- * Nehmen Sie die Platten, Roste und Diffusoren ab und legen Sie sie in ein lauwarmes Wasserbad mit ein wenig Spülmittel. 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 Seifenwasserbad gelegt werden.
- * Bei den regelmäßigen Reinigungsarbeiten müssen insbesondere die Pilotbrenner gereinigt werden, damit diese nicht verstopfen.

Gebrauchsanweisung für den Ofen.

- * Es wird empfohlen, den Ofen vor Gebrauch mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch zu reinigen, um beim ersten Einsatz unangenehmen Geruch zu vermeiden.
- * Es können mehrere Bratbleche verwendet werden, da aufgrund des verwendeten Heizsystems auf allen Blechen ein gutes Bratergebnis erzielt wird.

Reinigung der Tischbrenner.

- * Mit allen Geräten wird als Zubehör eine Reinigungsnadel für die Reinigung der Tischbrenner mitgeliefert.

Zubehör für den Abbau der Ofentür.

- * Alle Geräte verfügen als Zubehör über spezielle Montagewinkel, die den Ein-/ Ausbau des Gerätes wesentlich vereinfachen.

FUNKTIONSBAUTEILE.

- 25. Ventilhahn für den Tisch „VM“
- 26. Pilotbrenner für den Tisch „PM“
- 27. Thermoelement für den Tisch „TM“
- 28. Thermostat „VH“
- 29. Thermoelement für den Ofen „TH“
- 30. Schalter für den Ofen „CH“
- 31. Thermostat für den Ofen „TH“
- 32. Anschlussleiste „R“

WICHTIGER HINWEIS:

- * Der Abluftkamin darf weder ganz noch teilweise verdeckt werden, da sonst die ordnungsgemäße Funktionsweise der Brenner beeinträchtigt wird.
- * Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

- * Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der Haupthahn für Gas geschlossen ist und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG

Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäss der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

Spettabile cliente

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio quando è stato acquistato un apparecchio per uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, resterà totalmente soddisfatto del suo acquisto.

Prendetevi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinatevi all'apparecchio e "Buon lavoro!": Le informazioni grafiche di facile comprensione hanno sostituito numerose pagine piene di testo.

Ciò nonostante, consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina di FAGOR, in modo tale di trarre i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

Conservare questo manuale nelle vicinanze dell'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

Infine, vi auguriamo ottimi risultati e grandi soddisfazioni con la vostra nuova cucina

FAGOR

Indice

Installazione

Dimensioni generali e connessioni	1
Ubicazione e livellamento	55
Connessione elettrica	55
Allacciamento e trasformazione ai differenti tipi di gas	55-56
Caratteristiche tecniche	50

Uso

Accensione dell'apparecchio	57
-----------------------------	----

Manutenzione

Manutenzione	57-58
--------------	-------

Raccomandazioni per la protezione ambientale

Raccomandazioni per la protezione ambientale	58
--	----

Caratteristiche tecniche

(Tabella n° 1)

Modello			CG9-20	CG9-40	CG9-41	CG9-60	CG9-61	CG9-61 OP	CG9-82	CG9-11	CG9-10	CGE9-41	
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	425	850	850	1275	1275	1275	1700	850	850	850	
		Profondità	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	
		Altezza	300	300	850	300	850	850	850	850	300	300	
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	---	540	935	540	540	---	540	
		Profondità	---	---	660	---	660	760	660	660	---	660	
		Altezza	---	---	305	---	305	300	305	305	---	305	
PESO NETTO (KG.)			50	88	142	140	185	233	275	215	175	144	
NÚMERO DEI BRUCIATORI		5.250 (Piano)	1	2	2	3	3	3	4	-	-	2	
		8.000 (Piano)	1	1	1	2	2	2	2	-	-	1	
		10.200 (Piano)	-	1	1	1	1	1	2	-	-	1	
		10.850 (Piano)	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	
		8.600 (Forno)	-	-	1	-	1	1	2	1	-	-	
		2x7650 (Forno)	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	
CONSUMI NOMINALI		m³/h	G-110	2.918	5.836	7.902	8.754	10.82	12.705	15.804	4.94	2.72	5.836
			G-130	1.894	3.788	5.234	5.682	7.128	8.011	10.468	2.61	1.60	3.788
			G-150	2.256	5.836	6.11	6.768	8.366	9.823	12.22	3.82	2.10	5.836
			G-20	1.402	2.804	3.947	4.206	5.116	5.825	7.894	2.15	1.24	2.804
			G-25	1.49	2.98	3.644	4.47	5.454	6.353	7.288	2.50	1.44	2.98
		Kg/h	G-30	1.103	2.286	3.105	3.309	4.024	4.582	6.21	1.60	0.92	2.286
			G-31	1.086	2.172	3.058	3.258	3.964	4.513	6.116	1.58	0.91	2.172

(Tabella n° 2)

Modello			CG9-20 H	CG9-40 H	CG9-41 H	CG9-60 H	CG9-61 H	
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	425	850	850	1275	1275	
		Profondità	900	900	900	900	900	
		Altezza	300	300	850	300	850	
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	---	540	
		Profondità	---	---	660	---	660	
		Altezza	---	---	305	---	305	
PESO NETTO (KG.)			50	88	142	140	185	
NÚMERO DEI BRUCIATORI		8.000 (Piano)	1	3	3	5	5	
		10.200 (Piano)	1	1	1	1	1	
		8.600 (Forno)	-	-	1	-	1	
CONSUMI NOMINALI		m³/h	G-20	1,72	3,70	4,61	5,42	6,33
			G-25	2,00	4,30	5,36	6,30	7,36
		Kg/h	G-30	1,36	2,91	3,62	4,26	4,98
			G-31	1,34	2,86	3,57	4,20	4,90

(Tabella n° 3)

Modello			CG9-40 I	CG9-60 I	CG9-41 I	CG9-61 I	CG9-82 I
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	850	1275	850	1275	1700
		Profondità	900	900	900	900	900
		Altezza	300	300	850	850	850
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	540	540
		Profondità	---	---	660	660	660
		Altezza	---	---	305	305	305
PESO NETTO (KG.)			88	140	142	185	275
NÚMERO DEI BRUCIATORI	5.250 (Piano)		3	4	3	4	4
	6.000 (Piano)		1	1	1	1	2
	8.600 (Forno)		-	1	-	1	2
	6.000 (Piano)		-	-	1	1	1
CONSUMI NOMINALI	m³/h	G-20	2,09	3,42	2,78	4,11	6,38
		G-25	2,43	3,97	3,23	4,76	7,36
	Kg/h	G-30	1,65	2,63	2,18	3,18	4,88
		G-31	1,62	2,59	2,15	3,12	4,74

(Tabella n° 4)

Modello			CGF9-120 I	CGF9-120 D	CGF9-121 I	CGF9-121 D	
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	1275	1275	1275	1275	
		Profondità	900	900	900	900	
		Altezza	300	300	850	900	
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	-	-	540	540	
		Profondità	-	-	660	660	
		Altezza	-	-	305	305	
PESO NETTO (KG.)			165	165	264	264	
NÚMERO DEI BRUCIATORI		5.250 (Piano)	1	1	1	1	
		8.000 (Piano)	1	1	1	1	
		10.850 (Forno)	1	1	1	1	
		8.600 (Piano)	-	-	1	1	
CONSUMI NOMINALI		m³/h	G-110	6,28	6,28	6,28	6,28
			G-130	3,70	3,70	3,7	5,00
			G-150	4,90	4,90	4,90	4,90
			G-20	2,57	2,57	3,48	3,48
			G-25	2,99	2,99	4,05	4,04
		Kg/h	G-30	2,00	2,00	2,74	2,74
			G-31	1,99	1,99	2,70	2,70

Potenze dei bruciatori (Tabella n° 5)

BRUCIATORE		BRUCIATORE 5.250	BRUCIATORE 6.000	BRUCIATORE 8.000	BRUCIATORE 10.200	BRUCIATORE 10850	FORNO OP	FORNO 8.600
POTENZA TOTALE	(Potere calorif. inf.) kW/h	5,78	6,42	8,14	10,7	11,75	16	9,2
	(Potere calorif. sup.) Kcl/h	5.250	6.000	8.000	10.200	10.850	15.300	8.600

Gas di riferimento (Tabella n° 6)

	Kcal/m ³							Kcal/kg	
	GAS CITTÀ			GAS NATURALE				G.P.L.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Consumo d'aria (Tabella n° 7)

MODELLO	Consumo d'aria necessario per la combustione Nm ³ /h
CG9-10	13
CG9-20	14
CG9-20 H	18
CG9-40 I	22
CG9-11	23
CGF9-120I, CGF9-120 D	27
CG9-41 I	30
CG9-40	31
CG9-60 I	36
CGF9-121 I, CGF9-121 D	37
CG9-51	52

Diametro degli iniettori e regolazione (Tabella n°8)

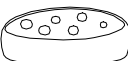
FAMIGLIA/GAS			Potere calorifico inferiore	BRUCIATORE 5.250			BRUCIATORE 6.000			BRUCIATORE 8.000			BRUCIATORE 10.200			BRUCIATORE 10.850				
				φ Iniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)			
1a	G-110		Kcl/m ³	3.515	3.10	3		3.60	10		4.10	4		4.90	4		4.58	12		
	G-130			5.960																
	G-150			4.532																
2a	G-20		Kcl/Kg	8.573	1.65	12	25	1.90	12	25	2.10	10	25	2.4	18	20	2.50	14		
	G-25			7.372																
3a	G-30	28 mbar	Kcl/Kg	10.901	1.10	25		1.25	18		1.40	25		1.55	15-20		1.65	14		
		50 mbar		1.00	1.05														1.20	1.35
	G-31	37 mbar		11.066	1.10														1.05	1.40

FAMIGLIA/GAS			Potere calorifico inferiore	BRUCIATORE E 6000 FORNO		BRUCIATORE RE 8600 FORNO		BRUCIATORE 16000 (FORNO OP)		SEZIONE ACCENSIONE (FORNO OP)	SPIE PIANO		SPIE FORNO	
				φ Iniettore (mm)	H (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	φ Iniettore (mm)	D(mm)	φ Iniettore (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)
1a	G-110		3.515											
	G-130		5.960	5.35	15	4.25	0	2xØ4,60	26 CHIUSO	1,3	REGOLA BILE	-	REGOLA BILE	-
	G-150	Kcl/m3	4.532											
2a	G-20		8.573	1.9	20	2.15	25	2x2,15	25	0,70	0,40	-	0,40	-
	G-25		7.372											
3a	G-30	28 mbar	Kcl/Kg .	10.901	1.25	32	1.45	2x1,4	25	0,40	0.25	-	0.25	-
		50 mbar					1.25	2x1,2						
	G-31	37 mbar		11.066			1.45	2x1,4						

Categorie, gas e pressioni di funzionamento (Tabella n° 9)

Paese destinatario	Pressioni (mbar)	Categorie
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Posizioni e temperature (approssimative) del forno (Tabella n° 10)

				NO A		FC	
					 °C		 °C
	220-280°C		230-250°C				
	250-300°C		230-250°C	1	125°C	1	90°C
	220-250°C		210-240°C	2	175°C	2	120°C
	200-220°C		200-230°C	3	215°C	3	170°C
	220-250°C		190-210°C	4	250°C	4	200°C
				5	265°C	5	230°C
				6	285°C	6	260°C
				7	310°C	7	280°C
				8	340°C	8	315°C

1.-INSTALLAZIONE:

Ubicazione e livellamento

L'ubicazione e l'installazione sia elettrica che a gas, dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

- * Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una campana estrattrice.
- * Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.
- * Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. (Fig. 1) e (Fig. 1A)

Connessione elettrica

La connessione elettrica dell'apparecchio deve sempre essere realizzata da un TECNICO AUTORIZZATO rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

- * Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta indicatrice.
- * Per eseguire la connessione utilizzare un cavo flessibile con guaina in policloroprene o di altro materiale dalle caratteristiche simili (H05RN-F).
- * Installare nella presa di corrente elettrica, un interruttore generale provvisto di fusibili, indipendente dall'apparecchio e con distanza minima di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

È obbligatorio il collegare a terra dell'unità. Il fabbricante non è responsabile di possibili danni causati dall'inosservanza di questo

- * La sezione del cavo flessibile ed il valore dei fusibili da installare nell'interruttore generale, è indicato nel quadro N° 2.
- * La posizione della morsettiera è indicata con la lettera "R"

MOLTO IMPORTANTE: Prima di rimontare il pannello dei comandi fissare fortemente il flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.

Se s'installano vari apparecchi in linea, dovranno essere collegati tra loro effettuando una messa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.

Allacciamento gas

L'allacciamento gas dell'apparecchio deve essere eseguito sempre da un Tecnico Autorizzato, rispettando le norme di ciascun paese.

L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.

La presa del gas è illustrata nella sezione "Dimensioni generali e "connessioni" con la lettera G.

Trasformazione a diversi tipi di gas

Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello che si predispone nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato. (Qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori del piano cottura e del forno

Sostituzione degli iniettori.

Smontare l'iniettore "A" del bruciatore (Fig. 3) e sostituirlo con uno adeguato secondo il gas che si utilizza (Tabella 8)

Regolazione aria dei bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "B" (Fig. 3) al grado "H" (Tabella 8) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

Trasformazione delle spie d'accensione

Per modificarlo a GAS NATURALE, si dovrà procedere nel seguente modo: svitare la vite "A" della Fig. 4 (particolare A).

Sotto la vite "A" si trova l'iniettore da 0,25 mm "B" che dovrà essere smontato e sostituito con l'iniettore da 0,40 mm fornito con gli ugelli.

Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma.

Per trasformare a GAS CITTÀ la regolazione della fiamma di accensione si effettuerà girando la vite di regolazione "B" fino ad ottenere la stabilizzazione della fiamma.

Regolazione del flusso minimo del rubinetto del piano cottura

IMPORTANTE: prima della regolazione, il bruciatore funzionerà a pieno regime durante circa 15 minuti.

- a) a) Per il GAS NATURALE ed il GAS CITTÀ, girare la vite "F" di regolazione in una direzione o nell'altra fino a quando la fiamma si stabilisca nella posizione di minimo. Per il G.P.L. si stringerà fino in fondo (fig.5).

2.-IMPIEGO

Accensione dei bruciatori del piano cottura.

- a) Aprire la chiave generale installata all'esterno dell'apparecchio. Nei modelli CG9-11 e CG9-10 è necessario togliere la rondella.
- b) Premere leggermente fino a sbloccare la manopola corrispondente al bruciatore che si vuole accendere e girarlo in senso antiorario fino alla posizione SPIA (Fig. 6, N° 2), premere di nuovo in questa posizione ed avvicinare una fiamma alla spia fino a normalizzarla.
- c) Da questo momento in poi per accendere il bruciatore, girare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere le posizioni di MASSIMO (Fig. 6, N° 3). Posizione di MINIMO (Fig. 6, N° 4). Una volta raggiunta questa posizione rilasciare la manopola.

IMPORTANTE: per passare dalla posizione di MASSIMO a qualsiasi altra, si dovrà sempre premere la manopola.

Spegnimento dei bruciatori del piano cottura.

- a) Se si trova in una qualsiasi delle posizioni di MASSIMO, MINIMO oppure intermedio si dovrà premere la manopola e girare in senso orario fino a
- b) raggiungere la posizione di SPIA (Fig. 6, N° 2) e smettere di premere. In questa posizione il bruciatore si spegnerà, mentre la spia resterà accesa.
- c) Per spegnere la spia, premere la manopola e girare fino a raggiungere la posizione di SPENTO (Fig. 6, N° 1).

Accensione del forno a gas.

- a) Eliminare la copertura di protezione.
- b) Usando la leva per il sollevamento della piastra fuoriuscirà la prima piastra del forno, nel forno OP. Negli altri forni, spostare il coperchio di accesso quando si accende la spia luminosa.
- c) Premere la manopola "P1" (Fig. 8), simultaneamente, premere il piezoelettrico della spia "P3" (Fig. 8) più volte, fino a quando la fiamma spia resta accesa. Mantenere premuto a fondo "P1", fino a quando una volta rilasciato, la fiamma spia rimane stabile.

- d) Da questo momento in poi, per accendere il bruciatore, girare la manopola "P2" del termostato (Fig. 8) in senso antiorario, impostandolo sulla posizione corrispondente alla temperatura selezionata (vedere tabella n° 10).
- e) Per aiutare l'accensione del forno, con l'acquisto di ciascuna cucina è inclusa una leva di sollevamento per le piastre con cui si può verificare il buon funzionamento del forno. Nella figura successiva si può osservare come si utilizza.

Spegnimento del forno a gas.

- a) Girare la manopola del termostato (Fig. 8) in senso orario fino alla posizione spia "PO". In questa posizione il bruciatore si spegne, mentre rimane accesa la fiamma spia.
- b) Per spegnere la spia premere fino in fondo la manopola "P2" (Fig. 8).

Accensione del forno elettrico.

- a) Una volta deciso il tipo di sistema di riscaldamento (Fig. 10) girare la manopola "MHG" sulla posizione prescelta (Fig. 9). Si accende quindi la spia "P2" (Fig. 9) (Colore verde) che indica che il forno è pronto per funzionare.
- b) Impostare la temperatura in base alla tabella n° 10, girando la manopola "MTH" (Fig. 9) sulla posizione prescelta (Fig. 11) si accende quindi la spia "P3" (Fig. 9) (Colore giallo) che indica che le resistenze sono in funzionamento.
- c) Quando il forno raggiunge la temperatura impostata le resistenze si disinseriscono (per mezzo del termostato) e si spegne la spia "P3" (Fig. 9) "GIALLA". Non appena la temperatura scende al di sotto del valore impostato, le resistenze si inseriscono automaticamente e si accende la spia "GIALLA".

Spegnimento del forno elettrico.

- a) Inserire le due manopole "MTH" e "MHG" (Fig. 9) in posizione "OFF". Si spegneranno le spie "GIALLA" e "VERDE" rispettivamente. (Fig. 10 e 11).

3.-MANUTENCIONE

Pulizia giornaliera.

Affinchè l'apparecchio si mantenga come nuovo, è conveniente seguire le seguenti istruzioni:

- * Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi arenosi e abrasivi.
- * Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.
- * È conveniente pulire tutti i giorni i vassoi di raccolta del grasso.
- * La superficie dei forni deve essere pulita giornalmente dopo essere stata utilizzata, per fare ciò si consiglia l'uso di qualsiasi prodotto sgrassante specifico presente sul mercato.

Pulizia periodica.

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

- * Togliere le placche, le griglie ed i diffusori sommergendoli in una vaschetta con acqua tiepida ed un po' di detersivo. Poi strofinare con una spazzola resistente che non sia metallica. Si deve seguire lo stesso procedimento per la pulizia delle teglie e delle placche da forno in un bagno d'acqua calda con sapone.
- * Un punto importante è la pulizia periodica delle spie per evitare che possano ostruirsi.

Indicazioni per l'uso del forno.

- * Prima di utilizzare il forno si raccomanda di pulire l'interno con un panno umido imbevuto di acqua e sapone, per eliminare i cattivi odori caratteristici del primo uso.
- * È possibile la cottura di più teglie allo stesso tempo, il risultato ottenuto è ottimale in tutte, grazie al sistema di riscaldamento impiegato.

Pulizia dei bruciatori del piano di cottura.

- * In tutti gli apparecchi, è include come accessorio un ago per la pulizia che permette la pulizia dei bruciatori del piano di cottura.

Accessorio per togliere la porta del forno.

- * In tutti gli apparecchi dotati di forno, sono incluse come accessori delle squadre per un montaggio / smontaggio semplice del forno.

ELEMENTI FUNZIONALI.

1. Rubinetto-valvola del piano cottura "VM"
2. Spia piano di cottura "PM"
3. Termocoppia piano cottura "TM"
4. Rubinetto termostatico del forno "VH"
5. Termocoppia da forno "TH"
6. Comando del forno "CH"
7. Termostato da forno "TH"
8. Morsettiera d'ingresso "R"

NOTA IMPORTANTE:

- * È molto importante che il condotto di scarico non resti ostruito, neanche in modo parziale, per garantire un buon funzionamento dei bruciatori.
- * La sostituzione di qualsiasi componente funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.
- * Come regola ogni volta che si ostruisce uno qualsiasi dei componenti funzionali, si deve verificare che il rubinetto generale del gas sia chiuso e non ci sia del fuoco nei pressi dell'apparecchio.

4.-RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Dopo aver terminato la sua vita utile, questo prodotto non deve essere gettato in un secchio per le immondizie, ma deve essere lasciato in un punto di raccolta specifico per rifiuti elettrici ed elettronici per poter essere riciclato.

Quest'informazione è confermata dal simbolo che si trova sul prodotto, sul manuale per l'utente o sull'imballaggio.

A seconda delle sue caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri sistemi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici, si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Vi preghiamo di entrare in contatto con le autorità locali per ricevere ulteriore informazione sui punti di raccolta più vicini a voi.

Per preservare il medio ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale specializzato.
