



Francisco Corbelli S.A

FABRICA DE COCINAS INDUSTRIALES
y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS

Av. General Frias 267/69 C.P. 1832
Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As.
Argentina Tel: 4-282-0882
E-mail: info@corbellicocinas.com.ar

INSTRUCCIONES DE USO Y ARMADO DE GRILLAS

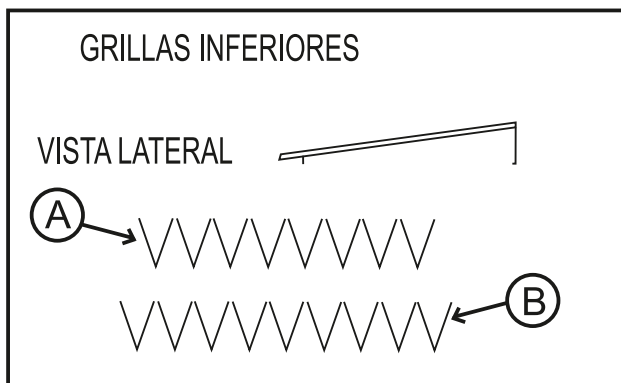
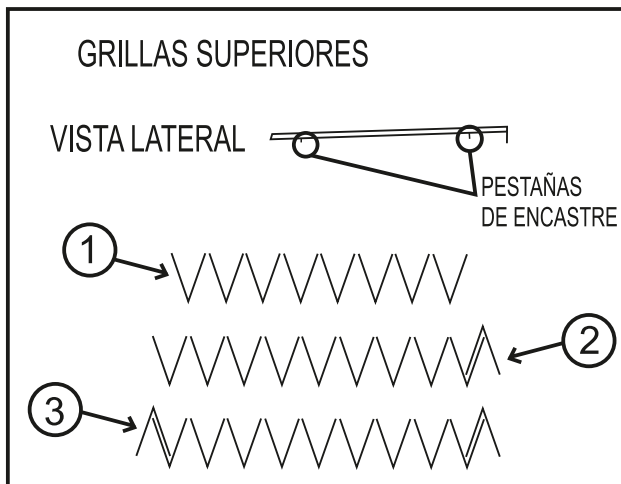
Una vez instalada, regulada y controlada por el gasista matriculado, se podrá poner en funcionamiento. Cada perilla corresponde a un quemador, los cuales son independientes entre sí.

- Encendido del quemador:

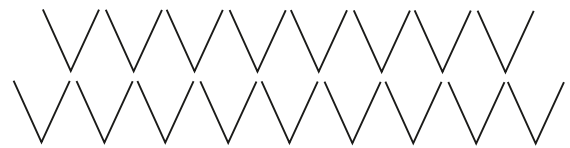
El quemador de la parrilla posee válvula de seguridad, por lo cual se deberá:

1. Presionar levemente hacia adentro y girar hacia la izquierda hasta encontrar la segunda traba (posición de máximo)
2. Acercar el fuego al piloto de encendido, a través del orificio que se encuentra en a la derecha de la perilla.
3. Presionar hacia adentro para que comience a salir el gas
4. Mantener presionada la perilla por 40 seg. hasta que accione la válvula
5. Soltar la perilla
6. Para buscar la temperatura deseada se debe presionar levemente la perilla y girar
7. Se aconseja para evitar manchas en el acero inoxidable no limpiar en caliente no dejar restos de limpiador. No usar limpiadores con ácido.
8. Por su seguridad NO usar la parrilla como estufa

ARMADO DE GRILLAS



La grilla superior debe encastrar en la inferior, para ello posee una pequeña pestaña en su reverso. Las grillas deben posicionarse de manera que NO coincidan V superiores con las V inferiores:



MODELO	GRILLAS INFERIORES	GRILLAS SUPERIORES
CFP35	A	3
CFP60	A / B	1/3
CFP90	A / B / A	3 / 1 / 3
CFP120	A / A / B / B	3 / 1 / 2 / 3

NOTA:

FRANCISCO CORBELLI S.A se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso