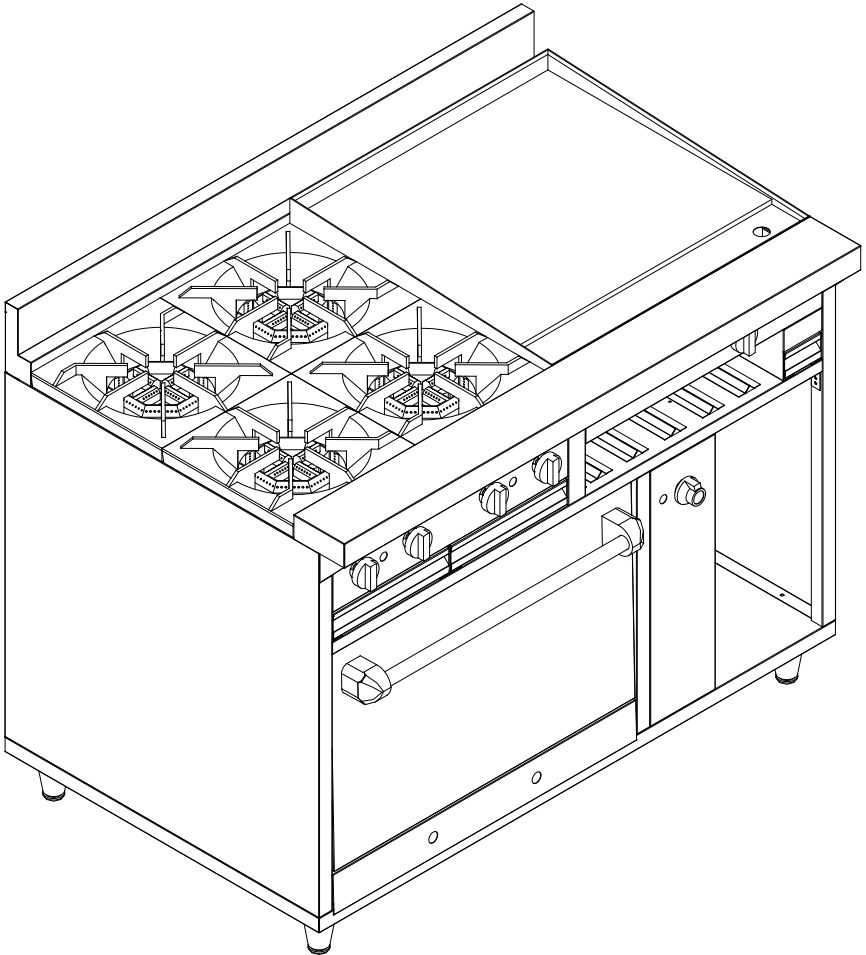


METAL — SUPREME —



COMMERCIAL GAS RANGE 4 BURNER, GRIDDLE BROILER AND OVEN WITH SAFETY THERMOSTAT
COCINA INDUSTRIAL 4 HORNILLAS, PLANCHA Y HORNO CON TERMOSTATO DE SEGURIDAD
CIHM44118G

PARTS LIST

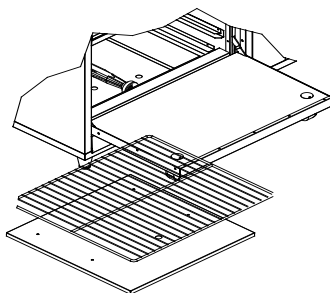
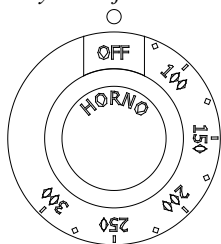
ITEM	QTY	PART NUMBER	DESCRIPTION	DESCRIPCION
1	1	PLN-013	Griddle plate assy	Conjunto plancha
2	4	HOR-006	Cooktop grate	Hornilla
3	1	13121	Cooktop rear upper panel	Torre
4	1	13152	Oven chimney	Chimenea del horno
5	1	13115	External back cover	Respaldo exterior
6	2	QUE-006	Long venturi burner	Quegador largo
7	2	QUE-005	Short venturi burner	Quegador corto
8	2	13131	Stove burners support	Sosten para quemadores largo y corto
9	1	13132	Cooktop grate support	Sosten hornillas
10	2	13159	Long venturi burner leveler	Ajuste quemador largo
11	2	CON-002	Brass Compression Fitting	Conector compresión macho
12	1	13113	Hot air outlet duct	Ducto chimenea
13	1	13097	Oven back cover	Respaldo horno
14	1	13118	Top left inner panel	Entamborado lateral izquierdo
15	1	13095	Oven Left panel	Lateral del horno izquierdo
16	1	13116	Top base	Base superior
17	4	13144	Slider complement from grease collector	Complemento carril bandeja
18	1	13112	Oven rear roof	Techo trasero horno
19	1	TUB-026	Gas manifold pipen	Tubo pulmon
20	1	13111	Oven front roof	Techo delantero horno
21	3	PIL001	Pilot valve	Piloto doble
22	5	VAL-010	Gas valve	Valvula
23	1	13108	Top base support	Apoyo base superior
24	1	13104	Oven bottom	Bandeja de horno
25	1	13082	Left exterior panel	Laretal exterior izquierdo
26	1	PAR-001	Oven rack	Parrilla horno
27	1	13106	Left counterweight cover	Cubierta cotrapesa izquierda
28	1	13101	Support of oven bottom	Sosten trasero bandeja de horno
29	1	13103	Oven burner support	Sosten quemador hono
30	1	13080	Foot rests support	Base
31	1	COD-003	Gas elbow injector	Codo inyector de gas
32	1	QUE-001	Oven burner	Quegador baño de maria
33	1	13105	Flame spreader	Difusor inferior horno
34	2	13098	Oven left-right panel baffle	Difusor lateral horno
35	2	13102	Slider of oven bottom	Riel lateral bandeja de horno
36	1	13085	Oven door frame	Marco puerta horno
37	2	13147	Stove grease collector	Bandeja recoge grasa hornillas
38	1	13130	Stove control panel	Panel de control cocina
39	2	SOS-005	Handle holder 1"	Sosten para asas grandes de 1"
40	4	PAT-013	Adjustable aluminum foot rests	Pata de aluminio gradualble
41	1	CTP-001	Set of counterweights	Juego de contrapesas
42	1	13091	Oven door	Puerta del horno
43	1	13114	Burner door	Ventanilla
44	1	TUB-065	Door handle	Tubo AL redondo 1"
45	1	13134	Oven control panel	Tapa termostato
46	5	PER-014	Stove knob	Perilla de la cocina
47	1	PER-012	Thermostat knob	Perilla del termostato
48	1	13139	Griddle control panel	Frontal gratinador
49	1	13145	Griddle grease collector	Bandeja recoge grasa plancha
50	1	TUB-011	1" tube for thermostat	Tubo termostato
51	4	13100	Oven rack short slider	Riel parrilla del horno corto
52	4	13099	Oven rack long slider	Riel parrilla del horno largo
53	5	13142	Supports for gratin trays	Apoyo gratinador
54	1	TET-019	Thermostat	Termostato
55	1	13107	Right counterweight cover	Cubierta cotrapesa derecha
56	1	13088	Right center exterior panel	Laretal central derecho
57	1	13133	Thermostat cover panel	Laretal termostato

58	1	13137	Grease collector front panel	Frontal recoge grasa plancha
59	1	13148	Cooktop front upper panel	Vivo tope delantero
60	1	13083	Right exterior panel	Lareta exterior derecho
61	1	13139	Griddle burner front support	Amarre quemador plancha frontal
62	1	13141	Griddle burner lock	Fijador quemador plancha
63	1	13117	Top right inner panel	Entamborado lateral derecho
64	1	13110	Center panel complement	Complemento lateral central
65	1	QUE-022	Griddle burner	Quemador plancha
66	1	13127	Manifold pipen dummy cover	Tapa pasante pulmon
67	1	13140	Griddle burner rear support	Amarre quemador plancha trasero
68	1	13119	Central upper support	Central superior
69	1	13151	Front top panel center support	Fijador central vivo
70	1	13128	Exterior panels locking element	Union sosten vivo delantero
71	1	13157	Thermostat capillary tube cover	Porta bulbo del termostato
72	1	13096	Oven right panel	Lateral del horno derecho

OVEN OPERATION / OPERACIÓN DEL HORNO

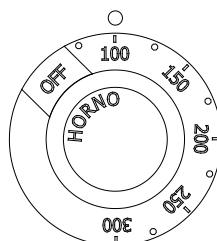
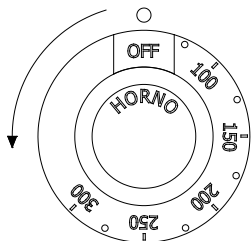
- With the oven knob in the off position, open the door fully and remove the rack and bottom from the oven.

Con la perilla del horno en posición de apagado (off), Abra totalmente la puerta y retire la parrilla y bandeja del horno.

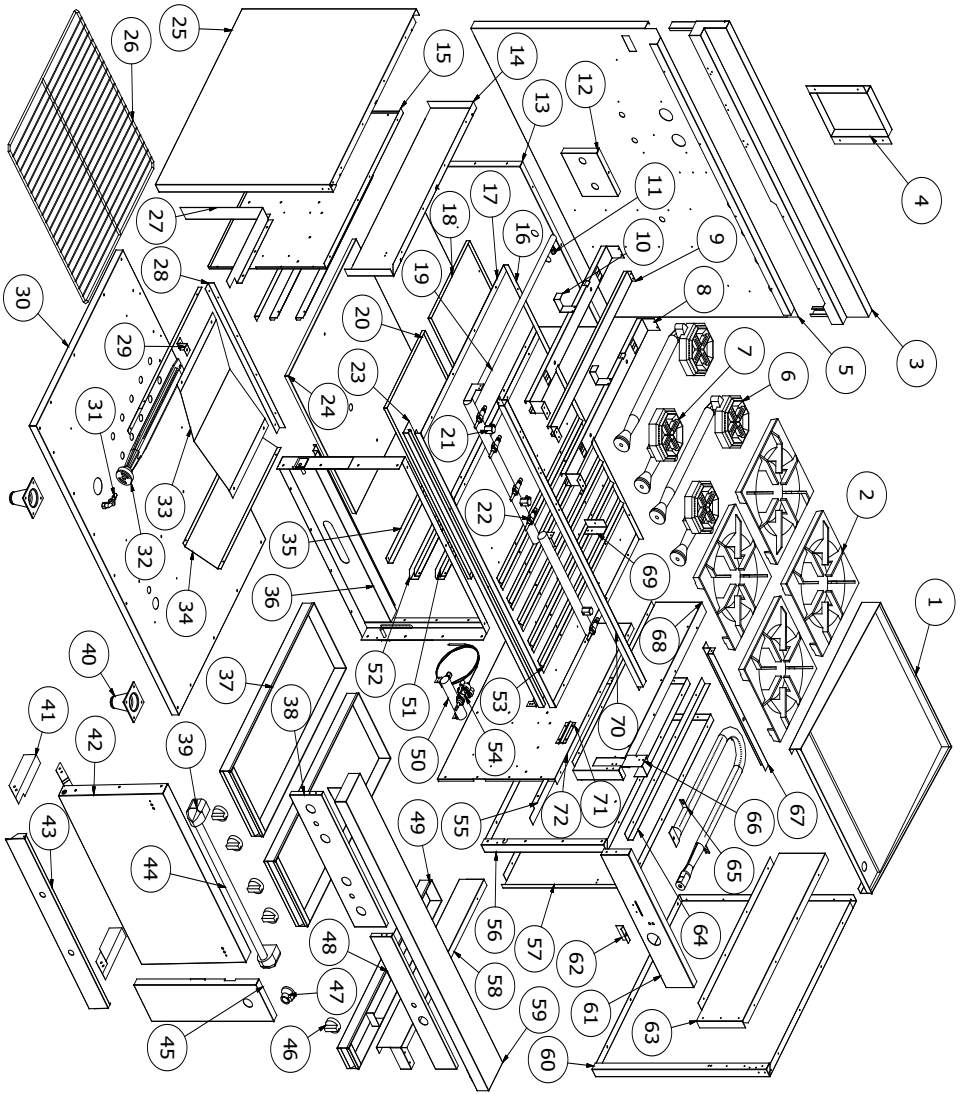


- Bring a light flame to the tip of the sensor located on the burner pilot. Simultaneously press and turn the oven knob to the 100°C position and hold down for about 40 seconds until ignition flame of the pilot.

Lleve una llama ligera a la punta del sensor ubicado en el piloto del quemador. Simultáneamente presione y gire la perilla del horno a la posición de 100°C y manténgalo presionado durante unos 40 segundos hasta que se encienda la llama del piloto.



- Place the oven bottom back.
- Coloque nuevamente la bandeja del horno.



TECHNICAL DATA / DATOS TECNICOS

Burner BTU / Potencia del quemador	30.000 BTU	Weight / Peso (Kg/lbs)	130/286,6
Number of burner / Numero de quemador	4	Gas inlet size / Conexión de entrada de gas	1/2"
Gas range dimensions / Dimensiones de la cocina W x H x D (cm/in)	120/47,2 X 99,2/39 X 78,8/31	Oven maximum Temperature / Temperatura máxima del horno (°F/°C)	572 / 300
Oven dimensions / Dimensiones del horno W x H x D (cm/in)	66,5/26,2 X 38,3/15 X 62,6/24,6	Power type / Tipo de gas	Natural gas or propane / Gas natural o Propano.

INSTRUCTIONS/ INSTRUCCIONES

- This equipment has been specially designed to cook food on cooktop grate, grilled, gratin and baked.
Este equipo se ha diseñado especialmente para la cocción de alimentos, en hornillas, a la plancha, gratinadas y al horno
- Make the gas installation according to your local regulations
Realice la instalación de gas de acuerdo con las regulaciones locales.
- Depending on the type of gas that is going to be used in this equipment, the nozzles on the burners of the stove and the griddle must be changed
Según el tipo de gas que se va a usar en este equipo, se debe cambiar la boquilla en los quemadores de las hornillas y la plancha.
- This equipment leaves the factory configured to work with propane gas.
Este equipo sale de fábrica configurado para trabajar con gas propano.

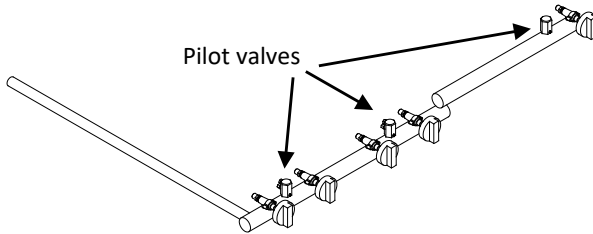
GAS TYPE / TIPO DE GAS	GAS OPERATING PRESSURE / PRESIÓN DE TRABAJO	NOZZLE ORIFICE / ORIFICIO BOQUILLA
NATURAL	1 PSI	50 / 1,75 mm
PROPANE	0.5 PSI	54 / 1,40 mm

INSTALLATION / INSTALACIÓN

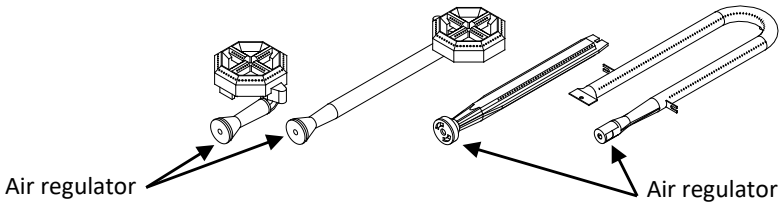
- Put a pressure regulator less than three meters from the equipment, with a working range of 0.5 to 3 PSI.
Colocar un regulador de presión a menos de tres metros del equipo, con un rango de trabajo de 0.5 a 3 PSI
- Verify that the installation does not have leaks.
Verificar que no tenga fugas la instalación

- If several equipment's are going to be connected to the gas installation, then a gas distributor manifold must be placed, additionally each equipment must have its gas regulator.
Si se van a conectar varios equipos a la instalación de gas, entonces se debe colocar un pulmón, adicionalmente cada equipo debe tener su regulador de gas.

- Adjust the pilot valves on the stove and griddle burners.
Regule las válvulas piloto en los quemadores de las hornillas y la plancha.



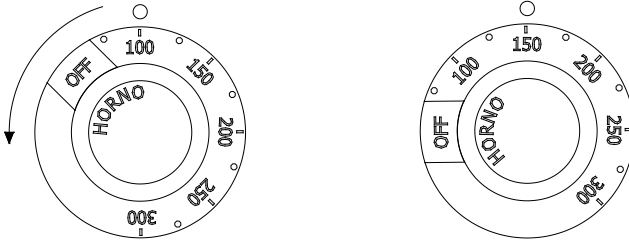
- If the flame on the burners of the stove, griddle or oven is yellow, you should turn the air regulator.
Si la llama en los quemadores de las hornillas, plancha o el horno es amarilla, debe girar el regulador de aire.



TOP PANEL OPERATION / OPERACIÓN DEL PANEL SUPERIOR

- Put the valves in the closed position.
Coloque las válvulas en posición cerrada
- Open the shut off gas valve of the equipment and bring the flame of the lighter closer to the pilot valves.
Abra la llave de paso de gas que alimenta el equipo y encienda los pilotos
- Open the valves that you require.
Abra las válvulas que requiera.

- To ignite the burner, you must press and turn the knob until the minimum operating temperature of 150°C
Para encender el quemador, debe presionar y girar la perilla hasta la temperatura mínima de operación de 150°C.



- Press and turn the knob to the desired oven temperature between 150°C and 300°C
Presione y gire la perilla hasta la temperatura deseada en el horno entre 150°C y 300°C.
- Once the baking process is finished, to turn off the burner without turning off the pilot, press and turn the knob to the 100°C position
Finalizado el proceso de horneado, para apagar el quemador sin apagar la pilotera, se debe presionar y girar la perilla, hasta la posición de 100°C.



- To completely turn off the oven, press and turn the knob to the (off) position.
Para apagar totalmente el horno se debe presionar y girar la perilla, hasta la posición (off).

OVEN THERMOSTAT CALIBRATION / CALIBRACIÓN DEL TERMOSTATO

- Once the pilot is ignited, adjust the height of the pilot flame with the screw (A), then turn the knob to minimum to ignite the burner, and verify by heating the bulb with a light flame, that when the indicated temperature is reached, the burner flame does not go out, it must maintain a minimum height that is controlled with the screw (B).

Una vez encendido el piloto, ajuste la altura de la llama del piloto con el tornillo (A), luego gire la perilla al mínimo para encender el quemador, y verifique calentando el bulbo con una llama ligera, que al alcanzar la temperatura indicada la llama del quemador no se apague, debe mantener una altura mínima que se controla con el tornillo (B).

