

Gazlı, Açık ocak'lı ve Kapalı döküm

KUZİNE

Gas Heated, Open burners, Solid top

RANGE

Газовая, с открытой рабочей поверхностью и закрытой панелью накаливания

ПЛИТА (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)

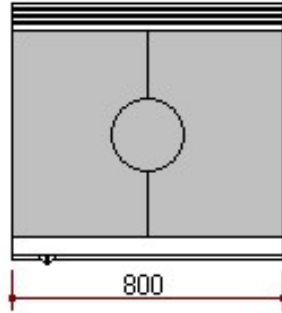
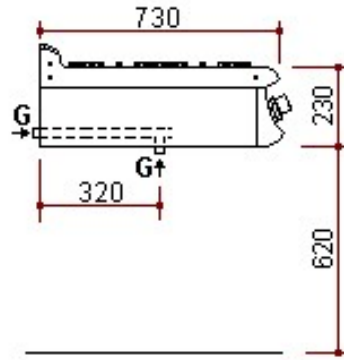
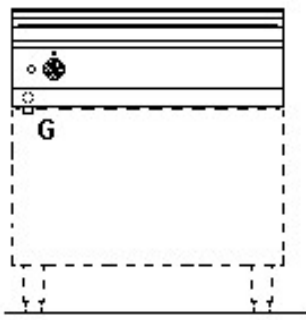
Gasbeheizte, offene und geschlossene Guss

Kochplatten

PERFECT 9KG 21
9KG 21S
7KG 21
7KG21S



7KG201

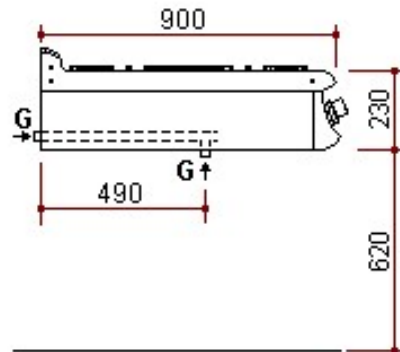
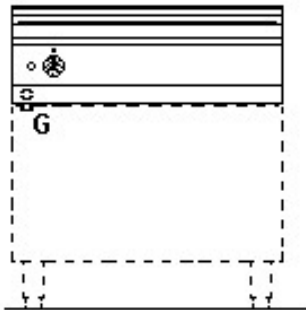


● 3.5 kW

● 6 kW

G: Gaz girişı
G: Gas inlet

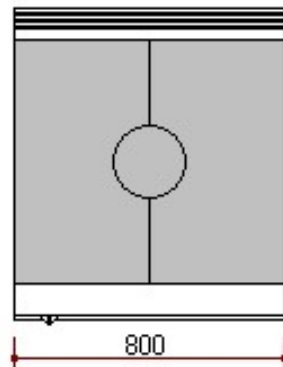
9KG201

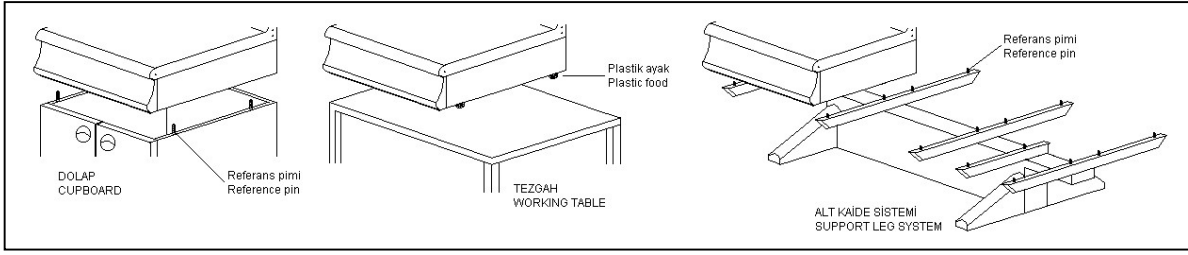


● 6 kW

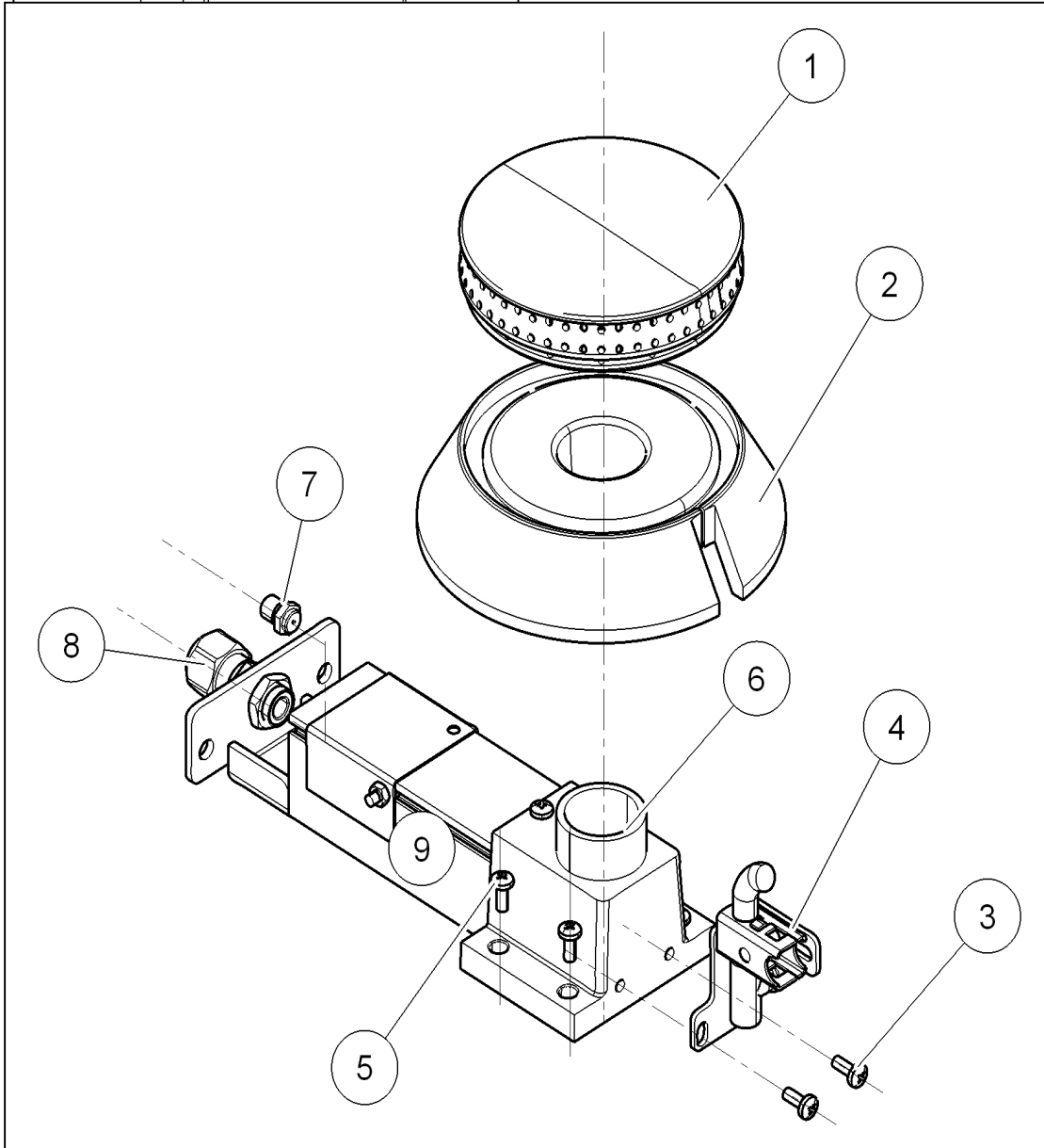
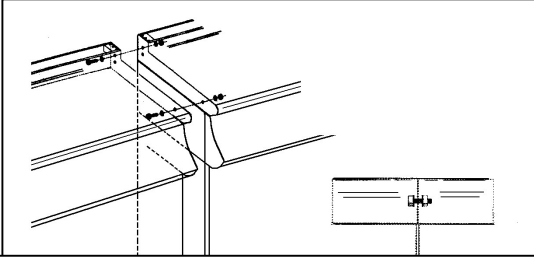
● 9 kW

G: Gaz girişı
G: Gas inlet

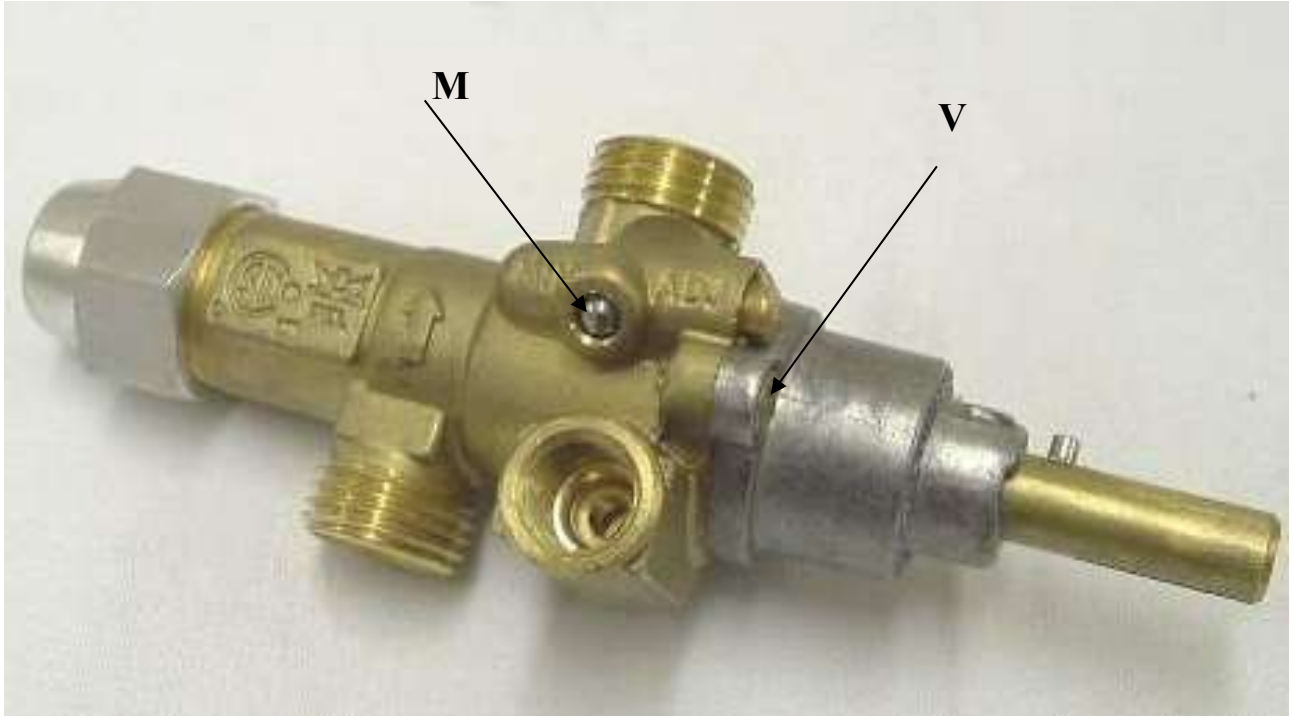




Şekil-1 / Figure-1



Şekil-2 / Figure-2



Şekil 3 – Figure 3

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

70-90 SERİ KUZİNELER / 70-90 SERIE RANGES					
MODEL		7KG21	7KG21	9KG21	9KG21
Genişlik / Width	cm	800	800	800	800
Derinlik / Depth	cm	730	730	730	730
Yükseklik / Height	cm	845	550	230	230
Brülör / Burner	adet	1	1	1	1
	Ø	130	130	130	130
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kw	9	9	9	9
Enjektör Çapı Ø(mm)	Ø(mm)	2,25	2,25	2,25	2,25
Gaz Girişi / Gas Inlet	Inch	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Net Ağırlık / Net Weight	Kg	-	-	-	-

*: *Kapalı Döküm modeller / Solid top models*

T1								
Ülke / Country	Gaz Gas	Basınç Pressure	Enjektör / Nozzle	Açık döküm / Open burner			Kapalı döküm Solid top	Fırın Oven
		mbar	mm	Ø75	Ø100	Ø130	Ø130	8 kW
AT, ES, IT, BE FI, PT, CH, FR SE, DE, GB, LU DK, IE, GR, TR	G20 G20	20 20	Brülör enjektörü* Pilot enjektörü**	1,38 0,40	1,90 0,40	2,30 0,40	2,00 0,40	2,10 0,40
DK, IE, LU, ES IT, GR, FI, NO NL, FR, PT, GB SE, TR, HU	G30/31 G30 G31	28-30/37 28-30 28-30	Brülör enjektörü* Pilot enjektörü**	0,93 0,22	1,20 0,22	1,50 0,22	1,30 0,22	1,40 0,22
AT, CH, DE, HU	G30 G31	30 37	Brülör enjektörü* Pilot enjektörü**	0,82 0,22	1,05 0,22	1,30 0,22	1,16 0,22	1,25 0,22

* : Burner nozzle ** : Pilot burner nozzle

T2								
Gaz Gas	Basınç Pressure (mbar)			Açık döküm Open burners			Kapalı döküm Solid top	Fırın Oven
				Ø75	Ø100	Ø130	Ø130	
		Qn	kW	3,5	6	9	7	8
G20	20	Gaz tüketimi Gas consumption	m³/h	0,37	0,64	0,95	0,74	0,85
G30	28-30		Kg/h	0,28	0,48	0,70	0,55	0,63

T3					
MODEL	Σ Qn	Gaz tüketimi / Gas consumption			
	kW	G20	G30	G31	
		m³/h	Kg/h		
7KG21 / 7KG21S	17	0,74	0,55	0,67	
7KG21 / 7KG21S	15	1,59	1,18	1,44	

- : Fırınlı / with oven

T4			
P mbar	GAZ / GAS		
	G20	G30	G31
Nominal	20	29	37
Minimum	17	25	30
Maximum	25	35	45

T5			
Ülke / Country	Kategori / Category	Gaz / Gas	Basınç / Pressure (mbar)
BE	I 2E+	G20	20
BE	I 3+	G30/G31	28/37
BE, GB	I 3B	G30	30
CY, IS, MT, RO	I 3B/P	G30 G31	30
CY, IS, MT, RO	I 3B/P	G30 G31	30 37
BE, GB	I 3P	G31	37
FR	II 2E+3+	G30/G31	30/37
FR	II 2E+3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
FR	II 2E+3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
PL	II 2E3P	G20 G31	20 37
DE	II 2ELL3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT	II 2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37
PT	II 2H3B	G20 G30	20 30
DK, EE, FI, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NO, SE, SI, SK, RO, TR	II 2H3B/P	G20 G30 G31	20 30 37

AT, CH, CZ, GR, LU	II 2H3B/P	G20 G30 G31	20 30 37
HU	II 2H3B/P	G30 G31	30 37
HU	II 2H3B/P	G30 G31	30 37
CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI	II 2H3P	G20 G31	20 37
HU	II 2HS3B/P	G30 G31	30 37
HU	II 2HS3B/P	G30 G31	30 37
NL	II 2L3B/P	G30 G31	30 37

TR

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinayı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Makinanın montajı, farklı gaz grupları için dönüşümlerin yapılması ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Makinanın gaz bağlantısı "Teknik Özellikler" tablosunda verilen değerlere uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlem, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme (Şekil-1)

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde

artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).

- Cihaz eğer dolap yada fırın üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı dolap/fırın üzerine yerleştiriniz ve düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir dolap/fırın ayaklarını ayarlayarak teraziye alınız.
- Cihaz, alt kaide sistemi üzerinde kullanılacaksa referans pimleri yardımı ile cihazı alt kaide üzerine yerleştiriniz.
- Cihaz eğer herhangi bir tezgah üzerinde setüstü olarak kullanılacaksa altına mutlaka plastik ayak takınız.
- 7GF302G/GE ve 9GF302G/GE model üst tablalı fırınlar üzerine cihaz koymayınız.
- Cihaz eğer diğer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşağıdaki talimatları takip ediniz.

Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-2)

- Cihazı diğer bir cihazın yanına yerleştirin ve yüksekliğini aynı seviyede olacak şekilde ayarlayınız.
- Cihazları, üst yan tarafında bulunan bağlantı deliklerini kullanarak birbirine bağlayınız.

Gaz Bağlantısı

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptırınız.
- Gaz girişi, cihazın arkasından yada altından yapılabilir.
- Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.

- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.

FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

- Cihaz 20mbar NG(G30) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa aşağıdaki işlemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapışkanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

Kapalı Döküm modellerde

- Cihazın ön panelini çıkarın.
- Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini "max. alev" konumuna alın.
- "C" vidasını gevşetin ve "B" manşonunu gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.
- "C" vidasını tekrar sıkın.
- Brülör birkaç dakika max. yandıktan sonra kontrol düğmesini "min. alev" konumuna getirin. Bu arada brülör sabit bir yanmada olmalıdır.
- Eğer brülör alevi sönerse veya çok yüksekse, bu durumda gaz musluğu üzerindeki "VM" ayar vidası ile düşük ayar girişi yapılmalıdır.(Şekil-3)

Alev Özellikleri

- İyi karışımli bir alev, tabanında kararlı bir iç koniye sahip, koyu gök mavisi renginde gözükmelidir. Alevin iyi hava alamaması durumunda, alev sarı ve damarlı olacaktır. Fazla hava içeren alev; kısa, şeffaf ve yükselen bir iç koniğe sahip olacaktır.
- Ayarlama yapıldığında, hem sıcak hemde soğuk brülörlerde brülör çalıştırılırken alev geri tepmesinin bulunmadığından emin olun.

UYARI : Eğer cihazda farklı bir gaz dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gaz uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

KULLANIM ÖNCESİ

Gaz tertibatının çalışmasının kontrolü

- Cihazı kullanım kılavuzunu göre çalıştırın, brülörlerin doğru olarak yandığını ve gaz kaçaklarının olup olmadığını kontrol ediniz.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler" kısmına bakınız.

Nominal Isıl Gücün Kontrolü

- Cihazın başka bir gaz çevrim yapılması durumunda yada herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısı gücü kontrol ediniz.

- Cihazın nominal ısı gücü "T3" tablosunda verilmiştir.
- Kullanılan gaz uygun enjektörler monte edildiğinde ve uygun basınçta çalıştırıldığı takdirde cihaz nominal ısı verir. Giriş basıncı kontrolü için "Gaz giriş basıncı kontrolü" kısmını okuyunuz.

Gaz giriş basıncı kontrolü

- Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2mbar ölçümlü manometre kullanın.
- Ocak için üst kontrol panelini ve fırın için fırın kontrol panelini çıkarın. Basınç tutucu vidayı sökerek manometreyi takın.
- Cihaz çalışırken ölçüm yapın.
- Manometreyi sökün ve Basınç tutucu vidayı yerine takın.

UYARI : Eğer gaz giriş basıncı "T4" tablosundaki değerler içinde değilse cihazı kapatın ve yetkili servise haber verin.

OLASI PROBLEMLER / ÇÖZÜMLERİ

Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Enjektör veya borular tıkanmıştır.
- Gaz musluğu bozulmuştur.

Pilot brülör çalışma sırasında sönmüyor.

- Termokupl bozulmuştur, gaz musluğu bağlantısı kopmuştur.
- Gaz musluğu bozulmuştur.

Brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Enjektör tıkanmıştır.
- Gaz musluğu bozulmuştur.

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Cihaz üzerinde yapılan her bakım/onarım faaliyeti sonrası mutlaka gaz kaçak kontrolü yapınız.

Brülör, pilot brülör, termokupl, brülör ateşleme parçaları

- Üst kontrol paneli çıkarın, ızgaraları, brülör kafalarını ve yağ tepsilerini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

Gaz musluğu

- Üst kontrol paneli çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

Gaz kontrol vanası, piezoelektrik ateşleme butonu (fırın)

- Dikey fırın kontrol panelini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

Brülör, pilot brülör, termokupl, brülör ateşleme parçaları (fırın)

- Dikey ve alt fırın kontrol panellerini çıkarın ve parçayı yenisi ile değiştirin.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yiyecek pişirme amacına yöneliktir, bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse gaz giriş vanasını kapatınız.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.

KULLANIM

2. Kapalı döküm modellerde :

- Gaz kontrol düğmesini "pilot ateşleme" konumuna getirin. Düğmeye basın ve aynı zamanda Ateşleme butonuna basarak pilot yanana kadar 2-3 kıvılcım çıkmasını sağlayınız. Düğmeyi yaklaşık 15sn. basılı tutun. Düğme bırakıldıktan sonra, pilot yanmaya devam etmelidir. Eğer yanmazsa tüm işlemi tekrarlayınız.
- Pilotun ateşlenmesi manuel olarakta yapılabilir. Gaz kontrol düğmesini pilot ateşleme konumunda basılı tutarken, kapalı döküm ortasındaki disk kaldırarak pilotu bir çakmak yardımı ile ateşleyiniz.
- Ana brülörü yakmak için, düğmeyi pilot brülörü yakma konumundan istediğiniz alev konumuna (min. yada max. alev) çevirin.

UYARI (Sadece kapalı döküm modeller için)

- * Bu cihazın özelliği üst dökümündeki sıcaklığın farklı yayılımıdır. Platinanın ortasında sıcaklık çok yüksek, kenarlara doğru daha azdır. Bu

nedenle, çabuk pişirme için ortada, yavaş pişirme için kenarlarda pişirme yapılmalıdır.

- * Her türlü pişirme tavada veya diğer tip mutfak kaplarında yapılmalıdır. Direkt döküm üzerinde pişirme yapılmamalıdır.

TEMİZLEME VE BAKIM

- Cihazda bakım yada temizlik faaliyetlerine başlamadan önce gaz girişini mutlaka kapatınız.
- Cihazı ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihazın yüzeyinde çizik yapabilecek temizlik maddelerini ve araçlarını kullanmayınız.
- Gerekirse kimyasal temizleyiciler kullanınız.
- Eğer cihaz uzun süre çalışmayacaksa paslanmaz yüzeyleri vazelinleyin, ayrıca bulunduğu yeride havalandırılmış olarak bırakmak gerekir.
- Periyodik olarak ocakları temizleyin ve yiyecek artıklarını ocak portlarından çıkartın.
- Cihazınız arızalandığı taktirde yetkili servisi arayınız. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz.
- Cihazın düzgün ve güvenilir çalışması için gaz valflerinin belirli peryotlarla temizlenmesi ve yağlanması yetkili servis elemanına yaptırılmalıdır.
- Fırının uzun süre verimli çalışması ve herhangi bir bakım problemi ile karşılaşmamanız için hergün aşağıda açıklandığı gibi temizlenmesi gerekir.
- Fırını yaklaşık 75-80°C'ye kadar ısıtın.
- Fırının içine, ızgaralara, fırın tabanına vs. uygun bir yağ sökücü(köpüksüz) püskürtünüz.
- Fırın kapısını kapatın ve 20-30 dk. bekleyiniz. Daha sonra tekrar kapıyı açınız.
- Fırın içinden ızgaraları çıkarıp yıkayınız
- Fırın içini ılık sabunlu suya batırılmış bir sünger ile veya uygun sıvı deterjanla temizleyip kurulayınız.
- Izgaraları yerlerine koyduktan sonra fırın içinin daha iyi kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırınız.

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

CONFORMITY TO REGULATIONS AND LAWS

- The system and the installation of the equipment must be performed in conformity with current regulations.

WARNING

- The installation, adjustment and maintenance of the appliance must be carried out by qualified and authorised installers, in conformity with current safety regulations.
- The manufacture declines all responsibility if this obligation is not respected.

INSTALLATION

Positioning

- Connection and overall dimensions are given in the pages of the appendix.
- Install the appliance only in sufficiently aerated premises.
- The cookers are type "A" appliances. 'Re cooking hot plates are type A and B11 appliances.
- Position the appliance at least 10 cm from the adjacent walls. This distance may be reduced when the walls are incombustible or protected by thermal insulation.
- The appliance is not suitable for built-in installation.

Assembly (Figure-1)

- Remove the protective film from the external panels. Any adhesive remaining must be removed with a suitable solvent.
- If you will use the appliance with cupboard or oven, use reference pins to put the appliance on cupboard/oven and set the balance of unit with foot(4 pcs.) on flat floor.
- If you will use the appliance on support leg system, use reference pins to put the appliance on leg system.
- If you will use the appliance on working table, use plastic foot at the bottom of appliance
- Do not put any appliance on 7GF302G/GE and 9GF302G/GE model ovens.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Joining appliances together in line (Fig. 2)

- Place the appliances side by side and adjust to the same height.
- Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the cooktop.

Connection to the gas supply

- Before making the connection consult the gas supplier.
- **Gas inlet can be made from under or behind the appliance.**
- Install a fast closing stopcock in an easily accessible position upline from the appliance.
- Confirm the absence of leaks at the points of connection.
- Confirm that the appliance is suitable for the type of gas with which it will be supplied. If not, read the paragraph "Modification for other type of gas".
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GAS

1. Closed Casting models (Figure-2)

- Remove the screws by removing the gas control knob and remove the front panel.
- Unscrew and remove the "7" injector from the "8" injector connecting piece.
- Select the new injector suitable for the gas to be used referring to Table "T1", and fasten to the "8" injector adapter.

2. For closed burner models

- Remove the front panel of the device.
- Kindle the main burner and adjust the gas control knob to "max. flame "
Loosen the screw "C" and ensure ideal combustion of the flame according to the type of gas by sliding the "B" sleeve back and forth according to the type of gas
- After the burner burned a few minutes on max., adjust control knob to the "min. flames" position. Meanwhile, the burner should be in a constant burning.
 - If the burner flame goes out or it is too high, in this case low settings must be entered with the "VM" adjustment screws on gas tap. (Figure -3)

Flame Features

- Well-mixed flame should have a stable inner cone at its base, should appear in a dark sky blue colour. Unless the flame gets better weather, the flame will be yellow and veined. Flame containing excess air will have short, transparent and rising internal conical.
- If arranged, make sure that no presence of flashback of flame is available in both hot and cold burners while burner is running

WARNING: If a different gas conversion has been done in the equipment, affix an adhesive label suitable for the gas used on a place of the device to be seen.

SETTING UP

Control of operation of gas devices

- Operation the appliance in accordance with the instructions for use, check the correct lighting of the burners, check the appliance for gas leaks and make sure the gas exhaust system functions correctly.
- If necessary, consult the " Typical Malfunctions" below.

Control of nominal thermal power

- The appliance's nominal heat input must always be checked following installation and conversion to a different gas supply, and also after servicing.
- The appliance's nominal heat input is indicated in "T3" Table.
- The nominal heat input is correct when the appliance is fitted with the appropriate injectors for the type of gas used and the inlet pressure is as specified in Table "T4". To check the inlet pressure, follow the instructions indicated in the section "Control of gas supply pressure".

Control of gas supply pressure

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.2 mbar.
- Remove the upper control panel(for the cooktop) and then the oven control panel (for the oven burners). Remove the screw "PP" on the pressure connection and connect the manometer to it.
- Ignite the burners and measure the inlet pressure.
- The pressure reading must correspond with the ratings shown in table "T4". If not, switch off the appliance and contact your local Gas Supply Authority immediately.
- Disconnect the manometer and retighten the screw "PP" in pressure connection.

TYPICAL MALFUNCTIONS

Difficulty or impossibility of lighting pilot burner

- Insufficient gas supply pressure.
- The gas line or injector is clogged.
- The gas tap is faulty.

Pilot burner goes out during use

- The thermocouple is faulty, insufficiently heated or incorrectly connected to the gas tap.
- The gas tap is faulty.

Difficulty or impossibility of pilot burner

- Insufficient gas supply pressure.
- The injector is clogged.
- The gas tap is faulty.

Difficulty or impossibility of setting gas oven temperature

- Gas valve defective.
- Thermostat defective.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

Always check for gas leaks after carrying out maintenance work or repairs on the appliance.

Burners, Pilots, Thermocouples, Burner lighting sparkers of cooking hob and hot plate burners

- Remove the upper control panel, grilles, burner heads and trays and replace the component.

Gas taps, Piezoelectric lighters of cooking hob

- Remove the upper control panel and replace the component.

Gas valves, Piezoelectric lighter of gas oven

- Remove the vertical control panel of the oven and replace the component.

Burners, Pilot, Thermocouple, Burner lighting sparker of oven

- Remove the vertical and lower control panels of the oven and replace the component.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

WARNINGS

- This appliance is intended for professional use and must only be used by trained personnel. This appliance is exclusively designed to cook food. Any other use shall be deemed improper.
- **The use of the steak griddle on the grilles is permitted only on the small burners.**
- The installation, the modification for another type of gas must be carried out by qualified and authorised installers.
- If the appliance breaks down, close the gas shut-off valve upstream of the appliance.
- Only contact the technical service centre authorised by the manufacturer and only use original spare parts.
- The manufacture declines any responsibility if these obligations are not respected.
- Read this booklet with attention and keep it carefully for the lifetime of the product. Before using the appliance, clean carefully all surfaces which may have contact with food.

OPERATION

Cooking hob and hot plate burners

- The pilots of the open burners must be lit manually (e.g. with a match).
- The pilot burner of the cooking hot plate is always equipped with piezoelectric lighting.
- The control knobs of the taps of the cooking hob have the following positions :
 - - Off
 - ☆- Pilot Ignition
 - S - Minimum flame
 - SS - Maximum flame

Lighting cooking hob and hot plate burners

- Press and turn the knob to the ☆ position.

- Press the knob down fully and light the pilot (by means of the piezoelectric lighter if fitted). Maintain the knob pressed down for about 20 seconds, before releasing it. If the pilot goes out repeat the operation.
- Turn the knob to any position between S and SS.

Turning off cooking hob and hot plate burners

- To turn off the burner, turn the knob to position ☆. To turn off the pilot, press and turn the knob to position •.

IMPORTANT : (Only for hot plate models)

- The main characteristic of this appliance is uneven heat distribution on the upper cast. The heat degree in the middle of the plate is maximum but the heat decreases at the edges. Thus, fast cooking can be performed at the centre of the plate and sides of the plate are ideal for slow cooking.
- Frying pans or similar utensils should be used for frying or cooking process. Never cook on the cast directly.
- Never pour cold liquid onto the hot plate.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any cleaning operation close the gas valve.
- Clean the stainless steel surfaces daily with water and ordinary non-abrasive detergents, rinse well and dry carefully. Do not use steel wool or products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which can scratch and damage steel or coated surfaces.
- Do not use corrosive products to clean the floor under the appliance.
- Do not clean the appliance with jets of water.
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the

stainless steel surfaces of the appliance and it should stay in a properly ventilated room.

- Cleaning the cookers periodically and remove the food particles from the connection parts of the cooker.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff.
- The gas valves of the appliance should be cleaned and lubricated periodically for a reliable and regular operation of the appliance.

Cleaning the interior of the oven :

- Daily cleaning of the interior of the oven avoids maintenance problems in the future. Use a suitable degreasing spray product (not foaming) for cleaning even in the "hidden" zones.
- Heat the oven to 75-80°C.
- Spray the degreasing solution throughout the interior of the oven, on the grilles, the grille supports and the oven floor.
- Close the oven door and allow the product to react for about 20-30 minutes.
- Open the oven door carefully, paying attention to the eyes and the skin.
- Remove from the interior of the oven the grilles and the floor and wash separately.
- Clean and rinse the oven interior with a sponge using tepid soapy water and/or normal liquid detergents, drying afterwards.
- Remount the internal parts and dry further by turning on the heating for a few minutes.