



Gazlı, Açık ocak'lı

KUZİNE

Gas Heated, Open burners

RANGE

Газовая, с открытой рабочей поверхностью и закрытой панелью накаливания
ПЛИТА (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)

Gasbeheizte, offene

KOCHPLATTEN

PERFECT

700 SERİ / 700 SERIES/ 700 СЕРИЯ :

7 KG 10/S

7KG 20/S

7KG 30/S

7KG 23

7KG 33

7KG 33F

900 SERİ / 900 SERIES/ 900 СЕРИЯ :

9 KG 10/S

9 KG 20/S

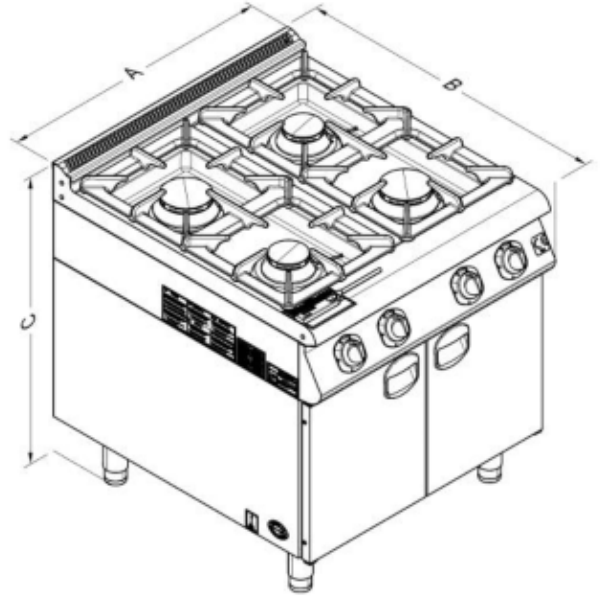
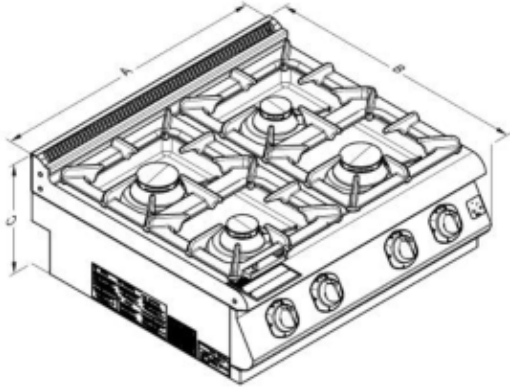
9 KG 30/S

9KG 23

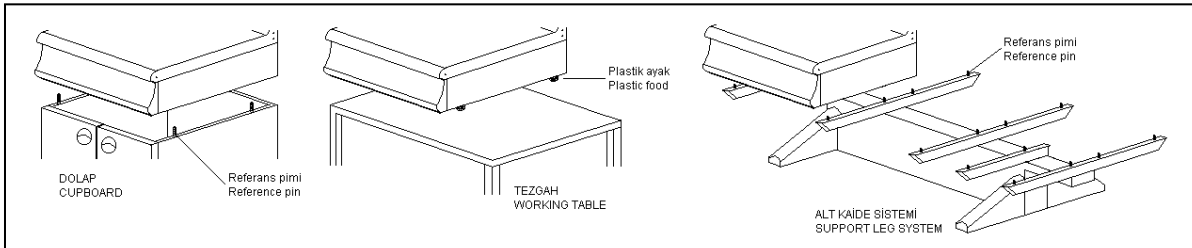
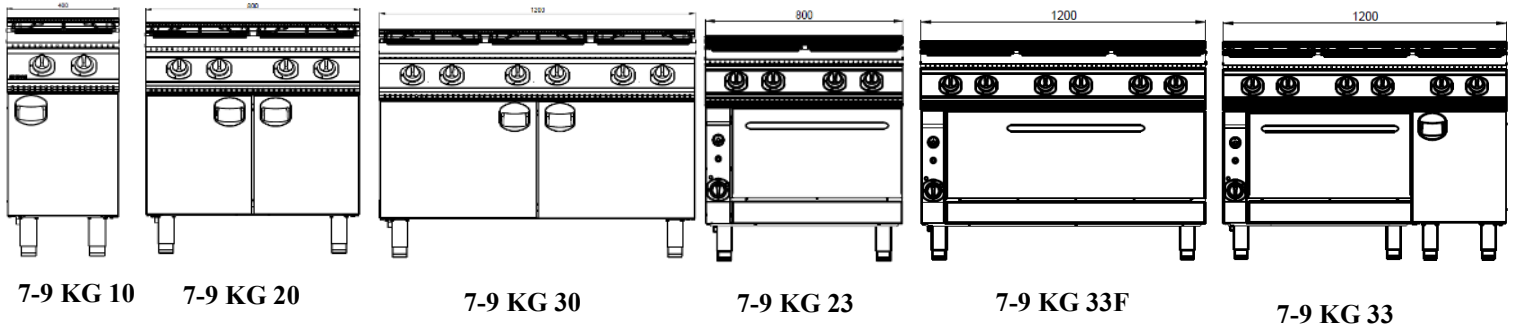
9 KG 33

9KG 33F

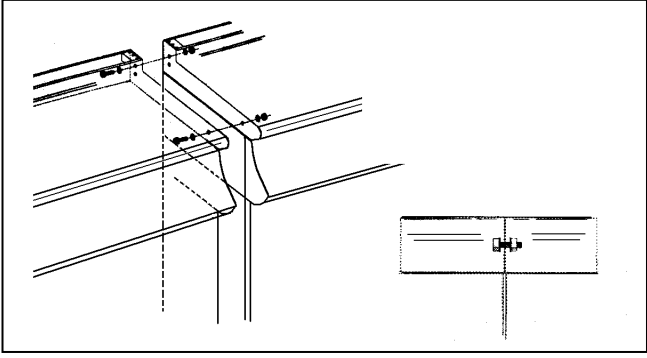




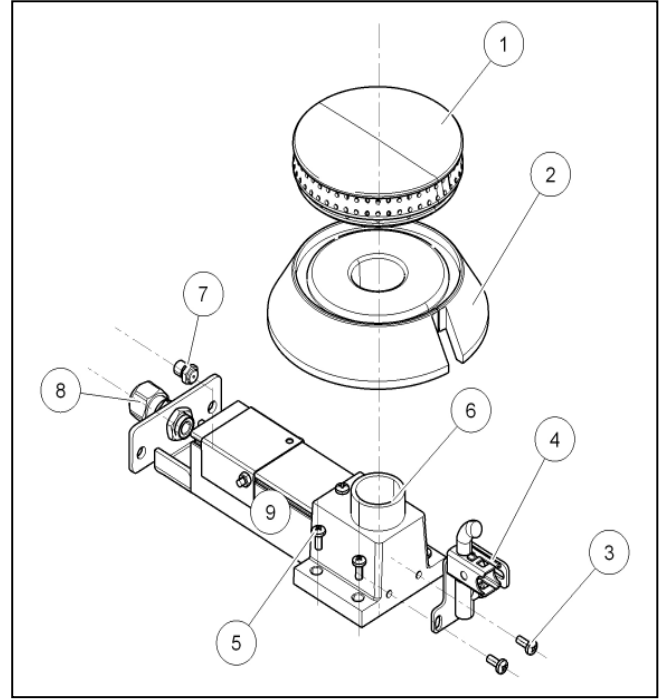
700-900 SERİ / 700-900 SERIES / 700-900 СЕРИЯ



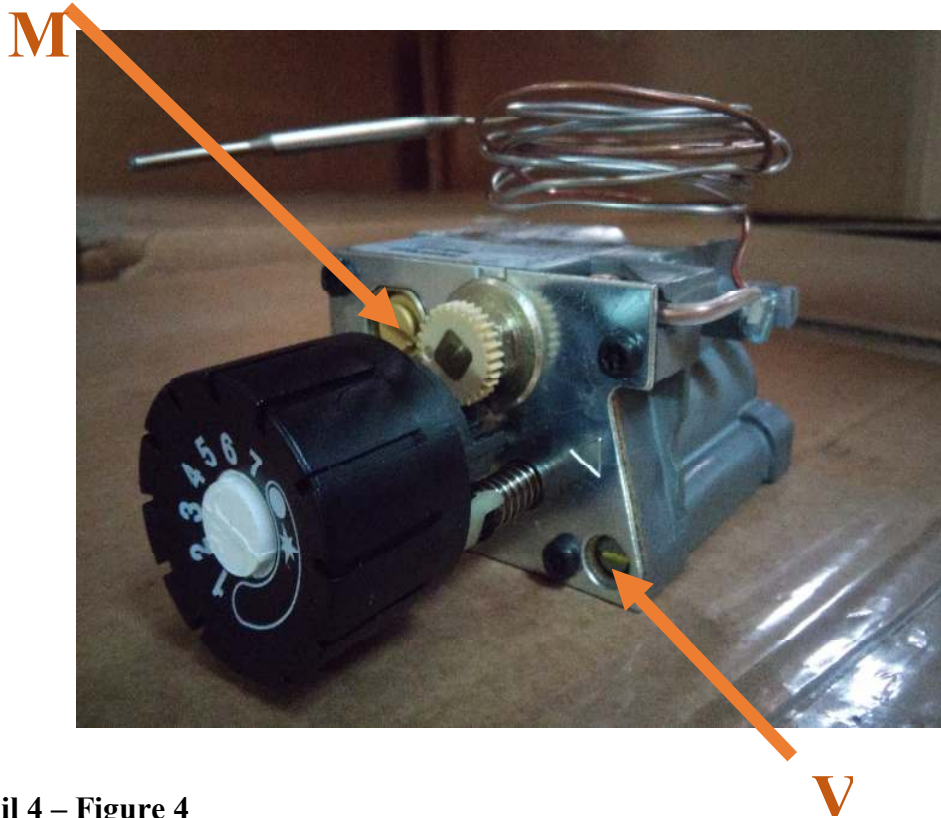
Şekil-1 / Figure-1



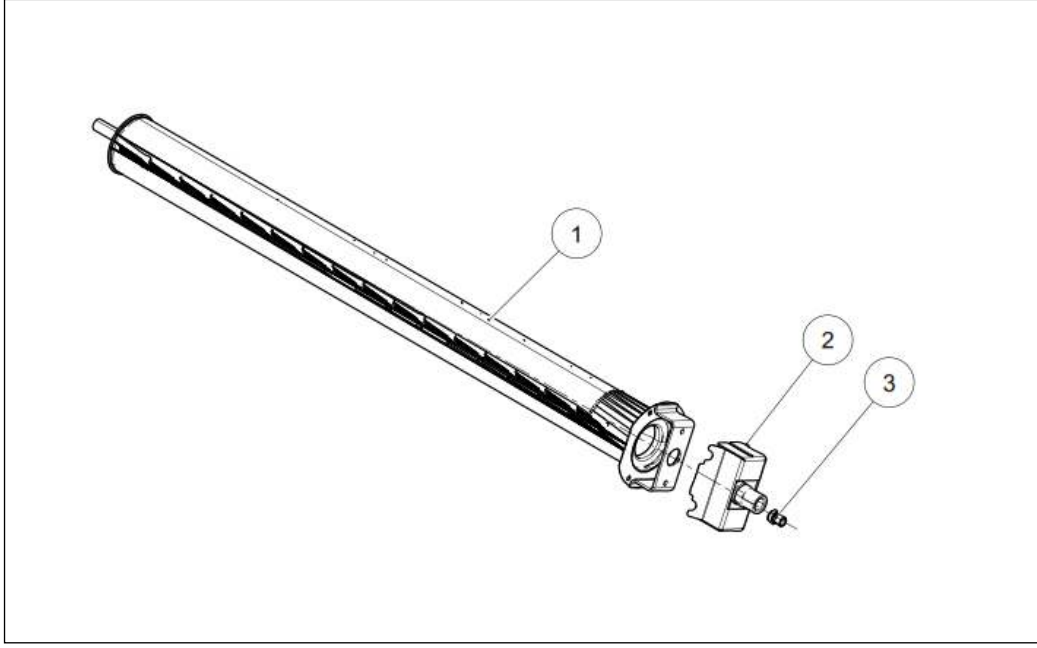
Sekil-2 / Figure-2



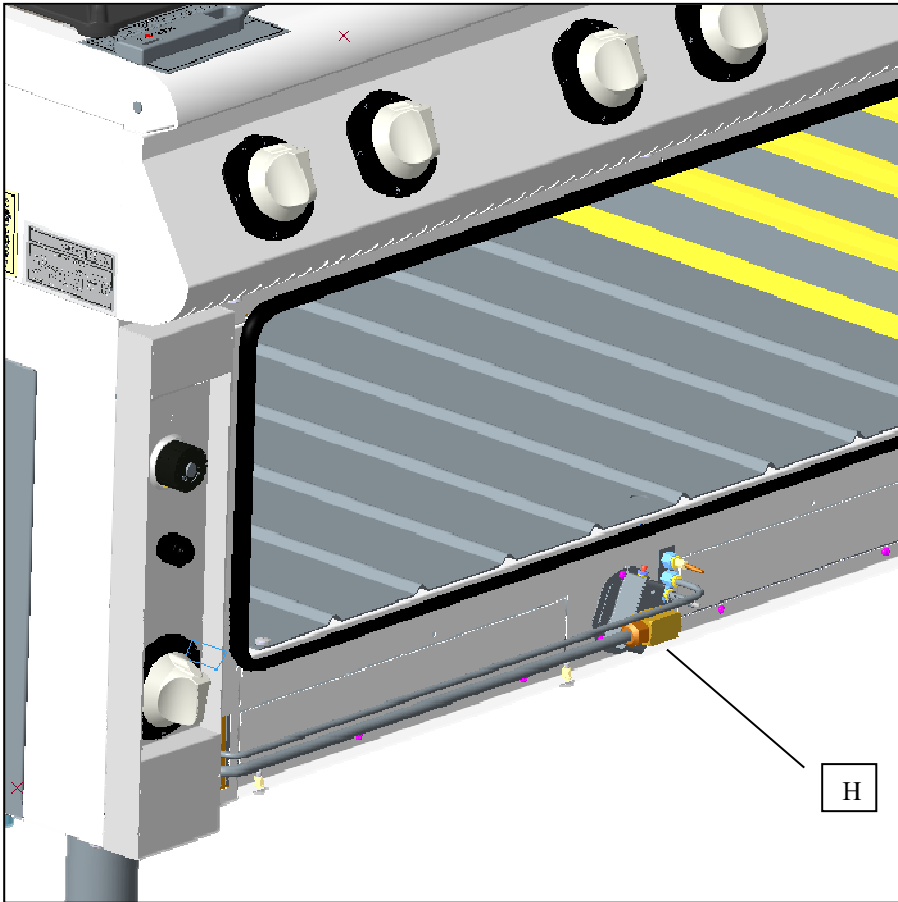
Şekil 3 – Figure 3



Şekil 4 – Figure 4



Şekil 5 – Figure 5



Şekil-6 / Figure-6

TEKNİK ÖZELLİKLER TABLOSU

T1										
MODEL NO	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm²)	(kg / lb)
7KG 10	400/15,68"	751/29,56"	904/35,59	9,5	32.415					
7 KG 20	400/15,68"	751/29,56"	904/35,59	19	64.830					
7 KG 30	400/15,68"	751/29,56"	904/35,59	28,5	97.245					
7 KG 10S	400/15,68"	751/29,56"	339/13,34	9,5	32.415					
7 KG 20S	800/31,49	751/29,56"	339/13,34	19	64.830					
7 KG 30S	1200/47,24	751/29,56"	339/13,34	28,5	97.245					
7KG 23	800/31,49	751/29,56"	904/35,59	27,5	93.834					
7 KG33	1200/47,24	751/29,56"	904/35,59	37	126.249					
7 KG 33F	1200/47,24	751/29,56"	904/35,59	37	126.249					
9KG 10	400/15,68	921/37,44	904/35,59	15	51.182					
9KG 10S	400/15,68	921/37,44	339/13,34	15	51.182					
9KG 20	800/31,49	921/37,44	904/35,59	30	102.364					
9KG 20S	800/31,49	921/37,44	339/13,34	30	102.364					
9 KG23	800/31,49	921/37,44	904/35,59	38,5	131.367					
9KG 30	1200/47,24	921/37,44	339/13,34	45	153.546					
9KG 30S	1200/47,24	921/37,44	904/35,59	45	153.546					
9 KG 33	1200/47,24	921/37,44	904/35,59	53,5	182.549					
9 KG 33F	1200/47,24	921/37,44	904/35,59	53,5	182.549					
9 KG FIRIN/OVEN	800/31,49	921/37,44	624/24,5	8,5	29.003					

T2																		
MODEL NO	G30-29 mbar			G30-37 mbar			G30-50 mbar			G20-20 mbar			G25-20 mbar			G25-25 mbar		
	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)
7KG 10/10S Ø75 brülör	11,65	0,9	0,276	14,87	0,85	0,170153	20,09	0,8	0,150724	8,037	1,35	0,429209	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	0,529888
7KG 10/10S Ø100 brülör	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,284962	20,09	1,05	0,259645	8,037	1,8	0,763039	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	0,895511
7KG 20/20S Ø75 brülör	11,65	0,9	0,381519	14,87	0,85	0,340306	20,09	0,8	0,301447	8,037	1,35	0,858419	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,059776
7KG 20/20S Ø100 brülör	11,65	1,2	0,678257	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	1,791022
7KG 23 Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,340306	20,09	0,8	0,301447	8,037	1,35	0,858419	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,059776
7KG 23 Ø100 brülör	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	1,736337
7KG 30/30S Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,510459	20,09	0,8	0,452171	8,037	1,35	1,287628	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,589664
7KG 30/30S Ø100 brülör	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	2,604506
7KG 33 Ø75 brülör	11,65	0,9	0,19076	14,87	0,85	0,510459	20,09	0,8	0,452171	8,037	1,35	1,287628	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,589664
7KG 33 Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	2,604506
7KG 33F Ø75 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,85	2,418056	20,09	0,8	0,452171	8,037	1,35	1,287628	8,037	1,45	0,495151	10,05	1,5	1,589664
7KG 33F Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,92	2,604506
7KG Fırınırın brülör	11,65	1,45	0,670	14,87	1,4	0,660	20,09	1,35	0,670	8,037	2,15	0,899	8,037	2,35	1,046	10,05	2,25	1,046
9KG 10/S Ø75 brülör	11,65	1,2	0,339128	14,87	1,1	0,284962	20,09	1,05	0,259645	8,037	1,8	0,763039	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	0,895511

9KG 10/S Ø100 brülör	11,65	1,5	0,529888	14,87	1,4	0,461591	20,09	1,3	0,398005	8,037	2,2	1,139848	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	1,413624
9KG 20/S Ø75 brülör	11,65	1,2	0,678257	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	1,791022
9KG 20/S Ø100 brülör	11,65	1,5	1,059776	14,87	1,4	0,923183	20,09	1,3	0,79601	8,037	2,2	2,279696	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	2,827247
9KG 23 Ø100 brülör	11,65	1,2	0,678257	14,87	1,1	0,569924	20,09	1,05	0,51929	8,037	1,8	1,526078	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	1,791022
9KG 23 Ø130 brülör	11,65	1,5	1,059776	14,87	1,4	0,923183	20,09	1,3	0,79601	8,037	2,2	2,279696	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	2,827247
9KG 30/S Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	2,686533
9KG 30/S Ø130 brülör	11,65	1,5	1,589664	14,87	1,4	1,384774	20,09	1,3	1,194015	8,037	2,2	3,419545	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	4,240871
9KG33 Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	2,686533
9KG33 Ø130 brülör	11,65	1,5	1,589664	14,87	1,4	1,384774	20,09	1,3	1,194015	8,037	2,2	3,419545	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	4,240871
9KG 33F Ø100 brülör	11,65	1,2	1,017385	14,87	1,1	0,854886	20,09	1,05	0,778936	8,037	1,8	2,289117	8,037	1,85	0,806019	10,05	1,95	2,686533
9KG 33F Ø130 brülör	11,65	1,5	1,589664	14,87	1,4	1,384774	20,09	1,3	1,194015	8,037	2,2	3,419545	8,037	2,3	1,245826	10,05	2,45	4,240871
9KG fırın brülör	11,65	1,45	0,670	14,87	1,4	0,660	20,09	1,35	0,670	8,037	2,15	0,899	8,037	2,35	1,046	10,05	2,25	1,046

UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
- Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
 - Don't smoke or light matches
 - Leave doors and windows as they are
 - Go outside
- a. Eğer gaz kokusu alırsanız, derhal ACİL GAZ servisini arayınız.

UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, değiştirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Servis Ekibi gelene kadar

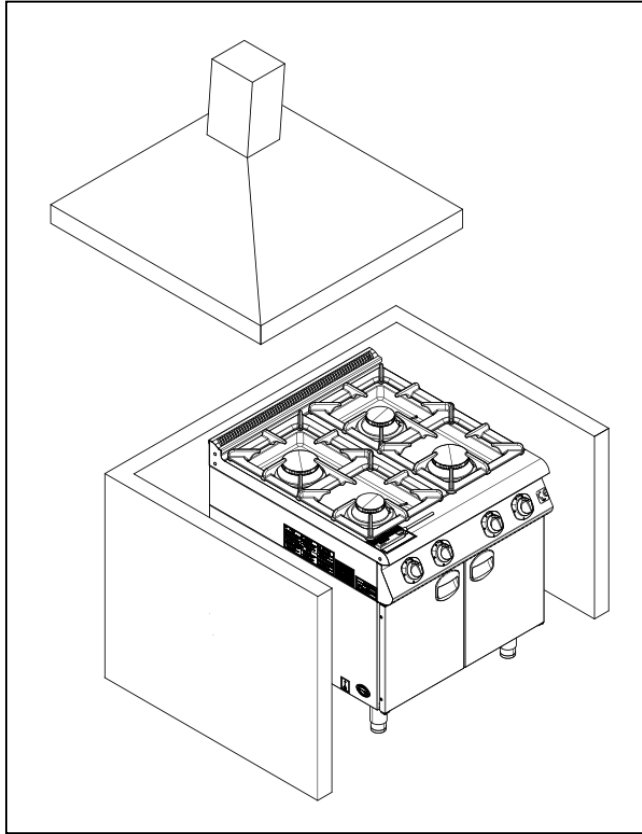
- Elektrik aletleri yada elektrikli anahtarlarını kullanmayın.
- Sigara yada kibrit yakmayın.
- Kapı ve pencereleri oldukları gibi bırakın
- Dışarı çıkın

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN: Cihazın içinde benzin veya diğer yanıcı gaz veya sıvı madde kullanmayın depolamayın.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

UYARI: Cihazın elektrik devre şeması kontrol panelinin içindedir.

WARNING: Electrical circuit diagram of the appliance is inside the control panel.



BOŞLUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES		
	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials
Zemin / Floor / Plancher	N/A	2,54"/ 10 mm
Yanlar / Sides/Côtés	N/A	2,54"/ 10 mm
Arka / Back/Arrière	N/A	2,54"/ 10 mm

MONTAJ TALİMATLARI



AÇIKLAMA

UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.



1.

2. UYARI: Cihazı çalıştırmadan önce tüm kağıt koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.



3.

4. UYARI: Cihazı, elektrik aksamına zarar vermemek için direkt yâda yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.



5.

6. UYARI : Cihaz eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.



UYARI : Cihazın kapağını açarken veya kapatırken sıkışma meydana gelebilir.



DİKKAT! Cihazı uygun gaz ve su basıncı değerlerinde çalıştırınız. basınç bilgileri "T2" tablosunda verilmiştir.



UYARI : Cihazın üstünde bulunan döküm ızgaralara, ocaklar çalışırken dokunmayınız. Aksi takdirde yanma tehlikesi olabilir.



UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, değiştirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinaı 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. 20cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyırarak 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.
- 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



DİKKAT! Cihazın farklı gazlara çevrilmesi yalnızca yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

- Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa aşağıdaki işlemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapışkanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

Brülör enjektörlerinin değiştirilmesi

1. Açık ocaklı modellerde (Şekil-3)

- Döküm ve onun altındaki yağ tavağını çıkarın.
- 1 ve 2 numaralı parçaları alın
- “7” enjektörünü, “8” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- “T2” tablosu’na bakarak kullanılacak gazı uygun yeni enjektörü seçin ve “8” enjektör bağlama parçasına sıkın.

2. Kapalı Döküm modellerde (Şekil-3)

- Gaz kontrol düğmesini çıkararak vidaları sökün ve ön panelini çıkarın.
- “7” enjektörünü, “8” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- “T2” tablosu’na bakarak kullanılacak gazı uygun yeni enjektörü seçin ve “8” enjektör bağlama parçasına sıkın.

3. Fırın’larda (Şekil-5)

- Fırın kapısı altındaki alt paneli çıkarın.
- Hava ayar sacını çıkarın
- “3” enjektörünü, “2” enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- “T2” tablosu’na bakarak kullanılacak gazı uygun enjektörü seçin.
- Yeni enjektörü “2” enjektör bağlama parçasına sıkın.

Brülör Hava Ayarı

1. Açık ocaklı modellerde

- Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “max. alev” konumuna alın.
- Hava ayar mekanizmasını sabitleyen setüskuru gevşettikten sonra hava ayar mekanizmasını döndürerek brülör alevinin ideal yanmasını ayarlayın ve setüskuru 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-4)

2. Kapalı Döküm modellerde

- Cihazın ön panelini çıkarın.
- Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini "max. alev" konumuna alın.
- "M" vidasını gevşetin ve "V" manşonunu gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın. "M" 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-4)

3. Fırın’larda (Şekil 6)

- Fırın kapısı altındaki alt paneli çıkarın.
- Brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini “7” nolu konuma alın.
- “H” hava ayar sacını gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.

Pilot enjektörünün değiştirilmesi

(Fırın için Şekil-5)

- "3" memesini çıkarın ve kullanılacak gazı uygun memeyi “T2” tablosuna göre seçiniz ve yerine takınız.
- “2” vidasını contasıyla birlikte yerine takınız.

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 koniye 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 gazı 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 gaza çevrim yapılması durumunda yada herhangi bir bakım faaliyeti sonrası ısıl gücü kontrol ediniz.
- Kullanılan gaza 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.

OLASI PROBLEMLER / ÇÖZÜMLERİ

Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

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

Pilot brülör çalışma sırasında sönüyor.

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

Brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

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

Fırın sıcaklık ayarı yapılamıyor

- Gaz musluğu arızalıdır.
- Termostat arızalıdır.

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, çakmak 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

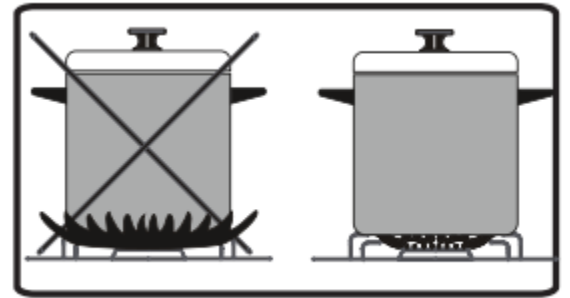
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yiyecek pişirme amacına yöneliktir, bunun dışında herhangi bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse gaz giriş vanasını kapatınız.
- Sadece üretici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



UYARI ! Ocağınızda en iyi şekilde verim alabilmeniz için, aşağıdaki çaplara sahip tencere kullanmanız önerilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Bek Çapları	Güç (kw)	Tencere çapı (cm)
Büyük Bek Ø13cm	9	38 / 34
Orta Bek Ø10cm	6	34 / 28
Küçük Bek Ø7,5cm	3,5	28 / 20



Ocakları kullandıktan sonra, kontrol düğmesini kapatmayı unutmayınız.

KULLANIM

OCAK

- Ocak gaz valfleri 4 farklı konuma sahiptir :
 - 0 - Kapalı
 - ☆ - Pilot brülörü ateşleme
 - S - Minimum alev
 - SS - Maksimum alev

Brülörlerin Ateşlenmesi

1. Açık ocaklı modellerde :

- Cihaz gaz giriş vanasını açın.
- Gaz kontrol düğmesine basın ve onu "pilot brülörü ateşleme" durumuna çevirin.
- Pilot brülörünü bir ateşi yaklaştırmak suretiyle yakın.(Örneğin kibrit, çakmak vs.)
- Ana brülörü yakmak için, düğmeyi pilot brülörü yakma konumundan istediğiniz alev konumuna (min. yada max. alev) çevirin.

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.

Brülörlerin Kapatılması

- Gaz kontrol düğmesini "Max. alev" veya "Min. alev" durumundan "Pilot brülörü ateşleme" konumuna çevirin.
- Düğmeye yavaşça basın ve onu pilot brülörünü kapatmak için "Kapalı" durumuna çevirin.
- Son olarak pişiriciden önce, gaz besleme hattındaki ana vanayı kapatın.

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.

FIRIN

- Fırın gaz kontrol düğmeleri 9 farklı konuma sahiptir.
 - = Kapalı
 - ☆ = Pilot brülörü ateşleme
 - 1 = 100 °C 5 = 250 °C
 - 2 = 130 °C 6 = 290 °C
 - 3 = 170 °C 7 = 330 °C
 - 4 = 210 °C

Fırın Brülörünü Ateşleme

- Gaz kontrol düğmesine tamamen basın ve "Pilot brülörü ateşleme" konumuna çevirin.
- Düğmeyi basılı olarak 15 saniye süreyle tutun. Aynı zamanda pilot brülörü tutuşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için ateşleme düğmesine basın.
- Ateşleme düğmesi serbest bırakıldığında pilot alevi yanar kalacaktır. Eğer olmazsa, bütün işlemler dizisini tekrarlayın.
- Ateşleme işlemi ve alevleri gözetleme deliğinden kontrol edebilirsiniz.
- Ana fırın brülörünü ateşleme, kontrol düğmesini istenilen sıcaklık değeriyle ilgili konuma çevirmek suretiyle yapılır.
- Çalışma sırasında fırın kapısını açık bırakmayınız.

Kapatma

- Gaz kontrol düğmesini "Pilot brülörü ateşleme" konumuna çevirin.
- Düğmeye yavaşça basın ve onu pilot brülörünü kapatmak için "Kapalı" durumuna çevirin.

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 takdirde yetkili servisi arayınız. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeminiz.
- Cihazın düzgün ve güvenilir çalışması için gaz valflerinin belirli periyotlarla 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.
- Iızgaraları yerlerine koyduktan sonra fırın içinin daha iyi kuruması için kapısını kapatıp 2-3 dk. çalıştırınız.

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area. Refer to the instructions manual before installing and using this device.



WARNING: Make sure that all paper protection and packaging have been removed before using the device. This device should only be installed in closed position.



WARNING: Do not clean the device with direct or high-pressure water to avoid damaging the electrical components.



WARNING: The device must be used by trained personnel.



WARNING: Jamming may occur when opening or closing the device's cover.



ATTENTION! Operate the device at suitable gas and water pressure values. Information concerning suitable pressure values is given in the "T2" table.



WARNING: Do not touch the casting grate on the appliance while the cookers are running. Otherwise, there is a danger of burning.



WARNING: Check whether the metal plate of the device is deformed. Any deformation may damage the operational parts of the Device.



WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area. Refer to the instructions manual before installing and using this device.



WARNING: Incorrect installation, adjustment, replacement, service or maintenance may result in material damages, injury or death. Read installation, operation, and maintenance instructions before installing or servicing this equipment.

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
- 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

ATTENTION! The appliance must only be turned into different gases by authorized service personnel.

- The appliance has been adjusted to operate with 20mbar NG(G20).
- To adapt the appliance to another type of gas, carry out all the operations set out below.
- The injectors, the minimum screws of the gas taps which control the cooktop burners and the adhesive labels, are contained in a bag supplied with the appliance.

1. Replacement of burner injectors (Figure-3)

- Remove the grill and the oil pan under it.

- Receive pieces 1 and 2
- Remove "7" injector from the "8" injector connecting piece
- Select the new injector suitable for the gas to be used referring to Table "T2", and fasten to the "8" injector adapter.

2. Closed Casting models (Figure-3)

- 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 "T2", and fasten to the "8" injector adapter.

Burner Air Adjustment

1. For open burner models

- Kindle the main burner and adjust the gas control knob to "max. flame "
- After to loosen the screw that fits the air adjustment plate, adjust the ideal combustion of the burner flame by sliding back and forth
- After the burner burned a few minutes, 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.

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 "M" and ensure ideal combustion of the flame according to the type of gas by sliding the "V" 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 -4)

3. In the ovens (Figure 6)

- Remove the bottom panel under the oven door.
- Turn on the burner and set the throttle control knob to position "7..
- Move the air adjustment plate ideal H ileri back and forth according to the type of gas to ensure an ideal combustion of the gas flame.

4. Replacing the pilot injector (Figure-5 for the oven)

- Remove the nozzle "3" and select the nozzle suitable for the gas to be used according to table 2 T2 yerine and replace it.
- Refit the "2" screw with its gasket.

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

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 "T2" 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 "T2". To check the inlet pressure, follow the instructions indicated in the section "Control of gas supply pressure".

Control of gas supply pressure(Fig.8 and 9)

- 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 "T2". 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

- Remove the upper control panel and replace the component.

Gas valves, 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.

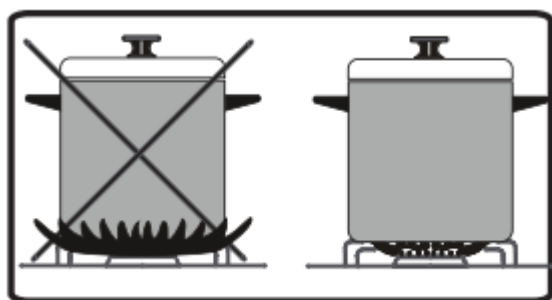
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

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.

Technical Specifications		
Cap Diameters	Power (kw)	Pan diameter (cm)
Large Cap Ø13cm	9	38 / 34
Middle Cap Ø10cm	6	34 / 28
Small Cap Ø7,5cm	3,5	28 / 20



Remember to close the control knob after you have used the stoves.

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.

Gas Oven

- The control knob has the following positions.
 - = Off
 - ☆ = Pilot Ignition
 - 1 = 100 °C 5 = 250 °C
 - 2 = 130 °C 6 = 290 °C
 - 3 = 170 °C 7 = 330 °C
 - 4 = 210 °C

Igniting the Oven Burner

- Press and turn the knob to the ☆ position.
- Press the knob down fully and light the pilot with the piezoelectric button. Maintain the knob pressed down for about 20 seconds, before releasing it. If the pilot goes out, repeat the operation. the pilot can be seen and if necessary lit through the hole in the floor of the oven.
- Turn the knob to the position corresponding to the desired cooking temperature.
- Do not leave the oven door even partially open during use.

Turning off gas oven burner

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

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.

DE



WARNUNG: Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung installiert werden und sollte nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Siehen Sie die Anweisungen vor dem Laden und Verwenden dieses Geräts.



WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der gesamte Papierschutz und die Verpackung entfernt wurden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dieses Gerät sollte nur in der Aus-Position installiert werden.



WARNUNG: Reinigen Sie das Gerät nicht mit direktem oder Hochdruckwasser, um die elektrischen Komponenten nicht zu beschädigen.



WARNUNG: Das Gerät darf nur von geschultem Personal benutzt werden.



WARNUNG: Berühren Sie nicht den Gussrost am Gerät, während die Herde laufen. Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr.



WARNUNG: Beim Öffnen oder Schließen des Geräts kann ein Blockieren auftreten.

Die Installation, Einstellung und Wartung muss von qualifiziertem Personal, unter Beachtung der aktuellen Sicherheitsbestimmungen, ausgeführt werden.

Installation

Anschluss und Gesamtabmessungen sind im Anhang angegeben.

Das Gerät nur an einem ausreichend belüfteten Ort aufstellen.

Die Herde sind Geräte des Typs „A“. Die Platten sind von den Typen „A“ und „B11“.



ACHTUNG! Betreiben Sie das Gerät bei geeigneten Gas- und Wasserdruckwerten. Die Druckinformation ist in der Tabelle "T2" angegeben.



WARNUNG: Überprüfen Sie, ob das Pooldeck des Geräts deformiert ist. Jede Verformung kann zur Beschädigung der Komponenten des Geräts führen.



WARNUNG: Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung installiert werden und sollte nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Siehen Sie die Anweisungen vor dem Laden und Verwenden dieses Geräts.



WARNUNG: Falsche Installation, Einstellung, Austausch, Wartung oder Wartung kann zu finanziellen Verlusten, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Falls dies nicht eingehalten wird, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Die Geräte sollten mindestens 10 cm Abstand zu benachbarten Wänden besitzen. Falls die Wände unbrennbar sind und eine thermische Isolation besitzen, kann der Abstand verringert werden. Sie sind nicht zum Einbau geeignet.

Aufbau (Abbildung 1)

Entfernen Sie den äußeren Schutzfilm, Kleberreste müssen mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

Wenn Sie das Gerät mit einem Unterschrank oder Backofen verwenden, festigen Sie die Einheit mit den Metallpins und gleichen Sie den Stand mithilfe der regulierbaren Füße aus.

Wenn Sie Stützbeine verwenden, dannfestigen Sie die Einheit ebenfalls mit den Metallpins.

Wenn Sie das Gerät auf einem Arbeitstisch verwenden, verwenden Sie Kunststoff-Füße an der Unterseite.

Stellen Sie keine Geräte auf die Öfen der Modelle „7GF302G/GE“ und „9GF302G/GE“.

Bei freitragenden Anlagen beachten Sie entsprechende Anweisungen.

Zusammenfügen von Geräten in einer Reihe (Abbildung 2)

Stellen Sie die Geräte nebeneinander auf und justieren Sie sie auf die gleiche Höhe.

Verbinden Sie die Geräte mit Hilfe der speziellen Befestigungslöcher an der Seite des Kochfeldes.

Anschluss an die Gasversorgung

Bevor Sie eine Verbindung einrichten, kontaktieren Sie bitte Ihren Gasversorger.

Der Anschluss kann unter oder hinter dem Gerät erfolgen.

Installieren Sie einen Schnellverschlusshahn in leicht zugänglicher Position oberhalb vom Gerät. Vergewissern Sie sich, dass keine Leckagen vorhanden sind.

Stellen Sie sicher, dass der vorhandene Gastyp kompatibel mit dem Gerät ist. Wenn nicht, lesen Sie den Abschnitt „Änderung für eine andere Art von Gas“

Alle für die Montage benötigten Teile werden von der Produktionsfirma mitgeliefert.

Gasflex- und Gasschlauchanschlüsse müssen mit der Norm TS EN 14800 übereinstimmen.

Änderung der Gasart

Das Gerät wurde für den Betrieb mit 20mbar NG (G20) konzipiert.

Um das Gerät einer anderen Gasart kompatibel zu machen, folgen Sie den nachstehenden Maßnahmen.

Die Injektoren, die kleinstmöglichen Schrauben der Gashähne, die die Kochfeldbrenner kontrollieren und die Etiketten sind in einem mitgelieferten Beutel enthalten.

Austausch der Brenneinspritzdüsen (Abbildung 2)

Entfernen Sie den Grill und die Ölwanne darunter. Nehmen Sie die Teile „1“ und „2“.

Den Injektor "7" von der "8" des Einspritzventils trennen.

Wählen Sie eine neue Düse entsprechend der Tabelle „T1“ unter Beachtung der Kompatibilität mit dem Stück „8“.

Geschlossene Gussmodelle (Abbildung 2)

Entfernen Sie die Schrauben, indem Sie die Gassteuerung und Frontplatten abmontieren.

Den Injektor "7" von der "8" des Einspritzventils trennen.

Lösen und entfernen Sie Injektor "7" vom Anschlussstück "8".

Wählen Sie eine neue Düse entsprechend der Tabelle „T1“ unter Beachtung der Kompatibilität mit dem Stück „8“.

Brennereinstellung Für offene Modelle

Zünden Sie den Hauptbrenner an und stellen Sie die Gasregelung ein auf "max. Flamme".

Nach dem Lösen der Schraube schieben Sie die Luftzufuhrplatte vor und zurück, bis die gewünschte Flamme erscheint.

Stellen Sie danach für eine Zeit den Regler auf „min Flamme“. Die Flamme sollte konstant bestehen.

Wenn die Flamme zu hoch werden sollte oder erlischt, dann justieren Sie mit den Schrauben „V“ und „M“ am Gashahn nach.

Für geschlossene Modelle

Entfernen Sie die Frontplatte des Geräts.

Zünden Sie den Hauptbrenner an und stellen Sie die Gasregelung ein auf "max. Flamme".

Die Schraube „C“ lösen und die „B“-Platte hin und her verschieben, bis die gewünschte Flamme erscheint.

Stellen Sie für eine Zeit den Regler auf „min Flamme“. Die Flamme sollte konstant bestehen.

Wenn die Flammen zu hoch werden sollte oder erlischt, dann justieren Sie mit den Schrauben „V“ und „M“ am Gashahn nach.

3. In den Öfen (Abbildung 6)

- Entfernen Sie die Bodenplatte unter der Backofentür.

- Schalten Sie den Brenner ein und stellen Sie den Gashebel auf die Position „7“ ..

- Bewegen Sie die Luftregulierungsplatte je nach Gasart hin und her, um eine optimale Verbrennung der Gasflamme zu gewährleisten.

Pilotinjektor austauschen (Abbildung 5 für den Ofen)

- Entfernen Sie die Düse "3" und wählen Sie die für das zu verwendende Gas geeignete Düse gemäß Tabelle 2 T2 aus und tauschen Sie sie aus.
- Setzen Sie die Schraube „2“ mit der Dichtung wieder ein.

Flammenmerkmale

Die Flamme sollte einen stabilen himmelblauen inneren Kegel haben. Wenn eingerichtet, stellen Sie sicher, dass kein Flammenrückschlag im heißen und kalten Brenner vorhanden ist, während der Hauptbrenner läuft



WARNUNG: Wenn ein anderes Gas in der Ausrüstung vorliegt, bringen Sie an einem sichtbaren Bereich des Brenners ein passendes Etikett an.

Einstellungen

Bedienen Sie das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung. Überprüfen Sie die korrekte Beleuchtung der Brennerflamme, nach Gasleckagen und dass das Gassystem korrekt funktioniert.

Falls notwendig, schauen Sie unter dem Punkt „Typische Fehlfunktionen“ nach.

Regelung der thermischen Leistung

Die Nennwärmeleistung des Gerätes muss immer nach der Installation und Umstellung auf eine andere Gasversorgung und auch nach der Wartung überprüft werden.

Die Nennwärmeleistung des Gerätes ist in der Tabelle "T2" angegeben.

Die Nennwärmeleistung ist korrekt, wenn das Gerät mit den entsprechenden Injektoren für die verwendete Gasart und dem Eingangsdruck gemäß Tabelle "T2" ausgestattet ist. Um den Eingangsdruck zu überprüfen, folgen Sie den Anweisungen im

Abschnitt "Regelung des Gasversorgungsdruckes"

Regelung des Gasversorgungsdruckes

Zur Messung des Gasversorgungsdruckes benutzen Sie ein Manometer mit einem Messintervall von 0,2mbar.

Entfernen Sie das obere Bedienfeld (für das Kochfeld) und dann das Ofenbedienfeld (für die Ofenbrenner). Die Schraube "PP" am Druckanschluss entfernen und das Manometer anschließen.

Zünden Sie die Brenner an und messen Sie den Eingangsdruck.

Die Druckmessung muss mit den Werten der Tabelle "T2" übereinstimmen.

Falls nicht, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich umgehend an Ihre örtliche Gasversorgung. Trennen Sie das Manometer und ziehen Sie es die Schraube „PP“ wieder fest an.

Typische Fehlfunktionen

Schwierigkeiten beim Zünden mit der Brennerdüse / Brenner geht aus

Unzureichender Druck der Gaszufuhr.

Die Gasleitung oder der Injektor ist verstopft.

Der Gashahn ist defekt.

Das Thermoelement ist defekt, ungenügend erhitzt oder falsch mit dem Gashahn verbunden.

Schwierigkeiten bei der Einstellung der Ofentemperatur Gasventil oder Thermostat defekt.

Einsatz der Ersatzteile

Überprüfen Sie nach jeder Wartung das System nach möglichen Gasleckagen.

Alte aufliegende Teile können Sie einfach durch neue ersetzen

Gas-Hähne,

Entfernen Sie die obere Tafel und ersetzen Sie die benötigte Komponente.

Gas-Ventile, Feuerzeug Gas-Ofen

Entfernen Sie die vertikale Schalttafel des Ofens und ersetzen Sie die benötigte Komponente.

Anweisungen für die Instandhaltung und Wartung

Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von geschultem Personal verwendet werden. Es ist ausschließlich zum Kochen von Lebensmitteln konzipiert. Jegliche anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß.

Die Verwendung der Steak-Grillgitter auf den Gittern ist nur auf den kleinen Brennern erlaubt.

Technical Specifications			
Cap Diameters	Power (kw)	Pan diameter (cm)	
Large Cap Ø13cm	9	38 / 34	
Middle Cap Ø10cm	6	34 / 28	
Small Cap Ø7,5cm	3,5	28 / 20	

Kochfeld und Brenner der Herdplatten

Die Pilotzündung muss manuell erfolgen. Der Pilotbrenner der Kochplatte ist immer mit piezoelektrischer Zündung ausgestattet.

Die Bedienknöpfe der Hähne des Kochfeldes haben die folgende Symbole:

- Punkt: Aus
- Stern: Pilotzündung
- Zwei Flammen: Minimalflamme
- Drei Flammen: Maximalflamme

Gasofen

Die Bedienknöpfe der Hähne des Kochfeldes haben die folgende Symbole:

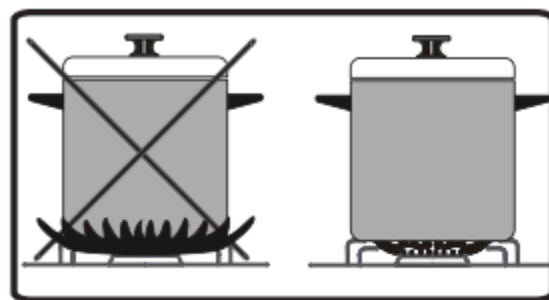
- Punkt: Aus
- Stern: Pilotzündung
- 1: 100°C
- 2: 130°C
- 3: 170°C
- 4: 210°C
- 5: 250°C
- 6: 290°C
- 7: 330°C

Wenn das Gerät ausfällt, schließen ein Gassperrventil an.

Wenden Sie sich an den von dem Hersteller autorisierten Service und verwenden Sie nur originale Ersatzteile.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn diese Verpflichtungen nicht eingehalten werden. Lesen Sie diese Broschüre mit Aufmerksamkeit und bewahren Sie sie sorgfältig für die Lebensdauer des Produkts.

Vor jeder Nutzung und möglichen Kontakt mit Lebensmitteln, reinigen Sie die Oberfläche sorgfältig.



Betrieb

Reinigung

Schließen Sie vor jedem Reinigungsvorgang das Gasventil.

Reinigen Sie die Edelstahloberflächen täglich mit Wasser und normalen nicht scheuernden Reinigungsmitteln, gut abspülen und sorgfältig trocknen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder chlorhaltigen Reiniger.

Verwenden Sie keine scharfen Schaber, die kratzen können, um Beschädigung von Stahl oder beschichteten Oberflächen zu vermeiden.

Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Herd zu reinigen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl

Reinigen Sie die Rückstände (Fett, Brandrückstände, etc.) zwischen den Nutzungen. Flamme sollte von Zeit zu Zeit überprüft werden. Den Gashahn nicht mehr als nötig anziehen. Es könnte Gasleckagen verursachen.

Wenn das Gerät eine längere Zeit nicht benutzt werden sollte, dann überziehen Sie die Edelstahloberfläche mit ein wenig Vaseline und lagern Sie es in einem gut durchlüfteten Raum. Entfernen Sie die Lebensmittelpartikel aus den Verbindungsteilen des Kochfeldes. Im Falle eines Ausfalls des Geräts, rufen Sie den zugelassenen technischen Service. Das Gerät sollten vom Fachpersonal geprüft werden. Innenraum des Ofens reinigen: Tägliche Reinigung des Innenraums des vermeidet Probleme in der Zukunft. Benutzen Sie geeignetes Entfettungsspray

(nicht schäumend) zur Reinigung auch in den "versteckten" Zonen. Heizen Sie hierfür den Ofen auf 75°C-80°C.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это устройство должно быть установлено в соответствии с действующим законодательством и должно эксплуатироваться только на хорошо проветриваемом участке. Перед погрузкой и эксплуатацией этого устройства ознакомьтесь с инструкцией.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед вводом устройства в эксплуатацию убедитесь, что все бумажные защитные покрытия и упаковка удалены. Это устройство следует устанавливать только в отключенном положении.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание повреждения электрических компонентов устройства, не проводите очистку устройства при помощи прямой струи воды или воды под высоким напором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство должно эксплуатироваться обученным персоналом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не прикасайтесь к литейной решетке на устройстве во время работы плиты. В противном случае существует опасность горения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При открытии и закрытии крышки устройства возможно возникновение зажатия.



ВНИМАНИЕ! Осуществляйте эксплуатацию устройства при соответствующих показателях давления газа и воды. Сведения о давлении предоставлены в таблице "Т2".



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверьте, не имеет ли деформаций металлическая часть бассейна устройства. Какая-либо деформация может привести к повреждению рабочей части устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это устройство должно быть установлено в соответствии с действующим законодательством и должно эксплуатироваться только на хорошо проветриваемом участке. Перед погрузкой и эксплуатацией этого устройства ознакомьтесь с инструкцией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильная установка, настройка, замена частей, эксплуатация или технической обслуживание могут привести к возникновению материального ущерба, травмы или смерти. Перед установкой или обслуживанием этого оборудования ознакомьтесь с инструкциями по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.

ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, выполнение преобразований для различных категорий газа и процедуры техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключение прибора к линии газоснабжения выполняется в соответствии с параметрами,

указанными в таблице "Технические характеристики".

- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

МОНТАЖ

Размещение (Схема-1)

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой, способной обеспечить достаточную вентиляцию.
- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).
- Если прибор используется поверх шкафа или печи, при помощи ориентировочных штырей поместите прибор сверху шкафа/печи и выровняйте путем регулировки 4 ножек шкафа/печи, установленных на ровной поверхности.
- Если прибор предусматривает установку на нижнее основание, при помощи ориентировочных штырей разместите прибор поверх нижнего основания.
- Если прибор будет использоваться на какой-либо рабочей поверхности стола, обязательно следует установить пластиковые ножки снизу прибора.
- Не устанавливайте приборы поверх печей с верхней столешницей моделей 7GF302G/GE и 9GF302G/GE.
- Если прибор устанавливается бок о бок с другими приборами, выполните ниже указанные инструкции.

Подсоединение приборов друг к другу в виде линии (Схема-2)

- Поместите прибор рядом с другим прибором и отрегулируйте высоту таким образом, чтобы высота приборов совпадала.
- Используя соединительные отверстия на верхней боковой поверхности прибора, соедините приборы друг с другом.

Подключение труб подачи газа

- Подключение прибора к линии газоснабжения должно быть выполнено квалифицированным сотрудником техслужбы.
- Подключение линии газоснабжения может быть выполнено на задней панели или снизу прибора.
- Газовый вентиль устанавливается в легко доступном месте с целью быстрого отключения подачи газа в аварийных ситуациях.
- После выполнения всех подключений, в местах соединений проводится контроль утечки газа.
- Проверьте соответствие прибора типу подключаемого газа. Если имеется несоответствие, обратитесь к разделу "Преобразование прибора для работы на других типах газа".
- Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.
- Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со стандартом TS EN 14800.

ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ РАБОТЫ НА ДРУГИХ ТИПАХ ГАЗА

- Конструкция прибора предусматривает работу на сжиженном газе (G20) под давлением 20мбар. Если прибор будет подключен к другому типу газа, выполните нижеуказанные процедуры. Необходимые инжекторы и клеящиеся этикетки упакованы в мешочке и поставляются вместе с прибором.

Замена инжекторов горелки

1. В моделях с открытой жарочной поверхностью (Схема-2)

- Снимите решетку и масляной поддон, находящийся под решеткой.
- Снимите болты "P" и "A", соединяющие группу инжектора к горелке.
- Инжектор "E" отсоедините от соединительного элемента "N" инжектора.
- Замените инжектор соответствующим инжектором в зависимости от используемого газа согласно таблице "T1" и закрепите к соединительному элементу "N" инжектора.

2. В моделях с панелью накаливания (Схема-2)

- Снимите ручки контроля подачи газа, отвинтите винты и снимите переднюю панель.
- Инжектор "E" отсоедините от соединительного элемента "A" инжектора.
- Замените инжектор соответствующим инжектором в зависимости от используемого

газа согласно таблице "Т1" и закрепите к соединительному элементу "А" инжектора.

3. В печах (Схема-4)

- Снимите нижнюю панель под дверкой печи.
- хава аяр сасіні сікарть
- Инжектор "Е" отсоедините от соединительного элемента "А" инжектора .
- Замените соответствующим инжектором в зависимости от используемого газа согласно таблице "Т1".
- Новый инжектор зажмите в соединительном элементе "А" инжектора .

Регулировка подачи воздуха для горелки

1. В моделях с открытой жарочной поверхностью

- Зажгите основную горелку и переключите регулятор подачи газа в положение "максимальное пламя".
- После ослабления зажимного винта кольца регулятора потока воздуха "Н", смещением вперед-назад кольца настройте регулятор потока воздуха, обеспечив идеальное горение газа.
- Спустя несколько минут работы горелки на максимальном уровне, переключите регулятор подачи газа в положение "минимальное пламя". Во время этого переключения горелка должна сохранить стабильное горение. Если пламя горелки погаснет или пламя очень большое, необходимо уменьшить подачу газа при помощи регулировочного винта "VM" на газовом кране. (Схема-3)

2. В моделях с панелью накаливания (Схема-4)

- Снимите переднюю панель.
- Зажгите основную горелку и переключите регулятор подачи газа в положение "максимальное пламя".
- Ослабьте винт "С" и сместите зажимное кольцо "В" вперед-назад в зависимости от категории газа, обеспечив идеальное горение газа. Повторно зажмите винт "С".
- Спустя несколько минут работы горелки на максимальном уровне, переключите регулятор подачи газа в положение "минимальное пламя". Во время этого переключения горелка должна сохранить стабильное горение.
- Если пламя горелки погаснет или пламя очень большое, необходимо уменьшить подачу газа

при помощи регулировочного винта "VM" на газовом кране. (Схема-3)

3. В печах

- Снимите нижнюю панель под дверкой печи.
- Зажгите горелку и переключите регулятор подачи газа в положение "7".
- В зависимости от категории газа, смещением регулирующего кольца вперед-назад, настройте регулятор потока воздуха "Н", обеспечив идеальное горение газа.

4. Замена пилотной форсунки

- (Рисунок-5 для духовки)
- Снимите форсунку «3» и выберите форсунку, подходящую для используемого газа, в соответствии с таблицей 2 Т2 »и замените ее.
- Установите винт «2» с прокладкой.

Характеристика пламени

- Пламя хорошего состава имеет устойчивый внутренний конус у основания темносинего цвета. В случае плохого поступления воздуха для горения, пламя желтого цвета или с прожилками. Большая подача воздуха сделает пламя коротким, прозрачным с удлиненным внутренним конусом.
- При выполнении регулировок необходимо убедиться в отсутствии обратного удара пламени во время работы как горячей, так и холодной горелки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если в приборе выполнены преобразования для работы на другом типе газа, на видном месте прибора обязательно наклейте этикетку с обозначением используемого газа.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Проверка работы газовой системы прибора

- Включите прибор согласно руководству по эксплуатации, проверьте исправность горения горелок и отсутствие утечек газа.
- В случае необходимости обратитесь к разделу "Возможные неисправности".

Проверка номинальной тепловой мощности

- Проверьте тепловую мощность прибора после преобразования прибора для работы на другом виде газа или любых процедур техобслуживания прибора.
- Номинальная тепловая мощность прибора указана в таблице "Т3".
- Номинальная тепловая мощность является мощностью нагрева при работе прибора с

инжекторами, соответствующими используемому газу, и при соответствующем давлении. Контроль входного давления выполните согласно разделу "Контроль входного давления газа".

Контроль входного давления газа (Схема-4)

- Измерение входного давления газа выполняется манометром с точностью измерения минимально 0,2 мбар.
- Снимите верхнюю панель управления для жарочной поверхности и панель управления жарочным шкафом для печи. Отвинтите винт фиксации (PP) и установите в отверстие манометр.
- Выполните измерение во время работы прибора.
- Выньте манометр и повторно установите на место винт фиксации (PP).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если входное давление газа не соответствует диапазону параметров таблицы "Т2", отключите прибор и проинформируйте уполномоченную техслужбу.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ / РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ

Не зажигается или затруднено зажигание запальной горелки

- Недостаточное входное давление газа.
- Забит инжектор или трубки.
- Неисправен газовый вентиль.

Затухание пламени запальной горелки во время работы

- Неисправна термопара, обрыв соединения газового вентилля.
- Неисправен газовый вентиль.

Не зажигается или затруднено зажигание горелки

- Недостаточное входное давление газа.
- Забит инжектор.
- Неисправен газовый вентиль.

Невозможна регулировка температуры нагрева жарочного шкафа

- Неисправен газовый кран.
- Неисправность термостата.

ЗАМЕНА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

После выполнения каждой процедуры теххода/обслуживания прибора выполните контроль утечки газа.

Горелка, запальная горелка, термопара, кнопка розжига горелки

- Снимите верхнюю панель управления, решетки, головки горелок и масляные поддоны и замените неисправную часть новой запасной частью.

Газовый кран

- Снимите верхнюю панель управления и замените неисправную часть новой запасной частью.

Вентиль (печь)

- Снимите вертикальную панель управления печи и замените неисправную часть новой запасной частью.

Горелка, запальная горелка, термопара, кнопка розжига горелки (печь)

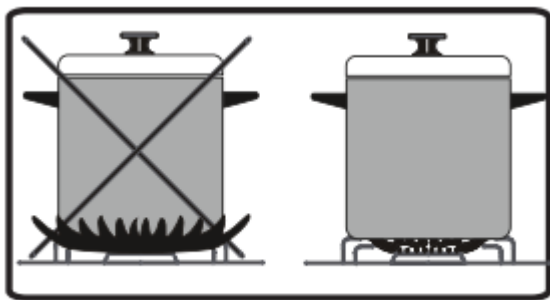
- Снимите вертикальную и нижнюю панели управления печи и замените неисправную часть новой запасной частью.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Прибор предназначен для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор в каких-либо других целях.
- В случае возникновения какой-либо неисправности прибора, закройте входной газовый вентиль.
- Обращайтесь только в специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой-производителем, и используйте только оригинальные запасные части.

Technical Specifications		
Cap Diameters	Power (kw)	Pan diameter (cm)
Large Cap Ø13cm	9	38 / 34
Middle Cap Ø10cm	6	34 / 28
Smaile Cap Ø7,5cm	3,5	28 / 20



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЛИТА

- Газовые вентили плиты имеют 4 положения:
 0 - Выключено
 ☆ - Розжиг запальной горелки
 S - Минимальное пламя
 SS - Максимальное пламя

Розжиг горелок

1. В моделях с открытой жарочной поверхностью:

- Откройте вентиль для подачи газа в прибор.
- Нажмите на ручку регулятора подачи газа и поверните ручку в положение "розжиг запальной горелки".
- Зажгите запальную горелку, приблизив огонь. (Например, зажженную спичку, зажигалку и т.п.)

2. В моделях с панелью накапливания:

- Ручку регулятора подачи газа поверните в положение "розжиг запальной горелки". Нажмите на ручку, одновременно нажмите на кнопку розжига, обеспечив образование 2-3 искр, держите нажатой до разжигания горелки. Приблизительно 15 сек. держите ручку в нажатом состоянии. После отпуска ручки пламя запальной горелки продолжит горение. Если горелка не загорелась, повторите все действия с начала.
- Розжиг запальной горелки можно выполнить вручную. Держите в нажатом состоянии ручку контроля подачи газа в положении "розжиг запальной горелки". Поднимите диск в центре плиты накапливания и разожгите запальную горелку при помощи зажигалки.
- Для зажигания основной горелки переключите ручку регулятора подачи газа из положения "розжиг запальной горелки" в желаемое положение, указывающее на силу пламени (минимальное или максимальное пламя).

Отключение горелок

- Ручку регулятора подачи газа поверните из положения "Миним.пламя" или "Максим. пламя" в положение "Розжиг запальной горелки".
- Медленно нажмите на ручку регулятора подачи газа и поверните в положение "Выключено" для отключения запальной горелки.
- В заключении закройте главный кран на линии газоснабжения, располагающийся перед плитой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (Только для моделей с панелью накапливания)

- Особенность данного прибора заключается в различном распространении тепла нагрева на панели накапливания. В центре панели температура нагрева высокая, по краям - более низкая. В связи с этим, для быстрого приготовления пищи размещайте варочную емкость в центре, для медленного приготовления - по краям панели.
- Все виды приготовления пищи должны выполняться в сковороде или в другом виде варочной емкости. Запрещено приготовление пищи непосредственно на панели накапливания.

ПЕЧЬ

- Ручка контроля подачи газа печи имеет 9 различных позиций.
 - = Выключено
 - ☆ = Розжиг запальной горелки
 - 1 = 100 °C 5 = 250 °C
 - 2 = 130 °C 6 = 290 °C
 - 3 = 170 °C 7 = 330 °C
 - 4 = 210 °C

Розжиг горелки печи

- Сильно нажмите на регулятор подачи газа и поверните ручку в положение "розжиг запальной горелки".
- Держите ручку в нажатом состоянии в течение 15 секунд. Одновременно нажмите на кнопку розжига запальной горелки с целью образования 2-3 искр и разжигания пламени запальной горелки.
- После отпуска кнопки розжига, пламя запальной горелки продолжит горение. Если горелка не загорелась, повторите процедуру.
- Процесс зажигания и пламя можно проконтролировать через глазок.
- Розжиг основной горелки выполняется путем переключения ручки управления на желаемую температуру нагрева.
- Не оставляйте открытой дверку печи во время работы.

Выключение

- Регулятор подачи газа поверните в положение "розжиг запальной горелки".
- Медленно нажмите на ручку регулятора подачи газа и поверните в положение "Выключено" для отключения запальной горелки.

ОЧИСТКА и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите подачу газа в прибор.
- Не дожидаясь полного остывания, протрите оборудование тряпкой, смоченной теплой мыльной водой.
- Не используйте чистящие средства и предметы, способные поцарапать поверхность устройства.
- В случае необходимости используйте химические чистящие средства.
- Если прибор не будет использоваться в течение продолжительного времени, смажьте нержавеющие поверхности вазелином, кроме того, обеспечьте хорошую вентиляцию помещения.
- Периодически выравнивайте плиты и очищайте гнезда горелок от остатков пищи.
- В случае неисправности прибора обратитесь в уполномоченную службу техобслуживания. Не разрешайте неуполномоченным лицам

выполнять ремонт и модификацию оборудования.

- С целью обеспечения исправной и надежной работы прибора необходимо обеспечить периодическую очистку и смазку газовых вентилей, эта процедура должна выполняться сотрудником уполномоченной техслужбы.
- С целью обеспечения производительности работы печи в течение длительного срока и исключения каких-либо проблем по уходу за прибором, рекомендуется ежедневно выполнять процедуру очистки прибора в соответствии с нижеизложенным.
- Нагрейте печь приблизительно до 75-80°C.
- Распылите соответствующий растворитель для удаления жирных загрязнений (не пенящийся) на поверхности внутри камеры печи, решетки, дно камеры печи и т.п. поверхности.
- Закройте дверку печи и подождите 20-30 мин. После этого вновь откройте дверку.
- Выньте и промойте решетки.
- Очистите внутренние поверхности печи губкой, смоченной в теплой мыльной воде или соответствующим жидким моющим средством.
- После размещения решеток, с целью лучшего высыхания внутренних поверхностей печи, закройте дверку и включите печь на 2-3 мин.

