

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Kippbratpfanne

Professionelle Kippbratpfannen für den Einsatz in Industrieküchen; lieferbar mit Kapazitäten 50 l, 80 l und 120 l. Hohe Effizienz; für den gewerblichen Gebrauch ausgelegt.

Geltungsbereich: MRG.PLS.DTG.50 · MRG.PLS.DTE.50 · MRG.PLS.DTG.80 · MRG.PLS.DTG.120



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service
shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

GAS-KIPPBRATPFANNE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden.
- Transport nur auf Palette mit Gabelstapler/Transportfahrzeug durchführen.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf ebenem, stabilem Boden aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service durch fachkundiges Personal nach geltenden Vorschriften durchführen lassen.
- Gasanschluss darf nur durch eine berechtigte Person erfolgen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und eine Entlüftungsöffnung aufweisen.
- Anschluss und Inbetriebnahme nach lokalen/nationalen Gasvorschriften durchführen.
- Gaseinlässe sind am Gehäuse mit dem Zeichen „G“ gekennzeichnet.
- Mit geeignetem Durchmesser Metall-Flexschlauch und Kugelhahn anschließen; Kugelhahn an einer hitzefreien, zugänglichen Stelle fixieren.
- Nach Anschluss auf Gaslecks prüfen.
- Gasart und -druck gemäß Typenschilddaten einstellen; bei abweichender Gasart Anleitung zur Umrüstung auf andere Gasart beachten.
- Bei nicht brennbarer Wärmedämmung zwischen Geräten: Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube betreiben.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GAS-KIPPBRATPFANNE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchtetem Bereich verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Gerät nicht in Gegenwart brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Bratpfanne laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammenbildung alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort schließen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch keinesfalls Feuer entfachen und keine elektrischen Schalter betätigen.
- Auf keinen Fall Dichtungen mit Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Bezeichnungen): A = OFF, B = Lighter (Zünder), C = Wärmeeinstellknopf, D = Zünder, E = Flammenbeobachtungsloch, F = Wasserhahn, G = Hebering.
- Gasanschluss entsprechend Einsatzzweck von hinten am Gerät vornehmen (Maschine kann mit NG und LPG betrieben werden).
- Gasventile öffnen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Taste auf Pilot-Position drücken, um Luft aus der Gasleitung zu entfernen.
- Gasregelventil langsam drücken und nach links drehen; so den Gasstrom zum Pilot erhalten, Taste gedrückt halten.
- Piloten zünden.
- Piloten und Brennerflamme durch das Flammenbeobachtungsloch an der Front prüfen.
- Nach Zünden des Piloten Brenner durch Drehen des Gasregelventils im Uhrzeigersinn in Betrieb nehmen.
- Die Kochpfanne sanft einrasten/platzieren.
- Vorbereiteten Garstoff einlegen und Garvorgang starten.
- Über den oberen Zapfhahn Wasser zugeben.
- Deckel schließen.
- Pfanne in Seitenstellung bringen und Gargut entleeren.
- Nach Beendigung der Arbeit Gasventil schließen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GAS-KIPPBRATPFANNE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen die Gaszufuhr abschalten.
- Außenflächen, Kochpfanne und Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; sie können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Kein Hochdruckwasser zur Reinigung verwenden.
- Keine Reinigungsmittel einsetzen, die verchromte Teile beschädigen können.
- Beim Gebrauch und Reinigen darauf achten, dass die Pilotgruppe nicht mit Wasser in Kontakt kommt.
- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Teile wie Gasbehälter, Pilot, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zünder und Zündkabel werden nicht instand gesetzt und müssen bei Fehlern ersetzt werden.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern Schläuche ersetzen.
- Bereich, in dem das Gerät steht, periodisch lüften.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Gasbehälter, Pilot, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zünder und Zündkabel müssen bei Fehlern ersetzt werden (keine Reparatur dieser Teile vorgesehen).
- Gasschläuche in regelmäßigen Abständen prüfen und bei Beschädigung ersetzen.
- Auf regelmäßige Belüftung des Aufstellraums achten.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GAS-KIPPBRATPFANNE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht betreiben	1) Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist. 2) Wenn kein Gas zum Pilot gelangt, läuft das Gerät nicht. 3) Prüfen, ob die Injektoröffnungen geöffnet sind. 4) Bei beschädigten/undichten Schläuchen (Riss/Loch) Gerät nicht in Betrieb nehmen.
Fleisch wird nicht richtig gegart	1) Prüfen, ob das Gerät mit geeignetem Gaseinstellwert betrieben wird. 2) Pan nicht überladen.
Gerät hat den Betrieb eingestellt	1) Die thermostatgesteuerte Regelung schaltet das Gas automatisch ab, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. 2) Wenn die Flamme unbeabsichtigt erlischt, stoppt das Sicherheitsventil durch die Vermittlung des Thermostats die Gaszufuhr automatisch.
Sicherheitsmängel oder anhaltende Störungen	Bei unzureichender Garqualität oder Funktionsausfall von Sicherheitsvorrichtungen Gerät nicht verwenden. Treten die Probleme weiterhin auf, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Marmite basculante à gaz

Marmites basculantes professionnelles destinées aux cuisines industrielles ; capacités disponibles 50 l, 80 l et 120 l. Conçues pour une utilisation performante en milieu professionnel.

Champ d'application: MRG.PLS.DTG.50 · MRG.PLS.DTE.50 ·
MRG.PLS.DTG.80 · MRG.PLS.DTG.120



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

MARMITE BASCULANTE À GAZ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre.
- Transporter uniquement sur palette à l'aide d'un chariot élévateur/véhicule de transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable et prendre des mesures contre tout renversement.
- Installation et maintenance par du personnel qualifié conformément aux réglementations en vigueur.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et disposer d'un orifice d'aération.
- Raccorder conformément aux normes locales/nationales du gaz.
- Les entrées de gaz sont indiquées sur le corps par le symbole « G ».
- Raccorder avec un tuyau flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à bille ; immobiliser la vanne à une position à l'abri de la chaleur et accessible.
- Contrôler les fuites de gaz après connexion.
- Régler le type de gaz et la pression conformément aux données de la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, suivre les instructions de conversion.
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique ininflammable : distance 5 cm entre appareils ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas utiliser l'appareil sous une hotte.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MARMITE BASCULANTE À GAZ

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger au-dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flambée : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique, utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz, ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'électricité.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle (désignations) : A = OFF, B = Lighter, C = bouton de réglage de chaleur, D = allumeur, E = trou d'observation de la flamme, F = robinet d'eau, G = anneau de levage.
- Effectuer le raccordement gaz à l'arrière selon le type d'utilisation (appareil compatible NG et LPG).
- Ouvrir les vannes de gaz.
- Avant la première mise en service, appuyer sur la position Pilot pour évacuer l'air de la conduite de gaz.
- Appuyer lentement sur la vanne de réglage du gaz et tourner vers la gauche ; maintenir appuyé pour alimenter le pilote en gaz.
- Allumer le pilote.
- Observer le pilote et la flamme du brûleur via le trou d'observation situé sur la face avant.
- Après l'allumage du pilote, mettre le brûleur en marche en tournant la vanne de réglage du gaz dans le sens horaire.
- Positionner la cuve de cuisson en place.
- Préparer les ingrédients et démarrer la cuisson.
- Ajouter de l'eau par le robinet supérieur de la cuve.
- Fermer le couvercle.
- Basculer la cuve sur le côté et évacuer les aliments cuits.
- Après utilisation, fermer la vanne de gaz.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MARMITE BASCULANTE À GAZ

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant nettoyage couper l'alimentation en gaz.
- Nettoyer la surface extérieure, la cuve et le couvercle avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ; ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage pouvant endommager les parties chromées.
- Veiller à ce que le groupe pilote ne soit pas en contact avec l'eau pendant l'utilisation et le nettoyage.
- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Pièces telles que réservoir de gaz, pilote, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et cavo candeletta non réparables ; les remplacer en cas de défaut.
- Vérifier périodiquement les tuyaux de raccordement au gaz ; en cas de fissures/trous, remplacer les tuyaux.
- Aérer périodiquement la zone où se trouve l'appareil.

02 Entretien

- La maintenance doit être réalisée par du personnel qualifié.
- Les pièces telles que réservoir de gaz, pilote, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie doivent être remplacées en cas de défaut (non réparables).
- Contrôler régulièrement les tuyaux de gaz et remplacer en cas d'endommagement.
- Assurer une ventilation périodique de la zone d'installation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MARMITE BASCULANTE À GAZ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier si le raccordement gaz est effectué. 2) Si le pilot ne reçoit pas de gaz, l'appareil ne fonctionnera pas. 3) Vérifier que les trous des injecteurs sont ouverts. 4) Si les tuyaux présentent des fentes/trous et fuient, l'appareil ne fonctionnera pas.
Les viandes ne cuisent pas correctement	1) Vérifier si le réglage du gaz est adapté. 2) Ne pas surcharger la cuve.
L'appareil s'est arrêté	1) Le thermostat coupe automatiquement le gaz lorsque la température désirée est atteinte. 2) Si la flamme s'éteint involontairement, la vanne de sécurité coupe automatiquement le gaz via le thermostat.
Problèmes de sécurité ou pannes persistantes	En cas de cuisson de qualité insuffisante ou de défaillance d'une fonction de sécurité, ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Padella inclinabile a gas

Padelle inclinabili professionali progettate per cucine industriali; capacità disponibili 50 l, 80 l e 120 l. Progettate per un uso efficiente in ambito professionale.

Campo di applicazione: MRG.PLS.DTG.50 · MRG.PLS.DTE.50 ·
MRG.PLS.DTG.80 · MRG.PLS.DTG.120



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

PADELLA INCLINABILE A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato manualmente da un luogo all'altro.
- Trasporto solo su pallet con carrello elevatore/veicolo da trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile e adottare accorgimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato secondo le normative vigenti.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve essere adeguatamente ventilata e predisporre una presa d'aria.
- Collegare l'apparecchio secondo le normative locali/nazionali sul gas.
- Le entrate gas sono indicate sul corpo macchina con la sigla «G».
- Utilizzare tubo flessibile metallico di diametro adeguato e valvola a sfera; immobilizzare la valvola lontano dal calore e in posizione accessibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare tipo di gas e pressione secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas è diverso seguire le istruzioni per la conversione.
- Se la zona è rivestita con materiale isolante termico non infiammabile la distanza tra apparecchi deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

PADELLA INCLINABILE A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare i componenti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità indicata.
- Non provare a usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas non accendere fiamme e non usare impianti elettrici.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (denominazioni): A = OFF, B = Accenditore, C = Pulsante regolazione calore, D = Accenditore, E = Foro di osservazione fiamma, F = Rubinetto acqua, G = Anello di sollevamento.
- Effettuare il collegamento del gas sul retro secondo il tipo d'uso (funziona con NG e LPG).
- Aprire le valvole del gas.
- Prima della prima accensione premere il pulsante in posizione Pilot per togliere l'aria dalla tubazione del gas.
- Premere lentamente la valvola di regolazione del gas e ruotare verso sinistra; mantenere premuto per fornire gas al pilota.
- Accendere il pilota.
- Osservare il pilota e la fiamma del bruciatore attraverso il foro di osservazione sulla pannello frontale.
- Dopo l'accensione del pilota avviare il bruciatore ruotando la valvola di regolazione del gas in senso orario.
- Posizionare correttamente la padella di cottura.
- Preparare gli ingredienti e avviare la cottura.
- Aggiungere acqua tramite il rubinetto superiore della padella.
- Chiudere il coperchio.
- Portare la padella in posizione laterale e svuotare i cibi cotti.
- Al termine chiudere la valvola del gas.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

PADELLA INCLINABILE A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegner l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna, la padella e il coperchio con un panno umido.
- Non usare prodotti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non utilizzare materiali che possono danneggiare le parti cromate.
- Prestare attenzione che il gruppo pilota non entri in contatto con l'acqua durante l'uso e la pulizia.
- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Parti come serbatoio gas, pilota, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela non sono riparate e devono essere sostituite se difettose.
- Controllare periodicamente i tubi di gas; in caso di tagli o fori sostituire i tubi.
- Aerare periodicamente l'area in cui è collocato il dispositivo.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Componenti quali serbatoio gas, pilota, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela devono essere sostituiti in caso di guasto (non riparabili).
- Controllare periodicamente i tubi del gas e sostituirli se danneggiati.
- Garantire la ventilazione periodica dell'area di installazione.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

PADELLA INCLINABILE A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1) Verificare se il collegamento del gas è stato eseguito. 2) Se non arriva gas al pilota, l'apparecchio non si avvia. 3) Controllare che i fori degli iniettori siano aperti. 4) Se i tubi presentano tagli/fori e perdono gas, l'apparecchio non funzionerà.
Le carni non cuociono bene	1) Verificare che il settaggio del gas sia adeguato. 2) Non sovraccaricare la padella di cottura.
L'apparecchio si è fermato	1) Il controllo termostatico interrompe automaticamente il gas quando viene raggiunta la temperatura desiderata. 2) Se la fiamma si spegne involontariamente, la valvola di sicurezza fermerà automaticamente il gas tramite il termostato.
Anomalie di sicurezza o guasti persistenti	Se la cottura non è soddisfacente o una funzione di sicurezza non funziona, non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tilting pan (gas)

Professional tilting pans designed for industrial kitchens; available capacities 50 l, 80 l and 120 l. Intended for efficient, commercial use.

Scope: MRG.PLS.DTG.50 · MRG.PLS.DTE.50 · MRG.PLS.DTG.80 · MRG.PLS.DTG.120



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

TILTING PAN (GAS)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Move only on a pallet using a forklift/transport vehicle.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be performed by qualified personnel in accordance with applicable regulations.
- Gas connection must be carried out by an authorized person.
- The installation area must have sufficient ventilation and a vent opening.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards.
- Gas inlets are marked with the letter "G" on the body.
- Use a metal flexible hose of suitable diameter and a ball valve; immobilize the ball valve away from heat and in an accessible position.
- Check for gas leaks after making the connection.
- Adjust gas type and pressure according to the information on the appliance nameplate; if gas type differs, follow the instructions for conversion to a different gas type.
- If the location is covered with nonflammable heat insulation material, distance between units must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

TILTING PAN (GAS)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving components while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire or flame occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor switch immediately and use a fire extinguisher; never use water.
- If there is a gas leak, do not ignite flames and do not use electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel (labels): A = OFF, B = Lighter, C = Heat setting button, D = Lighter, E = Flame observing hole, F = Water valve, G = Lifting ring.
- Make the gas inlet connection from the rear according to the type of use (unit operates with NG and LPG).
- Turn on the gas valves.
- Before first operation press the button at Pilot position to remove air from the gas line.
- Press the appliance's gas control valve slowly and turn it to the left; hold it pressed to supply gas to the pilot.
- Light the pilot.
- Observe the pilot and burner flame through the flame observation hole on the front panel.
- After the pilot is lit, enable the burner by turning the gas control valve clockwise.
- Ensure the cooking pan is placed smoothly.
- Prepare the food items before operation and put them in the pan to start cooking.
- Add water to cooked food via the upper tap of the pan.
- Close the lid.
- Tilt the pan to the side and empty the cooked food.
- After operation turn off the gas valve.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

TILTING PAN (GAS)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance, cooking pan and lid with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome parts.
- Take care that the pilot group does not contact water during use and cleaning.
- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Parts such as gas tank, pilot, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable are not serviced and must be replaced when faulty.
- Check gas connection hoses periodically; if there are cuts or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the device is periodically.

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out by qualified personnel.
- Parts such as gas tank, pilot, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable must be replaced when faulty (not serviced).
- Check gas hoses periodically and replace if damaged.
- Ensure periodic ventilation of the installation area.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

TILTING PAN (GAS)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	1) Check whether the gas connection is made. 2) If there is no gas supply to the pilot, the appliance will not operate. 3) Check whether the injector holes are open. 4) If hoses have cuts/holes and leak gas, the appliance will not operate.
Meats are not cooked well	1) Check whether the appliance is operated at the suitable gas setting. 2) Do not overload the cooking pan.
The appliance stopped	1) The thermostat control stops the gas automatically when it reaches the desired temperature. 2) If the flame goes out involuntarily during operation, the safety valve will stop the gas automatically via the thermostat.
Safety or persistent functional issues	If cooking quality is not suitable or any safety function does not work, do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.