



Onderhoud en reinigingsvoorschriften van Olis kooktafels en fornuizen.

Voor een goede werking en een zo'n hoog mogelijk rendement van uw kookpitten te behouden is regelmatig en/of dagelijks onderhoud noodzakelijk.

De kookpitten zijn eenvoudig te demonteren hetgeen geen belemmering kan zijn voor onderhoud.

1. De messing branderringen dient men van losse etensresten te ontdoen. Mochten er in de brandergaten vuil zijn gekomen, dan zal men de ring in een zeepoplossing moeten laten weken. Na het weken vocht en resten wegblazen en branderring drogen.
2. De verchromde gietijzeren branderdrager kan men dagelijks in de vaatwas- of pannenwas-machine meewassen. Na het wassen goed drogen. Dan zal het chroom zijn glans behouden.
3. Het geëmailleerde kookrooster en de opvangbak kan men met een ontvetter goed reinigen. Het materiaal neemt zelf geen vuil op.
4. Laat geen vocht of vuil in de open spaarbrander komen.
5. Etensresten welke onder de opvangbak zijn gestuiterd dienen in de primaire luchtruimte handmatig te worden verwijderd.
6. De losse elementen weer in juiste volgorde monteren en uw fornuis is weer voor gebruik gereed.
7. Na elke schoonmaakbeurt elke pit apart testen op goede werking i.v.m. achterblijven van vocht.

Veel kookplezier met uw Olis fornuis.

