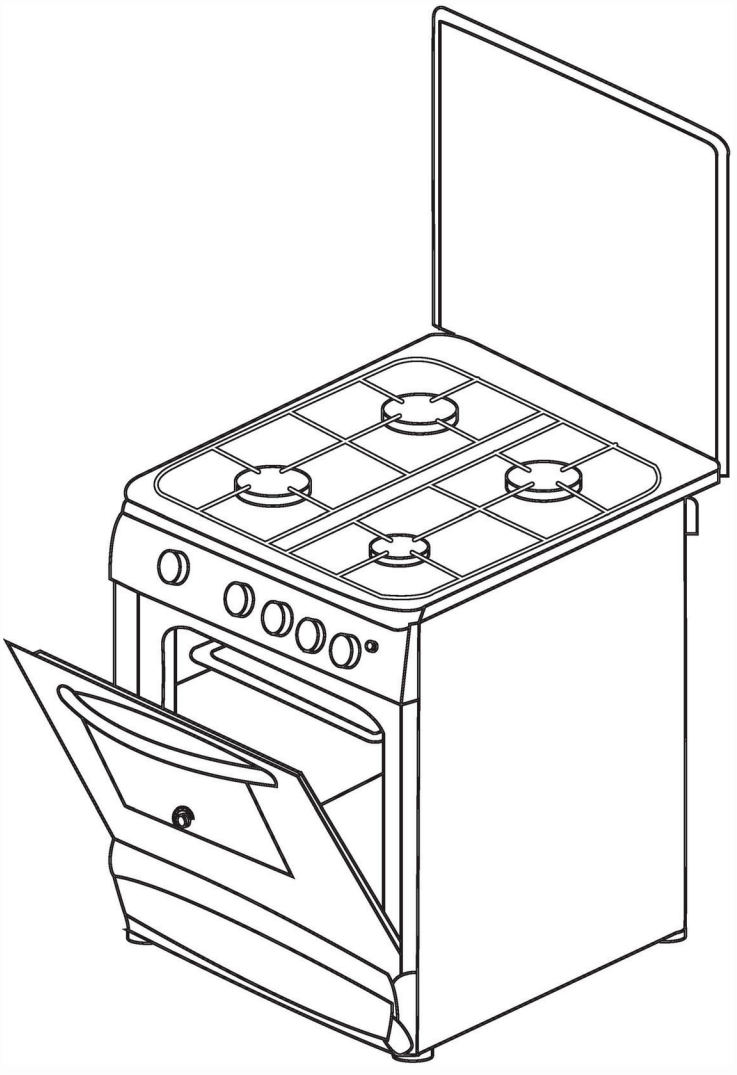
THERMO GATZ

FREESTANDING GAS OVEN



INSTRUCTION MANUAL (EN - GR)

TGK-2160WH / TGK-6160SB

10-09-04-001

Congratulations on your purchase of this appliance provided by high technical element and produced in a modern factory. Please read this Manuel carefully and keep it on hand for future reference.

IMPORTANT: This new appliance is easy to use, however, to obtain the results, it is important to read this booklet and to follow all the instructions before using it for first time.

The booklet contains the necessary information regarding installation, use and maintenance, as well as giving useful advice.

It is very important that this instruction book should be kept safety for future cosultation.if the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it so that the new owner can know of the functions of the machine and also be aware of the warning.
This warning has been given for for the safety of you and others. We therefore, ask you to carefully read the procedures of the installing and using this cooker.

This appliance has been designed for use by adults, take care, there fore tahr children do not attempt to play with it.

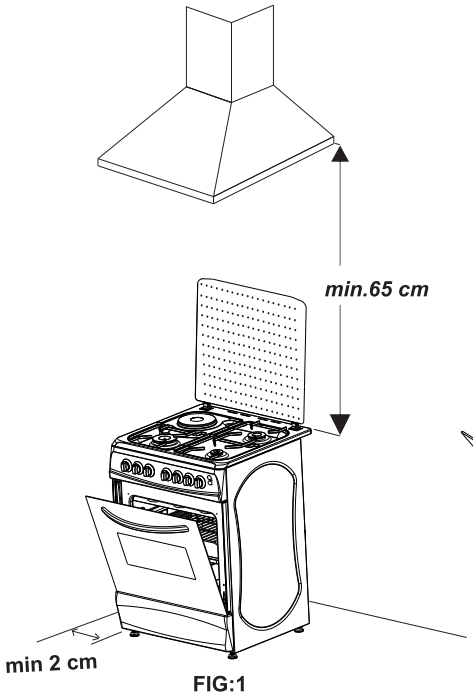


FIG:1

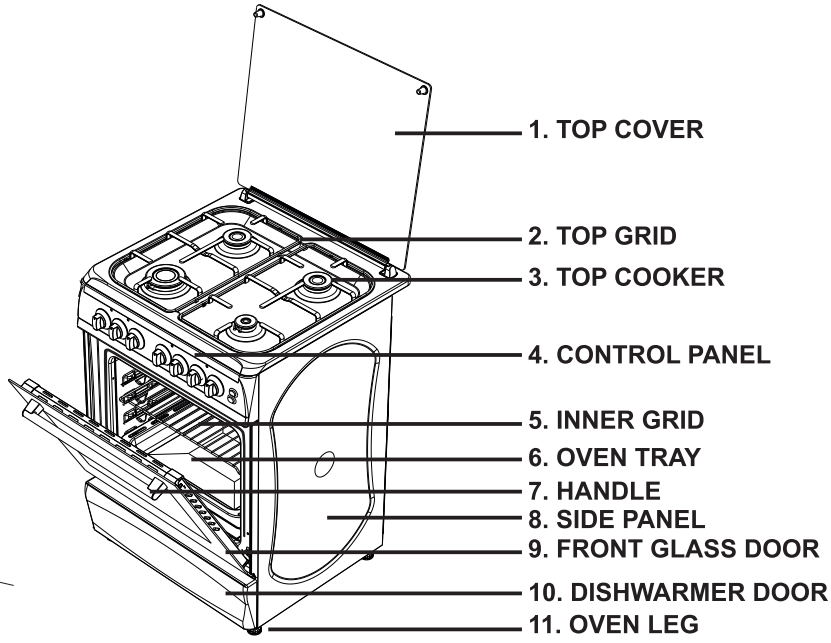


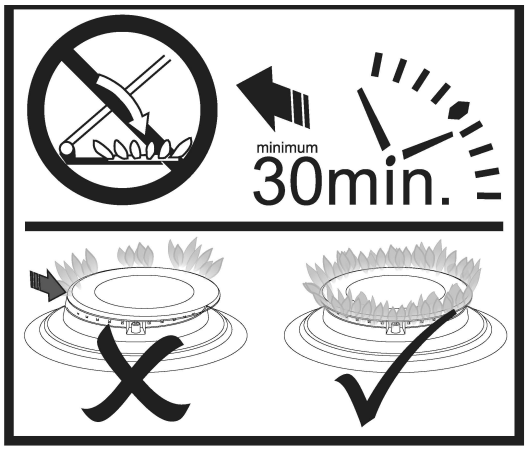
FIG.2

- This product is intended for cooking of food and must not be used for other
- purposes (fig 1.)
- The work of installation must be carried out by competent and qualified
- installers according to the regulations in force.

modifications to the domestic electrical mains, which may be necessary for the installation of the appliance should be carried out only by competent personel.
It is dangerous to modify, or attemp to modify, characteristics of this appliance.
Unstable or deformed pans, should not be placed on the burners or plates in order to avoid accidents caused by upsetting or boiling over

- Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- The appliance remains hot for a long time afterbeing swiched off.
  - Supervise children at all times, paying attention that they do not touch surfaces or remain in the vicinity of the appliance when in use or when not compaletely cooled.
  - If the appliance is fitted with a cover. İts function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open.
  - Do not us efor other purposes.
  - Always clean the cover before closing it.
  - Leave the burners and / or plates to cool before closing the cover.
  - All covers, glass or metal, are removable to facilitate cleaning.
  - Always ensure that the knobs are in the ‘’0’’ (STOP) position when the appliance is not in use.
  - Always insert thedripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. Pour a little water in to dripping pan to avoid grease burning and the creating unpleasant smells.
  - Always use oven gloves to remove dripping pan from the oven.
  - The accessories (grid and dripping pan) should be washed before using for the first time.
  - Take care when using cleaning products in spray form, never direct the spray onto the resistance.
  - If when placing food in the oven or when removing it, a large quantity of oil, juice, etc. Spills onto the bottom of the oven re-clean before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
  - Ensure that air can circulate around the gas appliance, poor ventilation can producea lack of oxygen.
    WARNING: The use of a gas cooking appliance produces the heat and humudity in the room in which it is installed. Ensure good ventilation of the room keeping natural ventilation openengs clear or installing an extractor hood with a discharge tube. In case of doubt as installer for advice (fig 2).
  - For reasons of hygiene and safety this must be always kept clean.
  - A build up of grease or other food can cause fires.
  - Avoid installation of the cooker near inflammable material
  - (e.g. curtains. tea towels. etc.)
  - Do not shut lid when burner

Fig.3



Attention!!

When you closed glass lid ,it may explode due to heat of burners, thus before you close the glass lid, you should make sure of that gas burners has been cut off and waited at least 30 minutes for cooling.

- Supply the appliance with the type of gas stamped on the relevant
- adhesive label situated in the immediate vicinity of the gas connection tube gas oven becomes hot with the movement of air.
- The appliance heavy, move it carefully.
- Before maintenance and cleaning disconnect the appliance and allow to cool. To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid. After having lit,check that the flame is regular.

- Before using your oven for the first time, operate it empty for a short period. During this process, a temporary odor or light smoke may occur due to protective oil residues from manufacturing and testing processes; this is completely normal.

Always lower the flame or turn it off before removinf the pan.
Ensure that the oven grids are inserted correctly.
If there are self-cleaning panels they should only be cleaned with soap and water. Only heat-resistant plates may be placed in the drawer / warner dish compartment sıtuated under the oven. Do not combusitible materials there.
In case of repairs, do not attempt to do it by yourself, repairs carried out by unqualified persons can cause damage. Contact an authorized assistance center and insist an original spare parts.
Never place empty pan as oven or hob burner running.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- WARNING: Accessible parts may be hot when the gril in use.

The using two **oven** burners simultaneously is so dangerous.

- Children should be kept away.
- The oven must be switched off before removing the quard and that after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electrical shock.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Make sure that, the main voltage is identical to the information as given on the rating plate.
- Place the appliance on a fully horizontal surface and away from inflammable parts.
- The appliances should be positioned so that the plug is always accessible.
- Do not pass the electric cables behind or near to the heating parts of the appliance and through the holes or covers that may cut or damage the wires.
- ’’Container, accessories , foil , baking paper on the base of the cooking area : Do not place any accessories on the base of the cooking area.
- Do not cover the base of the cooking area with any foil or greaseproof paper.
- Do not place a container on the base of the cooking area. If the temperature is set over 50 C temperature compression happened.
- In such a case, the cooking and frying times will be incorrect, and the enamel coating of the oven will be damaged.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or is service agent.
- ’’Container, accessories , foil , baking paper on the base of the cooking area : Do not place any accessories on the base of the cooking area.
- Do not cover the base of the cooking area with any foil or greaseproof paper.
- Do not place a container on the base of the cooking area. If the temperature is set over 50 C temperature compression happened.
- In such a case, the cooking and frying times will be incorrect, and the enamel coating of the oven will be damaged.
- CAUTION: Protect your appliance from humid, damp, or moisture-prone environments. High humidity and moisture can damage the electrical components of your oven and increase the risk of corrosion (rusting).

IGNITION OF HOB BURNERS

To ignite a burner, before positioning the saucepan, use the appropriate switch marked by a small spark, push the corresponding knob in completely and turn in an anticlockwise direction to the maxımum position, upon ignition, by having a flame, regulate the flame as required.



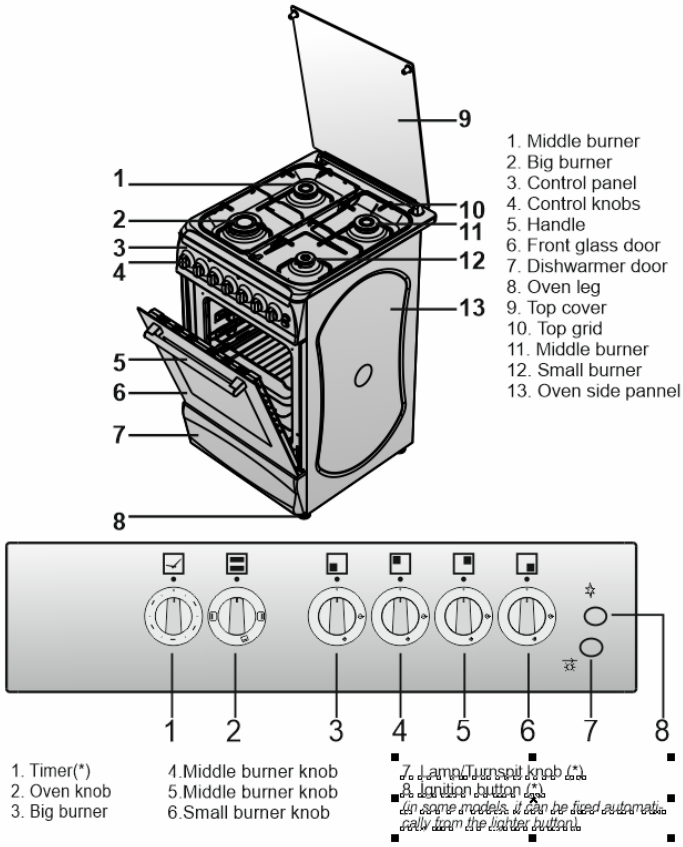
FIG. 4 IGNITION: If after a few attempts the burner does not ignite, check that the baffle and its cap are correctly positioned.

To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position ‘’0’’ During cooking, when using fats or oils, take particular care as they can, when over-heated, self ignite.

CONTROL KNOBS ON THE COOKER

The knobs for using the gas cooker are found on the control panel.

FIG. 5



(*): These components are optional, they may not be available in your product.

The regulation knobs should be turned in anticlockwise direction until the small flame symbol, and viceversa for the larger symbol. (Fig 5) . No gas supply

Maxımum gas supply

Minimum gas supply

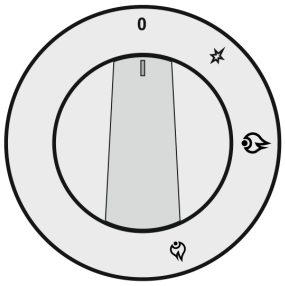


Fig.6

USING ELECTRIC HOT PLATE : (MIXED HOBS)

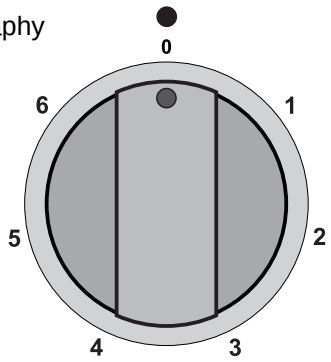
Turn corresponding knob for hot plate clockwise, the signal lamp will light showing that hot plate is working. When cooking is finished, turn off by turning the knob to ‘’0’’ position. Hot plate cooker has heat

grades shown in (table 1)

Table 2. _____

POSICIÓN DEL INTERRUPTOR	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

On panel serigraphy



printing on button pulp

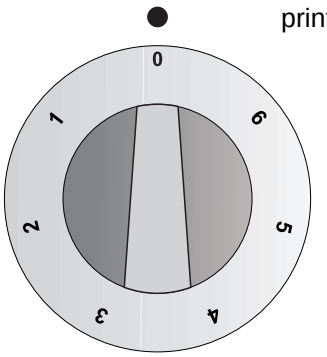


FIG. 7 HOT PLATE KNOB

WHEN USING ELECTRIC HOT PLATE, NOTE THE FOLLOWINGS

- At first use, switch on the hot plate at three position for 5 minutes, so upper
- surface protection material will be stable.
- Use flat pan with diameter same as hot plate.
- Do not put anything between hot plate and pan.

After using the hot plate, when it cool, clean the surface with wet fabric, do not use strong or rigid material for cleaning.

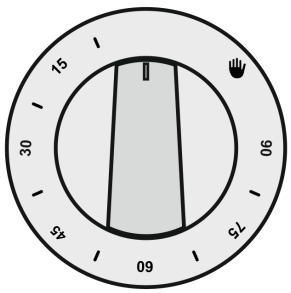


When you push the buton, oven lamp runs

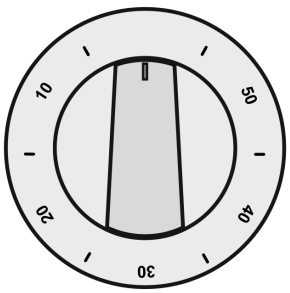
FIG. 8 LAMP

USING MECHANIC TIMER:

Mechanic timer use by set the time max 90 minutes. You can set the time turning the switch clockwise. When Time's up the timer alerts. If you want to cancel the countdown before the time you set,turn the switch to "0" position.



Mechanic timer for electric



Mechanic Timer for gas

Remember that a wide-bottomed pan allows a fastercooking that a narrow one Always use pots which properly fit what you have to clock. Particulary make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow. Moreover, the pans

should not be too large for a faster cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily. It is beter to use non-openable moulds for baking cakes. In fact, an openable mould lets wuices and sugar leak through, falling on the bottom of the oven and consequently burning on the bottom of the baking tray, makin cleaning difficult.
Avoid putting plastic-handled pans in the oven as they are not heat-proof.You should use pans with the right diameter to fit the burner, in ord er to m ake he most out of it, thus reducing gas consumption as in (fig 10, 11)

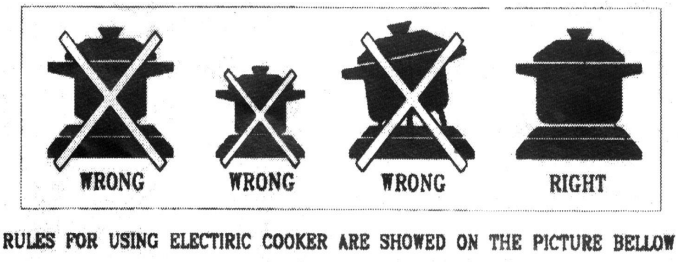


Fig.10

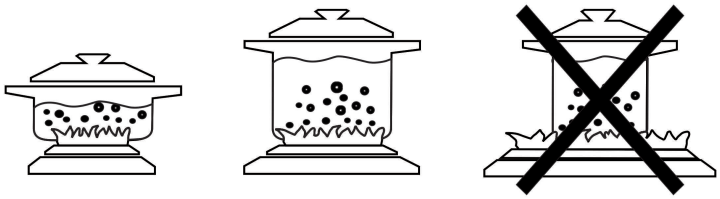
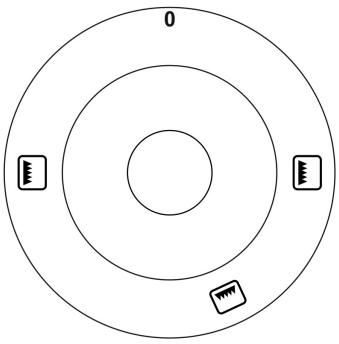


Fig. 11

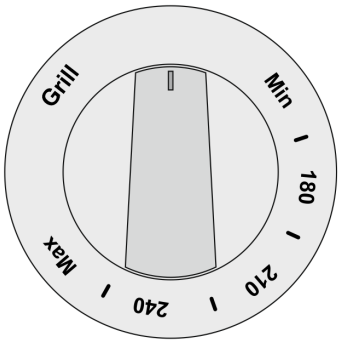
Attention!: In ovens equipped only with a bottom heating element, only vegetable dishes or casseroles/stews can be cooked. Pastries, bakery products, cakes, pies, toasts, and grilling (chicken/meat) cannot be performed.

İt is also advisable to cover any boiling liquids and. As soon as the liquid starts boiling, lover the flame enough to keep the boiling point.
THE OVEN:
The Oven Controller commands oven burner and gril burner. In These models, the security System turns off the gas supply in the case the flame is exinguish. If you want to use the oven down burner, you turn the switch counter unticlockwise and push the ignite button until it burns. Push and hold 0-15 seconds for security system runs. To adjust the flame height, you can get the controller knob to the big flame sign or small flame sign. If you want to use the gril burner, you turn the switch clocklwise and push he ignition until it burns. The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating device and openthe compartment door and /or wait at least 1 min. Before attempting a further ignition of the burner.

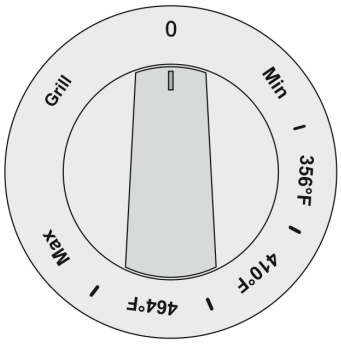
FIG.12 (OVEN KNOBS)



Oven valve knob



Termostatic oven valve knob



(*) Termostatic oven valve knob

Manuel Ignıtıon Of Gas Oven:
Press and put the flame to the burner you want to ignite. Turn the related knob anticlock wise to the max position. Keep pressing for 15 seconds and leave the knob. Burner goes of repeat the operation.

PREHEATING:

After turn-on the oven, leave the door open for a few minutes, then close it and turn the regulator knob to the temperature required. Preheat the oven for about 15 minutes before inserting the food to be cooked.

TURNING ON THE TURNSPIT:

Pres the corresponding grill knob to operate the grill. The grill burner can only be turned on when the oven burner off. (a safety switch prevents the use of the two different heat sources simultaneously)

USING THE GRILL:

The grill (gas burner in oven) MUST ALWAYS BE USED with the oven door open and the knob guard (control panel protection sheet) fitted.

COUTION:

When the grill is working, the accessible parts may become very hot. Keep children away from the oven.

USING THE ROTISSERIE (TURNSPIT):

Impale the food for cooking on the rotisserie spit, taken care that it is secured between the two forks, balance the weight to avoid forcing the motor unnecessarily.

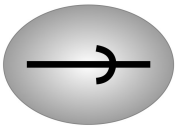


FIG. 13 ROTISSERIE

When you push the rotisserie but ton, chicken rotisserie runs.

INSTALLATION INSTRUCTIONS:

This appliance is not provided with a combustion product discharge device. It is recommended that it be installed in sufficiently aried places, in terms of the laws in force.

ELECTRICAL CONNECTION:

The unit is preset to work with voltage of single phase 220-240 V 50- 0H .
Before making the connection make sure that;

- The energy power available in teh user's house is sufficient f
- or the normal supply of this appliance (see reating plate) (fig 14)
- Voltage (Optional) 110 V 50- 0 H .
- The unit is correctly connected to earth through a suitable plug and according to installed appliance.
  The appliance is supplied without plug: Consequently, you have to install a plug fit for the eload shown in the serial number plate.
  The plug has to be connected to an adequate socket. If you wish to directly connect to the manis, tou have to interpose an omni polar mains, complying with the existing regulations. The brown live wire (originating from the clamp of the cooker junction box) must always be connected to the phase of the manis supply. In any case. The supply cord must be positioned in such a way as it dosen't reach in any point a temperature higher by 50ºC than the room temperature.

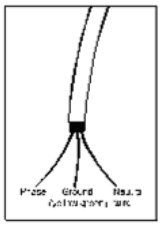


Fig. 14

- The electrical installation of the oven should be made according to the local and national regulations
- The appliance should be positioned so that the plug and socket is always accessible.
- If you do not have a grounded socket; then have it done by an authorized electrician.
- Do not locate the power cable of you oven close to the hot parts of the oven.
- Pay maximum attention in order not to have it damaged.
- Place your oven in a location where the power cable reaches the socket.
- Do not use extra connection cable.

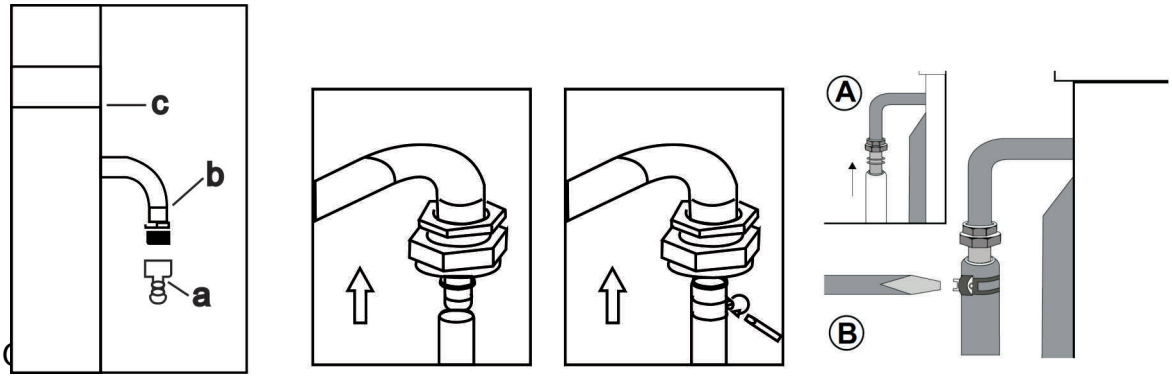
THE MANUFACTURER REFUSES ANY RESPONSIBILITY IN CASESWHERE NORMAL SAFETY MEASURES ARE NOT AVAILABLE. WARNING: This appliance must be earthed.

GAS CONNECTION:

Gas connection must be carried out according to the rules in force. The manufacturing company release the unit tested adjusted forthe kind of gas stated on the rating plate located for the back of the range, next to connection pipe. Be sure that you are going to connect the unit to the same kind of gas written on the plate.

USING A RIGID PIPE OF FLEXIBLE METAL PIPE FOR CONNECTION: To ensure higher safety, it is recommended to carry out the connection to the gas system using rigid pipes (ex. Copper) or using

flexible stainless stell pipe toavoid any stretch of the unit (fig. 15)



For this type of installation, connection on the gas supply shoul be carried out using only and exclusively flexible metallic tubes in conformity with rules in force.

USING FLEXIBLE, NON METAL PIPES FOR CONNECTION:

When the connection (can be easily inspected) in its full extent, there is teh chace to while using flexible pipe use according to the rules in force. The flexible pipe must be tightly using clambs according to the rules in force, (fig /)The flexible pipe should include following conditions:

- No where it can reach over tempature, other than room tempature higher than 30ºC in between range (fig 16)

YES

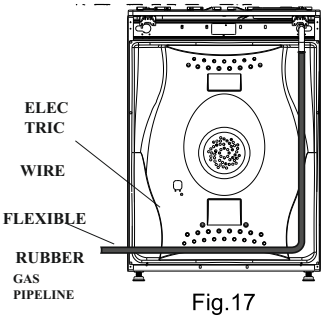
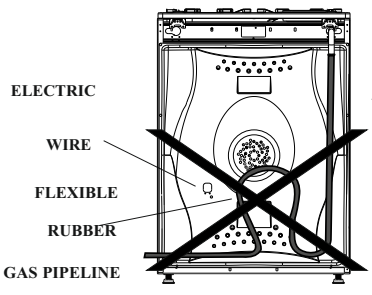


Fig.17



NO

Fig.17

- It is no longer than 1500 mm
- It is shows no throttlex.
- It is not subject to traction or force.
- It can be easily inspected in order to check it's condition(fig. 17).

The control of preservation of the flexible pipe consist in checking that;

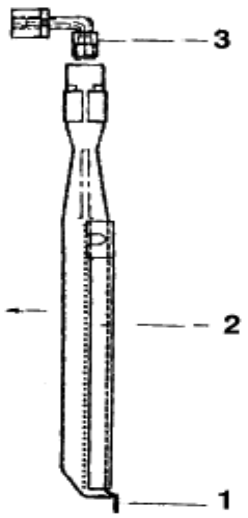
- It doesn't show crack's cuts, marks, of burning both on the end
- parts and on its full extent
  - The material is not hardened, but shows its normla elasticity,
  - The fastening clamps are not rusted.
  - Expiry term is not over.

If one more anormalities are seen, do not repair the pipe, replace it.

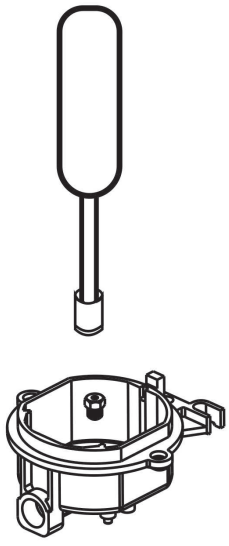
IMPORTANT
Once installation is complete, check the perfect seal of every pipe fitting, using a soapy solution, never a flame.

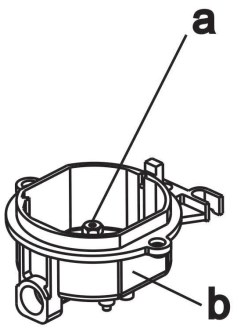
ADAPTATION TO DIFFERENT KINDS OF GAS
To adapt the appliance to a different kind of gas from the one the appliance has been set for, follow the instruction below in their order.

GAS CONNECTION
LPG : Use the rubber pipe holder.
Natural Gas : Use the pipe fitting 'Always insert the gasket.
Then proceed with the gas connection, as Fig. 18 indicated in the relevant paragraphs. (fig 18).



1. Screw off the burner.
2. Slightly pull the burner 2-3 cm. and take it out.
3. Screw off the injector, which is on the elbow and replace the injector with the one, correspondent to type of gas which will be used. (refer to transformation table)





OVEN AND GRILL NOZZLESREPLACEMENT
HOB BURNER NOZZLES REPLACEMENT

- Remove the pan supports.
- Extract the caps and the wall baffles of the burners.
- Using a socket spanner 7 unscrew and remove the nozzles
- replacing them with the ones required. For the kind of gas in use

TECHNICAL SPECIFICATIONS

BOTTOM OVEN BRULOR 50x60/60x60

POWER TABLE

GAS TYPE	Small Burner	Middle Burner	Big Burner	Wok Burner	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50X55 50X50/50X60/60X60	UP OVEN BRULOR 50X55 50X50/50X60/60X60
G30-30mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G31-37mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G30-37mbar	0.95 kW	1.75 kW	2.60 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.50 kW	1.75 kW	1.60 kW
G30-50mbar	1.05 kW	2.00 kW	2.85 kW	3.25 kW	3.85 kW	2.85 kW	1.80 kW	1.45 kW
G20-20mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G20-25mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.90 kW	3.20 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.60 kW
G25-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G25.3-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW

FLOW RATE TABLE

GAS TYPE	Small Burner	Middle Burner	Big Burner	Wok Burner	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x55 50X50/50X60/60X60	UP OVEN BRULOR 50x55 50X50/50X60/60X60
G30-30mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h	262 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G31-37mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h	262 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G30-37mbar	70 g/h	127 g/h	190 g/h	218 g/h	247 g/h	182 g/h	127 g/h	116 g/h
G30-50mbar	76 g/h	145 g/h	207 g/h	236 g/h	280 g/h	207 g/h	131 g/h	105 g/h
G20-20mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h
G20-25mbar	0.095 m3/h	0.171 m3/h	0.276 m3/h	0.305 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.152 m3/h
G25-25mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h
G25.3-25mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h

INJECTOR TABLE

GAS TYPE	Small Burner	Middle Burner	Big Burner	Wok Burner	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x55 50X50/50X60/60X60	UP OVEN BRULOR 50x55 50X50/50X60/60X60
G30-30mbar	0.55	0.70	0.85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G31-37mbar	0.55	0.70	0.85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G30-37mbar	0.50	0.65	0.80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,60
G30-50mbar	0.50	0.65	0.80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,55
G20-20mbar	0.75	1.00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G20-25mbar	0.70	0.95	1,15	1,20	1,30	1,10	0,95	0,90
G25-25mbar	0.75	1.00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G25.3-25mbar	0.75	1.00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,90

ELECTRIC POWER TABLES

	T5.....series and **Y**..... series ovens	**T6**.....series, **Y**..... series and **B**..... series ovens	**T9**.....series and **Y**..... series ovens
Upper heating element	800 W	1000 W	1400 W
Bottom heating element	1000 W	1200 W	2000 W
Turbo heating element	1500 W	1500 W	1500W x2
Grill heating element	1900 W	2500 W	3500 W
Big hotplate	1500 W or 2000 W	1500 W or 2000 W	1500 W or 2000 W
Small hotplate	1000 W or 1500 W	1000 W or 1500 W	1000 W or 1500 W
Air circulation	25 W or 38 W	25 W or 38 W	25W x2 or 38W x2
Turnspit motor	6 W	6 W	6 W
Lamp	25 W	25 W	25 W

INJECTOR TABLE FOR SEPARATE CONTROL FOR OVEN & GRILL BURNER

GAS TYPE	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x60/60x60	UP OVEN BRULOR 50x60/60x60
G30-30mbar	0,85	0,75	0,65	0,65
G20-20mbar	1,30	1,20	0,95	0,95



Pizza function

50x60 => **2525 W**

60x60 => **2725 W**

FOR PHILIPPIENES

Burner Type	G30-(28-30) mBar INJECTOR	G30 (28 -30)mBar Heat Input	GAS RATE
Auxiliary Burner	0,55	0,90 - 1,00 KW	65 g7h - 73 g/h
Medium Burner	0,70	1,70-1,80 KW X2	123 g/h - 131 g/h
Rapid Burner	0,90	2,80- 3,00 KW	203 g/h - 218 g/h
Oven Burner 60*60	0,70	1,60 -1,80 KW	116 g/h - 131 g/h
GRILL Burner 60*60	0,60	1,40 - 1,50 KW	102 g/h - 109 g/h

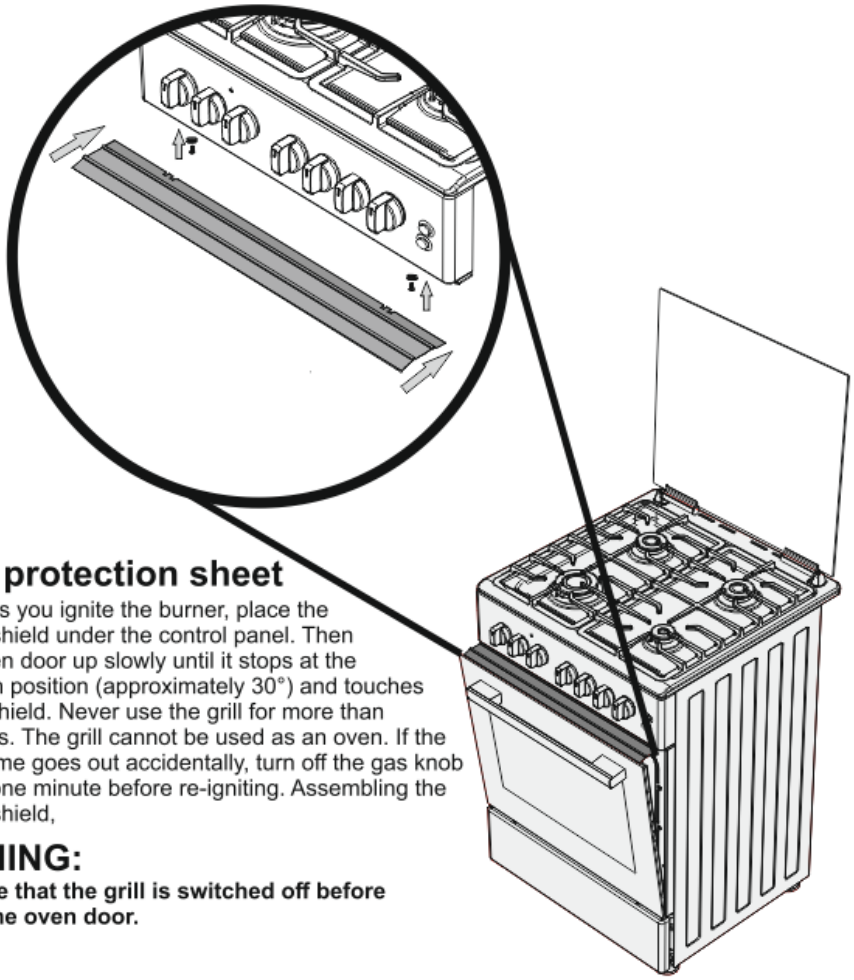
SABAF

G30-30 mBar

	Power (KW)	Rating (g/h)	Injector (mm)
Auxiliary Burner	1,00	73	0,50
Semi Rapid Burner	1,75	127	0,65
Rapid Burner	3,00	218	0,85
WOK Burner	3,60	261	0,96
Mini Wok Burner	2,50	182	0,82

G20-20 mBar

	Power (KW)	Rating (m^3/h)	Injector (mm)
Auxiliary Burner	1,00	0,095	0,72
Semi Rapid Burner	1,75	0,167	0,97
Rapid Burner	3,00	0,286	1,15
WOK Burner	3,60	0,343	1,30
Mini Wok Burner	2,60	0,248	1,15



Panel protection sheet

As soon as you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. Then lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open position (approximately 30°) and touches the heat shield. Never use the grill for more than 30 minutes. The grill cannot be used as an oven. If the burner flame goes out accidentally, turn off the gas knob and wait one minute before re-igniting. Assembling the grill heat shield,

WARNING:

Make sure that the grill is switched off before closing the oven door.

FOR PHILIPPIENES

Burner Type	G30-(28-30) mBar INJECTOR	G30 (28 -30)mBar Heat Input	GAS RATE
Auxiliary Burner	0,55	0,90 - 1,00 KW	65 g7h - 73 g/h
Medium Burner	0,70	1,70-1,80 KW X2	123 g/h - 131 g/h
Rapid Burner	0,90	2,80- 3,00 KW	203 g/h - 218 g/h
Oven Burner 60*60	0,70	1,60 -1,80 KW	116 g/h - 131 g/h
GRILL Burner 60*60	0,60	1,40 - 1,50 KW	102 g/h - 109 g/h

****

Table 3.

Food	Temperature C	Slide position Gas Oven	Cooking Time Minutes
Pastry			
Bottom of cake to be gasnishod	200	3	15-20
Butter-milk curd cake	200	2	35-40
Jam cake	200	2	35-40
Leavening dough cakes in moulds			
Brioche	200	2	35-40
Beaten mixture cakes in moulds			
Black and white flour cake	175	2	60-70
Royal flat bread-cake	175	3	60-70
Margharita cake	175	3	35-40
Small cakes			
Pastry	170	3	15-20
Cream puff	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Poultry			
Duck 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Goose 3 kg	200	2	150-210
Roast chicken	200	2	60-90
Turkey 5 kg	175	2	230-250
Game			
Hare	200	2	60-90
Roe-deer rib	200	2	90-160
Deer haunch	175	2	90-160
Meat (cooking time for every cm of thickness			
Long cooking roast meat	175	2	12,-15
Short cooking roast meat	200	2	10,-12
Meat loaf	200	2	30-40
Vegetables			
Bolled vegetables flab	200	2	40-45
Fish			
Frey muilets	200	2	40-50
Grill			
Chops		3	15-20
Sausages		3	20-25
Grilled chicken		3	60-70
Roast veal on the spit 0,6 kg			70-80
Chicken on the spit			60-90

Reassemble the parts following the same procedure backwards.
These burners do to not need any primary air regulation.

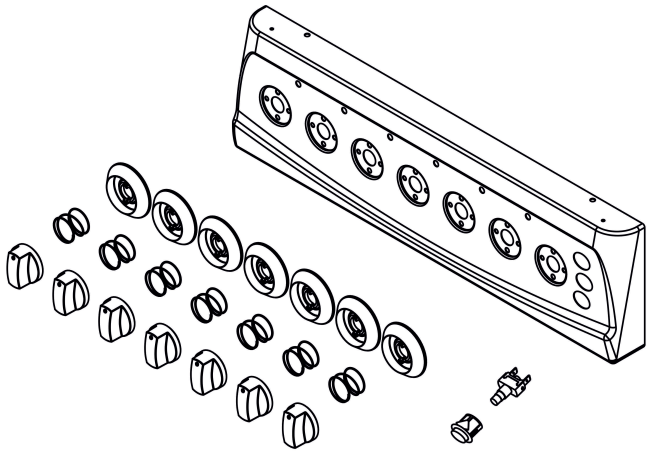
HOB BURNERS ADJUSTMENT OF MINIMUM LEVEL

To adjust the minumum level;

1-Turn the knob to position of minimum flame;

2-Remove the knob (fig 19)

Fig. 19



1- a) In case of conversion from naturel gas to LPG, tightly

2- screw the by-pass screw, of the cooks;

b) when converting from LPG to naturel gas must be done in Factory.

Reassemble the turning quickly the knob from the maxımum postion to the minumum one,the flame does not go out. SUGGESTIONS FOR COOKING:

Start your cooking with a big flame as necessary. The outside of the flame is much hotter than its inside (nucleus). Accordingly, the top of the flame mean a waste of gas.In contras gas burners do not require flat-bottomed pans; the flames lick the bottom and spread the heat all over the surface.No special pans are required for gas burners. However, thin walled pans transmit the heat to the food more quickly than thick-walled ones.

A thick pan bottom prevents partial overheating as it allos sufficient

thermal compensation.

Avoid very small pans. Wide and shallow pans are more suitable than narrow and deep ones as they allow a faster heating. Cooking is not quickened by placing narrow pans or wide burners. The result is just a waste of gas. For a proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners. Remember to cover pans to reduce gas consumption.

SUGGESTIONS FOR OPERATING OF OVEN

Traditional cooking:

Heat derives from the top and the bottom. Therefore preferable to use the central guides. If cooking requires more heat from the bottom or the top, use the upper or lower guides.

ADVISE FOR USE OF THE TRADITIONAL OVEN

For the cooking of cakes

Pre-heat the oven, unless indicated differently, for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking dishes which must raise (e.g raised parstries and souffles); the jet of cold air would block the raising process. To check if cakes are cooked, insert a toth stick into the mixture; if it comes out clean the cake is ready. Wait until at leas 3/4 of the cooking time has passed before doing this check. As a general rule remember that;

A dish which is well-cooked on the outside but not sufficiently cooked inside would have required a lower temperature and longer cooking time. On the contrary a ‘’dry’’ texture would have required a
shorter time and higher cooking temperature.

For the cooking of meat If you want roasts with a good color, use very little oil. If the pieceis lean, use oil or butter or a little of both. Butter o oil are on the other hand unnecessary it the piece has a strip of fat. If the place has a strip of fat. If the place has a strip

o fat on one side only, put in the oven with. This side upwards; when melting the fat will grease the lower side sufficiently. Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking otherwise the sudden change of temperature could couse it to become tought. A roast especially if of red meat, must not be salted at the beginning of cooking as salt causes juices and blood to seep put of the meat thus preventing the formation of a well-browned crust. It is advisable to salt the outside of the meat after just over half the cooking time. Pleace the roast in the oven in a dish having a low rim; a deep dish shields heat. Meat can be placed on an ovenproof dish or directly on the grill under which the dripping pan will be inserted to collect juice ingredients for gravy should only be put in the dish immediately if cooking time is brief, otherwise they should be added during the last half hour.

Beging cooking rare meat at a high temperature reducing the temperature to finish cooking the inside. The cooking temperature for white meat
can be moderate throughouf. The degree of cooking cen be checked
by pressing the meat with a fork, if it does not give the mea cooked. At the end cooking it is advisable to wait at least 15 minutes before cutting the meat in order that the wices are not lost.

Before serving plates can be kept warm in the oven at minimum temperature. For the cooking of finish:

Cook small fish from start to finish at a high temperature. Cook medium
-sized fish initially at a high temperature and then gradually lower the temperature from start to finish.

Check that baked fish is cooked by gently witing one side of the gut;
the meat must be white and opaque through, except in the case of salmon, trout or similar.

Grilling

The following types of meat are suitable for grilling. Mostly meat cut in slices or pieces of various sizes, but not usually very thick, poultry cut in half and flattened, fish, some vegetables
(e.g. corrugates, aurbergines, tomatoes, etc.), of meat or fish and seafood. Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and always placed on the grill; meat should be salted upon completion of cooking; whereas fish should be salted on the inside before cooking. The grill should be positioned in the guides nearest or furthest from the grill element according to the thickness of the meat, in order to avoid burning the surface and cooking the inside insufficiently.
The formation of smoke caused by drops of juise and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water the dripping pan.

The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, halved grapefruit, slices of pineapples, etc. Fruit should not be placed too near the source of heat.

Cooking times

Cooking times cab vary according to the type of food, its consistency and its volume. It is advisable to watch when cooking for the
first time and check results since conditions, similar results are obtained. The 'TABLE OF COOKING TIMES' relating to cooking in the oven and by grill is provided as a guid.

Experience will show possible variations to the values set out in the table. Nevertheles carefully follow the indications given in the receipt you intend to fallow

ATTENTION: do not place any urensils such as dripping pan, cake tins, casseroles, Pyrex dishes, aluminium foil or other on the base of the oven oven in use. A stagnation of heat would result which would compromise
the results of cooking and could damage the oven enamel.

MAINTENANCE

Before each operation discornect the unit.

Cleaning the cooker

Drops of sauce,fruit juice etc., should be remoced as soonas possible with a soft cloth soaked in warm detergent water. Do not use steelwool or knives to take of layers of crust. Remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel. Wash the enameled grids with water and detergent; these can also be washed a dishwasher.

Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position. Moreover make sure that theseare properly re-placed. The burner can be rubbed with steel wool or a slightly abrasive cloth.

Lid cleaning

All the cooker lids can be disassembled as shown in fig. As regards lids, follow instruction

in (fig 20a, 20b)

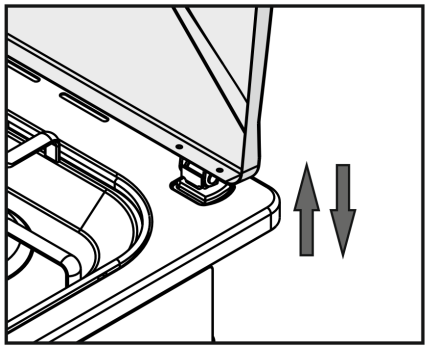


Fig 20 a Metal lid

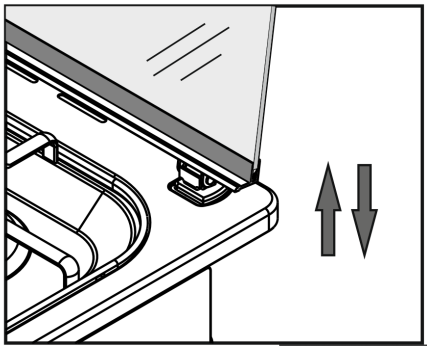


Fig 20b Glass lid

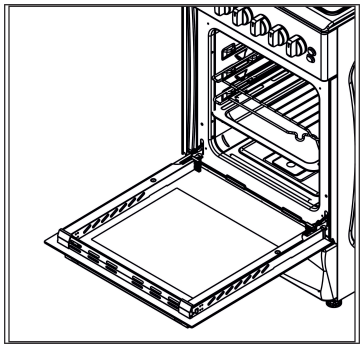


Fig. 21

Clean the oven door and crystal cover, in models equipped with these items, only with warm water, and avoid the use of rough or abrasive substances; in cooker with an automatic ignition the sparling bulp should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obsructed.
Cleaning oven

Clean carefully the oven cavity after use when it is stil warm. In fact at this moment it is easy to take of deposits of fa tor other subtances such as fruit juice, sugar particles or fat. You can warm detergent water or one of the appropriate spray oven cleaners. Do not direct the spray at the
mat steel parts as this could damage them and always follow the manufacturer's instructions. Clean the oven accessories (grate, grid, plate, etc.) with warm water and detergent.

Remove possible incrustations with a slightly abrasive powder.Never line say part of the oven with aliminium foil. It would result in an accumulation of heat which might damage the cooking resultsand also damage the enamel.Periodical control, Periodically check the condition of the flexible pipe of gas connection and make it replaced by skilled technicians as soon as it show abnormalities. Annual replacement is recommended.
Have the cooks periodically lubricated by skilled technicians ın case of unusual working have the range chacked by skilled technicians.
In ranges with cylinder holder, do not use this space to leave a
non-connected or an empty cylinder.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installing, regulations and service executed according to the existing regulations.
Whenever changes are mode involving the disconnect of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.

THE MANUFACTURER COMPANY DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE DAMAGES RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOESN'T COMPLY WITH THE RULES IN FORCE

INSTALLATION ENVIRONMENT

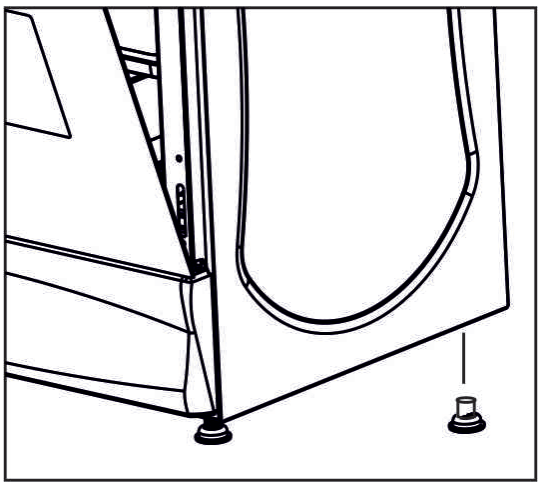
Warning-this unit can be installed and can work only in constantly ventilared rooms, according to rules in force .
In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the (the installer must follow the rulesin force).
The air flow into the room must come directly through openings of external walls.
These openings (or opening) should be realized in such a way not to be obstacle.
Both from inside and outside.
Installation and maintenance must be carried out by qualified technician, in compliance
with rules in force.
The electric connection must be carried out in compliance with rules EN 60335.our responsibility will not be involved in case of accidents caused by a defectiveornon existent earthconnection.

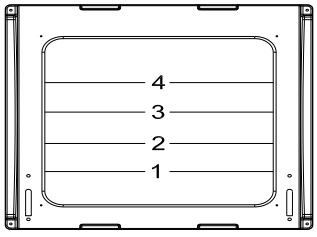
CONNECTION PRODUCTS DISCHARGE

Gas cooking units must discharge combustion products through hoods directly Connected to flues or outside.

LEVELING

The appliance is provided with adjustable small feet placed in the back and frond Corners of the base. By adjusting the small fett (fig 22)





Tray levels

Fig. 22

it is possible to change the hight of the appliance so as to ensure a beter leveling with other surfaces and a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots.

TOUCH CONTROL OVEN TIMER

OVERVIEW:



OT-4000-LED, is an electronic timer, which enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

POWER UP:

Upon power up, flashing digits and AUTO icon, the oven is inoperative. Press M to return to manual mode and adjust the time of day using up and down buttons.

MANUAL MODE



Touching ➤| & **M** at the same time, manual mode is entered. Any previous cooking program will be cancelled.

ADJUSTING TIME OF DAY

Time of day adjustment is only allowed, when no cooking program is in progress. First enter manual mode as described above. The point between the hours and minutes display flashes.



1) Switch into time adjustment mode.



2) Adjust the time using the ▲ or ▼ buttons.



3) After a few seconds, screen will stabilize.

BUZZER ALARM:

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1) Touching **M** twice, enter buzzer alarm mode



2) Using ▲or ▼give in the duration in minutes



3)After a few seconds, screen will return to clock mode

CANCELLING THE BUZZER SOUND



After the programmed duration is elapsed, buzzer will sound. Any button touch will cancel the buzzer.

AUTOMATIC COOKING PROGRAM

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

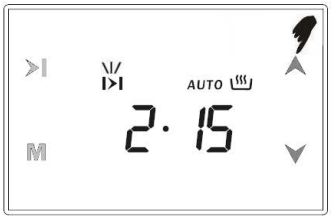
Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours and 15 minutes



1) Current time is 18:30.



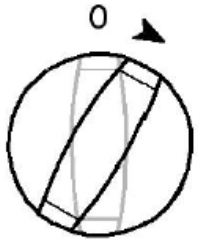
2) Switch into cooking time mode.



3) Adjust the cooking time using the ▲ or ▼ buttons.



Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget to bring the function and/or temperature knobs of your oven to appropriate position .



4) After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time

Note: *You may cancel the automatic cooking mode any time by go manuel mode*

In the above example, cooking immediately started after giving in the cooking period. By pressing the ➤| button, you can see the ready time, ie. The time when the food will be ready to serve, and if you want, you can also change it. In the example below, the ready time will be changed to 21:30.







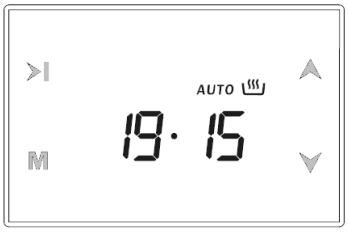
1) Displayed is the ready time 18:30+2:15=20:45.

2) Set it to the desired time by using the + or – buttons.

3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

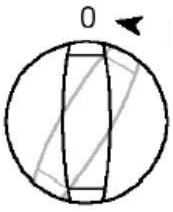
Screen just when cooking starts



Screen just when cooking ends



When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heared and will sound, if not stopped, for 7 minutes.





1) Switch your oven OFF

2) Reset the timer

Note: *Your oven will be inoperative until you reset the timer.*

In the example shown, cooking time has been programmed first the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time, in that case the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

CHILD LOCK:

When activated in manual mode, your oven and the timer keys are blocked.
When activated as a cooking program is in progress, just the keys are blocked.



1) Touch ▲ and ▼ at the same time for 1 seconds until 2 beep tones heard.



2) The key symbol appears on the screen, child lock is active.

To deactivate the child lock, touch ▲ and ▼ until key symbol disappears.
Exception: A buzzer tone during child lock can be cancelled touching any button.

USER PROGRAMMABLE OPTIONS:

1- Time of day display 12h / 24h

Factory setting is 24 h display. Touching ➤▌ for 5 seconds, a double beep tone will be heard, the display mode toggles to 12 h mode (am / pm indication) Doing this again will toggle back to 24 h

2- Touch tones

As a factory setting, touching buttons are accompanied by beep tones. Touching the **M** button for 5 seconds, a double beep tone will be heard and **nt ,** which stays for no tone, will appear on the screen. Now, no touch tones will be produced any more. Doing the same until **bt** appears on the screen, which stays for button tone, brings you back to touch tones.

3- Screen Brightness Adjustment:

Touching ▲ button for 1 second, until you hear a double beep tone, brings you into the display brightness mode. Display shows br 0x (x = 1 to 8). Now every consecutive touch of the same button will reduce the brightness. There are 8 levels, thereafter the brightness starts to increase upon every touch. The same effect is also seen by holding this button touched. In 5 seconds after releasing the button, the brightness level is stored. Factory setting is maximum brightness.

4- Buzzer Tone Selection:

Touch ▼ button for 1 second, until you hear a double beep tone. Upon every touch of this button within 5 seconds, you will hear a different tone. There are 3 different tones available. The tone last heard will be stored in 5 seconds.
Note: Programmed options are nonvolatile. They will not be erased upon a power interrupt.

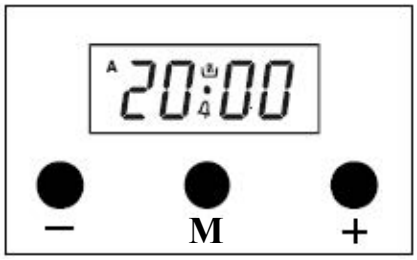
FIRST USE

DIGITAL TIMER SETTING

Time setting must be made before using the oven.
If the clock setting is not done, the oven will not work.

While doing any settings on the clock, related symbols are blinking.

After the first electric power in the oven, set the time of day via the buttons.

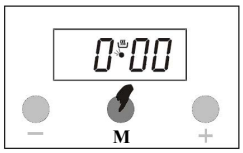


It is an electronic timer module allowing that the food to be ready for service on time that in the oven. Only it is necessary to set the time when you want the meal to be ready.
In addition, it can also be used as an alarm clock separately from oven.

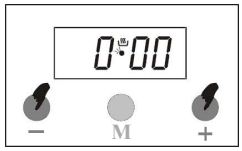
ELECTRICITY INPUT

When electricity input the first time, the oven is disabled. On screen time and letter "A" is blinking. The time is not right and should be set to appear on the screen (see fig. Clock Setting). For setting the cooking program, you must first select the Manual Mode (see fig. Manual Mode).

MANUEL MODE



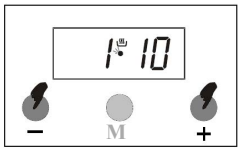
1) To select Manual Mode, press **F** button



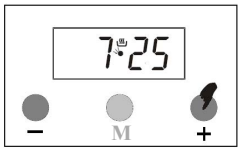
2) To select Manual Mode, press **+** and **–** in same time

TIME SETTING

Time setting can only be made when there is a cooking program. First press + and - at the same time, then you can set with + to forward, - to backward. Long pressing on these buttons, the time will change faster.



1) Press **+** and **–** in same time

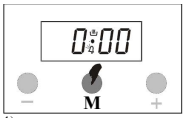


2) Set the clock with + and –

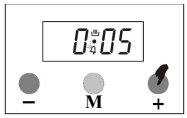
Note: In 5 seconds, it is not pressed on - or + button, the clock setting mode is automatically terminated. If you want the setting mode can immediately terminate by simultaneously pressing on + and – buttons.

ALARM TIME SETTING

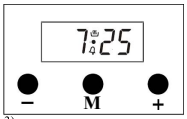
After setting the time with this function, you can make your alarm clock to give alarm on which time you set.



1) Select alarm mode by pressing **F** button one time. Bell symbol will blink.

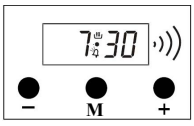


2) Enter the time by using + and –

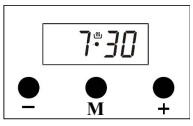


3) After a few seconds, time will appear on screen.

Alarm silence



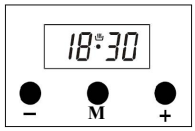
1) Alarm begins, when time is over.



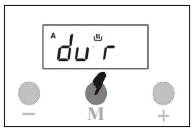
2) Disarm alarm by pressing any button

AUTOMATIC COOKING PROGRAM

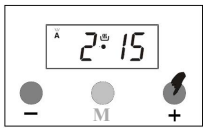
If the food you put in the oven to start cooking immediately, enter the cooking time only. Example: We put the food in the oven, and we want to cook in 2 hours and 15 minutes.



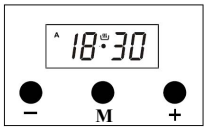
1) Time is 18.30



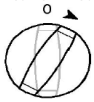
2) Press two times to F button For selecting cooking mode



3) Set the time by using + and -



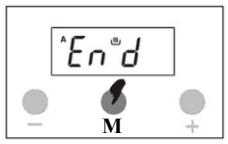
Oven time is programmed for cooking the meal for 2 hours 15 minutes. Do not forget to adjust other buttons on control panel to suitable cooking mode.

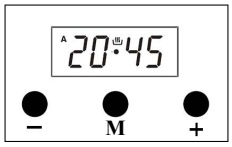


4) In a few seconds, program will show current time and cooking mode.

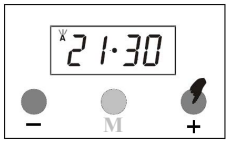
Note: While cooking or adjusting cooking program, you can select Manual mode and cancel the program.

We can see cooking process starts automatically entering the cooking time in the example above. It is possible to set the time and see the food to be ready (cooking finished), pushing 3 times to 'F' button. As the following example food will be ready at 21:30.

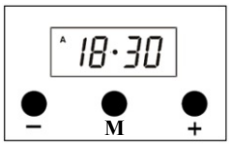




1) Press F button three times. On the screen, it is appeared 'END' and cooking time 18.30 + 2.15= 20.45



2) By using + and – Set the cooking end time



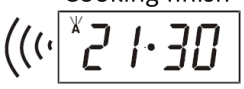
3) In a few seconds screen will show current time.

In this way, it is programmed for cooking to finish at 21.30. It was programmed to cooking time 2 hours 15 minutes before. Oven will start at 19.15 till 21.30

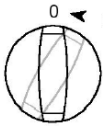
Cooking start



Cooking finish



After cooking program is finished, alarm will be start. If it is not turn off, it will be sound during 7 minutes.



1) Turn off oven

2) Reset oven timer

Note: Oven will no longer be in use till timer module is switching in manual mode

In above example first selecting cooking time, later automatic calculated cooking time was changed. If it desires, it is possible to enter cooking finish time; in this case cooking time will be calculated automatically and can be changed in second step.

POWER CUTTING

In case of mains power failure, the oven will remain off with safety requirement. This case is stated that clock and the letter 'A' is blinking on the screen. If a cooking program is running in this situation, it will be deleted. 00:00 appears in the display, you will need to set the clock. Please select Manuel Mode before (see Manuel Mode). Then you can set the time using the buttons + or -.

(Note: short term of power failure will maintain the system in same mode.)

Note: If you do not run your oven, make sure you switch off the oven.

BLINKING LETTER 'A' STATE THAT THE OVEN IS DISABLED AND FOR RETURNING TO NORMAL POSITION SELECT 'MANUAL MODE'.

SETTING ALARM SOUND VOLUME

With this setting, you can change the sound level that you hear when oven sounds the alarm.

1) (-) by holding the button, you can hear the sound level.

2) (-) leave the button, and for listening to the next level holding button again , you can choose last level. (There are 3 levels)

3) It is adjusted to latest level.

Note: The alarm volume is set to the highest level in the factory. You can then adjust to your choice. However, in case of a long-term power failure, it will return to factory settings.

FIRST USE

TOUCH SCREEN DIGITAL TIMER SETTING

Touch digital timer, same as other button digital timer, is an electronic timer module that allows the food that you have put on your oven to be ready for service at any time. Only it is necessary to set the time when you want the meal to be ready.

In addition, it can also be used as an alarm clock separately from oven.

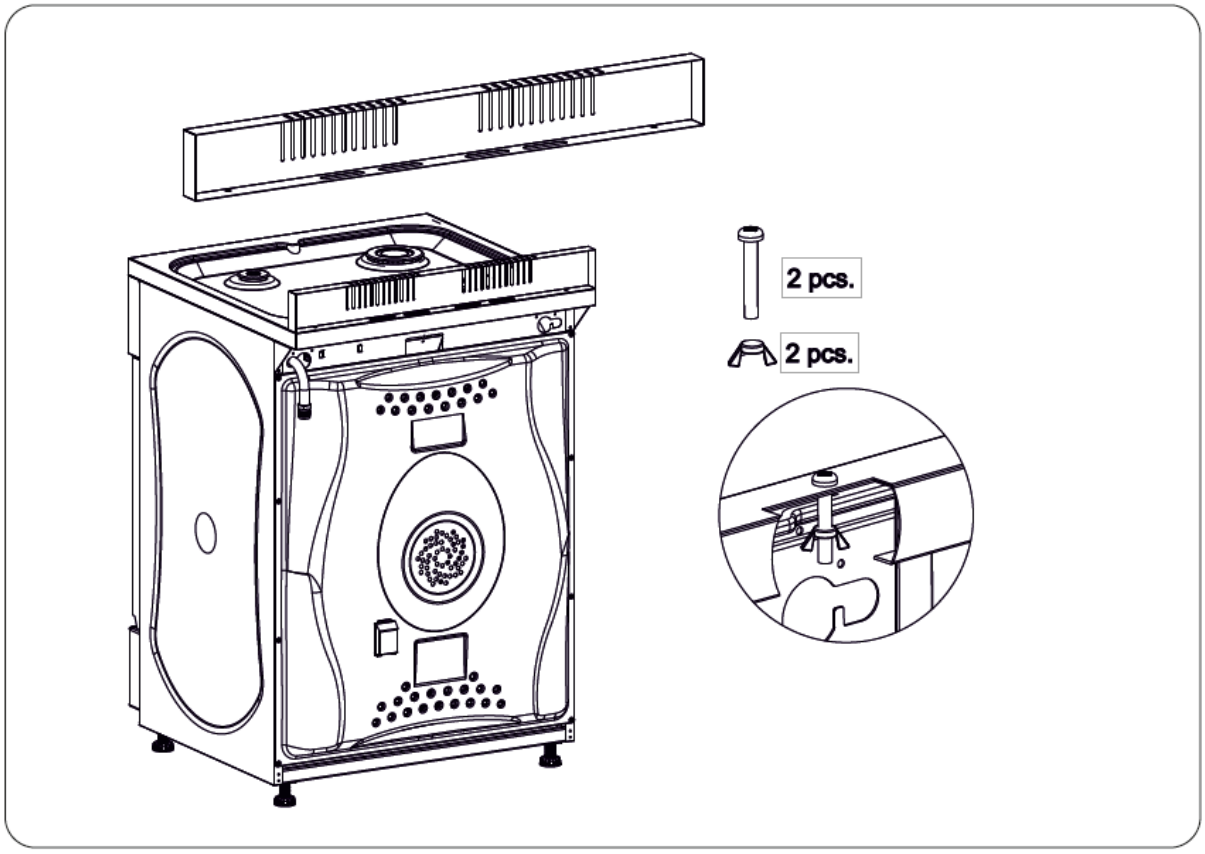
In addition, It is used as a clock an alarm minutes programmed separately.

ELECTRICITY INPUT

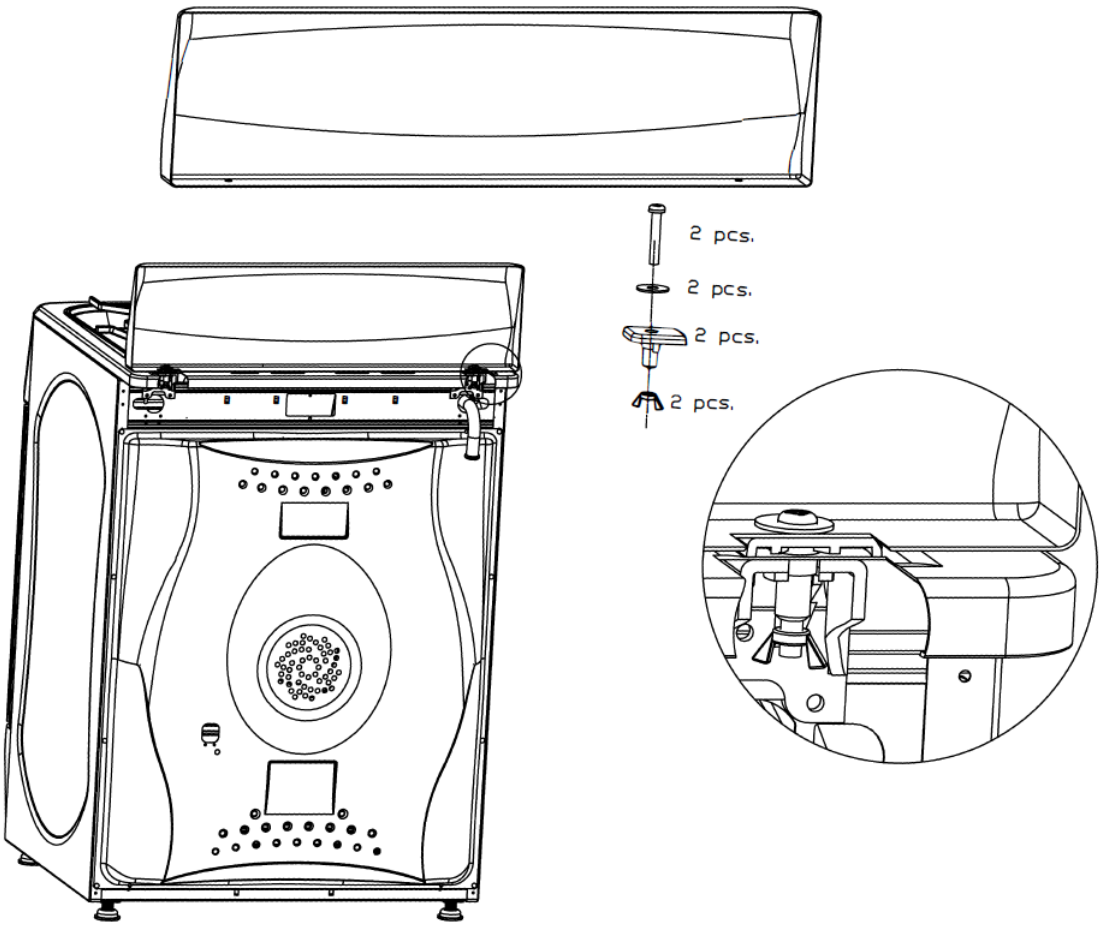
The first time the oven is disabled when the power input, time and statement 'AUTO' blink on the screen. The display shows the time is not right. In this case, you can activate the clock pushing 'M' button, and you can set the oven.

SPLASHBACK MONTAJE

*optionally



*optionally



*optionally

INSTALLATION OF ANTI-TILT DEVICE

WARNING!

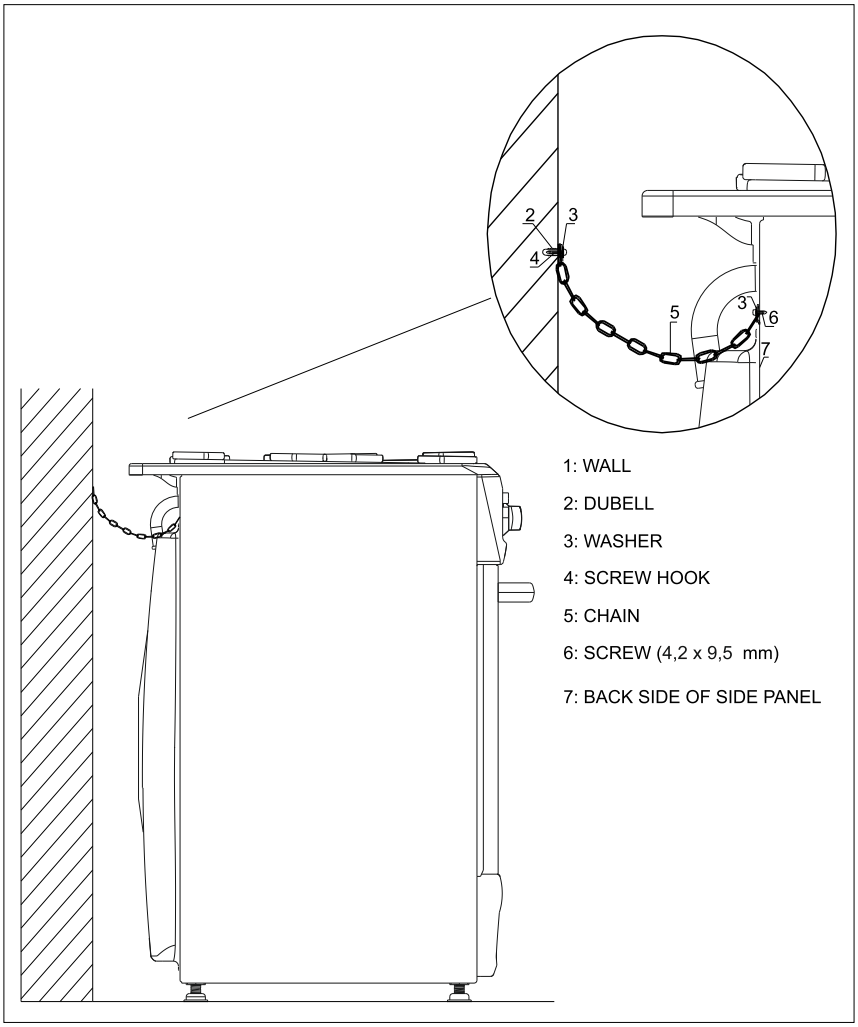
For safety reasons and to prevent tipping of the appliance, these stabilizing means must be installed.

The cooker is equipped with 2 chains to be fixed on each side at the rear of the cooker near the top, see Figure below.

* *Mark the location of the screws, position is the same as the screw located at the back of the cooker.*
* *Drill holes in the wall to install the screws.*
* *Bring the cooker near the wall and install the chains securely.*
* *Drill holes in the wall to install the screws.*

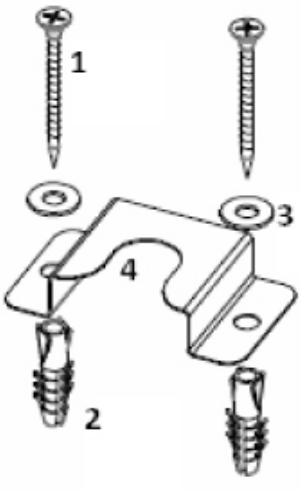
Note: If the part provided is not suitable for the wall material please use an appropriate device to ensure secure holding of the screw to the wall.

IMPORTANT: If the cooker is moved for any reason (e.g. maintenance) resulting in the cooker being removed from the wall, the cooker must be chained to the wall at the completion of the task.



*Optionally

Subjection



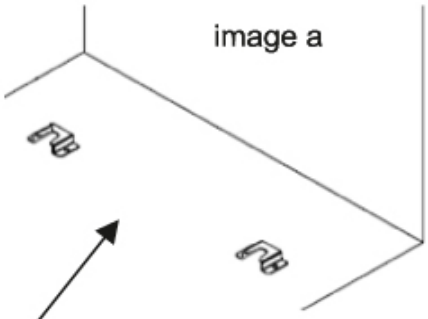
For your safety, this device must be installed to use a ground support mechanism.
Along with your product, you will find the following
Objects that will serve to accomplish the above:

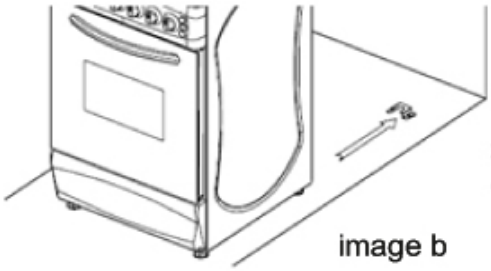
1 – Screws
2 – Billets
3 – Washers
4 – Cradle

Instructions for placement

1 – Try to have the tools and all the necessary resources for a
Safe installation

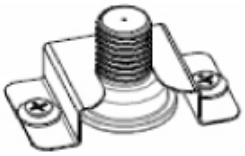
2 – Support the securing brackets on the floor at the height of the rear legs.
The kitchen and make 2 holes for each. Insert into these holes the
Dowels and then place the washers and screws. Be sure to screw
Coorected (see image A)


image a

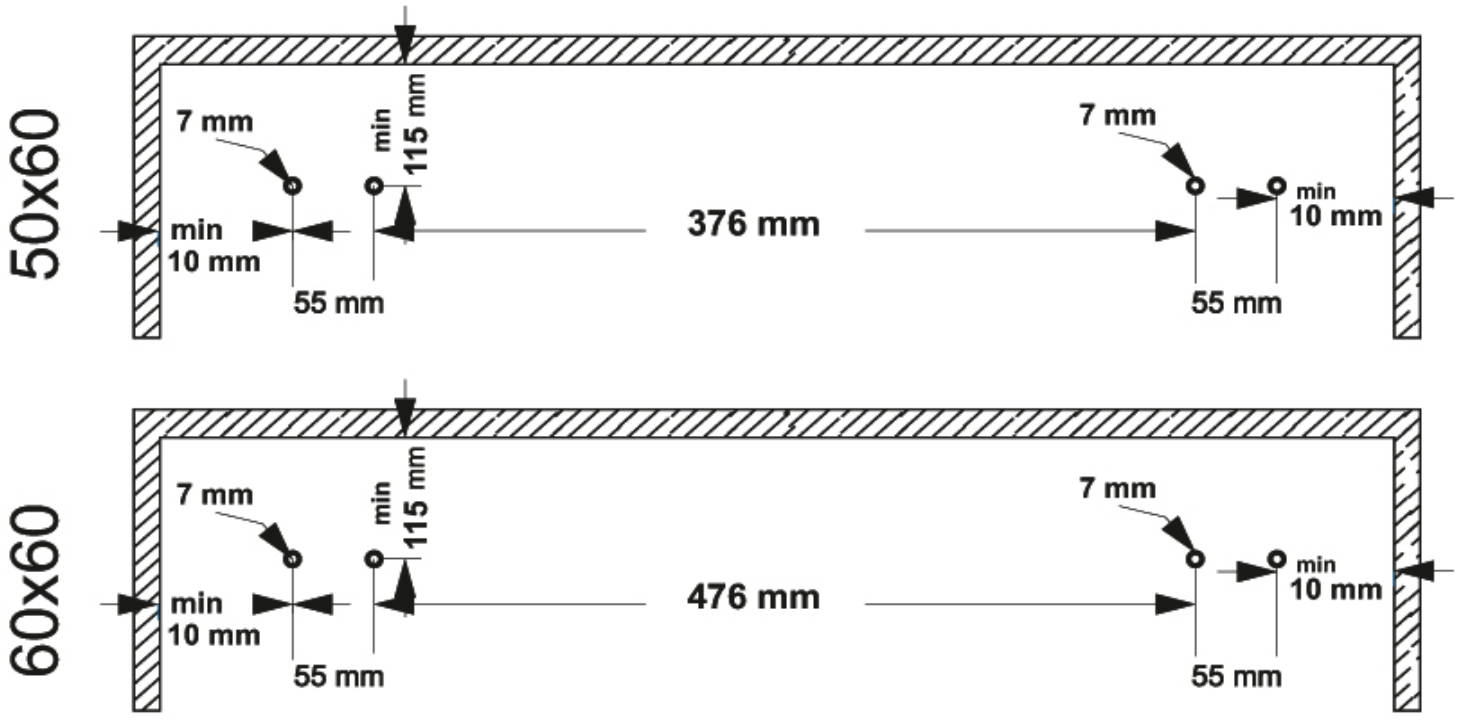

image b

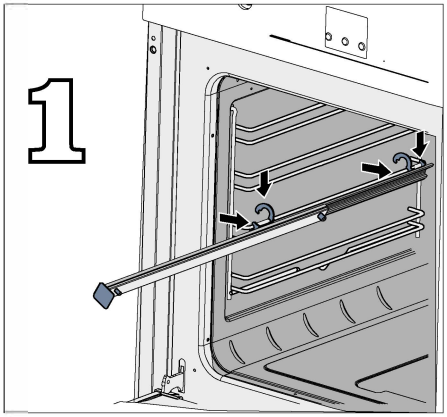
3- Once the brackets are mounted, move the device towards them
(İmage B)

image c

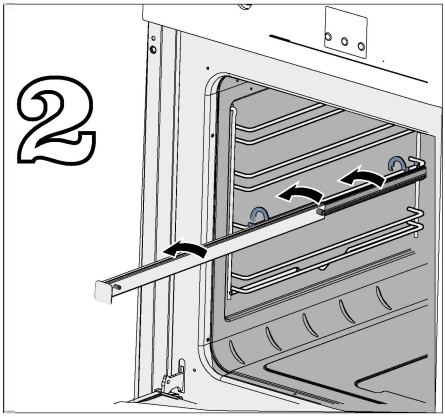


4- The rear legs of the kitchen must be embedded in both
Clamp (Image C)

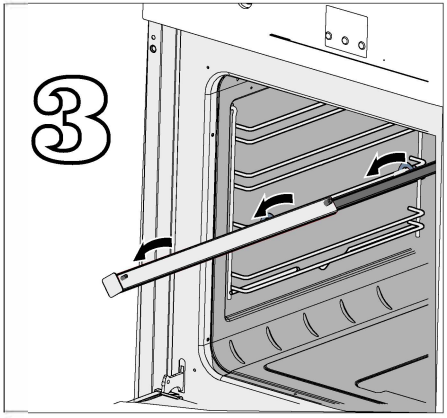




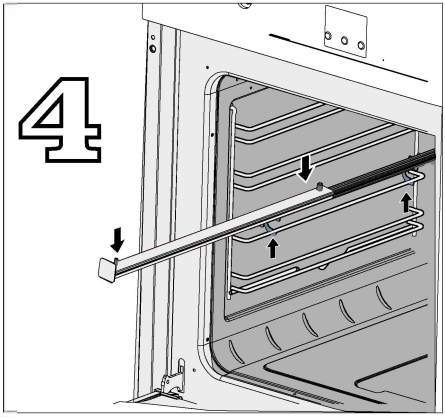
Put the guide tab and locking hook of the telescopic rail on the oven wire shelf at the angle shown in the picture above.



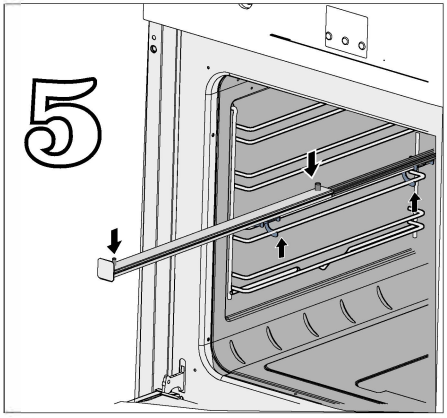
After resting the telescopic rail on the shelf, keep it on the same wire axis and rotate it in the direction indicated by the arrow.
At this time, the locking hook will begin to grip the wire one by one.



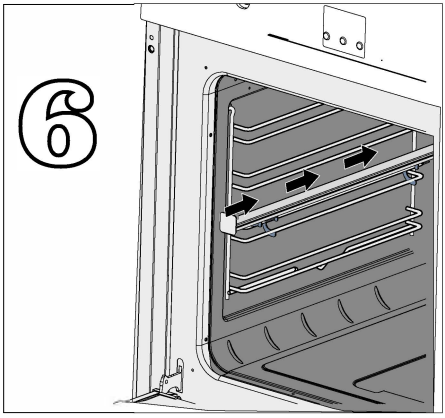
As the telescope rotates the rail on this wire axis, it locks. the hook will continue to grasp the upper wire.



Rotate the telescope rail about 90 degrees on the wire axis and clamp the locking hook to the wire at the bottom of the double wire.



When the holder pins of the telescopic rail come to the vertical position with a full 90 degree angle, every 2 locking hooks on the rail will complete the gripping rounds around the hooked wire, and the notch at the end will pass to the lower wire and a solid fixation will be ensured.



After the mechanism is fixed as described, the moving part of the telescopic rail can be safely moved into the oven as described in the picture and the oven door can be closed.

Possible Problems and Solution Suggestions:

SECURITY WARNING!

There is a risk of electric shock, short-circuit or fire hazard due to repairs made by unqualified persons. Repairs on the product must be carried out by a competent and qualified technical service

SECURITY WARNING!

There is a danger of explosion or poisoning from repairs made by unqualified persons. Repairs on the product must be carried out by a competent and qualified technical service.

Normal conditions

Smoke and odor may come from the product for a while during the first start-up. It is normal for steam to come out during use. Metal parts can expand and make a sound when heated.

Attention!

BEFORE CALLING TECHNICAL SERVICE, PLEASE DO THE FOLLOWING CHECKS

Problems in Electrical Equipment:

The product does not work.	Fuses may be broken or blown.	Check the fuses on the dashboard. If necessary, remove and replace or replace with a new one
	There may be no electric current to the product.	Check whether the product's plug is plugged into the socket
Oven lamp does not light	The lamp may be broken.	Check and replace the lamp.
	There may be no electric current to the product.	Check the fuses on the dashboard. If necessary, remove and replace or replace with a new one.
Oven does not heat up	On models with digital timer, the clock may not be set	Set the digital timing
	Cooking function and/or thermostat button may not be set.	Set the appropriate cooking function and cooking temperature.
	There may be no electric current to the product.	Check the electrical connection or fuses. Make sure that there is electricity in the network

Possible Problems and Solution Suggestions:

Problems in Gaseous Equipment

Auto Lighter Won't Ignite (doesn't spark)	Electric current may not be coming to the product	Check the fuses on the dashboard. If necessary, remove and replace or replace with a new one
NO GAS	MAİN GAS VALVE CAN BE CLOSED	OPEN THE MAIN GAS VALVE
	GAS HOSE CAN BE BENDING	FIX TO THE GAS HOSE CORRECTLY
BURNER does not light properly or not at all	BURNER POOL CAN WET OR HUMIDTY	PLEASE BE SURE BURNER NOT WET
	IT CAN BE DIRTY OR CLOSED	CLEAN TO BURNER
	GAS TAP CAN BE CLOSED	OPEN THE GASTAP
	GAS BOTTLE CAN BE EMPTY	CHECK THE BOTTLE AND REPLACE IF NEED
	BURNER CAP CAN BE WRONG POSITION	GET TO THE BURNER CAP RIGHT POSITION

Troubleshooting in products with digital display timer

Images on the screen blink or stay lit steadily.	Probably the electricity went out and came back.	Set the timer again and turn off the product cooking settings and do it again from the beginning.

If your problem is not resolved even though you have followed all these directives:

1) Disconnect the entire electrical connection of the product (turn off the switch or remove the fuse)

2) Call a competent technical service



DO NOT ATTEMPT TO REPAIR YOUR PRODUCT YOURSELF. THE PRODUCT HAS A PARTS THAT CAN BE MADE BY THE USER FOR MAINTENANCE REPAIR..



ΕΛΕΥΘΕΡΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ

Σειρά Μοντέλων: 50x55 / 50x60 / 60x60

1. Εισαγωγή & Γενικές Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

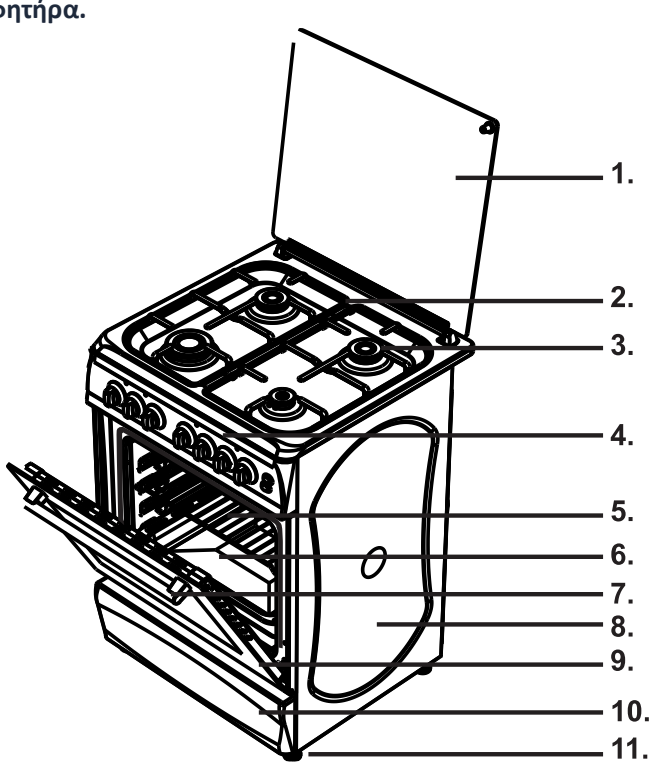
Συγχαρητήρια για την αγορά αυτής της συσκευής, η οποία διαθέτει προηγμένα τεχνικά χαρακτηριστικά και έχει κατασκευαστεί σε ένα σύγχρονο εργοστάσιο. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

> **ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ**
> Η νέα σας συσκευή είναι εύκολη στη χρήση· ωστόσο, για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα, είναι σημαντικό να διαβάσετε αυτό το φυλλάδιο και να ακολουθήσετε όλες τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση. Το εγχειρίδιο περιέχει απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση, καθώς και χρήσιμες συμβουλές. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική συμβουλή. Σε περίπτωση που η συσκευή πωληθεί ή παραχωρηθεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι συνοδεύεται από το παρόν εγχειρίδιο.

Επισκόπηση Συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ: Απαιτούμενες αποστάσεις ασφαλείας: Ελάχιστο 2 cm στην δεξιά και αριστερή πλευρά. Ελάχιστο 65 cm από την επιφάνεια των εστιών έως τον απορροφητήρα.

- 1. Επάνω Καπάκι
- 2. Επάνω Σχάρα Εστιών
- 3. Επάνω Εστία / Καυστήρας
- 4. Πίνακας Ελέγχου
- 5. Εσωτερική Σχάρα Φούρνου
- 6. Ταψί Φούρνου
- 7. Χειρολαβή
- 8. Πλευρικό Τοίχωμα
- 9. Μπροστινή Γυάλινη Πόρτα
- 10. Πόρτα Θερμοθαλάμου / Συρταριού
- 11. Πόδι Κουζίνας



Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση από ενήλικες· φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην παίζουν με αυτήν.
- Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς.
- Οι εργασίες εγκατάστασης πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους εγκαταστάτες σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Τυχόν τροποποιήσεις στην οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση που απαιτούνται για την τοποθέτηση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Είναι επικίνδυνο να τροποποιείτε ή να επιχειρείτε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη πάνω στους καυστήρες ή τις εστίες, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα από ανατροπή ή υπερχείλιση.
- Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα με λάδι ή λίπη.
- Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίησή της. Επιβλέπετε συνεχώς τα παιδιά ώστε να μην αγγίζουν τις επιφάνειες και να μην πλησιάζουν τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει εντελώς.
- Εάν η συσκευή διαθέτει καπάκι, η λειτουργία του είναι να προστατεύει την επιφάνεια από τη σκόνη όταν είναι κλειστό και να συγκρατεί πιτσιλιές λίπους όταν είναι ανοιχτό. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς.
- Καθαρίζετε πάντα το καπάκι πριν το κλείσετε και αφήνετε τους καυστήρες ή/και τις εστίες να κρυώσουν πριν το κλείσιμο. Όλα τα καπάκια (γυάλινα ή μεταλλικά) αφαιρούνται για ευκολότερο καθαρισμό.
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι οι διακόπτες βρίσκονται στη θέση «0» (STOP) όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί συλλογής υγρών (λιποσυλλέκτη) όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ ή ψήνετε κρέας στη σχάρα. Ρίξτε λίγο νερό στο ταψί για να αποφύγετε το κάψιμο του λίπους και τις δυσάρεστες οσμές.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το ταψί από τον φούρνο.
- Τα εξαρτήματα (σχάρα και ταψί) πρέπει να πλένονται πριν από την πρώτη χρήση.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε μορφή σπρέι· μην ψεκάζετε ποτέ απευθείας πάνω στις αντιστάσεις.
- Εάν χυθεί μεγάλη ποσότητα λαδιού, χυμών κ.λπ. στον πάτο του φούρνου, καθαρίστε την πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα για να αποφύγετε καπνό και κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω από τη συσκευή αερίου· ο ανεπαρκής αερισμός μπορεί να προκαλέσει έλλειψη οξυγόνου.
- Για λόγους υγιεινής και ασφάλειας, η συσκευή πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρή. Η συσσώρευση λίπους ή υπολειμμάτων τροφών μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Αποφύγετε την εγκατάσταση της κουζίνας κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες, πετσέτες κουζίνας κ.λπ.).
- Τροφοδοτήστε τη συσκευή μόνο με τον τύπο αερίου που αναγράφεται στην αυτοκόλλητη ετικέτα κοντά στον σωλήνα σύνδεσης αερίου.
- Η συσκευή είναι βαριά· μετακινήστε την προσεκτικά.
- Πριν από κάθε εργασία συντήρησης και καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
- Για ευκολότερη ανάφλεξη, ανάβετε τους καυστήρες πριν τοποθετήσετε τα σκεύη πάνω στη σχάρα. Μετά το άναμμα, ελέγξτε ότι η φλόγα είναι ομοιόμορφη.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, λειτουργήστε τον άδειο για μικρό χρονικό διάστημα. Κατά τη διαδικασία αυτή ενδέχεται να εμφανιστεί προσωρινή οσμή ή ελαφρύς καπνός λόγω προστατευτικών ελαίων κατασκευής· αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.
- Χαμηλώνετε πάντα τη φλόγα ή σβήνετε τον καυστήρα πριν αφαιρέσετε το σκεύος.

- Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες του φούρνου έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Εάν υπάρχουν αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (πάνελ), πρέπει να καθαρίζονται μόνο με σαπούνι και νερό.
- Στον θερμοθάλαμο κάτω από τον φούρνο επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο πυρίμαχα σκεύη. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά επάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Σε περίπτωση βλάβης, μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και απαιτήστε γνήσια ανταλλακτικά.
- Μην τοποθετείτε ποτέ άδειο σκεύος πάνω σε αναμμένο καυστήρα εστίας ή μέσα στον φούρνο.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Αποφύγετε να αγγίζετε τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου. Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι πολύ ζεστά όταν χρησιμοποιείται το γκριλ.
- Η ταυτόχρονη χρήση δύο καυστήρων του φούρνου (κάτω και πάνω) δεν είναι δυνατή.
- Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος πριν αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα και, μετά τον καθαρισμό, το προστατευτικό πρέπει να επανατοποθετείται σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κλπ.) πάνω στην επιφάνεια των εστιών.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να θερμανθούν κατά τη λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου ταυτίζεται με αυτήν που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόλυτα οριζόντια επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά, σε θέση όπου το φις παραμένει πάντα προσβάσιμο.
- Μην περνάτε ηλεκτρικά καλώδια πίσω ή κοντά σε θερμά μέρη της συσκευής ή μέσα από ανοίγματα/καλύμματα που μπορεί να τα κόψουν ή να τα φθείρουν. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε σκεύη, εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο ή λαδόκολλα απευθείας στον πάτο του θαλάμου ψησίματος. Εάν η θερμοκρασία ρυθμιστεί πάνω από 50°C, προκαλείται εγκλωβισμός θερμότητας, αλλοιώνοντας τους χρόνους ψησίματος και καταστρέφοντας το σμάλτο του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προστατέψτε τη συσκευή από υγρά ή χώρους με υψηλή υγρασία, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρικά εξαρτήματα και να αυξήσει τον κίνδυνο διάβρωσης (σκουριάς).

ΠΡΟΣΟΧΗ

1. Η χρήση συσκευής μαγειρέματος αερίου παράγει θερμότητα και υγρασία στον χώρο εγκατάστασης. Εξασφαλίστε καλό αερισμό του δωματίου διατηρώντας τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ελεύθερα ή εγκαθιστώντας απορροφητήρα με αγωγό απαγωγής.
2. **Βεβαιωθείτε πως οι καυστήρες έχουν τοποθετηθεί σωστά** και μην κλείνετε το καπάκι όταν είναι αναμμένοι. Εάν κλείσετε το καπάκι ενώ οι καυστήρες είναι ζεστοί, ενδέχεται να δημιουργηθεί ζημιά λόγω της θερμότητας. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά μετά το σβήσιμο ώστε να κρυώσουν πριν κλείσετε το καπάκι.



2. Εστίες & Πίνακας Ελέγχου

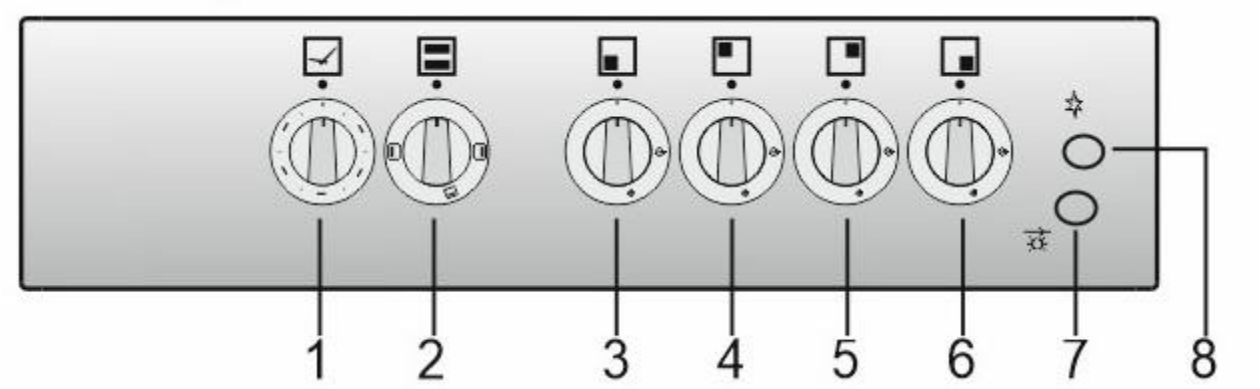
Ανάφλεξη Καυστήρων Εστιών

Για να ανάψετε έναν καυστήρα, πριν τοποθετήσετε το σκεύος, πατήστε το κουμπί ανάφλεξης (ανάλογα με το μοντέλο, ή με το σύμβολο σπινθήρα ή τον ίδιο τον διακόπτη της εστίας), πιέστε τον αντίστοιχο διακόπτη πλήρως προς τα μέσα και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα στη θέση μέγιστης φλόγας. Μόλις ανάψει η φλόγα συνεχίστε να πιέζετε για 3-4 δευτερόλεπτα αφήστε και ρυθμίστε την έντασή της όπως επιθυμείτε. Εάν μετά από μερικές προσπάθειες ο καυστήρας δεν ανάψει, ελέγξτε ότι η στεφάνη και το καπάκι του καυστήρα έχουν τοποθετηθεί σωστά. Για να διακόψετε την παροχή αερίου, περιστρέψτε τον διακόπτη δεξιόστροφα στη θέση «0». Κατά το μαγείρεμα με λίπη ή λάδια, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, καθώς μπορούν να αναφλεγούν αυθόρμητα εάν υπερθερμανθούν.

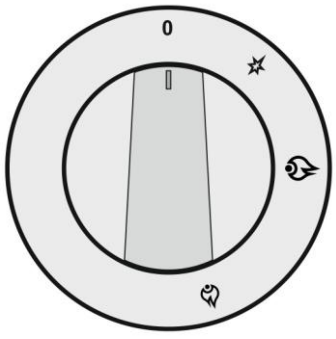
Διακόπτες Ελέγχου

Οι διακόπτες χειρισμού της κουζίνας αερίου βρίσκονται στον πίνακα ελέγχου:

- Διακόπτες Πίνακα Ελέγχου: 1. Χρονοδιακόπτης (*) | 2. Διακόπτης φούρνου | 3. Διακόπτης μεγάλου καυστήρα | 4. Διακόπτης μεσαίου καυστήρα | 5. Διακόπτης μεσαίου καυστήρα | 6. Διακόπτης μικρού καυστήρα | 7. Διακόπτης λαμπτήρα / σούβλας (*) | 8. Κουμπί ανάφλεξης (*).
- **Σημείωση (*): Προαιρετικά εξαρτήματα· ενδέχεται να μην διατίθενται σε όλα τα μοντέλα. Σε ορισμένα μοντέλα η ανάφλεξη πραγματοποιείται μέσω ξεχωριστού πλήκτρου.**



- Ρύθμιση Φλόγας: «0» = Διακοπή παροχής αερίου. Σύμβολο Μεγάλης Φλόγας = Μέγιστη παροχή αερίου. Σύμβολο Μικρής Φλόγας = Ελάχιστη παροχή αερίου. Σύμβολο σπινθήρα (σε μερικά μοντέλα)=σπινθηριστής



Χρήση Ηλεκτρικής Εστίας (Μόνο για μικτά μοντέλα αερίου-ηλεκτρικού)

Περιστρέψτε τον αντίστοιχο διακόπτη της ηλεκτρικής εστίας δεξιόστροφα· η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει δείχνοντας ότι η εστία λειτουργεί. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε την εστία περιστρέφοντας τον διακόπτη στη θέση «0». Η ηλεκτρική εστία διαθέτει βαθμίδες ισχύος όπως φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Θέση Διακόπτη	Ø145 (1000W)	Ø145 RAPID (1500W)	Ø180 (1500W)	Ø180 RAPID (2000W)
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

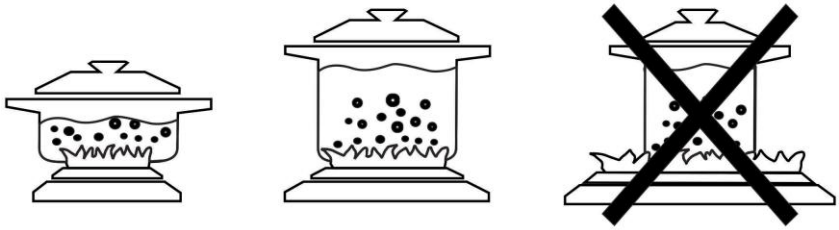
- Κατά την πρώτη χρήση, θέστε την ηλεκτρική εστία στη θέση 3 για 5 λεπτά
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο και διάμετρο ίδια με αυτή της ηλεκτρικής εστίας.
- Μην τοποθετείτε τίποτα ανάμεσα στην ηλεκτρική εστία και το σκεύος.
- Μετά τη χρήση και αφού κρυώσει η εστία, καθαρίστε την επιφάνεια με υγρό πανί.

Λαμπτήρας Φούρνου & Μηχανικός Χρονοδιακόπτης (Σχ. 8)

• Λαμπτήρας Φούρνου (σε μερικά μοντέλα): Πατήστε το κουμπί φωτισμού για να ανάψει η λάμπα του φούρνου.
• Μηχανικός Χρονοδιακόπτης: Ρυθμίστε τον χρόνο έως 90 λεπτά κατ' ανώτατο όριο, περιστρέφοντας τον διακόπτη δεξιόστροφα. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ηχητική ειδοποίηση. Εάν θέλετε να ακυρώσετε την αντίστροφη μέτρηση νωρίτερα, επαναφέρετε τον διακόπτη στη θέση «0».

Οδηγίες Σωστής Χρήσης Μαγειρικών Σκευών

Χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες που ταιριάζουν στην ποσότητα του φαγητού—βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη δεν είναι πολύ μικρά για υγρά (καθώς μπορεί να υπερχειλίσουν) ούτε υπερβολικά μεγάλα (όπου τα λίπη και οι χυμοί απλώνονται και καίγονται εύκολα). Για κέικ, προτιμάτε φόρμες που δεν ανοίγουν (χωρίς αποσπώμενο πάτο) ώστε να μη διαρρέουν χυμοί και ζάχαρη στον πάτο του φούρνου. Αποφύγετε να τοποθετείτε σκεύη με πλαστικές λαβές μέσα στον φούρνο. Αντιστοιχίστε τη διάμετρο του σκεύους με το μέγεθος του καυστήρα για εξοικονόμηση αερίου και σκεπάζετε τα υγρά που βράζουν, χαμηλώνοντας τη φλόγα μόλις ξεκινήσει ο βρασμός.



3. Χρήση του Φούρνου, του Γκριλ & της Σούβλας

> **ΠΡΟΣΟΧΗ (Μοντέλα μόνο με Κάτω Αντίσταση)**
> Σε φούρνους εξοπλισμένους μόνο με κάτω θερμαντικό στοιχείο, μπορούν να μαγειρευτούν μόνο πιάτα λαχανικών ή φαγητά κατσαρόλας/μαγειρευτά. Δεν μπορούν να παρασκευαστούν σφολιάτες, αρτοσκευάσματα, κέικ, πίτες, φρυγανισμένο ψωμί και ψήσιμο στο γκριλ (κοτόπουλο/κρέας).

Λειτουργία & Ανάφλεξη Φούρνου

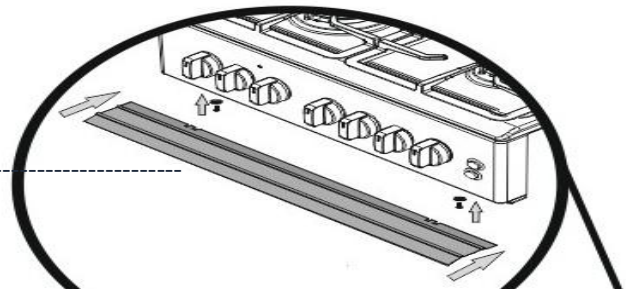
Ο διακόπτης του φούρνου ελέγχει τον καυστήρα φούρνου και τον καυστήρα γκριλ. Στα μοντέλα με σύστημα ασφαλείας (θερμοκόπια), η παροχή αερίου διακόπτεται αυτόματα σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα.

- Κάτω Καυστήρας Φούρνου: Περιστρέψτε τον διακόπτη αριστερόστροφα και πατήστε το κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ανάψει ο καυστήρας. Κρατήστε τον διακόπτη πατημένο για 0–15 δευτερόλεπτα ώστε να ενεργοποιηθεί το σύστημα ασφαλείας. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία (σε μοντέλα με θερμοστάτη) ή την ένταση της φλόγας (στα μοντέλα χωρίς θερμοστατική βαλβίδα).
- Καυστήρας Γκριλ: Περιστρέψτε τον διακόπτη δεξιόστροφα και πατήστε το κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ανάψει. Μην ενεργοποιείτε τον αναπτήρα για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 15 δευτερόλεπτα, σταματήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε ξανά ανάφλεξη.
- Χειροκίνητη Ανάφλεξη Φούρνου Αερίου: Πλησιάστε μια φλόγα (ειδικό αναπτήρα αερίου) στον καυστήρα που θέλετε να ανάψετε. Πιέστε και περιστρέψτε τον αντίστοιχο διακόπτη αριστερόστροφα, κρατήστε τον πατημένο για 15 δευτερόλεπτα και αφήστε τον. Εάν ο καυστήρας σβήσει, επαναλάβετε τη διαδικασία μετά από 1 λεπτό.
- Προθέρμανση: Αφού ανάψετε τον φούρνο, αφήστε την πόρτα ανοιχτή για λίγα λεπτά, έπειτα κλείστε την και γυρίστε τον διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου 15 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

Χρήση του Γκριλ & της Σούβλας (ανάλογα με το μοντέλο)

- Διακόπτης Ασφαλείας: Ο καυστήρας του γκριλ μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν ο κάτω καυστήρας του φούρνου είναι σβηστός (μηχανισμός ασφαλείας αποτρέπει την ταυτόχρονη χρήση των δύο πηγών θερμότητας).
- Χρήση του Γκριλ: Ο καυστήρας γκριλ αερίου ΠΡΕΠΕΙ ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ με την πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη (περίπου 30°) και το **προστατευτικό κάλυμμα διακοπτών** (θερμική ασπίδα πίνακα ελέγχου) τοποθετημένο, εκτός από τις περιπτώσεις που απλώς θέλετε να ροδοκοκκινίσετε ένα φαγητό (για 5-10 λεπτά).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το γκριλ για περισσότερο από 30 λεπτά. Το γκριλ δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι το γκριλ είναι σβηστό πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.
- Σούβλα: Περάστε το φαγητό στη σούβλα ασφαλίζοντάς το ανάμεσα στις δύο πιρούνες και ισορροπήστε το βάρος ώστε να μην καταπονείται άσκοπα το μοτέρ και πιέστε το κουμπί της σούβλας.

Προστατευτικό διακοπτών----------



4. Οδηγίες Εγκατάστασης

Η συσκευή δεν διαθέτει διάταξη απαγωγής καυσαερίων. Συνιστάται η εγκατάστασή της σε χώρους με επαρκή αερισμό, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και τοπική νομοθεσία.

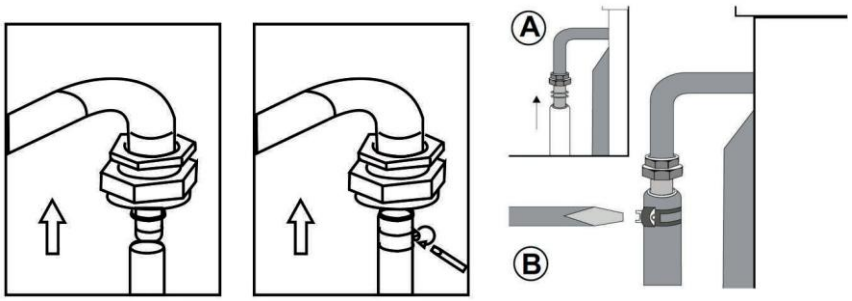
Ηλεκτρική Σύνδεση

- Η συσκευή είναι προρυθμισμένη να λειτουργεί με μονοφασική τάση 220–240 V, 50–60 Hz.
- Πριν από τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική ισχύς της οικίας επαρκεί για την κανονική τροφοδοσία της συσκευής (βλ. πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) και ότι η συσκευή είναι σωστά γειωμένη.
- Εάν η συσκευή παραδίδεται χωρίς φις, τοποθετήστε φις κατάλληλο για το φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα σειριακού αριθμού ή συνδέστε την απευθείας στο δίκτυο μέσω του κατάλληλου διακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Ο καφέ αγωγός φάσης πρέπει να συνδέεται πάντα στη φάση της παροχής δικτύου.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε κανένα σημείο του να μη φτάνει σε θερμοκρασία μεγαλύτερη κατά 50°C από τη θερμοκρασία δωματίου, μακριά από θερμά μέρη, χωρίς χρήση μπαλαντέζας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή πρέπει υποχρεωτικά να γειώνεται. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των συνήθων μέτρων ασφαλείας και των οδηγιών εγκατάστασης.

Σύνδεση Αερίου

Η σύνδεση αερίου πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη για τον τύπο αερίου που αναγράφεται στην πινακίδα στο πίσω μέρος της κουζίνας.

- Άκαμπτος ή Εύκαμπτος Μεταλλικός Σωλήνας: Για μεγαλύτερη ασφάλεια, συνιστάται η σύνδεση με άκαμπτους σωλήνες (π.χ. χαλκού) ή εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα (σπιράλ) σύμφωνους με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Εύκαμπτος Μη Μεταλλικός (Ελαστικός) Σωλήνας: Όπου επιτρέπεται από τους κανονισμούς και εφόσον ο σωλήνας είναι πλήρως ορατός για έλεγχο, πρέπει να στερεώνεται σφιχτά με σφιγκτήρες (σχήμα A & B), να μην υπερβαίνει τα 1500 mm σε μήκος, να μην τσακίζει, να μην δέχεται εφελκυσμό και να μην εκτίθεται σε θερμοκρασία υψηλότερη κατά 30°C από τη θερμοκρασία δωματίου.
- Έλεγχος Κατάστασης & Διαρροών: Ελέγχετε τακτικά τον εύκαμπτο σωλήνα για ρωγμές, σκλήρυνση, σκουριά στους σφιγκτήρες ή λήξη διάρκειας ζωής· αντικαταστήστε τον αμέσως εάν παρουσιάσει φθορά (συνιστάται ετήσια αντικατάσταση). Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ελέγξτε τη στεγανότητα όλων των συνδέσεων με αφρό / σαπουνόνερο—ποτέ με φλόγα.



Μετατροπή σε Διαφορετικό Τύπο Αερίου (Οδηγίες μόνο για τεχνικούς)

• Για σύνδεση σε υγραέριο (LPG), χρησιμοποιήστε το ρακόρ ελαστικού σωλήνα. Για φυσικό αέριο, χρησιμοποιήστε το σπειρωτό εξάρτημα σύνδεσης τοποθετώντας πάντα τη φλάντζα στεγανοποίησης.
• Αντικατάσταση Μπεκ Καυστήρων Εστιών: Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τις στεφάνες των καυστήρων. Με σωληνωτό κλειδί (καρυδάκι) Νο 7 ξεβιδώστε και αφαιρέστε τα υπάρχοντα μπεκ, αντικαθιστώντας τα με τα κατάλληλα για τον νέο τύπο αερίου (βλ. Πίνακα Μπεκ).
• Αντικατάσταση Μπεκ Φούρνου & Γκριλ: Ξεβιδώστε τον καυστήρα, τραβήξτε τον ελαφρά προς τα έξω, ξεβιδώστε το μπεκ που βρίσκεται στη γωνία (elbow) και αντικαταστήστε το με το κατάλληλο μπεκ. Επανασυναρμολογήστε με την αντίστροφη σειρά. Δεν απαιτείται ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα.
• Ρύθμιση Ελάχιστης Φλόγας Καυστήρων Εστιών (Σχ. 19): Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση ελάχιστης φλόγας και αφαιρέστε το κουμπί. Κατά τη μετατροπή από φυσικό αέριο σε υγραέριο (LPG), βιδώστε σφιχτά τη βίδα παράκαμψης (by-pass). (Η μετατροπή από υγραέριο σε φυσικό αέριο πρέπει να γίνεται στο εργοστάσιο.) Επανατοποθετήστε το κουμπί και ελέγξτε ότι γυρίζοντας γρήγορα από τη μέγιστη στην ελάχιστη θέση η φλόγα δεν σβήνει.

5. Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Πίνακας Ισχύος (kW)

Τύπος Αερίου	Μικρός Καυστήρας	Μεσαίος Καυστήρας	Μεγάλος Καυστήρας	Καυστήρας Wok	Κάτω Φούρνος (90x60)	Επάνω Φούρνος (90x60)	Κάτω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)	Επάνω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)
G30 - 30 mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G31 - 37 mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G30 - 37 mbar	0.95 kW	1.75 kW	2.60 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.50 kW	1.75 kW	1.60 kW
G30 - 50 mbar	1.05 kW	2.00 kW	2.85 kW	3.25 kW	3.85 kW	2.85 kW	1.80 kW	1.45 kW
G20 - 20 mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G20 - 25 mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.90 kW	3.20 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.60 kW
G25 - 25 mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G25.3 - 25 mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW

Πίνακας Κατανάλωσης (g/h ή m³/h)

Τύπος Αερίου	Μικρός Καυστήρας	Μεσαίος Καυστήρας	Μεγάλος Καυστήρας	Καυστήρας Wok	Κάτω Φούρνος (90x60)	Επάνω Φούρνος (90x60)	Κάτω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)	Επάνω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)
G30 - 30 mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h	262 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G31 - 37 mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h	262 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G30 - 37 mbar	70 g/h	127 g/h	190 g/h	218 g/h	247 g/h	182 g/h	127 g/h	116 g/h
G30 - 50 mbar	76 g/h	145 g/h	207 g/h	236 g/h	280 g/h	207 g/h	131 g/h	105 g/h
G20 - 20 mbar	0.095 m³/h	0.167 m³/h	0.271 m³/h	0.286 m³/h	0.324 m³/h	0.256 m³/h	0.167 m³/h	0.143 m³/h
G20 - 25 mbar	0.095 m³/h	0.171 m³/h	0.276 m³/h	0.305 m³/h	0.324 m³/h	0.256 m³/h	0.167 m³/h	0.152 m³/h
G25 - 25 mbar	0.095 m³/h	0.167 m³/h	0.271 m³/h	0.286 m³/h	0.324 m³/h	0.256 m³/h	0.167 m³/h	0.143 m³/h
G25.3 - 25 mbar	0.095 m³/h	0.167 m³/h	0.271 m³/h	0.286 m³/h	0.324 m³/h	0.256 m³/h	0.167 m³/h	0.143 m³/h

Πίνακας Μπεκ (mm)

Τύπος Αερίου	Μικρός Καυστήρας	Μεσαίος Καυστήρας	Μεγάλος Καυστήρας	Καυστήρας Wok	Κάτω Φούρνος (90x60)	Επάνω Φούρνος (90x60)	Κάτω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)	Επάνω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)
G30 - 30 mbar	0.55	0.70	0.85	0.90	0.95	0.85	0.65	0.60
G31 - 37 mbar	0.55	0.70	0.85	0.90	0.95	0.85	0.65	0.60
G30 - 37 mbar	0.50	0.65	0.80	0.85	0.90	0.80	0.65	0.60
G30 - 50 mbar	0.50	0.65	0.80	0.85	0.90	0.80	0.65	0.55
G20 - 20 mbar	0.75	1.00	1.20	1.30	1.35	1.15	1.00	0.92
G20 - 25 mbar	0.70	0.95	1.15	1.20	1.30	1.10	0.95	0.90

Τύπος Αερίου	Μικρός Καυστήρας	Μεσαίος Καυστήρας	Μεγάλος Καυστήρας	Καυστήρας Wok	Κάτω Φούρνος (90x60)	Επάνω Φούρνος (90x60)	Κάτω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)	Επάνω Φούρνος (50x55/50x60/60x60)
G25 - 25 mbar	0.75	1.00	1.20	1.30	1.35	1.15	1.00	0.92
G25.3 - 25 mbar	0.75	1.00	1.20	1.30	1.35	1.15	1.00	0.90

Πίνακας Μπεκ για Ξεχωριστό Έλεγχο Καυστήρα Φούρνου & Γκριλ (mm)

Τύπος Αερίου	Κάτω Καυστήρας Φούρνου (90x60)	Επάνω Καυστήρας Φούρνου (90x60)	Κάτω Καυστήρας Φούρνου (50x60/60x60)	Επάνω Καυστήρας Φούρνου (50x60/60x60)
G30 - 30 mbar	0.85	0.75	0.65	0.65
G20 - 20 mbar	1.30	1.20	0.95	0.95

Πίνακας Ηλεκτρικής Ισχύος

Εξάρτημα	Φούρνοι Σειράς T5 / Y	Φούρνοι Σειράς T6 / Y / B	Φούρνοι Σειράς T9 / Y
Επάνω αντίσταση	800 W	1000 W	1400 W
Κάτω αντίσταση	1200 W	1000 W	2000 W
Αντίσταση αέρα (Turbo)	1500 W	1500 W	1500 W x 2
Αντίσταση γκριλ	2500 W	1900 W	3500 W
Μεγάλη ηλεκτρική εστία	1500 W ή 2000 W	1500 W ή 2000 W	1500 W ή 2000 W
Μικρή ηλεκτρική εστία	1000 W ή 1500 W	1000 W ή 1500 W	1000 W ή 1500 W
Ανεμιστήρας κυκλοφορίας αέρα	25 W ή 38 W	25 W ή 38 W	25 W x 2 ή 38 W x 2
Μοτέρ σούβλας	6 W	6 W	6 W
Λαμπτήρας φούρνου	25 W	25 W	25 W
Λειτουργία πίτσας	—	50x60 => 2525 W | 60x60 => 2725 W	—

Προδιαγραφές για Καυστήρες SABAF:

Τύπος Καυστήρα	G30-30 mbar Ισχύς (kW)	G30-30 mbar Παροχή (g/h)	G30-30 mbar Μπεκ (mm)	G20-20 mbar Ισχύς (kW)	G20-20 mbar Παροχή (m^3/h)	G20-20 mbar Μπεκ (mm)
Βοηθητικός (Auxiliary)	1.00	73	0.50	1.00	0.095	0.72
Ημιταχύς (Semi Rapid)	1.75	127	0.65	1.75	0.167	0.97
Ταχύς (Rapid)	3.00	218	0.85	3.00	0.286	1.15
Καυστήρας WOK	3.60	261	0.96	3.60	0.343	1.30
Καυστήρας Mini Wok	2.50	182	0.82	2.60	0.248	1.15

6. Συμβουλές Μαγειρέματος & Πίνακας Χρόνων Ψησίματος

Γενικές Συμβουλές Μαγειρέματος

- Μαγείρεμα στις Εστίες: Ξεκινήστε το μαγείρεμα με δυνατή φλόγα εφόσον χρειάζεται. Το εξωτερικό μέρος της φλόγας είναι πολύ θερμότερο από τον πυρήνα της· φλόγες που προεξέχουν πέρα από τον πάτο του σκεύους σπαταλούν αέριο. Τα φαρδιά και ρηχά σκεύη θερμαίνονται ταχύτερα από τα στενά και βαθιά. Αντιστοιχίστε το μέγεθος του σκεύους στον καυστήρα και χρησιμοποιείτε καπάκια για εξοικονόμηση αερίου.
- Παραδοσιακό Ψήσιμο στον Φούρνο: Η θερμότητα προέρχεται από πάνω και από κάτω· προτιμάτε τα μεσαία επίπεδα θέσης σχάρας για ομοιόμορφο ψήσιμο, ή τα επάνω/κάτω επίπεδα όταν απαιτείται περισσότερη θερμότητα από πάνω ή από κάτω.
- Ψήσιμο Κέικ: Προθερμάνετε τον φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το φούσκωμα (σφολιάτες, σουφλέ). Ελέγξτε αν ψήθηκε μετά τα 3/4 του χρόνου βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα. Εάν ροδίσει εξωτερικά αλλά μείνει ωμό εσωτερικά, απαιτείται χαμηλότερη θερμοκρασία και περισσότερος χρόνος· εάν βγει στεγνό, απαιτείται υψηλότερη θερμοκρασία και μικρότερος χρόνος.
- Ψήσιμο Κρέατος: Χρησιμοποιήστε ελάχιστο λάδι ή βούτυρο σε άπαχα κομμάτια, ή τοποθετήστε το κρέας με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω. Βγάλτε το κόκκινο κρέας από το ψυγείο 1 ώρα πριν το ψήσιμο. Αλατίστε το κόκκινο κρέας μετά το μέσο του χρόνου ψησίματος ώστε να μη χάσει τους χυμούς του. Χρησιμοποιήστε ρηχό ταψί ή ψήστε στη σχάρα με το βαθύ ταψί από κάτω. Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί 15 λεπτά πριν το κόψετε.
- Ψήσιμο Ψαριών: Ψήστε τα μικρά ψάρια σε υψηλή θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια. Για μεσαίου μεγέθους ψάρια, ξεκινήστε σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε σταδιακά. Το ψάρι είναι έτοιμο όταν η σάρκα γίνει αδιαφανής και ξεκολλά εύκολα.
- Ψήσιμο στο Γκριλ: Κατάλληλο για κομμάτια κρέατος σε φέτες, κοτόπουλο κομμένο στη μέση, ψάρια, λαχανικά (κολοκυθάκια, μελιτζάνες, ντομάτες), φρυγανισμένο ψωμί και φρούτα (μπανάνες, γκρέιπφρουτ, ανανά). Αλείψτε ελαφρά το κρέας/ψάρι με λάδι· αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο και το ψάρι εσωτερικά πριν το ψήσιμο. Ρίξτε 1–2 ποτήρια νερό στο ταψί συλλογής υγρών για να αποφύγετε τον καπνό.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε ποτέ σκεύη (ταψιά, φόρμες κέικ, γάστρες, πυρέξ, αλουμινόχαρτο) απευθείας στον πάτο του φούρνου κατά τη λειτουργία, καθώς ο εγκλωβισμός θερμότητας αλλοιώνει το αποτέλεσμα του ψησίματος και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

Πίνακας Χρόνων Ψησίματος (Πίνακας 3 - Φούρνος Αερίου)

Οι χρόνοι ψησίματος στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικοί κι ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το είδος, τη σύσταση και τον όγκο του φαγητού. Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα ως γενικό οδηγό:

Κατηγορία / Τρόφιμο	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (Λεπτά)	Θέση Σχάρας (1=Κάτω έως 4=Επάνω)
ΖΥΜΕΣ / ΓΛΥΚΑ (			
Βάση τάρτας / κέικ για γαρνίρισμα	200	15–20	3
Κέικ με βουτυρόγαλα & ανθότυρο	200	35–40	2
Κέικ μαρμελάδας	200	35–40	2
ΖΥΜΕΣ ΜΕ ΜΑΓΙΑ ΣΕ ΦΟΡΜΑ			
Μπριός	200	35–40	2
ΧΤΥΠΗΤΑ ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΕΪΚ ΣΕ ΦΟΡΜΑ			
Κέικ δίχρωμο (άσπρο-μαύρο)	175	60–70	2
Βασιλόπιτα / επίπεδο κέικ	175	60–70	3
Κέικ Μαργαρίτα	175	35–40	3
ΜΙΚΡΑ ΚΕΪΚ & ΑΛΜΥΡΑ			
Μικρά γλυκά ζύμης	170	15–20	3
Σου (Cream puff)	200	30–40	3
Λαζάνια	225	40–50	2
Πίτσα	240	20–25	2
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
Πάπια (1,5–2 kg)	200	120–180	2
Χήνα (3 kg)	200	150–210	2
Ψητό κοτόπουλο	200	60–90	2
Γαλοπούλα (5 kg)	175	230–250	2
ΚΥΝΗΓΙ			
Λαγός	200	60–90	2
Παϊδάκια ζαρκαδιού	200	90–160	2
Μπούτι ελαφιού	175	90–160	2
ΚΡΕΑΣ (χρόνος ανά cm πάχους)			
Ψητό κρέας αργού ψησίματος	175	12–15	2
Ψητό κρέας γρήγορου ψησίματος	200	10–12	2

Κατηγορία / Τρόφιμο	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (Λεπτά)	Θέση Σχάρας (1=Κάτω έως 4=Επάνω)
Ρολό κιμά	200	30–40	2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΨΑΡΙΑ			
Φλαν βραστών λαχανικών	200	40–45	2
Κέφαλοι	200	40–50	2
ΓΚΡΙΛ & ΣΟΥΒΛΑ			
Μπριζόλες / Παϊδάκια	Γκριλ	15–20	3
Λουκάνικα	Γκριλ	20–25	3
Κοτόπουλο στο γκριλ	Γκριλ	60–70	3
Ψητό μοσχάρι στη σούβλα (0,6 kg)	Γκριλ / Σούβλα	70–80	—
Κοτόπουλο στη σούβλα	Γκριλ / Σούβλα	60–90	—

7. Συντήρηση & Καθαρισμός

Πριν από κάθε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, κλείστε την παροχή αερίου και αφήστε την να κρυώσει.

- Καθαρισμός της Κουζίνας: Σκουπίζετε αμέσως σταγόνες από σάλτσες ή χυμούς φρούτων με μαλακό πανί βρεγμένο σε ζεστό νερό με καθαριστικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα κουζίνας ή μαχαίρια στις εμαγιέ επιφάνειες· αφαιρείτε τους επίμονους λεκέδες με καλά βρεγμένο σφουγγάρι εμποτισμένο με σαπούνι, προσέχοντας να μη χαράξετε το σμάλτο. Οι εμαγιέ σχάρες πλένονται με νερό και απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καυστήρες & Καπάκια: Αφαιρέστε τα καπάκια των καυστήρων και τις σχάρες, πλύνετέ τα προσεκτικά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε τα καλά πριν τα επανατοποθετήσετε στη σωστή θέση. Οι καυστήρες μπορούν να καθαριστούν με ελαφρώς σκληρό πανί.
- Καθαρισμός Καπακιού & Κρυστάλλων: Όλα τα καπάκια της κουζίνας (μεταλλικά ή γυάλινα) αποσυναρμολογούνται όπως φαίνεται στα σχήματα. Καθαρίζετε την πόρτα του φούρνου και το γυάλινο καπάκι μόνο με ζεστό νερό, αποφεύγοντας σκληρά ή λειαντικά καθαριστικά. Στα μοντέλα με αυτόματη ανάφλεξη, καθαρίζετε περιοδικά τον σπινθηριστή (μπουζί) και ελέγχετε ότι οι οπές των καυστήρων δεν είναι φραγμένες.
- Καθαρισμός Εσωτερικού Φούρνου: Καθαρίζετε προσεκτικά τον θάλαμο του φούρνου μετά τη χρήση όσο είναι ακόμη χλιαρός, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή κατάλληλο σπρέι φούρνου (μην ψεκάζετε πάνω σε ματ ατσάλινα μέρη). Καθαρίζετε τα εξαρτήματα (σχάρα, ταψί) με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μην καλύπτετε ποτέ κανένα μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Περιοδικοί Τεχνικοί Έλεγχοι: Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης αερίου και φροντίστε να αντικαθίσταται από εξειδικευμένο τεχνικό μόλις εμφανίσει φθορές (συνιστάται ετήσια αντικατάσταση). Φροντίστε για την περιοδική λίπανση των διακοπτών αερίου από τεχνικό. Σε μοντέλα με χώρο φύλαξης φιάλης υγραερίου, μην αφήνετε μέσα ασύνδετη ή άδεια φιάλη.

8. Επιπλέον Οδηγίες Εγκατάστασης & Στερέωσης

Η εγκατάσταση, οι ρυθμίσεις και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο εγκαταστάτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (συμπεριλαμβανομένου του προτύπου για την ηλεκτρική ασφάλεια). Η κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκύπτουν από εγκατάσταση μη σύμφωνη με τους ισχύοντες κανόνες.

Περιβάλλον Εγκατάστασης, Απαγωγή Καυσαερίων & Αλφάδιασμα

- Περιβάλλον Εγκατάστασης: Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να λειτουργεί μόνο σε χώρους με μόνιμο αερισμό, μέσω ανεμπόδιστων ανοιγμάτων σε εξωτερικούς τοίχους.
- Απαγωγή Προϊόντων Καύσης: Οι συσκευές μαγειρέματος αερίου πρέπει να αποβάλλουν τα προϊόντα καύσης μέσω απορροφητήρων συνδεδεμένων απευθείας σε αγωγούς ή στον εξωτερικό αέρα.
- Αλφάδιασμα: Η συσκευή διαθέτει ρυθμιζόμενα ποδαράκια στις μπροστινές και πίσω γωνίες της βάσης. Ρυθμίζοντας τα ποδαράκια εξασφαλίζετε σωστή ευθυγράμμιση με τους γειτονικούς πάγκους και ομοιόμορφη κατανομή των υγρών στα σκεύη.

Τοποθέτηση Πίσω Προστατευτικού Πλαισίου / Splashback (Προαιρετικά)

Ευθυγραμμίστε το προστατευτικό πλαίσιο (splashback) στο πίσω επάνω άκρο της κουζίνας και στερεώστε το χρησιμοποιώντας τις 2 βίδες και τα 2 παξιμάδια πεταλούδες που παρέχονται.

Εγκατάσταση Αλυσίδας Ασφαλείας κατά της Ανατροπής (Προαιρετικά)

Για λόγους ασφαλείας και για την αποφυγή ανατροπής της συσκευής, πρέπει να τοποθετούνται αλυσίδες σταθεροποίησης σε κάθε πλευρά, στο πίσω επάνω μέρος της κουζίνας:
1. Σημαδέψτε στον τοίχο τα σημεία των βιδών στο ίδιο ύψος με τα σημεία στερέωσης στο πίσω μέρος της κουζίνας.
2. Ανοίξτε οπές στον τοίχο και τοποθετήστε τα κατάλληλα ούπα (βύσματα τοίχου), ροδέλες και βιδωτά άγκιστρα (χρησιμοποιήστε υλικά στερέωσης κατάλληλα για το υλικό του τοίχου).
3. Φέρτε την κουζίνα κοντά στον τοίχο και στερεώστε με ασφάλεια τις αλυσίδες (με βίδες 4,2 x 9,5 mm στο πίσω μέρος του πλευρικού τοιχώματος).
4. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν η κουζίνα μετακινηθεί για οποιονδήποτε λόγο (π.χ. καθαρισμός ή συντήρηση) και απομακρυνθεί από τον τοίχο, πρέπει οπωσδήποτε να επανασυνδεθεί με τις αλυσίδες μετά την ολοκλήρωση της εργασίας.

Τοποθέτηση Βάσεων Δαπέδου κατά της Ανατροπής (Προαιρετικά - 50x60 / 60x60)

Εξαρτήματα κιτ: 1. Βίδες | 2. Ούπα (βύσματα) | 3. Ροδέλες | 4. Βάσεις στήριξης.
1. Τοποθετήστε τις βάσεις ασφαλείας στο δάπεδο ευθυγραμμισμένες με τα πίσω πόδια της κουζίνας (διαστάσεις: απόσταση 376 mm για μοντέλα 50x60· απόσταση 476 mm για μοντέλα 60x60· 55 mm από τον πίσω τοίχο· ελάχιστο βάθος 115 mm· ελάχιστο διάκενο 10 mm· διάμετρος οπής 7 mm).
2. Ανοίξτε 2 οπές για κάθε βάση, τοποθετήστε τα ούπα και βιδώστε καλά τις βάσεις με τις ροδέλες και τις βίδες (Εικόνα Α).
3. Σύρετε την κουζίνα προς τα πίσω, προς τις βάσεις (Εικόνα Β), ώστε τα πίσω πόδια της να ασφαλίσουν μέσα στους δύο σφιγκτήρες δαπέδου (Εικόνα C).

Τοποθέτηση Τηλεσκοπικών Οδηγών (προεραιτικά)

- 1. Τοποθετήστε τη γλωττίδα οδήγησης και το άγκιστρο ασφάλισης του τηλεσκοπικού οδηγού πάνω στην πλευρική συρμάτινη σχάρα του φούρνου υπό τη γωνία που φαίνεται στην εικόνα.
- 2. Ακουμπώντας τον τηλεσκοπικό οδηγό πάνω στη σχάρα, διατηρήστε τον στον ίδιο άξονα σύρματος και περιστρέψτε τον προς τα κάτω (προς την κατεύθυνση του βέλους) ώστε το άγκιστρο ασφάλισης να αρχίσει να πιάνει το σύρμα.
- 3. Συνεχίστε την περιστροφή του τηλεσκοπικού οδηγού στον άξονα του σύρματος ώστε το άγκιστρο να αγκαλιάσει το επάνω σύρμα.
- 4. Περιστρέψτε τον τηλεσκοπικό οδηγό κατά περίπου 90 μοίρες και κουμπώστε το άγκιστρο ασφάλισης στο κάτω σύρμα του διπλού σύρματος.
- 5. Όταν οι πείροι συγκράτησης έρθουν σε κατακόρυφη θέση 90 μοιρών, και τα 2 άγκιστρα ασφάλισης ολοκληρώνουν το κλείδωμα γύρω από το σύρμα και η εγκοπή στο άκρο ασφαλίζει στο κάτω σύρμα για σταθερή στερέωση.
- 6. Αφού ασφαλίσει ο μηχανισμός, σπρώξτε το κινούμενο τμήμα του τηλεσκοπικού οδηγού μέσα στον φούρνο και κλείστε την πόρτα.

9. Ηλεκτρονικοί Χρονοδιακόπτες Φούρνου (ανάλογα με το μοντέλο)

Α. Χρονοδιακόπτης Αφής (Μοντέλο OT-4000-LED)

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης OT-4000-LED σάς επιτρέπει να προγραμματίσετε τη διάρκεια ψησίματος και την ώρα ολοκλήρωσης, ή να τον χρησιμοποιήσετε ως ανεξάρτητο χρονόμετρο υπενθύμισης.

- Ενεργοποίηση & Χειροκίνητη Λειτουργία (Manual Mode): Κατά την πρώτη τροφοδοσία με ρεύμα, τα ψηφία και η ένδειξη «AUTO» αναβοσβήνουν και ο φούρνος δεν λειτουργεί. Αγγίξτε το πλήκτρο «M» (ή αγγίξτε ταυτόχρονα το πλήκτρο διάρκειας ψησίματος και το «M») για να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία και να ακυρώσετε τυχόν προηγούμενο πρόγραμμα.
- Ρύθμιση Ώρας Ημέρας: Επιτρέπεται μόνο όταν δεν εκτελείται πρόγραμμα ψησίματος. Εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία (η τελεία ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά αναβοσβήνει), ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα Πάνω (▲) και Κάτω (▼) και περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα να σταθεροποιηθεί η οθόνη.
- Ηχητική Ειδοποίηση (Alarm): Αγγίξτε το «M» δύο φορές (το σύμβολο καμπάνας αναβοσβήνει). Ρυθμίστε τη διάρκεια αντίστροφης μέτρησης σε λεπτά με τα πλήκτρα ▲ ή ▼. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη ώρας. Όταν λήξει ο χρόνος, ακούγεται βομβητής· αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο για να τον σταματήσετε.
- Αυτόματο Πρόγραμμα Ψησίματος (Άμεση Έναρξη): Αγγίξτε το πλήκτρο διάρκειας ψησίματος, ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος (π.χ. 2:15) με τα ▲ ή ▼ και περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα. Ρυθμίστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοκρασίας του φούρνου. Ο φούρνος ξεκινά αμέσως και σταματά αυτόματα όταν λήξει ο χρόνος.
- Καθυστερημένο Αυτόματο Ψήσιμο (Ρύθμιση Ώρας Λήξης): Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο ώρας λήξης (►|) για να δείτε την υπολογισμένη ώρα ολοκλήρωσης και χρησιμοποιήστε τα ▲ ή ▼ για να ορίσετε την επιθυμητή ώρα λήξης (π.χ. 21:30). Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα την ώρα έναρξης (π.χ. ξεκινά στις 19:15 για ψήσιμο 2 ωρών και 15 λεπτών). Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται ήχος ειδοποίησης για έως 7 λεπτά. Γυρίστε τους διακόπτες του φούρνου στο «0» και πατήστε «M» για επαναφορά σε χειροκίνητη λειτουργία.

- Κλείδωμα Παιδιών (Child Lock): Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ▲ και ▼ για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να ακουστούν 2 μπιπ και να εμφανιστεί το σύμβολο κλειδιού. Επαναλάβετε για απενεργοποίηση. (Τυχόν ηχητική ειδοποίηση μπορεί να σιγήσει με άγγιγμα οποιουδήποτε πλήκτρου.)
- Προγραμματιζόμενες Επιλογές Χρήστη (Διατηρούνται σε διακοπή ρεύματος): (1) Εμφάνιση 12ωρης/24ωρης μορφής: Κρατήστε πατημένο το ▼ για 5 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί διπλό μπιπ για εναλλαγή μεταξύ 24h και 12h (am/pm). (2) Ήχοι Πλήκτρων: Κρατήστε πατημένο το «M» για 5 δευτερόλεπτα για εναλλαγή μεταξύ «nt» (χωρίς ήχο) και «bt» (με ήχο πλήκτρων). (3) Φωτεινότητα Οθόνης: Κρατήστε πατημένο το ▲ για 1 δευτερόλεπτο μέχρι το διπλό μπιπ («br 01» έως «br 08») και πατήστε διαδοχικά το ▲ για επιλογή ανάμεσα σε 8 επίπεδα φωτεινότητας. (4) Επιλογή Τόνου Βομβητή: Κρατήστε πατημένο το ►| για 1 δευτερόλεπτο μέχρι το διπλό μπιπ και πατήστε ξανά εντός 5 δευτερολέπτων για επιλογή ανάμεσα σε 3 διαφορετικούς ήχους.

Β. Ψηφιακός Χρονοδιακόπτης 3 Πλήκτρων (- / M ή F / +)

- Τροφοδοσία Ρεύματος & Χειροκίνητη Λειτουργία: Κατά την πρώτη σύνδεση στο ρεύμα, η οθόνη και το γράμμα «A» αναβοσβήνουν και ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Πατήστε το πλήκτρο «F»/«M» (ή πατήστε ταυτόχρονα τα «+» και «-») για επιλογή χειροκίνητης λειτουργίας.
- Ρύθμιση Ώρας: Πατήστε ταυτόχρονα τα «+» και «-» και ρυθμίστε την ώρα ημέρας με τα «+» και «-». Μετά από 5 δευτερόλεπτα αδράνειας (ή πατώντας ξανά «+» και «-» μαζί), η ρύθμιση αποθηκεύεται.
- Ρύθμιση Ξυπνητηριού (Alarm): Πατήστε μία φορά το πλήκτρο «F»/«M» (το σύμβολο καμπάνας αναβοσβήνει), ορίστε τη διάρκεια με τα «+» και «-» και περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τον ήχο όταν λήξει ο χρόνος.
- Αυτόματο Πρόγραμμα Ψησίματος: Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο «F»/«M» (εμφανίζεται «dur») και ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος με τα «+» και «-». Για καθυστερημένη ολοκλήρωση, πατήστε τρεις φορές το πλήκτρο «F»/«M» (εμφανίζεται «End») και ορίστε την ώρα λήξης με τα «+» και «-». Ρυθμίστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοκρασίας του φούρνου. Με τη λήξη ακούγεται ειδοποίηση για 7 λεπτά· σβήστε τον φούρνο και επαναφέρετε τον χρονοδιακόπτη σε χειροκίνητη λειτουργία.
- Διακοπή Ρεύματος: Μετά από διακοπή ρεύματος, στην οθόνη αναβοσβήνουν «0:00» και το γράμμα «A» και τυχόν ενεργό πρόγραμμα διαγράφεται. Επιλέξτε χειροκίνητη λειτουργία και ρυθμίστε ξανά την ώρα.
- Ένταση Ήχου Ειδοποίησης: Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «-» για να ακούσετε και να επιλέξετε ανάμεσα στα 3 επίπεδα έντασης ήχου· αφήστε το πλήκτρο στο επιθυμητό επίπεδο.

Γ. Ψηφιακός Χρονοδιακόπτης Οθόνης Αφής (AUTO / M)

Λειτουργεί αντίστοιχα με τον ψηφιακό χρονοδιακόπτη πλήκτρων: επιτρέπει τον προγραμματισμό διάρκειας ψησίματος, ώρας ολοκλήρωσης και ανεξάρτητου χρονομέτρου ειδοποίησης. Κατά την πρώτη τροφοδοσία με ρεύμα, η ώρα και η ένδειξη «AUTO» αναβοσβήνουν στην οθόνη και ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος· αγγίξτε το πλήκτρο «M» για να ενεργοποιήσετε τη χειροκίνητη λειτουργία και να ρυθμίσετε το ρολόι.

10. Πιθανά Προβλήματα & Προτεινόμενες Λύσεις

> **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**
> Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος, έκρηξης ή δηλητηρίασης από αέριο λόγω επισκευών από μη εξειδικευμένα άτομα. Όλες οι επισκευές στο προϊόν πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από αρμόδιο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

Φυσιολογικές Συνθήκες Λειτουργίας: Κατά την πρώτη εκκίνηση ενδέχεται να εμφανιστεί για λίγο καπνός και οσμή. Η έξοδος ατμού κατά το μαγείρεμα καθώς και ελαφροί ήχοι διαστολής των μεταλλικών μερών κατά τη θέρμανση ή ψύξη είναι απολύτως φυσιολογικά φαινόμενα.

Προβλήματα στον Ηλεκτρικό Εξοπλισμό

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Προτεινόμενη Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	1. Οι ασφάλειες μπορεί να έχουν καεί ή πέσει. 2. Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στη συσκευή.	1. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα και αντικαταστήστε τες εάν χρειάζεται. 2. Ελέγξτε εάν το φις της συσκευής είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα.
Ο λαμπτήρας του φούρνου δεν ανάβει.	1. Ο λαμπτήρας μπορεί να έχει καεί. 2. Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στη συσκευή.	1. Αποσυνδέστε από το ρεύμα, ελέγξτε και αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. 2. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα και αντικαταστήστε τες εάν χρειάζεται.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	1. Σε μοντέλα με ψηφιακό χρονοδιακόπτη, ενδέχεται να μην έχει ρυθμιστεί το ρολόι. 2. Δεν έχει ρυθμιστεί ο διακόπτης λειτουργίας ή/και ο θερμοστάτης. 3. Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στη συσκευή.	1. Ρυθμίστε τον ψηφιακό χρονοδιακόπτη σε χειροκίνητη λειτουργία / ρυθμίστε την ώρα. 2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία ψησίματος και θερμοκρασία. 3. Ελέγξτε την ηλεκτρική σύνδεση, το φις και τις ασφάλειες.

Προβλήματα στον Εξοπλισμό Αερίου & την Ψηφιακή Οθόνη

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Προτεινόμενη Λύση
Ο αυτόματος αναπτήρας δεν ανάβει (δεν παράγει σπινθήρα).	Ενδέχεται να μην φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στη συσκευή.	Ελέγξτε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα και αντικαταστήστε τες εάν χρειάζεται.
Δεν υπάρχει αέριο / Ο καυστήρας δεν ανάβει σωστά ή καθόλου.	1. Η κεντρική βάνα ή ο διακόπτης παροχής αερίου είναι κλειστός. 2. Ο σωλήνας αερίου είναι τσακισμένος ή διπλωμένος. 3. Ο καυστήρας έχει υγρασία ή είναι βρώμικος/φραγμένος. 4. Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια. 5. Το καπάκι του καυστήρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	1. Ανοίξτε την κεντρική βάνα και τον διακόπτη παροχής αερίου. 2. Ισιώστε και τοποθετήστε σωστά τον σωλήνα αερίου. 3. Στεγνώστε καλά τον καυστήρα και καθαρίστε τις οπές του. 4. Ελέγξτε τη φιάλη αερίου και αντικαταστήστε την εάν είναι άδεια. 5. Τοποθετήστε το καπάκι του καυστήρα στη σωστή θέση.

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Προτεινόμενη Λύση
Οι ενδείξεις στην ψηφιακή οθόνη αναβοσβήνουν ή μένουν σταθερά αναμμένες.	Σημειώθηκε διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος.	Γυρίστε όλους τους διακόπτες μαγειρέματος στη θέση απενεργοποίησης, ρυθμίστε ξανά το ρολόι/χρονοδιακόπτη σε χειροκίνητη λειτουργία και προγραμματίστε από την αρχή.

Εάν το πρόβλημα παραμένει παρόλο που ακολουθήσατε όλες τις παραπάνω οδηγίες: (1) Αποσυνδέστε πλήρως την ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής (κατεβάστε τον διακόπτη ή αφαιρέστε την ασφάλεια) και κλείστε την παροχή αερίου· (2) Καλέστε εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ

THERMOGATZ Mov. A.E.
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
+30 2310 698448
www.thermogatz.gr