



**Oven**

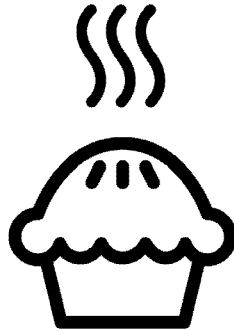
User Manual

**Cuisinière**

Manuel d'utilisation

**Tungku Pemasak**

Panduan pengguna



FSGT61121DXL

**EN / FR / IN**

285.3038.86/R.AF/4.08.2021/2-1

7738482806

## Please read this user manual first!

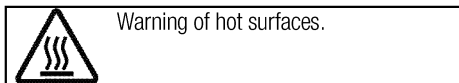
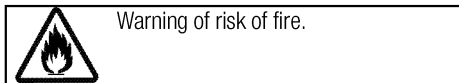
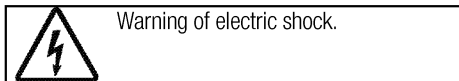
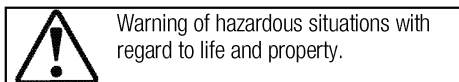
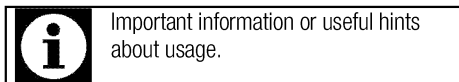
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety .....	6
Product safety .....	7
Intended use .....	9
Safety for children.....	9
Disposing of the old product.....	9
Package information .....	10

### **2 General information 11**

Overview .....	11
Package contents .....	12
Technical specifications .....	13
Injector table .....	14

### **3 Installation 15**

Before installation .....	15
Installation and connection .....	17
Gas conversion .....	20
Future Transportation.....	23

### **4 Preparation 24**

Tips for saving energy .....	24
Initial use.....	24
First cleaning of the appliance .....	24
Initial heating.....	24

### **5 How to use the hob 25**

General information about cooking .....	25
Using the hobs.....	25

### **6 How to operate the oven 27**

General information on baking, roasting and grilling.....	27
How to use the gas oven.....	27
Cooking times table.....	28
How to operate the gas grill .....	29
Cooking times table.....	29

### **7 Maintenance and care 31**

General information.....	31
Cleaning the hob .....	31
Cleaning the control panel .....	31
Cleaning the oven .....	32
Removing the oven door .....	32
Removing the door inner glass.....	32
Replacing the oven lamp.....	33

### **8 Troubleshooting 35**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and

- gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 15*
  - CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
  - Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
  - Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
  - This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
  - Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
  - Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

### **What to do when you smell gas**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.

- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

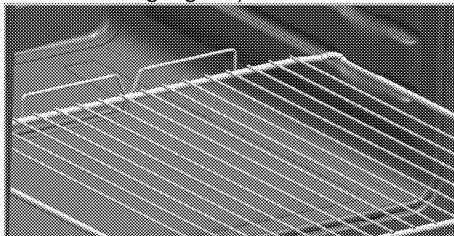
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

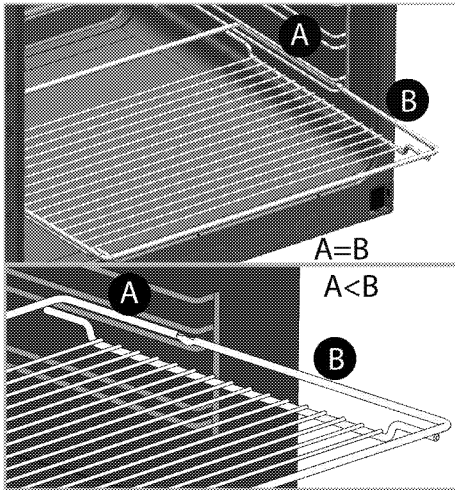
## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure

that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)  
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).





- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the

baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



## Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

## Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

**Compliance with RoHS Directive:**

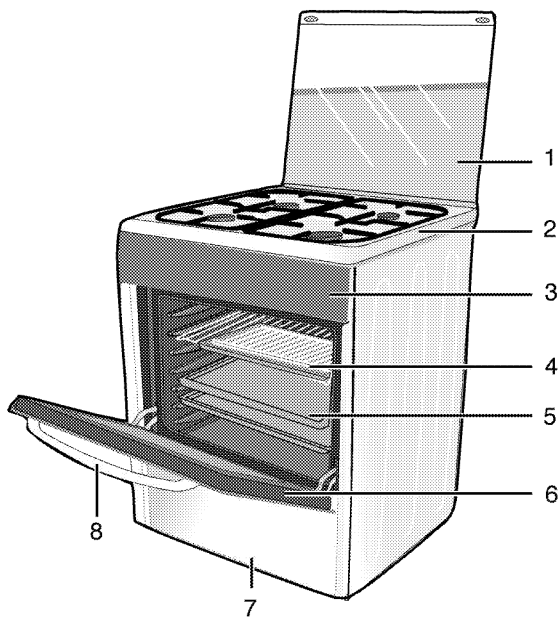
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

**Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

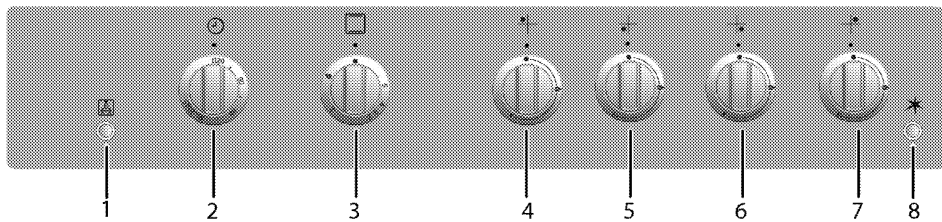
## 2 General information

### Overview



- 1 Top lid
- 2 Burner plate
- 3 Control panel
- 4 Wire shelf

- 5 Tray
- 6 Front door
- 7 Lower part
- 8 Handle



- 1 Lamp and Turnspit button
- 2 Mechanical timer
- 3 Oven knob
- 4 Normal burner Rear left

- 5 Wok burner Front left
- 6 Auxiliary burner Front right
- 7 Normal burner Rear right
- 8 Ignition button

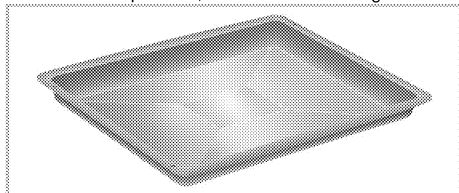
## Package contents



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

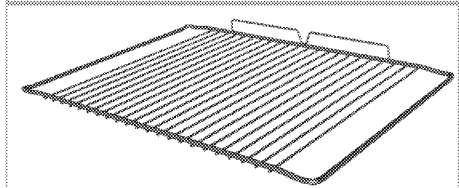
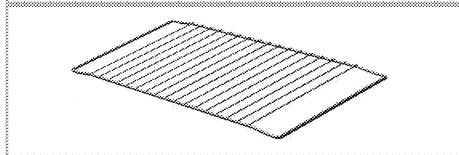
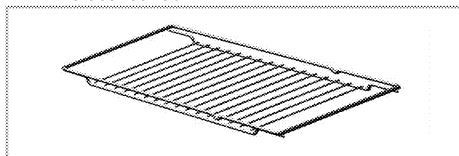
1. **User manual**
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



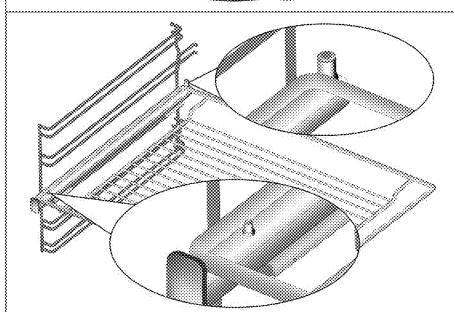
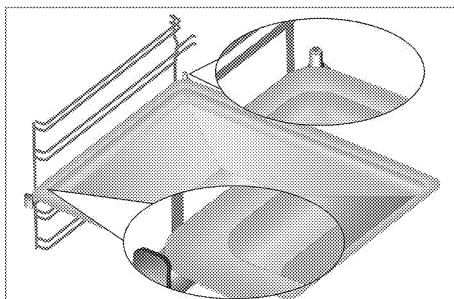
3. **Wire grill**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



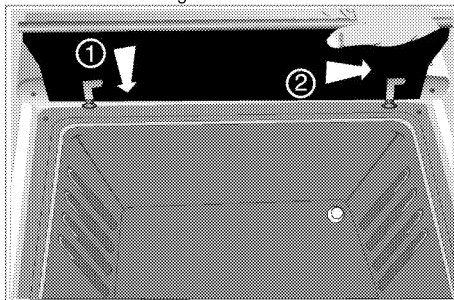
4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Knob protection sheet**

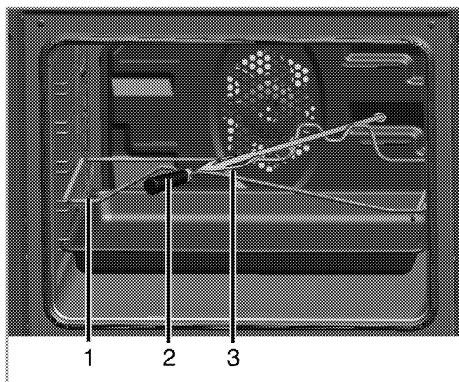
Used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.



6. **Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
- Remove the spit handle while grilling.



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle \*
- 3 Fork
- \* (Varies depending on the product model.)

## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Gas type / pressure	LPG G 30/28-30 mbar
Total gas consumption	10.8 kW
Converting the gas type / pressure <sup>S</sup>	NG G 20/20 mbar
– optional	
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2 kW
Front left	<b>Wok burner</b>
Power	3,3 kW
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1 kW
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
<b>Main oven</b>	<b>Gas oven</b>
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.5 kW
Gas consumption of oven	2.5 kW



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## Injector table

Position hob zone	2 kW Rear left	3,3 kW Front left	1 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	140	72	103
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven		Grill	
G 20/20 mbar	116		115	
G 30/28-30 mbar	77		73	

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



#### DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

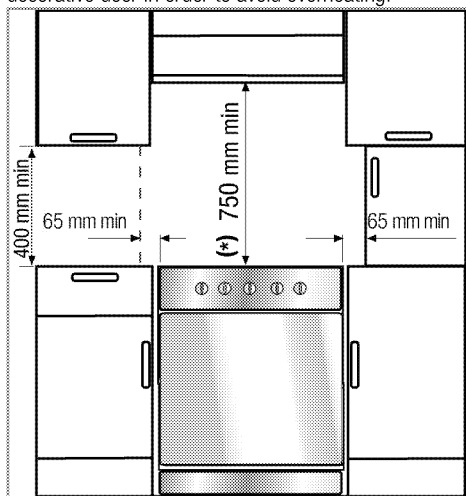
#### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



#### LP Gas Only

Don't install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

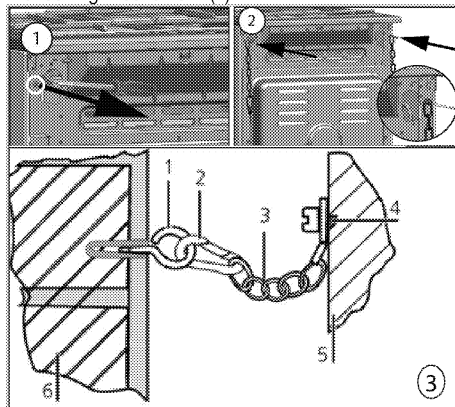
Failure to install appliances correctly is dangerous and could result in prosecution.

#### Safety chain

##### If your product has 2 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

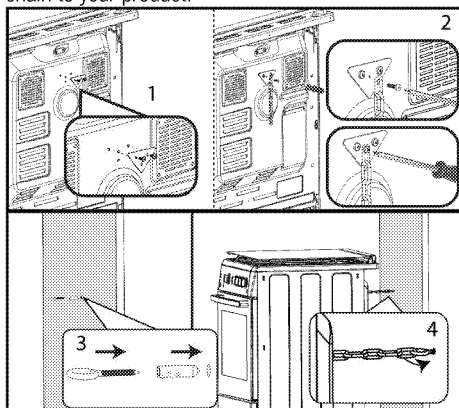


1 Stability hook

- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

### If your product has 1 safety chain;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

#### Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas

consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

#### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.



## Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



### DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

## Connecting the power cable

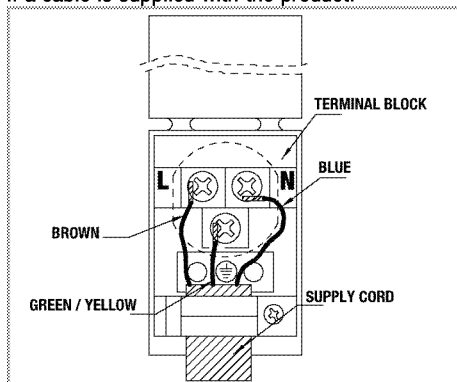


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.


1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**



2. **For single-phase connection**, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

## Gas connection



### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

**DANGER:**

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).
- Procure the plastic gas hose and installation clamp before making the gas connection. Inner diameter of the plastic gas hose must be max. 10 mm and its length must be max. 150 cm.



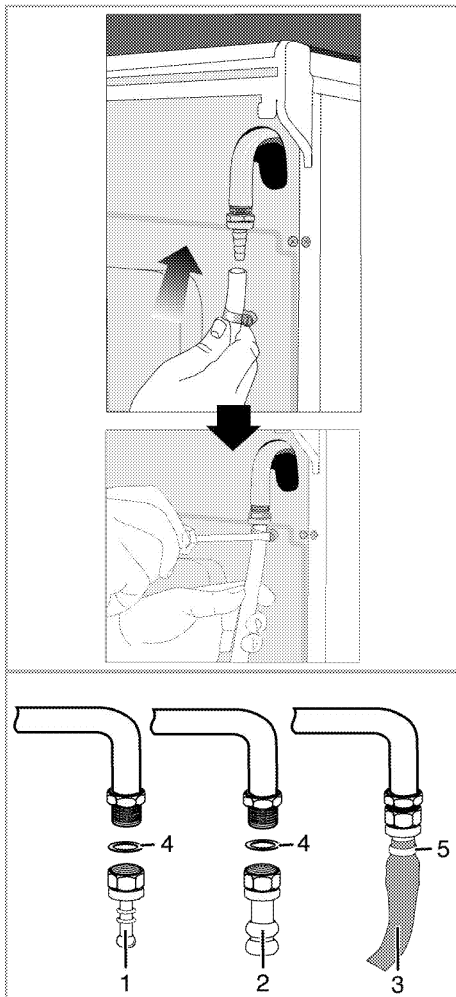
Your product is equipped for liquefied petroleum gas (LPG).

**Connecting the gas hose**

- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas leakage will exist.
- Fit the installation clamp onto one end of the hose. Soak the hose end fitted with clamp into boiling water for one minute to soften it.
- Slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas regulator connection.
- Never forget to make the gas leakage control.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

**DANGER:**

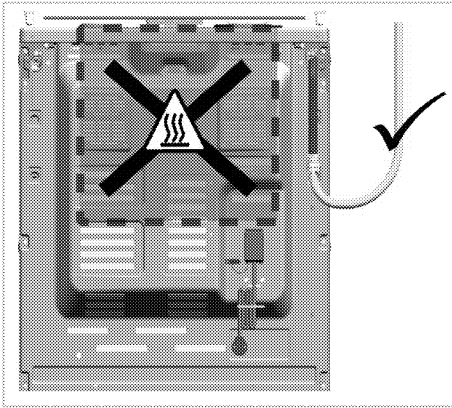
Risk of explosion and suffocation!  
Do not keep LPG cylinders in home.



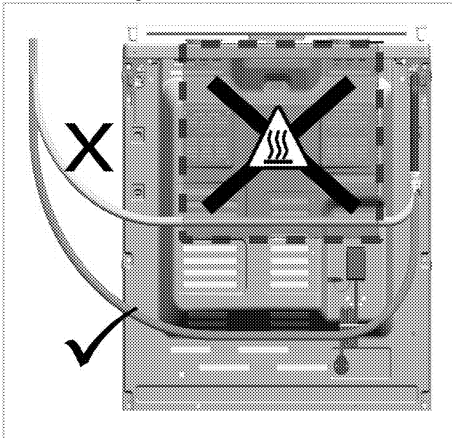
- 1 Hose tip-LPG
- 2 Hose tip-NG
- 3 Safety hose
- 4 O-ring (gasket)
- 5 Clamp

**If your product has only one gas outlet;**

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the LPG cylinder.

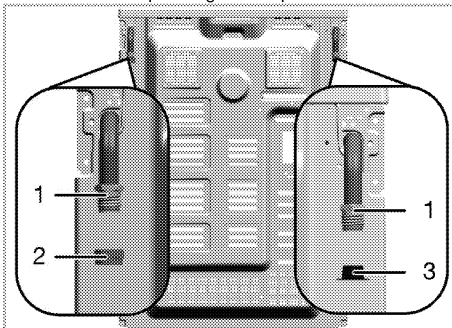


- If the gas hose outlet and the LPG cylinder do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



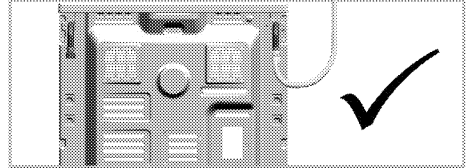
**If your product has two gas outlets;**

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

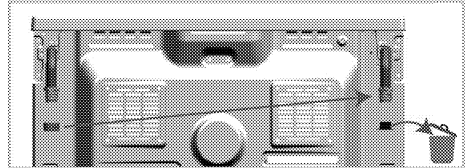


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

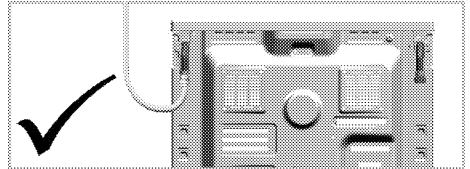
- Before gas connection, make sure that the LPG cylinder and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the LPG cylinder and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the LPG cylinder and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the LPG cylinder.





**Risk of fire:**

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the LPG cylinder.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.

- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.

**DANGER:**  
 The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling.  
 (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

**DANGER:**  
 The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.  
 There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

**i** Never use a match or lighter to make the gas leakage control.


- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**  
 Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

**i** Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

### Gas conversion

**DANGER:**  
 Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.  
 There is the risk of explosion!

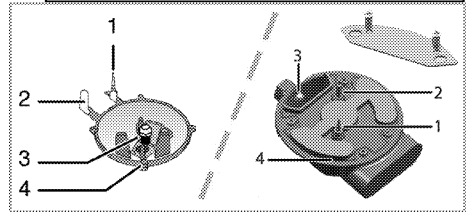
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

### Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

**i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 14* can be referred to.

**i** ((Varies depending on the product model.))  
 On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

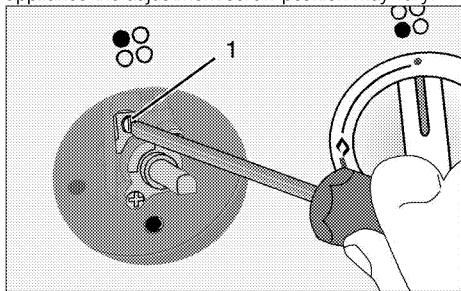
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

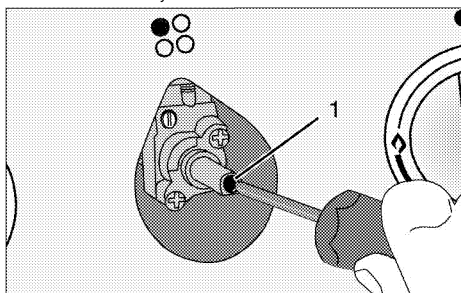
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



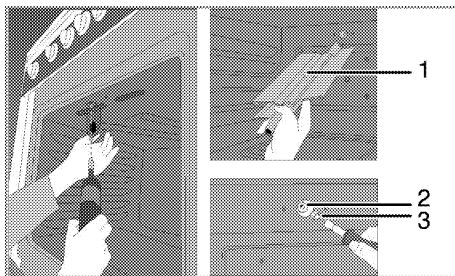
1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

### Exchange of injector for the grill

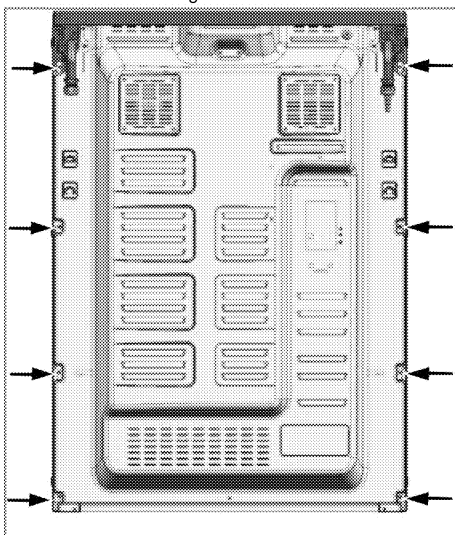
1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.



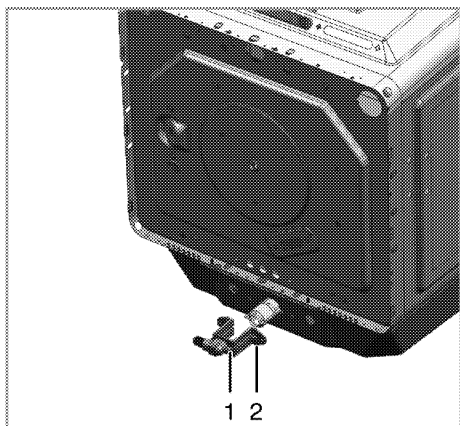
- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

### Exchange of injector for the oven

1. Unscrew fastening screws of the back wall.



2. Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).

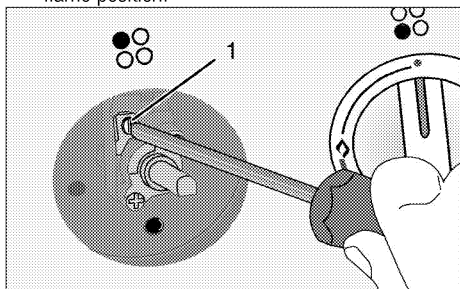


- 1 Injector holder
- 2 Screw
- 3 Pull out the injector holder.
- 4 Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
- 5 Fit new injector.

#### Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.

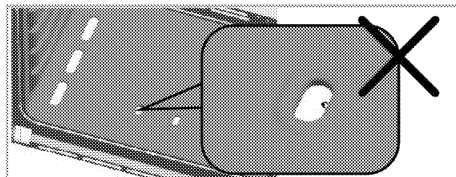


5. Set the flame length to 2 to 3 mm of the screw 1 on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

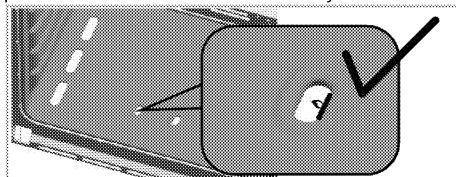
**i** If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

**i** If the temperature of the oven increases unattendedly, turn off the oven and call the authorised service agent or technician with licence to have oven thermostat repaired.

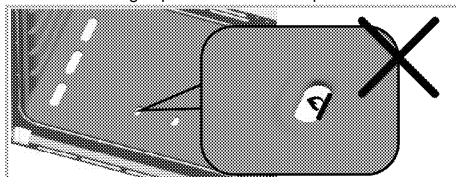
Set the flame to optimum length as shown in figure below by means of the screw 1 on the oven tap. Turning clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.



If the flame is too small,  
\* oven temperature can be too low, thus cooking performance can be affected adversely.



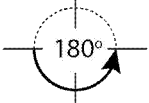
Ideal flame length provides the best performance.





If the flame is too big,  
\* oven temperature can be too high, thus cooking performance can be affected adversely.

**i** After making gas flame adjustment open and close the door repeatedly and make sure that oven flame does not go out.

**i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

<b>Natural gas to Butane/propane (LPG)</b>	<b>Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)</b>
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 180° (approximately)
	

<b>Natural gas to Butane/propane (LPG)</b>	<b>Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)</b>
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 270° (approximately)
	

<b>Natural gas to Butane/propane (LPG)</b>	<b>Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G2 350 13mbar Poland local gas)</b>
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 360° (approximately)
	

**i** Reduced flow adjustment can vary depending on the product, burner and gas type. Make sure flame length is in accordance with the figure above.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

**i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

**i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 27*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 27*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 29*.
4. Operate the oven about 30 minutes.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.



## 5 How to use the hob

### General information about cooking



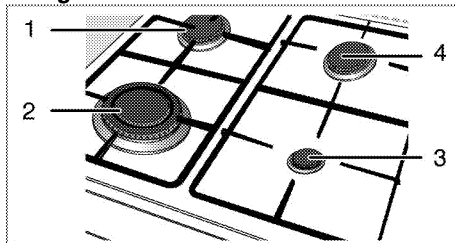
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

#### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Wok burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



#### WARNING

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

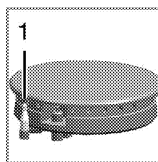
#### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol. » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

#### Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

#### Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

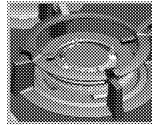
- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



**DANGER:**

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.  
Wait at least 1 minute before trying again.  
There is the risk of gas accumulation and explosion!

**Wok burner**



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular saucepans as well.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



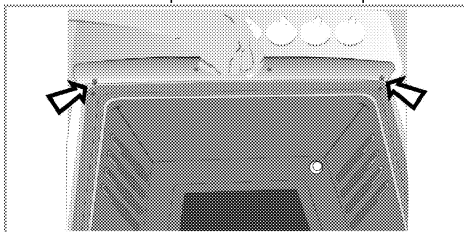
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

#### Install knob protection sheet.

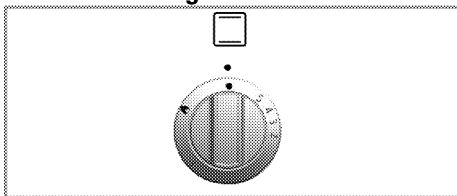
Knob protection sheet is used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.

1. Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel.



» When knob protection sheet is installed, oven door remains open.

#### How to use the gas oven




The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

#### Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
3. Press ignition button and release it again.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.

- » Repeat the process until the emanating gas is ignited.
- Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
  - Select the desired baking power/ gas mark.
  - If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



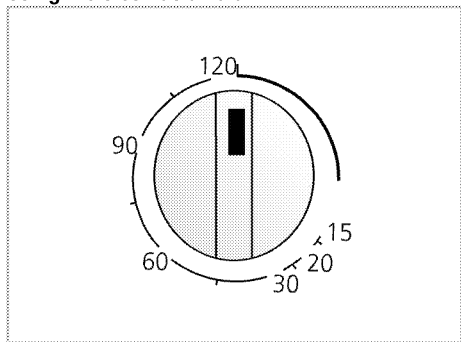
**DANGER:**  
There is the risk of gas compression and explosion!  
Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before attempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

**Switch off the gas oven**

- Turn gas oven control knob to off position (top).  
Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3	4	5
Temperature in °C	170	180	200	230	280

**Using the clock as an alarm**



The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.


**Setting the alarm clock**

- Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.

**Baking and roasting**


Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	3	1	60...70 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	3	1	60...70 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	3	1	60...70 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4	1, 2	30...40 min.
Pastry	Standard tray**	10 min.	3...4	1...2	40...50 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	3	1, 2	60...70 min.
Biscuits	Standard tray**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	4...5	3	35...45 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	3...4	3	100...130 min. per

- The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound. Alarm clock does not turn off the oven.




Turn the Function knob counter clockwise to off position to turn off the oven.


**Cooking times table**



1st rack of the oven is the **bottom** rack.



Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

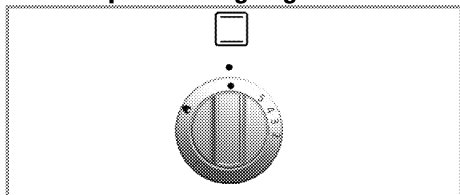
Turkey	Standard tray**	10 min.	3	3	450 g + 30 min. 100...130 min.per 450 g + 30 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3	1..2	100...130 min.per 450 g + 25 min.
Casseroles	Standard tray**	10 min.	4	1..2	90...120 min. <sup>9</sup>
Fish	Standard tray**	10 min.	3	1..2	45...55 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	4	1..2	50...55 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	3	1	30...35 min.

\* at control knob position 5 / <sup>9</sup> depending on quantity / <sup>8</sup> depending on size

\*\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied.

Oven door must remain open while grilling.



### WARNING

Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.

Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

## Switching on the grill

Gas grill is ignited with the ignition button.

1. Open the oven door.
  2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the Grill symbol.
  3. Press and release the ignition button.
- » Repeat the procedure until the gas is ignited.
4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
  5. Make sure that the grill is ignited.
  6. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.



### DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

## Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Turnspit function

After selecting the Grill function, press Turn Spit button.

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit.
- Insert the turn spit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turn spit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

## Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time <sup>#</sup>
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish filets, fish fingers	Whole fish and fish filets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.
<sup>#</sup> depending on size resp. thickness		

## 7 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**  
Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Cleaning the burner

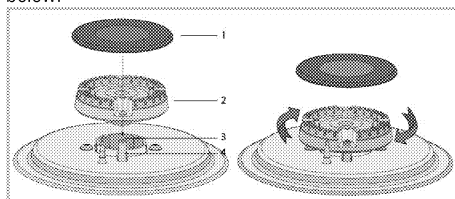
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

#### Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
2. Place the burner cap on the burner head.

#### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

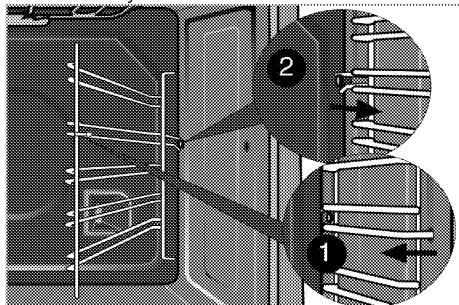
Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

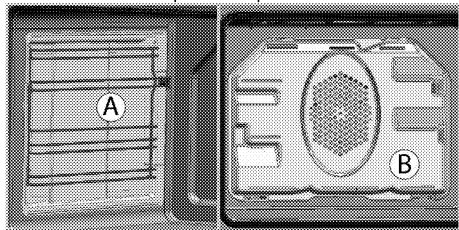
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



## Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



## Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

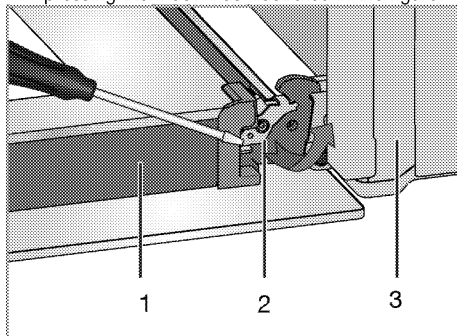


Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

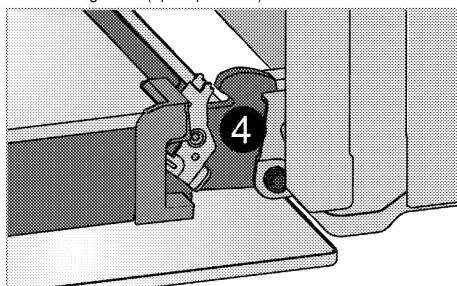
## Removing the oven door

1. Open the front door (1).

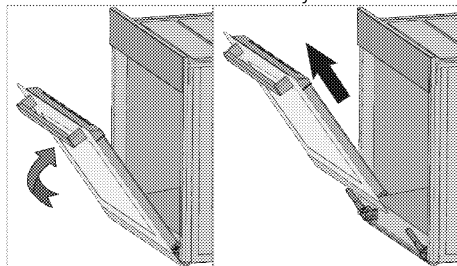
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

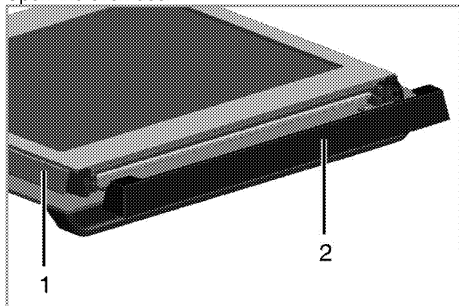
## Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)



The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

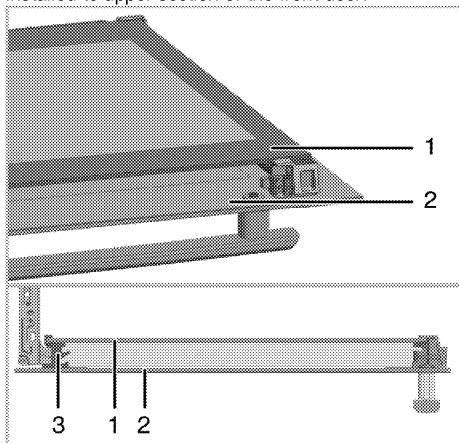
Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

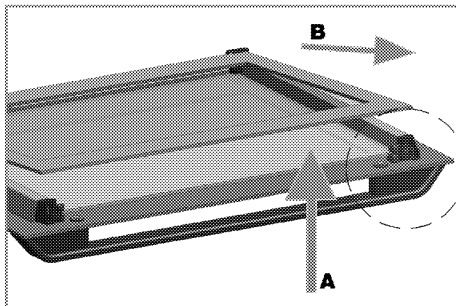


1 Inner glass panel

2 Outer glass panel

3 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



When installing the inner glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 13* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



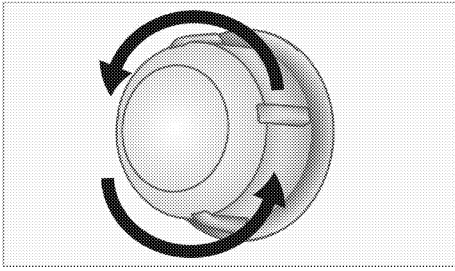
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



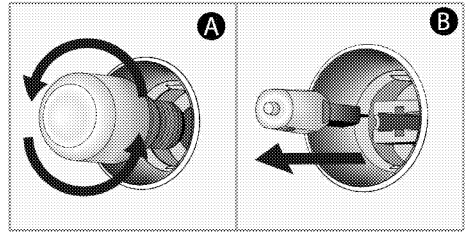
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **There is no ignition spark.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

### **There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

### **Burners are not burning properly or at all.**

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

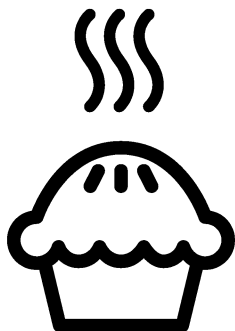


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



# **beko**

## **Cuisinière** Manuel de l'utilisateur



**FR**

## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

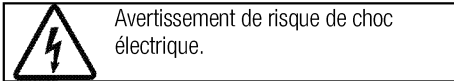
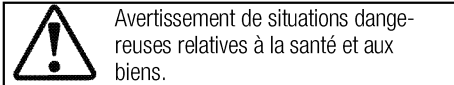
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de le conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale.....4  
 Sécurité lors de l'installation du gaz.....5  
 Sécurité électrique.....6  
 Sécurité du produit.....7  
 Utilisation prévue.....9  
 Sécurité des enfants.....10  
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....10  
 Elimination des emballages.....10

**2 Généralités 11**

Vue d'ensemble.....11  
 Contenu de l'emballage.....12  
 Caractéristiques techniques.....13  
 Tableau des injecteurs.....14

**3 Installation 15**

Avant l'installation.....15  
 Installation et branchement.....17  
 Conversion du gaz.....21  
 Déplacement ultérieur.....24

**4 Préparation 25**

Conseils pour faire des économies d'énergie.....25  
 Première utilisation.....25  
 Premier nettoyage de l'appareil.....25  
 Première cuisson.....25

**5 Utilisation de la table de cuisson 26**

Généralités concernant la cuisson.....26  
 Utilisation des tables de cuisson.....26

**6 Utilisation du four 28**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.....28  
 Utilisation du four à gaz.....29  
 Tableau des temps de cuisson.....29  
 Utilisation du grill à gaz.....30  
 Tableau des temps de cuisson.....31

**7 Maintenance et entretien 32**

Généralités.....32  
 Nettoyage du brûleur.....32  
 Nettoyage du bandeau de commande.....32  
 Nettoyage du four.....33  
 Retirer la porte du four.....33  
 Retrait de la vitre de la porte.....34  
 Remplacement de l'ampoule du four.....34

**8 Recherche et résolution des pannes 36**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrés ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont



en position d'arrêt après chaque utilisation.

### Sécurité lors de l'installation du gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 15.*
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le mo-

noxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.

- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

### **Que faire si vous sentez une odeur de gaz**

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La sépara-

tion doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent

être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

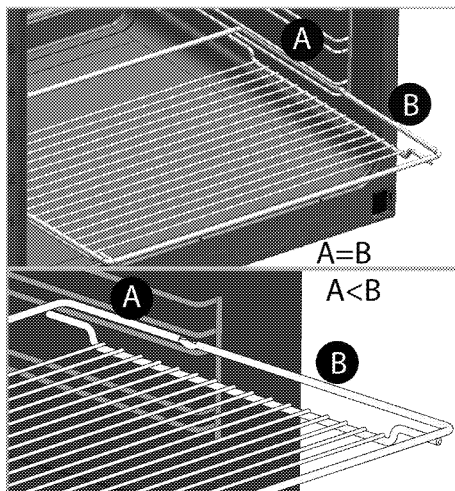
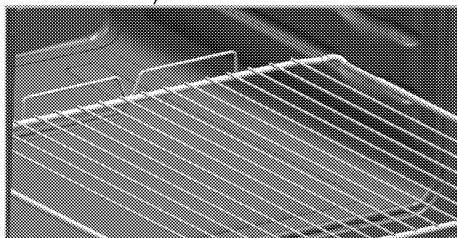
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille

d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi. Essuyez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un cou-

vercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

### **Utilisation prévue**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

## Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Un moyen de protection supplémentaire permettant d'éviter tout contact avec le four est disponible.

Cette pièce doit être fixée en cas de présence probable d'enfants en bas âge.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

**Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :**



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

## Conformité avec la directive LdSD :

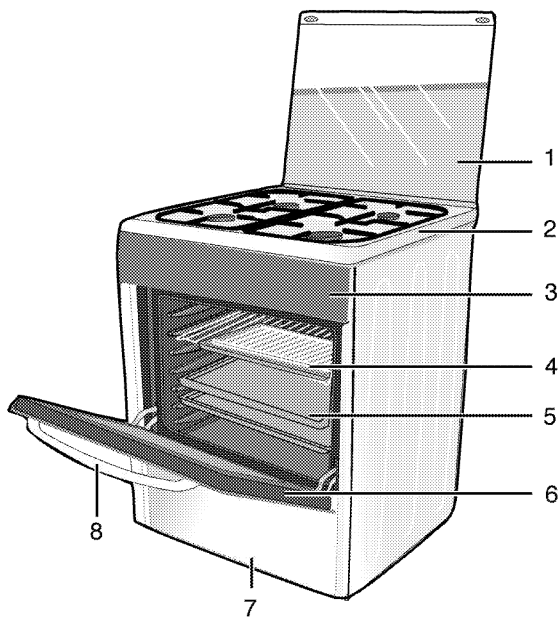
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Élimination des emballages

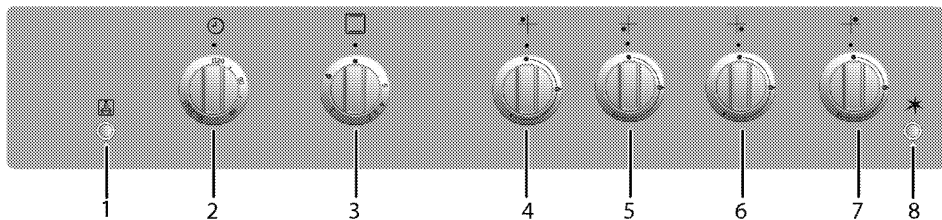
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                     |   |                   |
|---|---------------------|---|-------------------|
| 1 | Couvercle supérieur | 5 | Lèchefrite        |
| 2 | Plaque d'âtre       | 6 | Porte frontale    |
| 3 | Bandeau de commande | 7 | Partie inférieure |
| 4 | Grille              | 8 | Poignée           |



- |   |                                   |   |                                |
|---|-----------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Ampoule et Bouton du tournebroche | 5 | Brûleur à wok Avant gauche     |
| 2 | Minuteur mécanique                | 6 | Brûleur auxiliaire Avant droit |
| 3 | Manette du four                   | 7 | Brûleur normal Arrière droit   |
| 4 | Brûleur normal Arrière gauche     | 8 | Bouton d'allumage              |

## Contenu de l'emballage

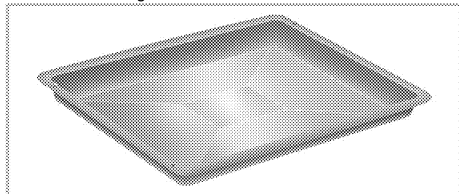


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

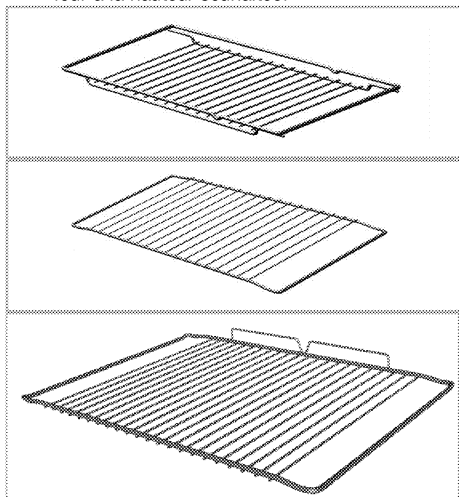
### 2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



### 3. Grille métallique

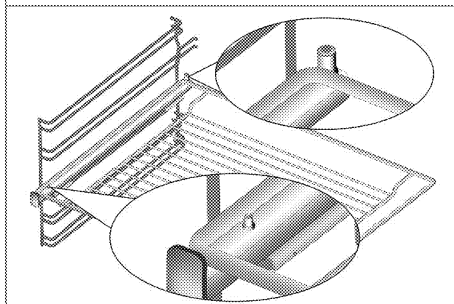
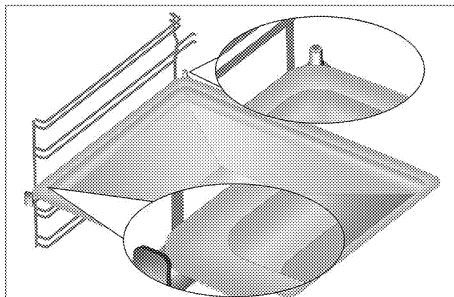
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



### 4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

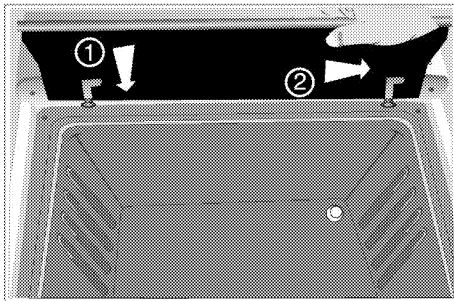
Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



### 5. Plaque de protection du bouton

Utilisée pour griller avec la porte du four ouverte. Protège le bandeau de commande et les boutons de la chaleur et de la saleté.

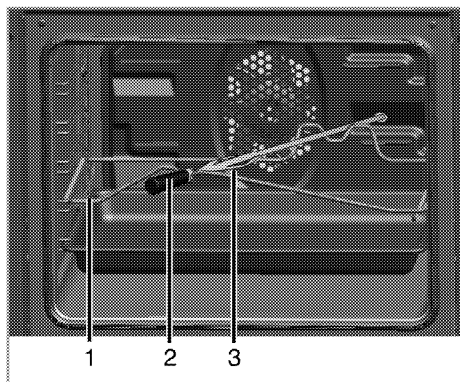


### 6. Rôtissoire

Utilisée pour faire griller la viande, les volailles et le poisson de manière uniforme sur tous les côtés.

- Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
- Placez le châssis du tournebroche dans le four dans l'alignement du moteur d'entraînement du tournebroche.
- Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans le moteur d'entraînement du tournebroche et placez ce dernier sur son châssis.
- Retirez la poignée du tournebroche quand le grill est en route.





- 1 Châssis du tournebroche
- 2 Poignée en plastique \*
- 3 Broche
- \* (Varient en fonction du modèle de four.)

## Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Type /pression de gaz	LPG G 30/28-30 mbar
Consommation totale de gaz	10.8 kW
Type / pression de conversion au gaz <sup>S</sup>	NG G 20/20 mbar
– en option	
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	2 kW
Avant gauche	<b>Brûleur à wok</b>
Puissance	3,3 kW
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Puissance	1 kW
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	2 kW
FOUR/GRILL	
<b>Four principal</b>	<b>Four à gaz</b>
Ampoule interne	15–25 W
Consommation énergétique du grill	2.5 kW
Consommation de gaz du four	2.5 kW



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2 kW Arrière gauche	3,3 kW Avant gauche	1 kW Avant droit	2 kW Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar	103	140	72	103
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72
Type /pression de gaz	Four à gaz		GRILL	
G 20/20 mbar	116		115	
G 30/28-30 mbar	77		73	

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



#### DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



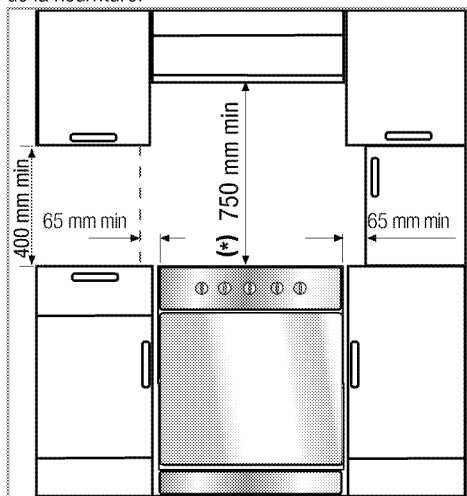
#### DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.  
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'**autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).



#### Réservé au gaz de pétrole liquéfié

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

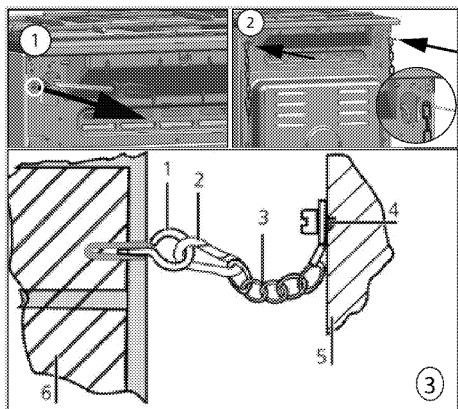
La mauvaise installation des appareils représente un danger et pourrait exposer le contrevenant à des poursuites judiciaires.

#### Chaîne de sécurité

##### Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité;

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière.

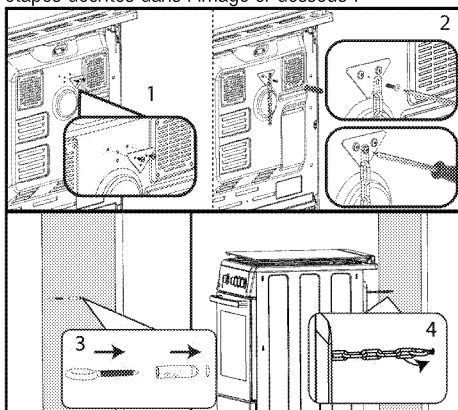
Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).



- 1 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

### Si votre appareil en présente une seule ;

L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four. Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les étapes décrites dans l'image ci-dessous :



**i** La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

### Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéralique totale de l'appareil (la puissance aéralique totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm <sup>2</sup> )
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

### Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux

exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte.

Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

## Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

## Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



### DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



### DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

## Raccordement du câble d'alimentation



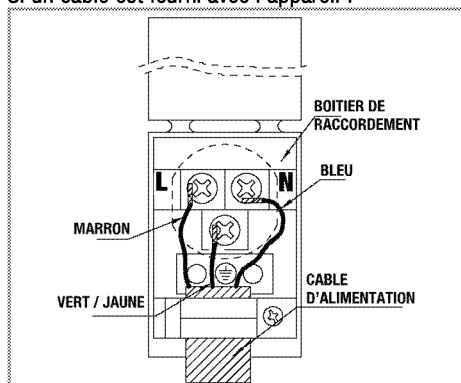
Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de


causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

**Si un câble est fourni avec l'appareil :**



2. **Pour une connexion monophasée**, branchez comme indiqué ci-dessous :

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

### Raccordement au gaz



#### **DANGER:**

L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.  
Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !  
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



#### **DANGER:**

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.  
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques ( ou plaques type ion)
- Achetez le tuyau à gaz en plastique et le collier d'installation avant d'effectuer le raccordement de gaz. Le tuyau à gaz en plastique doit faire au maximum 10 mm de diamètre intérieur et 150 cm de longueur.



Votre produit est doté d'une alimentation en gaz de pétrole liquéfié (LPG).

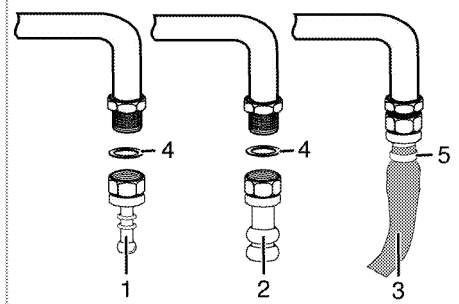
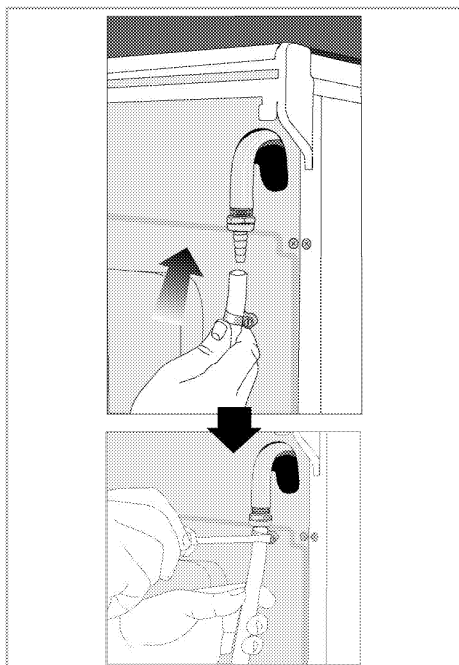
### Raccordement du tuyau à gaz

- Le raccordement au gaz de votre appareil doit être réalisé par le service agréé.
- Branchez votre appareil de manière à ce qu'il soit près du raccordement au gaz et que les fuites soient évitées.
- Montez le collier d'installation sur l'une des extrémités du tuyau. Trempez l'extrémité du tuyau équipée d'un collier dans de l'eau bouillante pendant une minute pour la ramollir.
- Puis glissez complètement l'extrémité ramollie du tuyau dans l'embout dur de l'appareil. Enfin, serrez le collier de serrage à fond avec un tournevis.
- Répétez la même procédure pour l'autre extrémité du tuyau et achevez le raccordement du détendeur.
- N'oubliez jamais de contrôler les fuites de gaz.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.



#### **DANGER:**

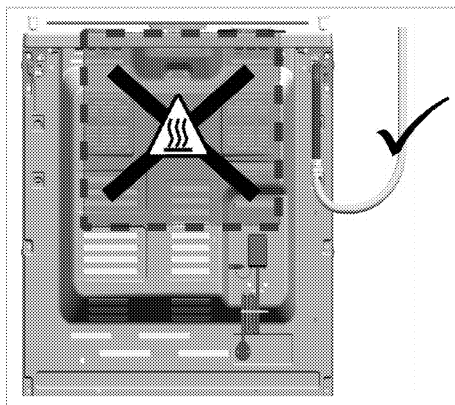
Risque d'explosion et de suffocation !  
Ne gardez pas les bonbonnes LPG à domicile.



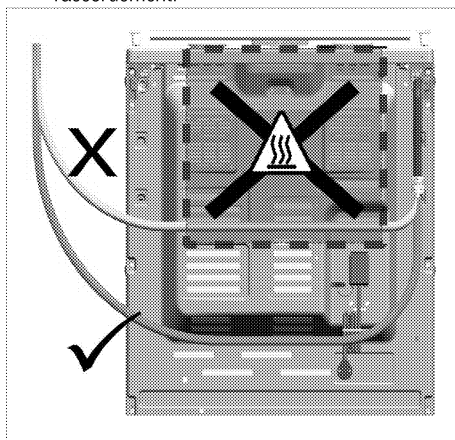
- 1 Embout du tuyau LPG
- 2 Embout du tuyau-Gaz naturel
- 3 Tuyau de sécurité
- 4 Joint torique (joint)
- 5 Collier de serrage

**Si votre appareil dispose d'une seule sortie de gaz ;**

- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté que la bouteille de GPL.

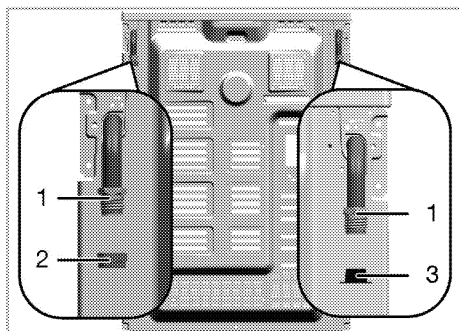


- Si la sortie du tuyau de gaz et la bouteille de LPG ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



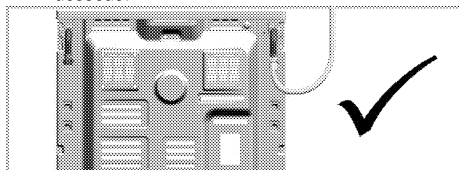
**Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;**

- L'une des deux sorties est fermée à l'aide d'une prise pour le raccord et l'autre à l'aide d'un bouchon en plastique. Les emplacements de la prise pour le raccord et du bouchon en plastique peuvent être différents selon l'appareil.

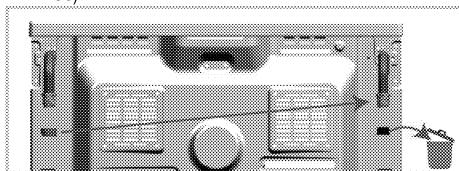


- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord
- 3 Bouchon en plastique

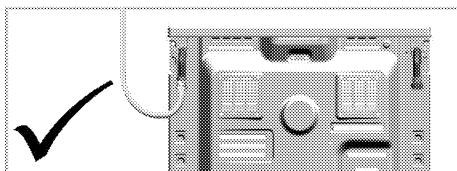
- Avant de raccorder le gaz, assurez-vous que la bouteille de GPL et la sortie du tuyau de gaz du produit à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la bouteille de GPL et la sortie du tuyau à gaz fermée hermétiquement avec un bouchon en plastique sont situés du même côté, effectuez le raccordement au gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous.



- Si la bouteille de GPL et le tuyau de gaz fermé hermétiquement avec un bouchon en plastique sont situés du même côté, retirez le bouchon en plastique et mettez-le au rebut. Retirez la prise pour le raccord et fermez la sortie du tuyau de gaz où le raccordement au gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (inutilisé).



- Effectuez le raccordement au gaz sur la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



### Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent.**

- Le raccordement au gaz ne doit être effectué que par le fournisseur autorisé.
- Le raccordement au gaz de l'appareil doit impérativement se faire par la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL.
- Le bouchon en plastique doit être mis au rebut et la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être fermée à l'aide de la prise pour le raccord.
- Lorsque vous scellez la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée à la prise pour le raccord, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et inutilisé.



#### DANGER:

Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent.  
(exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.



#### DANGER:

Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.  
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

### Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- **Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz**, assurez-vous que la sortie de gaz



inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.

- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.

**i** N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**  
Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.  
Pour votre sécurité, veuillez vérifier que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

### Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Ouvrez le robinet de gaz.
3. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
4. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

**i** La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

### Conversion du gaz

**DANGER:**  
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.  
Vous risqueriez une explosion !

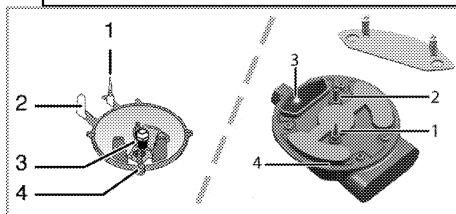
Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position du débit réduit.

### Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.

**i** La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 14* peut être consulté.

**i** ((Varie en fonction du modèle de four.))  
Sur certains brûleurs de la plaque de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Retirez ce couvercle métallique lors du remplacement de l'injecteur.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
- 2 Electrode
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur

**i** Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz.  
Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

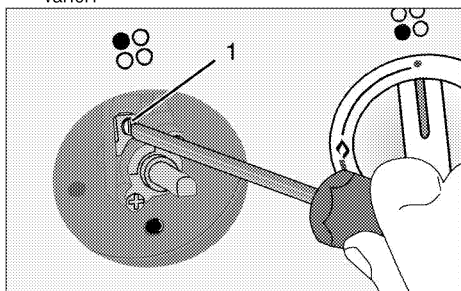
### Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

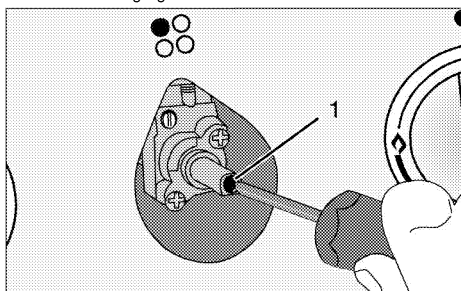
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.  
Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis  **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**   
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



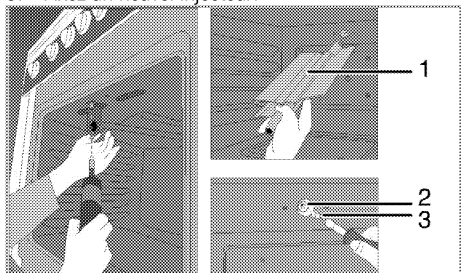
1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

### Changez l'injecteur du grill.

1. Ouvrez la porte.
2. Desserrez la vis du brûleur de grill.
3. Poussez légèrement le brûleur du grill (1) afin de le soulever avec son/ses raccord(s) sur le côté arrière connecté.
4. Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Fixez un nouvel injecteur.

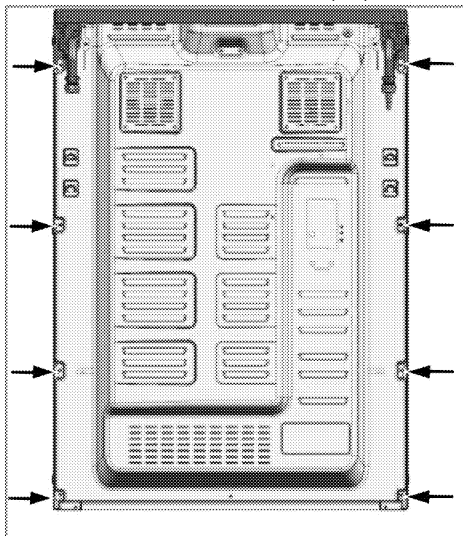


1 Brûleur de grill

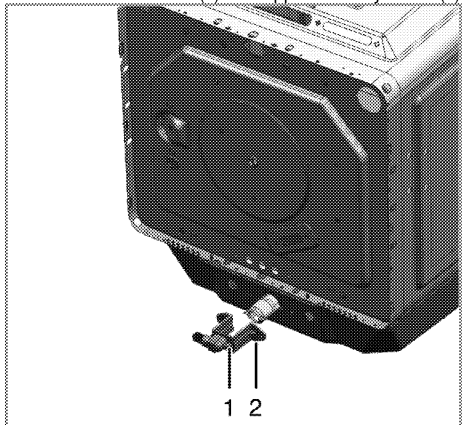
- 2 Support d'injecteur
- 3 Injecteur

### Changez l'injecteur du four.

1. Desserrez les vis de fixation de la plaque de base.



2. Dévissez les 2 vis (2) du support de l'injecteur (1).



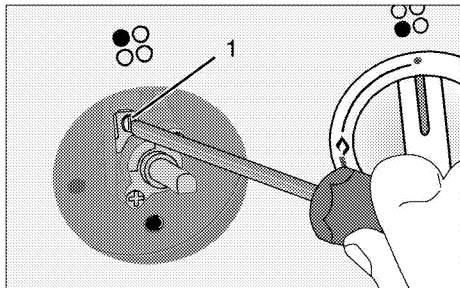
- 1 Support d'injecteur
- 2 Vis
3. Retirez le support de l'injecteur.
4. Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Fixez un nouvel injecteur.

### Réglage de débit réduit pour le four du gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de vérifier l'ajustement de dérivation à nouveau. Afin d'assurer la sécurité optimale de l'utili-

sateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position de flamme supérieure.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four soit prêt au réglage.
3. Retirez la manette.
4. Après 15 minutes, réglez le four sur la position de flamme minimum.



5. Réglez la hauteur de la flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis 1 sur le thermostat du four. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

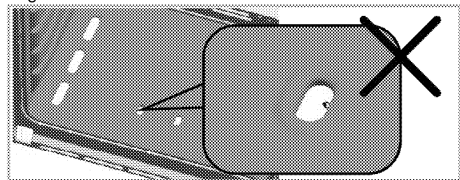


Si le taux de four à flux de gaz ne peut être réglé avec la suppression bouton, s'il vous plaît enlever les parties du four nécessaires (du panneau de commande, plaque de brûleur, etc.), puis fixer le taux du four à flux de gaz.



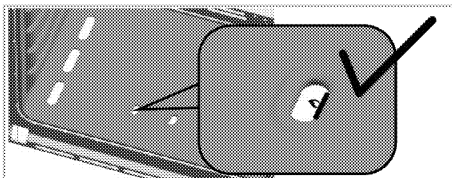
Si la température du four augmente de façon non voulue, éteignez le four et contactez votre service d'entretien pour la réparation du thermostat.

Réglez la flamme à une hauteur optimale comme indiqué sur la figure ci-dessous, à l'aide de la vis 1 sur le robinet du four. Tournez dans le sens horaire pour réduire la flamme et dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme.

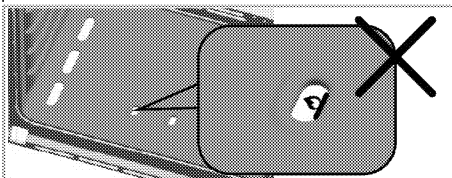


Si la flamme est trop petite,

\* la température du four peut être trop basse, affectant négativement les performances de cuisson.



Une longueur de flamme idéale fournit les meilleures performances.



Si la flamme est trop grande,

\* la température du four peut être trop élevée, affectant négativement les performances de cuisson.



Après avoir réglé la flamme de gaz, ouvrez et fermez la porte à plusieurs reprises et assurez-vous que la flamme du four ne s'éteint pas.



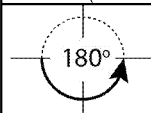
Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

**Gaz naturel à butane/propane (GPL)**

**Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)**

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis de 180° (environ)

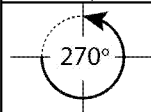


**Gaz naturel à butane/propane (GPL)**


**Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G20 10mbar/ G20 13 mbar)**

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.



Desserrez la vis de 270° (environ)




<b>Gaz naturel à butane/propane (GPL)</b>	<b>Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G2 350 13mbar gaz local polonais)</b>
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis
	de 360° (environ)



- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

	Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
	Inspectez l'aspect général de l'appareil pour détecter les dégâts potentiellement dus au transport.

	Le réglage minimum de flux peut varier en fonction de l'appareil, du brûleur ou du type de gaz. Assurez-vous que la hauteur de la flamme correspond à la figure ci-dessus.
--	--

### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

### Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

### Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à gaz ; voir *Utilisation du four à gaz, page 29*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four à gaz, page 29*.

### Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à grill ; voir *Utilisation du grill à gaz, page 30*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

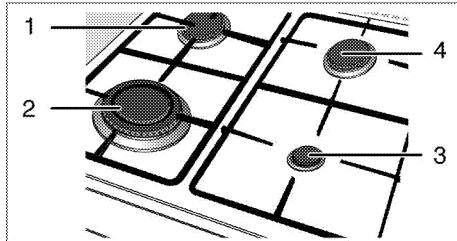
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.  
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre

foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur normal 18-20 cm
- 2 Brûleur à wok 22-24 cm
- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



### AVERTISSEMENT

Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

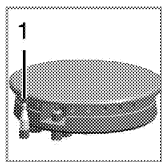
### Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.  
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

## Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

## Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.

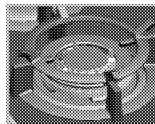


### DANGER:

Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.

Patiencez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

## Brûleur à wok



Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.

Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.

## 6 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



#### DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

#### Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

#### Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

#### Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne

sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

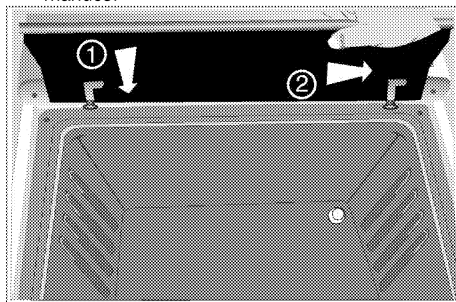


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

#### Installation de l'écran thermique

L'écran thermique est utilisé pour griller avec la porte du four ouverte. Protège le bandeau de commande et les boutons de la chaleur et de la saleté.

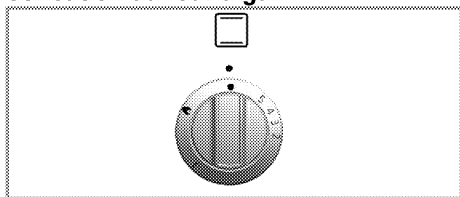
1. Ouvrez la porte du four et insérez l'écran thermique dans les fentes sous le bandeau de commandes.



» Quand l'écran thermique est installé, la porte du four reste ouverte.



## Utilisation du four à gaz



Le four à gaz est actionné par la manette de commande du four à gaz. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.

### Allumage du four à gaz

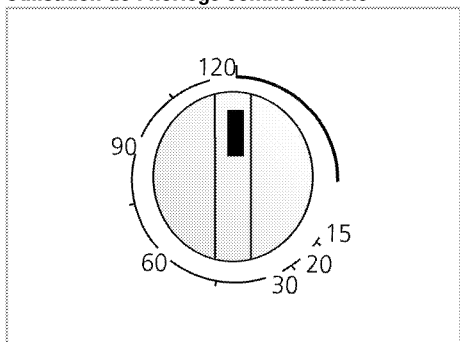
Le four à gaz s'allume avec un bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée et tournez-la dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre**.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau.
4. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes.

» Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.

Niveau de gaz	1	2	3	4	5
Température en °C	170	180	200	230	280

### Utilisation de l'horloge comme alarme



L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.

### Définir l'alarme

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour déterminer la durée de la sonnerie de l'alarme.
2. La manette tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la fin du temps de cuisson.

5. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.
6. Réglez la puissance de cuisson/ gaz souhaitée.
7. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz avec le briquet dans le trou de commande d'allumage.



### DANGER:

Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

### Arrêt du four à gaz

1. Tournez la manette de commande du four à gaz sur la position arrêt (haut).

Les niveaux de gaz signifient :

son et l'alarme résonnera. L'alarme n'éteint pas le four.



Tournez la manette Fonction dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur Arrêt pour arrêter le four.

### Tableau des temps de cuisson



Le 1<sup>er</sup> étage du four est l'emplacement du premier gradin.



Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

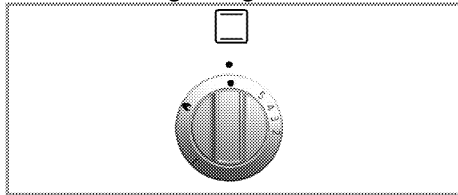
Placez les plats sur du papier sulfurisé pour empêcher des écoulements sur la base du four et garder le four propre.

## Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Accessoires à utiliser	Préchauffage *	Niveaux de d'insertion	Position de manette de contrôle	Temps de cuisson
Tourte aux pommes	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique***	10 min.	3	1	60...70 min.
Tarte aux fruits	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique***	10 min.	3	1	60...70 min.
Tourte	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique***	10 min.	3	1	60...70 min.
Cookies	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pâtisserie	Plaque standard**	10 min.	3...4	1...2	40...50 min.
Gâteau	Moule à cake sur grille métallique***	10 min.	3	1...2	60...70 min.
Biscuits	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Agneau rôti	Plaque standard**	10 min.	4...5	3	35...45 min.par 450 g + 30 min.
Rôti de bœuf	Plaque standard**	10 min.	3...4	3	100...130 min.par 450 g + 30 min.
Dinde	Plaque standard**	10 min.	3	3	100...130 min.par 450 g + 30 min.
Volaille	Plaque standard**	10 min.	3	1...2	100...130 min.par 450 g + 25 min.
Ragoûts	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	90...120 min. <sup>S</sup>
Poisson	Plaque standard**	10 min.	3	1...2	45...55 min.
Macaronis	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	50...55 min.
Victoria sandwich (Génoise)	Plaque standard**	10 min.	3	1	30...35 min.

\* en position de la manette de contrôle 5 / <sup>S</sup> selon la quantité / <sup>#</sup> selon la taille  
 \*\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.  
 \*\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

## Utilisation du grill à gaz



Le grill est activé avec la manette de contrôle du grill. En position Arrêt (indicateur vers le haut), il n'y a pas d'alimentation en gaz.

La porte du four doit restée ouverte pendant le grill.



### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Laissez la porte du four légèrement inclinée lorsqu'elle est grandement ouverte, afin d'être à l'abri des éclaboussures.

## Allumage du grill

Le four à gaz s'allume avec un bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.

2. Maintenez la manette enfoncée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole grill.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le.  
» Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
4. Maintenez la commande du brûleur enfoncée pendant 3 à 5 secondes de plus.
5. Vérifiez que le grill est allumé.
6. Si l'électricité est coupée, allumez le brûleur du grill avec un briquet ou une allumette.



### DANGER:

Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

## Extinction du grill

1. Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

### Fonction tournebroche

Après avoir sélectionné la fonction Grill, appuyez sur le bouton Tournebroche.

- Après avoir sélectionné la fonction grill, embrochez la viande ou le poulet.
- Insérez le tournebroche dans son encoche dans le moteur de rotation situé sur la paroi arrière du four.  
Placez la tournebroche dans le cadre de la broche.

- Placez le cadre sur le châssis du four choisi.
- Placez une plaque sur l'un des châssis inférieur pour recueillir la graisse. Mettez de l'eau dans la plaque pour faciliter le nettoyage.
- N'oubliez pas d'enlever la poignée en plastique du tournebroche.**
- Quand la cuisson est achevée, attachez la poignée en plastique et enlevez votre plat du four.

### Tableau des temps de cuisson

	Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.
	Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

### Grillade avec le grill à gaz


Aliments	Préparation/réglage	Temps de grill <sup>#</sup>
Faire griller du pain	....	3...10 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon, etc.	....	15...20 min.
Côtelettes, tranches de jambon fumé, morceaux de poulet, etc.	Poulet avec grille dans la position retournée.	20...25 min.
Poisson entier, filets de poissons, bâtonnets de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés sur le fond de la lèche-frite	10...20 min.
Poisson pané	....	15...20 min.
Produits précuits à base de pommes de terre	....	15...20 min.
Pizza	Placés dans la base de la lèche-frite.	12...15 min.
Faire dorer/griller des aliments	Plat posé directement au fond du compartiment grill.	8...10 min.


<sup>#</sup> selon la taille et l'épaisseur

## 7 Maintenance et entretien


### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

 **DANGER:**  
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Vous risqueriez un choc électrique !

 **DANGER:**  
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.
- **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**  
N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La surface en verre pourrait être endommagée.

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Nettoyage du brûleur

1. Retirez les grilles de la table de cuisson.

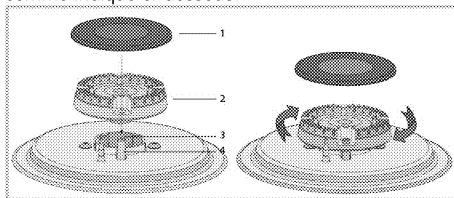
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

#### Assemblez les pièces du brûleur


Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



1. Couvercle du brûleur
  2. Tête du brûleur
  3. Chambre du brûleur
  4. Bougie (produits internes avec allumeur)
1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
  2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

#### Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

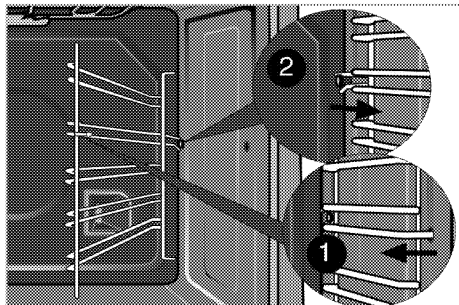
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## Nettoyage du four

**Pour nettoyer la paroi latérale(Variet en fonction du modèle de four.)**

**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

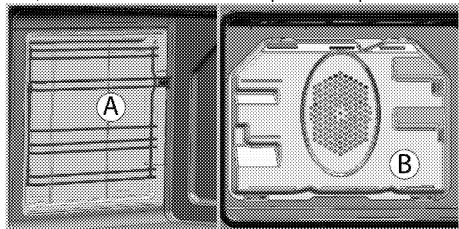
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### Parois catalytiques

**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



### Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

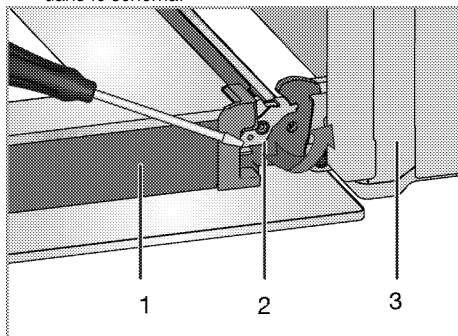


N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

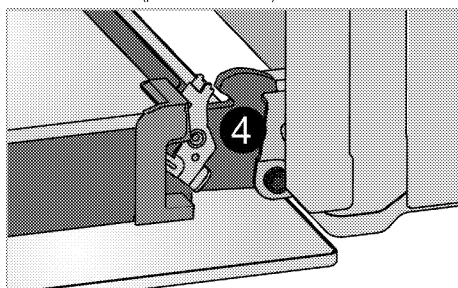
### Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).

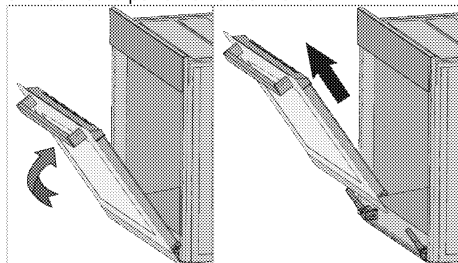
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



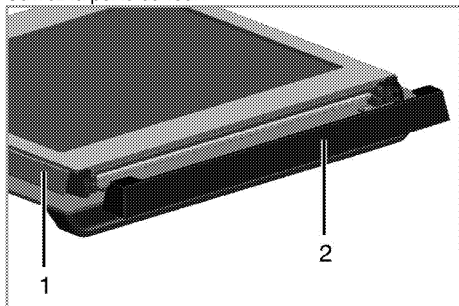
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

## Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

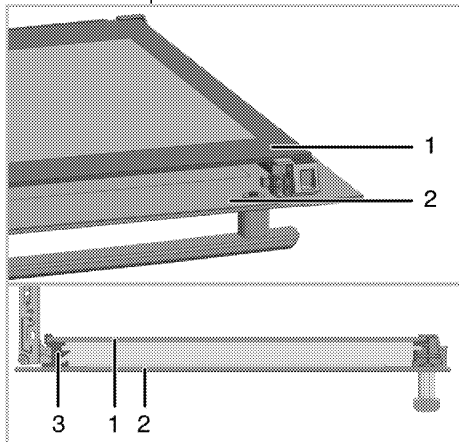
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.



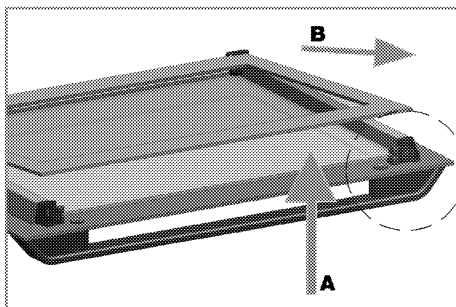
- 1 Cadre
- 2 Pice en plastique

Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Panneau de verre extérieur
- 3 Encoche en plastique du panneau de verre-Bas

Comme illustré sur la figure, soulevez également le panneau de verre plus l'intérieur (1) vers A et tirez-le vers B.



Quand vous installez le panneau de verre intérieur (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 13 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



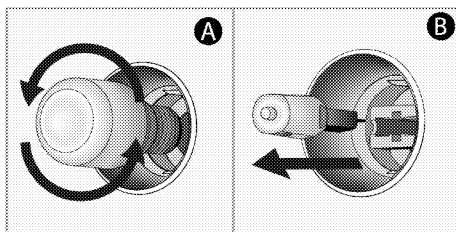
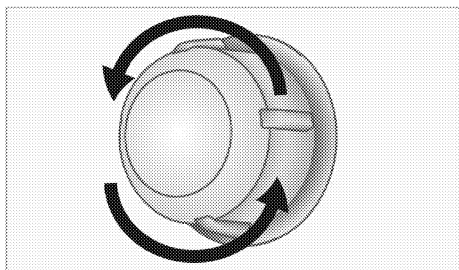
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.

## 8 Recherche et résolution des pannes

### **Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.**

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.**

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

### **Il n'y a pas de gaz.**

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

### **Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.**

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.





## Tungku Pemasak

Panduan pengguna



<p>Kulkas   Mesin Cuci   Air Conditioner   Cooking &amp; Kitchen  </p>	 Home Appliances
<p>INFO &amp; LAYANAN BEBAS PULSA</p>	<p><b>0 800 100 2356</b></p>
<p><i>Produk ini diimport oleh :</i> <b>PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA</b> <i>The Plaza Office Tower, 22th Floor F2-F3, Jakarta 10350</i></p>	

Nomor : I.43.BAI7.01223.1118

IN

## Harap baca manual pengguna terlebih dulu!

Yth. Pengguna,

Terima kasih Anda telah membeli produk Beko ini. Kami harap Anda mendapatkan hasil terbaik dari produk Anda yang telah dibuat dengan bermutu tinggi dan teknologi canggih. Dengan demikian, harap baca keseluruhan manual pengguna dan semua dokumen lain yang disertakan secara hati-hati sebelum menggunakan produk dan simpan sebagai bahan rujukan untuk penggunaan di masa yang akan datang. Jika Anda menyerahkan produk ke orang lain, berikan juga manual pengguna ini. Ikuti semua peringatan dan informasi dalam manual pengguna.

Ingat bahwa manual pengguna ini juga berlaku untuk beberapa model lain. Perbedaan antar model akan disebutkan dalam manual tersebut.

### Penjelasan simbol-simbol

Di seluruh bagian manual pengguna ini, digunakan simbol-simbol sebagai berikut:



Informasi penting atau petunjuk berguna mengenai penggunaan.



Peringatan keadaan-keadaan berbahaya terkait dengan nyawa dan barang Anda.



Peringatan sengatan listrik.



Peringatan risiko kebakaran.



Peringatan permukaan panas.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Petunjuk dan peringatan penting  
untuk keselamatan dan lingkungan**

Keselamatan umum ..... 4  
 Keselamatan saat bekerja dengan gas ..... 5  
 Keamanan kelistrikan ..... 6  
 Keamanan produk ..... 7  
 Penggunaan yang diinginkan ..... 10  
 Keamanan untuk anak-anak ..... 10  
 Membuang produk lama ..... 11  
 Informasi kemasan ..... 11

**2 Informasi Umum 12**

Ulasan Singkat ..... 12  
 Isi kemasan ..... 13  
 Spesifikasi teknis ..... 14  
 Tabel *Injector* ..... 15

**3 Pemasangan 16**

Sebelum pemasangan ..... 16  
 Pemasangan dan penghubungan ..... 17  
 Konversi gas ..... 21  
 Pengangkutan di lain waktu ..... 23

**4 Persiapan 24**

Tips untuk menghemat energi ..... 24  
 Penggunaan awal ..... 24  
 Membersihkan perangkat untuk pertama kalinya ... 24  
 Pemanasan awal ..... 24

**5 Bagaimana cara menggunakan hob**

Umum informasi mengenai memasak ..... 25  
 Menggunakan *hob* ..... 25

**6 Bagaimana cara mengoperasikan oven 27**

Informasi umum mengenai *baking, roasting dan grilling* ..... 27  
 Bagaimana cara menggunakan oven gas ..... 28  
 Tabel waktu memasak ..... 28  
 Bagaimana cara menggunakan *grill gas* ..... 29  
 Tabel waktu memasak ..... 30

**7 Pemeliharaan dan perawatan 31**

Informasi umum ..... 31  
 Membersihkan *hob* ..... 31  
 Membersihkan *control panel* ..... 31  
 Membersihkan oven ..... 31  
 Melepaskan pintu oven ..... 32  
 Melepaskan kaca dalam dari pintu ..... 32  
 Mengganti lampu oven ..... 33

**8 Pemecahan masalah 34**

## **1 Petunjuk dan peringatan penting untuk keselamatan dan lingkungan**

Bagian ini berisi petunjuk-petunjuk keselamatan yang akan membantu melindungi dari risiko cedera badan dan kerusakan barang. Apabila Anda tidak mengikuti petunjuk-petunjuk ini maka garansi produk tidak berlaku lagi.

### **Keselamatan umum**

- Perangkat ini dapat digunakan oleh anak-anak mulai dari umur 8 tahun ke atas dan orang-orang yang memiliki keterbatasan fisik, syaraf atau mental atau kurang berpengalaman atau tidak memiliki pengetahuan apabila mereka diawasi atau diberitahu cara penggunaan perangkat ini dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi.

Anak-anak tidak boleh bermain dengan perangkat ini.

Pembersihan dan pemeliharaan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.

- Perangkat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, syaraf atau mental, atau kurang berpengalaman dan memiliki

pengetahuan, kecuali diawasi atau diberi petunjuk.

Anak-anak harus diawasi dan dipastikan bahwa mereka tidak bermain dengan perangkat ini.

- Apabila produk diserahkan kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau tujuan penggunaan barang bekas, maka manual pengguna, label-label produk dan dokumen-dokumen terkait lainnya serta suku cadangnya harus juga diberikan.
- Jangan pernah meletakkan produk di atas lantai yang ditutupi dengan karpet. Jika tidak, kurangnya sirkulasi udara di bawah produk akan mengakibatkan komponen-komponen panas secara berlebihan. Hal ini akan mengakibatkan permasalahan pada produk Anda.
- Prosedur-prosedur pemasangan dan perbaikan harus selalu dilaksanakan oleh Teknisi Servis Resmi. Produsen tidak bertanggungjawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dilaksanakan oleh orang-orang yang tidak berwenang yang juga dapat membuat garansi menjadi tidak berlaku. Sebelum pemasangan,

baca petunjuk-petunjuk dengan seksama.

- Jangan menggunakan produk apabila produk cacat atau terlihat ada kerusakan.
- Pastikan bahwa tombol-tombol fungsi produk dimatikan setiap kali setelah selesai digunakan.

### Keselamatan saat bekerja dengan gas

- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem gas hanya boleh dilakukan oleh orang yang berwenang dan memenuhi syarat melaksanakannya yang memiliki sertifikat Keselamatan Gas.
- Sebelum pemasangan, pastikan bahwa kondisi-kondisi pendistribusian lokal (sifat gas dan tekanan gas) serta penyesuaian perangkat cocok.
- Perangkat ini tidak terhubung ke produk-produk pembakaran atau perangkat evakuasi. Perangkat harus dipasang dan dihubungkan sesuai dengan peraturan pemasangan yang berlaku saat ini. Perhatian khusus harus diberikan pada persyaratan ventilasi terkait ini; Lihat *Sebelum pemasangan, halaman 16*
- Penggunaan perangkat masak gas mengakibatkan timbulnya panas dan lembab di tempat dipasangnya perangkat ini. Pastikan bahwa di dapur juga terdapat ventilasi: jaga agar lobang-lobang ventilasi alam tetap terbuka atau pasang alat ventilasi mekanis (*mechanical extractor hood*). Penggunaan perangkat secara intensif dalam waktu lama mungkin memerlukan ventilasi tambahan, misalnya dengan meningkatkan tingkat ventiasi mekanis jika ada.
- Perangkat dan sistem gas harus diperiksa secara berkala agar berfungsi dengan baik. Regulator, selang dan klemnya harus diperiksa secara rutin dan diganti dalam jangka waktu yang disarankan oleh produsen atau jika diperlukan.
- Bersihkan *burner* gas secara rutin. Api gas harus berwarna biru dan merata.
- Produk ini harus digunakan di ruangan yang memiliki sensor Karbon Monoksida yang disesuaikan dan berfungsi dengan baik. Pastikan bahwa sensor Karbon Monoksida bekerja dengan baik dan sering dirawat. Sensor Karbon Monoksida harus dipasang minimal 2 meter dari produk.
- Pembakaran yang baik diperlukan dalam perangkat-perangkat gas. Apabila terjadi pembakaran yang tidak sempurna, Karbon Monoksida (CO) dapat terbentuk.

Karbon Monoksida adalah gas yang sangat beracun, tidak memiliki wana dan bau dan, yang memiliki dampak mematikan meskipun dalam dosis yang sedikit.

- Minta informasi dari penyedia gas setempat mengenai nomor telepon darurat gas dan langkah-langkah keselamatan apabila tercium gas.

### **Apa yang harus dilakukan ketika Anda mencium bau gas:**

- Jangan menyalakan api atau merokok. Jangan menggunakan tombol listrik apa pun (misalnya tombol lampu, bel pintu, dll.) Jangan menggunakan telepon kabel atau telepon seluler. Risiko ledakan dan keracunan!
- Buka pintu dan jendela.
- Matikan semua klep pada perangkat-perangkat gas dan meteran gas pada klep kontrol utama, kecuali ada di ruangan tertutup atau ruang bawah tanah.
- Periksa semua tabung dan sambungan untuk melihat kekencangannya. Jika Anda masih mencium bau gas, segera tinggalkan tempat Anda tersebut.
- Peringatkan para tetangga.
- Telepon pemadam kebakaran. Gunakan telepon di luar rumah.

- Jangan masuk kembali ke rumah Anda hingga rumah dinyatakan aman.

### **Keamanan kelistrikan**

- Apabila produk tidak berfungsi, produk tidak boleh digunakan kecuali telah diperbaiki oleh Teknisi Servis Resmi. Terdapat risiko sengatan listrik!
- Produk hanya boleh dihubungkan ke stop kontak yang dibumikan dengan tegangan dan perlindungan sebagaimana yang disebutkan dalam “Spesifikasi teknis”. Lakukan instalasi pembumian oleh teknisi listrik yang memenuhi syarat saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggungjawab atas setiap permasalahan yang timbul karena produk tidak dibumikan sesuai dengan peraturan setempat.
- Jangan pernah mencuci produk dengan menyeprotkan atau mengucurkan air terhadap produk! Terdapat risiko sengatan listrik!
- Produk harus diputuskan dari sumber listrik selama melaksanakan prosedur pemasangan, pemeliharaan, pembersihan dan perbaikan.
- Apabila kabel listrik untuk produk rusak, maka harus diganti dengan kabel listrik dari pembuat produk,

teknisi servisnya atau teknisi lain dengan kualifikasi yang sama guna menghindari bahaya.

- Perangkat harus dipasang sedemikian rupa sehingga sewaktu-waktu dapat diputuskan dari pasokan listrik utama. Pemisahan hubungan listrik harus dilakukan dengan menggunakan stop kontak yang dipasang pada instalasi listrik permanen, sesuai dengan peraturan konstruksi.
- Permukaan belakang oven panas saat digunakan. Pastikan bahwa sambungan gas/listrik tidak bersentuhan dengan permukaan belakang produk; jika tidak, sambungan listrik/gas tersebut dapat rusak.
- Jangan sampai kabel utama terjepit di antara pintu dan rangka oven dan jangan mengurai kabel di atas permukaan panas. Jika tidak, insulasi kabel dapat meleleh dan menyebabkan kebakaran sebagai akibat dari korsleting.
- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem listrik harus dilakukan oleh orang yang berwenang dan memenuhi syarat.
- Apabila terjadi kerusakan, matikan produk dan putuskan sambungan listrik dari sumber listrik utama. Untuk

melakukannya, matikan sekering di rumah.

- Pastikan *rating* sekering sesuai dengan produk.

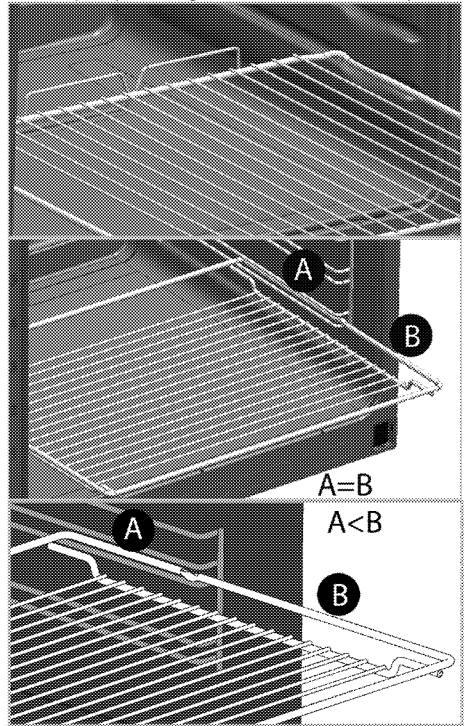
### Keamanan produk

- **PERINGATAN:** Perangkat dan komponen-komponennya yang dapat diakses akan panas selama penggunaan. Hati-hati jangan sampai menyentuh komponen-komponen yang panas. Jauhkan anak-anak kurang dari 8 tahun kecuali terus diawasi.
- Jangan pernah menggunakan produk apabila pikiran atau fisik Anda terganggu karena meminum alkohol dan/atau menggunakan obat-obatan terlarang.
- Hati-hati apabila Anda peralatan Anda digunakan untuk minuman beralkohol. Alkohol akan menguap pada suhu tinggi dan dapat mengakibatkan kebakaran karena dapat menyala jika bersentuhan dengan permukaan panas.
- **Bahaya Keracunan Makanan:** Jangan meninggalkan makanan tetap berada di oven selama lebih dari 1 jam sebelum atau setelah memasak. Hal tersebut dapat mengakibatkan keracunan makanan atau sakit.
- Jangan meletakkan bahan yang mudah terbakar dekat dengan

produk karena bagian sisi produk dapat menjadi panas selama digunakan.

- Selama penggunaan, perangkat akan menjadi panas. Hati-hati jangan sampai menyentuh bagian-bagian yang panas di dalam oven.
- Jaga semua lobang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan memanaskan kaleng timah dan toples kaca tertutup dalam oven. Tekanan yang akan terbentuk dalam kaleng timah dan toples kaca dapat mengakibatkan kaleng/toples meledak.
- Jangan meletakkan loyang, piringan atau aluminium foil langsung di atas dasar oven. Akumulasi panas dapat merusak dasar oven.
- Jangan menggunakan pembersih yang kasar atau penggaruk logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaannya, yang dapat mengakibatkan kacanya pecah.
- Jangan menggunakan pembersih uap untuk membersihkan perangkat karena dapat menyebabkan sengatan listrik.
- (Berbeda-beda tergantung model produk.)

Memasang rak kawat dan loyang pada rak sisi kawat dengan benar. Penting untuk memasang rak kawat dan/atau loyang pada rak sisi dengan benar. Geser rak kawat atau loyang di antara 2 rel dan pastikan seimbang sebelum menempatkan makanan di atasnya (Lihat gambar berikut ini).



- Jangan menggunakan produk apabila kaca pintu depan dilepaskan atau retak.
- Jangan menggunakan pegangan oven untuk menggantungkan handuk dengan tujuan mengeringkannya. Jangan menggantungkan handuk, sarung tangan, atau produk kain serupa



pada saat fungsi pemanggang dalam posisi pintu terbuka.

- Selalu gunakan sarung tangan tahan panas saat memasukkan atau mengeluarkan piring ke dalam/dari oven yang panas.
- Letakkan kertas panggang ke dalam panci masak atau di atas aksesoris oven (loyang, kawat pemanggang, dll.) bersama dengan makanan kemudian masukkan semuanya ke dalam oven yang sudah dipanaskan. Buang bagian kertas panggang berlebih yang keluar dari aksesoris atau panci untuk mencegah risiko bersentuhan dengan bagian-bagian pemanas oven. Jangan pernah menggunakan kertas panggang pada suhu operasi yang lebih tinggi dari nilai yang tercantum dalam kertas panggang tersebut. Jangan meletakkan kertas panggang langsung di atas dasar oven.
- PERINGATAN: Pastikan bahwa perangkat dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- Jangan menutup penutup atas sebelum kompor atau *burner* dingin. Seka penutup atas hingga kering sebelum membukanya guna

menghindari kebocoran air ke bagian belakang dan bagian dalam oven.

- Perangkat tidak boleh dipasang di belakang pintu dekoratif untuk menghindari panas berlebihan.
- Produk harus ditempatkan langsung di atas lantai. Produk tidak boleh ditempatkan di atas bantalan atau alas lain.
- PERINGATAN: Proses memasak lemak atau minyak pada hob dan tidak ditunggu dapat berbahaya dan mengakibatkan kebakaran. JANGAN PERNAH mencoba memadamkan api dengan air, tapi matikan perangkat kemudian tutupi api misalnya dengan penutup atau selimut api.
- PERHATIAN: Proses memasak harus diawasi. Proses memasak dalam jangka waktu yang singkat harus terus diawasi.
- PERINGATAN: Bahaya kebakaran: Jangan menyimpan item-item di atas permukaan tempat memasak.

Pencegahan dari kemungkinan risiko kebakaran!

- Pastikan semua sambungan listrik kuat dan kencang guna mencegah risiko timbulnya busur api.
- Jangan menggunakan kabel atau penyambung kabel yang rusak.

- Pastikan cairan atau embun tidak dapat masuk ke titik sambungan listrik.
- Untuk mencegah kebocoran gas pastikan bahwa sambungan gas dalam keadaan baik.

### **Penggunaan yang diinginkan**

- Produk ini dirancang untuk penggunaan rumah tangga. Penggunaan secara komersil akan membuat garansi tidak berlaku.
- Perangkat ini dibuat hanya untuk tujuan memasak. Perangkat ini tidak boleh digunakan untuk tujuan lain, misalnya memanaskan ruangan.
- Produk ini tidak boleh digunakan untuk memanaskan pinggan di bawah kisi-kisi pembakaran, mengeringkan handuk, lap pinggan, dll. Dengan menggantungkannya pada pegangan pintu oven. Produk ini juga tidak boleh digunakan untuk tujuan memanaskan ruangan.
- Produsen tidak bertanggungjawab atas setiap kerusakan yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak semestinya atau kesalahan penanganan.
- Oven dapat digunakan untuk mencairkan es, membakar dan memanggang makanan.

### **Keamanan untuk anak-anak**

- **PERINGATAN:** Bagian-bagian yang dapat diakses dapat menjadi panas pada saat digunakan. Jauhkan anak-anak kecil dari oven.
- Bahan-bahan kemasan dapat berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan bahan-bahan kemasan dari anak-anak. Buang semua bagian kemasan menurut standar lingkungan.
- Produk-produk listrik dan/atau gas berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan anak-anak dari produk saat digunakan dan jangan biarkan mereka bermain dengan produk.
- Sarana pelindung tambahan untuk mencegah kontak dengan pintu oven disediakan. Bagian ini harus dipasang apabila ada anak-anak kecil.
- Jangan meletakkan item apa pun di atas perangkat yang dapat diraih oleh anak-anak.
- Pada saat pintu oven terbuka, jangan meletakkan benda berat di atasnya dan jangan biarkan anak-anak duduk di atasnya. Oven dapat terguling atau engsel pintu dapat rusak.

## Membuang produk lama

### Kepatuhan terhadap Arahan dan Pembuangan Produk Limbah WEEE:



Produk ini mematuhi Arahan WEEE UE (2012/19/EU). Produk ini mencantumkan simbol penggolongan untuk peralatan listrik dan elektronik bekas (WEEE). Produk ini telah dibuat dengan komponen-komponen dan bahan-bahan bermutu tinggi yang dapat digunakan kembali dan cocok untuk daur ulang. Jangan membuang produk bekas bersama dengan sampah rumah tangga biasa dan sampah lainnya setelah masa gunanya berakhir. Bawa ke pusat penampungan untuk daur ulang peralatan listrik dan

elektronik. Konsultasikan dengan otoritas setempat untuk mengetahui pusat-pusat penampungan ini.

### Kepatuhan terhadap Arahan RoHS:

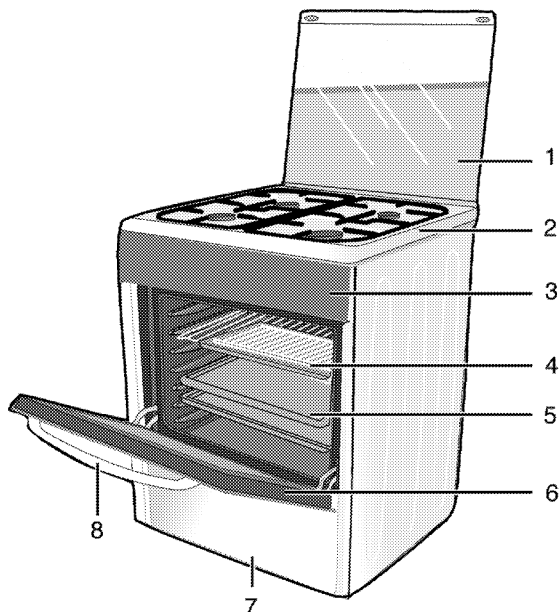
Produk yang telah Anda beli memenuhi Arahan RoHS UE (2011/65/EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang disebutkan dalam Arahan tersebut.

### Informasi kemasan

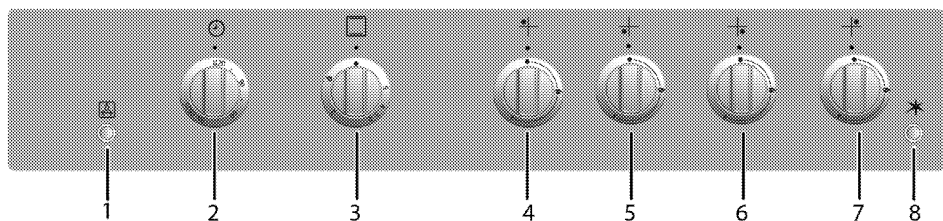
- Bahan-bahan kemasan produk terbuat dari bahan-bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kita. Jangan membuang bahan kemasan bersama dengan limbah rumah tangga atau limbah lainnya. Bawa ke titik-titik pengumpulan bahan kemasan yang disediakan khusus oleh otoritas setempat.

## 2 Informasi Umum

### Ulasan Singkat



- |   |                      |   |              |
|---|----------------------|---|--------------|
| 1 | Tutup atas           | 5 | Loyang       |
| 2 | <i>Burner plate</i>  | 6 | Pintu depan  |
| 3 | <i>Control panel</i> | 7 | Bagian bawah |
| 4 | Rak kawat            | 8 | Pegangan     |



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Tombol Lampu dan <i>Turnspit</i>    |
| 2 | Timer mekanis                       |
| 3 | <i>Knob oven</i>                    |
| 4 | <i>Burner Normal Kiri Belakang</i>  |
| 5 | <i>Wok burner Kiri Depan</i>        |
| 6 | <i>Burner tambahan Kanan depan</i>  |
| 7 | <i>Burner normal Kanan belakang</i> |
| 8 | Tombol penyalaan                    |

## Isi kemasan

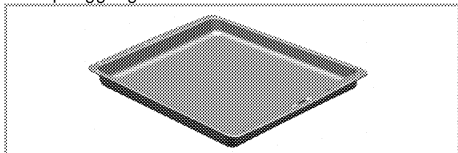


Aksesoris yang diberikan dapat berbeda tergantung pada model produk. Tidak semua aksesoris yang dijelaskan dalam manual pengguna ada pada produk anda.

### 1. Manual pengguna

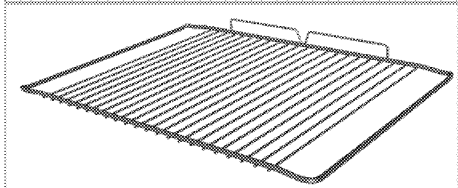
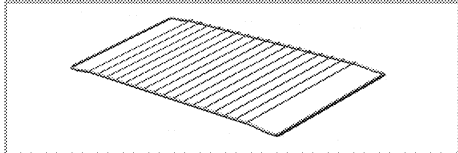
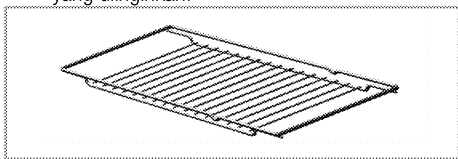
### 2. Loyang oven

Digunakan untuk kue, makanan beku dan daging panggang ukuran besar.



### 3. Rak kawat

Digunakan untuk memanggang dan untuk meletakkan makanan untuk *baking*, *roasting* atau *grilling* dalam piringan *casserole* pada rak yang diinginkan.

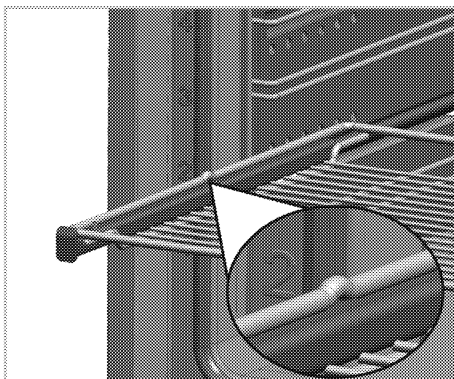
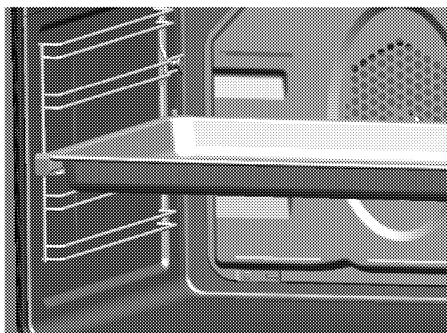


### 4. Memasang rak kawat dan loyang pada rak sisi dengan benar

(Fitur ini adalah pilihan. Fitur ini bisa saja terdapat pada produk Anda.)

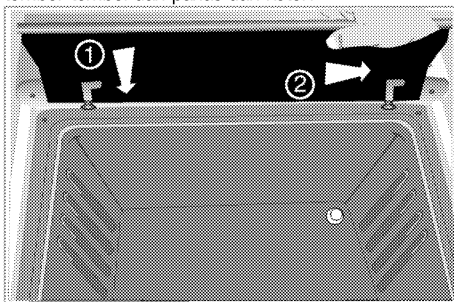
Rak sisi memungkinkan Anda dapat memasang dan mengeluarkan loyang dan rak kawat dengan mudah.

Saat menggunakan loyang dan rak kawat dengan rak sisi, pastikan pin pada bagian belakang rak sisi tegak lurus terhadap ujung rak kawat dan loyang.



### 5. Lapisan pelindung Knob

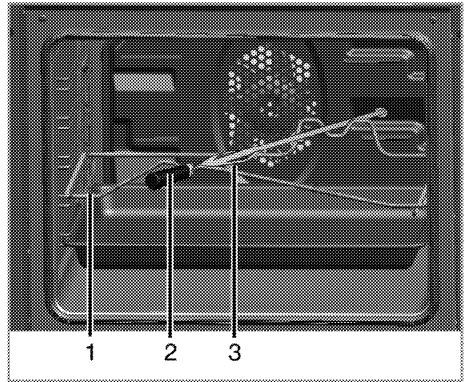
Digunakan untuk memanggang dengan pintu oven terbuka. Melindungi *control panel* dan tombol-tombol dari panas dan kotor.



## 6. *Rotisserie chicken*

Digunakan untuk memanggang daging sapi, ayam dan ikan dengan merata pada semua sisinya.

- Pasang makanan yang akan dipanggang pada *turnspit* dengan garpu.
- Pasang rangka *turnspit* pada oven dengan menyelaraskannya dengan *turnspit driver*.
- Masukkan ujung tajam *turnspit* ke dalam *turnspit driver* dan pasang *turnspit* pada rangka *turnspit*.
- Lepaskan *spit handle* saat memanggang.



1 Rangka *turnspit*

2 *Handle* plastik\*

3 Garpu

\* (Berbeda-beda tergantung model produk.)

## Spesifikasi teknis

UMUM	
Ukuran luar (tinggi/panjang/lebar)	850 mm/600 mm/600 mm
Tegangan/frekuensi	220-240 V ~ 50/60 Hz
Sekering	16 A
Jenis/bagian kabel	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Jenis/tekanan gas	LPG G 30/28-30 mbar
Total konsumsi gas	10,8 kW
Mengganti jenis gas / tekanan <sup>S</sup>	NG G 20/20 mbar
– pilihan	
HOB	
<i>Burner</i>	
Kiri belakang	<b><i>Burner normal</i></b>
Daya	2 kW
Kiri depan	<b><i>Wok burner</i></b>
Daya	3,3 kW
Kanan depan	<b><i>Burner tambahan</i></b>
Daya	1 kW
Kanan belakang	<b><i>Burner normal</i></b>
Daya	2 kW
OVEN/GRILL	
Oven utama	<b>Oven gas</b>
Lampu dalam	15 – 25 W
Konsumsi daya <i>Grill</i>	2,5 kW
Konsumsi gas oven	2,5 kW



Spesifikasi teknis dapat berubah tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk meningkatkan mutu produk.



Angka-angka dalam manual ini hanya skema dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.



Nilai-nilai yang disebutkan pada label-label produk atau dalam dokumen yang disertakan didapatkan berdasarkan kondisi-kondisi laboratorium sesuai dengan standar-standar terkait. Tergantung pada kondisi-kondisi operasional dan lingkungan produk, nilai-nilai ini bisa saja berbeda.

### Tabel *Injector*

Posisi zona <i>hob</i>	2 kW	3,3 kW	1 kW	2 kW
Jenis gas / Tekanan gas	Kiri belakang	Kiri depan	Kanan depan	Kanan belakang
G 20/20 mbar	103	140	72	103
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72
Jenis gas / Tekanan gas	Oven gas		<i>Grill</i>	
G 20/20 mbar	116		115	
G 30/28-30 mbar	77		73	

### 3 Pemasangan

Produk harus dipasang oleh orang yang memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang berlaku. Produsen tidak bertanggungjawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur-prosedur yang dilakukan oleh orang yang tidak berwenang dan juga dapat mengakibatkan garansi menjadi tidak berlaku.



Persiapan lokasi dan instalasi listrik dan gas untuk produk merupakan tanggung jawab konsumen.



#### BAHAYA:

Produk harus dipasang sesuai dengan semua peraturan gas dan/atau listrik setempat.



#### BAHAYA:

Sebelum pemasangan, lihat apakah terdapat cacat pada produk. Jika ya, jangan lanjutkan pemasangan.

Produk yang rusak dapat menimbulkan bahaya bagi keselamatan Anda.

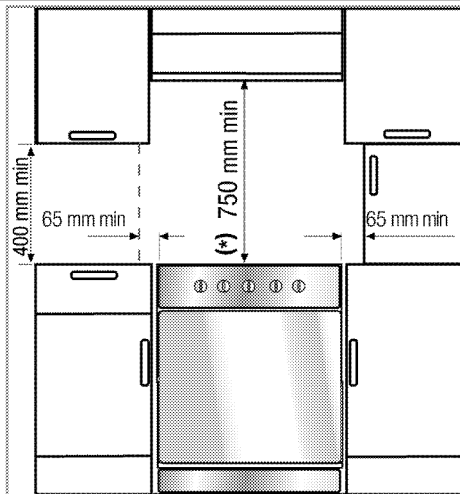
#### Sebelum pemasangan

Pastikan bahwa celah udara yang dibutuhkan di bawah perangkat tetap terjaga, kami sarankan perangkat ini dipasang di atas permukaan yang stabil dan kaki perangkat ini tidak masuk ke dalam karpet atau lantai yang lunak.

Lantai dapur harus dapat menopang bobot perangkat dan beban tambahan dari alat masak dan alat panggang serta makanan.

Apabila diletakkan di atas alas, langkah-langkah harus dilakukan untuk mencegah perangkat tergelincir dari alas tersebut.

Perangkat tidak boleh dipasang di belakang pintu dekoratif guna mencegah panas berlebihan.



- Perangkat dapat diletakkan dengan lemari berada di salah satu sisinya namun harus diberi jarak minimal 400mm di atas permukaan kompor dan celah pinggir 65mm di antara perangkat dan dinding, partisi atau lemari yang tinggi.
- Perangkat juga dapat digunakan dengan posisi tegak lurus. Dengan jarak minimal 750 mm di atas permukaan *hob*.
- (\*) Apabila *cooker hood* akan dipasang di atas *cooker*, lihat petunjuk-petunjuk dari produsen *cooker hood* mengenai ketinggian instalasi (min 650 mm).
- Perangkat sesuai untuk kelas perangkat 1, yaitu perangkat dapat ditempatkan dengan sisi belakang dan **satu** sisi menghadap dinding dapur, furnitur atau peralatan dapur dengan segala ukuran. Sisi **lainnya** dapat menghadap furnitur atau peralatan dapur yang memiliki ukuran yang sama atau lebih kecil.
- Furnitur apa pun yang ada di sebelah perangkat harus tahan panas (minimal 100 °C).



#### Hanya LPG

Jangan memasang perangkat ini di sebuah ruangan bawah tanah kecuali oven sejajar dengan permukaan tanah pada salah satu sisinya.

Kegagalan untuk memasang perangkat dengan benar merupakan hal yang berbahaya dan dapat menimbulkan tuntutan hukum.



## Ventilasi ruangan

Semua ruangan harus memiliki jendela yang dapat dibuka, atau fasilitas serupa, dan beberapa ruangan juga akan memerlukan ventilasi permanen. Udara untuk pembakaran diambil dari udara dalam ruangan dan gas buang dikeluarkan langsung ke ruangan. Ventilasi yang baik penting sekali untuk pengoperasian perangkat Anda dengan aman.

### Ruangan dengan pintu dan/atau jendela yang terbuka langsung ke lingkungan luar

Pintu dan/atau jendela yang terbuka langsung ke lingkungan luar harus memiliki bukaan ventilasi total dengan ukuran-ukuran yang disebutkan dalam tabel di bawah ini yang dibuat berdasarkan total daya gas perangkat (konsumsi total daya gas perangkat ditunjukkan dalam tabel spesifikasi teknis manual pengguna ini). Apabila pintu dan/atau jendela tidak memiliki pembukaan total yang sesuai dengan total konsumsi gas dari perangkat sebagaimana yang disebutkan dalam tabel di bawah, maka harus ada pembukaan ventilasi permanen tambahan di ruangan tersebut guna memastikan bahwa total kebutuhan ventilasi minimal untuk total konsumsi gas perangkat terpenuhi. Pembukaan ventilasi permanen dapat meliputi pembukaan untuk bata berlobang yang ada, ukuran pembukaan saluran *extraction hood*, dll.

Total konsumsi gas (kW)	Pembukaan ventilasi minimal (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Ruangan yang tidak memiliki pintu dan/atau jendela yang tidak dapat dibuka langsung ke lingkungan luar

Apabila ruangan tempat perangkat dipasang tidak memiliki pintu dan/atau jendela yang dapat dibuka langsung ke lingkungan luar, maka produk-produk lain harus dicari sehingga memberikan pembukaan ventilasi permanen yang tidak dapat disesuaikan dan tidak dapat ditutup sehingga memenuhi persyaratan total pembukaan ventilasi minimal untuk total konsumsi gas perangkat sebagaimana yang tercantum

dalam tabel di atas. Selain itu, saran peraturan bangunan yang tepat harus diikuti.

Apabila suatu ruangan atau ruang internal berisi lebih dari satu perangkat gas, area ventilasi tambahan harus disediakan di atas peralatan dengan mempertimbangkan tabel di atas. Ukuran dari area ventilasi tambahan harus sesuai dengan peraturan perangkat-perangkat gas lain.

Harus ada celah minimal 10mm pada pinggiran bawah pintu yang terbuka ke lingkungan dalam di ruangan di mana perangkat dipasang. Anda harus memastikan bahwa item-item seperti karpet dan alas penutup lantai lainnya, dll., tidak mempengaruhi celah tersebut pada saat pintu ditutup.

*Cooker* dapat ditempatkan di dapur, dapur dengan meja makan atau dapur yang menyatu dengan ruang duduk dan tempat tidur, namun bukan ruangan yang terdapat kamar mandi atau *shower*. *Cooker* tidak boleh dipasang di ruang yang terdapat tempat duduk dan tempat tidur dengan ukuran kurang dari 20m<sup>3</sup>. Jangan memasang perangkat ini di ruangan bawah tanah kecuali salah satu sisi ruangan rata dengan tanah.

## Pemasangan dan penghubungan

Produk hanya dapat dipasang dan dihubungkan sesuai dengan aturan perundang-undangan tentang instalasi.



Jangan memasang produk di sebelah lemari es atau *freezer*. Panas yang dipancarkan oleh produk akan meningkatkan konsumsi daya perangkat pendingin tersebut.

- Pengangkutan produk setidaknya dilakukan oleh dua orang.
- Produk harus ditempatkan langsung di atas lantai. Produk tidak boleh ditempatkan di atas alas atau bantalan.



Jangan menggunakan pintu dan/atau pegangan pada saat mengangkut atau memindahkan produk. Karena dapat mengakibatkan pintu, pegangan atau engselnya rusak.

## Sambungan listrik

Hubungkan produk ke stop kontak yang dibumikan dan dilindungi dengan pemutus sirkuit kecil dengan kapasitas memadai sebagaimana yang tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Instalasi pembumian harus dilakukan oleh teknisi listrik yang memenuhi syarat apabila menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggungjawab atas kerusakan apa pun yang timbul akibat dari penggunaan produk tanpa instalasi pembumian yang sesuai dengan peraturan setempat.

**BAHAYA:**

Produk harus dihubungkan ke pasokan listrik utama hanya oleh orang yang berwenang dan memenuhi syarat. Periode garansi produk hanya dimulai setelah pemasangan dengan cara yang benar. Produsen tidak bertanggungjawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur-prosedur yang dilakukan oleh orang yang tidak berwenang.

**BAHAYA:**

Kabel listrik tidak boleh terjepit, tertekuk atau tertindih atau bersentuhan dengan bagian-bagian yang panas dari produk. Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh teknisi listrik yang memenuhi syarat. Jika tidak, terdapat risiko sengatan listrik, korsleting atau kebakaran!

Data pasokan listrik utama harus sesuai dengan data yang tercantum pada label jenis dari produk. Plat *rating* akan terlihat pada saat pintu atau tutup bawah dibuka atau berada di permukaan bagian belakang dari unit tergantung pada jenis unit.

Kabel listrik produk Anda harus memenuhi nilai-nilai yang tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis".

**BAHAYA:**

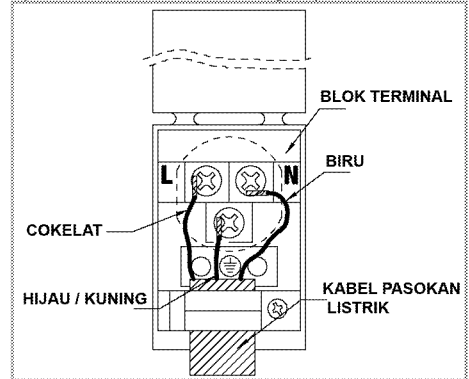
Sebelum memulai pekerjaan apa pun pada instalasi listrik, putuskan sambungan listrik ke produk dari pasokan listrik utama. Terdapat risiko sengatan listrik!

**Menghubungkan kabel listrik**

Saat melakukan pekerjaan kabel, Anda harus menerapkan peraturan kelistrikan tingkat nasional/daerah dan harus menggunakan stop kontak serta steker yang baik untuk oven. Apabila limit daya produk berada di luar kemampuan beban arus dari steker dan stop kontak, maka produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik permanen secara langsung tanpa menggunakan steker dan stop kontak.

1. Apabila tidak dimungkinkan untuk memutus semua kutub dalam satu daya, unit pemutus dengan celah minimal 3 mm (sekering, *line safety switch*, kontaktor) harus dihubungkan dan semua kutub unit pemutus tersebut harus berada di sebelah (bukan di atas) produk sesuai dengan arahan IEE. Apabila anda tidak mematuhi instruksi ini maka dapat mengakibatkan permasalahan operasional dan garansi produk tidak berlaku lagi.

Perlindungan tambahan dengan sebuah pemutus sirkuit arus sisa disarankan.

**Apabila kabel disertakan dengan produk:**

2. Untuk sambungan fasa tunggal, hubungkan sesuai petunjuk di bawah ini:

- Kabel coklat = L (Fasa)
- Kabel biru = N (Netral)
- Kabel hijau /kuning = (E) (Pembumian)

**Sambungan Gas****BAHAYA:**

Produk dapat dihubungkan ke sistem pasokan gas hanya oleh orang yang berwenang dan memenuhi syarat atau teknisi berizin. Risiko ledakan atau keracunan karena perbaikan yang tidak dilakukan secara profesional! Produsen tidak bertanggungjawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur-prosedur yang dilakukan oleh orang yang tidak berwenang atau tidak memiliki izin.

**BAHAYA:**

Sebelum memulai pekerjaan apa pun pada pemasangan gas, putuskan pasokan gas. Terdapat risiko ledakan!

- Kondisi-kondisi dan nilai-nilai penyesuaian gas tercantum pada label (atau label jenis ion).



Produk Anda dirancang untuk menggunakan elpiji (LPG).

**Menghubungkan selang gas**

- Sambungkan produk Anda sedemikian rupa sehingga dekat ke sambungan gas dan tidak akan ada kebocoran gas.
- Selang plastik yang digunakan tidak boleh lebih dari 125 cm.
- Pasang klem pada selang. Rendam salah satu sisi selang (dengan diameter dalam 15 mm)

dengan air mendidih selama satu menit untuk membuatnya lembek.

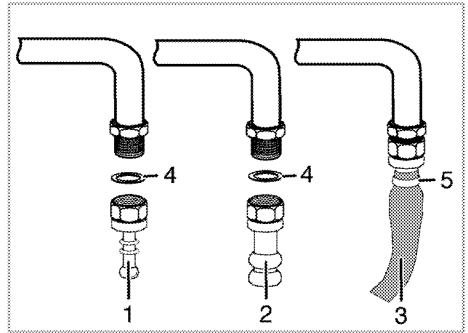
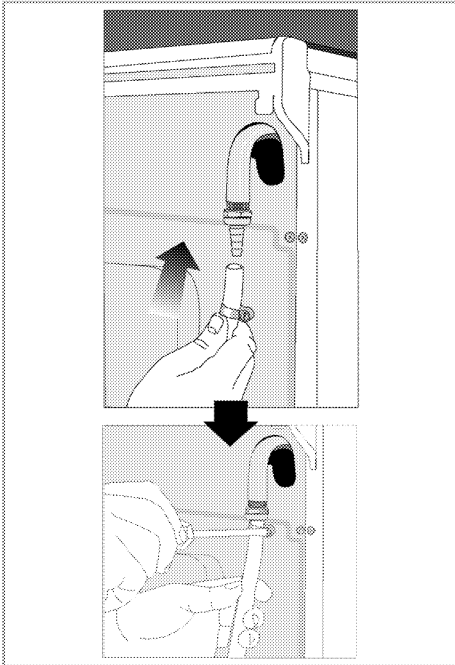
- Kemudian, masukkan ujung selang yang sudah dilembekkan tersebut sepenuhnya ke ujung selang yang meruncing dari produk Anda. Akhirnya, kencangkan klem dengan kuat menggunakan obeng.
- Ulangi prosedur yang sama untuk ujung yang lain dari selang tersebut dan selesaikan prosedur penyambungan tabung gas.
- Jangan lupa memeriksa kebocoran gas.



**BAHAYA:**

Risiko ledakan dan kebakaran!  
Jangan menyimpan tabung LPG di rumah.

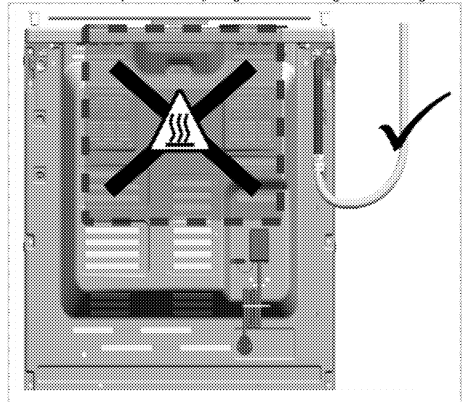
- Jika Anda selanjutnya ingin menggunakan produk Anda dengan jenis gas yang berbeda, Anda harus mengkonsultasikannya dengan Teknisi Servis Resmi untuk prosedur konversi terkait.



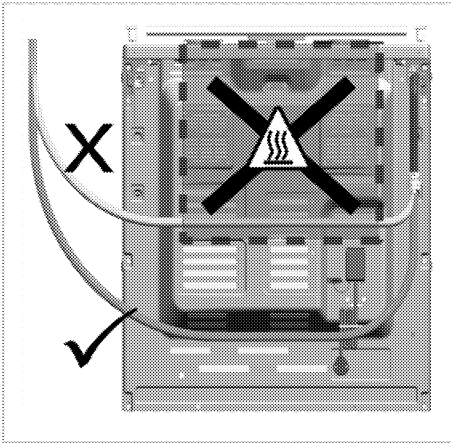
- 1 Ujung selang - LPG
- 2 Ujung selang - NG
- 3 Selang pengaman
- 4 O-ring (*gasket*)
- 5 Klem

Jika produk Anda hanya memiliki satu *outlet gas*;

- Sebelum menyambungkan selang gas, pastikan *outlet* selang gas di bagian belakang produk berada pada sisi yang sama dengan tabung LPG.

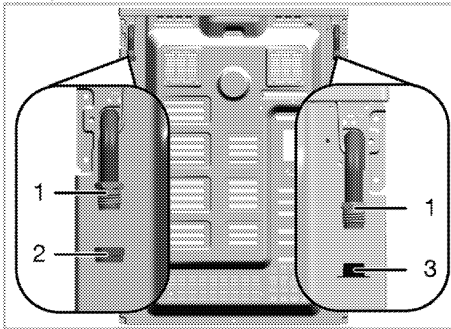


- Jika *outlet* selang gas dan tabung LPG tidak berhadapan pada sisi yang sama, pastikan selang tidak melintang melalui daerah yang panas ketika selang disambungkan.



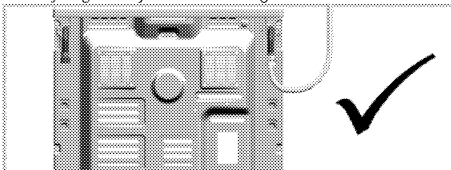
Jika produk Anda memiliki dua *outlet* gas;

- Salah satu *outlet* ditutup *blind plug* dan satunya ditutup dengan *plastic plug*. Lokasi *blind plug* dan *plastic plug* bisa berbeda tergantung pada produk.

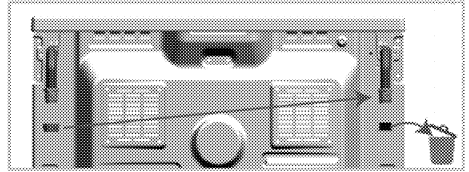


- 1 *Outlet* selang gas
- 2 *Blind plug*
- 3 *Plastic plug*

- Sebelum penyambungan gas, pastikan tabung LPG and dan *outlet* selang gas produk yang akan disambungkan ke gas berada pada sisi yang sama.
- Jika tabung LPG dan *outlet* selang gas yang disegel dengan *plastic plug* berhadapan pada sisi yang sama, pastikan sambungan gas seperti yang ditunjukkan dalam gambar di bawah.



- Jika tabung LPG dan selang gas yang disegel dengan *blind plug* berhadapan pada sisi yang sama, lepas dan buang *plastic plug*. Lepas *blind plug* dan tutup *outlet* selang gas di tempat yang tidak akan dilakukan penyambungan gas dengan gasket sil baru (belum digunakan).



- Lakukan penyambungan gas seperti yang ditunjukkan pada gambar di bawah di *outlet* selang gas di dekat tabung LPG.



**Risiko kebakaran:**

Jika Anda tidak melakukan penyambungan sesuai dengan petunjuk di bawah, akan ada risiko kebocoran dan kebakaran. **Perusahaan kami tidak dapat dimintai pertanggungjawaban atas kerugian yang diakibatkan risiko ini.**

- Sambungan gas harus dilakukan hanya oleh penyedia layanan resmi.
- Sambungan gas produk harus dipastikan dilakukan melalui *outlet* selang gas di dekat tabung LPG.
- *Plastic plug* harus dilepas, dan *outlet* selang gas yang tidak digunakan harus disegel dengan *blind plug*.
- Ketika menutup *outlet* selang gas yang tidak akan digunakan, Anda harus memastikan menggunakan gasket sil baru yang belum digunakan.



**BAHAYA:**

*Outlet* selang gas fleksibel harus digunakan disambungkan dengan suatu cara sehingga selang tersebut tidak bersentuhan dengan bagian-bagian yang bergerak di sekitarnya sehingga tidak tersangkut ketika bagian yang bergerak sedang bergerak. (misal laci). Selain itu, *outlet* selang ini jangan diletakkan di ruang yang mungkin mengakibatkan *outlet* selang ini terhimpit.

**BAHAYA:**

Selang gas tidak boleh diklem, ditekuk atau tersangkut, atau bersentuhan dengan bagian yang panas pada produk.  
Ada risiko ledakan akibat kerusakan selang gas.

**Pemeriksaan kebocoran di titik sambungan**

- Pastikan semua kenop pada produk dimatikan. Pastikan pasokan gas terbuka. Siapkan busa sabun dan oleskan di titik sambungan selang untuk kontrol kebocoran gas.
- Bagian yang terkena busa sabun akan berbuih jika terdapat kebocoran gas. Dalam hal ini, periksa lagi sambungan gas.
- Jika produk Anda memiliki dua outlet selang gas, pastikan outlet gas yang belum digunakan ditutup dengan *blind plug*. Siapkan busa sabun dan oleskan di titik sambungan *blind plug* untuk memeriksa kebocoran gas. Bagian yang terkena busa sabun akan berbuih jika terdapat kebocoran gas. Dalam hal ini, periksa lagi sambungan gas.
- Sebagai ganti sabun, Anda dapat menggunakan *spray* (semprotan) yang tersedia secara komersial untuk memeriksa kebocoran gas.



Jangan pernah menggunakan korek api atau geretan api untuk melakukan pemeriksaan kebocoran gas.

**BAHAYA:**

Selang gas tidak boleh terjepit, tertekuk atau tertindih atau bersentuhan dengan bagian-bagian yang panas dari produk.  
Terdapat risiko ledakan karena selang gas yang rusak.

- Dorong produk ke arah dinding dapur.
- **Mengatur kaki oven**  
Getaran selama penggunaan dapat mengakibatkan alat masak bergeser. Keadaan berbahaya ini dapat dihindari apabila produk ditempatkan di atas permukaan yang rata dan seimbang.  
Untuk keselamatan Anda sendiri silahkan pastikan produk rata dengan menyesuaikan keempat kaki pada bagian bawah dengan memutarinya ke arah kiri atau kanan dan selaraskan kerataan dengan lemari atas.

**Pemeriksaan akhir**

1. Sambungkan kembali produk ke pasokan listrik utama.
2. Buka pasokan gas.
3. Periksa pemasangan gas apakah kencang dan kuat.

4. Nyalakan *burner* dan periksa nyala api.

Api harus berwarna biru dan merata. Apabila api berwarna kekuning-kuningan, periksa apakah tutup *burner* terpasang dengan kuat, atau bersihkan *burner*.

**Konversi gas****BAHAYA:**

Sebelum memulai pekerjaan apa pun pada instalasi gas, putuskan sambungan pasokan gas.  
Terdapat risiko ledakan!

Untuk mengubah jenis gas perangkat Anda, ubah semua *injector* dan lakukan pengaturan api untuk semua klep dengan posisi laju aliran yang dikurangi.

**Penggantian injector untuk burner**

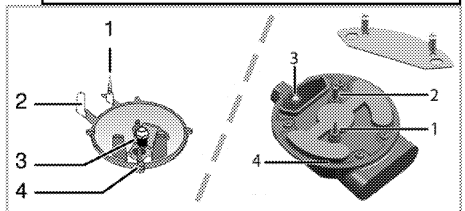
1. Lepaskan tutup *burner* dan badan *burner*.
2. Lepaskan *injector* dengan memutarinya berlawanan arah jarum jam.
3. Pasang *injector* baru.
4. Periksa semua sambungan apakah kuat dan kencang.



Posisi *Injector* ditandai pada kemasannya atau tabel *injector* pada halaman 15 dapat dijadikan rujukan.



((Berbeda-beda tergantung model produk.))  
Pada beberapa *hob burner*, *injector* ditutup dengan lempengan logam. Penutup logam ini harus dilepaskan untuk mengganti *injector*.



1. Alat *flame failure* (model menyatu)
2. Busi
3. *Injector*
4. *Burner*



Kecuali terjadi keadaan yang tidak normal, jangan mencoba melepaskan kran *burner* gas. Anda harus memanggil seorang Teknisi Servis Resmi atau teknisi berizin jika harus mengganti kran.

## Mengurangi laju aliran gas untuk kran *hob*

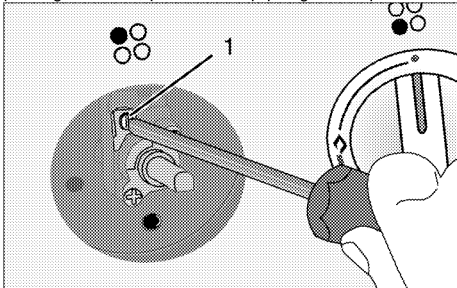
1. Nyalakan *burner* yang akan disesuaikan dan putar *knob* ke posisi untuk mengurangi nyala.
2. Lepaskan *knob* dari kran gas.
3. Gunakan obeng dengan ukuran yang tepat untuk menyesuaikan sekrup pengatur laju aliran.

Untuk LPG (Butana - Propana) putar sekrup searah jarum jam. Untuk gas alam, Anda harus memutar sekrup **berlawanan arah jarum jam** satu kali.

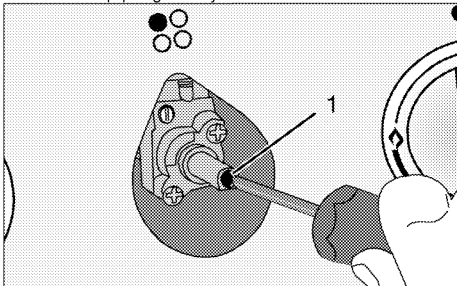
» tinggi normal api dengan posisi yang dikurangi seharusnya 6-7 mm.

4. Apabila api lebih tinggi dibanding posisi yang diinginkan, putar sekrup searah jarum jam. Apabila tinggi api lebih pendek putar berlawanan arah jarum jam.
5. Untuk pengecekan terakhir, nyalakan *burner* ke nyala api besar dan kurangi nyalanya dan periksa apakah api hidup atau mati.

Tergantung dari jenis kran gas yang digunakan dalam perangkat Anda, posisi sekrup pengatur dapat berbeda.



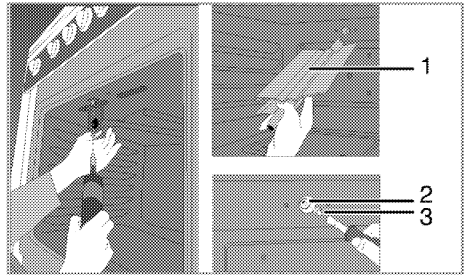
1 Sekrup pengatur laju aliran



1 Sekrup pengatur laju aliran

## Penggantian *injector* untuk *grill*

1. Buka pintu depan.
2. Buka sekrup *grill burner*.
3. Tarik *grill burner* (1) dengan perlahan-lahan untuk melepaskannya dari pengait(-pengait)nya pada sisi belakang yang terhubung dengannya.
4. Buka *injector* dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam.
5. Pasa *injector* baru.



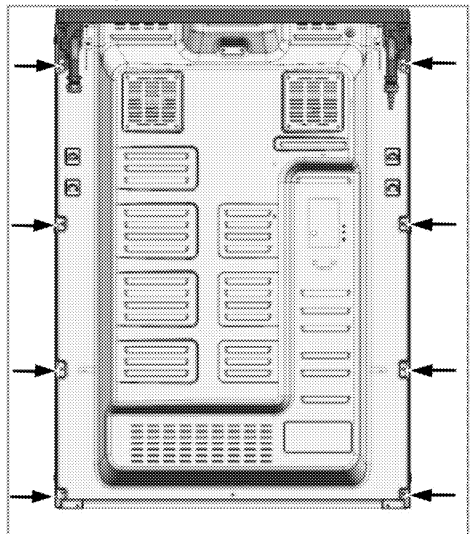
1 *Grill burner*

2 *Injector holder*

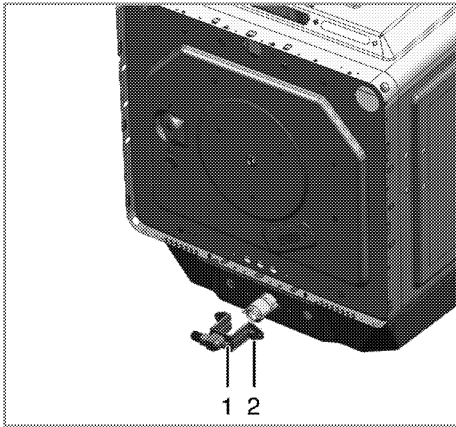
3 *Injector*

## Penggantian *injector* untuk oven

1. Buka sekrup-sekrup pengencang dari dinding belakang.



2. Buka 2 sekrup (2) *injector holder* (1).

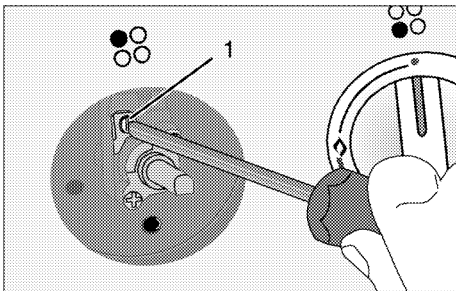


- 1 *Injector holder*
- 2 Sekrup
3. Tarik *injector holder*.
4. Buka *injector* dengan memutarinya berlawanan arah jarum jam.
5. Pasang *injector* baru.

### Mengurangi laju aliran gas oven

Agar oven berfungsi dengan baik, penting sekali untuk memeriksa kembali pengaturan *by-pass*. Agar keamanan bagi pengguna optimal, maka operasi-operasi ini harus dilakukan dengan hati-hati.

1. Nyalakan *burner* yang akan disesuaikan dan putar *knob* ke nyala api besar.
2. Tutup pintu oven dan tunggu 10 sampai 15 menit hingga oven siap disesuaikan.
3. Lepaskan *knob*
4. Setelah 15 menit, atur oven hingga nyala api terkecil.



5. Atur hingga tinggi api 2 hingga 3 mm dengan menggunakan sekrup 1 pada kran oven. Putar searah jarum jam maka nyala api akan mengecil, putar berlawanan arah jarum jam untuk membesarkan nyala api.

**i** Apabila laju aliran gas oven tidak dapat diatur dengan melepaskan *knob*, silahkan lepaskan bagian oven yang perlu dilepaskan (*control panel, burner plate, dll.*) kemudian atur laju aliran gas oven.

**i** Apabila suhu oven naik secara tidak disengaja, matikan oven dan hubungi Teknisi Servis Resmi atau teknisi berizin untuk memperbaiki termostat.

**i** Apabila jenis gas dari unit diganti, maka plat *rating* yang menunjukkan jenis gas unit harus diganti juga.

### Butana/propana

Kencangkan sekrup dengan memutarinya searah jarum jam hingga mentok.

### Gas alam

Longgarkan sekrup 1/2 putaran



### Pengangkutan di lain waktu

- Simpan karton asli kemasan produk dan masukkan produk ke dalamnya apabila Anda ingin mengangkut produk. Ikuti petunjuk-petunjuk pada karton. Apabila karton asli tersebut tidak ada, kemas produk dengan *bubble wrap* atau kardus tebal dan segel dengan menggunakan selotip dengan kencang.
- Untuk mencegah kawat pemanggang dan loyang di dalam oven merusak pintu oven, pasang selebar kardus pada bagian dalam pintu oven sehingga menghalanginya dari bersentuhan dengan loyang. Pasang selotip pada pintu oven hingga dinding sisi.
- Amankan tutup dan dudukan panci dengan tape pelekat.
- Jangan menggunakan pintu atau pegangan untuk mengangkat atau memindahkan produk.

**i** Jangan meletakkan benda apa pun di atas produk dan Anda harus memindahkannya dengan posisi tegak.

**i** Periksa fisik luar produk Anda apakah ada kerusakan yang mungkin terjadi selama pengangkutan.

## 4 Persiapan

### Tips untuk menghemat energi

Informasi berikut ini akan membantu Anda dalam menggunakan perangkat Anda agar ramah lingkungan, dan hemat energi:

- Gunakan alat masak berwarna gelap atau memiliki lapisan enamel, dalam oven karena pancaran panas akan lebih baik.
- Saat Anda memasak, lakukan pemanasan terlebih dulu apabila disarankan dalam manual pengguna atau petunjuk-petunjuk memasak.
- Jangan membuka pintu oven terlalu sering pada saat Anda memasak.
- Cobalah memasak dengan menggunakan lebih dari satu piringan di oven pada saat yang sama jika dimungkinkan. Anda dapat memasak dengan memasukkan dua panci masak ke rak kawat.
- Lakukan proses memasak dengan memasukkan lebih dari satu piringan secara bergiliran. Karena oven sudah panas.
- Lumurkan makanan beku sebelum memasaknya.
- Gunakan panci/wajan dengan penutup untuk memasak. Jika tidak memiliki penutup, konsumsi energi dapat habis empat kali lipat.
- Pilih *burner* yang sesuai dengan ukuran dasar panci yang akan digunakan. Selalu pilih ukuran panci yang benar untuk makanan Anda. Panci yang lebih besar memerlukan energi yang lebih banyak.

### Penggunaan awal

#### Membersihkan perangkat untuk pertama kalinya



Permukaan dapat rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.

Jangan menggunakan deterjen yang terlalu keras, serbuk/krim pembersih atau benda tajam apa pun selama melakukan pembersihan.

Jangan menggunakan alat pembersih yang keras dan kasar atau penggaruk logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaannya, yang dapat mengakibatkan kaca pecah.

1. Lepaskan semua bahan kemasan.

2. Seka permukaan perangkat dengan kain basah atau spon dan keringkan dengan kain.

#### Pemanasan awal

Panaskan produk selama sekitar 30 menit kemudian matikan. Sehingga, sisa-sisa atau laporan produksi akan terbakar dan terbuang.



#### PERINGATAN

Permukaan panas dapat mengakibatkan luka bakar!

Produk bisa saja dalam keadaan panas saat digunakan. Jangan pernah menyentuh *burner*, bagian dalam oven, *heater* yang panas, dll. Jauhkan anak-anak dari perangkat. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat memasukkan atau mengeluarkan piringan ke dalam/dari oven yang panas.

#### Oven gas

1. Keluarkan semua loyang dan kawat pemanggang dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih nyala api paling besar; lihat *Bagaimana cara menggunakan oven gas, halaman Error! Bookmark not defined.*
4. Operasikan oven sekitar 30 menit.
5. Matikan oven Anda; Lihat *Bagaimana cara menggunakan oven gas, halaman Error! Bookmark not defined.*

#### Oven grill

1. Keluarkan semua loyang bakar dan kawat pemanggang dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih nyala api paling besar dari oven *grill*; lihat *Bagaimana cara menggunakan grill gas, halaman Error! Bookmark not defined.*
4. Operasikan oven sekitar 30 menit.



Asap dan bau dapat keluar selama dua jam selama pengoperasian awal. Ini normal.

Pastikan bahwa ruangan memiliki ventilasi yang baik untuk menghilangkan asap dan bau. Hindari menghirup langsung asap dan bau yang dikeluarkan.



## 5 Bagaimana cara menggunakan hob

### Umum informasi mengenai memasak



Jangan pernah mengisi panci dengan minyak lebih dari sepertiga volumenya. Jangan mengoperasikan *hob* tanpa diawasi pada saat memanaskan minyak. Minyak yang terlalu panas dapat menimbulkan risiko kebakaran.

#### Jangan pernah mencoba

#### memadamkan api dengan air!

Apabila minyak terbakar, tutup dengan selimut api atau kain basah. Matikan *hob* apabila aman untuk melakukannya dan hubungi pemadam kebakaran.

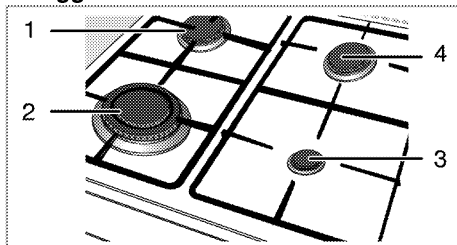
- Sebelum menggoreng makanan, selalu keringkan dengan baik dan perlahan-lahan masukkan ke dalam minyak panas. Pastikan makanan beku lumer dengan baik sebelum digoreng.
- Jangan menutup panci pada saat Anda memanaskan minyak.
- Tempatkan panci dan *saucepan* sedemikian rupa sehingga pegangannya tidak berada di atas *hob* agar pegangan tidak panas. Jangan meletakkan panci yang tidak seimbang dan mudah miring di atas *hob*.
- Jangan meletakkan panci dan *saucepan* kosong yang berat di tempat masak yang menyala karena dapat rusak.
- Menyalakan kompor tanpa panci atau *saucepan* di atasnya dapat mengakibatkan produk rusak. Matikan kompor setelah selesai memasak.
- Karena permukaan produk dapat saja dalam keadaan panas, jangan meletakkan wadah plastik dan aluminium di atasnya. Wadah tersebut tidak boleh digunakan juga untuk menyimpan makanan.
- Gunakan panci atau wadah sup dengan bagian dasar yang rata.
- Masukkan makanan dalam jumlah yang semestinya dalam *saucepan* dan panci. Sehingga, Anda tidak perlu melakukan pembersihan akibat meluburnya makanan. Jangan meletakkan tutup *saucepan* atau panci di atas kompor. Letakkan *saucepan* dengan cara sedemikian rupa sehingga berada di tengah-tengah kompor.

Saat Anda ingin memindahkan *saucepan* ke kompor lain, angkat dan tempatkan di atas kompor yang Anda inginkan dan jangan menggesernya.

### Memasak dengan gas

- Ukuran antara panci dan api harus sesuai. Sesuaikan nyala api gas sehingga api tidak melewati pinggiran bawah panci dan letakkan wajan di tengah-tengah *saucepan*.

### Menggunakan hob



- 1 *Burner normal* 18-20 cm
- 2 *Wok burner* 22-24 cm
- 3 *Burner tambahan* 12-18 cm
- 4 *Burner normal* 18-20 cm adalah daftar diameter yang disarankan untuk panci yang akan digunakan di atas *burner* terkait.



### PERINGATAN

Jangan menggunakan panci masak dengan ukuran yang tidak sesuai dengan batasan yang diberikan di atas. Penggunaan panci yang lebih besar dapat mengakibatkan Anda keracunan Karbon Monoksida, kelebihan panas pada permukaan di sekitarnya dan *knob* kontrol. Penggunaan panci yang lebih kecil dapat menimbulkan risiko Anda terbakar oleh nyala api.

Simbol api besar menunjukkan nyala api terbesar dan simbol api kecil menunjukkan nyala api terkecil. Pada posisi mati (atas), gas tidak dipasok ke *burner*.

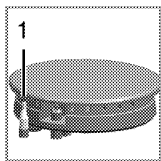
### Menyalakan *burner* gas

1. Tekan dan tahan *burner knob*.
2. Putar berlawanan arah jarum jam ke arah simbol api besar.
  - » Gas menyala dengan percikan api yang dibuat.
3. Atur nyala api sesuai keinginan Anda.

## Mematikan *burner* gas

Putar *knob* zona hangat ke posisi *off* (atas).

## Sistem *gas shut off safety* (pada model-model dengan komponen pengatur suhu)



1. *Gas shut off safety*

Sebagai suatu tindakan pencegahan dari ledakan karena cairan yang meluap ke atas *burner*, mekanisme pengaman akan menghentikan dan mematikan gas.

- Tekan *knob* ke arah dalam dan putar berlawanan arah jarum jam untuk menyalakan.
- Setelah gas nyala, tetap tekan *knob* selama 3-5 detik untuk mengaktifkan sistem pengaman.
- Apabila gas tidak menyala setelah Anda menekan dan melepaskan *knob*, ulangi sekali lagi dengan tetap menekan *knob* selama 15 detik.

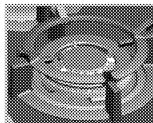


### **BAHAYA:**

Lepaskan tombol apabila *burner* tidak menyala dalam waktu 15 detik.

Tunggu minimal 1 menit sebelum mencobanya kembali. Terdapat risiko akumulasi gas dan ledakan!

## ***Wok burner***



*Wok burner* membantu Anda memasak lebih cepat.

*Wok*, yang bisanya digunakan di dapur di asia adalah sejenis panci *wok* berbentuk datar yang terbuat dari lembaran logam, yang digunakan untuk memasak sayuran dan daging yang dicincang dengan api yang sangat besar dalam waktu yang singkat.

Karena makanan dimasak dengan api yang sangat besar dan dalam waktu yang singkat dengan *fry-pan* tersebut, maka *wok* menghantarkan panas dengan rata dan cepat, kandungan nutrisi dari makanan yang disajikan terjaga dengan baik dan sayuran masih terasa renyah.

Anda dapat menggunakan *Wok burner* untuk *saucepan* biasa juga.

## 6 Bagaimana cara mengoperasikan oven

### Informasi umum mengenai *baking*, *roasting* dan *grilling*



#### PERINGATAN

Permukaan panas menyebabkan luka bakar! Produk bisa saja dalam keadaan panas saat digunakan. Jangan pernah menyentuh *burner*, bagian dalam oven, *heater*, dan bagian lain yang panas. Jauhkan anak-anak dari oven. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat memasukkan atau mengeluarkan makanan ke dalam/dari oven yang panas.



#### BAHAYA:

Hati-hati saat membuka pintu oven karena uap dapat saja keluar. Uap yang keluar dapat membuat melukai tangan, muka dan/atau mata anda.

#### Tips untuk *baking*

- Gunakan piring atau wadah logam yang dilapisi bahan anti lengket atau wadah aluminium atau cetakan silikon tahan panas.
- Manfaatkan ruang pada rak dengan maksimal.
- Letakkan cetakan *baking* di tengah-tengah rak.
- Pilih posisi rak yang benar sebelum menyalakan oven atau *grill*. Jangan mengganti posisi rak saat oven sudah panas.
- Jaga agar pintu oven tetap tertutup.

#### Tips untuk *roasting*

- Perlakuan ayam, kalkun utuh dan daging berukuran besar dengan kuah seperti jus lemon dan lada hitam sebelum memasak akan meningkatkan kualitas hasil memasak.
- Memerlukan waktu yang lebih lama sekitar 15 hingga 30 menit untuk *roasting* daging dengan tulang jika dibandingkan *roasting* daging tanpa tulang dengan ukuran yang sama.
- Setiap 1 cm ketebalan daging memerlukan waktu memasak sekitar 4 hingga 5 menit.
- Biarkan daging berada di oven sekitar 10 menit setelah selesai memasak. Kuah akan lebih merata dan tidak keluar pada saat daging diiris.
- Ikan harus diletakkan di rak tengah atau bawah dengan menggunakan piring tahan panas.

#### Tips untuk *roasting*

Ketika daging sapi, ikan dan daging unggas diolah dengan metode *grilling*, maka warnanya akan cepat berubah menjadi cokelat, berkerak dan tidak kering. Irisan yang rata, sate dan sosis khususnya cocok

untuk *roasting* sebagaimana sayuran dengan kandungan air yang tinggi seperti tomat dan bawang.

- Letakkan yang akan dibakar dengan cara *grilling* di atas rak kawat atau dalam loyang *baking* dengan rak kawat sedemikian rupa sehingga ruang yang tertutup tidak melebihi ukuran *heater*.
- Geser rak kawat atau loyang *baking* dengan *grill* ke tingkat yang diinginkan dalam oven. Apabila Anda melakukan *roasting* dengan rak kawat, geser loyang *baking* ke rak paling bawah untuk menampung tetesan lemak. Tambahkan sedikit air pada loyang agar mudah dibersihkan.



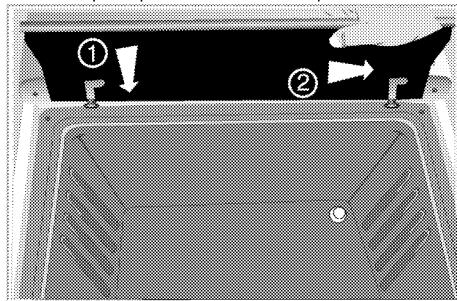
Makanan yang tidak cocok untuk *roasting* dapat menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan bakar yang cocok untuk dipanaskan secara intensif melalui *roasting*.

Jangan meletakkan makanan terlalu jauh di bagian belakang *grill*. Ini adalah bagian yang paling panas dan makanan berlemak dapat memantik api.

#### Memasang lapisan pelindung *knob*.

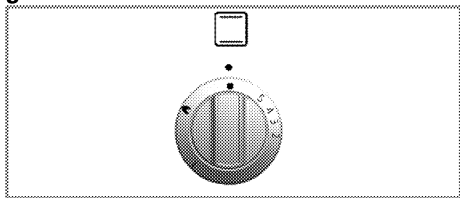
Lapisan pelindung *Knob* digunakan untuk proses *roasting* dengan pintu oven terbuka. Melindungi *control panel* dan tombol-tombol dari panas dan kotoran.

1. Buka pintu oven dan pasang lapisan pelindung *knob* pada pin di bawah *control panel*.



» Ketika lapisan pelindung *knob* dipasang, pintu oven akan tetap terbuka.

## Bagaimana cara menggunakan oven gas



Oven gas dioperasikan dengan *knob* kendali oven gas. Saat berada di posisi *off* (atas), maka pasokan gas juga mati.

### Menyalakan oven gas

Oven gas dinyalakan dengan menggunakan tombol penyalakan.

1. Buka pintu oven.
2. Tekan dan tahan *knob* kendali oven gas dan putar **berlawanan arah jarum jam**.
3. Tekan tombol penyalakan dan lepaskan lagi.
4. Tekan dan tahan *knob* kendali oven gas selama 3 hingga 5 detik.

» Ulangi langkah-langkah di atas hingga gas yang keluar berhasil dinyalakan.

5. Tekan dan tahan *knob* kendali oven gas selama 3 hingga 5 detik lagi. Pastikan gas telah dipantik dan api sudah menyala.
6. Pilih tanda *baking power* gas yang diinginkan.
7. Jika tidak ada listrik; nyalakan gas dengan menggunakan korek gas dari lobang kendali pemantikan.



### BAHAYA:

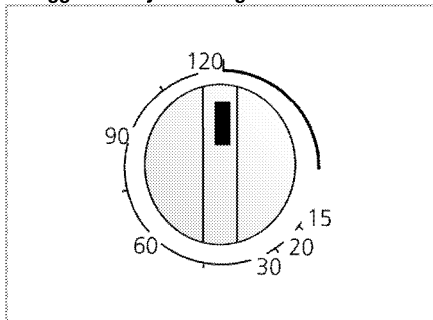
Terdapat risiko tekanan gas dan ledakan! Jangan mencoba menyalakan gas lebih dari 15 detik. Apabila *burner* tidak terpantik dalam waktu 15 detik, matikan *knob* dan tunggu 1 menit. Buka ventilasi ruangan sebelum mencoba kembali menyalakan *burner*. Terdapat risiko tekanan gas dan ledakan!

### Matikan oven gas

1. Putar *knob* kendali oven gas ke posisi *off* (atas).  
Tabel suhu tingkat gas

Tingkat gas	1	2	3	4	5
Suhu dalam °C	170	180	200	230	280

### Menggunakan jam sebagai alarm



Jam alarm tidak berpengaruh apa pun terhadap fungsi-fungsi oven. Jam alarm hanya digunakan sebagai pengingat. Misalnya, jam alarm akan berguna jika Anda ingin membalikkan makanan yang ada di dalam oven pada rentang waktu tertentu. Jam alarm akan memberi sinyal setelah waktu yang Anda setel berakhir.

### Menyetel jam alarm

1. Putar *knob* Pengaturan Waktu searah jarum jam untuk menentukan berapa lama alarm akan berbunyi.

2. *Knob* akan berputar berlawanan arah jarum jam pada akhir waktu memasak dan alarm akan berbunyi. Jam alarm tidak mematikan oven.



Putar *knob* Fungsi berlawanan arah jarum jam ke posisi *off* untuk mematikan oven.

### Tabel waktu memasak



Rak ke-1 dari oven adalah rak **bawah**.



Kapasitas beban maksimal loyang oven: 4 kg (8,8 lb).



Penentuan waktu dalam diagram ini hanyalah sebagai panduan. Penentuan waktu dapat berbeda tergantung suhu makanan, ketebalan, jenis dan kesukaan Anda dalam memasak.

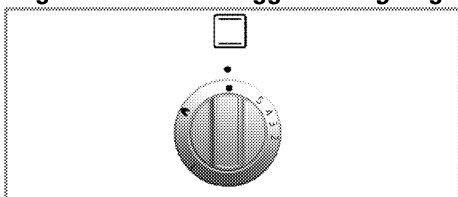
Letakkan piring di atas lembaran *baking* untuk mencegah tetesan ke atas dasar oven dan membantu untuk menjaga agar oven tetap bersih.

## Baking dan roasting


Makanan	Pemanasan awal*	Tingkat rak	Posisi knob kendali	Waktu memasak
Pastel apel	10 menit	3	1	60...70 menit
Tart buah	10 menit	3	1	60...70 menit
Pastel	10 menit	3	1	60...70 menit
Kue	10 menit	4	1..2	30...40 menit
Kue kering	10 menit	3..4	1..2	40...50 menit
Keik	10 menit	3	1..2	60...70 menit
Biskuit	10 menit	4	1..2	30...40 menit
Kambing bakar	10 menit	4..5	3	35...45 menit per 450 g + 30 menit
Sapi bakar	10 menit	3..4	3	100...130 menit per 450 g + 30 menit
Kalkun	10 menit	3	3	100...130 menit per 450 g + 30 menit
Ayam	10 menit	3	1..2	100...130 menit per 450 g + 25 menit
Gasteroles	10 menit	4	1..2	90...120 menit <sup>9</sup>
Ikan	10 menit	3	1..2	45...55 menit
Makaroni	10 menit	4	1..2	50...55 menit
Kue kecil	10 menit	3..4	1	40...50 menit
Victoria sandwich	10 menit	3	1	30...35 menit

\* dengan posisi knob kendali 5 / <sup>9</sup> tergantung banyaknya / <sup>8</sup> tergantung ukuran

## Bagaimana cara menggunakan grill gas



Grill dioperasikan dengan knob kendali Grill. Dalam posisi off (atas), gas tidak dipasok. Pintu oven harus tetap terbuka saat roasting.



**PERINGATAN**  
Permukaan panas dapat mengakibatkan luka bakar! Jauhkan anak-anak dari produk. Biarkan pintu oven tetap sedikit miring saat dibuka penuh sehingga, cipratan yang mungkin terjadi tidak akan mengenai Anda.

## Menyalakan grill

Grill gas dinyalakan dengan menggunakan tombol penyalakan.

1. Buka pintu oven.
2. Tekan dan tahan knob kemudian putar searah jarum jam ke simbol Grill.
3. Tekan dan lepaskan tombol penyalakan.  
» Ulangi langkah-langkah tersebut hingga gas menyala.
4. Tekan dan tahan knob selama 3 hingga 5 detik lagi.
5. Pastikan grill menyala.
6. Apabila listrik mati, nyalakan grill burner dengan korek gas atau korek api.



### BAHAYA:

Terdapat risiko tekanan gas dan ledakan! Jangan mencoba menyalakan gas lebih dari 15 detik. Apabila burner tidak berhasil dinyalakan dalam waktu 15 detik, matikan knob dan tunggu 1 menit. Buka ventilasi ruangan sebelum mencoba kembali menyalakan burner. Terdapat risiko tekanan gas dan ledakan!

## Mematikan grill

1. Putar knob kendali Grill ke posisi Off (atas).



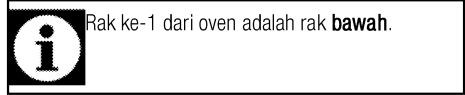
Makanan yang tidak cocok untuk roasting dapat menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan bakar yang cocok untuk roasting dengan panas yang intensif. Jangan meletakkan makanan terlalu jauh di belakang grill. Ini adalah bagian terpanas dan makanan berlemak dapat memantik api.

## Fungsi Turnspit

Setelah memilih fungsi Grill, tekan tombol Turnspit.

- Setelah memilih fungsi Grill, tusukkan daging sapi atau ayam pada spit.
- Masukkan turnspit ke dalam slotnya pada motor putar yang berada di bagian belakang dinding oven.  
Tempatkan turnspit pada rangka spit.
- Tempatkan rangka spit pada rak oven terkait.
- Tempatkan sebuah loyang pada salah satu rak di bawahnya untuk menampung tetesan lemak. Tuangkan sedikit air loyang agar mudah dibersihkan.

- Jangan lupa untuk melepaskan pegangan plastik *turnspit*.
- Setelah selesai memasak, pasang pegangan plastik dan keluarkan makanan Anda dari oven.



Rak ke-1 dari oven adalah rak **bawah**.

**Tabel waktu memasak**



Penentuan waktu dalam diagram ini hanyalah sebagai panduan. Penentuan waktu dapat berbeda tergantung suhu makanan, ketebalan, jenis dan kesukaan Anda dalam memasak.

**Roasting dengan Grill gas**


Makanan	Persiapan	Waktu Roasting <sup>#</sup>
produk roti bakar	.....	3...10 menit
Potongan kecil daging sapi, sosis, daging asap, dll.	.....	15...20 menit
Potongan daging, steak <i>gammon</i> , irisan ayam, dll.	Ayam dengan rak kawat diposisikan menghadap ke atas.	20...25 menit
Ikan utuh, <i>fillet</i> ikan, stik ikan	Ikan utuh dan <i>fillet</i> ikan ditempatkan di dasar <i>grill pan</i> .	10...20 menit
Ikan dalam tepung roti	.....	15...20 menit
Produk kentang setengah matang	.....	15...20 menit
Pizza	Ditempatkan di dasar <i>grill pan</i> .	12...15 menit
<i>Roasting/browning</i> makanan	Pinggan ditempatkan di dasar kotak <i>grill</i> .	3...10 menit


<sup>#</sup> tergantung pada ukuran dan ketebalan

## 7 Pemeliharaan dan perawatan


### Informasi umum


Umur guna produk akan diperpanjang dan kemungkinan masalah akan menurun apabila produk dibersihkan secara rutin.

 **BAHAYA:**  
Putuskan produk dari pasokan listrik utama sebelum memulai pekerjaan pemeliharaan dan pembersihan.  
Terdapat risiko sengatan listrik!

 **BAHAYA:**  
Biarkan produk dingin sebelum Anda membersihkannya.  
Permukaan panas dapat mengakibatkan luka bakar!

- Bersihkan produk secara menyeluruh setiap kali setelah digunakan. Dengan cara ini maka dimungkinkan untuk membuang sisa masak lebih mudah, agar tidak terbakar pada saat perangkat digunakan kembali.
- Tidak diperlukan pembersih khusus untuk membersihkan produk. Gunakan air hangat dengan cairan pembersih, kain lembut atau spon untuk membersihkan produk dan seka dengan kain kering.
- Selalu pastikan setiap kelebihan cairan diseka dengan tuntas setelah pembersihan dan setiap tumpahan segera diseka dengan kering.
- Jangan menggunakan cairan pembersih yang mengandung asam atau klorida untuk membersihkan permukaan stainless atau *inox* dan pegangan. Gunakan kain lembut dengan deterjen cair (tidak kasar) untuk menyeka bagian-bagian tersebut dengan bersih, dengan hati-hati menyapu ke satu arah.
- **(Fitur ini adalah fitur pilihan. Fitur ini dapat saja tidak ada pada produk Anda.)**  
Jangan menggunakan penggaruk logam yang kaku atau bahan pembersih kasar untuk membersihkan kaca penutup. Permukaan kaca dapat rusak.

 Permukaan dapat rusak karena beberapa deterjen atau bahan pembersih  
Jangan menggunakan deterjen yang terlalu keras, serbuk/krim pembersih atau benda tajam apa pun selama melakukan pembersihan.  
Jangan menggunakan alat pembersih yang keras dan kasar atau penggaruk logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaannya, yang dapat mengakibatkan kaca pecah.

 Jangan menggunakan pembersih uap untuk membersihkan perangkat karena dapat menyebabkan sengatan listrik.


### Membersihkan *hob*

#### *Hob gas*

1. Lepaskan dan bersihkan dudukan *saucepan* dan tutup *burner*.
2. Bersihkan *hob*.
3. Pasang tutup *burner* dan pastikan terpasang dengan benar.
4. Saat memasang *grill* atas, hati-hati untuk memasang dudukan *saucepan* sehingga *burner* berada di tengah.

### Membersihkan *control panel*

Bersihkan *control panel* dan *knob* dengan kain basah dan seka hingga kering.

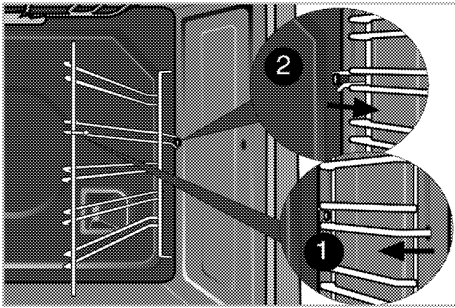
 Apabila produk Anda dilengkapi dengan tombol-tombol/*knob*, jangan melepaskan tombol-tombol/*knob* kendali untuk membersihkan *control panel*.  
*Control panel* dapat rusak!

### Membersihkan oven

#### Membersihkan dinding oven

**(Fitur ini adalah fitur pilihan. Fitur ini dapat saja tidak ada pada produk Anda.)**

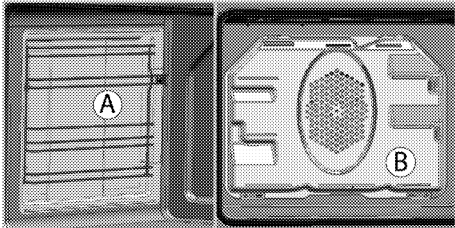
1. Lepaskan bagian rak sisi dengan menarik ke arah berlawanan dinding oven.
2. Lepaskan rak sisi dengan penuh dengan menariknya ke arah Anda.



### Dinding katalis

(Fitur ini adalah fitur pilihan. Fitur ini dapat saja tidak ada pada produk Anda.)

Dinding bagian dalam (A) dan/atau dinding bagian belakang (B) produk Anda dapat saja dilapisi dengan enamel katalis. Dinding katalis berwarna *matte* cerah dan permukaan berlobang. Dinding katalis oven harus dibersihkan. Permukaan berlobang dari dinding katalis secara otomatis dibersihkan dengan menyerap dan mengubah tetesan minyak (uap dan karbon dioksida).



### Membersihkan pintu oven

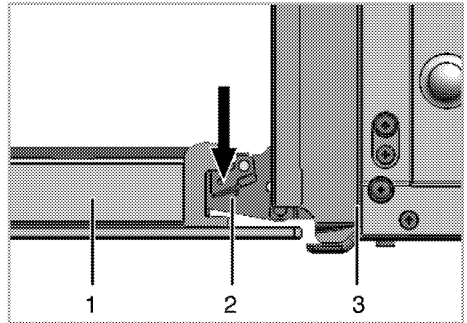
Untuk membersihkan pintu oven, gunakan air hangat dengan cairan pembersih, kain lembut atau spon untuk membersihkan produk dan seka dengan kain kering.



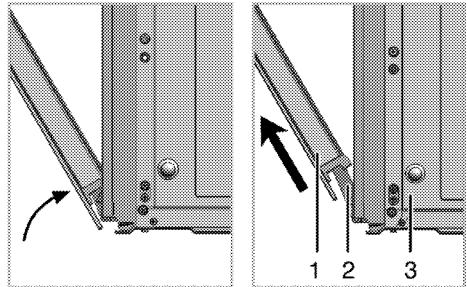
Jangan menggunakan alat pembersih yang keras dan kasar atau penggaruk logam yang tajam untuk membersihkan pintu oven karena dapat menggores permukaannya, yang dapat mengakibatkan kaca pecah.

### Melepaskan pintu oven

1. Buka pintu depan (1).
2. Buka klip pada rumah engsel (2) di sisi kanan dan sisi kiri dari pintu depan dengan mendorongnya ke bawah sebagaimana yang diilustrasikan dengan gambar di bawah.



- 1 Pintu depan
- 2 Engsel
- 3 Oven



3. Muka pintu depan setengahnya.
4. Lepaskan pintu depan dengan menariknya ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri.



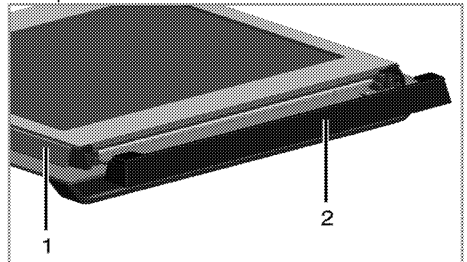
Langkah-langkah yang dilaksanakan selama proses pelepasan dilakukan dengan urutan terbalik apabila Anda ingin memasangnya kembali. Jangan lupa menutup klip pada rumah engsel saat memasang kembali pintu.

### Melepaskan kaca dalam dari pintu

(Fitur ini adalah fitur pilihan. Fitur ini dapat saja tidak ada pada produk Anda.)

Panel kaca dalam dari pintu oven dapat dilepaskan untuk dibersihkan.

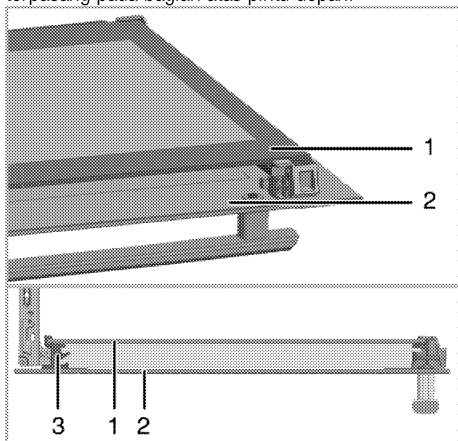
Buka pintu oven.



- 1 Rangka
- 2 Bagian plastik



Tarik ke arah Anda dan lepaskan bagian plastik yang terpasang pada bagian atas pintu depan.

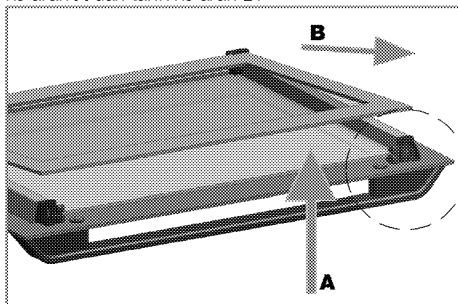


1 Panel kaca dalam

2 Panel kaca luar

3 Slot plastik bawah panel kaca

Sebagaimana yang diilustrasikan dalam gambar, angkat pabel kaca bagian dalam (1) dengan hati-hati ke arah **A** dan tarik ke arah **B**.



Saat memasang panel kaca dalam (1), pastikan bahwa sisi cetak dari panel menghadap ke bagian dalam. Penting untuk memasukkan sudut bawah panel kaca dalam ke dalam slot plastik bawah. Dorong bagian plastik ke arah rangka hingga terdengar bunyi "klik".

## Mengganti lampu oven



### BAHAYA:

Sebelum mengganti lampu oven, pastikan sambungan listrik produk ke sumber listrik diputus dan dibiarkan dingin untuk menghindari risiko sengatan listrik. Permukaan panas dapat mengakibatkan luka bakar!



Lampu oven adalah lampu khusus yang dapat tahan hingga 300 °C. Lihat *Spesifikasi teknis*, halaman **Error! Bookmark not defined.** untuk rinciannya. Lampu oven dapat diperoleh dari Teknisi Servis Resmi atau teknisi berizin.



Posisi lampu dapat berbeda dari gambar yang diberikan.



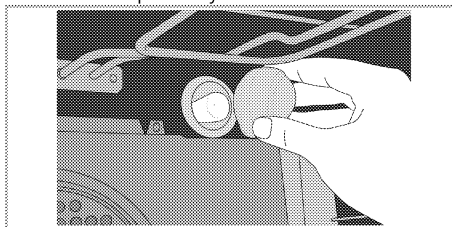
Lampu yang digunakan dalam perangkat ini tidak cocok untuk penerangan ruangan rumah tangga. Tujuan penggunaan lampu ini adalah untuk membantu pengguna melihat makanan.



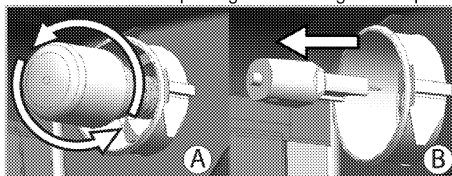
Lampu yang digunakan dalam perangkat ini harus tahan kondisi fisik ekstrim seperti suhu di atas 50 °C.

### Apabila oven Anda dilengkapi dengan lampu bulat:

1. Putuskan produk dari sambungan listrik utama.
2. Putar penutup kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya.



3. Apabila lampu oven Anda merupakan jenis (A) sebagaimana yang ditunjukkan dalam gambar di bawah ini, lepaskan dengan cara memutarinya sesuai instruksi pada gambar kemudian ganti. Apabila memiliki jenis (B), tarik dan lepaskan sesuai instruksi pada gambar dan ganti lampu.



4. Pasang penutup kaca.

## 8 Pemecahan masalah

### Oven mengeluarkan uap saat digunakan.

- Normal sekali apabila ada uap yang keluar selama oven digunakan. >>> *Ini bukan karena kerusakan.*

### Produk mengeluarkan bunyi logam saat pemanasan dan pendinginan.

- Saat bagian logam dipanaskan, logam dapat memuai dan berbunyi. >>> *Ini bukan kerusakan.*

### Tidak ada percikan saat menyalakan.

- Tidak ada arus. >>> *Periksa sekering pada kotak sekering.*

### Tidak ada gas.

- Klep gas utama ditutup. >>> *Buka klep gas.*
- Pipa gas bengkok. >>> *Pasang pipa gas dengan semestinya.*

### Burner tidak menyala dengan baik atau tidak menyala sama sekali.

- Burner kotor. >>> *Bersihkan komponen burner.*
- Burner basah. >>> *Bersihkan komponen burner.*
- Tutup Burner tidak terpasang dengan benar. >>> *Pasang tutup burner dengan benar.*
- Klep gas ditutup. >>> *Buka klep gas.*
- Tabung gas kosong (saat menggunakan LPG). >>> *Ganti tabung gas.*



Konsultasikan dengan Teknisi Servis Resmi atau teknisi berizin atau dealer tempat Anda membeli produk apabila Anda tidak dapat memecahkan permasalahan meskipun Anda telah melaksanakan petunjuk-petunjuk dalam bagian ini. Jangan mencoba memperbaiki produk cacat oleh Anda sendiri.



**Produk ini diimport oleh:**

PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA,  
The Plaza Office Tower Lt. 22 Unit F2-F3  
Jl. MH. Thamrin Kav 28-30 Jakarta, Indonesia 10350  
Telp : 021-2918-9229, Fax. : 021-2918-9228  
Servis Beko : 0800 -100 - 2356

**Produk ini dibuat oleh:**

Arcelik A.S., Cooking Appliances Plant,  
Yukarisoku Mah. Arcelik Sk No:1  
14300 Bolu, Turkey  
MADE in Turkey