



Forno

Manual do utilizador

Tungku Pemasak

Panduan pengguna



FSGT52110GS

PT / IN

485.3016.57/R.AE/23.09.2021/2-2

7737488652

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente **4**

Segurança geral	4
Segurança ao trabalhar com gás.....	5
Segurança eléctrica.....	6
Segurança do produto.....	8
Utilização pretendida	10
Segurança para crianças	11
Eliminação do produto velho	11
Eliminação do material da embalagem	12

2 Informação geral **13**

Visão geral.....	13
Conteúdo da embalagem	14
Especificações técnicas.....	15
Quadro dos injectores	16

3 Instalação **17**

Instalação prévia	17
Instalação e ligação	19
Eliminação do produto velho	24

4 Preparações **26**

Conselhos para poupar energia.....	26
Uso inicial	26
Primeira limpeza da unidade	26
Aquecimento inicial.....	26

5 Como utilizar a placa **28**

Informações gerais sobre a cozedura.....	28
Utilização das placas	28

6 Funcionar com o forno **30**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno	30
Como utilizar o forno a gás.....	31
Tabela de tempos de cozedura	32
Operar o grelhador a gás	33
Tabela de tempos de cozedura	34

7 Manutenção e cuidados **35**

Informações gerais	35
Limpeza da placa	35
Limpar o painel de controlo	36
Limpar o forno.....	36
Limpar a porta do forno	37
Remover o vidro interno da porta.....	37
Substituir a lâmpada do forno.....	39

8 Resolução de problemas **40**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de

procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.

Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes

quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 17*

- **CUIDADO:** A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.

- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefone fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

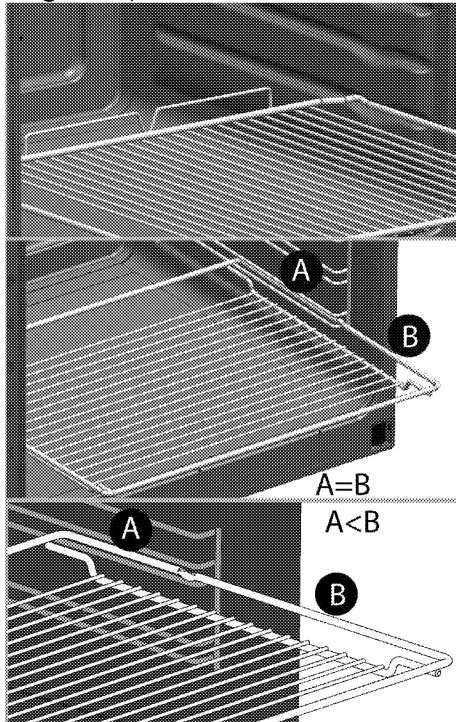
deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/elétrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.) Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame
É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2

frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Esta pêga não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis similares quando a função grelhador estiver com a porta aberta.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando

colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não feche a tampa superior antes que as placas ou qiemadores arrefeçam. Seque a tampa superior antes de abri-la, para evitar

- fuga de água para as partes traseira e interna do forno.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
 - O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
 - **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
 - **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
 - **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura. Para que a chama funcione correctamente:
 - Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Encontra-se disponível um meio de protecção adicional para evitar contacto com a porta do forno. Esta peça deverá ser adaptada no caso das suas crianças estarem presentes.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento

que as crianças possam alcançar.

- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

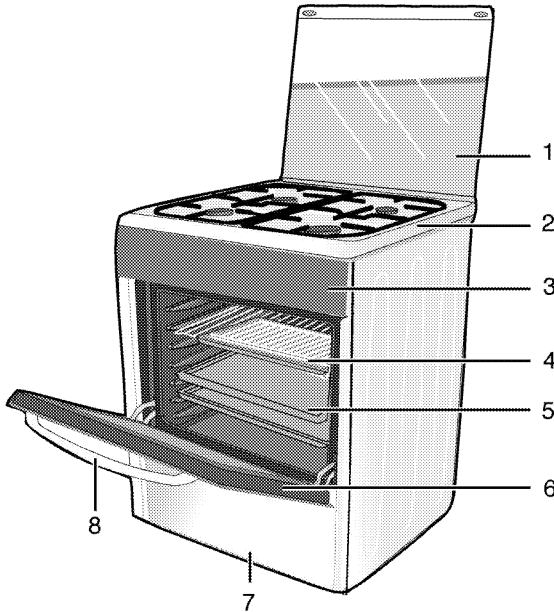
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

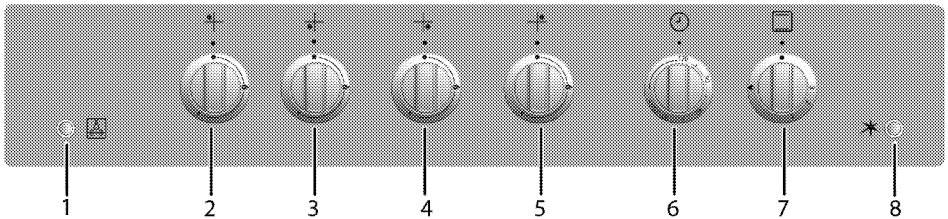
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- | | |
|-----------------------|------------------|
| 1 Tampa superior | 5 Tabuleiro |
| 2 Disco do queimador | 6 Porta frontal |
| 3 Painel de controlo | 7 Parte inferior |
| 4 Prateleira de arame | 8 Pega |



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Botão da lâmpada e espeto rotativo | 5 Queimador normal Direito traseiro |
| 2 Queimador normal Esquerdo traseiro | 6 Temporizador mecânico |
| 3 Queimador rápido Esquerdo frontal | 7 Botão do forno |
| 4 Queimador auxiliar Direito frontal | 8 Botão de ignição |

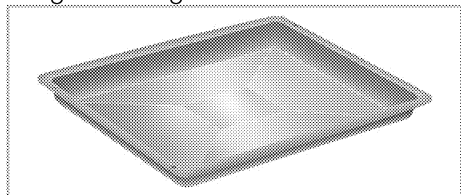
Conteúdo da embalagem

i Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. Manual do utilizador

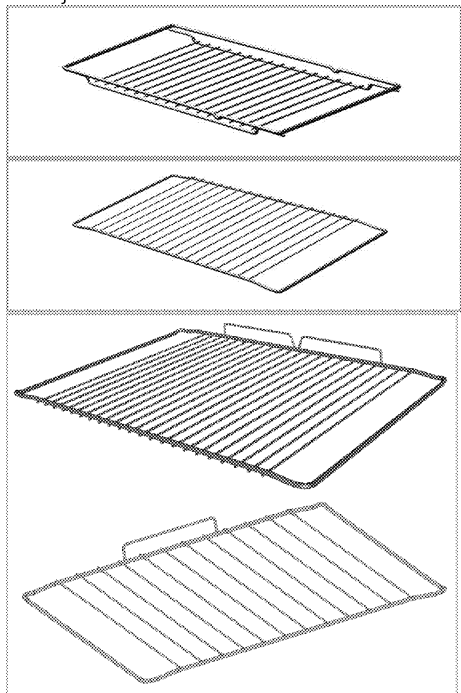
2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



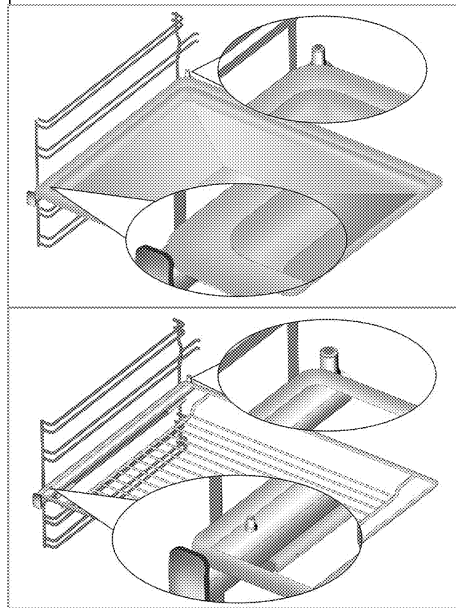
3. Grelha de arame

Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



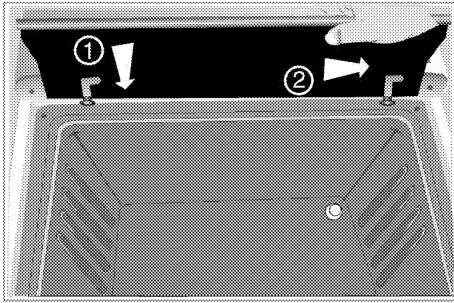
4. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame. Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oponha-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.



5. Chapa de protecção do botão

Usada para grelhar com a porta do forno aberta. Protege o painel de controlo e os botões contra o calor e a sujidade.

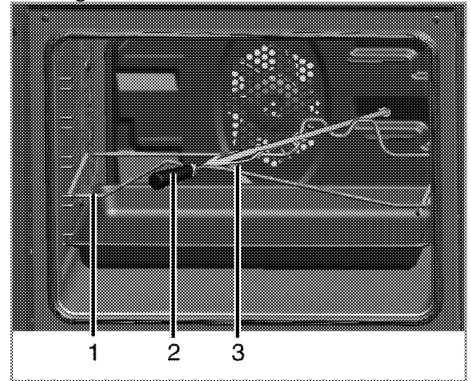


6. Espeto de assar frango

Usado para grelhar carne, aves e peixes uniformemente.

- Encaixe a comida a ser grelhada no espeto rotativo, com os garfos.
- Coloque a estrutura do espeto rotativo dentro do forno, alinhando-a com a guia do espeto rotativo.
- Introduza a ponta afiada do espeto rotativo na guia do mesmo e coloque-o dentro da sua estrutura.

- Remova a pega do espeto ao grelhar.



1 Estrutura do espeto rotativo

2 Pega de plástico *

3 Garfo

* (Varia dependendo do modelo do produto.)

Especificações técnicas

GERAL	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Tipo de gás/pressão	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gás	10,4 kW
PLACA	
Queimadores	
Esquerdo traseiro	Queimador normal
Potência	2 kW
Esquerdo frontal	Queimador rápido
Potência	2,9 kW
Direito frontal	Queimador auxiliar
Potência	1 kW
Direito traseiro	Queimador normal
Potência	2 kW

FORNO/GRELHADOR	
Forno principal	Forno a gás
Lâmpada interior	15-25 W
Consumo de energia do grelhador	2,5 kW
Consumo de gás do forno	2,5 kW

- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

- i** Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

Quadro dos injectores

Posição da zona da placa	2 kW Esquerdo traseiro	2,9 kW Esquerdo frontal	1 kW Direito frontal	2 kW Direito traseiro
Tipo de gás/pressão de gás				
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
Tipo de gás/pressão de gás	Forno a gás		GRELHADOR	
G 30/28-30 mbar	77		73	

Você pode obter os injetores que não foram fornecidos com o produto, junto ao fornecedor de serviços autorizado.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

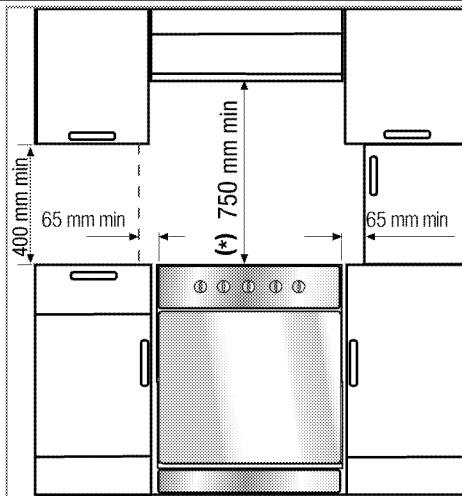
i A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

! O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

! Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios. O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.



- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e **um** lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.
- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.

- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

i Apenas gás LP

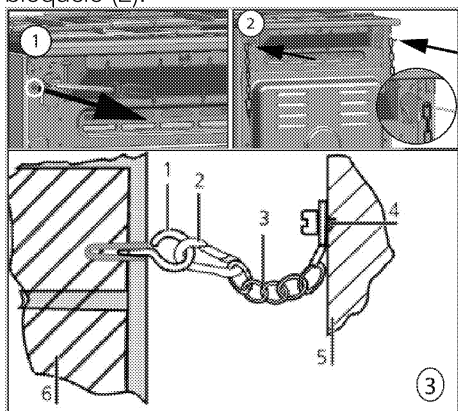
Não instale este equipamento numa repartição abaixo do nível do solo, a não ser que possua uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados. Não instalar correctamente os equipamentos é perigoso e poderá resultar em acção judicial.

Corrente de segurança

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando as duas correntes de segurança fornecidas no seu forno.

Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).

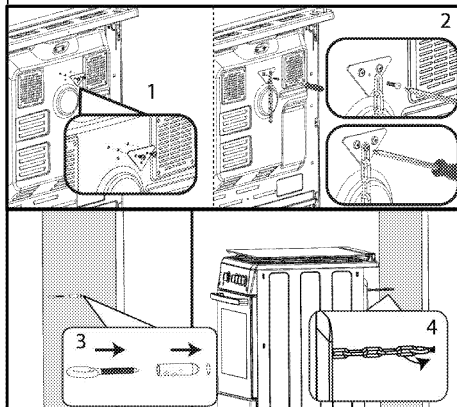


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão

6 Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



- i** A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado.

Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
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

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela

que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios.

Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.


Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.


O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

Instalação e ligação


O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.


-  Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.

 Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

Ligação eléctrica


Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

 O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.


 O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

Ligar o cabo de alimentação

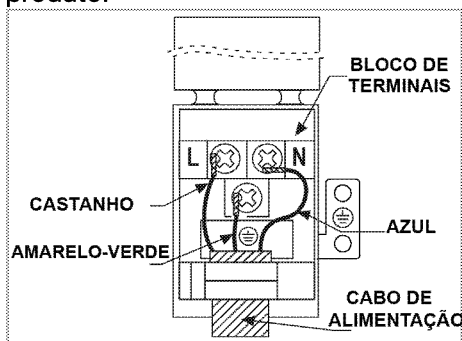
 Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm


de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.


Se for fornecido um cabo com o produto:



2. Para ligação monofásica, ligue como identificado abaixo:


- Fio castanho = L (Fase)
- Fio azul = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

Ligação de gás


 O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.

Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!


- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).
- Obtenha a mangueira de plástico do gás e o grampo de instalação antes de realizar a ligação do gás. O diâmetro interno da mangueira de plástico do gás deve ter um máximo de 10 mm e o seu comprimento deve ser no máximo de 150 cm.

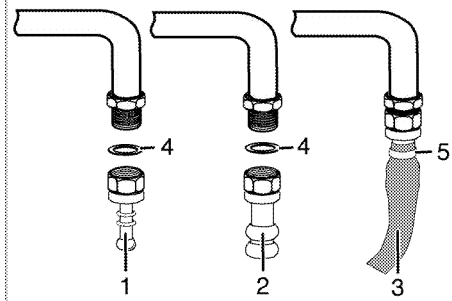
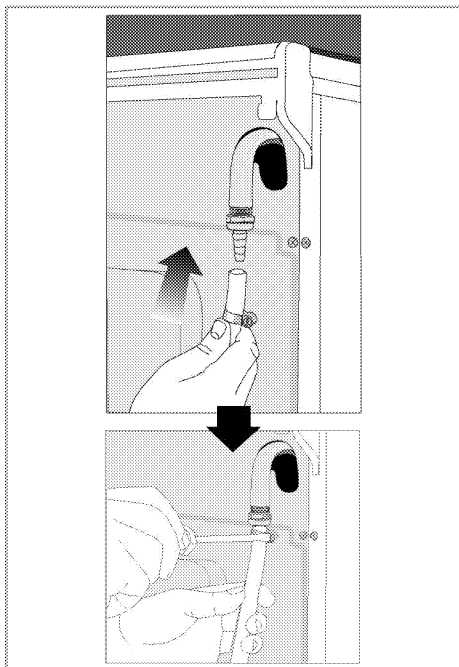
 O seu produto está preparado para gás de petróleo liquefeito (GPL).

Ligação da mangueira do gás

- A ligação do gás do seu produto irá ser realizada pelo serviço autorizado.
- Ligue o seu produto de forma que este fique perto da ligação de gás e de forma a que não exista fuga de gás.
- Instale o grampo de fixação numa das extremidades da mangueira. Submerja a extremidade da mangueira com o grampo de fixação instalado em água a ferver durante um minuto para a amaciar.
- Introduza a extremidade amaciada da mangueira completamente dentro da extremidade da mangueira afiada do seu produto. Por fim, aperte totalmente o grampo com uma chave de fendas.
- Repita o mesmo procedimento para a outra extremidade da mangueira e complete a ligação do regulador do gás.
- Nunca esquecer de efetuar o controlo de fugas de gás.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o serviço

autorizado relativamente ao respetivo procedimento de conversão.

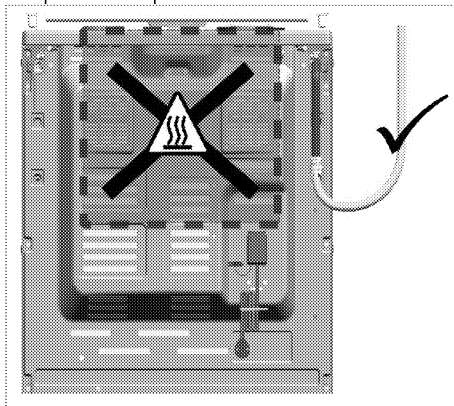
-  Risco de explosão e asfixia!
Não guarde cilindros de GPL em casa.



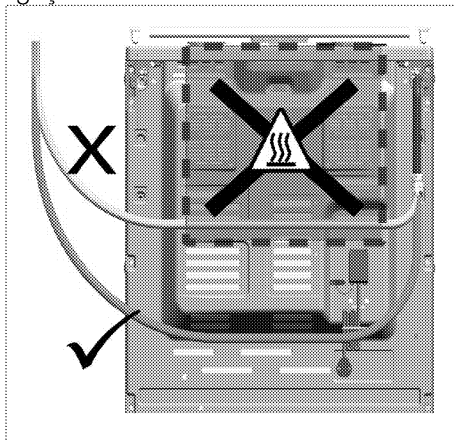
- 1 Extremidade da mangueira - GPL
- 2 Extremidade da mangueira - GN
- 3 Mangueira de segurança
- 4 O-ring (junta de estanqueidade)
- 5 Braçadeira

Se o seu produto tem apenas uma saída de gás;

- Antes de ligar a mangueira do gás, certifique-se de que a saída da mangueira do gás na parte traseira do produto se encontra do mesmo lado do produto que o cilindro de GPL.



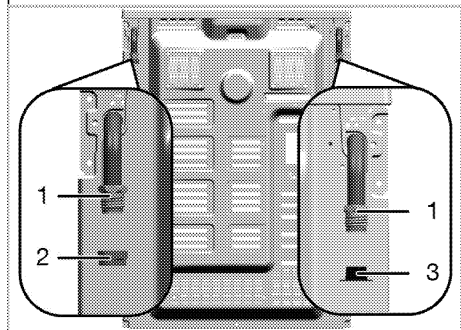
- Se a saída da mangueira do gás e o cilindro do GPL não se encontrarem voltados para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passa pela área quente aquando da ligação da mesma.



Se o seu produto tem duas saídas de gás;

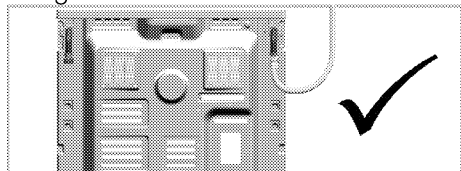
- Uma das duas saídas está vedada com um bужão cego e a outra com um bужão de plástico. As localizações do bужão cego e do bужão de plástico

podem ser diferentes dependendo do produto.

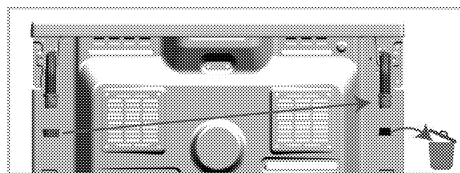


- 1 Saída da mangueira do gás
- 2 Bujão cego
- 3 Bujão de plástico

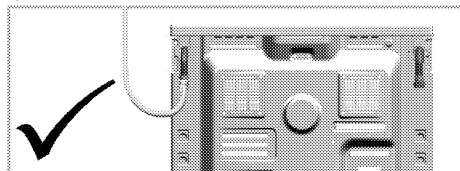
- Antes de efetuar a ligação do gás, certifique-se de que o cilindro de GPL e a saída da mangueira do gás do produto estão ligados ao gás do mesmo lado.
- Se o cilindro de GPL e a saída da mangueira do gás vedada com o bujão de plástico se encontrarem voltadas para o mesmo lado, realize a ligação do gás conforme apresentado na figura abaixo.



- Se o cilindro de GPL e a mangueira do gás vedada com o bujão de plástico se encontrarem voltados para o mesmo lado, remova e elimine o bujão de plástico. Retire o bujão de plástico e feche a saída da mangueira do gás onde a ligação do gás não será realizada com uma nova junta de estanqueidade (não utilizada).




- Realize a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo na saída da mangueira do gás perto do cilindro de GPL.




Risco de incêndio:

Se não realizar a ligação de acordo com as instruções abaixo, irá existir o risco de fuga de gás e incêndio. **A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos resultantes desta situação.**


- A ligação do gás deve ser realizada unicamente por um fornecedor de serviço autorizado.
- A ligação do gás do produto deve ser realizada definitivamente pela saída da mangueira do gás próximo do cilindro de GPL.
- O bujão de plástico deve ser eliminado e a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada deve ser vedada com um bujão cego.
- Ao selar a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada com o bujão cego, deve utilizar definitivamente uma junta de estanqueidade nova e não utilizada anteriormente.

 A mangueira do gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam. (por ex., gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.

 A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

Verificação de fuga no ponto de ligação


- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
- **Se o seu produto tiver duas saídas de mangueira do gás**, certifique-se de que a saída não utilizada está vedada com um bujão cego. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação do bujão cego para verificação de fugas de gás. O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do bujão cego.
- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.

 Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- **Ajustar os pés do forno**
As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado. Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Abra o fornecimento de gás.
3. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
4. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

 A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a

posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.

- Prenda os suportes das painelas e as tampas com fita adesiva.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.

i Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.

i Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações


Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade

-  A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

Forno a gás

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a chama mais alta do forno a gás; consulte *Como utilizar o forno a gás*, página 31.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.

5. Desligue o seu forno; consulte *Como utilizar o forno a gás, página 31*

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a churrasqueira; consulte *Operar o grelhador a gás, página 33*.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.



Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.

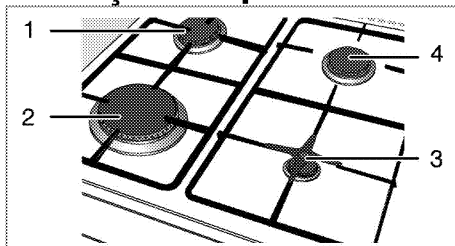
Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

Utilização das placas



- 1 Queimador normal 18-20 cm
- 2 Queimador rápido 22-24 cm
- 3 Queimador auxiliar 12-18 cm
- 4 Queimador normal 18-20 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



Não utilize panelas de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar panelas maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar panelas pequenas causa o risco de ser queimado pela chama.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

Acender os queimadores a gás



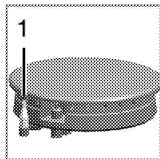
Os queimadores a gás são acendidos com os botões de ignição.

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
3. Prima e solte o botão de ignição. Repita o procedimento até que o gás libertado acenda.
4. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



1. Segurança do desligamento do gás

Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

6 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorar os resultados da mesma.

- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

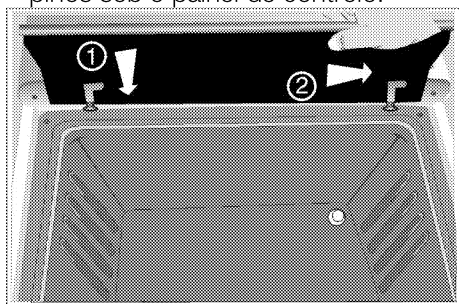


Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Instale a placa de protecção do botão.

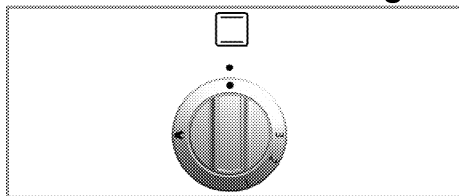
A placa de protecção do botão é usada para grelhar com a porta do forno aberta. Protege o painel de controlo e os botões contra o calor e a sujidade.

1. Abra a porta do forno e coloque a placa de protecção do botão nos pinos sob o painel de controlo.



» Quando a placa de protecção do botão estiver instalada, a porta do forno permanecerá aberta.

Como utilizar o forno a gás



O forno a gás é operado através do botão de controlo do forno a gás. Na posição off (topo), o fornecimento do gás está desligado (Off).

Ligue o forno a gás

O forno a gás é acendido com um isqueiro.

1. Abra a porta do forno.
2. Mantenha o botão de controlo do forno a gás premido e rode-o **no sentido anti-horário**.
3. Acenda o gás com o isqueiro, a partir do orifício de controlo da ignição.
4. Mantenha premido o controlo do queimador por 3 a 5 segundos.
 - » Certifique-se de que há ignição e chama.
5. Mantenha premido o controlo do queimador por mais 3 a 5 segundos.
6. Selecciona a potência/escala do gás pretendida para assar.



Há risco de compressão de gás e explosão!

Não tente acender o gás por mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender em 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Areje o cómodo antes de voltar a tentar acender o queimador. Há risco de compressão de gás e explosão!

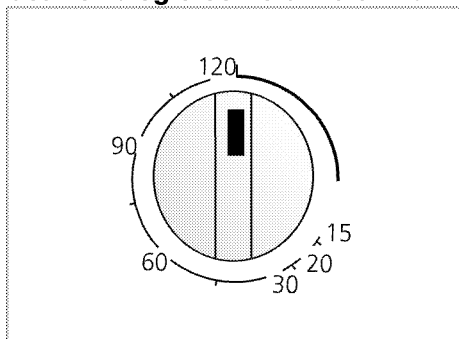
Desligar o forno a gás

1. Rode o botão de controlo do forno a gás para a posição off (topo).

Os níveis de gás significam:

Nível de gás	1	2	3
°C			

Usar o relógio como um alarme



O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto do tempo. O relógio de alarme emitirá um sinal uma vez alcançado o tempo que definiu para o forno.

Ajustar o relógio de alarme

1. Rode o botão de ajuste do tempo no sentido horário para determinar quando tempo deverá soar o alarme.
2. O botão rodará no sentido anti-horário no final do tempo de cozedura e o

Cozer no forno e assar

Alimento	Acessório a utilizar	Pre-aquecimento *	Nível de inserção	Posição do botão de controlo	Tempo de cozedura
Tarte de maçã	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame***	10 min.	2	1	80...110 min.
Tarte de frutas	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame***	10 min.	4	1	20...40 min.
Tarte	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame***	10 min.	4	1	20...40 min.
Bolinhos	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1	25...35 min.
Massa com fermento	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1	40...60 min.
Bolo	Forma para bolos na grelha de arame***	10 min.	3	1	75...85 min.
Biscoitos	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1	25...35 min.

alarme soar. O relógio do alarme não desligará o forno.

- i** Rode o botão de função no sentido anti-horário para a posição off para desligar o forno.

Tabela de tempos de cozedura

- i** A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo .
- i** Capacidade máxima de carga para o tabuleiro do forno: 4 kg (8.8 lb).
- i** Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

Posicione os pratos sobre o tabuleiro de pastelaria para prevenir derrames dentro da base do forno e manter o forno limpo.

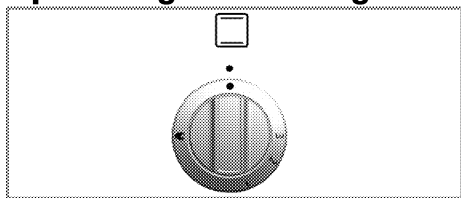
Alimento	Acessório a utilizar	Pré-aquecimento *	Nível de inserção	Posição do botão de controlo	Tempo de cozedura
Borrego assado	Tabuleiro padrão**	10 min.	3	1	60...100 min. por 450 g + 30 min.
Rosbife	Tabuleiro padrão**	10 min.	3	1	80...120 min. por 450 g + 30 min.
Aves	Tabuleiro padrão**	10 min.	3	1	60...80 min. por 450 g + 25 min.
Guisados	Tabuleiro padrão**	10 min.	3	1	90...120 min.
Peixe	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1	35...45 min.
Macarrão	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1	40...60 min.
Sanduíche Vitória	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1	30...40 min.

* em posição do botão de controlo 2 / [§] dependendo da quantidade / [#] dependendo do tamanho

** Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.

*** Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.

Operar o grelhador a gás



O grelhador é operado com o botão de controlo do grelhador. Na posição desligado (topo), o gás não é fornecido. A porta do forno deve permanecer aberta ao grelhar.

! As superfícies quentes podem causar queimaduras! Mantenha as crianças afastadas do produto. A porta do forno permanece ligeiramente inclinada quando totalmente aberta e, por isso, pode ser atingido por salpicos.

Ligar o grelhador

O grelhador a gás é acendido com um isqueiro ou semelhante.

1. Abra a porta do forno.
2. Mantenha o botão premido e rode-o **no sentido horário** até o símbolo do grelhador.

3. Ligue o gás directamente colocando um isqueiro ou semelhante próximo do queimador do grelhador.
4. Mantenha o botão premido por mais 3 a 5 segundos.

! Há risco de compressão de gás e explosão!

Não tente acender o gás por mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender em 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Areje o cómodo antes de voltar a tentar acender o queimador. Há risco de compressão de gás e explosão!

Desligar o grelhador

1. Rode o botão de controlo do grelhador para a posição Off (superior).



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

- Coloque a estrutura na prateleira correspondente do forno.
- Coloque um tabuleiro numa das prateleiras inferiores para recolher a gordura. Verta um pouco de água no tabuleiro para facilitar a limpeza.
- **Não se esqueça de remover a pega de plástico do espeto.**
- Ao completar a cozedura, encaixe a pega de plástico e retire o alimento do forno.

Função do espeto rotactivo

Após seleccionar a função do grelhador, prima o botão do espeto rotativo.

- Após seleccionar a função do grelhador, espete a carne ou o frango no espeto.
- Introduza o espeto rotativo na ranhura do motor de rotação localizado na parede do fundo do forno. Encaixe o espeto na sua estrutura.

Tabela de tempos de cozedura

i Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

i A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo .

Grelhar com grelhador a gás


Alimento	Preparação/definição	Tempo de grelhagem *
Torrar produtos de pão	3...10 min.
Pequenos pedaços de carne, salsichas, bacon, etc.	15...20 min.
Costeletas, fatias de presunto, pedaços de frango, etc.	Frango com a grelha de arame virada para cima.	20...25 min.
Peixes inteiros, filetes de peixe, douradinhos	Peixe inteiro e filetes de peixe colocados na base do recipiente do grelhador.	10...20 min.
Peixe panado	15...20 min.
Produtos de batata pré-cozidos	15...20 min.
Pizza	Colocado na base do recipiente do grelhador.	12...15 min.
Grelhar/Alourar os alimentos	Prato colocado directamente na base do compartimento do grelhador.	8...10 min.


* dependendo do tamanho e da espessura

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais


A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.


 Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

 Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queiem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.
- **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**
Não use raspadores de metal rígidos ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a tampa de vidro. A

superfície de vidro pode ficar danificada.

 A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

 Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Limpeza do queimador

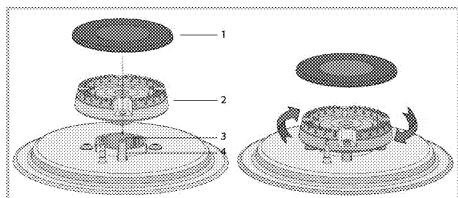
1. Retire os suportes dos tachos da placa.
2. Retire todas as partes removíveis do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
3. Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano molhado.
4. Limpe a vela e o elemento térmico (em modelos com ignição e elemento térmico) com um pano ligeiramente húmido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios da chama e a vela estão totalmente secos.

Caso contrário, não ocorre faísca no fim da ignição.

5. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção para colocar os suportes dos tachos de forma que os queimadores fiquem centrados.

Montagem das partes do queimador

Após limpar o queimador, coloque as peças conforme demonstrado em baixo.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Cabeça do queimador
- 3 Câmara do queimador
- 4 Isqueiro (em produtos com dispositivo de ignição)

1. Posicione a cabeça de queimador de forma a garantir que ela passa através do isqueiro do queimador (4). Rode a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para se certificar de que está encaixado na câmara do queimador.

2. Coloque a tampa do queimador na cabeça do queimador.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

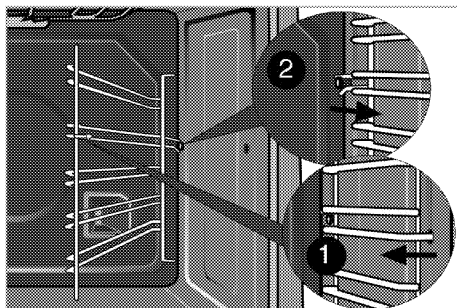
i Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

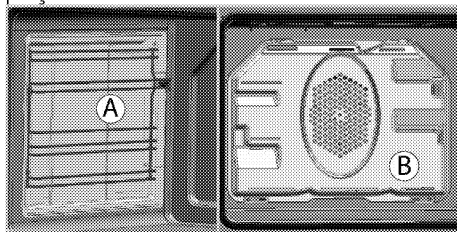
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse caso, recomenda-se a substituição das peças.



Limpar a porta do forno

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

i Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

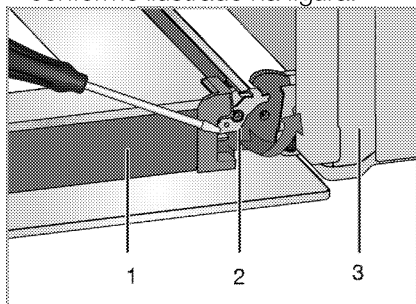
Limpar a porta do forno

i Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lâ de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

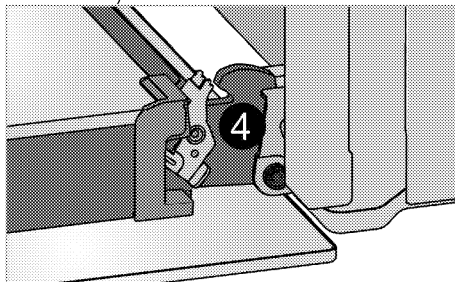
Remover a porta do forno

1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.

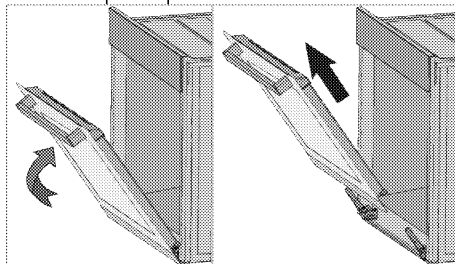


1 Porta

- 2 Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
- 3 Forno
- 4 Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



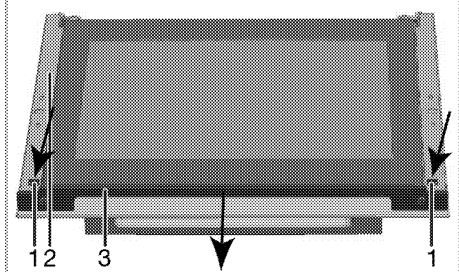
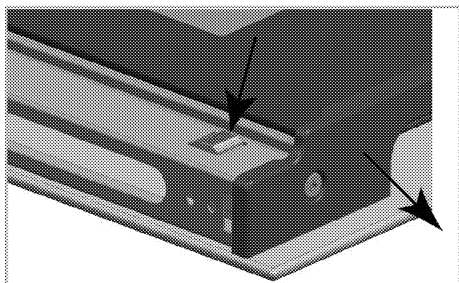
4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

i Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

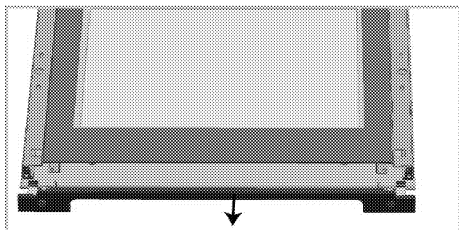
Remover o vidro interno da porta

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

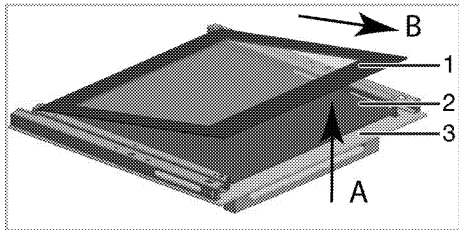
O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza. Abra a porta do forno.



- 1 Aba
- 2 Moldura
- 3 Perfil

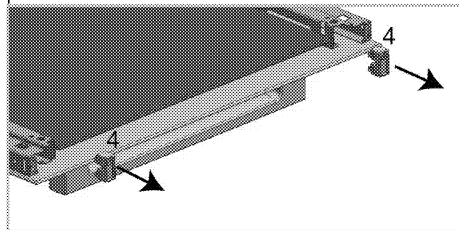


Como ilustrado nas figuras acima, pressione as abas (1) e puxe o perfil (3) na sua direção simultaneamente, para retirar o perfil da parte superior da porta frontal.



- 1 Painel de vidro mais interior
- 2 Painel do vidro interior*
- 3 Painel de vidro exterior
- * (Poderá não fazer parte do seu produto.)

Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro mais interior (1) ligeiramente na direção 'A' e empurre-o para fora na direção 'B'. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior; Coloque os elementos de ligação do suporte do vidro no meio, como ilustrado na figura para os libertar dos painéis de vidro.



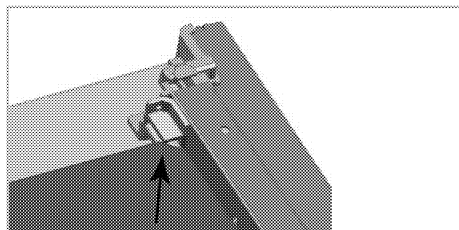
- 4 Elemento de ligação do suporte do vidro*

* (Poderá não fazer parte do seu produto.)

Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interior (2). O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interior (2).

Como ilustrado na figura, coloque o painel de vidro de forma a que encaixe na ranhura plástica.

i Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.



Ao instalar o painel de vidro mais interior (1), certifique-se de que a parte impressa do painel fica voltada para o painel de vidro interior.

É importante assentar os cantos inferiores do painel de vidro mais interior nas ranhuras plásticas.

i Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.

Não se esqueça de colocar as peças de ligação e suporte do vidro nas respetivas ranhuras.

Por fim, pressione as abas do perfil, assegurando-se de que assentam novamente nas respetivas ranhuras.

Substituir a lâmpada do forno

! Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

i Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.

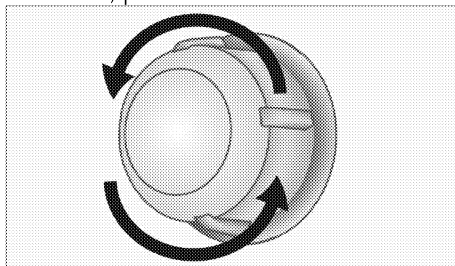
i A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

i A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.

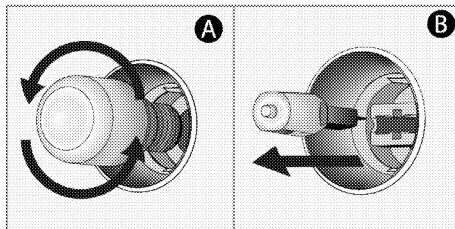
i As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

8 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*

Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



Tungku Pemasak

Panduan pengguna



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

Nomor : I.43.BA17.01223.1118

IN

Harap baca manual pengguna terlebih dulu!

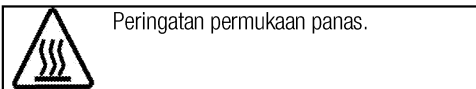
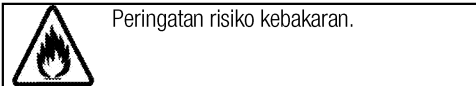
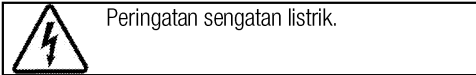
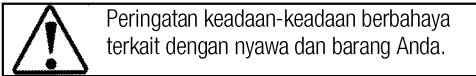
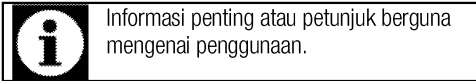
Yth. Pengguna,

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:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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* 14

3 Pemasangan 15

Sebelum pemasangan 15
 Pemasangan dan penghubungan 16
 Pengangkutan di lain waktu 20

4 Persiapan 21

Tips untuk menghemat energi 21
 Penggunaan awal 21
 Membersihkan perangkat untuk pertama kalinya ... 21
 Pemanasan awal 21

5 Bagaimana cara menggunakan *hob*

Umum informasi mengenai memasak 22
 Menggunakan *hob* 22

**6 Bagaimana cara mengoperasikan
oven 24**

Informasi umum mengenai *baking, roasting dan
grilling* 24
 Bagaimana cara menggunakan oven gas 25
 Tabel waktu memasak 25
 Bagaimana cara menggunakan *grill* gas 26
 Tabel waktu memasak 27

7 Pemeliharaan dan perawatan 28

Informasi umum 28
 Membersihkan *hob* 28
 Membersihkan *control panel* 28
 Membersihkan oven 28
 Melepaskan pintu oven 29
 Melepaskan kaca dalam dari pintu 29
 Mengganti lampu oven 31

8 Pemecahan masalah 32

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 15*
- 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 pbumian 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.

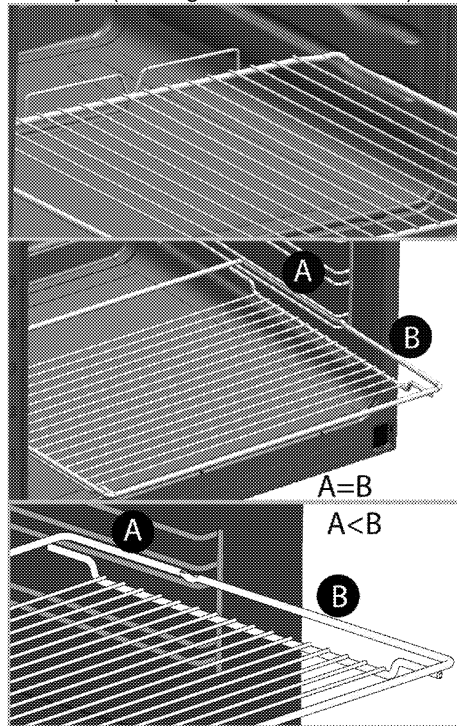
Keamanan produk

- **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 menggantung handuk dengan tujuan mengeringkannya. Jangan menggantung 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:

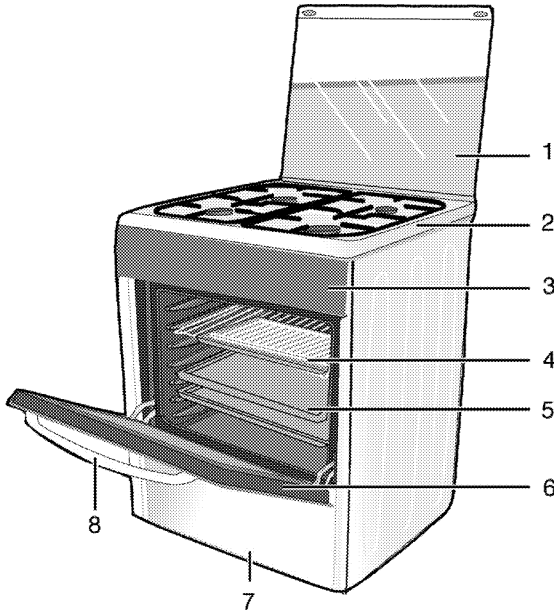
Produk yang telah Anda beli memenuhi Arahan RoHS UE (2011/65/EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang disebutkan dalam Arahan tersebut.

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.

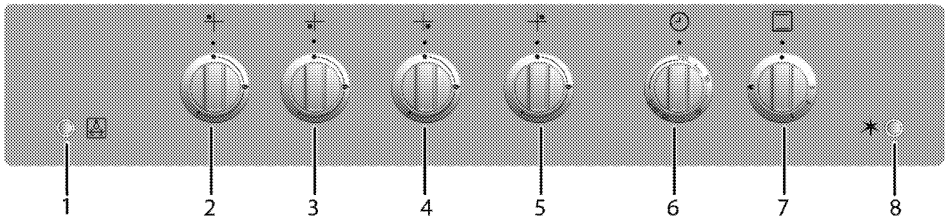
2 Informasi Umum

Ulasan Singkat



- 1 Tutup atas
- 2 *Burner plate*
- 3 *Control panel*
- 4 Rak kawat

- 5 Loyang
- 6 Pintu depan
- 7 Bagian bawah
- 8 Pegangan



- 1 Tombol Lampu dan *Turnspit*
- 2 *Burner normal kiri belakang*
- 3 *Rapid burner kiri depan*
- 4 *Burner tambahan kanan depan*

- 5 *Burner normal kanan belakang*
- 6 *Timer mekanis*
- 7 *Knob oven*
- 8 Tombol penyalakan

Isi kemasan

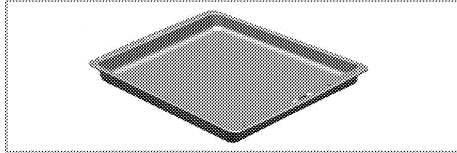


Aksesoris yang diberikan dapat berbeda tergantung pada model produk. Tidak semua aksesoris yang dijelaskan dalam manual pengguna ada pada produk anda.

1. Manual pengguna

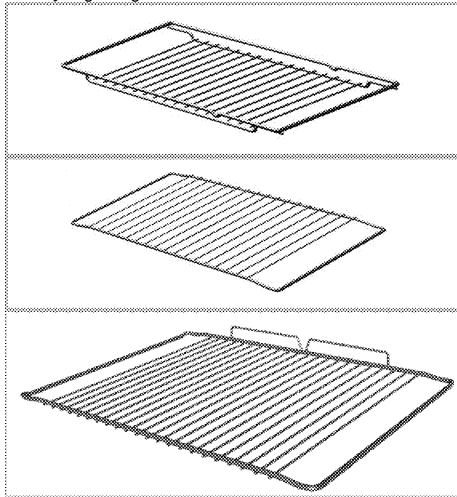
2. Loyang oven

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



3. Rak kawat

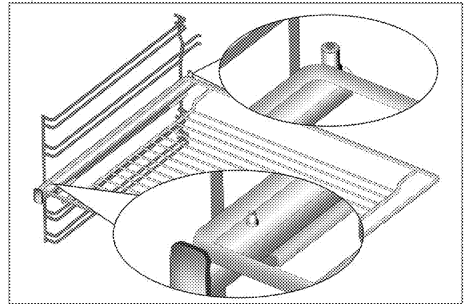
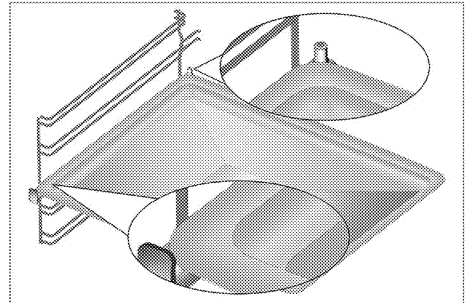
Digunakan untuk memanggang dan untuk meletakkan makanan untuk *baking*, *roasting* atau *grilling* dalam pinggan *casserole* pada rak yang diinginkan.



4. Memasang rak kawat dan loyang pada rak sisi dengan benar (Fitur ini adalah pilihan. Fitur ini bisa saja terdapat pada produk Anda.)

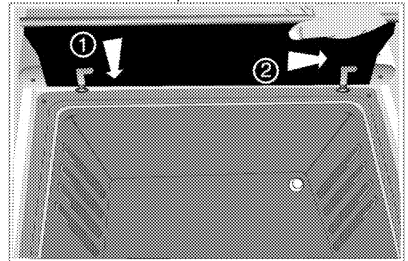
Rak sisi memungkinkan Anda dapat memasang dan mengeluarkan loyang dan rak kawat dengan mudah.

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

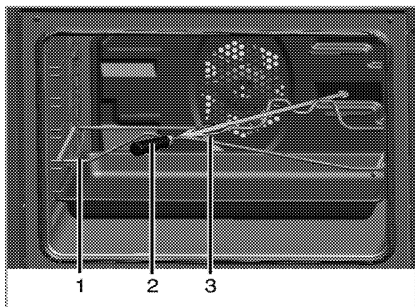
Digunakan untuk memanggang dengan pintu oven terbuka. Melindungi *control panel* dan tombol-tombol dari panas dan kotor.



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/500 mm/600 mm
Tegangan/frekuensi	220-240 V ~ 50 Hz
Sekering	3 A
Jenis/bagian kabel	min.H05W-FG 3 x 0,75 mm ²
Jenis/tekanan gas	LPG G 30/28-30 mbar
Total konsumsi gas	10,4 kW
HOB	
<i>Burner</i>	
Kiri belakang	<i>Burner normal</i>
Daya	2 kW
Kiri depan	<i>Rapid burner</i>
Daya	2,9 kW
Kanan depan	<i>Burner tambahan</i>
Daya	1 kW
Kanan belakang	<i>Burner normal</i>
Daya	2 kW
OVEN/GRILL	
Oven utama	Oven gas
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 Kiri belakang	3,3 kW Kiri depan	1 kW Kanan depan	2 kW Kanan belakang
Jenis gas / Tekanan gas				
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
Jenis gas / Tekanan gas	Oven gas		<i>Grill</i>	
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.

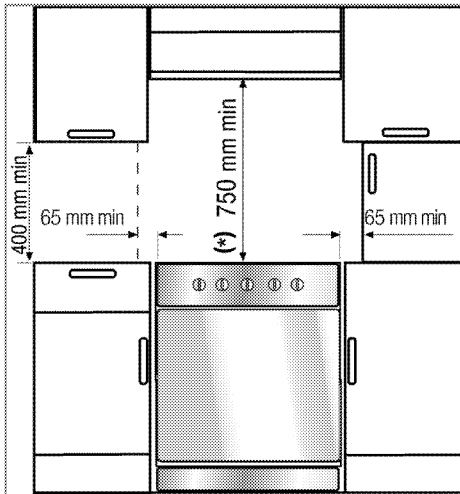
Sebelum pemasangan

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 ²)
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 20m³. 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 mengangkat 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:**

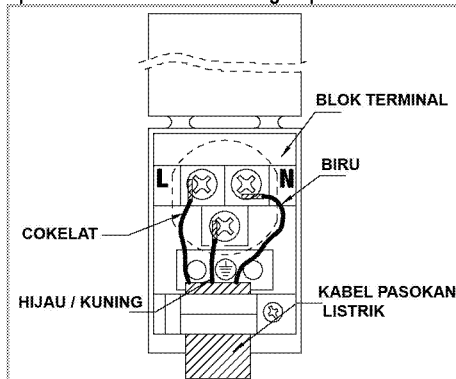
Sebelum memulai pekerjaan apa pun pada instalasi listrik, putuskan sambungan listrik ke produk dari pasokan listrik utama. Terdapat risiko sengatan listrik!


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.

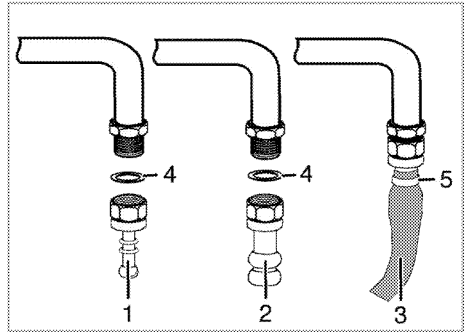
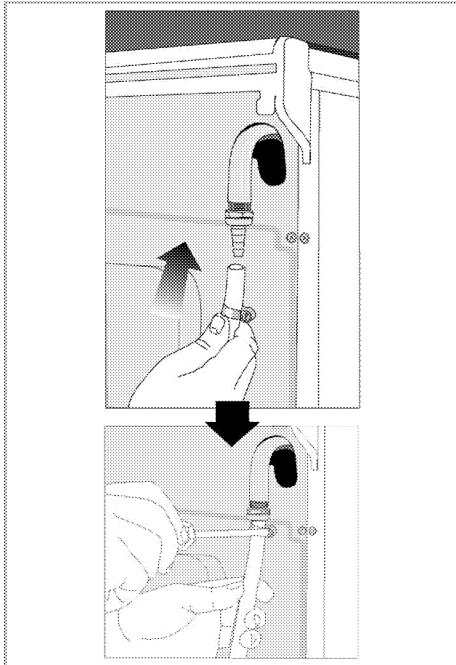
- Kemudian, masukkan ujung selang yang sudah dilembekkan tersebut sepenuhnya ke ujung selang yang meruncing dari produk Anda. Alhinya, kencangkan klem dengan kuat menggunakan obeng.
- Ulangi prosedur yang sama untuk ujung yang lain dari selang tersebut dan selesaikan prosedur penyambungan tabung gas.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



BAHAYA:

Risiko ledakan dan kehabisan udara!
Jangan menyimpan tabung LPG di rumah.

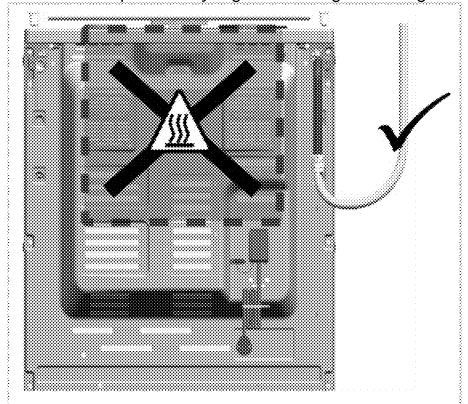
- Jika Anda selanjutnya ingin menggunakan produk Anda dengan jenis gas yang berbeda, Anda harus mengkonsultasikannya dengan Teknisi Servis Resmi untuk prosedur konversi terkait.



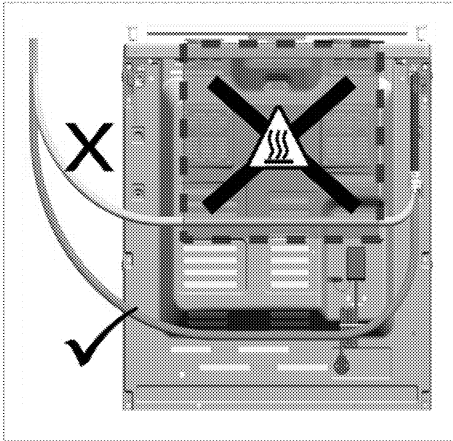
- 1 Ujung selang - LPG
- 2 Ujung selang - NG
- 3 Selang pengaman
- 4 O-ring (*gasket*)
- 5 Klem

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.

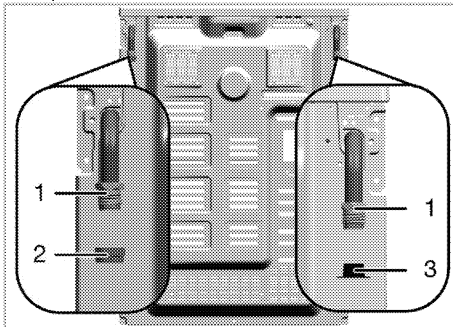


- Jika outlet selang gas dan tabung LPG tidak berhadapan pada sisi yang sama, pastikan selang tidak melintang melalui daerah yang panas ketika selang disambungkan.



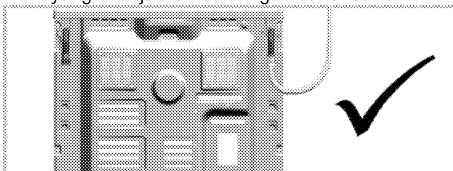
Jika produk Anda memiliki dua *outlet* gas;

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

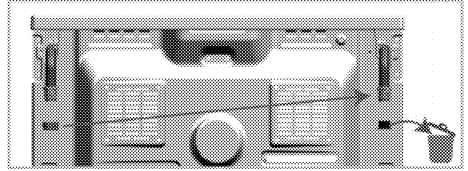


- 1 *Outlet* selang gas
- 2 *Blind plug*
- 3 *Plastic plug*

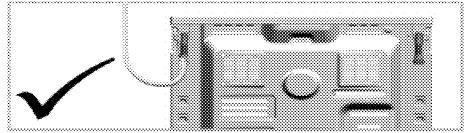
- Sebelum penyambungan gas, pastikan tabung LPG and dan *outlet* selang gas produk yang akan disambungkan ke gas berada pada sisi yang sama.
- Jika tabung LPG dan *outlet* selang gas yang disegel dengan *plastic plug* berhadapan pada sisi yang sama, pastikan sambungan gas seperti yang ditunjukkan dalam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

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 dan dudukan panci dengan tape pelekat.
- Jangan menggunakan pintu atau pegangan untuk mengangkat atau memindahkan produk.



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



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

4 Persiapan

Tips untuk menghemat energi

Informasi tentang efisiensi energi menurut EU 66/2014 dapat ditemukan pada fiche produk yang diberikan bersama produk. 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 24*.
4. Operasikan oven sekitar 30 menit.
5. Matikan oven Anda; Lihat *Bagaimana cara menggunakan oven gas, halaman 24*

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 24*.
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.

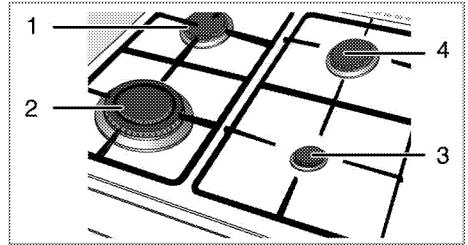
- Sebelum menggoreng makanan, selalu keringkan dengan baik dan perlahan-lahan masukkan ke dalam minyak panas. Pastikan makanan beku lumer dengan baik sebelum digoreng.
- Jangan menutup panci pada saat Anda memanaskan minyak.
- Tempatkan panci dan *saucepan* sedemikian rupa sehingga pegangannya tidak 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 melubernya 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 pinggir-an 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



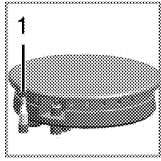
Burner gas dinyalakan dengan tombol penyalakan.

1. Tekan dan tahan *burner knob*.
2. Putar berlawanan arah jarum jam ke arah simbol api besar.
3. Tekan dan lepaskan tombol penyalakan. Ulangi langkah ini hingga gas yang dilepaskan menyala.
4. Atur nyala api sesuai keinginan Anda.

Mematikan *burner* gas

Putar *knob* 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!

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.



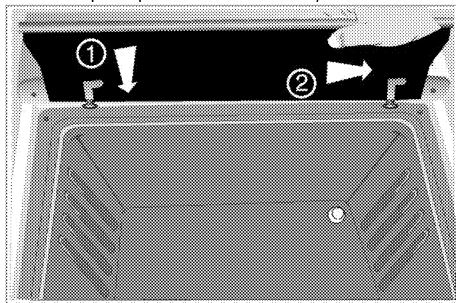
Makanan yang tidak cocok untuk *roasting* dapat menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan bakar yang cocok untuk dipanaskan secara intensif melalui *roasting*.

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*.

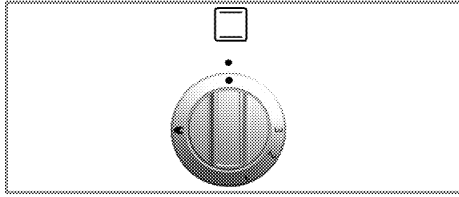
Lapisan pelindung *Knob* digunakan untuk proses *roasting* dengan pintu oven terbuka. Melindungi *control panel* dan tombol-tombol dari panas dan kotoran.

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 pemantik gas.

1. Buka pintu oven.
 2. Tekan dan tahan *knob* kendali oven gas dan putar **berlawanan arah jarum jam**.
 3. Nyalakan gas dengan pemantik gas dari lobang kendali penyalan.
 4. Tekan dan tahan *knob* kendali *burner* selama 3 hingga 5 detik.
- » Pastikan gas berhasil dinyalakan dan api menyala.
5. Tekan dan tahan *knob* kendali *burner* gas selama 3 hingga 5 detik lagi.
 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!

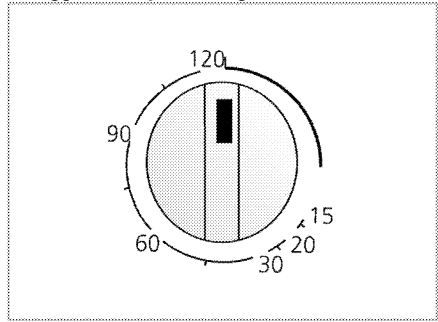
Matikan oven gas

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

Tabel suhu tingkat gas

Tingkat gas	1	2	3
°C	/		

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.

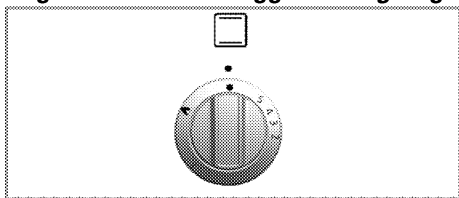
Letakkan piring di atas lembaran *baking* untuk mencegah tetesan ke atas dasar oven dan membantu untuk menjaga agar oven tetap bersih.

Memanggang dan memanggang

Makanan	Aksesori untuk digunakan	Pemanasan awal *	Tingkat penyisipan	Posisi kenop kontrol
pai apel	Piringan logam hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas panggangan kawat ****	10 menit.	2	1
Tar buah	Piringan logam hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas panggangan kawat ***	10 menit.	4	1
Pai	Piringan logam hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas panggangan kawat ****	10 menit.	4	1
Kue	Baki standar **	10 menit	4	1
Ragi	Standard tray**	10 menit.	4	1
kue-kue	Cake mold on wire grill****	10 menit.	3	1
Biskuit	Baki standar **	10 menit.	4	1
Domba panggang	Baki standar **	10 menit.	3	1
Sapi panggang	Baki standar **	10 menit.	3	1
Unggas	Baki standar **	10 menit.	3	1
Casseroles	Baki standar **	10 menit.	3	1
Ikan	Baki standar **	10 menit.	4	1
Makaroni	Baki standar **	10 menit.	4	1
Sandwich Victoria	Baki standar **	10 menit.	4	1

* pada posisi kenop kontrol 2 / § tergantung kuantitas / # tergantung ukuran
 ** Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk.
 *** Aksesori ini tidak disertakan dengan produk. Mereka adalah aksesoris yang tersedia secara komersial.

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. Nyalakan gas langsung dengan mendekatkan korek gas atau korek api yang menyala ke grill burner.
4. Tekan dan tahan knob selama 3 hingga 5 detik lagi.

**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*.

Roasting dengan Grill gas

Makanan	Persiapan	Waktu Roasting [#]
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>filet</i> ikan, stik ikan	Ikan utuh dan <i>filet</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	Ditempatan di dasar <i>grill pan</i> .	12..15 menit
<i>Roasting/browning</i> makanan	Pinggian ditempatkan di dasar kotak <i>grill</i> .	8..10 menit

[#] tergantung pada ukuran dan ketebalan

- 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.

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.



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

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.



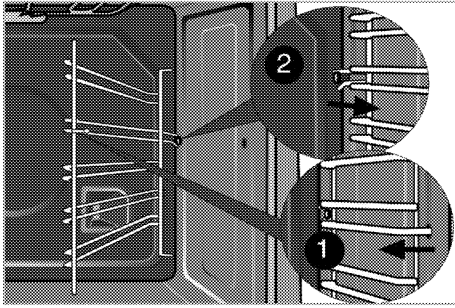
Apabila produk Anda dilengkapi dengan tombol-tombol/*knob*, jangan melepaskan tombol-tombol/*knob* kendali untuk membersihkan *control panel*.
Control panel dapat rusak!

Membersihkan oven

Membersihkan dinding oven

(Fitur ini adalah fitur pilihan. Fitur ini dapat saja tidak ada pada produk Anda.)

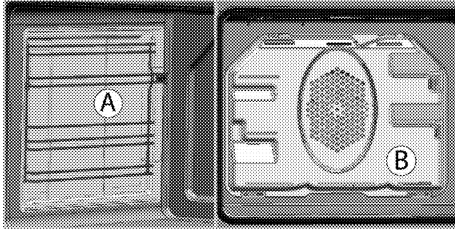
7. Lepaskan bagian rak sisi dengan menarik ke arah berlawanan dinding oven.
8. Lepaskan rak sisi dengan penuh dengan menariknya ke arah Anda.



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

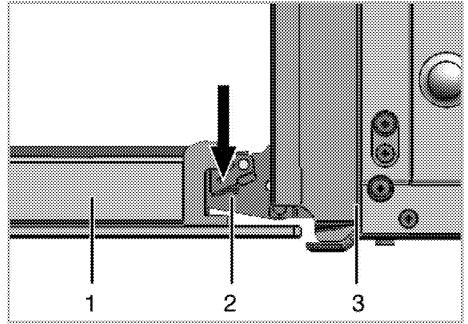
Untuk membersihkan pintu oven, gunakan air hangat dengan cairan pembersih, kain lembut atau spon untuk membersihkan produk dan seka dengan kain kering.



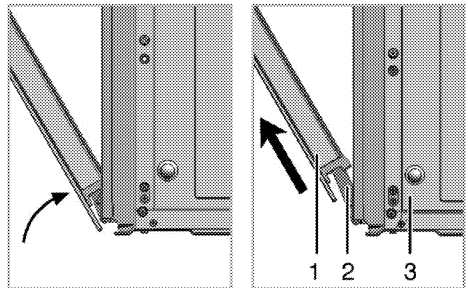
Jangan menggunakan alat pembersih yang keras dan kasar atau penggaruk logam yang tajam untuk membersihkan pintu oven karena dapat menggores permukaannya, yang dapat mengakibatkan kaca pecah.

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.

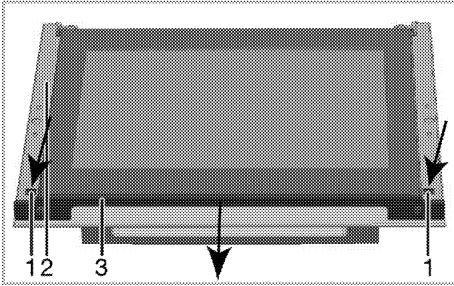
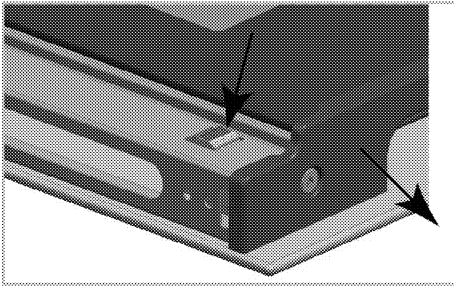


Langkah-langkah yang dilaksanakan selama proses pelepasan dilakukan dengan urutan terbalik apabila Anda ingin memasangnya kembali. Jangan lupa menutup klip pada rumah engsel saat memasang kembali pintu.

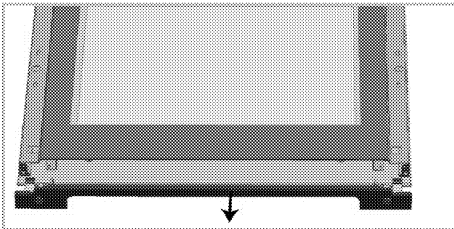
Melepaskan kaca dalam dari pintu

(Fitur ini adalah fitur pilihan. Fitur ini dapat saja tidak ada pada produk Anda.)

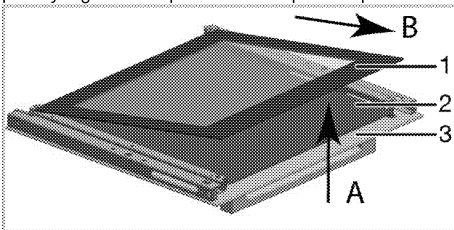
Panel kaca dalam dari pintu oven dapat dilepaskan untuk dibersihkan.
Buka pintu oven.



- 1 Tab
- 2 Rangka
- 3 Profil



Sebagaimana yang diilustrasikan pada gambar-gambar di atas, tekan kedua tab (1) dan tarik profil (3) ke arah Anda secara bersamaan untuk melepaskan profil yang melekat pada sisi atas pintu depan.

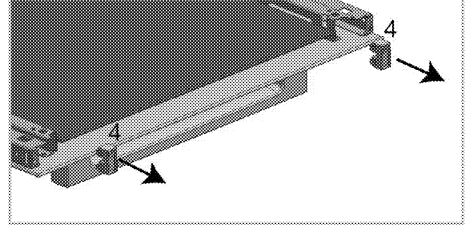


- 1 Panel kaca paling dalam
- 2 Panel kaca dalam *
- 3 Panel kaca paling luar
- * (Mungkin tidak ada pada produk Anda)

Sebagaimana yang diilustrasikan dalam gambar, angkat panel kaca bagian dalam (1) dengan hati-hati ke arah **A** dan tarik ke arah **B**.

Apabila produk Anda dilengkapi dengan panel kaca bagian dalam;

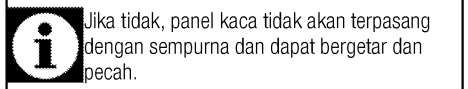
Tarik komponen penyambung pegangan kaca di bagian tengah sebagaimana yang ditunjukkan dalam gambar untuk melepaskannya dari panel kaca.



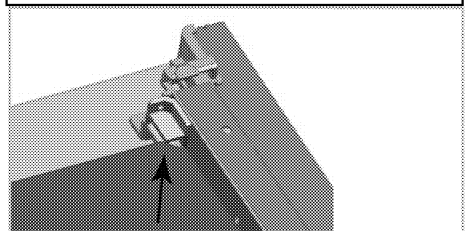
- 4 Komponen penyambung pegangan kaca *
- * (mungkin tidak ada di produk Anda)

Ulangi langkah yang sama untuk melepaskan panel kaca bagian dalam (2). Langkah pertama untuk memasang kembali pintu adalah memasang kembali panel kaca bagian dalam (2).

Sebagaimana yang diilustrasikan dalam gambar, pasang panel kaca hingga masuk ke slot plastik.

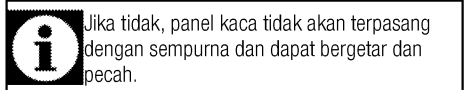


Jika tidak, panel kaca tidak akan terpasang dengan sempurna dan dapat bergetar dan pecah.



Saat memasang panel kaca paling dalam (1), pastikan sisi berwarna panel kaca menghadap panel kaca bagian dalam.

Penting untuk dipastikan bahwa sudut bawah panel kaca bagian dalam terpasang pada slot plastik.



Jika tidak, panel kaca tidak akan terpasang dengan sempurna dan dapat bergetar dan pecah.

Harap diingat untuk memasang komponen penyambung pegangan kaca pada slotnya.

Langkah terakhir, tekan kedua tab dari profil agar masuk ke slotnya lagi.

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!



Dalam oven ini, lampu pijar dengan daya kurang dari 40 W, tinggi kurang dari 60 mm, diameter kurang dari 30 mm atau lampu halogen dengan tipe soket G9, daya kurang dari 60 W digunakan. Lampu cocok untuk pengoperasian pada suhu di atas 300 °C. Lampu oven dapat diperoleh dari Agen Servis Resmi atau teknisi berlisensi.



Posisi lampu dapat berbeda dari gambar yang diberikan.



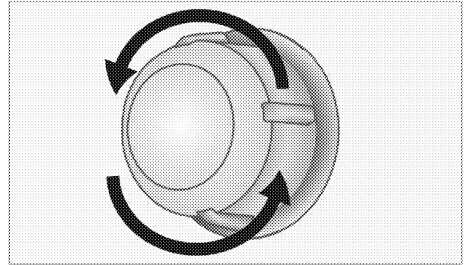
Lampu yang digunakan dalam perangkat ini tidak cocok untuk penerangan ruangan rumah tangga. Tujuan penggunaan lampu ini adalah untuk membantu pengguna melihat makanan.



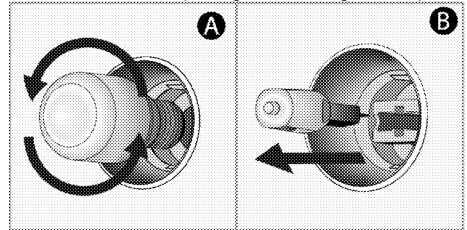
Lampu yang digunakan dalam perangkat ini harus tahan kondisi fisik ekstrim seperti suhu di atas 50 °C.

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 memutarnya 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