



**Built-in Oven**  
User Manual  
**Tungku Pemanggang**  
Panduan pengguna



BIGT22102X

**EN / IN**

285.4463.95/R.AD/24.01.2020

7751382150

## Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

## TABLE OF CONTENTS

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

General safety .....	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety .....	6
Product safety .....	6
Intended use .....	8
Safety for children.....	9
Disposing of the old product.....	9
Package information .....	9

### **2 General information 10**

Overview .....	10
Package contents .....	11
Technical specifications .....	12
Injector table .....	12

### **3 Installation 13**

Before installation .....	13
Installation and connection .....	16
Future Transportation.....	18

### **4 Preparation 19**

Tips for saving energy .....	19
Initial use.....	19
First cleaning of the appliance .....	19
Initial heating.....	19

### **5 How to operate the oven 20**

General information on baking, roasting and grilling	20
How to use the gas oven.....	20
Operating modes.....	21
Cooking times table.....	21
How to operate the gas grill .....	22
Cooking times table.....	22

### **6 Maintenance and care 23**

General information.....	23
Cleaning the control panel .....	23
Cleaning the oven .....	23
Removing the oven door .....	23
Replacing the oven lamp.....	24

### **7 Troubleshooting 25**

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

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

### **General safety**

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

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

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

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

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

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

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in

accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 13

- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained

frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

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

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.

- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken

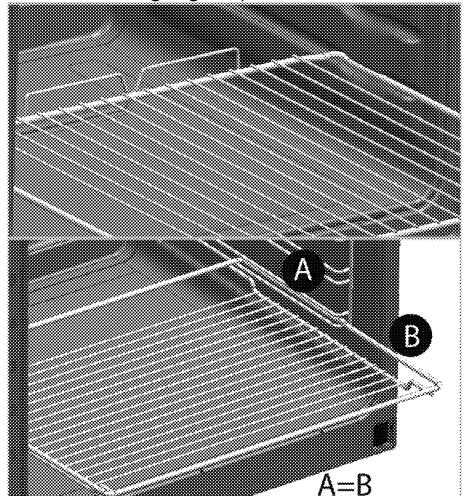
to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

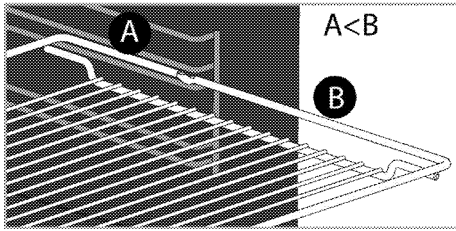
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).





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

replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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

Prevention against possible fire risk!

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

#### Intended use

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



- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

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



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

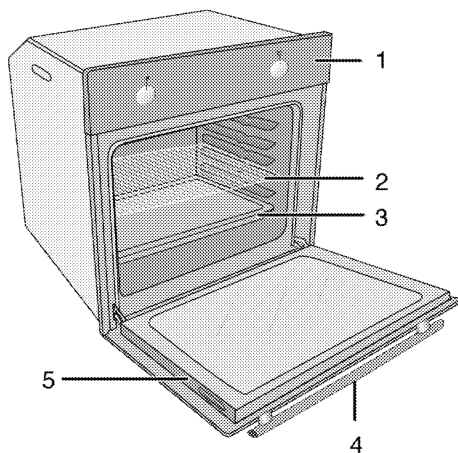
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

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

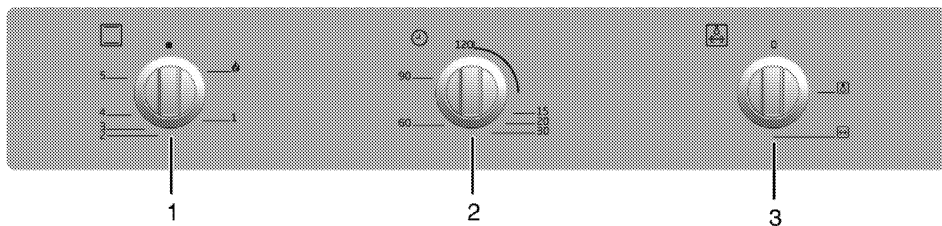
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray

- 4 Handle
- 5 Door



- 1 Oven knob
- 2 Mechanical timer
- 3 Lamp and Turnspit button

## Package contents

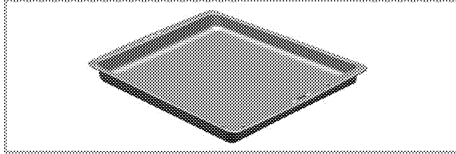


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

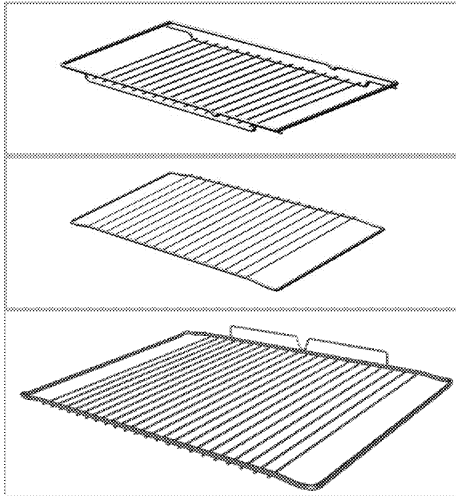
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire Shelf**

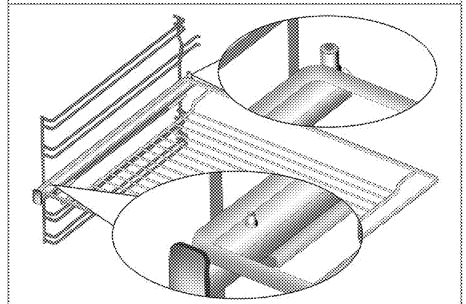
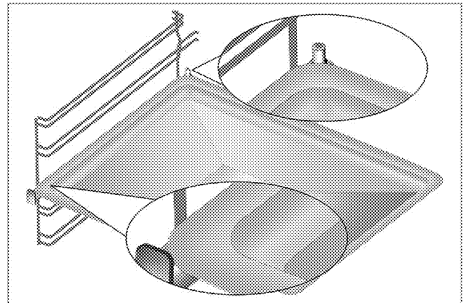
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

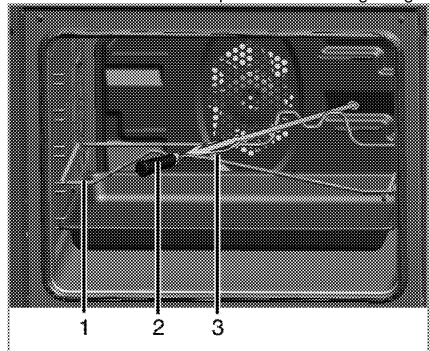
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Rotisserie chicken**

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

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



1 Turn spit frame

2 Plastic handle \*

3 Fork

\* (Varies depending on the product model.)

## Technical specifications

<b>Voltage / frequency</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Gas type / pressure	LPG 30/28-30 mbar
Total gas consumption	2.3 kW
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 570 mm
<b>Main oven</b>	<b>Gas oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.3 kW
Gas consumption of oven	2.3 kW

\*\*

See. *Installation, page 13.*



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



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



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

## Injector table

<b>Gas type / Gas pressure</b>	<b>Gas oven</b>	<b>Grill</b>
G 30/28-30 mbar	75	78

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

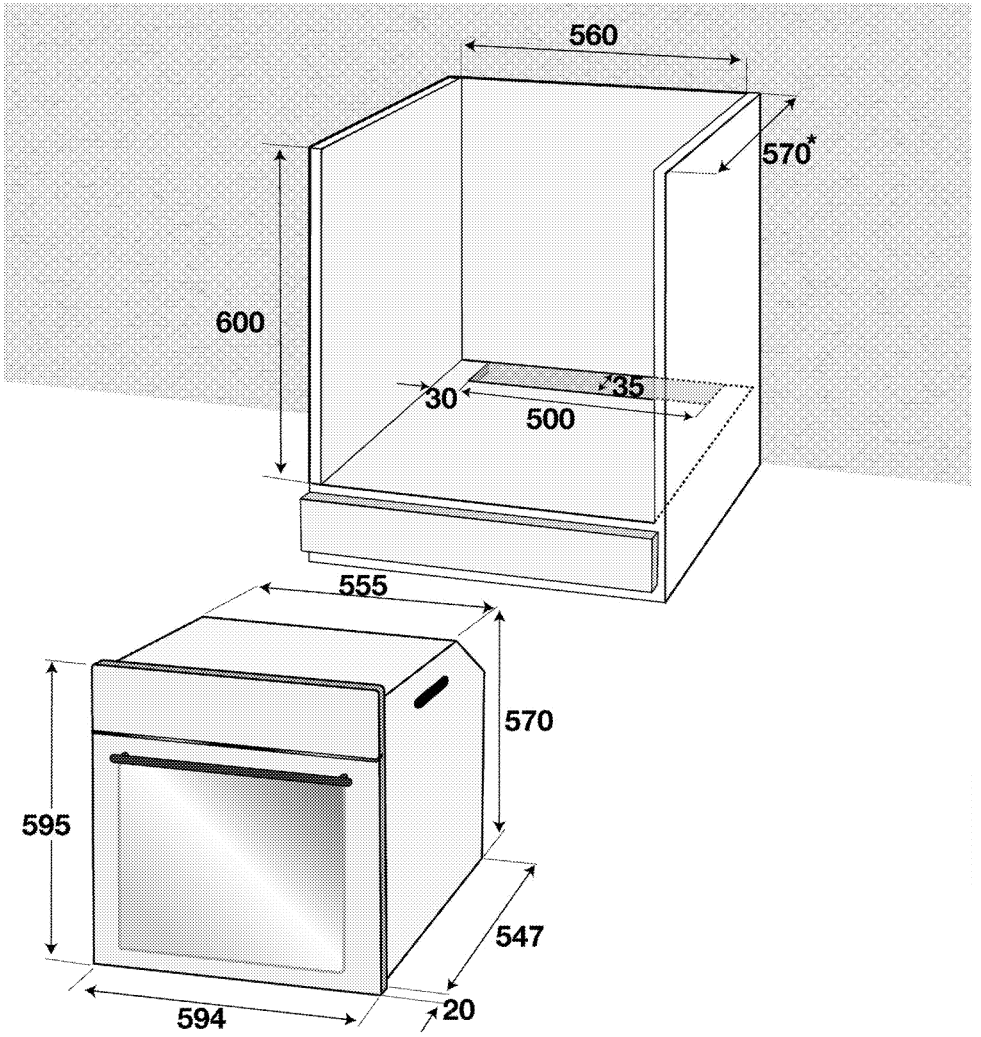
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



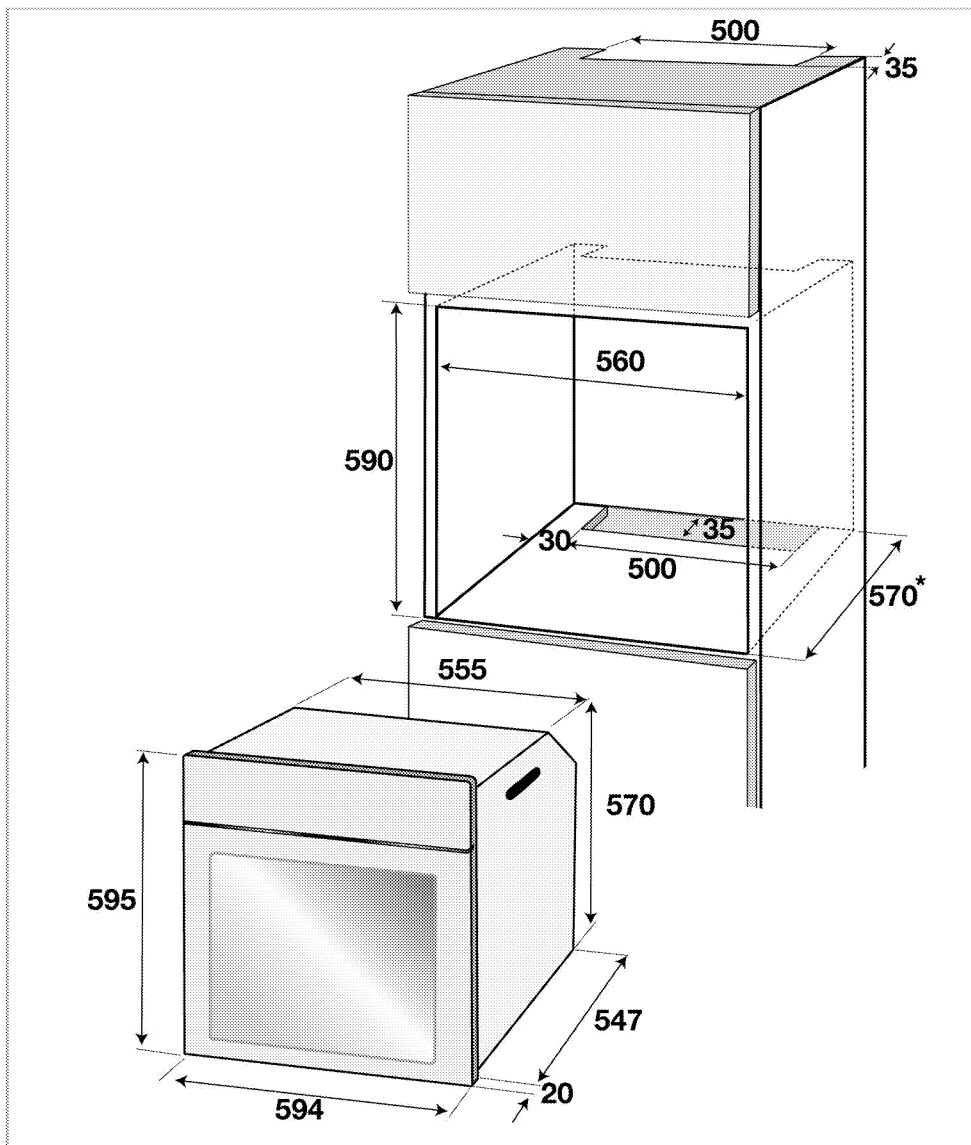
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Room ventilation

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

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

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

ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

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

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

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

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

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

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

### Installation and connection

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

#### Electrical connection

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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



#### DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).





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

Plug the power cable into the socket.

### Gas connection



#### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



#### DANGER:

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

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or on type label).



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

### Connecting the gas hose

- Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas leakage will exist.
- Plastic hose to be used must not be longer than 125 cm.
- Install the clamp to the hose. Soak one end of the hose (15 mm inner diameter) into boiling water for one minute to soften it.
- Then, slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connection.
- Never forget to make the gas leakage control.



#### DANGER:

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

- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

### Leakage control at the connection point

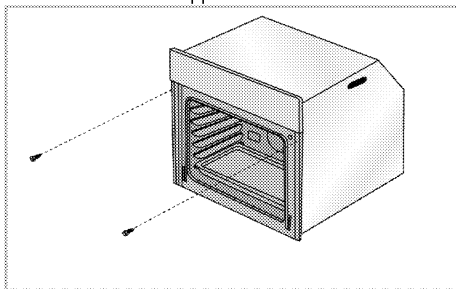
- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.



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

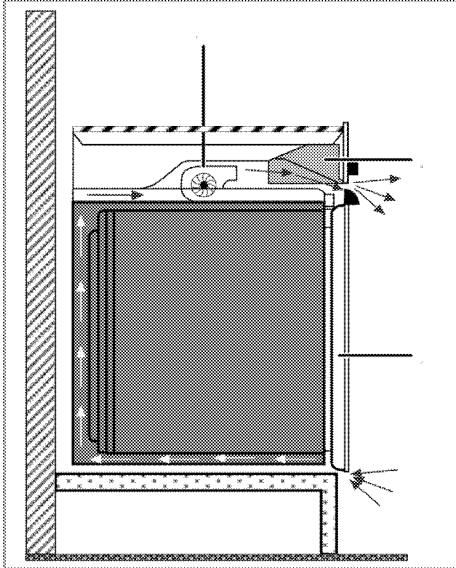
### Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated. After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (It may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

The cooling fan will start while operating oven after 10 minutes. Air ventilation will be between oven door and control panel. If it is not working cooling fan might be fault. In case contact with authorized service agency.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

**Final check**

- 1. Open gas supply.
- 2. Check gas installations for secure fitting and tightness.



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

**Future Transportation**

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



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



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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

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

### Initial heating

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



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven*, page 20.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven*, page 20

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill*, page 22.
4. Operate the oven about 30 minutes.



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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



#### DANGER:

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

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

#### Tips for grilling

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

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

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

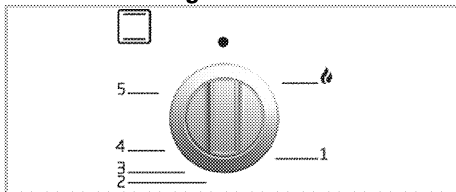
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

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

### How to use the gas oven



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

#### Switch on the gas oven

The gas oven is automatically ignited by means of the gas oven control knob.

1. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
- » An ignition spark is generated and the gas is ignited.
2. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
3. Be sure that gas has ignited and flame is present.
4. Select the desired baking power/ gas mark.
5. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



#### DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

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

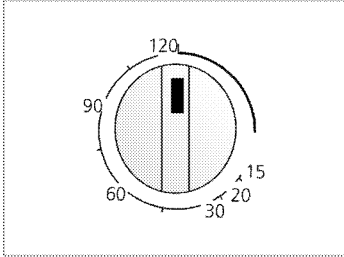
#### Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

### Gas level temperature chart without fan

Gas level	1	2	3	4	5
Temperature in °C	165	175	190	225	280

### Using the clock as an alarm



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

### Setting the alarm clock

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.
2. The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound. Alarm clock does not turn off the oven.



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

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Baking Baking and roasting - without fan

Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1..2	60...70 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1..2	60...70 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1..2	60...70 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4	1..2	30...40 min.
Pastry	Standard tray**	10 min.	4	3	45...55 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	4	1..2	50...70min.
Biscuits	Standard tray**	10 min.	4	1..2	30...40 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	3..4	15 min. 5 / max. then 3	70...90 min.
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	3..4	20 min. 5 / max. then 3	75...90 min.
Turkey	Standard tray**	10 min.	3	20 min. 5 / max. then 3	100...120 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3	15 min. 5 / max. then 3	90...100 min.
Casseroles	Standard tray**	10 min.	3..4	1..2	90...120 min.
Fish	Standard tray**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	4	1..2	50...60 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	4	1..2	25...35 min.
Pizza	Standard tray**	10 min.	4	3	20...25 min.

\* at control knob position 5

### Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments. Other functions are for cooking; select suitable temperature for your food.

### Turnspit



Turnspit are in operation. It is suitable making rotisserie with pieces of meat.

### Cooking times table



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



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



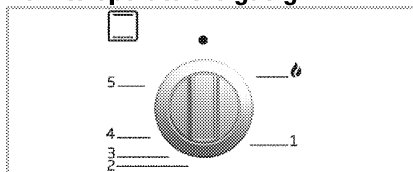
The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

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

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

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

## How to operate the gas grill



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

Oven door must remain open while grilling.



### WARNING

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

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

## Switching on the grill

Gas grill is ignited automatically with Grill control knob.

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



### DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

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

## Grilling with gas grill

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

# depending on size resp. thickness

## Switching off the grill

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



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

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

## Turnspit function

When turnspit function is selected, turnspit motor will start turning.

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

## Cooking times table



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





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


## 6 Maintenance and care


### General information

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

	<b>DANGER:</b> Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
	<b>DANGER:</b> Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!


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

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
---	--

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

### Cleaning the control panel

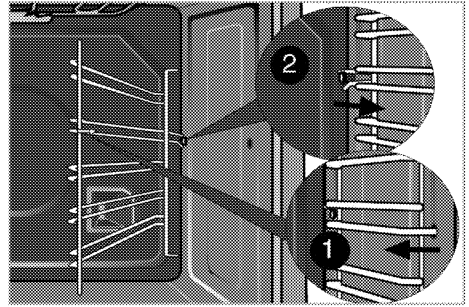
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

	If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!
--	--

### Cleaning the oven


#### To clean the side wall

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



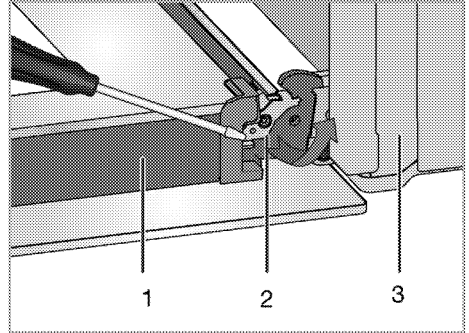
#### Clean oven door

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

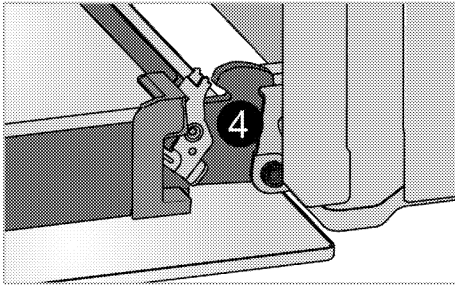
	Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.
---	---

### Removing the oven door

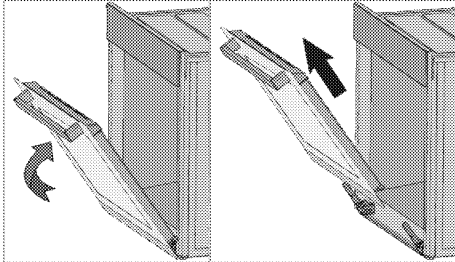
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



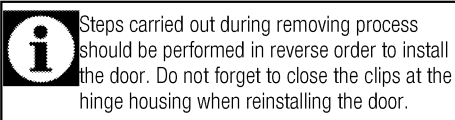
- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



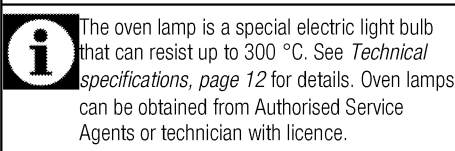
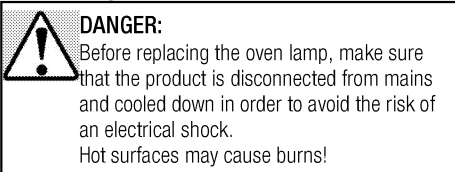
3. Move the front door to half-way.



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



## Replacing the oven lamp



Position of lamp might vary from the figure.



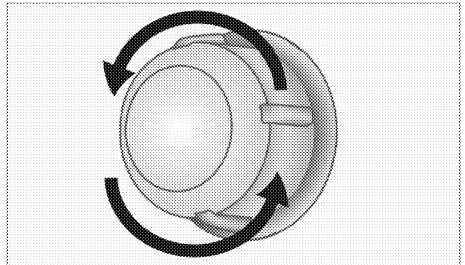
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



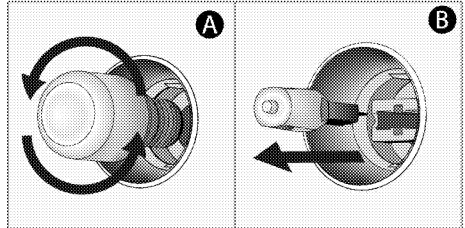
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

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

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



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



4. Install the glass cover.



## 7 Troubleshooting

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

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

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

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

### There is no ignition spark.

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

### There is no gas.

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



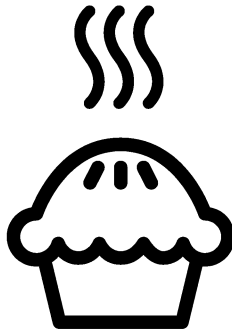
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## Tungku Pemanggang

Panduan pengguna



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

Nomor : I.43.BAI7.01223.1118

IN

## Harap baca panduan pengguna ini terlebih dahulu!

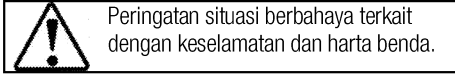
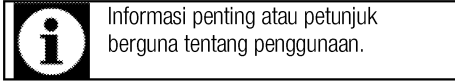
Pelanggan yang Terhormat,

Terima kasih telah membeli produk Beko ini. Kami berharap Anda mendapatkan hasil terbaik dari produk Anda yang kami produksi dengan teknologi bermutu tinggi dan canggih. Oleh karena itu, silakan baca dengan saksama seluruh panduan pengguna ini dan semua dokumen yang menyertainya sebelum menggunakan produk dan simpan sebagai referensi untuk digunakan di kemudian hari. Jika Anda menyerahkan produk ini kepada orang lain, berikan juga panduan pengguna ini. Ikuti semua peringatan dan informasi dalam panduan pengguna ini.

Ingat bahwa panduan pengguna ini juga berlaku untuk model tertentu lainnya. Perbedaan antar model akan diidentifikasi dalam panduan.

### Penjelasan simbol

Simbol-simbol digunakan di seluruh panduan pengguna ini:



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

**1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan 4**

Keamanan umum .....	4
Keamanan saat bekerja dengan gas.....	4
Keamanan Listrik.....	6
Keamanan produk.....	7
Maksud penggunaan.....	9
Keselamatan anak-anak.....	9
Membuang produk lama .....	10
Informasi paket.....	10

**2 Informasi umum 11**

Keterangan gambar .....	11
Isi kemasan.....	12
Spesifikasi teknis .....	13
Tabel injektor.....	13

**3 Pemasangan 14**

Sebelum pemasangan.....	14
Pemasangan dan sambungan.....	17
Pengiriman di Kemudian Hari.....	19

**4 Persiapan 20**

Kiat menghemat energi .....	20
Penggunaan awal .....	20
Bersihkan peralatan terlebih dahulu .....	20
Pemanasan awal .....	20

**5 Cara mengoperasikan oven 21**

Informasi umum tentang memanggang, mengukus, dan membakar .....	21
Cara menggunakan oven gas.....	21
Mode operasi.....	22
Tabel waktu memasak.....	22
Cara menggunakan pemanggang gas .....	23
Tabel waktu memasak.....	24

**6 Pemeliharaan dan perawatan 25**

Informasi umum.....	25
Membersihkan panel kontrol.....	25
Membersihkan oven .....	25
Mengganti lampu oven .....	26

**7 Pemecahan masalah 28**

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

Bagian ini memuat petunjuk keselamatan yang akan membantu melindungi dari risiko cedera atau kerugian harta benda. Tidak mengikuti petunjuk ini dapat membatalkan semua garansi.

### **Keamanan umum**

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan peralatan dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi.  
Anak-anak tidak boleh bermain dengan peralatan ini.  
Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk.

Anak-anak harus diawasi dan memastikan mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini

- Jika produk diserahkan ini kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau penggunaan bekas, buku petunjuk, label produk dan dokumen dan bagian lain yang terkait juga harus diberikan.
- Prosedur pemasangan dan perbaikan harus selalu dilakukan oleh Agen Servis Resmi. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi. Sebelum pemasangan, baca petunjuk dengan saksama.
- Jangan mengoperasikan produk jika rusak atau tampak mengalami kerusakan.
- Pastikan tombol fungsi produk dimatikan setelah setiap kali digunakan.

### **Keamanan saat bekerja dengan gas**

- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem gas hanya dapat dilakukan oleh orang yang memiliki kualifikasi resmi yang terdaftar dengan Aman Gas.

- Sebelum pemasangan, pastikan bahwa kondisi distribusi lokal (sifat dan tekanan gas) dan pengaturan peralatan cocok.
  - Peralatan ini tidak terhubung ke produk pembakaran atau perangkat evakuasi. Ia harus dipasang dan dihubungkan sesuai dengan peraturan pemasangan saat ini. Perhatian khusus harus diberikan kepada persyaratan yang relevan mengenai ventilasi; Lihat *Sebelum pemasangan, halaman 14*
  - Penggunaan peralatan memasak gas menghasilkan produksi panas dan kelembaban di ruangan tempat dipasang. Pastikan dapur memiliki ventilasi yang baik: jaga lubang ventilasi alami agar terbuka atau pasang peralatan ventilasi mekanis (tudung ekstraktor mekanis). Penggunaan peralatan yang lama secara intensif dapat memerlukan ventilasi tambahan, misalnya menambah tingkat ventilasi mekanis saat ini.
  - Peralatan dan sistem gas harus diperiksa secara teratur agar berfungsi dengan baik. Regulator, slang dan penjepitnya harus diperiksa secara teratur dan diganti dalam periode yang direkomendasikan oleh pabriknya atau bila perlu.
  - Bersihkan tungku pembakar gas secara rutin. Api harus berwarna biru dan terbakar secara merata.
  - Produk ini harus digunakan di ruangan yang menggabungkan sensor Karbon Monoksida yang diatur dengan benar dan berfungsi. Pastikan sensor Karbon Monoksida berfungsi dengan benar dan selalu terpelihara. Sensor Karbon Monoksida harus dipasang maksimal 2 meter dari produk.
  - Pembakaran yang baik diperlukan pada peralatan gas. Jika pembakaran tidak sempurna, karbon monoksida (CO) mungkin menyebar. Karbon monoksida adalah gas yang tidak berwarna, tidak berbau dan sangat beracun, yang memiliki efek mematikan bahkan dalam dosis yang sangat kecil.
  - Mintalah informasi tentang nomor telepon darurat gas dan tindakan keamanan jika terdapat bau gas dari penyedia gas lokal Anda.
- Apa yang harus dilakukan ketika Anda mencium bau gas**
- Jangan menggunakan api terbuka atau dilarang merokok. Jangan mengoperasikan tombol listrik apa pun (misalnya tombol lampu, bel pintu, dan lain-lain). Jangan gunakan telepon terpasang atau

ponsel. Berisiko terjadi ledakan dan keracunan!

- Buka pintu dan jendela.
- Matikan semua katup pada peralatan gas dan meteran gas pada katup kontrol utama, kecuali di ruang terbatas atau ruang bawah tanah.
- Periksa semua tabung dan sambungan yang rapat. Jika Anda masih mencium bau gas, segera tinggalkan tempat itu.
- Peringatkan tetangga.
- Segera hubungi petugas pemadam kebakaran Gunakan telepon di luar rumah.
- Jangan memasukkan kembali ke tempat itu sampai Anda diberitahu bahwa tempat tersebut telah aman untuk digunakan.

### **Keamanan Listrik**

- Jika produk mengalami kegagalan, jangan dioperasikan kecuali diperbaiki oleh Agen Servis Resmi. Terdapat risiko sengatan listrik!
- Cukup hubungkan produk ke stopkontak / jalur yang diarde dengan tegangan dan perlindungan sebagaimana ditetapkan dalam "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan

kami tidak bertanggung jawab atas masalah yang timbul karena produk tidak diarde sesuai dengan peraturan setempat.

- Jangan pernah mencuci produk dengan menyebarkan atau menuangkan air ke atasnya! Terdapat risiko sengatan listrik!
- Jangan sentuh steker dengan tangan basah! Jangan mencabut kabel dengan menarik kabel, selalu tarik keluar dengan memegang steker.
- Aliran listrik ke produk harus dimatikan selama prosedur pemasangan, perawatan, pembersihan, dan perbaikan.
- Jika kabel sambungan listrik untuk produk rusak, maka harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian serupa untuk menghindari bahaya.
- Peralatan ini harus dipasang agar benar-benar dapat terputus dari pasokan listrik. Pemisahan harus disediakan melalui tombol yang terpasang ke instalasi listrik permanen, sesuai dengan peraturan konstruksi.
- Permukaan belakang oven menjadi panas ketika sedang digunakan. Pastikan bahwa sambungan gas / listrik tidak menyentuh permukaan belakang; jika tidak, sambungan bisa rusak.



- Jangan menjebak kabel listrik di antara pintu oven dengan kusen dan jangan mengarahkan kabel melintasi permukaan yang panas. Jika tidak, isolasi kabel bisa meleleh dan menyebabkan kebakaran sebagai akibat dari hubungan singkat.
- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem listrik hanya boleh dilakukan oleh orang yang berhak dan berkualifikasi.
- Jika terjadi kerusakan, matikan produk dan matikan aliran listrik. Untuk melakukan ini, matikan sekering di rumah.
- Pastikan bahwa taraf ukur sekering cocok dengan produk.

### **Keamanan produk**

- **PERINGATAN:** Peralatan dan bagian-bagiannya yang mudah terjangkau menjadi panas saat digunakan. Perawatan harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak kurang berumur kurang dari 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali diawasi terus menerus.
- Jangan pernah menggunakan produk saat penilaian atau koordinasi Anda terganggu oleh penggunaan alkohol dan / atau obat-obatan.
- Hati-hati saat menggunakan minuman beralkohol di piring

Anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dapat menimbulkan api karena dapat menyala ketika kontak dengan permukaan panas.

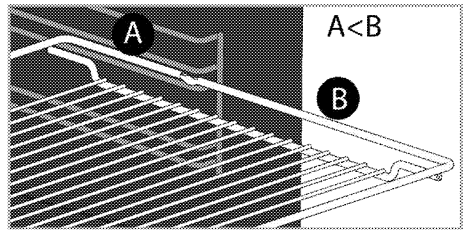
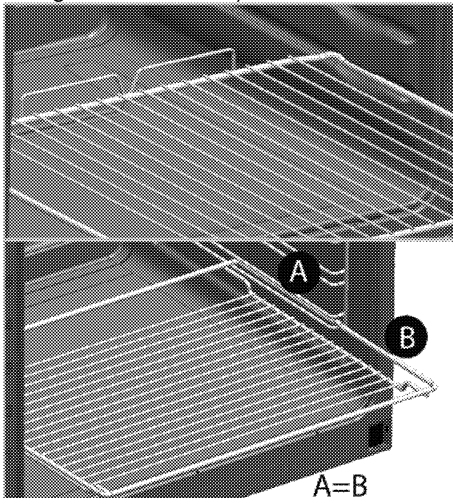
- **Bahaya Keracunan Makanan:** Jangan biarkan makanan berada di dalam oven selama lebih dari 1 jam sebelum atau sesudah memasak. Melakukan hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan atau penyakit.
- Jangan letakkan bahan yang mudah terbakar di dekat produk karena bagian sisi produk mungkin menjadi panas saat digunakan.
- Selama digunakan, peralatan menjadi panas. Perhatian harus diberikan untuk menghindari sentuhan elemen pemanas.
- Pastikan semua slot ventilasi bersih dari penghalang.
- Jangan memanaskan kaleng-kaleng tertutup dan botol-botol kaca di dalam oven. Tekanan yang akan menumpuk di kaleng / botol dapat menimbulkan ledakan.
- Jangan letakkan nampan, piring, atau aluminium foil langsung ke bagian bawah oven. Akumulasi panas dapat merusak bagian bawah oven.
- Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca

pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.
- (Bervariasi bergantung pada model produk.)

Tempatkan rak kawat dan nampan ke rak kawat dengan benar

Penting untuk menempatkan rak kawat dan / atau nampan ke rak dengan benar. Geser rak kawat atau nampan antara 2 rel dan pastikan bahwa nampan seimbang sebelum menaruh makanan di atasnya (Silakan lihat gambar berikut).



- Jangan gunakan produk jika kaca pintu depan terlepas atau retak.
- Jangan gunakan pegangan oven untuk menggantung handuk untuk dikeringkan. Jangan menggantung handuk, sarung tangan, atau produk tekstil serupa saat fungsi pemanggang di pintu terbuka.
- Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.
- Letakkan kertas roti ke dalam panci memasak atau ke aksesoris oven (nampan, pemanggang kawat, dll) bersama dengan makanan lalu masukkan semua ke dalam oven yang dipanaskan sebelumnya. Keluarkan bagian berlebih dari kertas roti yang keluar dari aksesoris atau panci untuk mencegah risiko menyentuh elemen pemanas oven. Jangan pernah menggunakan kertas roti dalam suhu kerja lebih tinggi dari nilai yang ditunjukkan untuk kertas roti. Jangan letakkan kertas roti langsung di dasar oven.

- **PERINGATAN:** Pastikan peralatan sudah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- Peralatan ini tidak boleh dipasang di belakang pintu dekorasi untuk menghindari panas berlebih.

Pencegahan terhadap kemungkinan risiko kebakaran!

- Pastikan semua sambungan listrik aman dan ketat untuk mencegah risiko percikan api.
- Jangan gunakan kabel atau kabel ekstensi yang sudah rusak.
- Pastikan cairan atau kelembaban tidak dapat diakses ke titik sambungan listrik.
- Untuk mencegah kebocoran gas pastikan bahwa sambungan gas berbunyi.

### **Maksud penggunaan**

- Produk ini dirancang untuk digunakan di rumah tangga. Penggunaan untuk maksud komersial akan membatalkan garansi.
- Peralatan ini hanya untuk keperluan memasak. Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk keperluan lain, misalnya pemanasan ruangan.
- Produk ini tidak boleh digunakan untuk menghangatkan pelat di bawah pemanggang, mengeringkan handuk, lap piring,

dll. dengan menggantungnya pada pegangan pintu oven. Produk ini juga tidak boleh digunakan untuk keperluan pemanas ruangan.

- Pabrikasi tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau penanganan yang tidak tepat.
- Oven dapat digunakan untuk mencairkan, memanggang, memanggang, dan mengukus makanan.

### **Keselamatan anak-anak**

- **PERINGATAN:** Bagian yang mudah dijangkau bisa menjadi panas saat digunakan. Anak kecil harus dijauhkan dari peralatan ini dan bagian-bagiannya.
- Bahan kemasan akan berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak. Buang semua bagian kemasan sesuai dengan standar lingkungan.
- Produk listrik dan / atau gas berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan anak-anak dari produk ini saat beroperasi dan jangan biarkan mereka bermain dengan produk ini.
- Tersedia alat pelindung tambahan untuk menghindari kontak dengan pintu oven. Bagian ini harus dipasang jika anak-anak kecil cenderung berada di dekat produk.

- Jangan letakkan benda apa pun di atas peralatan yang dapat dijangkau oleh anak-anak.
- Ketika pintu terbuka, jangan memuat benda berat di atasnya dan jangan biarkan anak-anak duduk di atasnya. Jika tidak produk terbalik atau engsel pintu bisa rusak.

## **Membuang produk lama**

### **Sesuai dengan Pedoman WEEE dan Pembuangan Produk Limbah:**



Produk ini mematuhi Pedoman EU WEEE (2012/19 / EU). Produk ini mengandung simbol klasifikasi limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE).

Produk ini telah diproduksi beserta suku cadang dan bahan berkualitas tinggi yang dapat digunakan

kembali dan cocok untuk didaur ulang. Jangan membuang produk limbah bersama limbah rumah tangga umumnya dan dan limbah lainnya setelah masa pakai berakhir. Bawa bagian-bagian produk tersebut ke pusat pengumpulan untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Harap berkonsultasi dengan instansi setempat Anda untuk mendapatkan informasi tentang pusat pengumpulan ini.

### **Mematuhi Pedoman RoHS:**

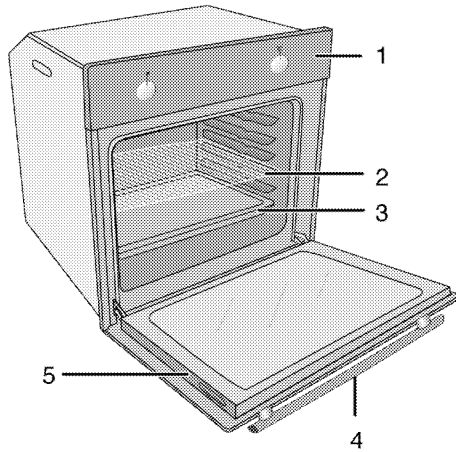
Produk yang Anda beli ini mematuhi Pedoman EU RoHS (2011/65 / EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang ditetapkan dalam Pedoman ini.

## **Informasi paket**

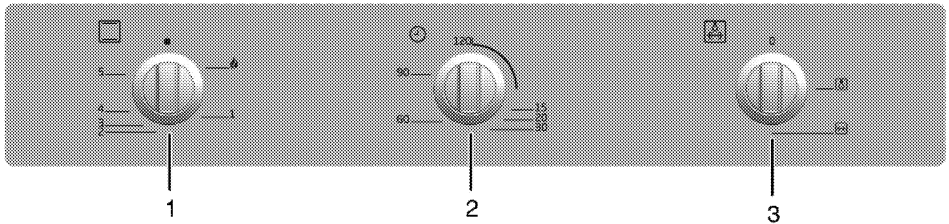
- Bahan kemasan produk ini dibuat dari bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kami. Jangan membuang bahan kemasan bersama dengan limbah rumah tangga atau lainnya. Bawa bahan kemasan tersebut ke tempat pengumpulan bahan pengemasan yang ditunjuk oleh instansi setempat.

## 2 Informasi umum

### Keterangan gambar



- |   |               |   |          |
|---|---------------|---|----------|
| 1 | Panel kontrol | 4 | Pegangan |
| 2 | Rak kawat     | 5 | Pintu    |
| 3 | Baki          |   |          |



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Tombol oven                     |
| 2 | Timer (pengatur waktu) mekanis  |
| 3 | Tombol lampu dan Jek pemanggang |

## Isi kemasan

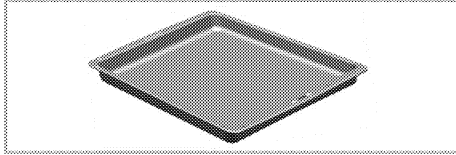


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### 1. Panduan pengguna

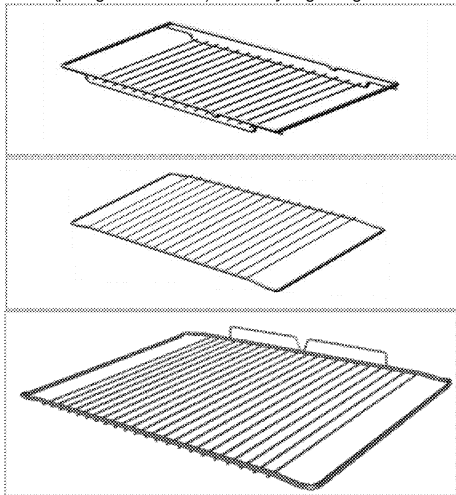
### 2. Nampan oven

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



### 3. Rak Kawat

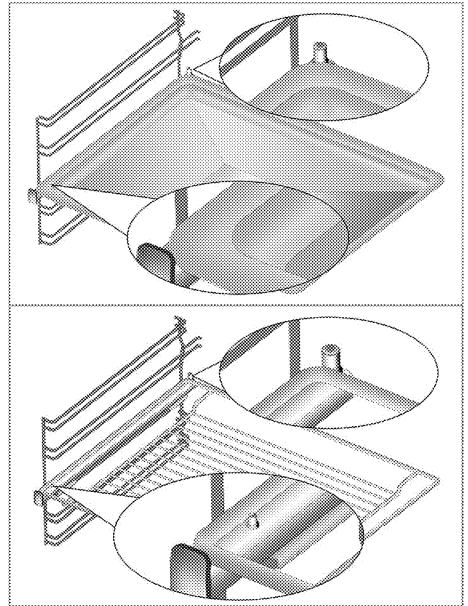
Digunakan untuk memanggang dan untuk menempatkan makanan yang akan dipanggang, dikukus atau dimasak dalam piring casserole (piring besar tebal) ke rak yang diinginkan.



### 4. Tempatkan rak kawat dan nampan ke rak teleskopik dengan benar (Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)

Rak teleskopik memungkinkan Anda memasang dan melepas nampan dan rak kawat dengan mudah.

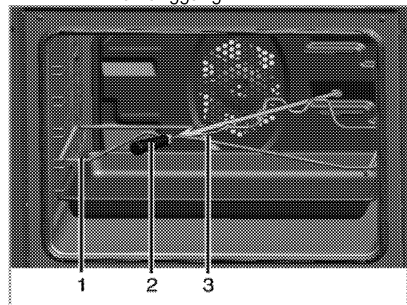
Saat menggunakan nampan dan rak kawat dengan rak teleskopik, pastikan penjepit di bagian belakang rak teleskopik menempel di tepi rak kawat dan nampan.



### 5. Rotisserie ayam

Digunakan untuk memanggang daging, unggas dan ikan secara merata dari semua sisi.

- Atur makanan yang akan dibakar pada jek pemanggang dengan garpu.
- Letakkan kerangka jek pemanggang ke dalam oven dengan menyejajarkannya menggunakan penggerak jek pemanggang.
- Masukkan ujung tajam jek pemanggang ke dalam penggerak jek pemanggang dan letakkan jek pemanggang pada kerangka jek pemanggang.
- Lepaskan pegangan jek pemanggang saat memanggang.



1 Kerangka jek pemanggang

2 Pegangan plastik \*

3 Garpu

\* (Bervariasi bergantung pada model produk.)

## Spesifikasi teknis

Tegangan / frekuensi	220-240 V ~ 50 Hz
Panjang kabel	menitH05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Jenis / tekanan gas	LPG 30/28-30 mbar
Konsumsi gas total	2,3 kW
Ukuran bagian luar (tinggi / lebar / dalam)	595 mm / 594 mm / 567 mm
Ukuran pemasangan (tinggi / lebar / dalam)	**590 atau 600 mm/560 mm/menit 570 mm
Oven utama	Oven gas
Lampu bagian dalam	15/25 W
Konsumsi daya pemanggang	2,3 kW
Konsumsi oven gas	2,3 kW

\*\*

Lihat. Pemasangan, halaman 14.



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



Angka dalam panduan ini disajikan secara skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.



Nilai yang tertera pada label produk atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh dalam kondisi laboratorium sesuai dengan standar yang terkait. Bergantung pada kondisi operasional dan lingkungan produk, nilai ini dapat bervariasi.

## Tabel injektor

Jenis / tekanan gas	Oven gas	Pemanggang
G 30/28-30 mbar	75	78

### 3 Pemasangan

Produk harus dipasang oleh orang yang memiliki kualifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi.



Persiapan lokasi dan instalasi listrik dan gas untuk produk menjadi tanggung jawab pelanggan.



#### **BAHAYA:**

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



#### **BAHAYA:**

Sebelum pemasangan, periksa secara visual apakah terdapat cacat pada produk. Jika demikian, jangan memasangnya. Produk yang rusak menimbulkan risiko bagi keselamatan Anda.

#### **Sebelum pemasangan**

Peralatan ini dirancang untuk dipasang pada lemari dapur yang dijual komersial. Harus disediakan jarak

aman antara peralatan dengan dinding dan perlengkapan dapur. Lihat gambar (nilai dalam mm).

- Permukaan, laminasi sintetis dan perekat yang digunakan harus tahan panas (minimum 100°C).
- Lemari dapur harus diatur datar permanen.
- Jika terdapat laci di bawah oven, maka rak harus dipasang antara oven dengan laci.
- Peralatan ini harus dibawa setidaknya oleh dua orang.
- Gambar pemasangan berikut bersifat ilustrasi dan mungkin tidak sama persis dengan peralatan Anda.



Jangan pasang peralatan di sebelah kulkas atau freezer. Panas yang dipancarkan oleh peralatan akan menyebabkan konsumsi energi peralatan pendingin meningkat.

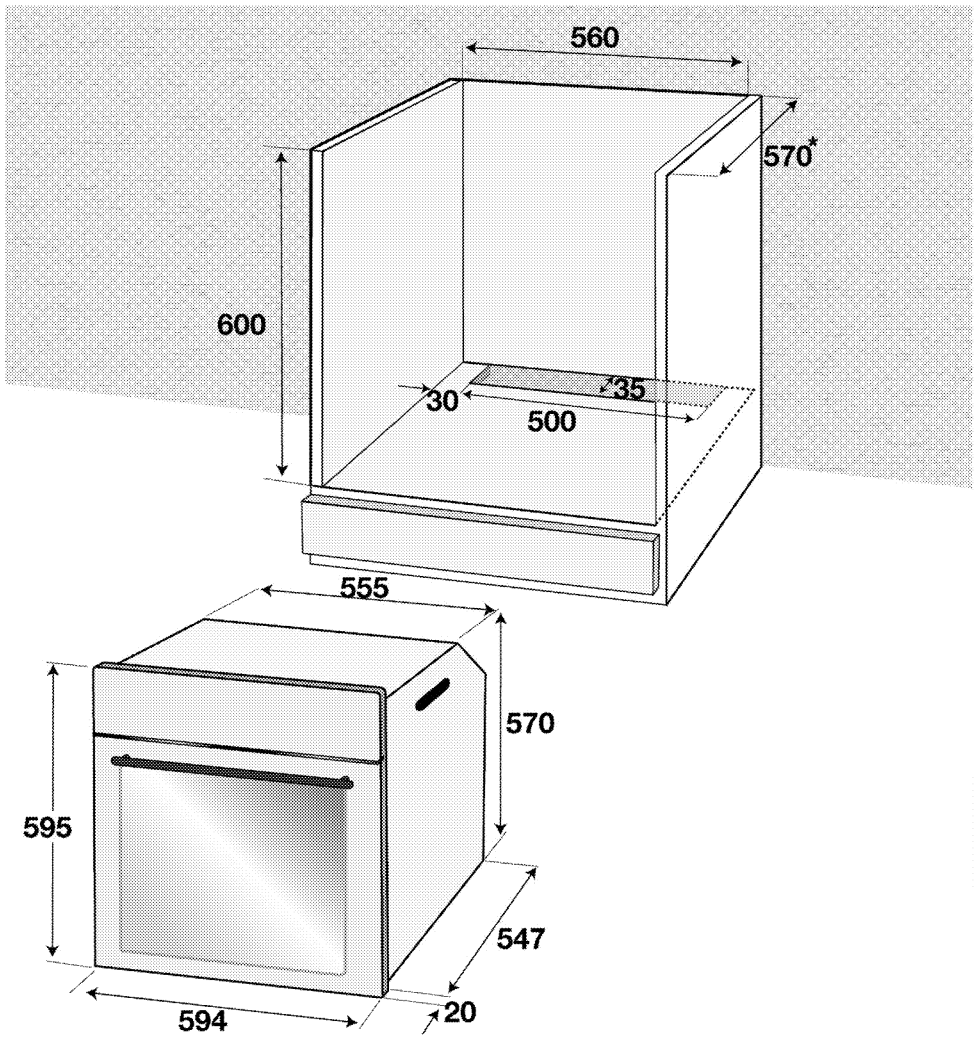


Pintu dan / atau pegangan tidak boleh digunakan untuk mengangkat atau memindahkan peralatan.

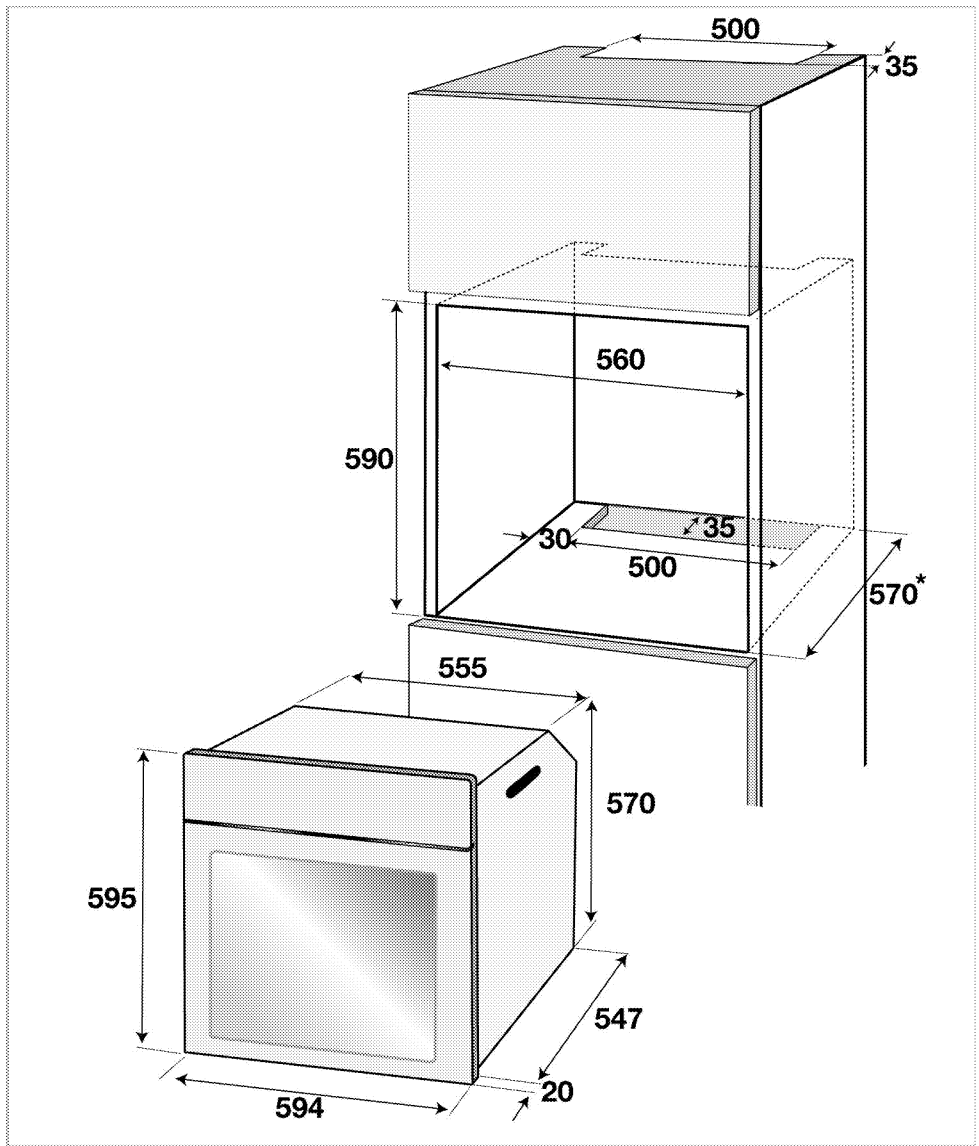


Jika peralatan memiliki pegangan kawat, dorong pegangan kembali ke dinding samping setelah memindahkan peralatan.





\* menit



\* menit

### Ventilasi ruangan

Semua ruangan memerlukan jendela yang dapat dibuka, atau yang setara, dan beberapa ruangan juga akan memerlukan ventilasi permanen. Udara untuk pembakaran diambil dari udara ruangan dan gas buang dipancarkan langsung ke ruangan. Ventilasi yang baik sangat penting untuk pengoperasian peralatan yang 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 lubang ventilasi total dengan ukuran yang ditentukan sesuai tabel di bawah ini yang didasarkan pada daya gas total peralatan (konsumsi daya gas total peralatan ditunjukkan dalam tabel spesifikasi teknis dari panduan pengguna ini). Jika pintu dan / atau jendela tidak memiliki lubang ventilasi total yang sesuai dengan konsumsi gas total

peralatan sebagaimana ditentukan dalam tabel di bawah ini, maka pastikan harus ada tambahan ventilasi permanen di ruangan untuk memastikan bahwa persyaratan minimum ventilasi total untuk konsumsi gas total peralatan tercapai. Ventilasi tetap yang terbuka dapat mencakup bukaan untuk bata udara yang ada, dimensi bukaan saluran tudung ekstraksi, dll.

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

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

Jika ruangan tempat peralatan dipasang tidak memiliki pintu dan / atau jendela yang terbuka langsung ke lingkungan luar, produk lain harus diupayakan sehingga secara pasti memberikan lubang ventilasi permanen tidak dapat diatur permanen dan tidak dapat ditutup yang memenuhi persyaratan lubang ventilasi minimum total untuk total konsumsi gas peralatan seperti yang ditunjukkan pada tabel di atas. Juga harus diikuti saran peraturan bangunan yang tepat.

Jika ruangan atau ruangan bagian dalam memuat lebih dari satu peralatan gas, maka area ventilasi tambahan harus disediakan di atas dari persyaratan yang diberikan dalam tabel tersebut di atas. Ukuran area ventilasi tambahan harus sesuai dengan peraturan peralatan gas lainnya.

Juga harus ada jarak minimal 10mm di tepi bawah pintu yang terbuka ke lingkungan dalam di ruangan tempat peralatan dipasang. Anda harus memastikan bahwa barang-barang seperti karpet dan pelapis lantai lainnya, dll., tidak memengaruhi jarak ruangan ketika pintu ditutup.

Peralatan memasak bisa berada di dapur, dapur / ruang makan atau kamar tempat tidur, tetapi tidak di

ruangan yang berisi bak mandi atau shower.r.

Peralatan memasak tidak boleh dipasang di ruangan tidur kurang dari 20<sup>3</sup>.

Jangan memasang peralatan ini di ruangan di bawah permukaan tanah kecuali terbuka ke permukaan tanah setidaknya di satu sisi.

### Pemasangan dan sambungan

- Produk ini harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik setempat.

### Sambungan listrik

Hubungkan produk ke stopkontak/saluran yang terpasang arde yang dilindungi oleh sekring dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul karena menggunakan produk tanpa dipasang arde sesuai dengan peraturan setempat.



#### BAHAYA:

Produk harus terhubung ke sumber listrik hanya oleh teknisi yang berbak dan memiliki kualifikasi. Masa garansi produk hanya dimulai setelah pemasangan yang benar. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berbak.



#### BAHAYA:

Kabel daya tidak boleh dijepit, dibengkokkan atau terperangkap atau bersentuhan dengan bagian panas produk. Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, akan menimbulkan risiko sengatan listrik, korsleting atau kebakaran!

- Sambungan listrik harus mematuhi peraturan dalam negeri setempat.
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditetapkan pada label jenis produk. Buka pintu depan untuk melihat label jenis.
- Kabel daya produk Anda harus sesuai dengan nilai dalam tabel "Spesifikasi teknis".



#### BAHAYA:

Sebelum memulai pekerjaan instalasi listrik, putuskan aliran listrik pada produk dari suplai utama. Terdapat risiko sengatan listrik!



Steker kabel daya harus mudah dijangkau setelah pemasangan (jangan diarahkan jalur kabel di atas kompor).

Colokkan kabel listrik ke stopkontak

### Sambungan gas



#### BAHAYA:

Produk dapat dihubungkan ke sistem pasokan gas hanya oleh petugas atau teknisi yang berhak dan berkualifikasi sesuai dengan lisensi.

Risiko ledakan atau keracunan bisa terjadi karena perbaikan yang tidak profesional! Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak.



#### BAHAYA:

Sebelum memulai pekerjaan instalasi gas, putuskan aliran suplai gas. Berisiko terjadinya sengatan listrik!

- Kondisi dan nilai pengaturan gas tercantum pada label (atau pada label tipe).



Produk Anda dirancang untuk menggunakan elpiji (LPG).

### Menghubungkan selang gas

- Sambungkan produk Anda sedemikian rupa sehingga dekat ke sambungan gas dan tidak akan ada kebocoran gas.
- Selang plastik yang digunakan tidak boleh lebih dari 125 cm.
- Pasang klem pada selang. Rendam salah satu sisi selang (dengan diameter dalam 15 mm) dengan air mendidih selama satu menit untuk membuatnya lembek.
- Kemudian, masukkan ujung selang yang sudah dilembekkan tersebut sepenuhnya ke ujung selang yang meruncing dari produk Anda. Akhirnya, kencangkan klem dengan kuat menggunakan obeng.
- Ulangi prosedur yang sama untuk ujung yang lain dari selang tersebut dan selesaikan prosedur penyambungan tabung gas.
- Jangan lupa memeriksa kebocoran gas.



#### BAHAYA:

Risiko ledakan dan 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.

### Pemeriksaan kebocoran pada titik penyambungan

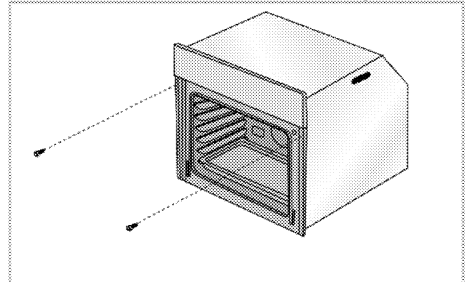
- Pastikan bahwa semua *knob* pada produk dimatikan. Pastikan bahwa pasokan gas dibuka. Siapkan air sabun dan oleskan pada titik penyambungan selang untuk memeriksa kebocoran gas.
- Bagian yang diolesi air sabun akan berbuih apabila terjadi kebocoran gas. Dalam hal ini, periksa sambungan gas sekali lagi.



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

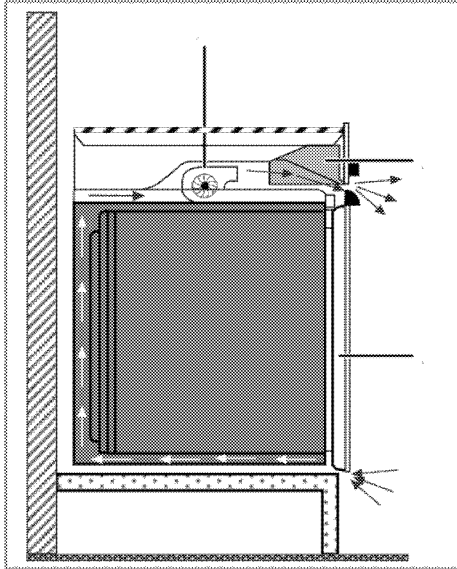
### Memasang produk

1. Geser oven ke dalam lemari, sejajarkan dan kencangkan sambil memastikan bahwa kabel listrik tidak rusak dan / atau terperangkap.



Kencangkan oven dengan 2 sekrup seperti yang diilustrasikan.

## Untuk produk dengan kipas pendingin



- 1 Kipas pendingin
- 2 Panel kontrol
- 3 Pintu

Kipas pendingin terpasang pada lemari tanam bagian depan produk.

Kipas pendingin akan mulai hidup saat mengoperasikan oven setelah 10 menit. Ventilasi udara akan berada di antara pintu oven dengan panel kontrol. Jika tidak berfungsi berarti kemungkinan ada kesalahan pada kipas pendingin. Jika kondisi ini terjadi hubungi agen layanan resmi Anda.



Kipas pendingin terus beroperasi selama sekitar 20-30 menit setelah oven dimatikan.

### Pemeriksaan terakhir

1. Buka pasokan gas.
2. Periksa instalasi gas untuk memastikan fitting dan kekencangan sudah aman.



Api harus berwarna biru dan memiliki bentuk biasa. Jika nyala api kekuningan, periksa apakah tutup pembakar berada pada posisi yang aman atau bersihkan tungku pembakar.

### Pengiriman di Kemudian Hari

- Simpan karton asli produk dan angkut produk di dalam karton ini. Ikuti petunjuk pada karton. Jika Anda tidak memiliki karton asli, kemas produk dalam pembungkus gelembung atau karton tebal dan balutkan dengan pita penguat agar aman.
- Untuk mencegah pemanggang kawat dan nampan di dalam oven merusak pintu oven, letakkan potongan karton ke bagian dalam pintu oven yang sejajar dengan posisi nampan. Tempelkan pintu oven ke dinding samping.
- Jangan menggunakan pintu atau pegangan untuk mengangkat atau memindahkan produk.



Jangan letakkan benda apa pun ke produk dan memindahkan ke posisi tegak.



Periksa tampilan umum produk Anda pada setiap kerusakan yang mungkin terjadi selama pengiriman.

## 4 Persiapan

### Kiat menghemat energi

Informasi berikut akan membantu Anda menggunakan peralatan Anda secara ekologis, dan menghemat energi:

- Gunakan peralatan masak berwarna gelap atau enamel pada oven karena penyebaran panas akan lebih baik.
- Saat memasak hidangan Anda, lakukan kegiatan pemanasan awal jika disarankan dalam panduan pengguna atau petunjuk memasak.
- Jangan terlalu sering membuka pintu oven selama memasak.
- Cobalah memasak lebih dari satu hidangan di oven pada saat yang sama sewaktu-waktu jika memungkinkan. Anda bisa memasak dengan menempatkan dua wajan memasak ke rak kawat.
- Masaklah lebih dari satu hidangan satu per satu. Oven sudah akan panas.
- Cairkan hidangan beku sebelum memasaknya.

### Penggunaan awal

#### Bersihkan peralatan terlebih dahulu



Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.

Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.

Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengkilis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Bersihkan permukaan peralatan dengan kain lembab atau spons dan keringkan dengan lap.

#### Pemanasan awal

Panaskan produk selama sekitar 30 menit lalu matikan. Dengan demikian, setiap residu atau lapisan produksi akan dibakar dan dibersihkan.



#### PERINGATAN

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

Produk mungkin panas saat sedang digunakan. Jangan menyentuh tungku pembakar panas, bagian dalam oven, pemanas dan lain-lain. Jauhkan anak-anak. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.

#### Oven gas

1. Ambil semua nampun pemanggang dan pemanggang kawat dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih api oven gas tertinggi; lihat *Cara menggunakan oven gas, halaman. 21*.
4. Jalankan oven sekitar 30 menit.
5. Matikan oven Anda; Lihat *Cara menggunakan oven gas, halaman 21*

#### Oven pemanggang

1. Ambil semua nampun pemanggang dan pemanggang kawat dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih nyala api oven gas tertinggi; lihat *Cara menggunakan oven gas, halaman. 23*.
4. Jalankan oven sekitar 30 menit.



Asap dan bau dapat memancar selama beberapa jam selama operasi awal. Hal ini cukup normal. Pastikan ruangan tersebut operasi memiliki ventilasi yang baik untuk menghilangkan asap dan bau. Hindari langsung menghirup asap dan bau yang dikeluarkan.

## 5 Cara mengoperasikan oven

### Informasi umum tentang memanggang, mengukus, dan membakar



#### PERINGATAN

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

Produk mungkin panas saat sedang digunakan. Jangan menyentuh tungku pembakar panas, bagian dalam oven, pemanas dan lain-lain. Jauhkan anak-anak. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.



#### BAHAYA:

Hati-hati saat membuka pintu oven karena uap bisa keluar.

Uang yang keluar dapat melepuh tangan, wajah, dan / atau mata Anda.

#### Kiat memanggang

- Gunakan lempengan logam yang tidak lengket atau pelat aluminium atau cetakan silikon tahan panas.
- Manfaatkan ruang dengan baik di rak.
- Letakkan cetakan kue di tengah rak.
- Pilih posisi rak yang benar sebelum menyalakan oven atau pemanggang. Jangan mengubah posisi rak saat oven panas.
- Pastikan pintu oven tertutup.

#### Kiat mengukus

- Olesi seluruh ayam, kalkun, dan potongan daging besar dengan saus seperti jus lemon dan lada hitam sebelum dimasak akan meningkatkan kinerja memasak.
- Dibutuhkan waktu sekitar 15 hingga 30 menit lebih lama untuk memanggang daging dengan tulang jika dibandingkan dengan memanggang daging dengan ukuran yang sama tanpa tulang.
- Setiap sentimeter ketebalan daging membutuhkan waktu memasak sekitar 4 hingga 5 menit.
- Biarkan daging berada di oven selama sekitar 10 menit setelah waktu memasak selesai. Jus lebih menyebar ke seluruh daging panggang dan tidak hilang ketika daging dipotong.
- Ikan harus ditempatkan di rak tengah atau bawah di piring tahan panas.

#### Kiat membakar

Ketika daging, ikan dan unggas dibakar, mereka cepat menjadi coklat, memiliki kulit yang bagus dan tidak kering. Potongan-potongan datar, tusuk daging dan sosis sangat cocok untuk dipanggang misalnya sayuran dengan kandungan air yang tinggi seperti tomat dan bawang.

- Distribusikan potongan yang akan dipanggang di rak kawat atau di loyang dengan rak kawat

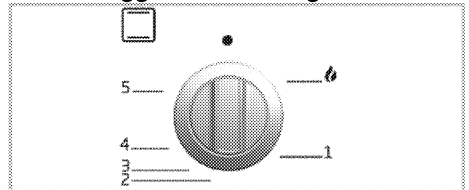
sedemikian rupa sehingga ruang tertutup tidak melebihi ukuran pemanas.

- Geser rak kawat atau loyang dengan pemanggang ke tingkat yang diinginkan dalam oven. Jika Anda memanggang di atas rak kawat, geser nampan panggang ke rak bawah untuk menampung lemak. Tambahkan air di nampan agar mudah dibersihkan.



Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan panggang yang cocok akan menerima panas memanggang yang intensif. Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang pemanggang. Area ini paling panas dan makanan berlemak bisa terbakar.

### Cara menggunakan oven gas



Oven gas dioperasikan oleh tombol kontrol oven gas. Dalam posisi off (atas) pasokan gas Off (Mati).

#### Menyalakan oven gas

Oven gas dinyalakan secara otomatis dengan tombol kontrol oven gas.

1. Pastikan tombol kontrol oven gas ditekan lalu putar tombol berlawanan dengan arah jarum jam. »Sebuah percikan api dihasilkan dan gas dinyalakan.
2. Biarkan tombol kontrol oven gas ditekan selama 3 hingga 5 detik.
3. Pastikan bahwa gas telah menyala dan lidah api terbentuk.
4. Pilih tanda daya / gas untuk pembakaran yang diinginkan.
5. Jika tidak ada listrik; nyalakan gas dengan gas lebih ringan dari lubang kontrol pengapian.



#### BAHAYA:

Berisiko kompresi dan ledakan gas!

Jangan mencoba menyalakan gas lebih dari 15 detik. Jika tungku pembakar tidak menyala dalam waktu 15 detik, matikan tombol dan tunggu selama 1 menit. Edarkan udara ruangan sebelum mencoba kembali untuk menyalakan tungku pembakar. Berisiko kompresi dan ledakan gas!

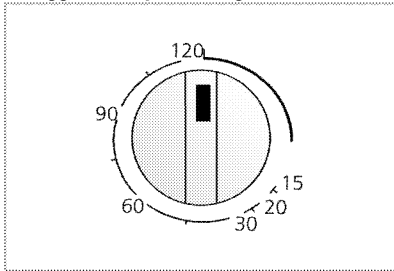
## Mematikan oven gas

1. Putar tombol kontrol oven gas ke posisi off (atas).

Grafik suhu permukaan gas tanpa kipas

Gas level	1	2	3	4	5
Temperature in °C	165	175	190	225	280

## Menggunakan jam sebagai alarm



Jam alarm tidak berpengaruh pada fungsi oven. Ia hanya digunakan sebagai peringatan. Misalnya, hal ini berguna ketika Anda ingin mengubah makanan di oven pada titik waktu tertentu. Jam alarm akan memberi sinyal begitu waktu yang Anda atur sudah berakhir.

## Mengatur jam alarm

1. Putar tombol Pengaturan Waktu searah jarum jam untuk menentukan berapa lama alarm akan berbunyi.
2. Tombol akan berputar berlawanan arah jarum jam di akhir waktu memasak dan alarm akan berbunyi. Jam alarm tidak mematikan oven.



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

## Mode operasi

Urutan mode operasi yang ditampilkan di sini mungkin berbeda dari pengaturan produk Anda.

## Lampu oven



Oven belum panas. Hanya lampu oven yang dihidupkan.

Kemungkinan, kipas pendingin bagian luar juga akan bekerja untuk menghindari pemanasan kompartemen.

Fungsi lain untuk memasak; pilih suhu yang cocok untuk makanan Anda.

## Jek pemanggang



Jek pemanggang sedang beroperasi. Sangat cocok membuat rotisserie dengan potongan daging.

## Tabel waktu memasak



Rak pertama oven adalah rak bawah.



Kapasitas beban maksimum nampun oven: 4 kg (8,8 lb).



Pengaturan waktu dalam bagan ini dimaksudkan hanya sebagai panduan. Waktu dapat bervariasi karena suhu makanan, ketebalan, jenis dan kesukaan Anda memasak.

Tempatkan piring di atas loyang untuk mencegah tumpahan ke dasar oven dan membantu menjaga oven tetap bersih.

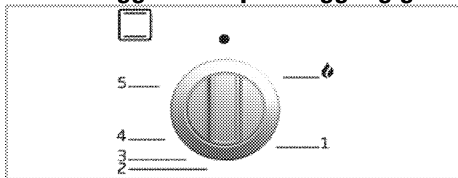


## Memanggang dan membakar tanpa kipas

Makanan	Aksesoris yang digunakan	Pemanas Sebelumnya*	Tingkat Penyisipan	Posisi tombol Kontrol	Waktu memasak
Pai Apel	Logam hitam bundar dengan diameter 20 cm di atas panggangan kawat ***	10 menit	4	1..2	60...70 menit
Tar buah	Logam hitam bundar dengan diameter 20 cm di atas panggangan kawat ***	10 menit	4	1..2	60...70 menit
Pai	Logam hitam bundar dengan diameter 20 cm di atas panggangan kawat ***	10 menit	4	1..2	60...70 menit
Kue Kering	Tray Standar**	10 menit	4	1..2	30...40 menit
Kue Pastry	Tray Standar**	10 menit	4	3	45...55 menit
Kue	Cetakan kue di atas panggangan kawat ***	10 menit	4	1..2	50...70 menit
Biskuit	Tray Standar**	10 menit	4	1..2	30...40 menit
Domba Panggang	Tray Standar**	10 menit	3..4	15 Menit. 5 / Maks. lalu 3	70...90 menit
Sapi Panggang	Tray Standar**	10 menit	3..4	20 Menit. 5 / max then 3	75...90 menit
Kalkun	Tray Standar**	10 menit	3	20 Menit. 5 / Maks. lalu 3	100...120 menit
Unggas	Tray Standar**	10 menit	3	15 Menit. 5 / Maks. lalu 3	90...100 menit
Casserole	Tray Standar**	10 menit	3...4	1..2	90...120 menit
Ikan	Tray Standar**	10 menit	4	3	35...45 menit
Makaroni	Tray Standar**	10 menit	4	1..2	50...60 menit
Sandwich Victoria	Tray Standar**	10 menit	4	1..2	25...35 menit
Pizza	Tray Standar**	10 menit	4	3	20...25 menit

\* Pada posisi tombol Kontrol 5  
 \*\* Aksesoris ini mungkin tidak disertakan bersama produk.  
 \*\*\* Aksesoris ini tidak disertakan bersama produk. Mereka adalah aksesoris yang tersedia secara komersial.

## Cara menggunakan pemanggang gas



Pemanggang dioperasikan dengan tombol kontrol Pemanggang. Dalam posisi dimatikan (atas), gas tidak dipasang.

Pintu oven harus tetap terbuka saat memanggang.



### PERINGATAN

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar! Jauhkan anak-anak dari produk ini. Pintu oven tetap agak miring ketika dibuka penuh dan dengan demikian, kemungkinan cipratan tidak mencapai Anda.

## Mengaktifkan pemanggang

Pemanggang gas dinyalakan secara otomatis dengan tombol kontrol Pemanggang.

1. Buka pintu oven.
2. Pastikan tombol **ditekan** lalu putar tombol searah jarum jam ke simbol Pemanggang.

3. »Sebuah percikan api akan dihasilkan dan gas dinyalakan.
4. Biarkan tombol ditekan selama 3 hingga 5 detik lagi.
5. Pastikan pemanggang dinyalakan.
6. Jika aliran listrik terputus, nyalakan tungku pembakar panggangan dengan pemantik api atau korek api.



### BAHAYA:

Berisiko kompresi dan ledakan gas! Jangan mencoba menyalakan gas lebih dari 15 detik. Jika tungku pembakar tidak menyala dalam waktu 15 detik, matikan tombol dan tunggu selama 1 menit. Edarkan udara ruangan sebelum mencoba kembali untuk menyalakan tungku pembakar. Berisiko kompresi dan ledakan gas!

## Menonaktifkan pemanggang

1. Putar tombol kontrol Pemanggang ke posisi Off (atas).



Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan panggang yang cocok akan menerima panas memanggang yang intensif. Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang pemanggang. Area ini paling panas dan makanan berlemak bisa terbakar.

### Fungsi Jek Pemanggang

Ketika fungsi jek pemanggang dipilih, motor jek pemanggang akan mulai berputar.

- Setelah memilih fungsi jek pemanggang, tusuk daging atau ayam ke jek.
- Masukkan jek pemanggang ke dalam slotnya pada motor rotasi yang terdapat di dinding belakang oven.  
Letakkan jek pemanggang ke kerangka jek pemanggang.

- Tempatkan kerangka ke rak oven yang terkait.
- Tempatkan nampan ke salah satu rak bawah untuk menampung lemak. Masukkan air ke dalam nampan untuk memudahkan pembersihan.
- **Jangan lupa melepaskan pegangan plastik pada jek pemanggang.**
- Saat memasak selesai, pasang pegangan plastik dan keluarkan makanan Anda dari oven.

### Tabel waktu memasak



Pengaturan waktu dalam bagan ini dimaksudkan hanya sebagai panduan. Waktu dapat bervariasi karena suhu makanan, ketebalan, jenis dan kesukaan Anda memasak.



Rak pertama oven adalah rak bawah.

### Memanggang dengan pemanggang gas

Makanan	Persiapan / pengaturan	Waktu memanggang #
Memanggang produk roti	....	3...10 menit
Potongan kecil daging, sosis, bekon, dll.	....	15...20 menit
Steak daging, gammon, potongan ayam, dll.	Ayam dengan rak kawat di posisi terbalik.	20...25 menit
Ikan utuh, fillet ikan, steak ikan	Seluruh ikan dan fillet ikan ditempatkan di dasar panci pemanggang.	10...20 menit
Ikan dalam remah roti	....	15...20 menit
Produk kentang yang dimasak sebelumnya	....	15...20 menit
Pizza	Ditempatkan di dasar panci pemanggang.	12...15 menit
Memanggang / membuat coklat makanan	Makanan ditempatkan langsung di dasar ruang pemanggang.	8...10 menit

# bergantung pada ukuran ketebalan masing-masing

## 6 Pemeliharaan dan perawatan

### Informasi umum

Masa pakai produk akan lama dan kemungkinan masalah akan berkurang jika produk dibersihkan secara berkala.



#### BAHAYA:

Matikan aliran listrik pada produk sebelum memulai pekerjaan perawatan dan pembersihan.  
Terdapat risiko sengatan listrik!



#### BAHAYA:

Biarkan produk menjadi dingin sebelum Anda membersihkannya.  
Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

- Bersihkan produk secara menyeluruh setiap selesai digunakan. Dengan cara ini akan mungkin untuk menghilangkan sisa-sisa masakan dengan lebih mudah, sehingga terhindar dari pembakaran pada saat peralatan digunakan.
- Tidak memerlukan agen pembersih khusus untuk membersihkan produk. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.
- Selalu pastikan bahwa cairan yang berlebih dibersihkan seluruhnya setelah pembersihan dan setiap tumpahan segera dihilangkan hingga kering.
- Jangan gunakan zat pembersih yang mengandung asam atau klorida untuk membersihkan permukaan anti karat atau inox dan gagangnya. Gunakan kain lembut dengan deterjen cair (bukan abrasif) untuk menyeka bagian-bagian tersebut hingga bersih, perhatikan gerakan menyapu ke satu arah.



Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.

Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.

Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.



Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.

### Membersihkan panel kontrol

Bersihkan panel dan tombol kontrol dengan kain lembab dan lap hingga kering.

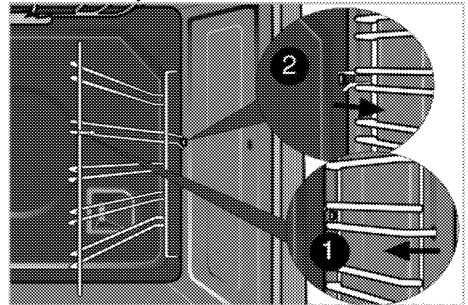


Jangan lepaskan tombol / kenop tombol kontrol untuk membersihkan panel kontrol. Jika dilakukan panel kontrol bisa rusak!

### Membersihkan oven

#### Untuk membersihkan dinding samping

1. Lepaskan bagian depan rak samping dengan menariknya ke arah yang berlawanan dari dinding samping.
2. Keluarkan rak samping sepenuhnya dengan menariknya ke arah Anda.



#### Membersihkan pintu oven

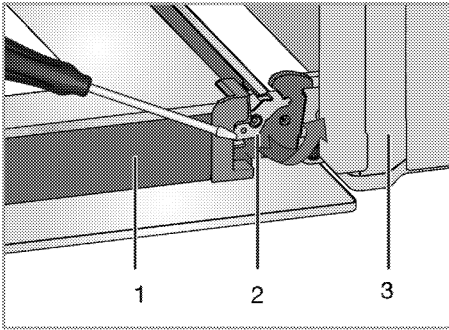
Untuk membersihkan pintu oven, gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.



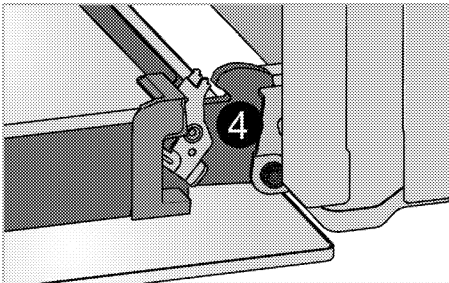
Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau penggosok logam tajam untuk membersihkan pintu oven. Benda-benda tersebut bisa menggores permukaan dan menghancurkan kaca.

### Melepaskan pintu oven

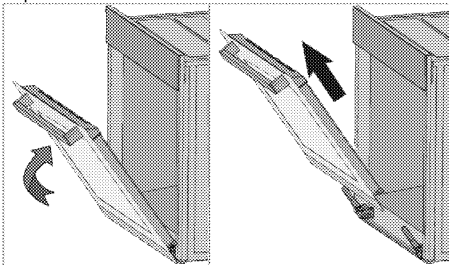
1. Buka pintu depan (1).
2. Buka klip di pangkal engsel (2) di sisi kanan dan kiri pintu depan dengan menekannya seperti yang diilustrasikan dalam gambar.



- 1 Pintu
- 2 Kunci engsel (posisi tertutup)
- 3 Oven
- 4 Kunci engsel (posisi terbuka)



3. Pindahkan pintu setengah ke depan.



4. Lepaskan pintu depan dengan menariknya ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri.

**i** Langkah-langkah yang dilakukan selama proses melepas harus dilakukan dalam urutan terbalik untuk memasang pintu. Jangan lupa untuk menutup klip di pangkal engsel saat memasang kembali pintu.

## Mengganti lampu oven



### BAHAYA:

Sebelum mengganti lampu oven, pastikan bahwa produk telah diputus dari sumber listrik dan didinginkan untuk menghindari risiko sengatan listrik.

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!



Lampu oven berupa bola lampu listrik khusus yang dapat menahan hingga 300 ° C. Lihat *Spesifikasi teknis, halaman Error! Bookmark not defined.* untuk rinciannya. Lampu oven dapat diperoleh dari Agen Servis Resmi atau teknisi berlisensi.



Posisi lampu mungkin berbeda dari gambar.



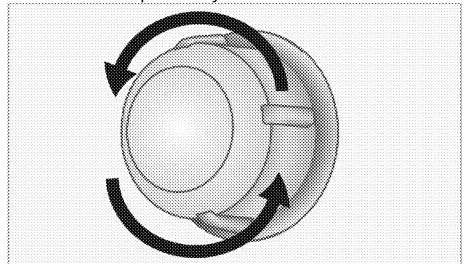
Lampu yang digunakan pada peralatan ini tidak cocok untuk penerangan ruangan rumah tangga. Lampu ini dimaksudkan untuk membantu pengguna dapat melihat bahan makanan.



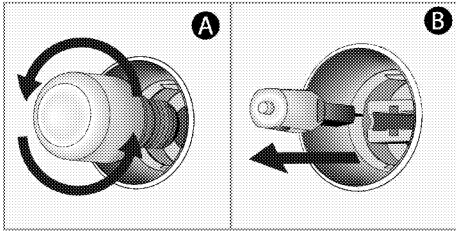
Lampu yang digunakan dalam peralatan ini harus tahan terhadap kondisi fisik ekstrim seperti suhu di atas 50° C.

### Jika oven Anda dilengkapi dengan lampu bulat:

1. Putuskan sumber listrik pada produk.
2. Putar penutup kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya.



3. Jika lampu oven Anda bertipe (A) yang ditunjukkan pada gambar di bawah, keluarkan dengan memutar seperti yang ditunjukkan dan ganti. Jika bertipe (B), tarik dan lepaskan seperti yang diperlihatkan pada gambar dan ganti.



4. Pasang penutup kaca.

## 7 Pemecahan masalah

### Oven mengeluarkan uap saat sedang digunakan.

- Uap yang keluar selama oven berfungsi adalah proses yang normal. >>> *Ini bukan kesalahan..*

### Produk memancarkan suara logam saat pemanasan dan pendinginan.

- Ketika bagian logam dipanaskan, mereka dapat memuai dan menimbulkan kebisingan. >>> *Ini bukan kesalahan..*

### Tidak ada percikan api.

- Tidak ada arus. >>> *Periksa sekering di kotak sekering.*

### Tidak ada gas.

- Katup gas utama tertutup >>> *Buka katup gas.*
- Pipa gas bengkok. >>> *Pasang pipa gas dengan benar.*



Hubungi Agen atau teknisi Servis Resmi berlisensi atau dealer tempat Anda membeli produk jika Anda tidak dapat mengatasi masalah tersebut meskipun Anda telah menerapkan petunjuk di bagian ini. Jangan pernah mencoba memperbaiki sendiri produk yang rusak



**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