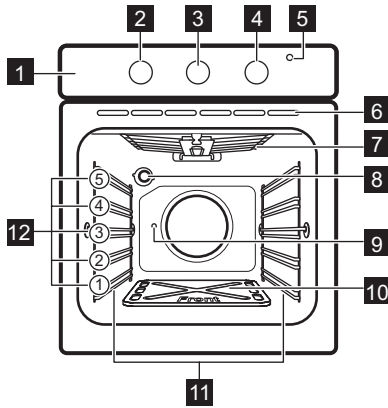


DESKRIPSI PRODUK

1 Ikhtisar umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Kenop fungsi oven
- 3 Kenop untuk Pengingat Menit
- 4 Kenop kontrol gas
- 5 Indikator arus listrik
- 6 Ventilasi udara untuk kipas pendingin
- 7 Elemen pemanas
- 8 Lampu
- 9 Lubang turnspit
- 10 Pelat dasar rongga oven
- 11 Penyangga rak, dapat dilepas
- 12 Posisi rak

2 Aksesori

- **Rak kawat**
Untuk peralatan memasak, loyang kaleng kue, dan pembakaran.
- **Loyang panggang aluminium**
Untuk kue dan biskuit.
- **Turnspit**
Untuk memanggang ruas daging besar atau unggas.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI



PERINGATAN!
Silakan baca bab Keselamatan.

perangkat pertama kali, letakkan pelat dasar pada area pemanas, seperti ditunjukkan dalam bab "Penjelasan produk".

1 Pelat dasar rongga oven

Saat Anda membeli perangkat, pertama pelat dasar rongga oven diletakkan pada aksesoris. Sebelum Anda menggunakan

2 Pembersihan Awal

Lepas semua aksesori dan dudukkan rak yang dapat dilepas dari peralatan.

Lihat bab "Perawatan dan pembersihan".

Bersihkan peralatan dan aksesoris sebelum digunakan untuk pertama kali.

Letakkan aksesoris dan dudukkan rak yang dapat dilepas kembali ke posisi aslinya.



3 Pemanasan awal

Panaskan terlebih dahulu peralatan yang kosong sebelum penggunaan pertama kali.

1. Atur suhu maksimal.
2. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 jam.

3. Atur fungsi

4. Biarkan peralatan bekerja selama 15 menit.

Aksesoris dapat menjadi lebih panas dari biasanya. Peralatan dapat mengeluarkan bau dan asap. Ini merupakan hal yang normal. Pastikan bahwa aliran udara memadai.

Biarkan oven mendingin. Basahi lap lembut dengan air hangat dan sedikit cairan pencuci yang lembut, dan gunakan untuk membersihkan rongga oven.

PENGGUNAAN SEHARI-HARI

PERINGATAN!
Silakan baca bab Keselamatan.

1 Fungsi oven

Fungsi oven		Aplikasi
	Posisi mati	Perangkat mati.
	Lampu	Untuk mengaktifkan lampu tanpa fungsi memasak.
	Turnspit	Untuk memanggang daging berukuran besar pada batang pemanggang.

2 Indikator arus listrik

Indikator daya menyala saat Anda memutar tombol putar untuk fungsi oven.


3 Kenop kontrol gas

Simbol	Fungsi
	Panaskan hanya dari bagian dasar oven. Rentang penyesuaian suhu (150 °C - 250 °C).
	Panaskan dari bagian atas.

4 Pengapian tungku oven gas

Perangkat keselamatan oven:

Oven gas memiliki sebuah termokopel. Perangkat ini menghentikan aliran gas jika api padam.

1. Tekan kenop kontrol gas dan putar ke .
2. Tekan terus kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang agar termokopel memanaskan. Jika tidak, aliran gas akan terhenti. Jangan melepaskan kenop sebelum api menyala.

Jangan terus menekan kenop fungsi open selama lebih dari 15 detik. Jika tungku oven tidak menyala setelah 15 detik, lepaskan kenop fungsi oven, putar ke posisi mati, buka pintu oven dan coba kembali menyalakan tungku oven setelah minimal 1 menit.

5 Setelah menyalakan pemanas gas oven

1. Lepaskan tombol putar untuk kontrol gas.
2. Putar tombol putar untuk kontrol gas untuk menetapkan pengaturan pemanasan yang diperlukan.

FUNGSI JAM



1 Pengingat Menit

Gunakan untuk menyetel waktu hitung mundur untuk fungsi oven.


Fungsi ini tidak mempengaruhi pengoperasian peralatan.

Kendalikan api melalui lubang yang ada di bagian dasar oven.

6 Menggunakan pemanggang

Perangkat keamanan oven:

Oven gas ini memiliki termokopel. Jika apinya mati, aliran gas akan dihentikan.

1. Buka pintu oven.
2. Tekan tombol putar untuk kontrol gas dan putar ke . Terus tekan kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang. Jangan lepaskan tombol putar hingga ada api yang keluar.

Jika pemanas pemanggang tidak menyala atau jika secara tidak sengaja mati, lepaskan tombol putar untuk kontrol gas dan putar ke posisi Mati. Biarkan pintu oven terbuka. Setelah satu menit, coba nyalakan api pemanggang kembali.

3. Lepaskan tombol putar untuk kontrol gas.
4. Tutup pintu oven.

Putar kenop timer sejauh mungkin, kemudian putar ke periode waktu yang diinginkan. Setelah periode waktu terselesaikan, akan terdengar sinyal suara.

MENGGUNAKAN AKSESORIS

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

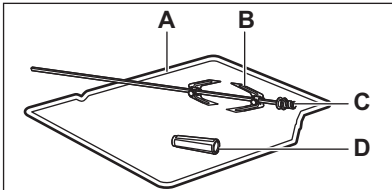
1 Menggunakan spit putar

PERINGATAN!

Hati-hati saat Anda menggunakan spit putar. Garpu dan spit sangat tajam. Ada risiko cedera.

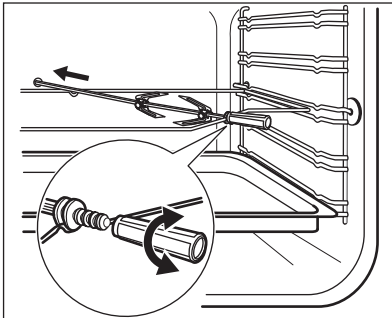
PERINGATAN!

Gunakan sarung tangan saat Anda melepas spit putar. Spit putar dan pembakar bisa panas. Ada risiko luka bakar.

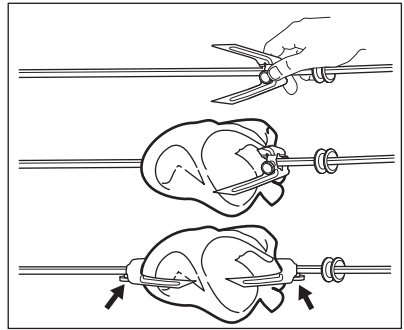


- A. Rangka spit putar
- B. Garpu
- C. Spit
- D. Handel

1. Letakkan gagang spit putar ke dalam spit.
2. Letakkan nampan tinggi pada posisi rak terendah.
3. Letakkan rangka spit ke dalam posisi rak ketiga dari bawah.



4. Pasang garpu pertama pada spit, kemudian letakkan daging pada spit putar dan pasang garpu kedua.

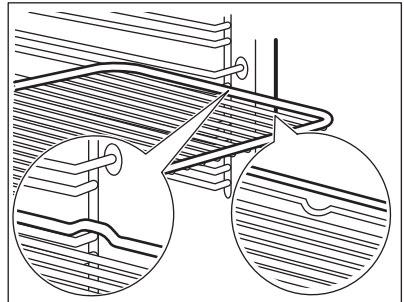


5. Gunakan obeng untuk mengencangkan garpu.
6. Letakkan tip pada spit ke dalam lubang spit putar.
7. Baringkan sisi belakang spit pada rangka spit putar. Lihat bab "Deskripsi produk".
8. Lepaskan gagang spit putar.
9. Pilih fungsi dengan posisi spit putar. Spit putar berputar.
10. Nyalakan pembakar panggang. Silahkan baca tabel masak.

2 Memasukkan aksesori

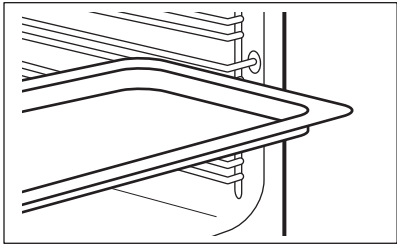
Rak kawat:

Dorong rak antara batangan pemandu pada dudukan rak dan pastikan ujungnya mengarah ke bawah.



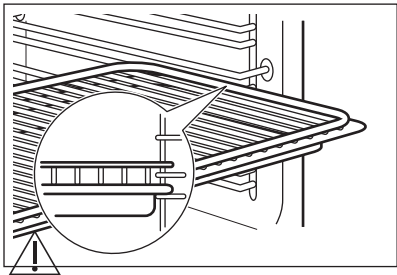
Nampan pemanggang:

Dorong nampan pemanggang antara batangan pemandu pada dudukan rak.



Rak kawat dan nampan pemanggang bersama-sama:

Dorong nampan pemanggang antara batangan pemandu pada dudukan rak dan rak kawat pada batangan pemandu di atas.



Lekukan kecil di bagian atas akan meningkatkan keamanan. Lekukan tersebut juga membuat perangkat tidak mudah tergelincir. Bagian tepi yang tinggi di sekeliling rak mencegah peralatan memasak tergelincir pada rak.

FUNGSI TAMBAHAN

1 Kipas pendingin

Ketika perabot beroperasi, kipas pendingin hidup secara otomatis untuk menjaga permukaan peralatan tetap

dingin. Jika dinonaktifkan, kipas pendingin akan terus beroperasi hingga peralatan menjadi dingin.