

DAFTAR ISI

Spesifikasi	2
Informasi Keselamatan	3
Pemasangan	5
Menggunakan Kompor untuk Pertama Kalinya	7
Menggunakan Tungku Pembakar Kompor Gas	10
Menggunakan Oven Gas	11
Menggunakan Oven dan Pemanggang Listrik	12
Menggunakan Lampu Oven	14
Menggunakan Pengatur Waktu Mekanis	14
Menggunakan Tusukan Pemanggang	15
Tips untuk Memasak Menggunakan Oven	16
Petunjuk Waktu Memasak	18
Perawatan dan Pembersihan	18
Penyelesaian Masalah	20
Jaminan dan Pelayanan Pelanggan	20
Pusat Pelayanan Pelanggan	21

SPEKIFIKASI

ELECTROLUX	MODEL	WARNA	JML TUNGU	DAYA PEMBAKARAN (kW)	JENIS OVEN
90CM	EKG9686X	STAINLESS STEEL	5	4.5+3+2x2+1	62L GAS + PEMANGGANG GAS
	EKG9688X	STAINLESS STEEL	5	4.5+2x2+1+3	130L GAS + PEMANGGANG GAS
	EKM9689X	STAINLESS STEEL	5	4.5+3+2x2+1	130L ELECTRIC
	EKM9682X	STAINLES STEEL	4	3.4+2x2+1	62L GAS + PEMANGGANG GAS

ELECTROLUX	MODEL	JML KIPAS OVEN	JML LAMPU OVEN	PENYALA KOMPOR GAS	KOMPARTEMEN TABUNG GAS
90CM	EKG9686X	1	1	LISTRİK	YA
	EKG9688X	2	2	LISTRİK	TIDAK
	EKM9689X	2	2	LISTRİK	TIDAK
	EKM9682X	0	1	LISTRİK	YA

Dimensi L x D x T: 900L x 600D x 860 T (EKG9686X,EKG9688X,EKM9689X)
900L x 550D x 860 T (EKM9682X)

Bobot Bersih / Kotor:

EKG9686X: 62 kg / 68 kg
EKG9688X: 75 kg / 81 kg
EKM9689X: 72 kg / 78 kg
EKM9682X: 60kg / 66kg

Kapasitas Kotor Oven: 130Liter / 62Liter (dengan kompartemen tabung gas)

Input Panas Pembakar Gas:

Tungku Wajan 4.5 kW
Tungku Triple 3.4 kW
Tungku Pembakar Cepat 3.0 KW
Tungku Ikan 3.0KW
Tungku Pembakar Semi Cepat 2.0 kW
Tungku Tambahan 1.0 kW

Tekanan:LPG / 30 mbar

Buku petunjuk ini disusun lebih dari satu model. Perangkat milik Anda mungkin tidak memiliki sebagian dari fitur-fitur yang disebut dalam buku petunjuk ini. Harap baca buku petunjuk ini dengan teliti, dan perhatikan informasi yang berkaitan dengan model Anda.

PENTING : INFORMASI KESELAMATAN

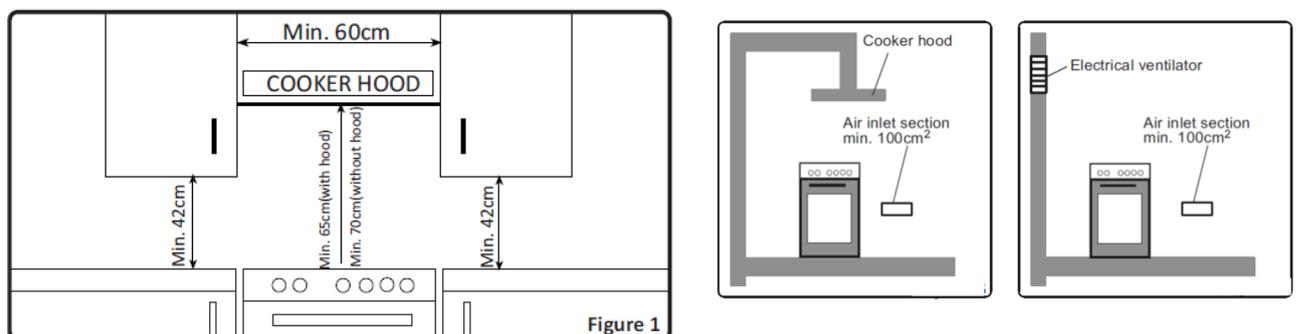
Simlah buku petunjuk ini dengan baik untuk konsultasi nantinya. Apabila Anda menjual atau memberikan perangkat ini kepada orang lain, pastikan agar buklet ini disertakan atau berikan sekaligus dengan perangkat yang Anda jual, sehingga pemilik baru mengetahui fungsi perangkat ini dan juga mengerti tindakan pencegahan yang harus dilakukan.

CATATAN:

Peringatan produk diberikan untuk keselamatan diri Anda dan para pengguna lainnya. Oleh sebab itu, kami minta Anda membaca prosedur pemasangan dan penggunaan kompor ini dengan teliti.

PEMASANGAN/INSTALASI

- Pekerjaan pemasangan harus dilaksanakan oleh tenaga yang berkompoten dan berkualifikasi sesuai dengan peraturan perundangan lokal yang berlaku.
- Segala perubahan terhadap sambungan listrik rumah yang mungkin diperlukan untuk instalasi perangkat tersebut hanya boleh dilakukan oleh teknisi berkompotensi.
- Mengubah instalasi perangkat ini sangat berbahaya.
- Jangan memasang kompor dekat bahan yang mudah terbakar (mis. tirai, lap, dst.)
- Apabila kompor di pasang dengan tudung penghisap (*cooker hood*), pastikan ada jarak minimum 65 (enam puluh lima) CM antara bagian bawah tudung dengan kompor (lihat **Gambar 1**).

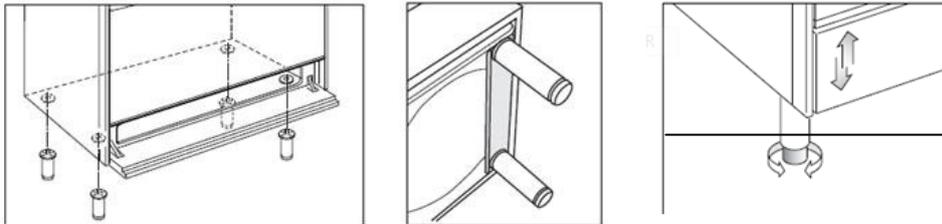


Note : Ventilasi sebaiknya memiliki ruang memadai untuk kompor gas dan electric

Jika disediakan, Anda harus menggunakan kaki yang dapat diatur. Badan kompor **tidak boleh** diletakkan langsung di lantai, panggung, atau alas penopang.

Cara memasang kaki yang dapat diatur:

1. Letakkan kompor di atas selembar papan polystyrene atau sejenisnya, sehingga dasar terlihat dan kaki bisa dipasang.
2. Pasangkan ke-4 kaki dengan cara memasukkan kaki ke dasar kompor hingga erat seperti ditunjukkan berikut ini.
3. Atur dan ratakan tinggi kompor dengan cara menarik keluar atau mendorong masuk kaki tersebut.



i Untuk mencegah terjadinya kerusakan terhadap kaki yang bisa diatur, pastikan bahwa kompor selalu diangkat oleh dua orang. **JANGAN MENYERET** kompor. **JANGAN** mengangkat kompor dengan menggunakan pegangan pintu oven. Angkat kaki kompor hingga tidak menyentuh lantai.



Benar



Salah



Salah

Instruksi berikut ini ditujukan untuk petugas pemasang yang berkualifikasi, agar pengoperasian pemasangan, pengaturan, dan perbaikan dapat dilakukan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Apabila ada perubahan yang dilakukan dengan melepaskan koneksi perangkat, perubahan tersebut harus dilakukan dengan sangat hati-hati.



PERINGATAN

Rantai penahan anti jatuh harus dipasang dan dipaku ke dinding di belakang kompor untuk mencegah agar kompor tidak jatuh (lihat hlm. 6).

PRODUSEN TIDAK BERTANGGUNG JAWAB ATAS KECELAKAAN YANG DISEBABKAN OLEH PEMASANGAN YANG TIDAK SESUAI DENGAN PERATURAN YANG BERLAKU.

LINGKUNGAN INSTALASI



PERINGATAN

Unit ini hanya boleh dipasang dan hanya dapat bekerja di ruangan yang berventilasi, sesuai dengan peraturan perundangan lokal yang berlaku.

- Agar kompor gas dapat bekerja dengan baik, harus tersedia cukup aliran udara untuk pembakaran gas dalam ruangan.
- Aliran udara ke ruangan harus berasal dari lubang udara yang terdapat di dinding luar.
- Lubang udara bebas tersebut harus berukuran paling sedikit 100cm²(seratus cm persegi) (dapat terdiri dari satu bukaan atau lebih).
- Lubang udara tersebut harus dibuat sedemikian rupa, sehingga tidak terhalang dari luar ataupun dari dalam, dan lebih disukai berada dekat lantai dan berseberangan dengan aliran pembakaran produk yang dikeluarkan. Apabila sistem ini tidak dapat dibuat di ruangan tempat meletakkan unit kompor, udara yang diperlukan boleh masuk dari ruang di sebelahnya, asalkan ruangan ini bukan merupakan kamar tidur atau lingkungan yang berbahaya, dan diventilasikan sesuai dengan peraturan perundangan lokal yang berlaku.

Pembuangan Produk Pembakaran

- Unit memasak dengan gas harus mengeluarkan produk pembakaran melalui penutup yang terhubung langsung dengan cerobong asap atau keluar rumah. Dalam hal penutup tidak dapat dipasang, direkomendasikan untuk menggunakan kipas listrik yang dipasang pada dinding luar atau jendela ruangan, dengan syarat bahwa lubang udara tersebut dapat memasukkan aliran udara ke dalam ruangan.
- Kipas listrik tersebut di atas harus cukup kuat untuk memastikan pergantian udara sebesar 3 hingga 5 kali volume udara yang ada di dapur setiap jamnya.



PERINGATAN

Jika oven menyentuh sisi perangkat atau mebel dapur lainnya, pastikan agar perangkat atau mebel tersebut tahan panas hingga suhu 75° C.

SAMBUNGAN LISTRIK

Sebelum memasang kompor gas, periksa voltase yang terindikasi pada plat keterangan sudah sesuai dengan pasokan daya listrik yang tersedia. Perangkat harus disambungkan dengan saluran pasokan daya. Kabel pembumian (*ground wire*) mudah dikenali dari warnanya, yakni hijau dan kuning. Pastikan agar kabel "line" dan "netral" terpasang ke terminalnya dengan benar. Pemasangan hanya boleh dilakukan oleh instalatir berizin.

Sebelum menyambungkan ke penyedia daya listrik, pastikan agar:

1. Sekring pelindung dan sistem kabel listrik lokal sesuai untuk mengangkut total daya listrik yang diperlukan oleh kompor.
2. Jaringan (saluran) pasokan listrik memiliki koneksi pembumian yang efektif sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.
3. Kabel kompor cukup panjang untuk mencapai stop kontak dari tempat kompor diletakkan.

PRODUSEN TIDAK BERTANGGUNG JAWAB ATAS SEGALA KECELAKAAN YANG DISEBABKAN OLEH PELANGGARAN TERHADAP INSTRUKSI KESELAMATAN.

SAMBUNGAN SELANG GAS

Pertama-tama, sambungkan salah satu ujung selang karet ke regulator gas dan kencangkan dengan menggunakan jepit selang (*hose clamp*). Pasangkan ujung satunya dengan erat ke dalam konektor selang gas. Kencangkan dengan jepit selang. Pastikan kedua ujung sama-sama dikencangkan, jika tidak maka gas mungkin bocor dan ini berbahaya. Pastikan semua kenop pengendali berada dalam posisi “off”(mati) sebelum menyambungkan dengan sumber gas. Sambungkan regulator gas dengan tabung LPG dan unit Anda siap dipergunakan.

Ketika menyambungkan selang ke kompor, harap pastikan:

1. Panjang selang tidak lebih dari 1 (satu) meter.
2. Selang tidak boleh sempit atau terlipat, dan tidak boleh bengkok atau bergelombang. Jika bocor, jangan diperbaiki, tetapi langsung diganti.
3. Selang tidak boleh menyentuh bagian belakang kompor.



Setelah pemasangan selesai, periksa dan pastikan semua pipa dan selang terpasang dengan benar. Selalu gunakan air sabun untuk memeriksa kebocoran gas. Demi keselamatan, kami sarankan agar memeriksa dan mengganti selang karet untuk sambungan gas setahun sekali.



PERINGATAN

- **GUNAKAN REGULATOR GAS RUMAH TANGGA DENGAN BENAR.**
- **JANGAN GUNAKAN REGULATOR GAS INDUSTRIAL.**
- **REGULATOR GAS LPG RUMAH TANGGA SEBESAR 30mbar.**

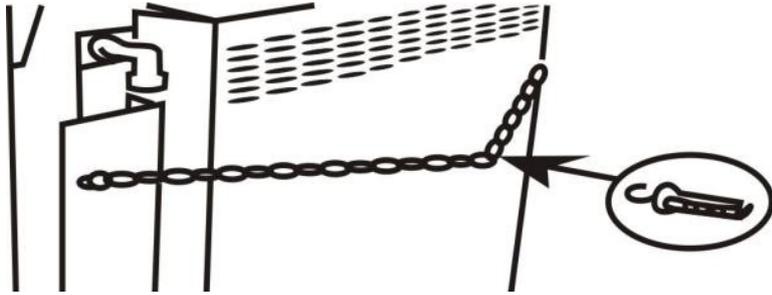
KESELAMATAN ANAK

- Perangkat ini dirancang untuk digunakan oleh orang dewasa. Oleh sebab itu, pastikan agar anak-anak tidak main-main dengan perangkat ini.
- Perangkat ini akan menjadi panas pada saat dioperasikan, dan bisa tetap panas untuk waktu lama setelah dimatikan.
- Awasi anak-anak dan perhatikan agar anak-anak tidak menyentuh permukaan perangkat tersebut atau bermain-main di dekat perangkat ketika sedang dipakai atau ketika belum cukup dingin.



PERINGATAN

- **Pastikan rantai penahan anti jatuh dipasang dengan benar untuk mencegah kompor jatuh dan melukai anak-anak.**
- **Rantai harus dipasang dengan erat di dinding di belakang kompor dengan cara memasang kaitan dan penahan di dinding pada tinggi yang sama dengan rantai penahan.**



MENGGUNAKAN KOMPOR UNTUK PERTAMA KALINYA

Sebelum Anda memasak dengan kompor baru, kami rekomendasikan agar Anda memanaskan oven hingga suhu 180° C selama 2 (dua) jam. Setelah oven mendingin, laplah oven dengan air panas dan deterjen lembut. Kami juga merekomendasikan agar Anda membersihkan rak dan nampan sebelum menggunakan.

Ketika menggunakan kompor untuk pertama kalinya, mungkin akan terjadi hal-hal berikut:

- **Tercium bau sesuatu.** Hal ini normal saja ketika kompor pertama kali dipanasi, minyak residual dari proses produksi suku cadang akan terbakar cepat.
- **Terdengar bunyi-bunyian.** Hal ini juga normal, karena suku cadang baru bergeser dan menyesuaikan diri selama proses pemanasan awal.

SELAMA PENGGUNAAN

- Produk ini ditujukan untuk keperluan memasak makanan dan tidak boleh dipergunakan untuk keperluan lain.
- Jangan menaruh peralatan masak (panci, wajan, dst.) yang tidak stabil atau tidak rata di atas tungku atau *hot-plate* untuk menghindari kecelakaan yang diakibatkan oleh tumpah atau meluapnya makanan. Memasak dengan minyak atau lemak harus dilakukan dengan sangat hati-hati.
- Apabila perangkat tersebut dilengkapi dengan tutup, fungsinya adalah untuk melindungi tungku dari debu pada saat ditutup, dan untuk melindungi dinding dapur dari cipratan minyak atau lemak ketika dibuka.
- **Jangan gunakan tutup ini untuk keperluan lain.** Selalu bersihkan tutup sebelum menutupnya.
- Semua tutup dari bahan kaca dapat dilepas, agar mudah dibersihkan.
- **Jangan pernah menutup tutup yang terbuat dari kaca atau logam pada saat mengoperasikan tungku ikan kompor.** Sebelum menutup, pastikan tatakan penggorengan sudah dilepas.



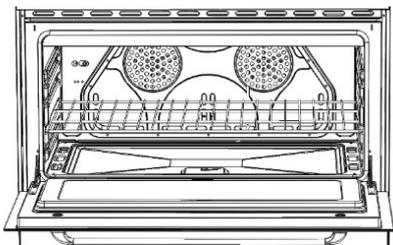
Jangan ditutup ketika api menyala



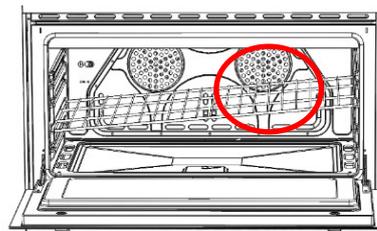
Jangan ditutup ketika ada tatakan tambahan

- Pastikan selalu bahwa kenop berada di posisi mati atau berhenti “O” ketika perangkat tersebut tidak sedang dipergunakan.
- Selalu masukkan panci penampung ketika menggunakan pemanggang atau ketika memasak daging di atas pembatas. Kami rekomendasikan agar Anda menuangkan sedikit air ke dalam panci penampung untuk menghindari terbakarnya lemak dan munculnya bau yang tidak enak.
- **Bersihkan panci penampung secara teratur** untuk memastikan agar makanan, lemak dan pelumas tidak tercampur hingga menyebabkan resiko terjadinya kebakaran.
- Sebelum perawatan dan membersihkan, lepaskan perangkat tersebut dan biarkan dingin terlebih dahulu. Demi kebersihan dan keselamatan, perangkat ini harus selalu dijaga kebersihannya.
- Ketika menggunakan produk pembersih bentuk semprot, perhatikan: jangan pernah mengarahkan semprotan ke kabel listrik thermostat, dan lampu kompor.
- Ketika memasukkan makanan ke dalam oven, atau ketika mengeluarkan sejumlah besar minyak, sari buah, dst., segala tumpahan ke dasar oven harus dibersihkan terlebih dahulu sebelum mulai memasak untuk mencegah terbentuknya asap yang tidak menyenangkan, dan juga menghindari agar bahan-bahan tersebut tidak terbakar.
- Pastikan sirkulasi udara sudah bagus di sekitar perangkat gas. Ventilasi yang buruk dapat mengakibatkan kurangnya oksigen dan mematikan api.
- Penggunaan perangkat memasak gas menghasilkan panas dan kelembaban di ruangan tempatnya diletakkan.
- Pastikan agar ventilasi ruangan baik. Pasanglah ventilasi alami yang baik, atau pasanglah penutup ekstraktor dengan cerobong pembuang.
- **Jika merasa ragu, mintalah nasihat petugas pemasang.**
- Gunakan perangkat tersebut dengan jenis gas yang tertera pada label terkait yang terpasang di dekat tabung koneksi gas.
- Pastikan bahwa nampan oven terpasang dengan benar (lihat instruksi berikut):

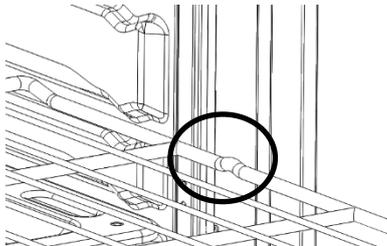
Benar



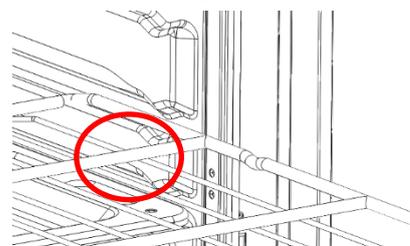
Salah



Benar



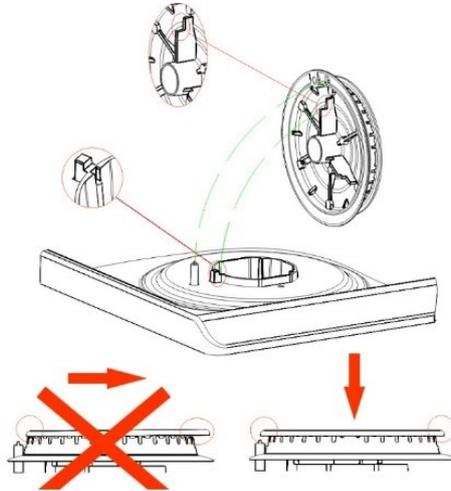
Salah



- Oven gas menjadi panas dan butuh pergerakan udara. **Lubang-lubang yang berada di dasar oven tidak boleh terhalang.**
- Jangan menutupi sisi oven dengan lembar aluminium, terutama bagian bawah bukaan di dasar oven gas.
- Perangkat ini berat – pindahkanlah dengan hati-hati.
- Untuk mempermudah penyalaan, nyalakan tungku sebelum meletakkan panci di atas batas. Pastikan nyala apinya teratur.
- Selalu kecilkan atau matikan api sebelum memindahkan panci.
- **Pastikan tutup tungku terpasang dengan benar.**

MENGGUNAKAN TUNGKU PEMBAKAR KOMPOR GAS / BURNER

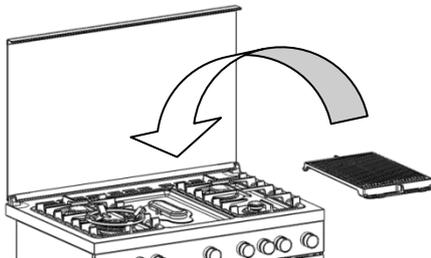
i Pastikan agar tungku selalu terpasang dan terkunci dengan benar.



Tungku pembakar dengan tutupnya harus terpasang dengan benar

Tungku ikan dan pemanggang (EKG9688X)

Sebelum menggunakan tungku ikan, Anda harus memasang alas seperti ditunjukkan pada gambar berikut ini:



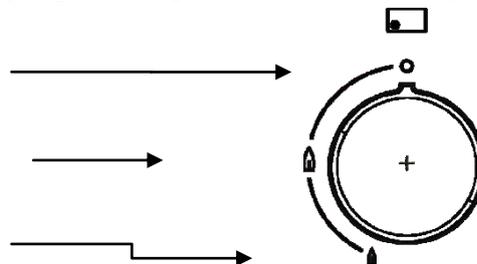
Kenop pengendali pada tungku gas

Kenop untuk tungku gas kompor terletak pada panel kontrol. Kenop harus diputar berlawanan arah jarum jam hingga mencapai gambar api kecil, dan sebaliknya untuk gambar api besar.

Tidak ada gas masuk

Gas masuk maksimum

Gas masuk minimum



Penyalaa tungku gas

- Untuk menyalakan tungku, tekan terus tombol penyalaa bergambar sbb 
- Tekan tombol dan putar berlawanan arah jarum jam hingga maksimum, dan tahan selama 3 hingga 5 detik.

- Pemantik akan mengeluarkan bunga api dan menyalakan tungku. Pada posisi ini, gas masuk berjumlah maksimum dan besar api juga maksimum.
- Anda dapat mengecilkan api dengan cara memutar kenop berlawanan arah jarum jam hingga mencapai besar api yang dikehendaki.
- Apabila tungku tidak mau menyala, putar kenop ke posisi awal dan coba lagi.
- Api tungku Anda seharusnya berwarna biru.

CATATAN

- **Ketika dipakai pertama kali, tungku gas tidak akan langsung menyala.**
- **Perlu waktu agar LPG dapat mengisi sistem operasi hingga penuh.**
- **Untuk oven 90 cm dengan kompartemen tabung gas, hal ini juga akan terjadi ketika tabung gas kosong dan tabung baru dipasang.**

Pengaturan udara pada badan tungku

Rasio campuran LPG dan udara sangat penting, agar gas terbakar sepenuhnya dan menghasilkan lidah api biru. Pengatur dan nozzle yang dipergunakan untuk masing-masing badan tungku individual pada kompor Anda telah dirancang agar dapat memenuhi ketentuan ini.

MENGGUNAKAN OVEN GAS

Penyalakan tungku oven secara manual

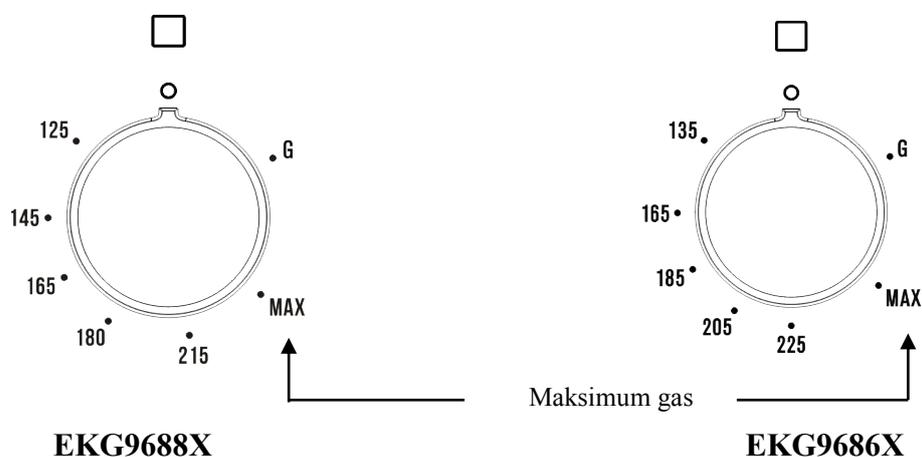
Buka pintu oven, lalu tekan dan putar kenop oven berlawanan arah jarum jam hingga maksimum. Masukkan api kecil atau penyalakan bunga api ke lubang penyalakan kecil yang terletak di bagian depan tutup tungku oven pada dasar oven Anda.

Penyalakan tungku pemanggang secara manual

Buka pintu oven, lalu tekan dan putar kenop oven berlawanan arah jarum jam hingga maksimum dan dekatkan api ke lubang gas tungku pemanggang. Periksa apakah tungku sudah menyala.

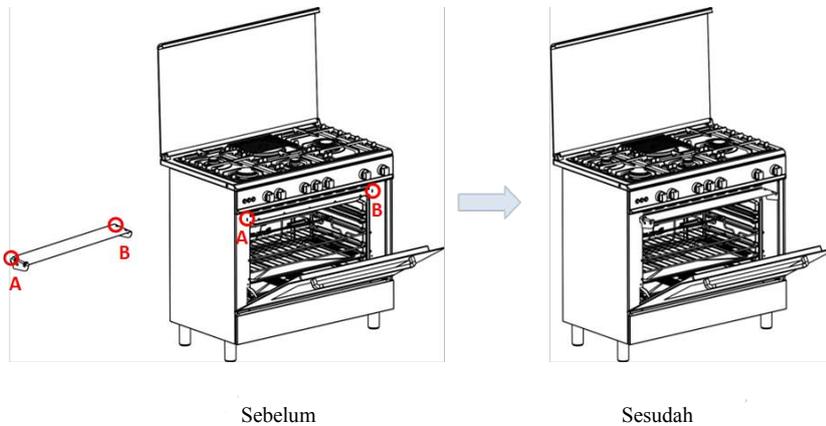
TIPS KESELAMATAN UTAMA :

- **Jangan membanting pintu oven ketika menutupnya.**
- **Tutup pintu oven pelan-pelan, lalu periksa apakah tungku sudah menyala dengan cara mengintip lubang penyalakan melalui jendela. Jika apinya mati, langsung nyalakan kembali oven.**
- **Setelah beberapa menit, periksa suhu dan sesuaikan kenop kendali oven jika perlu untuk mendapatkan suhu yang dikehendaki.**



TIPS KESELAMATANUTAMA :

Pasang plat pelindung kenopketika menggunakan tungku pemanggang gas. (Plat pelindung kenop tersimpan di kompartemen.)



Setelahbeberapa menit, periksa suhunya dan atur kendali pemanggangjika perlu hingga mencapai suhu yang dikehendaki.

TIPS KESELAMATANUTAMA :

Apabila api di oven mati sendiri, ikutilah langkah-langkah berikut:

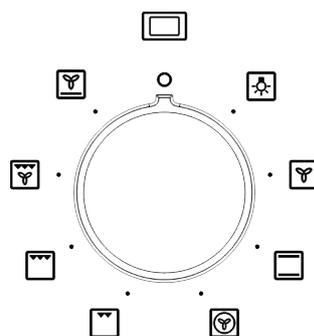
- 1) MATIKAN KENOP KENDALI OVEN PADA OVEN GAS. MATIKAN PULA KATUP TABUNG GAS.**
- 2) JANGAN LANGSUNG MENYALAKAN OVEN.**
- 3) BUKA PINTU OVEN UNTUK MENGELUARKAN GASYANG BELUM TERBAKAR SELAMA PALING SEDIKIT 15 MENIT.**
- 4) SETELAHMELAKUKAN LANGKAH 1 HINGGA 3, NYALAKAN TUNGKUOVEN DENGAN HATI-HATI MENGGUNAKAN PEMANTIK.**

Apabila api oven terus mati atau kejadian tersebut terulang kembali, harap hubungi Pusat Pelayanan yang terdekat dengan Anda.

MENGGUNAKANOVEN DAN PEMANGGANG LISTRIK

FUNGSI OVEN LISTRIK

Fungsi oven kami memungkinkan pengguna agar fleksibel dalam menggunakan metode memasak, dan memberikan alternatif pemanasan yang sesuai untuk berbagai jenis masakan. Lampu oven terus menyala pada semua posisi yang dipilih.



EKM9689X

Lampu oven

Lampu oven dan lampu pilot umumnya akan menyala, dan tetap menyala, selama oven sedang dipergunakan.

Melelehkan dari beku (*defrost*)

Tidak mengeluarkan panas. Menggunakan udara bersuhu rendah yang disirkulasikan oleh kipas sehingga melelehkan beku dengan mudah, dan mengurangi waktu yang diperlukan sebesar sekitar $\frac{1}{3}$ -nya.

Panas Konvensional

Panas keluar dari 2 elemen, yakni elemen atas dan bawah. Memanggang secara tertutup dan terbuka sekaligus. Cocok untuk kue tar, muffin, pizza, daging panggang, dan masakan lembut yang menggunakan telur.

Udara Panas

Panas berasal dari elemen yang mengelilingi kipas agar waktu pemanasan lebih cepat dan waktu memasak lebih singkat dengan suhu lebih rendah. Sirkulasikanlah udara di ruang oven agar hasil masakan merata. Ideal untuk memanggang atau memasaknya 3 level.

Pemanggang

Cara memasaknya dipergunakan untuk memanggang sejumlah kecil makanan, seperti steak, irisan daging, sosis, dan ikan (konsumsi energi rendah). Panas berasal dari elemen pemanggang bagian atas, yang mengarahkan radiasi panas kepada makanan.

Pemanggang Cepat

Panas berasal dari 2 elemen pemanggang di atas, yang mengarahkan radiasi panas kepada makanan.

Dipergunakan untuk memanggang sejumlah besar makanan dan memasak lebih cepat daripada pemanggang biasa.

Pemanggang Turbo

Panas berasal dari 2 elemen pemanggang di atas, lalu disebarkan secara merata di seluruh oven oleh kipas, sehingga hasil masakan lebih cepat dan lebih presisi. Dipergunakan untuk memanggang potongan besar daging atau unggas pada 1 level. Cocok untuk mencoklatkan masakan.

Panas dari Bawah dengan Kipas

Panas berasal dari elemen di bawah. Kipas membantu mendistribusikan panas secara menyeluruh di seluruh oven. Cocok untuk lebih mencoklatkan bagian bawah pastry.

MENGGUNAKAN PEMANGGANG LISTRIK

Pemanggang listrik ini dioperasikan dengan menggunakan tombol seleksi pada panel pengendali yang ditandai dengan menggunakan simbol pemanggang.

PENTING

Sebelum memanggang, pasanglah plat pelindung kenop pada bagian bawah depan panel pengendali. (Untuk pemasangan plat pelindung kenop, lihat gambar di hlm. 17.)

Ketika memasak dengan menggunakan pemanggang listrik, Anda disarankan untuk membiarkan pintu oven setengah terbuka dan memasang plat pelindung kenop.

- 1) Letakkan panci penampung oven pada posisi penangkap dibawah nampan pemanggang yang ingin Anda gunakan untuk memanggang.
- 2) Tutup pintu oven hingga menyentuh plat pelindung kenop.
- 3) Nyalakan tombol pemanggang untuk mulai memanggang.

CATATAN

Sebelum meletakkan makanan ke dalam oven untuk dianggang, disarankan untuk memanaskan pemanggang terlebih dahulu selama paling sedikit 10 menit.

MENGGUNAKAN LAMPU OVEN

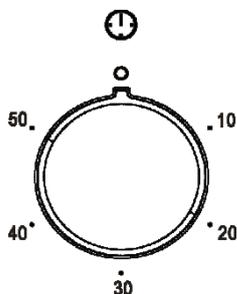


- Untuk oven gas, lampu ini dikendalikan dengan tombol tekan pada panel pengendali.
- Untuk oven listrik, lampu ini terus menerangi oven selama oven dipergunakan.
- Tombol lampu terletak pada bagian seleksi fungsi.
- Lampu dapat dipergunakan pada saat memasak atau membersihkan oven.

MENGGUNAKAN PENGATUR WAKTU MEKANIS

Beberapa model dilengkapi dengan pengatur waktu mekanis 60min.

Untuk menggunakan pengatur waktu ini, putar kenop pengendali searah jarum jam agar sampai ke setting penuh terlebih dahulu (langkah 1), kemudian putar kembali perlahan ke posisi waktu yang diperlukan (langkah 2). Pengatur waktu akan berbunyi pada saat waktu yang ditentukan telah terlewati. Tetapi, oven akan tetap menyala.



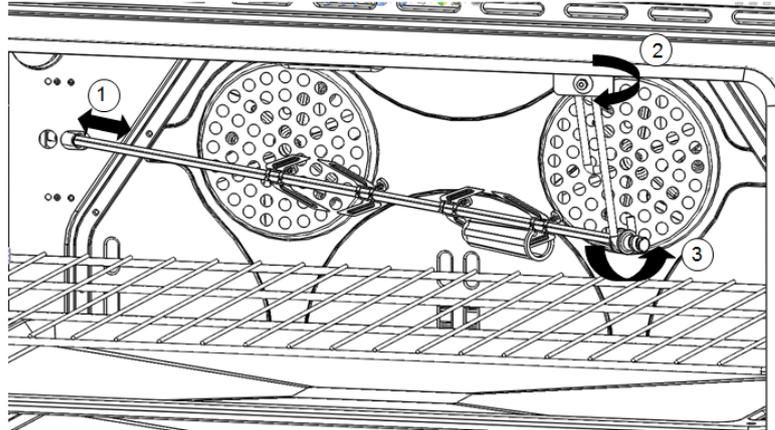
CATATAN

Jika Anda tidak memutar kenop pengendali hingga setting penuh, pengatur waktu akan berbunyi lebih cepat dari normal, dan mungkin lebih cepat daripada waktu yang telah diatur.



MENGGUNAKAN TUSUKAN PEMANGGANG

- Pertama, masukkan bagian yang bercabang ke dudukan motor. Lalu, keluarkan kaitnya sesuai dengan petunjuk gambar berikut ini. Kemudian, letakkan tusuk pemanggang dalam lubang kaitannya. (Balik urutannya jika ingin mengeluarkan tusukan.)



- Ketika menggunakan tusuk pemanggang, Anda perlu memutar keluar garpu pada tusukan tersebut, dan keluarkan pegangan berinsulasinya. Lalu, pasang makanan pada bagian bercabang dan gunakan cabang tersebut untuk menjepit makanan. Setelah selesai menggunakan tusukan pemanggang, bersihkanlah dengan deterjen dan keringkanlah dengan kain lap.
- Ketika membawa tusukan pemanggang yang sudah berisi makanan, peganglah kedua ujung tusukan pemanggang dengan dua tangan.



i Tusukan pemanggang dapat menahan bobot makanan hingga maksimum 2,5 kg.

TIPS UNTUK MEMASAK MENGGUNAKAN OVEN

Untuk memanggang kue:

- Panaskan oven terlebih dahulu selama kurang lebih 10 (sepuluh) menit sebelum menggunakan.
- Jangan lupa pintu oven ketika memanggang. Aliran udara dingin yang masuk akan menghalangi proses pengembangan beberapa jenis kue tar, pastry, dan soufflé.
- Untuk memeriksa apakah kue tar Anda sudah matang, tusuklah adonan dengan menggunakan tusuk gigi. Jika tusuk gigi bersih saat ditarik kembali, maka kue tar telah matang. Tunggu hingga paling sedikit $\frac{3}{4}$ (tiga perempat) waktu masak telah berlalu sebelum melakukan pemeriksaan ini.

Secara umum, ingatlah bahwa:

- Masakan yang luarnya sudah matang tetapi dalamnya kurang matang perlu dimasak dengan suhu yang lebih rendah untuk waktu yang lebih lama.
- Sebaliknya, tekstur masakan “kering” butuh waktu masak yang lebih singkat dengan suhu masak yang lebih tinggi.

Untuk memasak daging:

- Daging yang akan dimasak di oven harus berbobot paling sedikit 1 (satu) kilogram, agar tidak menjadi terlalu kering. Jika Anda ingin memanggang daging dengan warna yang cantik, pakailah minyak hanya sedikit saja.
- Apabila potongan dagingnya tidak berlemak, gunakanlah minyak, mentega, atau campuran keduanya.
- Sebaliknya, mentega atau minyak tidak perlu digunakan jika dagingnya berlemak. Jika irisan daging hanya memiliki lemak di satu sisi, masukkanlah ke oven dengan sisi berlemak di atas. Ketika dipanggang, minyaknya akan meleleh dan cukup melumasi sisi bawah daging tersebut.
- Daging merah (sapi, kambing, babi, dst.) harus dikeluarkan dari lemari es 1 (satu) jam sebelum memasak. Jika tidak, perubahan suhu yang mendadak dapat menyebabkan daging menjadi keras seperti batu. Daging panggang, terutama untuk daging merah, tidak boleh digarami sebelum dimasak, karena garam akan menyebabkan saridan darah mengalir keluar dari daging, sehingga permukaan daging tidak bisa menjadi coklat indah. Disarankan agar daging baru digarami bagian luarnya setelah kira-kira $\frac{1}{2}$ (setengah) dari waktu memasak.
- Masukkan daging panggang ke dalam oven dalam wadah yang dangkal – wadah yang dalam menghalangi panas.
- Daging dapat dimasukkan dalam wadah tahan oven atau langsung di atas panggangan. Letakkanlah panci penampung dibawahnya untuk menampung sari-sari yang meleleh. Bahan-bahan untuk kuah daging hanya boleh langsung dimasukkan ke dalam wadah jika waktu memasak tidak lama. Jika tidak, bahan-bahan tersebut harus dimasak pada $\frac{1}{2}$ (setengah) jam terakhir. Mulailah memasak daging mentah pada suhu tinggi. Turunkan suhu untuk menyelesaikan memasak bagian dalam daging. Suhu memasak untuk daging putih (unggas, ikan) itu sedang dari awal hingga akhir.
- Tingkat kematangan dapat diperiksa dengan cara menusuk daging dengan garpu. Jika garpu masuk dengan mudah, artinya daging sudah masak. Pada saat Anda selesai memasak, disarankan untuk menunggu paling sedikit 15 (lima belas) menit sebelum mengiris daging agar sari-sarinya tidak hilang. Sebelum menghidangkan, piring dapat dijaga agar tetap hangat dalam oven yang dinyalakan pada suhu minimum.

Untuk memasak:

- Masaklah ikan berukuran kecil dengan menggunakan suhu tinggi dari awal hingga akhir.
- Masaklah ikan berukuran sedang dengan menggunakan suhu tinggi di awal, lalu perlahan turunkan suhunya.
- Masaklah ikan berukuran besar dengan menggunakan suhu sedang dari awal hingga akhir.
- Untuk memeriksa apakah ikan panggang sudah matang atau belum, angkatlah satu sisi daging perutnya. Daging ikan harus berwarna putih dan tidak tembus pandang secara seragam, kecuali jika Anda memanggang ikan salem, *trout*, atau sejenisnya.

Untuk memanggang:

- Jenis daging berikut ini cocok untuk dipanggang: irisan atau potongan daging atau jeroan dari berbagai ukuran, tetapi tidak terlalu tebal; unggas yang dipotong dua dan digepungkan; ikan; beberapa jenis sayuran (mis. courgette/zucchini, terong, tomat, dst.); sate daging atau ikan dan boga bahari.
- Daging dan ikan yang akan dipanggang harus diolesi sedikit dengan minyak dan selalu diletakkan di atas panggangan. Daging harus digarami pada saat selesai memasak; sebaliknya, ikan harus digarami sebelum memasak.

- Panggang harus dipasang di tempat yang sudah ditetapkan, yakni terdekat atau terjauh dari elemen pemanggang sesuai ketebalan daging yang dipanggang, sehingga permukaan daging tidak hangus dan bagian dalam daging tidak sampai kurang matang.
- Asap yang disebabkan oleh tetesan sari daging dan lemak dapat dihindari dengan cara menuangkan 1 atau 2 gelas air ke dalam panci penampung (sebelum memanggang).
- Panggang juga dapat dipergunakan untuk memanggang roti hingga coklat dan memanggang beberapa jenis buah, seperti pisang, paruhan jeruk Bali, irisannanas, apel, dst. Buah-buahan tidak boleh diletakkan terlalu dekat sumber panas.

“TIPS UNTUK MEMASAK MENGGUNAKAN OVEN” yang terkait dengan kegiatan memasak dengan oven dan panggang ini diberikan sebagai petunjuk semata. Pengalaman akan membuka kemungkinan berbagai variasi yang mungkin ada dari nilai-nilai yang ditetapkan dalam tabel.

CATATAN

Jika merasa ragu, ikutilah selalu petunjuk yang diberikan dalam resep yang Anda gunakan setepat mungkin.

 Jangan meletakkan perangkat seperti panci penampung, loyang kue, wadah sayur berkuah, wadah pyrex, lembar aluminium, atau lain-lain di dasar oven ketika menggunakan oven. Akumulasi panas dapat mempengaruhi hasil masakan dan merusak enamel oven.

BAGAN WAKTU MEMASAK

Lamanya waktu memasak berbeda-beda tergantung jenis, kepadatan, dan besar masakan. Disarankan untuk mengamati sebaik-baiknya ketika memasak pertama kalinya, dan pastikanlah agar setiap kali memasak masakan yang sama, dengan kondisi yang sama, hasilnya tetap sama.

JENIS MAKANAN	OVEN GAS	OVEN LISTRIK	KON-VEKSI	SUHU (°C)	WAKTU
					
	TINGGI RAK				
MAKANAN MANIS					
Pastry	3	4	2 (2/4)	180/200	30/40
Kue bolu	2	3	2 (1/3)	190/210	30/40
Tar berselai	2	3	2 (1/3)	190/210	30/40
Tar buah	3	4	2 (2/4)	180/200	30/40
IKAN					
Fillet atau irisan	2	3	2 (1/3)	160/180	15/20
Panggang	2	3	2 (1/3)	180/200	25/35
Dibungkus lembar aluminium	2	3	2 (2/4)	190/210	25/35
DAGING					
Rusa	3	4	2 (2/4)	180/200	60/70
Babi	3	4	2 (2/4)	180/200	60/70
Ayam	3	4	2 (2/4)	190/210	80/90
Kalkun	3	4	2 (2/4)	190/210	80/90
Sapi	3	4	2 (2/4)	200/220	70/80
Kambing/domba	3	4	2 (2/4)	200/220	80/90
ROTI & PIZZA					
Pizza	3	4	2 (2/4)	190/210	20/30
Muffin	3	4	2 (2/4)	180/200	20/30
Roti	3	4	2 (2/4)	210/230	30/40
MAKANAN PANGGANG					
Sayur panggang	2	3	2 (1/3)	170/190	30/40
Pasta panggang	2	3	2 (1/3)	180/200	30/40

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

Sebelum pengoperasian, matikan unit dan cabut kabel listrik dan selang gasnya.

Mengganti Lampu Oven

Cabutlah daya listrik perangkat, lepaskan lampu, dan gantilah dengan fitting untuk suhu tinggi (300° C) dengan spesifikasi sbb.:

Voltase : 220-240V, 50-60Hz)

Daya : 23W

Konveksi :E14

CATATAN

Gunakan hanya lampu yang dirancang untuk dipergunakan pada suhu tinggi (300° C).

Membersihkan Tungku

- Tumpahan saus, sari buah, dst. harus langsung dibersihkan dengan kain lembut yang direndam dalam air bersabun hangat.



Jangan menggunakan sabut kawat atau pisau untuk membersihkan lapisan kotoran atau minyak yang membandel. Hilangkan bekas-bekas membandel dengan spons yang diberi sabun cukup banyak, tapi berhati-hatilah agar tidak menggores enamelnnya.

- Bersihkanlah pembatas yang ber-enamel dengan air dan deterjen. Bagian ini juga dapat dicuci dengan menggunakan mesin pencuci piring.
- Lepaskan penutup tungku dan pembatas, lalu cuci dengan hati-hati menggunakan air hangat dan deterjen. Keringkan sebaik-baiknya sebelum memasangnya kembali.



Pastikan tutup tungku selalu terpasang dan terpasang di tempat yang benar.

- Tungku dapat dibersihkan dengan cara digosok menggunakan sabut kawat atau kain yang agak dapat menggores.
- Pemantik pada kompor yang menyala otomatis harus dibersihkan secara periodik dan teliti untuk menghindari kesulitan dalam menyalakan. Selain itu, pastikan lubang udara tungku tidak terhalang.

Membersihkan Pintu dan Tutup Kaca Oven

- Bersihkan pintu dan tutup kaca oven hanya dengan air hangat, dan hindari menggunakan kain kasar atau bahan yang dapat menggores.

Membersihkan Oven

- Bersihkan ruang oven setelah dipergunakan dengan hati-hati, pada saat ruang oven masih terasa hangat.
- Ketika oven masih agak hangat, akan lebih mudah untuk menghilangkan tumpukan lemak atau kotoran lain, misalnya sari buah, butiran gula, atau lelehan lemak. Anda dapat menggunakan air hangat dengan deterjen, atau cairan semprot pembersih oven yang sesuai.
- Jangan langsung menyemprot bagian besi matte, karena hal ini dapat merusak besi tersebut dan membahayakan. Bersihkan aksesoris oven (panggang, piringan pemanas (*hot-plate*), dst.) dengan air hangat dan deterjen. Hilangkan bekas tertumpuk dengan bubuk pembersih yang bersifat penggerus.



PERINGATAN

Jangan pernah melapisi bagian manapun pada oven dengan lembar aluminium, terutama bagian dasarnya. Hal ini dapat mengakibatkan akumulasi panas, yang akan mempengaruhi hasil masakan dan juga merusak enamel oven.

Keselamatan Tabung Gas

- Periksa kondisi selang fleksibel dan sambungan gas, dan langsung ganti selang atau sambungan tersebut dengan meminta bantuan teknisi ahli apabila terjadi keanehan. Disarankan untuk mengganti selang atau sambungan setahun sekali.
- Untuk model dengan kompartemen tabung gas: jangan gunakan kompartemen ini untuk menyimpan tabung gas yang tidak disambungkan dan/atau sudah kosong.
- Unit yang dilengkapi dengan kompartemen tabung harus dipasang sedemikian rupa, sehingga memiliki ventilasi yang memadai.

CATATAN

Tabung gas mungkin akan terasa hangat pada saat menggunakan kompor. Keadaan ini normal. Tetapi, jika tabung menjadi terlalu panas untuk disentuh, langsung matikan kompor dan hubungi Pusat Layanan Pelanggan Anda.

PENYELESAIAN MASALAH

MASALAH

Aliran gas tampak tidak normal

- Pastikan tabung gas tidak kosong.
- Lubang tungkukotor dan tersumbat.
- Regulator gas tidak bekerja.

Tercium bau gas

- Katup gas terbuka.
- Selang gas bocor (periksa dengan menggunakan air sabun).
- Selang gas terlipat, rusak, atau salah pasang.

Oven tidak panas

- Katup gas tidak dibuka.
- Kenop oven tidak dibuka dengan benar.
- Api oven mati (untuk oven gas).
- Daya listrik tidak dinyalakan (untuk oven listrik).

Kompor ber asap

- Minyak dan lemak yang tertinggal sedang dibakar. Bersihkan minyak dan lemak dari oven setelah memasak.

JAMINAN, LAYANAN PURNA JUAL, DAN SUKU CADANG

JAMINAN DAN PELAYANAN PELANGGAN

Kami, Electrolux, menjamin bahwa jika dalam jangka waktu 12 (dua belas) bulan sejak tanggal pembelian, perangkat Electrolux ini ataupun salah satu bagiannya terbukti cacat hanya karena kesalahan pengerjaan atau material, kami akan, berdasarkan kebijakan kami sendiri, memperbaiki atau menggantikan dengan perangkat yang sama SECARA GRATIS untuk biaya tenaga kerja, material, atau transportasi, dengan syarat:

- Perangkat tersebut telah dipasang dengan benar dan hanya dipergunakan dengan daya listrik yang tercantum pada pelat keterangan.
- Perangkat tersebut hanya dipergunakan untuk keperluan rumah tangga normal, dan sesuai dengan instruksi produsen.
- Perangkat tersebut tidak pernah dilayani, dirawat, diperbaiki, dibongkar, atau diutak-atik oleh orang yang tidak mendapat izin dari kami.
- Segala pekerjaan perbaikan sesuai jaminan ini harus dilaksanakan oleh Pusat Layanan Electrolux Service. Segala perangkat atau suku cadang cacat yang diganti akan menjadi hak milik Perusahaan. Jaminan ini berlaku diluar hak undang-undang dan hak legal lain yang Anda miliki. Jaminan ini tidak termasuk perawatan, misalnya membersihkan tudung kompor.

Produsen menolak bertanggung jawab atas kesalahan yang disebabkan tidak mematuhi instruksi untuk pemasangan, perawatan, dan penggunaan perangkat dengan benar.

Untuk pertanyaan lebih lanjut atau layanan purna jual, silakan hubungi Pusat Layanan Pelanggan Anda.

PUSAT LAYANAN PELANGGAN

<p>Thailand Pusat Layanan Pelanggan Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phdsthaburi Road, Bangkapi, HuaiKhwang, Bangkok 10310 Office Tel: (+66 2) 7259100 Office Fax: (+66 2) 7259299 Email: customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Pusat Layanan Pelanggan Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, Jaya33 Hyperoffice, No. 3, JalanSemangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel: (+60 3) 7843 5999 Office Fax: (+60 3) 7955 5511 Pusat Layanan Pelanggan Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman PerindustriTiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Pusat Layanan Pelanggan Fax: (+60 3) 5524 2521 Email: malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia Pusat Layanan Pelanggan Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.AbdulMuis No.34, Petjojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email: customercare@electrolux.co.id SMS &WA : 0812.8088.8863</p>	<p>Filipina Pusat Layanan Pelanggan Toll Free:1-800- 10-845-CARE 2273 Pusat Layanan Pelanggan Hotline: (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline:+63 2 737- 4756 Website: www.electrolux.com.ph Email: wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Pusat Layanan Pelanggan Toll Free: 1800-58- 88-99 Tel: (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel: (+84 8) 3910 5465 Office Fax: (+84 8) 3910 5470 Email:vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapura Pusat Layanan Pelanggan Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax: (+65) 6727 3611 Email:customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 KwaiLok Street, Kwai Chung, N.T.</p>	