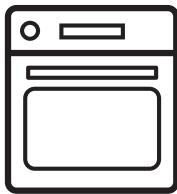




Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



ID Buku petunjuk | Oven

KODGH70TXA



## KAMI SEDANG MEMIKIRKAN ANDA

Terima kasih telah membeli peralatan Electrolux. Anda telah memilih produk yang menghadirkan pengalaman profesional dan inovasi selama puluhan tahun. Cerdas dan bergaya yang telah dirancang untuk Anda. Jadi, kapan pun Anda menggunakanannya, Anda akan aman karena Anda akan mendapatkan hasil yang luar biasa setiap saat. Selamat datang di Electrolux.

Kunjungi situs web kami untuk:



Dapatkan saran penggunaan, brosur, pemecahan masalah, informasi layanan dan perbaikan:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Mendaftarkan produk Anda untuk layanan yang lebih baik:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Membeli Aksesoris, Barang Habis Pakai dan Suku cadang asli untuk peralatan Anda:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## LAYANAN PELANGGAN

Selalu gunakan suku cadang asli.

Saat menghubungi Pusat Servis Resmi kami, pastikan Anda memiliki data berikut: Model, PNC, Nomor Seri.

Informasi tersebut dapat ditemukan di pelat spesifikasi.

Informasi Keselamatan-Peringatan / Perhatian

Informasi umum dan kiat-kiat

Informasi lingkungan

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

## DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	3
2. PANDUAN KESELAMATAN.....	4
3. PEMASANGAN.....	7
4. DESKRIPSI PRODUK.....	9
5. PANEL KONTROL.....	9
6. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI.....	10
7. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	10
8. FUNGSI JAM.....	12
9. MENGGUNAKAN AKSESORIS.....	14
10. FUNGSI TAMBAHAN.....	15
11. PETUNJUK DAN KIAT.....	15
12. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN.....	18
13. PENYELESAIAN MASALAH.....	22
14. EFISIENSI ENERGI.....	23
15. KEPEDULIAN LINGKUNGAN.....	23

## 1. **INFORMASI KESELAMATAN**

Sebelum memasang dan menggunakan peralatan, bacalah dengan saksama petunjuk yang disertakan. Produsen tidak bertanggung jawab terhadap setiap cedera dan kerusakan yang diakibatkan pemasangan atau penggunaan yang tidak benar. Selalu simpan petunjuk di tempat yang aman dan mudah dijangkau sebagai rujukan di kemudian hari.

### **1.1 Keselamatan balita dan orang yang rentan**

- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensor, atau mental yang kurang, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau instruksi tentang penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan perangkat ini..
- Jauhkan semua kemasan dari anak-anak dan buang dengan benar.
- PERINGATAN: Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari perangkat ketika sedang digunakan dan didinginkan setelah digunakan.
- Jika alat ini dilengkapi perangkat keselamatan untuk anak, fungsi tersebut harus diaktifkan.
- Jangan biarkan anak-anak mencuci dan melakukan perawatan terhadap alat tanpa pengawasan.

### **1.2 Keselamatan Umum**

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan memasak.
- Perangkat ini dirancang untuk penggunaan rumah tangga tunggal di lingkungan dalam ruangan.
- Peralatan ini dapat digunakan di dalam, kantor, kamar tamu hotel, kamar tamu penginapan, wisma peternakan, dan

akomodasi serupa lainnya, dengan penggunaannya tidak melebihi (rata-rata) tingkat penggunaan domestik.

- Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini dan mengganti kabelnya.
- Jangan menggunakan peralatan sebelum memasangnya pada struktur bawaan.
- Putuskan sambungan listrik peralatan sebelum melakukan langkah pemeliharaan apa pun.
- Jika kabel catu daya rusak, penggantian hanya boleh dilakukan oleh pabrik, Pusat Servis Resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya tersengat listrik.
- **PERINGATAN:** Pastikan alat telah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- **PERINGATAN:** Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Perhatian harus diberikan untuk menghindari menyentuh unsur pemanas atau permukaan rongga alat.
- Selalu gunakan sarung tangan oven untuk melepas atau memasukkan aksesori atau peralatan oven.
- Untuk melepaskan penyangga rak, tarik depan penyangga rak lalu tarik ujung belakang dari sisi samping. Pasang penyangga rak dalam urutan yang berlawanan.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan alat.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam yang tajam untuk membersihkan tutup kaca berengsel pada kompor tanam karena dapat mengores permukaan dan mengakibatkan kaca pecah.

## 2. PANDUAN KESELAMATAN

### 2.1 Pemasangan

#### PERINGATAN!

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

- Buka seluruh kemasan.

- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang disertakan bersama peralatan ini.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan

- sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pasang peralatan di tempat yang aman dan sesuai yang memenuhi persyaratan pemasangan.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.
- Sebelum memasang alat, periksa apakah pintu alat dapat dibuka tanpa hambatan.
- Peralatan dilengkapi dengan sistem pendinginan elektrik. Peralatan harus dioperasikan dengan suplai daya elektrik.

Tinggi minimum rak (Tinggi minimum rak di bawah permukaan kerja)	590 (600) mm
Lebar rak	560 mm
Kedalaman rak	550 (550) mm
Tinggi bagian depan peralatan	594 mm
Tinggi bagian belakang peralatan	576 mm
Lebar bagian depan peralatan	595 mm
Lebar bagian belakang peralatan	559 mm
Kedalaman peralatan	569 mm
Kedalaman bawaan peralatan	548 mm
Kedalaman dengan pintu terbuka	1022 mm
Ukuran bukaan ventilasi minimum. Bukaan yang ditempatkan di sisi belakang bawah	560x20 mm
Panjang kabel catu daya utama. Kabel ditempatkan di ujung kanan sisi belakang	1500 mm
Sekrup pemasangan	4x25 mm

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Kabel tetap hanya digunakan untuk Singapura.
- Perangkat ini harus dibumikan.
- Pastikan parameter pada rating plate sesuai dengan nilai kelistrikan suplai daya utama.
- Selalu gunakan soket tahan kejutan listrik yang dipasang dengan benar.
- Jangan gunakan adaptor multi-steker dan kabel ekstensi.
- Pastikan untuk tidak merusak steker dan kabel jaringan listrik. Jika kabel jaringan listrik harus diganti, penggantian ini harus dilakukan oleh Pusat Servis Resmi.
- Jangan biarkan kabel jaringan listrik bersentuhan atau mendekati pintu peralatan atau ditempatkan di rongga bawah peralatan, terutama saat beroperasi atau pintu peralatan masih panas.
- Perlindungan kejut pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutus sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.
- Gunakan hanya peralatan isolasi yang tepat: pengaman jaringan daya putus, sekring (sekring model sekrup yang dilepas dari tempat pemasangannya), pemutus-sambung kebocoran arus hubungan ke tanah.
- Instalasi listrik harus memiliki perangkat isolasi yang memungkinkan pemutusan sambungan peralatan dari jaringan listrik pada semua kutub. Lebar lubang kontak perangkat isolasi ini sekurang-kurangnya harus sebesar 3 mm.
- Alat ini dipasok dengan kabel listrik.

## 2.2 Sambungan listrik



### PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

**Jenis kabel yang dapat digunakan untuk instalasi listrik atau penggantinya untuk Eropa:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Untuk bagian kabel, lihat daya total pada pelat nilai. Anda juga dapat melihat pada tabel:

Daya total (W)	Bagian dari kabel (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel pembumian (kabel hijau / kuning) harus 2 cm lebih panjang dari fase cokelat dan kabel.

## 2.3 Penggunaan

### PERINGATAN!

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

- Jangan mengubah spesifikasi perangkat ini.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan mengoperasikan peralatan tanpa pengawasan.
- Matikan peralatan setelah selesai digunakan.
- Berhati-hatilah ketika membuka pintu peralatan saat sedang dioperasikan. Udara panas akan dihembuskan keluar.
- Jangan mengoperasikan peralatan dengan tangan yang basah atau saat peralatan terkena air.
- Jangan menekan pintu yang terbuka.
- Jangan gunakan peralatan sebagai alas untuk kerja atau sebagai alas penyimpanan.
- Bukalah pintu peralatan secara hati-hati. Penggunaan bahan dengan alkohol dapat menyebabkan tercampurnya alkohol dan udara.
- Hindarkan peralatan dari percikan api atau nyala api ketika pintu dibuka.

- Jangan meletakkan produk atau benda yang basah dan mudah terbakar di dalam, di dekat, atau di atas peralatan.

### PERINGATAN!

Risiko kerusakan peralatan.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada enamel:
  - jangan meletakkan oven atau benda lain di dalam peralatan secara langsung pada bagian bawah.
  - jangan meletakkan kertas aluminium secara langsung pada bagian bawah rongga peralatan.
  - jangan memasukkan air secara langsung ke dalam peralatan yang panas.
  - jangan menyimpan makanan dan hidangan yang lembap di dalam peralatan setelah selesai memasak.
  - hati-hati saat Anda melepas atau memasang aksesoris.
- Pemudaran warna lapisan cat atau baja tahan karat tidak berpengaruh pada kinerja peralatan.
- Gunakan wajan yang dalam untuk kue basah. Jus buah akan menimbulkan noda yang dapat menjadi noda permanen.
- Selalu masak dengan pintu peralatan tertutup.
- Jika alat ini dipasang di belakang panel furnitur (mis. pintu) pastikan pintu tidak tertutup ketika alat tersebut beroperasi. Panas dan kelembapan dapat menumpuk di belakang panel furnitur yang tertutup dan menyebabkan kerusakan pada alat, unit rumah, atau lantai. Jangan tutup panel furnitur sampai alat benar-benar dingin setelah digunakan.

## 2.4 Perawatan dan pembersihan

### PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran atau kerusakan pada peralatan.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan perangkat dan cabut steker listrik dari stopkontak.
- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca memiliki risiko pecah.

- Ganti segera panel kaca pintu jika mengalami kerusakan. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Berhati-hatilah ketika melepas pintu dari peralatan. Pintunya berat!
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah penurunan kualitas material permukaan.
- Bersihkan peralatan dengan kain lembut yang lembap. Hanya gunakan deterjen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam.
- Jika menggunakan semprotan oven, ikuti petunjuk keselamatan pada kemasan.

## 2.5 Lampu internal

### PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.

- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu suku cadang dijual terpisah: Lampu-lampu ini dimaksudkan untuk bertahan terhadap kondisi fisik ekstrem pada alat rumah tangga, seperti suhu, getaran, kelembapan, atau dimaksudkan untuk memberi sinyal informasi tentang status operasional alat. Mereka tidak

dimaksudkan untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak cocok untuk lampu rumah.

- Hanya gunakan lampu dengan spesifikasi yang sama.

## 2.6 Layanan

- Untuk memperbaiki alat hubungi Pusat Layanan Resmi.
- Hanya gunakan suku cadang asli.

## 2.7 Pembuangan

### PERINGATAN!

Risiko cedera atau sesak napas.

- Untuk petunjuk cara membuang peralatan, hubungi dealer, petugas resmi pabrikan, atau fasilitas pengelolaan limbah setempat.
- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.
- Lepas pengait pintu untuk mencegah agar anak-anak hewan peliharaan tidak terjebak dalam peralatan.

## 3. PEMASANGAN

### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

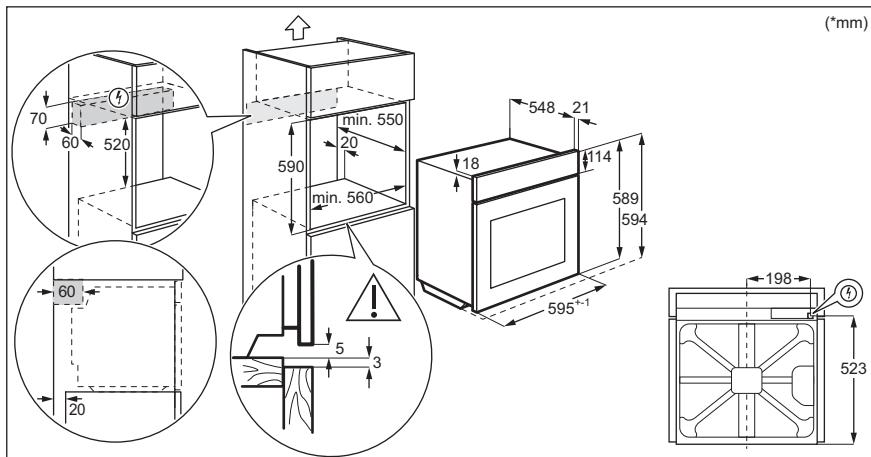
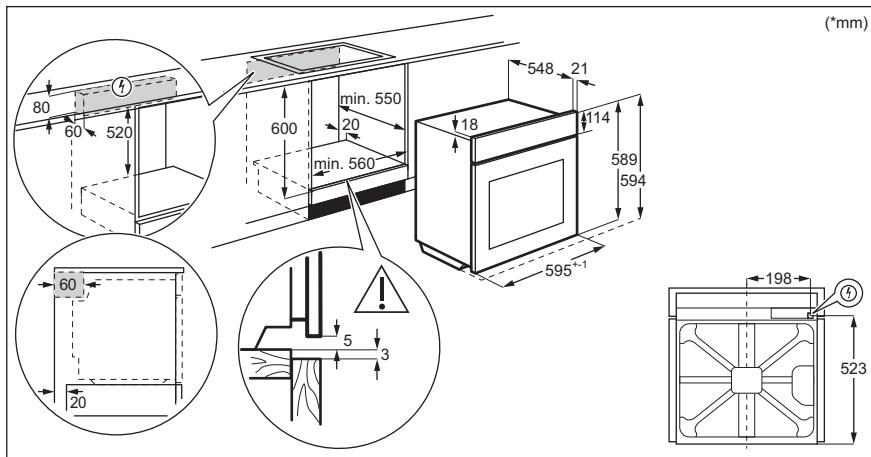
## 3.1 Bawaan



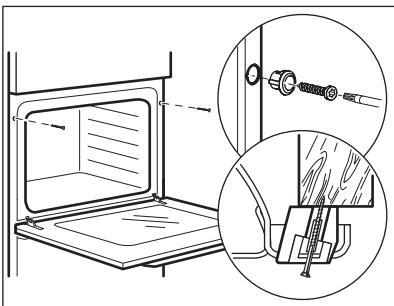
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
 Oven - Column installation



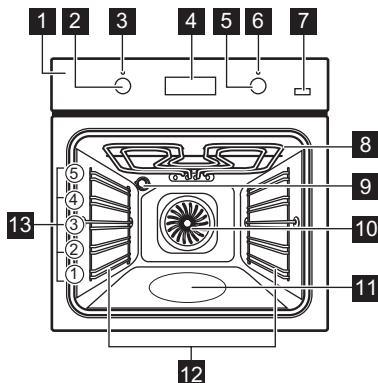


### 3.2 Menyimpan oven pada kabinet



## 4. DESKRIPSI PRODUK

### 4.1 Gambaran umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Kenop untuk fungsi pemanas
- 3 Lampu/simbol daya
- 4 Layar
- 5 Kenop kontrol (untuk suhu)
- 6 Indikator/simbol suhu
- 7 Steam Plus
- 8 Elemen pemanas
- 9 Lampu
- 10 Kipas
- 11 Tonjolan rongga - Penampung pembersihan Aqua
- 12 Penyangga rak, dapat dilepas
- 13 Posisi rak

### 4.2 Aksesoris

- **Rak kawat**  
Untuk peralatan masak, loyang kue, daging panggang.
- **Nampan pemanggang**  
Untuk kue dan biskuit.
- **Panci bakaran/pemanggang**

Untuk memanggang dan membakar atau sebagai wajan penampung lemak.

- **Penggerak teleskopik**  
Dengan penggerak teleskopik, Anda dapat memasang dan melepas rak dengan lebih mudah.

## 5. PANEL KONTROL

### 5.1 Kenop yang dapat ditarik

Untuk menggunakan peralatan ini, tekan kenop. Kenop kemudian keluar.

### 5.2 Bidang sensor / Tombol

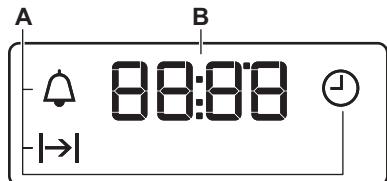
— Untuk mengatur waktu.

⌚ Untuk mengatur fungsi jam.

+ Untuk mengatur waktu.

🏠 Untuk mengaktifkan dan mematikan fungsi True Fan Cooking PLUS.

### 5.3 Layar



- A. Fungsi jam
- B. Pengatur waktu

## 6. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI



### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

### 6.1 Sebelum penggunaan pertama kali

Oven dapat mengeluarkan bau dan asap selama pemanasan awal. Pastikan ruangan berventilasi.



Langkah 1



Langkah 2



Langkah 3

- | Langkah 1   | Langkah 2   | Langkah 3  |
|---|---|--|
| Atur jamnya   | Bersihkan oven  | Panaskan oven kosong terlebih dahulu   |
| 1.  - tekan untuk mengatur waktu. Setelah sekitar 5 detik, lampu berhenti berkedip dan layar menampilkan waktu yang diatur. | 1. Lepas semua aksesoris dan penyangga rak yang dapat dilepas dari oven.<br>2. Bersihkan oven dan aksesoris dengan kain serat mikro, air hangat, dan detergen ringan. | 1. Atur suhu maksimum untuk fungsi:<br>Waktu: 1 jam.<br>2. Atur suhu maksimum untuk fungsi:<br>Waktu: 15 menit.<br>3. Atur suhu maksimum untuk fungsi:<br>Waktu: 15 menit. |

Matikan oven dan tunggu hingga dingin. Letakkan aksesoris dan penyangga rak yang dapat dilepas dalam oven.

## 7. PENGGUNAAN SEHARI-HARI



### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

### 7.1 Cara mengatur: Fungsi pemanasan

- Langkah 1 Putar kenop fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.

**Langkah 2** Putar kenop kontrol untuk memilih suhu.

**Langkah 3** Saat memasak selesai, putar kenop ke posisi mati untuk mematikan oven.

## 7.2 Mengatur fungsi: Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS

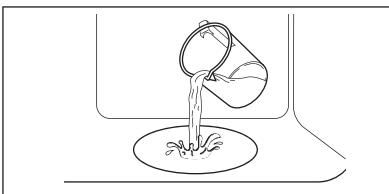
### ⚠ PERINGATAN!

Risiko terbakar atau kerusakan pada peralatan.

**Langkah 1** Pastikan oven sudah dingin.

**Langkah 2** Isi tonjolan rongga dengan air keran.

 Kapasitas maksimal tonjolan rongga adalah 250 ml. Jangan mengisi ulang tonjolan rongga selama memasak atau saat oven dalam kondisi panas.



**Langkah 3** Atur fungsinya:  

Tekan:  . Indikator menyala. Ini hanya bekerja dengan fungsi: Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS.

**Langkah 4** Putar kenop suhu untuk mengatur suhu.

**Langkah 5** Memanaskan lebih dulu oven kosong selama 10 menit untuk membuat kelembaban.

**Langkah 6** Letakkan makanan di dalam oven.

Lihat bab "Petunjuk dan tips".

Jangan membuka pintu oven selama memasak.

**Langkah 7** Untuk mematikan oven, putar kenop fungsi pemanas ke posisi off.

 - tekan untuk mematikan oven. Indikator mati.

**Langkah 8** Setelah fungsi selesai, buka pintu dengan hati-hati. Kelembapan yang dilepaskan bisa menyebabkan luka bakar.

**Langkah 9** Pastikan oven sudah dingin. Hilangkan sisa air dari tonjolan rongga.

## 7.3 Fungsi pemanasan

**Fungsi pemanasan**      **Aplikasi**



Oven dimatikan.

Keadaan mati



Untuk menyalakan lampu.

Lampu

Fungsi pemanasan	Aplikasi	Fungsi pemanasan	Aplikasi
  Memasak dengan Kipas yang Sesuai / Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS / Pembersihan Aqua	<p>Untuk memanggang dengan posisi hingga tiga rak pada saat yang bersamaan dan untuk mengeringkan makanan. Atur suhu 20 - 40 °C lebih rendah dibandingkan untuk Pemasakan Konvensional.</p> <p>Untuk menambah kelembapan selama memasak. Untuk membuat warna yang tepat dan kulit yang renyah selama memasak. Untuk memberikan lebih banyak kadar air selama pemanasan ulang.</p> <p>Lihat bab "Perawatan dan pembersihan" untuk informasi lebih lanjut mengenai: Pembersihan Aqua.</p>	 Pembakaran Turbo	<p>Untuk memanggang potongan daging besar atau unggas dengan tulang pada satu posisi rak. Untuk membuat gratin dan mencokelatkan.</p>
 Fungsi Pizza	<p>Untuk memanggang pizza. Untuk membuat warna cokelat yang optimal dan bagian bawah yang renyah.</p>	 Pemasakan Konvensional	<p>Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak.</p>
 Memanggang dengan Kipas yang Lembap	<p>Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak. Saat Anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam rongga dapat berbeda dari suhu yang diatur. Daya pemanas mungkin telah berkurang. Untuk informasi selengkapnya, lihat bab "Penggunaan Harian", Catatan mengenai: Memanggang dengan Kipas yang Lembap.</p>		
 Panas Bawah	<p>Untuk memanggang kue dengan bagian bawah yang renyah dan untuk mengawetkan makanan.</p>		
 Leleh	<p>Untuk mencairkan es pada makanan (sayur dan buah). Waktu pencairan tergantung pada jumlah dan ukuran makanan beku.</p>		
 Pembakaran Cepat	<p>Untuk membakar potongan makanan dalam dalam jumlah besar dan memanggang roti.</p>		

## 8. FUNGSI JAM

### 8.1 Fungsi jam

Fungsi jam	Aplikasi
 Waktu Hari	Untuk mengatur, mengubah, atau memeriksa waktu hari.

Fungsi jam	Aplikasi
 Durasi	Untuk mengatur berapa lama oven bekerja.
 Pengingat Menit	Untuk mengatur hitungan mundur. Fungsi ini tidak memengaruhi pengoperasian oven. Anda dapat mengatur fungsi ini kapan saja, bahkan saat oven mati.

## 8.2 Cara mengatur: Fungsi jam

### Cara mengatur: Waktu Hari

① - menyalakan ketika Anda menghubungkan oven ke catu daya, saat arus listrik terhenti atau ketika penghitung waktu tidak diatur.

 - Tekan untuk mengatur waktu.

Setelah sekitar 5 detik, lampu berhenti berkedip dan layar menampilkan waktu yang diatur.

### Cara mengganti: Waktu Hari

Langkah 1  - tekan berulang kali untuk mengubah waktu hari.  - mulai berkedip.

Langkah 2  - Tekan untuk mengatur waktu.

Setelah sekitar 5 detik, lampu berhenti berkedip dan layar menampilkan waktu yang diatur.

### Cara mengatur: Durasi

Langkah 1 Atur fungsi oven dan suhunya.

Langkah 2  - tekan berulang kali.  - mulai berkedip.

Langkah 3  - tekan untuk mengatur durasinya.

Layar menunjukkan: 

 - berkedip saat waktu yang diset berakhir. Sinyal berbunyi dan oven mati.

Langkah 4 Tekan sembarang tombol untuk menghentikan sinyal.

Langkah 5 Putar kenop ke posisi mati.

### Cara mengatur: Pengingat Menit

Langkah 1  - tekan berulang kali.  - mulai berkedip.

Langkah 2  - Tekan untuk mengatur waktu.

Fungsi dimulai secara otomatis setelah 5 detik.

Saat waktu berakhir, sinyalnya berbunyi.

Langkah 3 Tekan sembarang tombol untuk menghentikan sinyal.

Langkah 4 Putar kenop ke posisi mati.

## Cara membatalkan: Fungsi jam

Langkah 1  - tekan berulang kali sampai simbol fungsi jam mulai berkedip.

Langkah 2 Tekan dan tahan: .  
Fungsi jam mati setelah beberapa detik.

## 9. MENGGUNAKAN AKSESORIS

### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

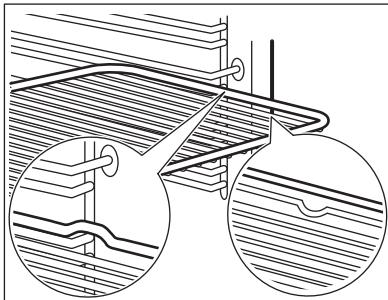
### 9.1 Memasukkan aksesori

Lekukan kecil di bagian atas akan meningkatkan keamanan. Lekukan juga

merupakan perangkat anti tip. Bagian tepi yang tinggi di sekeliling rak mencegah peralatan memasak tergelincir pada rak.

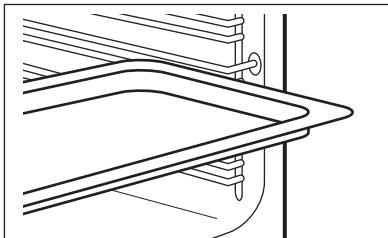
#### Rak kawat:

Dorong rak di antara batang pemandu pada penyangga rak dan pastikan kakinya mengarah ke bawah.



#### Nampan pemanggang / Panci tinggi:

Dorong nampan di antara batang pemandu pada dudukan rak.

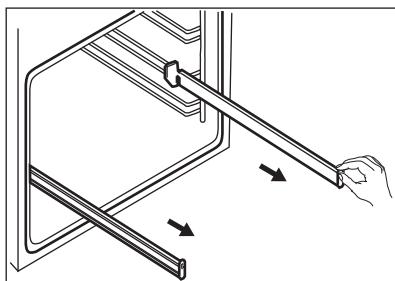


### 9.2 Menggunakan penggerak teleskopik

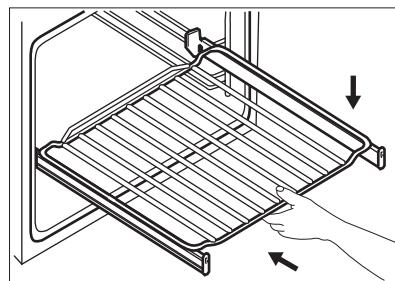
Jangan melumasi penggerak teleskopik.

Pastikan Anda telah mendorong kembali penggerak teleskopik sepenuhnya ke dalam oven sebelum menutup pintu oven.

**Langkah 1** Tarik penggerak teleskopik kanan dan kiri.



**Langkah 2** Letakkan rak kawat pada peluncur teleskopik dan dengan hati-hati dorong masuk ke dalam oven.



## 10. FUNGSI TAMBAHAN

### 10.1 Kipas pendingin

Ketika alat beroperasi, kipas pendingin menyala secara otomatis untuk menjaga permukaan alat agar tetap dingin. Jika Anda mematikan alat, kipas pendingin dapat terus beroperasi hingga alat menjadi dingin.

### 10.2 Thermostat keselamatan

Pengoperasian oven yang tidak benar atau komponen yang rusak dapat menyebabkan

pemanasan berlebihan yang membahayakan. Untuk mencegahnya, oven memiliki thermostat keselamatan yang akan menghentikan catu daya. Oven akan aktif lagi secara otomatis ketika suhu sudah turun.

## 11. PETUNJUK DAN KIAT



Silakan baca bab Keselamatan.

### 11.1 Rekomendasi memasak

Oven ini memiliki lima posisi rak.

Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai oven.

Oven Anda mungkin memanggang atau memanggang secara berbeda dari oven sebelumnya.

#### Memanggang kue

Jangan membuka pintu oven sebelum 3/4 dari waktu memasak yang diatur.

Jika Anda menggunakan dua nampak pemanggang bersamaan, pertahankan satu tingkat kosong di antaranya.

#### Memasak daging dan ikan

Gunakan wajan dalam untuk makanan yang sangat berlemak untuk mencegah oven terkena noda yang bisa permanen.

Biarkan daging kurang lebih 15 menit sebelum diiris agar sarinya tidak keluar.

Untuk mencegah terlalu banyak asap di dalam oven selama pemanggangan, tambahkan sedikit air ke dalam panci yang dalam. Untuk mencegah kondensasi asap, tambahkan air setiap kali setelah mengering.

### **Waktu memasak**

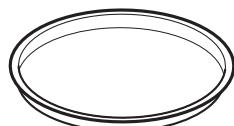
Waktu memasak tergantung pada jenis makanan, konsistensi, dan volumenya.

Awalnya, pantau kinerja saat Anda memasak. Temukan pengaturan terbaik (pengaturan

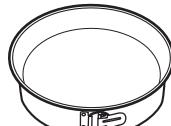
panas, waktu memasak, dll.) untuk peralatan masak, resep, dan jumlah saat Anda menggunakan alat ini.

## **11.2 Memanggang dengan Kipas yang Lembap - aksesoris yang disarankan**

Gunakan loyang dan wadah yang gelap dan tidak memantulkan cahaya. Loyang dan wadah yang gelap dan tidak memantulkan cahaya memiliki penyerapan panas yang lebih baik dibandingkan piring yang berwarna terang dan memantulkan cahaya.



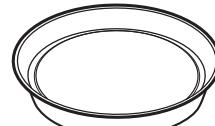
Loyang pizza



Piring pemanggang



Ramekin



Loyang dasar flan

Gelap, tidak memantulkan cahaya  
diameter 28 cm

Gelap, tidak memantulkan cahaya  
diameter 26 cm

Keramik  
diameter 8 cm,  
tinggi 5 cm

Gelap, tidak memantulkan cahaya  
diameter 28 cm

## **11.3 Memanggang dengan Kipas yang Lembap**

Untuk hasil terbaik, ikuti saran yang dicantumkan dalam tabel di bawah ini.

Roti gulung manis, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	175	3	40 - 50
Kue sisir, 9 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 45
Pizza, beku, 0,35 kg	rak kawat	180	2	45 - 55
Bolu gulung	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40
Brownie	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 potong	ramekin keramik di rak kawat	190	3	45 - 55
Kue bolu untuk dasar flan	loyang dasar flan di rak kawat	180	2	35 - 45
Roti lapis Victoria	nampan panggang di rak kawat	170	2	35 - 50
Ikan rebus, 0,3 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 45

Ikan utuh, 0,2 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	25 - 35	
Filet ikan, 0,3 kg	loyang pizza di rak kawat	170	3	30 - 40	
Daging rebus, 0,25 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 45	
Shashlik, 0,5 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	40 - 50	
Kue, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	150	2	30 - 45	
Makaroni, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	45 - 55	
Mufin, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40	
Kue kering gurih, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	35 - 45	
Biskuit tepung pendek, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	150	2	40 - 50	
Tartlet, 8 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40	
Sayuran, rebus, 0,4 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 45	
Dadar sayuran	loyang pizza di rak kawat	180	3	35 - 45	
Sayuran Mediterania, 0,7 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	4	35 - 45	

## 11.4 Informasi untuk lembaga pengujian

Pengujian berdasarkan IEC 60350-1.

Kue kecil, 20 per loyang	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	170	20 - 30	-
Kue kecil, 20 per loyang	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Nampan pemanggang	3	150 - 160	20 - 35	-

							(°C)	(mnt)			
Kue kecil, 20 per loyang	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Nampan pemanggang		2 dan 4	150 - 160	20 - 35	-				
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	2	180	70 - 90	70 - 90	-				
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Rak kawat	2	160	70 - 90	70 - 90	-				
Kue bolu, cetakan kue Ø26 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	2	170	40 - 50	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.					
Kue bolu, cetakan kue Ø26 cm	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Rak kawat	2	160	40 - 50	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.					
Kue bolu, cetakan kue Ø26 cm	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Rak kawat	2 dan 4	160	40 - 60	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.					
Shortbread	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Nampan pemanggang	3	140 - 150	20 - 40	20 - 40	-				
Shortbread	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Nampan pemanggang	2 dan 4	140 - 150	25 - 45	25 - 45	-				
Shortbread	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	140 - 150	25 - 45	25 - 45	-				
Roti panggang, 4 - 6 buah	Pembakaran	Rak kawat	4	maks.	2 - 3 menit sisi pertama; 2 - 3 menit sisi kedua	2 - 3 menit sisi pertama; 2 - 3 menit sisi kedua	Panaskan dahulu oven selama 3 menit.				
Burger daging sapi, 6 buah, 0,6 kg	Pembakaran	Rak kawat dan penggorengan	4	maks.	20 - 30	20 - 30	Letakkan rak kawat pada tingkat keempat dan penggorengan pada tingkat ketiga oven. Balik makanan di tengah waktu memasak. Panaskan dahulu oven selama 3 menit.				

## 12. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

## 12.1 Catatan tentang pembersihan



Zat Pembersih

Bersihkan bagian depan menggunakan kain serat mikro dengan air hangat dan detergen ringan. Bersihkan dan periksa gasket pintu di sekeliling rangka rongga.

Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.

Bersihkan noda dengan detergen ringan.



Penggunaan Se-hari-hari

Bersihkan rongga setiap kali setelah pemakaian. Kumpulan lemak atau sisa lain dapat menyebabkan kebakaran.

Kelembapan dapat mengembun di dalam alat atau di panel kaca pintu. Untuk mengurangi pengembunan, operasikan alat selama 10 menit sebelum memasak. Jangan menyimpan makanan dalam alat lebih dari 20 menit. Keringkan rongga dengan kain serat mikro setiap kali setelah digunakan.



Aksesoris

Bersihkan semua aksesoris setelah digunakan dan biarkan mengering. Gunakan kain serat mikro dengan air hangat dan detergen ringan. Jangan membersihkan aksesoris di mesin pencuci piring..

Jangan membersihkan aksesoris antilengket menggunakan pembersih abrasif atau benda berujung tajam.

## 12.2 Cara membersihkan: Tonjolan rongga

Bersihkan tonjolan rongga untuk menghilangkan endapan kapur setelah memasak dengan uap.

### Langkah 1

Tuang: 250 ml cuka putih ke dalam tonjolan rongga. Gunakan cuka maksimum 6% tanpa zat aditif apa pun.

### Langkah 2

Biarkan cuka melarutkan sisa-sisa kapur pada suhu ruangan selama 30 menit.

### Langkah 3

Bersihkan rongga dengan air hangat dan kain yang lembut.

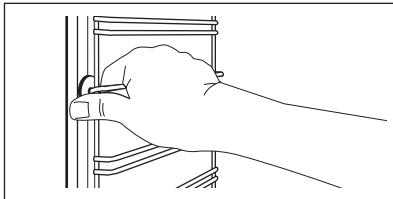
Untuk fungsi: Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS bersihkan oven setiap 5 - 10 siklus memasak.

## 12.3 Cara melepas: Penyangga rak

Lepaskan penyangga rak untuk membersihkan oven.

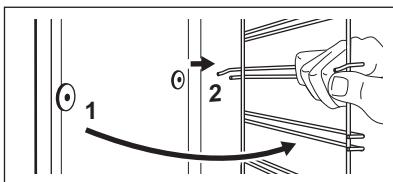
**Langkah 1** Matikan oven dan tunggu hingga dingin.

**Langkah 2** Tarik bagian depan penyangga rak menjauh dari dinding samping.



**Langkah 3** Tarik ujung belakang penyangga rak menjauh dari dinding samping dan lepaskan.

**Langkah 4** Pasang penyangga rak dalam urutan yang berlawanan. Pin penahan pada penggerak teleskopik harus mengarah ke depan.



## 12.4 Cara penggunaan: Pembersihan Aqua

Prosedur pembersihan ini menggunakan kelembapan untuk menghilangkan sisa partikel lemak dan makanan dari oven.

**Langkah 1** Tuangkan air ke dalam tonjolan rongga: 200 ml.

**Langkah 2** Atur fungsi:    
Tekan: 

**Langkah 3** Atur suhu ke 90° C.

**Langkah 4** Biarkan oven bekerja selama 30 mnt.

**Langkah 5** Matikan oven.

**Langkah 6** Tunggu hingga oven dingin. Keringkan rongga dengan kain lembut.

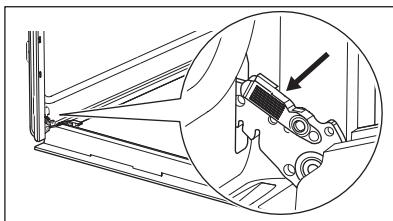
## 12.5 Cara melepas dan memasang: Pintu

Pintu oven memiliki dua panel kaca. Pintu oven dan panel kaca internal dapat dilepas untuk dibersihkan. Baca seluruh petunjuk "Melepas dan memasang pintu" sebelum melepas panel kaca.

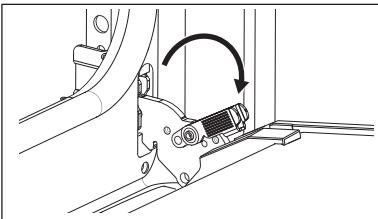


**AWAS!**  
Jangan menggunakan oven tanpa panel kaca.

**Langkah 1** Buka pintu sepenuhnya dan tahan kedua engsel.

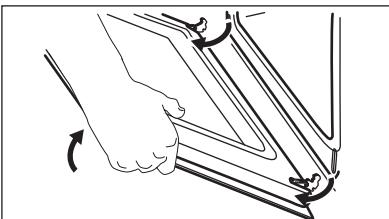


**Langkah 2** Angkat dan tarik kait hingga berbunyi klik.



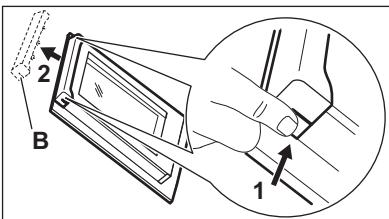
**Langkah 3** Tutup pintu oven setengah dari posisi pem-bukaan pertama. Lalu angkat dan tarik ke depan dan lepaskan pintu dari tempatnya.

**Langkah 4** Letakkan pintu di atas kain lembut di permukaan yang stabil.

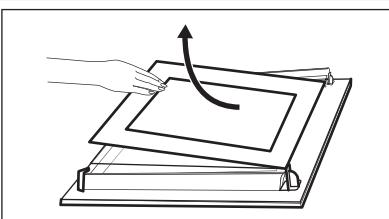


**Langkah 5** Tahan kedua sisi lis pintu (B) pada tepi atas pintu di kedua sisi dan dorong ke dalam untuk melepas segel klip.

**Langkah 6** Tarik pintu trim ke arah depan untuk melepasnya.



**Langkah 7** Pegang panel kaca pintu pada bagian tepi atas lalu tarik keluar dengan hati-hati. Pastikan bahwa kaca keluar dari penyanga secara utuh.



**Langkah 8** Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan mem-bersihkan panel kaca di mesin pencuci piring.

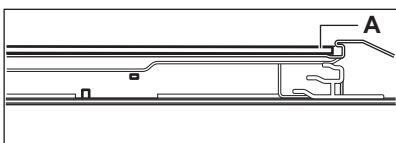
**Langkah 9** Setelah dibersihkan, pasang panel kaca dan pintu oven.

Jika pintu terpasang dengan benar, Anda akan mendengar bunyi klik saat menutup pengait.

Zona sablon harus menghadap sisi dalam pintu. Pas-tikan bahwa setelah pemasangan, bagian permukaan dari bingkai panel kaca pada zona sablon tidak terasa kasar saat disentuh.

Jika panel pintu dipasang dengan benar akan terde-niar suara klik.

Pastikan Anda telah memasang panel kaca tengah pada dudukannya dengan benar.



## 12.6 Cara mengganti: Lampu

### PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.  
Lampu dapat menjadi panas.

Selalu pegang lampu halogen dengan kain untuk mencegah terbakarnya residiu lemak di lampu.

### Sebelum Anda mengganti lampu:

Langkah 1	Langkah 2	Langkah 3
Matikan oven. Tunggu hingga oven dingin.	Putuskan sambungan oven dari sumber listrik.	Letakkan kain di dasar rongga.

### Lampu belakang

**Langkah 1** Putar penutup kaca untuk melepasnya.

**Langkah 2** Bersihkan penutup kaca.

**Langkah 3** Ganti lampu dengan lampu tahan panas 300 °C yang cocok.

**Langkah 4** Pasang penutup kaca.

## 13. PENYELESAIAN MASALAH

### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

### 13.1 Apa yang harus dilakukan jika...

Silakan hubungi Pusat Layanan Resmi jika ada peristiwa yang tidak termasuk dalam tabel ini.

Masalah	Periksa apakah...
Oven tidak memanas.	Sekring rusak.
Gasket pintu rusak.	Jangan gunakan oven. Hubungi Pusat Layanan Resmi.

Masalah	Periksa apakah...
Layar menampilkan "12.00".	Ada pemadaman listrik. Atur waktu hari.
Air bocor dari tonjolan rongga.	Terlalu banyak air dalam tonjolan rongga.
Kinerja fungsi memasak yang tidak memuaskan: Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS .	Anda mengisi tonjolan rongga dengan air.
Lampu tidak beroperasi.	Lampu terbakar.

### 13.2 Data layanan

Jika masalah tidak dapat Anda selesaikan, hubungi dealer atau Pusat Layanan Resmi.

Data yang diperlukan untuk pusat layanan ada di pelat peringkat. Pelat spesifikasi terdapat pada bingkai depan rongga alat. Jangan lepaskan pelat spesifikasi dari rongga alat.

## Kami sarankan Anda menulis data di sini:

Model (MOD.) .....

Nomor produk (PNC) .....

Nomor seri (S.N.) .....

## 14. EFISIENSI ENERGI

### 14.1 Oven



Alat ini memiliki fitur yang membantu Anda menghemat energi selama memasak setiap hari.

Pastikan bahwa pintu alat tertutup ketika alat beroperasi. Jangan membuka pintu alat terlalu sering selama memasak. Jaga perapatan pintu bersih dan pastikan perapatan pintu terpasang dengan baik di posisinya.

Gunakan peralatan masak berbahan logam untuk meningkatkan penghematan energi.

Apabila memungkinkan, jangan panaskan alat sebelum memasak.

Pertahankan jeda waktu antar pemanggangan sesingkat mungkin ketika Anda menyiapkan beberapa hidangan sekaligus.

#### Memasak dengan kipas

Jika memungkinkan, gunakan fungsi memasak dengan kipas untuk menghemat energi.

#### Sisa panas

Jika durasi memasak lebih lama dari 30 menit, turunkan suhu alat hingga minimum selama 3 - 10 menit sebelum selesai memasak. Sisa panas di dalam alat akan terus dimasak.

Gunakan sisa panas yang tersisa ini untuk menghangatkan hidangan lain.

#### Menjaga makanan tetap hangat

Pilih pengaturan suhu terendah yang memungkinkan untuk menggunakan panas sisa dan menjaga makanan tetap hangat.

#### Memanggang dengan Kipas yang Lembap

Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak.

## 15. KEPEDULIAN LINGKUNGAN

Daur ulang material yang memiliki simbol . Taruh kemasan dalam wadah yang sesuai untuk mendaur-ulang. Bantu melindungi lingkungan dan kesehatan manusia dan untuk mendaur-ulang limbah peralatan listrik dan elektronik. Jangan membuang peralatan

yang memiliki simbol ini bersama dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk ke fasilitas daur ulang di tempat Anda atau hubungi kantor pemda setempat.

**electrolux.com**

867369979-B-262023

