



Electrolux



electrolux.com/register

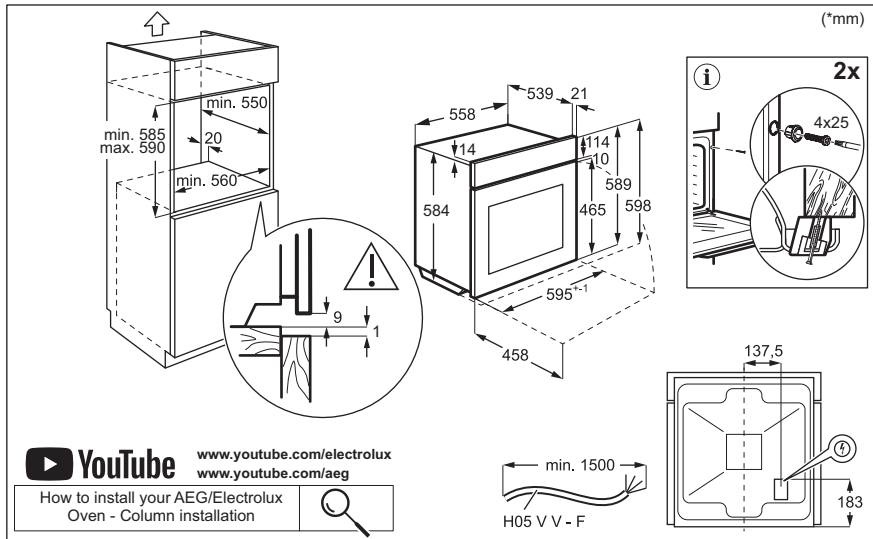
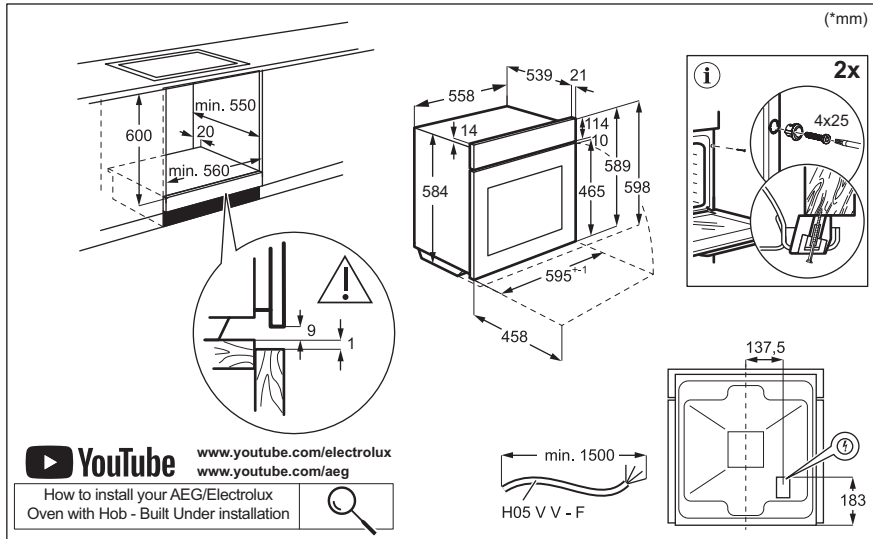


KOHGE00BK
KOHGE00BX

ID Buku petunjuk | **Oven**



PEMASANGAN



Selamat datang di Electrolux! Terima kasih, Anda telah memilih peralatan kami.



Dapatkan saran penggunaan, brosur, pemecahan masalah, informasi layanan dan perbaikan:
www.electrolux.com/support

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN..... 3

2. PETUNJUK KESELAMATAN..... 5

3. DESKRIPSI PRODUK..... 8

4. PANEL KONTROL..... 8

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA..... 8

6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI..... 9

7. FUNGSI TAMBAHAN..... 10

8. FUNGSI JAM..... 10

9. MENGGUNAKAN AKSESORI..... 11

10. PETUNJUK DAN KIAM..... 11

11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN..... 13

12. PENYELESAIAN MASALAH..... 15

13. EFISIENSI ENERGI..... 16

14. MASALAH LINGKUNGAN..... 17

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 dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, penginderaan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberikan pengawasan dan instruksi yang berkaitan dengan penggunaan alat tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan. Anak-anak kurang dari 8 tahun dan orang

dengan disabilitas yang sangat ekstensif dan kompleks harus dijauhkan dari alat ini kecuali selalu diawasi.

- 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 menggores permukaan dan mengakibatkan kaca pecah.

2. PETUNJUK 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 tersedia di situs web kami.
- 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.

2.2 Sambungan listrik



PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- 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, sekering (sekering 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 dipasang dengan kabel 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, H05Z1Z1-F

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

Daya total (W)	Bagian dari kabel (mm ²)
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 dapat dilepaskan.
- 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.
- Selalu gunakan gelas dan stoples yang disetujui untuk tujuan pengawetan.
- Jangan meletakkan produk atau benda yang basah dan mudah terbakar di dalam, di dekat, atau di atas peralatan.



PERINGATAN!

Berisiko kerusakan pada alat.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada lapisan cat:
 - jangan meletakkan oven atau benda lain di dalam peralatan secara langsung pada bagian bawah rongga peralatan.
 - 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.
- Gunakan hanya aksesoris yang disediakan untuk alat ini atau direkomendasikan oleh produsen.
- 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!

Berisiko cedera, kebakaran, atau kerusakan pada alat.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan peralatan dan cabut steker listrik dari stopkontak.
- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca berisiko bisa pecah.
- Segera ganti panel kaca pintu jika sudah rusak. Hubungi Pusat Layanan Resmi.
- Berhati-hatilah saat Anda melepas pintu dari alat, karena pintu memiliki bobot yang berat.
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah kerusakan material permukaan.
- Bersihkan peralatan dengan kain lembut yang lembap. Hanya gunakan detergen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam apa pun.

- 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.
- Produk ini mengandung sumber ringan efisiensi energi kelas G.
- 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



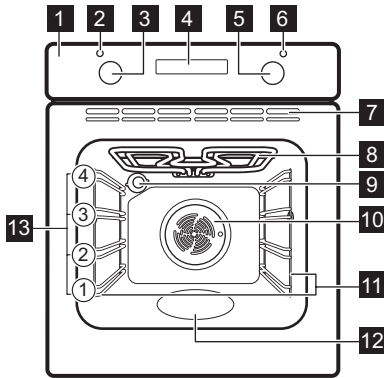
PERINGATAN!

Risiko cedera atau mati lemas.

- Hubungi pihak berwenang setempat untuk petunjuk cara membuang alat dengan benar.
- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.

3. DESKRIPSI PRODUK

3.1 Gambaran umum



1 Panel kontrol

- 2 Lampu/symbol daya
- 3 Kenop untuk fungsi pemanas
- 4 Layar
- 5 Kenop kontrol (untuk suhu)
- 6 Indikator/symbol suhu
- 7 Ventilasi udara untuk kipas pendingin
- 8 Elemen pemanas
- 9 Lampu
- 10 Kipas
- 11 Dukungan rak, dapat dilepas
- 12 Tonjolan rongga - Penampung pembersihan dengan air
- 13 Posisi rak

4. PANEL KONTROL

4.1 Untuk menyalakan dan mematikan alat

Untuk menyalakan alat:

1. Putar kenop untuk fungsi pemanasan untuk memilih satu fungsi .
2. Putar kenop kontrol untuk menyesuaikan pengaturan.

Untuk mematikan alat, putar kenop fungsi pemanas ke posisi mati 0.

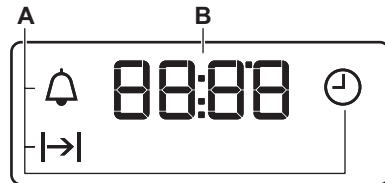
4.2 Bidang sensor / Tombol

— Untuk mengatur waktu.

⌚ Untuk mengatur fungsi jam.

+ Untuk mengatur waktu.

4.3 Layar



A. Fungsi jam

B. Pengatur waktu

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

5.1 Mengatur waktu

Setelah koneksi pertama ke sumber listrik, tunggu hingga layar menunjukkan: "00:00" atau "12:00" (tergantung model).

1. +, - - tekan untuk mengatur waktu.

2.  - tekan untuk mengonfirmasi atau waktu hari ini akan disimpan secara otomatis setelah 5 detik.

5.2 Pemanasan awal dan pembersihan

Panaskan terlebih dahulu alat yang kosong sebelum digunakan untuk pertama kali dan kontak dengan makanan. Alat dapat mengeluarkan bau tak sedap dan asap. Alirkan udara di ruangan selama pemanasan awal.

1. Lepas semua aksesori dan penyangga rak yang dapat dilepas dari alat.

2. Atur fungsi . Atur suhu maksimal. Lihat Penggunaan sehari-hari. Biarkan alat beroperasi selama 1 j.
3. Atur fungsi . Atur suhu maksimal. Biarkan alat beroperasi selama 15 mnt.
4. Matikan alat dan tunggu hingga dingin.
5. Bersihkan alat dan aksesori hanya dengan kain serat mikro, air hangat, dan detergen ringan.
6. Kembalihkan aksesori dan penyangga rak yang dapat dilepas ke posisi awalnya.

6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI



PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

6.1 Fungsi pemanas



Memasak dengan Kipas

Untuk membakar atau memanggang makanan dengan suhu memasak yang sama pada lebih dari satu posisi rak, tanpa pencampuran aroma.



Memanggang dengan Kipas yang Lembap

Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak. Saat Anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam alat dapat berbeda dari suhu yang diatur. Daya pemanas mungkin telah berkurang. Untuk informasi selengkapnya, lihat bab "Penggunaan sehari-hari". Catatan mengenai: Memanggang dengan Kipas yang Lembap.



Pemasakan Konvensional / Pembersihan Aqua

Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak. Lihat bab "Perawatan dan pembersihan" untuk informasi lebih lanjut mengenai: Pembersihan Aqua.



Panas Bawah

Untuk memanggang kue dengan bagian bawah yang renyah dan untuk mengawetkan makanan.



Pembakaran

Untuk membakar bahan makanan tipis dan untuk membuat roti bakar.



Pembakaran Turbo

Untuk memanggang potongan daging besar atau unggas dengan tulang pada satu posisi rak. Untuk memanggang gratin dan mencokelatkan.



Leleh

Untuk mencairkan es pada makanan (sayur dan buah). Waktu pencairan tergantung pada jumlah dan ukuran makanan beku.

6.2 Catatan mengenai: Memanggang dengan Kipas yang Lembap

Fungsi ini digunakan untuk mematuhi persyaratan ecodesign dan kelas efisiensi energi (sesuai dengan EU 65/2014 dan EU 66/2014). Pengujian berdasarkan: IEC/EN 60350-1.

Pintu oven harus ditutup selama memasak agar fungsinya tidak terganggu dan oven beroperasi dengan efisiensi energi setinggi mungkin.

Untuk petunjuk memasak, lihat Petunjuk dan kiat, Memanggang dengan Kipas yang Lembap. Untuk saran penghematan energi, lihat Efisiensi energi, Kiat penghematan energi.

6.3 Mengatur fungsi pemanas

1. Putar kenop fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.
2. Putar kenop kontrol untuk memilih suhu.

3. Saat memasak selesai, putar kenop ke posisi mati untuk mematikan alat.

7. FUNGSI TAMBAHAN

7.1 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.

7.2 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.

8. FUNGSI JAM

8.1 Tabel fungsi jam

	Waktu Hari Untuk mengatur, mengubah, atau memeriksa waktu hari.
	Durasi Untuk mengatur berapa lama alat bekerja.
	Pengingat Menit Untuk mengatur hitungan mundur. Fungsi ini tidak memengaruhi pengoperasian alat. Anda dapat mengatur fungsi ini kapan saja, bahkan saat alat mati.

8.2 Pengaturan: Waktu Hari

1.  - tekan berulang kali untuk mengubah waktu hari.  - berkedip.
2.  ,  - tekan untuk mengatur waktu. Setelah sekitar 5 dtk, lampu berhenti berkedip dan layar menampilkan waktu yang diatur.
 - menyala ketika Anda menghubungkan alat ke catu daya, saat arus listrik terhenti atau ketika penghitung waktu tidak diatur.  ,  - tekan untuk mengatur waktu.

8.3 Pengaturan: Durasi

1. Atur fungsi pemanas dan suhunya.
2.  - tekan berulang kali.  - berkedip.
3.  ,  - tekan untuk mengatur: Durasi. Layar menampilkan  .  - berkedip ketika waktu yang diatur berakhir. Sinyal berbunyi dan alat mati.
4. Tekan sembarang tombol untuk menghentikan sinyal.
5. Putar kenop ke posisi mati.

8.4 Pengaturan: Pengingat Menit

1.  - tekan berulang kali.  - berkedip.
2.  ,  - tekan untuk mengatur waktu. Fungsi dimulai secara otomatis setelah 5 dtk. Saat waktu berakhir, sinyalnya berbunyi.
3. Tekan sembarang tombol untuk menghentikan sinyal.
4. Putar kenop ke posisi mati.

8.5 Membatalkan: Fungsi jam

1.  - tekan berulang kali sampai simbol fungsi jam mulai berkedip.
2. Tekan dan tahan  . Fungsi jam mati setelah beberapa detik.

9. MENGGUNAKAN AKSESORI

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

9.1 Memasukkan aksesoris

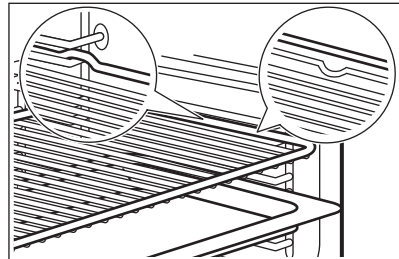
Aksesoris tersedia tergantung model. Pindai kode QR untuk memeriksa cara menggunakan aksesoris yang disertakan bersama alat. Anda dapat memesan aksesoris opsional secara terpisah. Untuk informasi selengkapnya, silakan hubungi pemasok lokal Anda.



Lekukan kecil di bagian atas meningkatkan keamanan dan memberikan perlindungan kemiringan. Lekukan juga merupakan perangkat anti tip. Bagian tepi di sekeliling rak mencegah alat memasak tergelincir pada rak.

Masukkan aksesoris (rak / nampan kawat) di antara batang pemandu pada dudukan rak.

Pastikan rak menyentuh bagian belakang interior oven dan kaku menghadap ke bawah.



Jika baki Anda memiliki kemiringan, posisikan ke bagian belakang interior oven.

Jika ada keterangan pada aksesoris, pastikan aksesoris tersebut menghadap Anda.

Jika Anda menggunakan nampan dengan lubang, letakkan nampan / wajan di bawahnya, untuk menampung cairan tetesan.

10. PETUNJUK DAN KIAT

10.1 Rekomendasi memasak

Suhu dan waktu memasak di dalam tabel hanya untuk panduan. Hal ini tergantung pada resep serta kualitas dan kuantitas bahan yang digunakan.

Alat Anda dapat memanggang dengan cara berbeda dari alat Anda sebelumnya. Petunjuk di bawah menunjukkan pengaturan yang disarankan untuk suhu, waktu memasak, dan posisi rak untuk jenis makanan tertentu.

Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai oven.

Jika Anda tidak dapat menemukan pengaturan untuk resep tertentu, carilah resep serupa.

Untuk kiat menghemat energi, lihat Efisiensi energi.

Simbol yang digunakan dalam tabel:



Jenis makanan



Fungsi pemanasan



Suhu



Aksesoris



Posisi rak



Waktu memasak (mnt)

10.2 Memanggang dengan Kipas yang Lembap - aksesoris yang direkomendasikan

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.

- **Wajan Pizza** - gelap, tidak reflektif, diameter 28 cm
- **Loyang** - gelap, tidak reflektif, diameter 26 cm
- **Ramekin** - keramik, diameter 8 cm, tinggi 5 cm
- **Loyang dasar flan** - gelap, tidak reflektif, diameter 28 cm

10.3 Memanggang dengan Kipas yang Lembap

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

		°C		
Roti gulung manis, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 40
Gulungan, 9 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 40
Pizza, beku, 0,35 kg	rak kawat	220	2	35 - 40
Swiss roll	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40
Brownie	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	30 - 40
Souffl�, 6 potong	ramekin keramik di rak kawat	200	3	30 - 40
Kue bolu untuk dasar flan	loyang dasar flan di rak kawat	170	2	20 - 30
Roti Lapis Victoria	nampan panggang di rak kawat	170	2	35 - 45
Ikan rebus, 0,3 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 45
Ikan utuh, 0,2 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 45
Ikan fillet, 0,3 kg	loyang pizza di rak kawat	180	3	35 - 45
Daging rebus, 0,25 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	200	3	25 - 35
Kue, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	20 - 30
Macaroon, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	40 - 45
Muffin, 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

		°C		
Tartlet, 8 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	20 - 30
Sayuran, rebus, 0,4 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 40
Dadar sayuran	loyang pizza di rak kawat	200	3	30 - 45
Sayuran Mediterania, 0,7 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	4	35 - 40

10.4 Informasi untuk lembaga pengujian

Pengujian berdasarkan IEC 60350-1.

				°C	
Kue kecil, 16 per loyang	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	170	20 - 35
Kue kecil, 16 per loyang	Memasak dengan Kipas	Nampan pemanggang	3	160	20 - 35
Kue kecil, 16 per loyang	Memasak dengan Kipas	Nampan pemanggang	1 dan 3	160	20 - 35
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	1	170	70 - 90
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Memasak dengan Kipas	Rak kawat	2	160	70 - 90
Kue bolu, cetakan kue Ø26 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	2	170	35 - 45
Kue bolu, cetakan kue Ø26 cm	Memasak dengan Kipas	Rak kawat	2	160	35 - 45
Shortbread ¹⁾	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	150	20 - 35
Shortbread ¹⁾	Memasak dengan Kipas	Nampan pemanggang	3	150	20 - 35
Panggang ¹⁾	Pembakaran	Rak kawat	3	maksimal	1 - 5

¹⁾ Panaskan alat terlebih dahulu selama 10 menit.

11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN



PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

11.1 Catatan tentang pembersihan

Zat pembersih

- Bersihkan bagian depan alat hanya dengan 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 sehari-hari

- Bersihkan bagian dalam alat setiap kali selesai digunakan. 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 bagian dalam perangkat hanya dengan kain serat mikro setiap kali setelah digunakan.

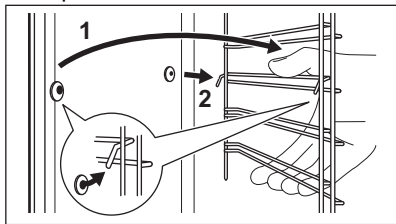
Aksesori

- Bersihkan semua aksesori setelah digunakan dan biarkan mengering. Gunakan hanya kain serat mikro dengan air hangat dan detergen ringan. Jangan membersihkan aksesori di mesin pencuci piring.
- Jangan membersihkan aksesori antilengket menggunakan pembersih abrasif atau benda berujung tajam.

11.2 Melepaskan penyangga rak

Lepaskan penyangga rak untuk membersihkan oven.

1. Matikan alat dan tunggu hingga dingin.
2. Tarik bagian depan penyangga rak menjauh dari dinding samping.
3. Tarik ujung belakang penyangga rak menjauh dari dinding samping dan lepaskan.



4. Letakkan penyangga rak kembali ke posisi awal. Ulangi langkah-langkah dengan urutan terbalik.

Jika ada penggerak teleskopik, pin penahannya harus mengarah ke depan.

11.3 Pembersihan Aqua

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

1. Tuangkan air ke dalam tonjolan rongga: 150 ml.
2. Atur fungsi .
3. Atur suhu ke 90 °C.
4. Biarkan alat bekerja selama 30 mnt.
5. Matikan alat.
6. Tunggu sampai alat dingin. Keringkan rongga dengan kain lembut.

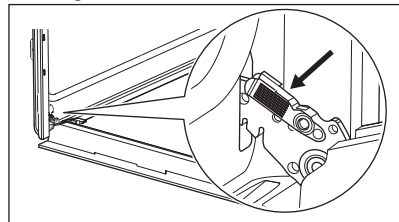
11.4 Melepas dan memasang pintu

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.

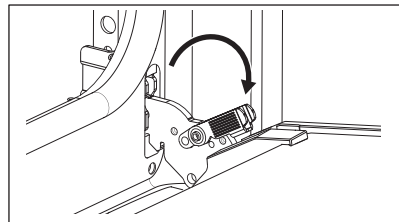
⚠ AWAS!

Jangan menggunakan alat tanpa panel kaca.

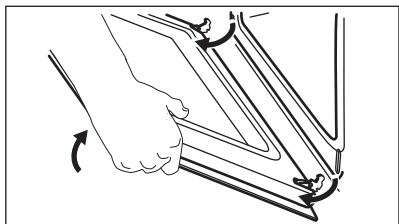
1. Buka pintu sepenuhnya dan tahan kedua engsel.



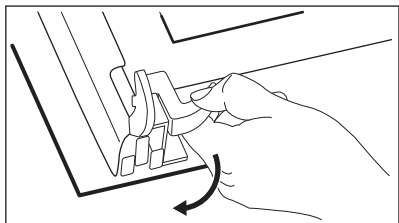
2. Angkat dan tarik selot hingga berbunyi klik.



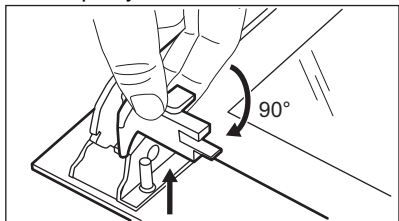
3. Tutup pintu oven setengah dari posisi pembukaan pertama. Lalu angkat dan tarik untuk melepaskan pintu dari tempatnya.



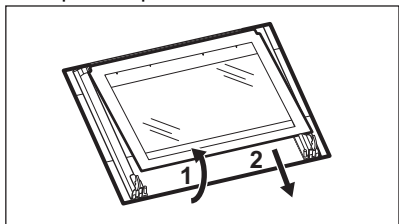
4. Letakkan pintu di atas kain lembut pada permukaan yang stabil dan lepaskan sistem kunci untuk



5. Putar pengencang 90° dan lepaskan dari tempatnya.



6. Pertama angkat dengan hati-hati dan lepaskan panel kaca.



12. PENYELESAIAN MASALAH

PERINGATAN!

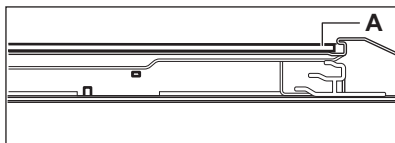
Silakan baca bab Keselamatan.

7. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan membersihkan panel kaca di mesin pencuci piring.
8. Setelah dibersihkan, pasang panel kaca dan pintu oven.

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

Jika panel pintu dipasang dengan benar akan terdengar suara klik.

Pastikan Anda telah memasang panel kaca tengah **A** padaudukannya dengan benar.



11.5 Mengganti lampu

PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.
Lampu dapat menjadi panas.

1. Matikan alat dan tunggu hingga dingin.
2. Lepaskan sambungan alat dari pipa utama.
3. Letakkan kain di lantai oven.

Lampu belakang

1. Putar penutup kaca untuk melepasnya.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Ganti lampu dengan lampu tahan panas 300 °C yang cocok.
4. Pasang penutup kaca.

12.1 Apa yang harus dilakukan jika...

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

Masalah	Penyebab dan perbaikan
Alat tidak memanass.	Sekring rusak. Pastikan sekring adalah penyebab kegagalan fungsi. Jika masalah berlanjut, hubungi teknisi listrik yang berkualifikasi.
Gasket pintu rusak.	Jangan gunakan perangkat. Hubungi Pusat Layanan Resmi.
Layar menampilkan "00:00" atau "12:00".	Ada pemadaman listrik. Atur waktu hari. Lihat ke "Sebelum penggunaan pertama".
Lampu tidak beroperasi.	Lampu terbakar. Ganti lampu. Lihat "Perawatan dan pembersihan", Mengganti lampu.

12.2 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 alat. Terlihat saat Anda membuka pintu. Jangan lepaskan pelat peringkat dari alat.

Kami sarankan Anda menulis data di sini:

Model (MOD.):

Nomor produk (PNC):

Nomor seri (S.N.):

13. EFISIENSI ENERGI

13.1 Kiat menghemat energi di

Mengikuti kiat di bawah ini akan membantu Anda menghemat energi saat menggunakan alat Anda.

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

Gunakan alat masak dari logam dan wadah dan timah hitam yang tidak memantulkan cahaya untuk meningkatkan penghematan energi

Jangan memanaskan alat terlebih dahulu sebelum memasak kecuali secara khusus direkomendasikan.

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 untuk menjaga makanan tetap hangat atau menghangatkan hidangan lain.

Menjaga makanan tetap hangat

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

Memanggang dengan Kipas yang Lembap

Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak.

14. MASALAH LINGKUNGAN

Daur ulang material dengan simbol .
Masukkan kemasan ke dalam wadah yang sesuai untuk mendaur ulang. Bantu lindungi lingkungan dan kesehatan manusia dengan mendaur ulang limbah peralatan listrik dan elektronik. Jangan membuang peralatan yang bersimbol  dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk ke fasilitas daur ulang setempat atau hubungi pihak berwenang.

INDONESIA

PT Electrolux Indonesia

Electrolux Building
Jalan Tanan Abang II Nomor 42,
Desa/Kelurahan Petojo Selatan,
Kec. Gambir, Kota Adm. Jakarta Pusat,
Provinsi DKI Jakarta, Kode Pos: 10160
Contact Center: 0804 111 9999
Email: customercareID@electrolux.com
SMS: 0812 8339 8863
WA: 0811 8339 777





