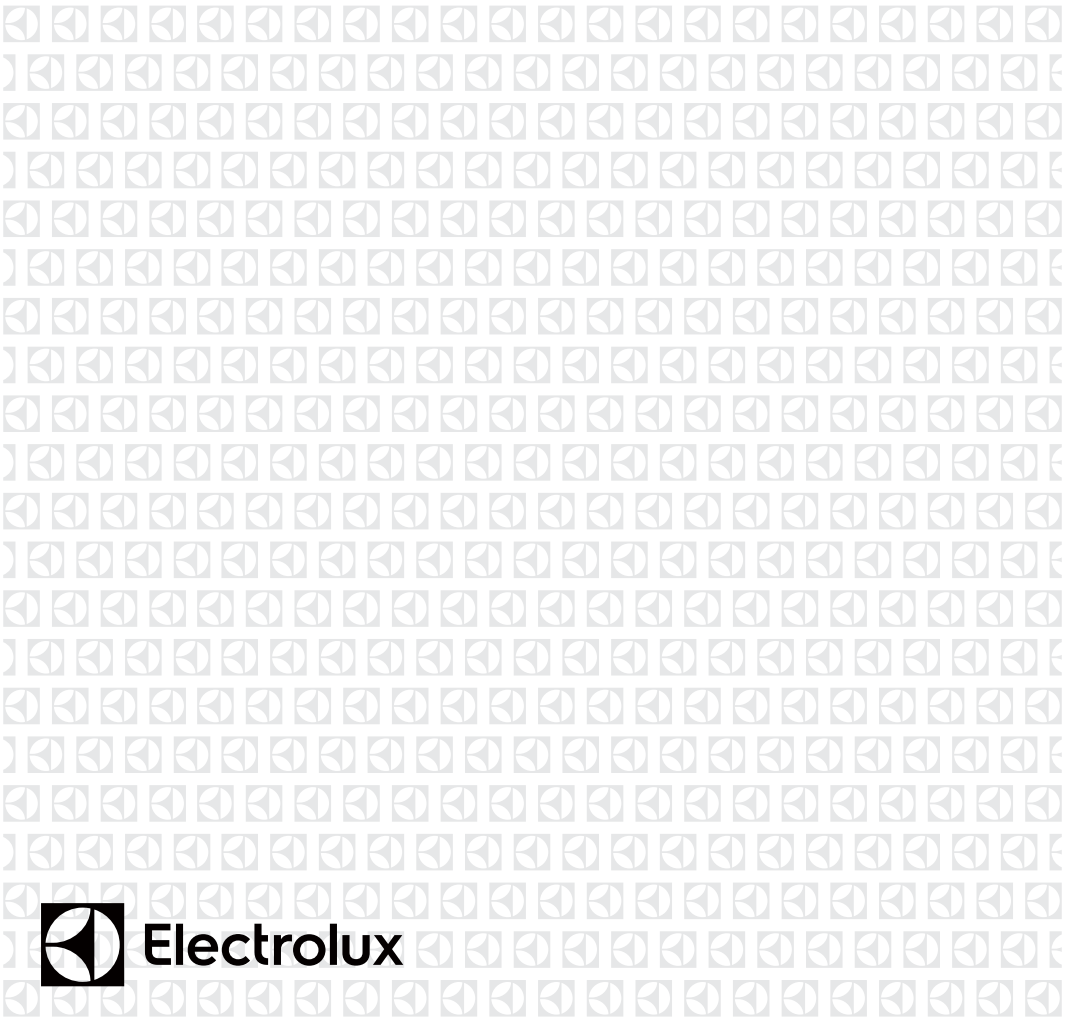


EN	Freestanding Microwave Oven
ID	Tungku Gelombang Mikro

Installation & User manual	2
Panduan Instalasi & Penggunaan	16

Nomor MKG: IMKG.1147.05.2022



WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with its decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. Whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Check for any damage or marks. If you find the appliance is damaged or marked you must report it within 7 days to claim for damages under the manufacturers warranty. This does not affect your statutory rights.

Before you use the appliance, we recommend that you read through the whole user manual which provides the description of the product and its functions. It is important that the product is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

For future reference, please store this booklet in a safe place.

CONDITIONS OF USE

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
- Farmhouses.
- Use by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

BEFORE YOU CALL

Please ensure you read the instruction manual fully before you call for service, or a full-service fee could be applicable.

RECORD MODEL AND SERIAL NUMBER HERE:

Model: _____

Serial No: _____

IMPORTANT INFORMATION THAT MAY IMPACT YOUR MANUFACTURER'S WARRANTY

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under the Electrolux manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on the Electrolux manufacturer's warranty if your product fault is due to failure to adhere this manual.

CONTENTS

General warnings	3
Safety instructions	4
Product description.....	5
Control panel	5
Accessories	7
Using the accessories	7
Daily use	8
Automatic programmes.....	10
Additional functions	10
Helpful hints and tips	12
Care and cleaning	12
Troubleshooting	13
Installation	14
Electrical Installation	15
Customer care center.....	15

SYMBOLS



WARNING!

This symbol indicates information concerning your personal safety.



CAUTION!

This symbol indicates information on how to avoid damaging the appliance.



IMPORTANT!

This symbol indicates tips and information about use of the appliance.



ENVIRONMENT!

This symbol indicates tips and information about economical and ecological use of the appliance.

INFORMATION ON DISPOSAL FOR USERS



ENVIRONMENT!

- Most of the packaging materials are recyclable. Please dispose of these materials through your local recycling depot or by placing them in appropriate collection containers.
- If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

GENERAL WARNINGS

Important safety instructions, read carefully and keep for future reference. Pass the user manual to possible new owners of the appliance.

NOTE! You must read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact our Customer Care Department.

The manufacturer will not accept liability, should these instructions or any other safety instructions stated in this book are not followed.

Safety of children and vulnerable people.



WARNING!

Risk of suffocation, injury, or permanent disability.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it if children are present.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away from the oven.



CAUTION!

Important safety instructions, read carefully and keep for future reference.

General safety

- The interior of the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are inside the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance, disconnect the power supply.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is for heating food and beverages. Do not dry food, clothing, slippers, sponges, damp cloth, or heat up warming pads, and similar as may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed to stifle any flames.
- Heating up of beverages in microwave can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption, to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance as they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life span of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is designed for freestanding application. It must not be installed behind a decorative door or installed in an enclosed cupboard. Please follow the installation requirements in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door as they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.



CAUTION!

To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



WARNING!

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



NOTE:

If there are manufacturing or oil remains on the cavity or heating element, smoke or odour might occur during the first few operations. This is normal and will cease after repeated use.

We strongly recommend proceeding as follows:

- Turn on the grill mode and let the appliance operate several times without cooking food.
- Ensure sufficient ventilation around the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING!

Only qualified person can install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions come with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Keep minimum distance from the other appliances and units.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- This appliance is supplied with a power cord and 16A power plug suitable for connection to standard 16A power socket. If a power socket needs to be installed, it must be done by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate matches with the power supply. If it is not, contact an electrician.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

Use



WARNING!

Risk of injury, burns, or electric shock or explosion.

- Use this appliance in the environment described in page 2.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.
- Do not operate appliance without food.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Regularly clean the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Remaining fat or food in the appliance can cause smoke/fire, particularly on the grill element.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents, or metal objects.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.

Disposal

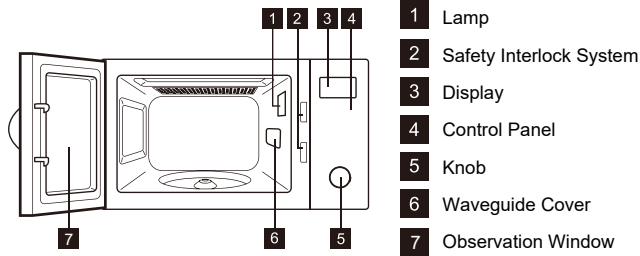


WARNING!

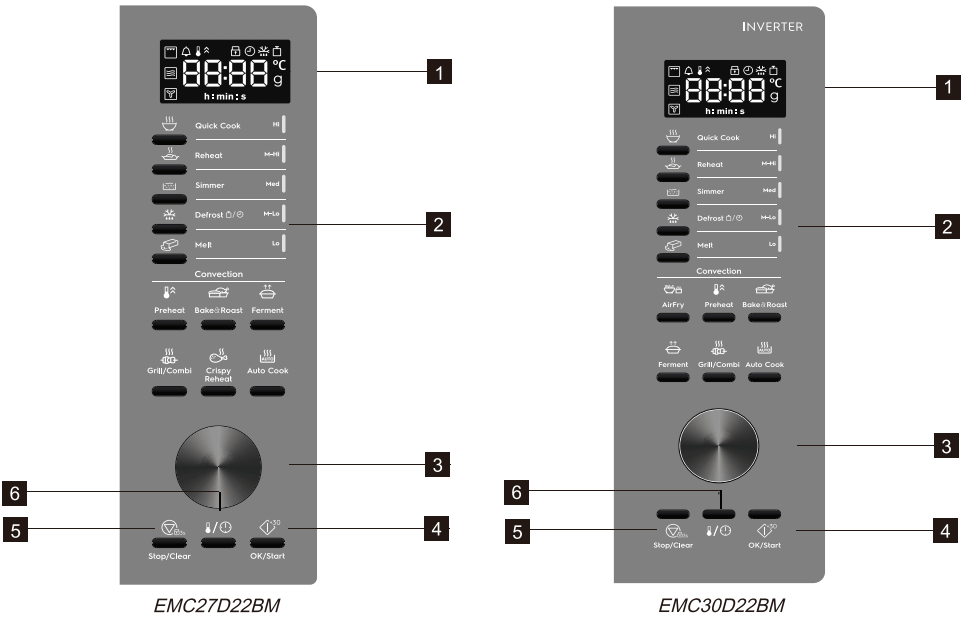
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



Symbol	Function	Description
1	---	Display
2	---	Function buttons
3	---	Setting knob
4		OK/ Start +30 Sec button
5		Stop/ Clear button Child Lock
6		Temperature/ Timer

PRODUCT DESCRIPTION (CONTINUE)

Other symbols on the control panel

Symbol	Function	Description
1 	Quick Cook	Fast or normal cooking.
2 	Reheat	Normal cooking. Reheat.
3 	Simmer	Slow cooking, simmer, or stew.
4 	Defrost	To defrost food by weight/ time.
5 	Melt	Keep warm. Melting/ soften.
6 	Grill/ Combi	Grill or Combi cooking function.
7 	Crispy Reheat	Reheat fried foods. ** Applicable to EMC27D22BM ONLY.
8 	Auto Cook	Auto menus.
9 	AirFry	Air fry cooking at fixed temperature 230°C. ** Applicable to EMC30D22BM ONLY.
10 	Preheat	Preheating oven for baking. Temperature range: EMC27D22BM - 150° C - 240° C EMC30D22BM - 140° C - 230° C
11 	Bake&Roast	Convection function.
12 	Ferment	Fermentation at fixed temperature 35°C.

QUICK COOK

1. Press “Quick Cook” once, “Hi” will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press “OK/Start” to start cooking.

REHEAT

1. Press “Reheat” once, “M-Hi” will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press “OK/Start” to start counting down.

SIMMER

1. Press “Simmer” once, “Med” will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press “OK/Start” to start counting down.

WEIGHT DEFROST

1. Press “Defrost” once, “M-Lo” will display.
2. Turn the knob to set the weight, it should be within 100-2000g.
3. Press “OK/Start” to start counting down.

Note: The buzzer will sound to remind you of turning over the food during defrosting

TIME DEFROST

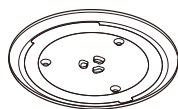
1. Press “Defrost” twice, “M-Lo” will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press “OK/Start” to start cooking.

MELT

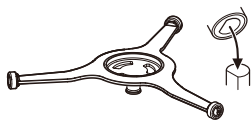
1. Press “Melt” once, “Lo” will display.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press “OK/Start” to start cooking.

ACCESSORIES

Turntable set



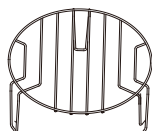
Glass Tray



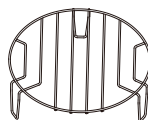
Turntable Ring Assembly

Grill rack

For grilling food and combi cooking.



Higher Wire Rack
(For grilling, e.g., steaks, sausages and for toasting bread. As a support for shallow dishes.)

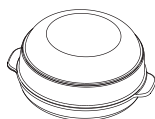


Lower Wire Rack
(For the microwave and for baking and roasting in the oven.)



WARNING!

The wire grill rack is not suitable for use in microwave mode, it can be used on grill, convection, and combi (includes short burst of microwave, which is ok) cooking modes only. Using this wire grill rack in microwave mode may cause damage to the appliance.



Food Steamer

USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to the safety chapters.



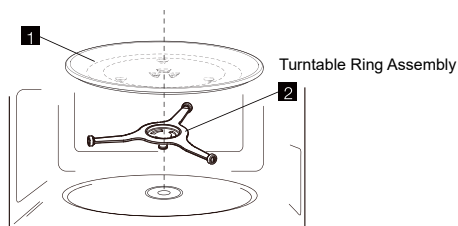
CAUTION!

Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the appliance.



Never cook food directly on the glass turntable.

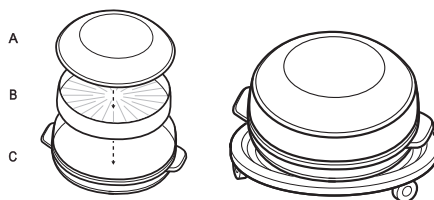
Inserting the turntable set



1. For new installation, make sure all packaging and shipping tape has been removed.
2. Before using the appliance to prepare food for the first time, you will need to put the turntable in place correctly.
3. You must clean the cooking cavity and accessories.

Using the Steam Pot set

Steam Pot set cannot be used with the grill function.



1. Fill the water collector (C)
2. Combine the steam pot parts: C - Water collector, B - Steam basket and A - Lid
3. Place the steam pot on the turntable.
4. Keep the Steam valve closed during cooking.

DAILY USE

Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave			Grilling/ Convection
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e.g., Pyrex, heat-proof glass)	■	■	■	■
Non-ovenproof glass and porcelain ¹⁾	■	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e.g., Arcoflam), grill shelf	■	■	■	■
Ceramic ²⁾ , earthenware ²⁾	■	■	■	--
Heat-resistant plastic up to 200°C ³⁾	■	■	■	--
Cardboard, paper	■	--	--	--
Clingfilm	■	--	--	--
Roasting film with microwave safe closure ³⁾	■	■	■	--
Roasting dishes made of metal, e.g., enamel, cast iron	--	--	--	■
Baking tins, black lacquer or silicon coated ³⁾	--	--	--	■
Baking tray	--	--	--	■
Browning cookware, e.g. Crisp pan or Crunch plate	--	■	■	--
Ready meals in packaging ³⁾	■	■	■	■

1) With no silver, gold, platinum, or metal plating / decorations.

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals.

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

■ suitable

-- not suitable

DAILY USE (CONTINUED)

Power setting tables

Press	Power Level	EMC27D22BM	Suitable Foods
	High	900W	Heat beverage. Cook rice, vegetable & noodles.
	Medium High	720W	Cook poultry and meat. Reheat.
	Medium	450W	Simmer soup. Stew fish and seafood.
	Medium Low	270W	Thaw foods.
	Low	90W	Melt butter/ chocolate. Keep cooked food warm.

Defrosting

You can choose between two defrosting modes:

- Weight Defrost
- Time Defrost

1. Press the Defrost button **1 time** for Weight Defrosting or **2 times** for Time Defrosting
2. Turn the Setting knob to set the Weight/ Time. For Weight Defrosting the time is set automatically.
3. Press to confirm and start.



Do not use weight defrosting on food that is left out of the freezer for more than 20 minutes, or for frozen ready-made food.

Press	Power Setting	Power (W)	Display	Suitable Foods
x 1	Grill	100% Grill		Roast meat, sausage, lamb, seafood, steak or other thin pieces
x 2	Combi 1	50% Convection 50% Microwave		Toasted bread, sliced food, sandwiches or etc.
x 3	Combi 2	20% Grill 100% Convection		Roast whole chicken or duck.
x 4	Combi 3	70% Grill & Convection 50% Microwave		Roast whole chicken or duck.
	Crispy Reheat	50% Grill 50% Microwave		Chicken nuggets, chicken breast meat, chicken wings or etc. ** Applicable to EMC27D22BM ONLY.

Grill or Combi Cooking

1. Press Grill/ Combi button multiple times to select desire cooking mode.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press OK/Start button to start cooking. You can adjust the time during cooking.
4. To pause the cooking, press Stop/Clear button.
5. Press OK/Start button to resume. Or press Stop/Clear button again, to stop cooking and reset the settings.

DAILY USE (CONTINUED)

Crispy Reheat (FOR EMC27D22BM ONLY)

1. Press Crispy Reheat  button.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

AirFry (FOR EMC30D22BM ONLY)

AirFry - Auto Menu

1. Press AirFry  button.
2. Turn the Setting knob to select desired cooking menus.
3. OR press AirFry button multiple times to select menus.
4. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

Note:

- (1) AirFry Auto Menus are pre-fix program so temperature and cooking time are not adjustable.
- (2) Use "Bake&Roast" function for customize recipes.

AirFry - Customize Recipes

1. Press Bake&Roast  button.
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press OK/Start  or Temp/Time  to confirm.
4. Turn the Setting knob to set the cooking time.
5. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

AirFry Auto Menu Chart

No.	AirFry Menus	Weight	Temp	Time
AF-1	Frozen French fries	300g	230℃	28'00"
AF-2	Frozen Potato croquettes	400g	230℃	15'00"
AF-3	Frozen Squid	250g	230℃	16'00"
AF-4	Frozen Onion rings	250g	230℃	16'00"
AF-5	Frozen Chicken nuggets	350g	230℃	18'00"
AF-6	Escalope	400g	230℃	22'00"
AF-7	Shrimps	250g	230℃	18'00"
AF-8	Vegetable	300g	230℃	16'00"
AF-9	Spring Rolls	300g	230℃	16'00"

AUTOMATIC PROGRAMMES



WARNING!

Refer to the safety chapters.

Auto Cook

1. Press Auto Cook  button.
2. Turn the Setting knob to choose the auto menu from the list.
3. Press OK/Start  to confirm the selection.
4. Turn the Setting knob to choose weight option.
5. Press OK/Start  to start cooking.

Preheat

1. Press Preheat  button.
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press OK/Start  to start preheating.
4. Upon Preheat is completed, the buzzer sound for 3 times. End Reminder bell  icon is shown on display. Preheat  icon on the display stop blinking and the target temperature blinking.
5. Press Temp/Time  button.
6. Turn the Setting knob to set the cooking time.
7. Press OK/Start  to confirm and start cooking.
8. OR press Stop/Clear  button to stop preheating and go to standby mode.

Bake&Roast

1. Press Bake&Roast  button.
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press OK/Start  or Temp/Time  to confirm.
4. Turn the Setting knob to set the cooking time.
5. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

Ferment

1. Press Ferment  button.
2. Turn the Setting knob to set the cooking time.
3. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

ADDITIONAL FUNCTIONS

CHILD LOCK FUNCTION

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the appliance.

1. Press Child Lock  button and hold 3 seconds.
2. Child Lock icon  shown on the display.
3. To unlock, press Child Lock  button and hold 3 seconds again.

MULTI-STAGE COOKING FUNCTION

1. Press Defrost  once.
2. Turn the Setting knob to set the weight.
3. Press Function buttons. For example: Quick Cook.
4. Turn the Setting knob to set the cooking time.
5. Press OK/Start  to start cooking.

NOTES

- Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.
- If you set defrost function, it will work automatically in the first stage.
- Auto menu cannot be set as one of the multi-stages.
- Each one press on OK/Start could increase the cook time by 30 seconds during cooking except for weight defrost.

MENU CHART

Menus		Serving / Weight					EMC27D22BM
A-01	Pizza	100g	200g	300g	--	--	Combi 3
A-02	Potato	1 (230g)	2 (460g)	3 (690g)	--	--	900W
A-03	Pasta/ Spaghetti	100g (with 800g cold water)	150g (with 1200g cold water)	200g (with 1600g cold water)	--	--	720W
A-04	Beverage	1 Cup (250ml)	2 Cups (500ml)	3 Cups (750ml)	--	--	900W
A-05	Rice/ Casserole Rice	100g	200g	300g	--	--	900W/ 450W
A-06	Congee/Porridge	50g	100g	150g	--	--	900W/ 450W
A-07	Double Boil (Soup)	200ml	400ml	600ml	--	--	900W
A-08	Vegetable	150g	350g	500g	--	--	900W
A-09	Meat	150g	350g	500g	--	--	720W
A-10	Fish	150g	250g	350g	450g	650g	720W
A-11	Roast Chicken	500g	750g	1000g	1200g	--	Combi 3
A-12	Roast Beef/ Lamb	500g	750g	1000g	1200g	--	Combi 3
A-13	Cake	475g	--	--	--	--	Preheat 160°C/ Convection 160°C
A-14	Cordonbleu	300g	600g	900g	--	--	Combi 3
A-15	Lasagna	200g	300g	400g	500g	--	Combi 3
A-16	Bread	100g	--	--	--	--	Convection 240°C (No Pre-heating)
A-17	Pie/ Tart	300g	--	--	--	--	Preheat 230°C/ Convection 230°C
A-18	Deodorization	Cleaning function					Yes

Low Temperature Menus		Weight	Temp.	Cooking Time
A-19	Slow Cook	1200g	90°C	8-10h
			110°C	6-8h
A-20	Keep Warm	1200g	60°C	Min 5 secs Max 95 mins
			70°C	
			80°C	
A-21	Dehydrating Food	200g	50°C	9-10h
			60°C	7-9h
			70°C	6-8h
			80°C	5-7h
A-22	Yogurt	1000g	40°C	7-9h
A-23	Warming Box	500g	70°C	Min 10 mins Max 12h
			80°C	
			90°C	
			100°C	

HELPFUL HINTS AND TIPS

Problem	Remedy
You cannot find details for food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the cooking time ended.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g., soup.

To get better results for rice use a flat, wide dish.

Defrosting

Always defrost roast with the fat side down. Do not defrost covered meat because this may cause cooking instead of defrosting. Always defrost whole poultry breast side down.

Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. Let the meat, poultry, fish, and vegetables stay covered after cooking.

Brush a little oil or melted butter over the fish. Add 30-45ml of cold water for every 250g of vegetables. Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instructions written on the packaging.

Grilling

Grill flat food items in the middle of the grill rack. Turn the food over halfway through the set time and continue grilling.

Combi Cooking

Use Combi Cooking to keep the crispness of certain foods. Halfway through the cooking time turn the foods over and continue cooking. Each Combi mode combines the microwave and grill functions at different time periods and power levels.

CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the safety chapters.

Notes on cleaning:

- To clean the fingerprint-resistant stainless steel front panel, simply wipe with a soft cloth using warm water and a mild detergent. DO NOT use stainless steel cleaners, abrasive cleaners, or harsh solvents.
- Clean the interior of appliance interior after each use. You can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
- Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To soften hard to remove residual, boil a glass of water at full microwave power for 2 to 3 minutes.
- To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

TROUBLESHOOTING



Refer to the safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than one time, contact a qualified electrician.
	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp must be replaced. Contact the customer service center.
There is sparking in the cavity.	Metal dish or dish with metal trim is used.	Remove the dish from the appliance.
	There are metal skewers or aluminum touches the interior walls.	Make sure that the skewers and foil does not foil that touch the interior walls.
The turntable set makes scratching or grinding noise or does not rotate smoothly.	There is an object or dirt below the glass cooking tray.	Clean the area below the glass cooking tray including rollers. Check turntable roller assembly and glass are installed correctly.
Oven is in operation, but food is not heat up.	There is a malfunction.	Check ventilation of the unit is not obstructed. If this situation repeats with correct installation call the customer service center.
Microwave runs cooking cycle but food does not heat up.	Internal self-resetting thermostat has activated. The microwave is fitted with a thermostat to protect internal components from overheating.	Once the thermostat's temperature has reduced the unit should function normally. Wait 5 minutes then try the appliance again.
Steam accumulating on microwave oven door or leaking from vents.	Cooking foods with a high moisture content will always produce steam.	This is a normal part of the cooking process.
Smoke detected during cooking process.	Fat accumulated on cavity grill element.	Ensure inside of unit is cleaned regularly.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future, you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the customer service center.

The necessary data for the customer service center is on the rating plate on the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (M)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

INSTALLATION



CAUTION!

Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.



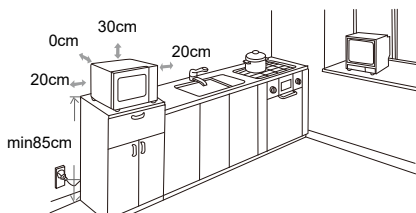
CAUTION!

Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

- Put the appliance far away from steam, hot air and water splashes.
- If the appliance is stored/ transported at sub-zero temperatures, do not activate it immediately after installation. Allow at least two hours for it to be brought up to room temperature before turning on the unit.

Installation

- Remove all packing material and any promotional material from the microwave oven.
 - Examine the oven for any damage such as dents or a broken door. Do not install if the oven is damaged. Call the service centre.
 - Remove the protective film on the oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the right-hand side of the oven cavity to protect the magnetron.
 - Do not leave the packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.
 - Select a flat, level surface that provides enough open space for the intake and outlet vents and that is strong enough to bear the weight of the oven. Leave a minimum clearance 30cm above the oven.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the microwave oven.
 - Reorient the receiving antenna of the radio and/or television.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
 - Be sure the voltage and frequency where you connect the microwave oven is the same as specified on the rating plate on the microwave oven. If the microwave oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.



- 1) The minimum installation height is 85cm.
- 2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven. A minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
- 3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- 4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- 5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

Blocking the intake or outlet vents can damage the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents, so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.

- The oven should be placed in a stable position to avoid the possibility of causing vibration or noise.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- This oven should only be installed freestanding; not built-in or in a cabinet.
- Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower the efficiency and lead to malfunctioning.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of the oven may cause interference to your radio or TV reception.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the microwave oven.
 - Reorient the receiving antenna of the radio and/or television.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
- Be sure the voltage and frequency where you connect the microwave oven is the same as specified on the rating plate on the microwave oven. If the microwave oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.



WARNING!

Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



ELECTRICAL INSTALLATION



WARNING!

Only qualified person can do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Instructions".

This appliance is supplied with a main cable and main plug.



WARNING!

The microwave oven is fitted with a plug and must be only connected to a properly installed, earthed socket. In accordance with the appropriate regulations, the socket must only be installed, and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.

Customer care center

Thailand Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com	Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 7843 599 9 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com
Indonesia Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS & WA : 0812.8088.8863	Philippines Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com
Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99 Tel: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 10th, Sofic Tower 10 Mai Chi Tho Street – Thu Thiem Ward – District 2 Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com	Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Korea Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. Youngpoong Building, 22F, 41, Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu, Seoul 03188, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com	Taiwan Consumer Care Center Toll Free: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Taiwan (R.O.C.) Email: service.tw@electrolux.com

KAMI MEMPRIORITASKAN ANDA

Terima kasih telah membeli perabot Electrolux. Anda telah memilih produk dengan pengalaman dan inovasi profesional selama puluhan tahun. Desain yang cerdas dan modis ini dirancang dengan mempertimbangkan kebutuhan Anda. Jadi ketika menggunakannya, Anda dapat yakin bahwa Anda akan mendapatkan hasil terbaik setiap saat.

Selamat menggunakan produk Electrolux.

SEBELUM MENGGUNAKAN PERABOT

Periksa apakah ada tanda-tanda kerusakan apa pun. Jika ditemukan kerusakan atau cacat pada perabot, Anda harus melaporkannya dalam waktu 7 hari untuk mengklaim garansi pabrik. Hal ini tidak akan memengaruhi hak-hak hukum Anda.

Sebelum menggunakan perabot ini, harap membaca seluruh panduan pengguna yang berisi deskripsi produk dan fungsinya. Penempatan perabot harus benar dan Anda wajib membaca petunjuk keselamatan dengan cermat untuk menghindari penyalahgunaan dan bahaya apa pun.

Untuk referensi di masa mendatang, harap simpan buklet ini di tempat yang aman.

LINGKUNGAN PENGGUNAAN

Perabot ini dimaksudkan untuk digunakan pada skala rumah tangga dan aplikasi serupa seperti:

- Area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya.
- Rumah tinggal.
- Klien di hotel, motel dan lingkungan tipe domisili lainnya.
- Lingkungan tipe akomodasi dengan dapur kecil.

SEBELUM MENGHUBUNGI PUSAT SERVIS

Pastikan Anda membaca petunjuk penggunaan ini dengan cermat sebelum menelepon pusat servis, atau Anda akan dikenakan biaya servis penuh.

CATAT MODEL & NOMOR SERI DI SINI:

Model: _____
No. Seri: _____

INFORMASI PENTING YANG DAPAT MEMENGARUHI GARANSI DARI PRODUSEN

Patuhi panduan penggunaan ini karena sangat penting untuk kesehatan dan keselamatan. Mengabaikan ketentuan dalam panduan ini dapat mengakibatkan cedera, kerusakan properti, dan memengaruhi kemampuan Anda untuk mengajukan klaim berdasarkan garansi Electrolux yang diberikan bersama produk ini. Produk harus digunakan, ditempatkan, dan dioperasikan sesuai dengan panduan ini. Anda mungkin tidak dapat mengklaim garansi Electrolux jika kesalahan produk disebabkan karena mengabaikan panduan ini.

DAFTAR ISI

Peringatan umum.....	17
Petunjuk keselamatan.....	18
Panel kontrol	19
Deskripsi produk	19
Aksesori	21
Menggunakan aksesori	21
Penggunaan harian	22
Program otomatis	24
Fungsi tambahan	24
Petunjuk dan tips bermanfaat.....	26
Perawatan dan pembersihan	26
Pemecahan masalah.....	27
Penempatan	28
Instalasi listrik.....	29
Pusat layanan pelanggan	29

SIMBOL



PERINGATAN!

Simbol ini menunjukkan informasi mengenai keselamatan Anda.



AWAS!

Simbol ini menunjukkan informasi tentang cara menghindari kerusakan perabot.



PENTING!

Simbol ini menunjukkan tips dan informasi tentang penggunaan perabot.



LINGKUNGAN!

Simbol ini menunjukkan tips dan informasi tentang penggunaan perabot terkait faktor ekonomi dan lingkungan.

INFORMASI TERKAIT PEMBUANGAN OLEH PENGGUNA



LINGKUNGAN!

- Sebagian besar bahan kemasan dapat didaur ulang. Harap buang kemasan ini di depot daur ulang setempat atau dengan memasukkannya ke keranjang sampah yang sesuai.
- Jika Anda ingin membuang produk, harap hubungi pihak berwenang setempat dan tanyakan metode pembuangan yang berlaku.

PERINGATAN UMUM

Petunjuk keselamatan penting, baca dengan cermat dan simpan untuk referensi di masa mendatang. Berikan panduan penggunaan kepada pemilik perabot ini.

CATATAN! Baca peringatan ini dengan teliti sebelum memasang atau menggunakan perabot. Jika Anda memerlukan bantuan, hubungi Layanan Konsumen setempat.

Produsen tidak bertanggung jawab jika petunjuk ini atau arahan keselamatan lain yang tercantum dalam panduan ini diabaikan.

Keselamatan anak-anak dan orang-orang yang rentan.



PERINGATAN!

Risiko mati lemas, cedera, atau cacat permanen.

- Perabot ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indera, atau mental, atau orang yang kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau telah diberi arahan tentang cara menggunakan perabot oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatannya.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perabot ini.
- Jauhkan semua kemasan dari jangkauan anak-anak.
- Jika perabot dilengkapi fitur pengaman anak, sebaiknya diaktifkan jika anak-anak ada di sekitar.
- **PERINGATAN:** Jauhkan anak-anak selama pengoperasian perabot karena bagian yang dapat diakses bisa jadi sangat panas.



AWAS!

Petunjuk keselamatan ini penting, baca dengan cermat dan simpan untuk referensi di masa mendatang.

Keselamatan umum

- Komponen internal perabot akan sangat panas saat dioperasikan. Jangan menyentuh elemen pemanas di dalam perabot. Selalu kenakan sarung tangan oven ketika mengambil atau memasukkan aksesoris atau peralatan makan.
- Jangan menggunakan semprotan uap untuk membersihkan perabot.
- Cabut steker sebelum membersihkan.
- Jika pintu kaca atau perapat pintu rusak, jangan mengoperasikan perabot sampai diperbaiki oleh teknisi yang kompeten.
- Perabot ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan timer eksternal atau sistem remote control terpisah.

- Servis atau perbaikan yang memerlukan pembukaan tutup pelindung dari paparan energi gelombang mikro hanya boleh dilakukan oleh teknisi yang kompeten.
- Jangan memanaskan cairan dan makanan dalam wadah tertutup, karena berisiko meledak.
- Hanya gunakan peralatan makan yang sesuai untuk digunakan dalam oven microwave.
- Saat memanaskan makanan dalam wadah dari bahan plastik atau kertas, selalu awasi karena dapat berisiko terbakar.
- Perabot dapat digunakan untuk memanaskan makanan dan minuman. Jangan digunakan untuk mengeringkan makanan atau pakaian dan memanaskan alat penghangat, sandal, spons, kain basah dan sejenisnya karena dapat menyebabkan cedera, nyala api, atau kebakaran.
- Jika keluar asap, matikan perabot atau cabut steker dan jangan membuka pintu kaca untuk meredam api.
- Memanaskan minuman dengan microwave dapat menyebabkan cairan mendidih hingga meluap. Berhati-hatilah ketika memegang wadah.
- Isi botol susu dan wadah makanan bayi sebaiknya diaduk atau dikocok dan diperiksa suhunya sebelum dikonsumsi, agar tidak menyebabkan luka bakar.
- Telur yang masing bercangkang dan telur rebus utuh tidak boleh dipanaskan dengan perabot ini karena dapat meledak, bahkan setelah pemanasan dengan microwave selesai.
- Perabot harus dibersihkan secara rutin dari sisa makanan.
- Mengabaikan pembersihan dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan perabot yang dapat memengaruhi masa pakai dan dapat berisiko membahayakan.
- Suhu permukaan yang dapat diakses bisa jadi sangat panas selama perabot beroperasi.
- Perabot ini dirancang untuk aplikasi unit tunggal. Tidak boleh ditanam di belakang pintu dekorasi atau di dalam lemari tertutup. Harap patuhi persyaratan penempatan dalam panduan ini.
- Jangan menggunakan sabut gosok yang kasar atau pisau pengkilat dari logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca karena dapat menggores permukaan dan dapat menyebabkan kaca retak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh produsen atau agen servis resmi atau teknisi yang kompeten untuk menghindari bahaya.



AWAS!

Untuk menghindari bahaya akibat reset pemutus termal secara tidak disengaja, perabot tidak boleh dihubungkan ke alat sakelar eksternal, seperti timer, atau ditancapkan ke sirkuit yang dihidupkan dan dimatikan secara berkala oleh PLN.



PERINGATAN!

Pastikan perabot sudah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari risiko sengatan listrik.



CATATAN:

Jika ada residu materi produksi atau oli pada rangka atau elemen pemanas, asap atau bau mungkin timbul selama pengoperasian awal. Hal ini normal terjadi dan akan hilang setelah perabot berulang kali digunakan.

Disarankan untuk melakukan langkah berikut:

- Hidupkan mode panggang dan biarkan perabot beroperasi beberapa kali tanpa memasukkan makanan apa pun.
- Pastikan ventilasi udara yang baik.

PETUNJUK KESELAMATAN

Instalasi



PERINGATAN!

Instalasi perabot hanya boleh dilakukan oleh orang yang kompeten.

- Buka semua kemasan.
- Jangan dilanjutkan jika perabot rusak.
- Patuhi petunjuk instalasi yang disertakan bersama perabot.
- Berhati-hatilah saat mengangkat perabot karena cukup berat. Selalu kenakan sarung tangan pelindung.
- Berikan jarak minimum dari perabot dan alat lain.

Sambungan listrik



PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Perabot dilengkapi dengan kabel listrik dan steker 16A untuk ditancapkan ke stopkontak listrik
- 16A standar. Jika stopkontak baru perlu dipasang, maka mintalah bantuan dari teknisi listrik yang kompeten.
- Perabot ini harus diardekan.
- Pastikan informasi kelistrikan pada pelat rating sesuai dengan daya listrik Anda. Jika tidak, harap hubungi teknisi listrik.
- Tancapkan steker ke stopkontak listrik hanya setelah instalasi selesai dan perabot siap digunakan. Pastikan steker mudah diakses.
- Pastikan tidak ada kerusakan pada steker dan kabel listrik. Hubungi Pusat Servis atau teknisi resmi untuk mengganti kabel yang rusak.
- Jangan menarik pada bagian kabel ketika mencabut perabot. Selalu cabut pada stekernya.

Penggunaan



PERINGATAN!

Risiko cedera, luka bakar, sengatan listrik, atau ledakan.

- Gunakan perabot hanya di lingkungan rumah tangga.
- Jangan mengubah spesifikasi perabot.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan meninggalkan perabot tanpa pengawasan selama pengoperasian.
- Jangan menekan pintu kaca yang terbuka.
- Jangan menggunakan perabot sebagai permukaan kerja dan jangan menggunakan rongga di dalamnya untuk menyimpan apa pun.
- Jangan mengoperasikan perabot tanpa ada makanan.
- Wadah makanan dan minuman dari logam tidak boleh dipanaskan dengan microwave.

Perawatan dan pembersihan



PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran, atau kerusakan pada perabot.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan perabot dan cabut steker dari stopkontak listrik.
- Bersihkan perabot secara rutin untuk mencegah kerusakan pada material permukaan.
- Jangan sampai tumpahan makanan atau residu pembersih menumpuk pada perapet pintu.
- Residu minyak atau makanan di dalam perabot dapat menyebabkan asap/api, terutama pada elemen pemanggang.
- Bersihkan perabot dengan kain lembut yang sedikit dibasahi. Gunakan hanya deterjen netral. Jangan gunakan produk abrasif, sabut gosok, pelarut atau benda logam apa pun.
- Jangan gunakan semprotan uap untuk membersihkan perabot.

Pembuangan

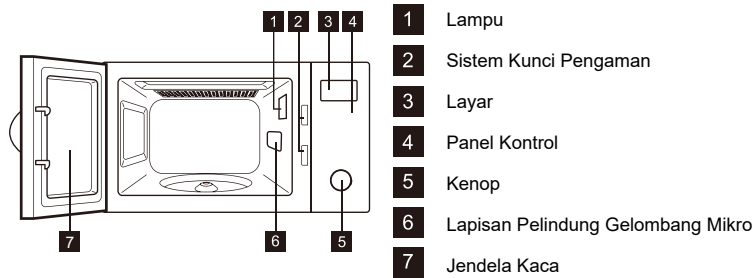


PERINGATAN!

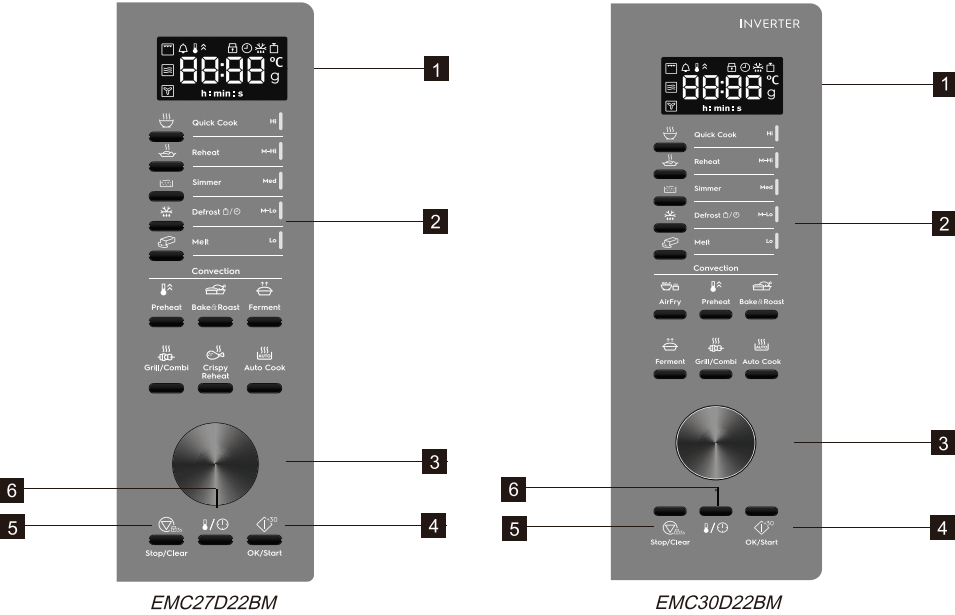
Risiko cedera atau mati lemas.

- Cabut perabot dari sumber listrik.
- Potong kabelnya sebelum membuang perabot.

DESKRIPSI PRODUK



PANEL KONTROL



Simbol		Fungsi	Deskripsi
1	---	Layar	Menampilkan pengaturan dan waktu saat ini.
2	---	Tombol fungsi	Memilih fungsi yang berbeda.
3	---	Kenop pengaturan	Memilih durasi/ukuran bahan makanan yang dimasak. Memilih program menu.
4		Tombol Start/+30 dtk	Memulai program atau menambah durasi memasak selama 30 detik dengan daya penuh.
5		Tombol Stop/Clear Kunci Pengaman Anak	Menghentikan program atau menghapus pengaturan. Tekan terus untuk mengaktifkan fungsi Kunci Pengaman Anak.
6		Suhu/Timer	Menetapkan/menyetel suhu dan durasi waktu.

DESKRIPSI PRODUK (LANJUTAN)

Simbol lain di panel kontrol

	Simbol	Fungsi	Deskripsi
1		Memasak Cepat	Memasak cepat atau normal.
2		Memanaskan	Memasak normal. Memanaskan.
3		Merebus	Memasak lama, merebus & sup.
4		Defrost	Pengawabekuan menurut ukuran/durasi.
5		Mencairkan	Menghangatkan. Melelehkan/melunakkan.
6		Memanggang/ Kombinasi	Fungsi Memanggang atau Kombinasi.
7		Pemanasan Renyah	Memanaskan makanan yang digoreng. ** HANYA pada EMC27D22BM.
8		Otomatis	Program memasak otomatis.
9		AirFry	Menggoreng tanpa minyak pada suhu 230°C. ** HANYA pada EMC30D22BM.
10		Pemanasan awal	Pemanasan oven sebelum memanggang. Rentang suhu: EMC27D22BM - 150° C - 240° C EMC30D22BM - 140° C - 230° C
11		Memanggang	Memanggang daging dan roti.
12		Fermentasi	Fermentasi pada suhu 35°C.

MEMASAK CEPAT

- 1. Tekan "Quick Cook" sekali, "Hi" akan muncul.
- 2. Putar kenop untuk memilih durasi, seharusnya antara 0:00-95:00.
- 3. Tekan "OK/Start" untuk konfirmasi.

MEMANASKAN

- 1. Tekan "Reheat" sekali, "M-Hi" akan muncul.
- 2. Putar kenop untuk memilih durasi, seharusnya antara 0:00-95:00.
- 3. Tekan "OK/Start" untuk mulai menghitung mundur.

MEREBUS

- 1. Tekan "Simmer" sekali, "Med" akan muncul.
- 2. Putar kenop untuk memilih durasi, seharusnya antara 0:00-95:00.
- 3. Tekan "OK/Start" untuk konfirmasi.

GRAMASI DEFROST

- 1. Tekan "Defrost" sekali, "M-Lo" akan muncul.
- 2. Putar kenop untuk memilih berat makanan, seharusnya antara 100-2000g.
- 3. Tekan "OK/Start" untuk mulai menghitung mundur.

Catatan: Buzzer akan berbunyi untuk mengingatkan Anda tentang membalik makanan selama pencairan.

DURASI DEFROST

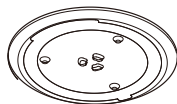
- 1. Tekan "Defrost" 2 kali, "M-Lo" akan muncul.
- 2. Putar kenop untuk memilih durasi, seharusnya antara 0:00-95:00.
- 3. Tekan "OK/Start" untuk konfirmasi.

MENCAIRKAN

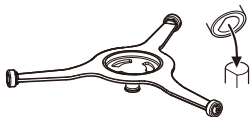
- 1. Tekan "Melt" sekali, "Lo" akan muncul.
- 2. Putar kenop untuk memilih durasi, seharusnya antara 0:00-95:00.
- 3. Tekan "OK/Start" untuk konfirmasi.

AKSESORI

Set baki putar



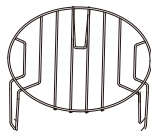
Baki Kaca



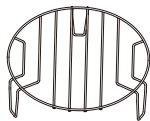
Ring Putar Beroda

Rak panggangan

Untuk memanggang dan memasak kombinasi.



Rak Logam Tinggi
(Untuk membakar steak, sosis, memanggang roti. Bisa digunakan sebagai penopang jika wadah makanan yang terlalu rendah.)



Rak Logam Rendah
(Untuk fungsi microwave, memanggang, dan membakar dengan oven.)



PERINGATAN!

Rak panggangan dari logam tidak cocok untuk digunakan pada mode microwave saja, hanya boleh digunakan pada mode memanggang, merebus, dan kombinasi (termasuk microwave singkat). Menggunakan rak pemanggang logam ini pada mode microwave saja dapat menyebabkan kerusakan pada perabot.



Pengukus

MENGGUNAKAN AKSESORI



PERINGATAN!

Lihat bab keselamatan.



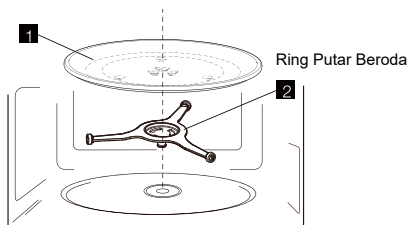
AWASI!

Jangan memasak makanan tanpa memasang baki putar. Gunakan hanya baki putar yang disediakan bersama perabot.



Jangan memasak makanan langsung di atas baki.

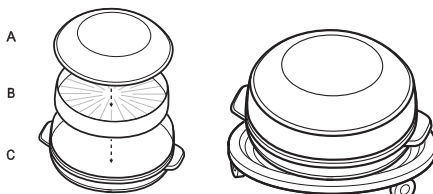
Memasang baki putar



1. Untuk perabot baru, pastikan semua kemasan dibuka dan stiker/selotip dikelupas.
2. Sebelum penggunaan pertama, pasang baki putar dengan benar.
3. Bersihkan kompartemen dan semua aksesoris.

Memasang pengukus

Pengukus tidak dapat digunakan dengan fungsi memanggang.



1. Isi penampung air (C).
2. Susun panci kukus: C – penampung , B - kukusan, A –tutup kukusan.
3. Letakkan pengukus di atas baki putar
4. Pasang tutup selama mengukus.

PENGUNAAN HARIAN

Material untuk alat masak

Material Alat Masak	Microwave			Memanggang/ Merebus
	Defrost	Pemanasan	Memasak	
Kaca dan porselen tahan oven (tanpa komponen logam, seperti Pyrex, kaca tahan panas)	■	■	■	■
Kaca dan porselen tidak tahan oven ¹⁾	■	--	--	--
Kaca dan keramik tahan oven/tahan beku (seperti Arcoflam), rak pemanggang	■	■	■	■
Keramik ²⁾ , gerabah ²⁾	■	■	■	--
Plastik tahan panas hingga 200 °C ³⁾	■	■	■	--
Kardus, kertas	■	--	--	--
Film pembungkus	■	--	--	--
Film pemanggang yang aman untuk microwave ³⁾	■	■	■	--
Wajan pemanggang dari logam, seperti enamel, besi tuang	--	--	--	■
Loyang panggang, berlapis pernis hitam atau silikon ³⁾	--	--	--	■
Loyang panggang	--	--	--	■
Wajan datar/grill	--	■	■	--
Makanan siap saji dalam kemasan ³⁾	■	■	■	■

1) Tanpa lapisan/dekorasi dari perak, emas, platina, atau logam apa pun.
2) Tanpa kuarsa atau komponen logam, atau glasir yang mengandung logam.
3) Harus mematuhi instruksi produsen terkait suhu maksimum.

■ cocok
-- tidak cocok

PENGUNAAN HARIAN (LANJUTAN)

Tabel pengaturan kekuatan

Tekan	Level Kekuatan	EMC27D22BM	Jenis Makanan
	Tinggi	900W	Memanaskan minuman. Memasak nasi, sayur & mi.
	Sedang Tinggi	720W	Memasak daging. Memanaskan.
	Sedang	450W	Memasak sup. Merebus ikan dan seafood.
	Sedang Rendah	270W	Pengawabekuan.
	Rendah	90W	Melelehkan mentega, cokelat. Menghangatkan makanan.

Defrost

Tersedia dua mode defrost yang dapat dipilih:

- Defrost Ukuran
 - Defrost Durasi
1. Tekan tombol Defrost **1 kali** untuk Defrost Ukuran   atau **2 kali** untuk Defrost Durasi  .
 2. Putar kenop Pengaturan ke untuk memilih Ukuran/Durasi. Durasi Defrost Ukuran akan dipilih secara otomatis.
 3. Tekan  untuk konfirmasi dan memulai program.

 Jangan gunakan defrost ukuran untuk makanan yang ditinggalkan di luar freezer selama lebih dari 20 menit, atau untuk makanan beku siap saji.



Tekan	Program	Daya (W)	Layar	Jenis Makanan
 x 1	Memanggang	100% Panggang		Memanggang daging, sosis, kambing, seafood, steak atau irisan daging lainnya
 x 2	Kombinasi 1	50% Merebus 50% Microwave		Roti bakar, makanan yang diiris, sandwich, dll.
 x 3	Kombinasi 2	20% Panggang 100% Rebus		Memanggang ayam atau bebek utuh.
 x 4	Kombinasi 3	70% Panggang & Rebus 50% Microwave		Memanggang ayam atau bebek utuh.
	Memanaskan Renyah	50% Panggang 50% Microwave		Nugget ayam, dada ayam, sayap ayam, dll. ** HANYA pada EMC27D22BM.

Memanggang atau Memasak Kombinasi

1. Tekan tombol  Grill/ Combi beberapa kali untuk memilih mode memasak.
2. Putar kenop Pengaturan untuk memilih durasi.
3. Tekan OK/Start  untuk mulai memasak. Anda dapat menyesuaikan durasi selama memasak.
4. Untuk menjeda proses memasak, tekan tombol Stop/Clear .
5. Tekan lagi OK/Start  untuk melanjutkan. Atau tekan lagi Stop/Clear  untuk berhenti memasak dan mengatur ulang program.

PENGUNAAN HARIAN (LANJUTAN)

Pemanasan Renyah (HANYA PADA EMC27D22BM)

1. Tekan tombol Crispy Reheat  Crispy Reheat.
2. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih durasi.
3. Tekan OK/Start  untuk konfirmasi dan memulai program.

AirFry (HANYA PADA EMC30D22BM)

1. Tekan tombol AirFry .
2. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih program memasak.
3. ATAU tekan tombol AirFry beberapa kali untuk memilih menu.
4. Tekan OK/Start  untuk konfirmasi dan memulai program.

Tabel Menu AirFry

No.	Menu AirFry	Berat	Suhu	Durasi
AF-1	French fries beku	300g	230°C	28'00"
AF-2	Kroket kentang beku	400g	230°C	15'00"
AF-3	Cumi beku	250g	230°C	16'00"
AF-4	Onion ring beku	250g	230°C	16'00"
AF-5	Nugget ayam beku	350g	230°C	18'00"
AF-6	Escalope	400g	230°C	22'00"
AF-7	Udang	250g	230°C	18'00"
AF-8	Sayuran	300g	230°C	16'00"
AF-9	Lumpia/risoles	300g	230°C	16'00"

PROGRAM OTOMATIS



PERINGATAN!

Lihat bab keselamatan.

Program Memasak Otomatis

1. Tekan tombol  Auto Cook.
2. Putar kenop Pengaturan untuk memilih menu otomatis dari daftar.
3. Tekan OK/Start  untuk konfirmasi pilihan.
4. Putar kenop Pengaturan untuk memilih berat makanan.
5. Tekan OK/Start  untuk memulai program.

Pemanasan awal

1. Tekan tombol Preheat .
2. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih suhu.
3. Tekan OK/Start  untuk mulai memanaskan.
4. Setelah program Preheat selesai, alarm akan berbunyi 3kali. Ikon lonceng Hentikan Alarm  muncul di layar. Ikon Preheat  di layar berhenti berkedip dan suhu target berkedip.
5. Tekan tombol  Temp/Time
6. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih durasi.
7. Tekan OK/Start  untuk konfirmasi dan memulai program.
8. ATAU tekan tombol Stop/Clear  untuk menghentikan pemanasan dan masuk ke mode siaga.

Memanggang & Membakar

1. Tekan tombol  Bake&Roast.
2. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih suhu.
3. Tekan OK/Start  atau Temp/Time  untuk konfirmasi.
4. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih durasi.
5. Tekan OK/Start  untuk konfirmasi dan memulai program.

Fermentasi

1. Tekan tombol Ferment .
2. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih durasi.
3. Tekan OK/Start  untuk konfirmasi dan memulai program.

FUNGSI TAMBAHAN

KUNCI PENGAMAN ANAK

Kunci Pengaman Anak mencegah pengoperasian perabot secara tidak sengaja.

1. Tekan 3 detik tombol Stop/Clear .
2. Ikon Gembok  akan muncul di layar.
3. Untuk membuka kunci, tekan lagi tombol Stop/Clear  selama 3 detik.

FUNGSI MEMASAK MULTITAHAP

1. Tekan Defrost  atau kali
2. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih berat
3. Tekan tombol Fungsi. Misalnya: Quick Cook
4. Putar Kenop Pengaturan untuk memilih durasi
5. Tekan OK/Start  untuk memulai program.

CATATAN

- Dua tahap memasak dapat diatur dalam memasak multi-tahap.
- Jika Anda mengatur fungsi defrost, itu akan bekerja secara otomatis di tahap pertama.
- Menu otomatis tidak dapat diatur sebagai salah satu dari multi-tahap.
- Setiap menekan OK/Start dapat meningkatkan memasak waktu 30 detik selama memasak.

TABEL MENU

Menus		Sajian/Berat					EMC27D22BM
A-01	Pizza	100g	200g	300g	--	--	Combi 3
A-02	Kentang	1 (230g)	2 (460g)	3 (690g)	--	--	900W
A-03	Pasta/ Spaghetti	100g (Dengan 800g air dingin)	150g (Dengan 1200g air dingin)	200g (Dengan 1600g air dingin)	--	--	720W
A-04	Minuman	1 Cangkir (250ml)	2 Cangkir (500ml)	3 Cangkir (750ml)	--	--	900W
A-05	Nasi/Casserole	100g	200g	300g	--	--	900W/ 450W
A-06	Bubur	50g	100g	150g	--	--	900W/ 450W
A-07	Rebusan (Soup)	200ml	400ml	600ml	--	--	900W
A-08	Sayuran	150g	350g	500g	--	--	900W
A-09	Daging	150g	350g	500g	--	--	720W
A-10	Ikan	150g	250g	350g	450g	650g	720W
A-11	Ayam Panggang	500g	750g	1000g	1200g	--	Combi 3
A-12	Daging Panggang	500g	750g	1000g	1200g	--	Combi 3
A-13	Kue	475g	--	--	--	--	Preheat 160°C/ Convection 160°C
A-14	Cordonbleu	300g	600g	900g	--	--	Combi 3
A-15	Lasagna	200g	300g	400g	500g	--	Combi 3
A-16	Roti	100g	--	--	--	--	Convection 240°C (No Pre-heating)
A-17	Pai/Tart	300g	--	--	--	--	Preheat 230°C/ Convection 230°C
A-18	Penghilang Bau	Fungsi pembersihan					Ya

Low Temperature Menu		Berat	Suhu	Durasi
A-19	Merebus Lama	1200g	90°C	8-10jm
			110°C	6-8jm
A-20	Menghangatkan	1200g	60°C	Min 5 detik Max 95 mins
			70°C	
			80°C	
A-21	Mengeringkan	200g	50°C	9-10jm
			60°C	7-9jm
			70°C	6-8jm
A-22	Yogurt	1000g	80°C	5-7jm
			70°C	
A-23	Memanaskan	500g	40°C	Min 10 mins Max 12 jm
			70°C	
			80°C	
			90°C	
A-23	Memanaskan	500g	100°C	Min 10 mins Max 12 jm
			100°C	

PETUNJUK DAN TIPS BERMANFAAT

Masalah	Penyelesaian
Anda tidak tahu jumlah makanan yang akan diproses.	Cari informasi untuk makanan serupa. Tambah atau kurangi durasi waktu memasak sesuai aturan berikut: Volume dua kali lipat = durasi dua kali lipat, separuh volume = durasi setengahnya
Makanan menjadi terlalu kering.	Pulih durasi yang lebih singkat atau kekuatan microwave rendah.
Makanan tidak berhasil didefrost, dipanaskan, atau dimasak setelah waktu timer habis.	Pilih durasi memasak yang lebih lama atau kekuatan yang lebih tinggi. Makanan bervolume besar membutuhkan waktu lebih lama.
Setelah waktu memasak berakhir, bagian tepi makanan terlalu panas tetapi bagian tengahnya masih belum cukup matang.	Lain kali, pilih kekuatan yang lebih rendah dengan durasi lebih lama. Aduk-aduk makanan cair seperti sup di tengah proses memasak.

Untuk hasil yang lebih baik untuk nasi, gunakan piring yang datar dan lebar.

Defrost

Selalu defrost makanan panggang dengan sisi berminyak menghadap ke bawah. Jangan defrost daging yang tertutup es karena justru dapat menjadi matang. Defrost daging putih dengan bagian dada menghadap ke bawah.

Memasak

Keluarkan daging beku dari kulkas kurang lebih 30 menit sebelum dimasak. Setelah selesai dimasak, daging, ikan, dan sayuran sebaiknya tetap ditutup.

Oleskan sedikit minyak goreng atau mentega leleh pada seluruh permukaan ikan. Tambahkan 30-45 ml air dingin untuk setiap 250 g sayuran. Potong-potong sayuran segar sebelum dimasak. Masak sayuran di dalam wadah tertutup.

Memanaskan

Ketika memanaskan makanan kemasan siap saji, ikuti petunjuk pada label kemasaannya.

Memanggang

Panggang makanan berbentuk irisan datar di tengah rak pemanggang. Balik sisi makanan setelah setengah durasi dan lanjutkan memanggang.

Memasak Kombinasi

Gunakan fitur Memasak Kombinasi untuk menjaga kerenyahan makanan tertentu. Balik sisi makanan dan lanjutkan memasak. Setiap mode Kombinasi menggabungkan fungsi microwave dan memanggang pada durasi dan tingkat daya yang berbeda.

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN



PERINGATAN!

Lihat bab keselamatan.

Catatan ketika membersihkan:

- Untuk membersihkan panel depan stainless steel yang tahan sidik jari, cukup lap dengan kain lembut menggunakan air hangat dan deterjen ringan yang lembut. JANGAN menggunakan pembersih untuk stainless steel, sabut gosok, atau deterjen keras.
- Bersihkan bagian interior setelah selesai digunakan. Agar kotoran dapat dibersihkan dengan mudah dan tidak meninggalkan noda gosong.
- Bersihkan kotoran yang membandel dengan deterjen khusus.
- Bersihkan semua aksesoris secara rutin dan kering anginkan. Gunakan kain lembut dengan air hangat dan deterjen pembersih.
- Untuk melunakkan sisa kotoran yang sulit dihilangkan, rebus segelas air dengan kekuatan microwave penuh selama 2 hingga 3 menit.
- Untuk menghilangkan bau, campurkan 2 sdt perasan lemon ke dalam segelas air dan rebus dengan kekuatan microwave penuh selama 5 menit.

PEMECAHAN MASALAH



Lihat bab keselamatan.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Penyelesaian
Perabot tidak dapat dioperasikan.	Perabot mati.	Hidupkan perabot.
	Perabot tidak ditancapkan ke sumber listrik.	Tancapkan ke stopkontak listrik.
	Sekring putus.	Periksa sekring. Jika sekring putus lebih dari satu kali, hubungi teknisi yang kompeten.
	Pintu tidak ditutup dengan benar.	Pastikan tidak ada yang menghalangi pintu kaca.
Lampu tidak menyala.	Lampu rusak.	Lampu harus diganti. Hubungi Pusat Servis.
Muncul percikan api.	Piring logam atau yang mengandung logam dimasukkan.	Keluarkan piring dari dalam perabot.
	Ada tusuk sate dari logam atau aluminium foil yang menyentuh dinding bagian dalam.	Pastikan tusuk sate dan aluminium foil tidak menyentuh dinding bagian dalam.
Baki putar berderak atau bergesekan atau tidak berputar dengan bebas.	Ada penghalang atau kotoran di bawah baki kaca.	Bersihkan area di bawah baki kaca termasuk roda-roda. Periksa apakah pemasangan roda pemutar dan baki kaca sudah benar.
Perabot berhenti beroperasi tanpa alasan yang jelas.	Terjadi malafungsi.	Pastikan ventilasi perabot tidak terhalang. Jika situasi ini berulang dan pemasangan sudah benar, hubungi pusat servis.
Microwave menjalankan siklus memasak tapi hasilnya tidak panas.	Termostat reset otomatis internal diaktifkan. Microwave dilengkapi dengan termostat untuk melindungi komponen internal dari panas berlebih.	Setelah suhu termostat turun, perabot akan berfungsi secara normal. Tunggu 5 menit lalu coba lagi.
Banyak uap terakumulasi pada pintu oven microwave atau keluar dari lubang ventilasi.	Memasak makanan yang basah akan menghasilkan uap.	Hal ini wajar terjadi selama proses memasak.
Keluar asap selama memasak.	Akumulasi minyak pada elemen pemanggang.	Pastikan bagian dalam perabot dibersihkan secara rutin.



Menurut arahan Limbah Peralatan Listrik dan Elektronik (WEEE), WEEE harus dikumpulkan dan ditangani secara terpisah. Jika suatu saat nanti Anda perlu membuang produk ini, mohon JANGAN membuang produk ini bersama limbah rumah tangga lainnya. Harap serahkan produk ini ke lokasi pengumpulan WEEE jika tersedia.



Jika Anda tidak dapat menemukan solusi untuk masalah Anda, hubungi dealer atau pusat servis.
Informasi yang diperlukan untuk panggilan ke pusat servis tercantum pada pelat rating.
Silakan tulis data tersebut di sini:

Model (M)
Nomor produk (PNC)
Nomor seri (S.N.)

PENEMPATAN



AWAS!

Jangan menghalangi ventilasi udara karena dapat membuat suhu perabot menjadi terlalu panas.



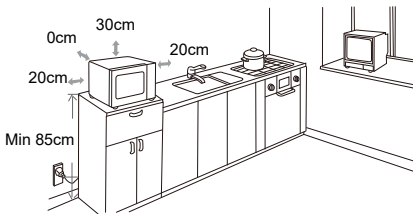
AWAS!

Jangan disambungkan ke adaptor atau kabel ekstensi. Karena dapat menyebabkan overload dan berisiko kebakaran.

- Letakkan perabot jauh dari uap, udara panas dan percikan air.
- Jika perabot disimpan/diangkut pada suhu di bawah nol, jangan langsung dihidupkan setelah instalasi selesai. Biarkan setidaknya dua jam hingga mencapai suhu kamar sebelum dihidupkan.

Instalasi

- Buka semua kemasan dan label promosi dari oven microwave.
- Periksa oven apakah ada kerusakan seperti penyok atau pintu rusak. Jangan digunakan jika oven rusak. Hubungi pusat servis.
- Kelupas film pelindung pada permukaan kabinet oven. Jangan mengelupas penutup mika berwarna coklat muda yang menempel di sisi kanan rongga oven sebagai pelindung magnetron.
- Jangan meletakkan kemasan sembarangan agar tidak dimainkan anak kecil karena berisiko berbahaya.
- Pilih permukaan datar dan rata dengan ruang terbuka yang cukup untuk ventilasi yang cukup kuat untuk menahan berat oven. Jarak minimal 30 cm di atas oven.



- 1) Tinggi instalasi minimum 85 cm.
- 2) Permukaan belakang perabot sebaiknya menghadap dinding. Jarak minimal 30 cm di atas oven. Jarak minimal 20 cm diperlukan di sisi kanan dan kiri oven.
- 3) Jangan melepas kaki di bagian bawah oven.
- 4) Menutup lubang ventilasi dapat merusak oven.
- 5) Letakkan oven sejauh mungkin dari radio dan TV. Pengoperasian oven microwave dapat menyebabkan gangguan pada penerimaan sinyal radio atau TV.

Menutup lubang ventilasi dapat merusak oven. Jika ventilasi udara terhalang selama pengoperasian, oven dapat menjadi terlalu panas, dan dapat menyebabkan malafungsi. Udara panas keluar dari ventilasi, jadi pastikan tidak terhalang atau tertutup tirai di antara oven dan dinding belakang.

- Oven harus ditempatkan pada posisi yang stabil untuk menghindari kemungkinan timbulnya getaran atau kebisingan.
- Jangan melepas kaki di bagian bawah oven.
- Oven ini hanya boleh diletakkan sebagai unit tunggal; tidak untuk ditanam atau dimasukkan ke dalam lemari.
- Jangan sampai oven terpapar panas dan air karena dapat menurunkan efisiensi dan menyebabkan malafungsi.
- Letakkan oven sejauh mungkin dari radio dan TV. Pengoperasian oven microwave dapat menyebabkan gangguan pada penerimaan sinyal radio atau TV.
- Gangguan sinyal dapat dikurangi atau dihilangkan dengan langkah-langkah berikut:
 - Bersihkan pintu dan permukaan perapat pada oven microwave.
 - Ubah posisi antena penerima sinyal radio dan/atau televisi.
 - Pindahkan oven microwave menjauh dari antena.
 - Tancapkan oven microwave ke stopkontak yang berbeda sehingga berjauhan dari antena.
- Pastikan voltase dan frekuensi stopkontak untuk oven microwave sama dengan yang tercantum pada pelat rating. Jika oven microwave terhubung ke stopkontak melalui kabel ekstensi, pastikan kabelnya diardekan.



PERINGATAN!

Jangan menempatkan oven di atas kompor tanam atau perabot penghasil panas lainnya. Jika diabaikan, oven bisa rusak dan membatalkan garansi.

Permukaan yang dapat diakses bisa jadi sangat panas selama pengoperasian.



INSTALASI LISTRIK



PERINGATAN!

Instalasi listrik harus ditangani oleh teknisi yang kompeten.



Produsen tidak bertanggung jawab jika Anda tidak mengikuti langkah pencegahan pada bab "Petunjuk Keselamatan".

Perabot ini dilengkapi dengan kabel listrik dan steker.



PERINGATAN!

Oven microwave dilengkapi dengan steker dan hanya boleh disambungkan ke stopkontak yang dipasang dengan benar dan diardekan. Sesuai peraturan, stopkontak dan kabel hanya boleh dipasang oleh teknisi listrik yang kompeten. Jika steker tidak mudah diakses setelah instalasi, sediakan sakelar daya di samping perabot dengan jarak kontak minimal 3 mm.

Pusat layanan pelanggan

Thailand Telp. Layanan Pelanggan: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Telp. kantor: (+66 2) 7259100 Faks kantor: (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com	Malaysia Telp. Pusat Layanan Pelanggan: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Alamat Kantor: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Telp. kantor: (+60 3) 7843 599 9 Faks kantor: (+60 3) 7955 5511 Alamat Pusat Layanan Pelanggan: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Faks Pusat Layanan Pelanggan: (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com
Indonesia Layanan langsung konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email: customercare@electrolux.co.id SMS & WA : 0812.8088.8863	Filipina Telp. Pusat Layanan Pelanggan Bebas Pulsa: 1-800-10-845-CARE(2273) Hotline Layanan Pelanggan: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com
Vietnam Telp. Pusat Layanan Pelanggan Bebas Pulsa: 1800-58-88-99 Tel: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 10th, Sofic Tower 10 Mai Chi Tho Street – Thu Thiem Ward – District 2 Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Telp. kantor: (+84 28) 3910 5465 Faks kantor: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com	Singapura Telp. Pusat Layanan Pelanggan: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713. Faks kantor: (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Korea Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. Youngpoong Building, 22F, 41, Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu, Seoul 03188, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Halaman Beranda Layanan Pelanggan: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com	Taiwan Telp. Pusat Layanan Pelanggan Bebas Pulsa: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Taiwan (R.O.C.) Email: service.tw@electrolux.com



Indonesia

PT Electrolux Indonesia
Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,Gambir,
Jakarta Pusat 10160, Indonesia
Hotline Service: 0804 111 9999
SMS: 0812 8088 8863
WA: 0811 8339 777
Email: customercare@electrolux.co.id Website:
www.electrolux.co.id
Diimpor oleh PT Electrolux Indonesia.

