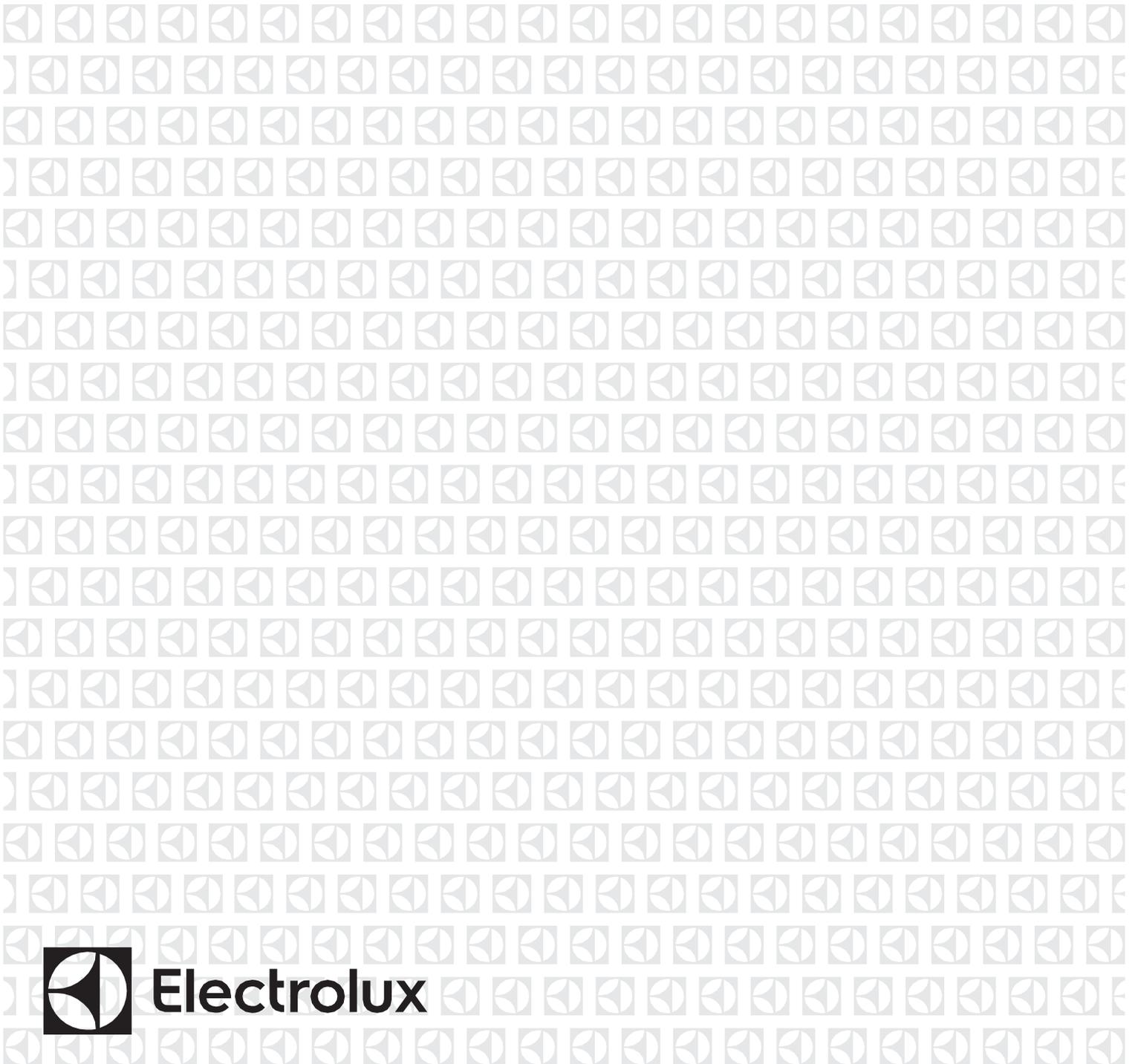
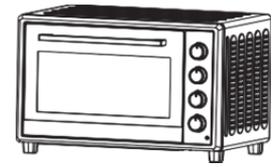


EOT5622XFG
EOT7024XFG



Electrolux

KAMI MEMIKIRKAN ANDA

Terima kasih telah membeli peralatan rumah tangga Electrolux. Anda telah memilih suatu produk yang disertai dengan puluhan tahun pengalaman profesional dan inovasi. Cerdas dan bergaya, produk ini dirancang dengan mempertimbangkan Anda. Jadi bila Anda menggunakannya, Anda akan merasa nyaman dengan mengetahui bahwa Anda akan mendapatkan hasil yang luar biasa setiap saat.

Selamat datang di Electrolux.

SEBELUM MENGGUNAKAN OVEN

Periksalah apakah ada kerusakan atau cacat. Bila ditemukan kerusakan atau cacat pada alat ini, Anda harus melaporkannya dalam waktu 7 hari bila Anda ingin mengajukan klaim untuk kerusakan /cacat tersebut berdasarkan garansi pabrik. Hal ini tidak mengurangi hak-hak Anda berdasarkan undang-undang.

Sebelum menggunakan oven, kami menganjurkan agar Anda membaca keseluruhan petunjuk bagi pengguna yang menyediakan penjelasan mengenai oven dan fungsi-fungsinya. Adalah penting bahwa produk ini harus dipasang dengan benar dan Anda membaca petunjuk keselamatan dengan saksama untuk menghindari kesalahan pemakaian dan risiko bahaya.

Untuk rujukan lebih lanjut, harap simpan buku ini di tempat yang aman.

SYARAT-SYARAT PENGGUNAAN

Oven ini ditujukan hanya untuk penggunaan di rumah tangga dan tempat-tempat serupa seperti:

- Daerah dapur staf di toko-toko, kantor, atau lingkungan kerja lainnya.
- Rumah pertanian.
- Oleh para klien di hotel, motel, serta lingkungan residensial serupa lainnya.
- Lingkungan tempat istirahat dan makan.

SEBELUM MENGHUBUNGI LAYANAN KONSUMEN

Pastikan anda telah membaca manual petunjuk hingga tuntas sebelum menelepon untuk servis. Bila tidak, Anda bisa dikenakan biaya servis penuh.

CATATLAH MODEL DAN NOMOR SERI DI SINI:

Model: _____

Nomor Seri: _____

PETUNJUK PENTING YANG DAPAT BERPENGARUH PADA GARANSI PABRIK

Kepatuhan terhadap petunjuk penggunaan dalam manual ini sangat penting untuk kesehatan dan keselamatan. Tidak terpenuhinya persyaratan dalam manual ini dengan ketat dapat menyebabkan cedera diri, kerusakan barang, dan berpengaruh pada kesempatan anda untuk mengajukan klaim garansi pabrik dari Electrolux yang disertakan pada produk. Produk hanya boleh digunakan, dipasang, dan dioperasikan sesuai manual ini. Kesempatan Anda untuk mengajukan klaim garansi pabrik dari Electrolux bisa hilang bila masalah produk Anda disebabkan oleh tidak dipatuhinya petunjuk dalam manual ini.

DAFTAR ISI

1. Peringatan umum	3
2. Petunjuk keselamatan	4
3. Deskripsi produk	6
4. Aksesori.....	6
5. Cara menggunakan.....	7
6. Penggunaan aksesori	8
7. Panduan memasak	9
8. Pembersihan dan perawatan	10
9. Spesifikasi	10
10. Pusat layanan konsumen.....	11

SIMBOL

 **PERINGATAN!**

Simbol ini menandakan informasi mengenai keselamatan diri Anda.

 **PERHATIAN!**

Simbol ini menandakan informasi mengenai cara menghindari kerusakan pada alat.

 **PENTING!**

Simbol ini menandakan saran dan informasi mengenai penggunaan alat.

1. PERINGATAN UMUM

Petunjuk keselamatan yang penting, bacalah dengan saksama dan simpanlah untuk rujukan di masa mendatang. Berikanlah buku petunjuk ini kepada pemilik baru alat ini.

CATATAN! Anda harus membaca peringatan ini dengan saksama sebelum memasang atau menggunakan alat ini. Bila perlu bantuan, hubungi Pusat Layanan Pelanggan setempat.

Electrolux tidak bertanggung jawab bila petunjuk ini atau petunjuk keselamatan lainnya dalam buku ini tidak diikuti.

Keselamatan anak-anak dan orang-orang yang rentan terhadap bahaya

PERINGATAN!

Risiko tercekik, cedera, atau cacat permanen.

- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali kepada mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan oven ini.
- Jauhkan semua kemasan dari anak-anak.
- PERINGATAN:** Komponen-komponen yang bisa tersentuh manusia dapat menjadi panas selama penggunaan. Anak-anak kecil harus dijauhkan dari oven.

PERHATIAN!

Petunjuk keselamatan yang penting, bacalah dengan saksama dan simpanlah untuk rujukan di masa mendatang.

Keselamatan umum

- Bagian dalam oven menjadi panas saat oven bekerja. Jangan menyentuh elemen-elemen pemanas yang terdapat pada oven.
- Selalu kenakan sarung tangan oven untuk melepaskan atau memasang aksesori atau peralatan memasak oven.
- Sebelum melaksanakan perawatan, putus aliran listrik ke oven.
- Bila pintu atau sil pintu rusak, oven tidak boleh digunakan sebelum diperbaiki oleh orang yang berkompeten.
- Oven ini tidak ditujukan untuk digunakan dengan memakai pengatur waktu eksternal atau sistem *remote control* terpisah.
- Jangan memanaskan cairan atau makanan lainnya dalam wadah tertutup. Hal tersebut dapat menyebabkan ledakan.
- Gunakan hanya peralatan memasak yang sesuai untuk penggunaan dalam oven elektrik.

- Penggunaan aksesori yang tidak dianjurkan oleh pabrik alat dapat menyebabkan bahaya atau cedera.
- Bila terjadi asap, matikan oven atau cabut steker oven dari stopkontak dan biarkan pintu oven tetap tertutup untuk memadamkan nyala api.
- Oven harus dibersihkan secara berkala dan endapan makanan manapun harus disingkirkan.
- Kegagalan untuk menjaga oven tetap bersih dapat menyebabkan penurunan kualitas permukaan yang dapat memberi pengaruh buruk pada usia oven dan dapat menyebabkan situasi berbahaya.
- Temperatur permukaan yang bisa tersentuh manusia dapat menjadi tinggi saat oven bekerja.
- Jangan menggunakan zat pembersih abrasif atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menyebabkan kaca pecah. Hubungilah Pusat Servis Electrolux bila diperlukan.
- Bila kabel listrik rusak, kabel hanya boleh diganti oleh Electrolux, agen servisnya, atau orang yang berkualifikasi serupa untuk menghindari bahaya.

PERHATIAN!

Untuk menghindari risiko karena *reset* yang tidak diharapkan yang disebabkan matinya alat karena perlindungan termal, saluran listrik ke alat ini tidak boleh menggunakan perangkat saklar eksternal, seperti *timer*, atau dihubungkan dengan sirkuit yang dinyalakan atau dimatikan oleh perangkat pada jaringan listrik.

PERINGATAN!

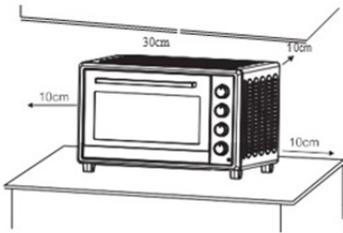
Pastikan oven ini telah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.

2. PETUNJUK KESELAMATAN

2.1 Instalasi

PERHATIAN!

- Bila posisi oven terlalu dekat dengan dinding, dinding bisa hangus atau menjadi hitam. Pastikan tidak ada tirai yang bersentuhan dengan badan oven.
- Jangan meletakkan benda apapun antara bagian bawah oven dan permukaan meja dapur tempat oven dipasang; benda tersebut bisa terbakar.
- Saat mengoperasikan oven, sediakan jarak sekurang-kurangnya 10 cm pada semua sisi oven untuk mendapatkan sirkulasi udara yang cukup. Dianjurkan untuk menyediakan jarak sekurang-kurangnya 30 cm antara bagian atas oven dan bagian bawah kabinet.



- Permukaan belakang oven harus dihadapkan ke dinding.
- Jangan menutup bagian manapun oven dengan lembaran logam. Hal ini dapat menyebabkan panas berlebihan pada oven.
- Jangan meletakkan benda apapun di atas oven saat oven digunakan. Panas yang terjadi bisa menyebabkan deformasi, retakan, dan lain-lain.
- Jangan meletakkan bahan yang mudah terbakar di atas oven saat oven bekerja karena bisa menyebabkan kebakaran.
- Jangan menyandarkan peralatan memasak atau wadah makanan pada pintu oven, karena bisa menyebabkan oven terjatuh.



- Temperatur pintu atau permukaan luar dapat menjadi lebih tinggi saat oven bekerja. Temperatur permukaan yang bisa tersentuh manusia dapat menjadi tinggi saat oven bekerja.
- Komponen-komponen logam dan jendela kaca pintu oven akan menjadi panas saat oven bekerja; hati-hatilah agar tidak menyentuhnya saat membuka dan menutup pintu oven.

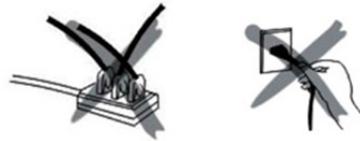


2.2 Sambungan kelistrikan

PERHATIAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Catu daya listrik untuk oven harus menggunakan stopkontak yang terpasang baik dan memiliki kapasitas yang cukup. Dorong steker sepenuhnya ke dalam stopkontak. Bila tidak, steker akan menjadi panas.
- Jangan menggunakan stopkontak dengan kapasitas yang hanya cukup untuk lampu. Jangan sekali-kali memasang banyak steker pada satu stopkontak.
- Saat mencabut steker dari stopkontak; selalu pegang pada steker tersebut. Jangan menarik kabel oven untuk mencabut steker; hal tersebut bisa menyebabkan kawat dalam kabel putus.



- Saat menggunakan oven, jangan meletakkan oven dekat tungku gas atau sumber temperatur tinggi lainnya atau mengarahkan kipas angin ke oven karena akan menyebabkan oven tidak bisa mengatur temperatur dengan baik.
- Jangan memegang kabel listrik oven atau memegang oven dengan tangan basah. Selalu cabut steker oven dari stopkontak setelah selesai menggunakan oven. Oven yang rusak harus dicabut stekernya dari stopkontak agar tidak menimbulkan risiko kebakaran.



- Saat memasak makanan yang bisa memercikkan minyak seperti ayam, dianjurkan menggunakan 2 lembaran aluminium di baki untuk mencegah percikan minyak.



2.3 Penggunaan



PERINGATAN!

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

- Jangan menggunakan oven di luar ruangan.
- Jangan menggunakan oven selain untuk tujuan yang wajar.
- Gunakan oven ini hanya di lingkungan rumah tangga.
- Jangan mengubah spesifikasi oven ini.
- Pastikan lubang-lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan tinggalkan oven bekerja tanpa dijaga.
- Jangan memberikan tekanan pada pintu oven.
- Jangan menggunakan oven sebagai permukaan kerja dan jangan menggunakan ruang oven untuk penyimpanan barang.
- Jangan menyalakan oven tanpa makanan.
- Wadah logam untuk makanan dan minuman tidak boleh digunakan untuk memasak dengan oven.
- Jangan meletakkan bahan-bahan berikut dalam oven: karton, plastik, keras, atau bahan serupa manapun.

2.4 Perawatan dan Pembersihan



PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran, atau kerusakan pada alat.

- Sebelum melaksanakan perawatan, matikan oven dan cabut stekernya dari stopkontak.
- Bersihkan oven secara berkala untuk mencegah memburuknya material permukaan.
- Hindarkan tumpahan makanan atau residu zat pembersih menumpuk pada permukaan bahan penyekat pintu.
- Sisa lemak atau makanan dalam oven bisa menyebabkan asap /kebakaran, terutama pada elemen pemanas.
- Bersihkanlah oven ini dengan lap lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen netral. Jangan menggunakan produk abrasif, sabut pembersih abrasif, zat pelarut atau benda logam.

2.5 Pembuangan barang bekas



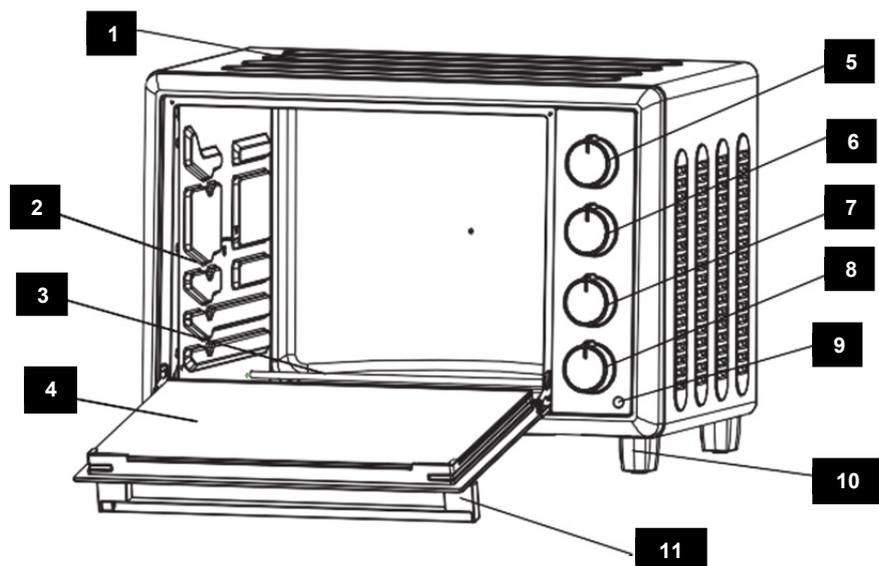
PERINGATAN!

Risiko cedera atau tercekik.

- Lepaskan steker oven dari stopkontak.
- Potong kabel listrik oven dan buang.

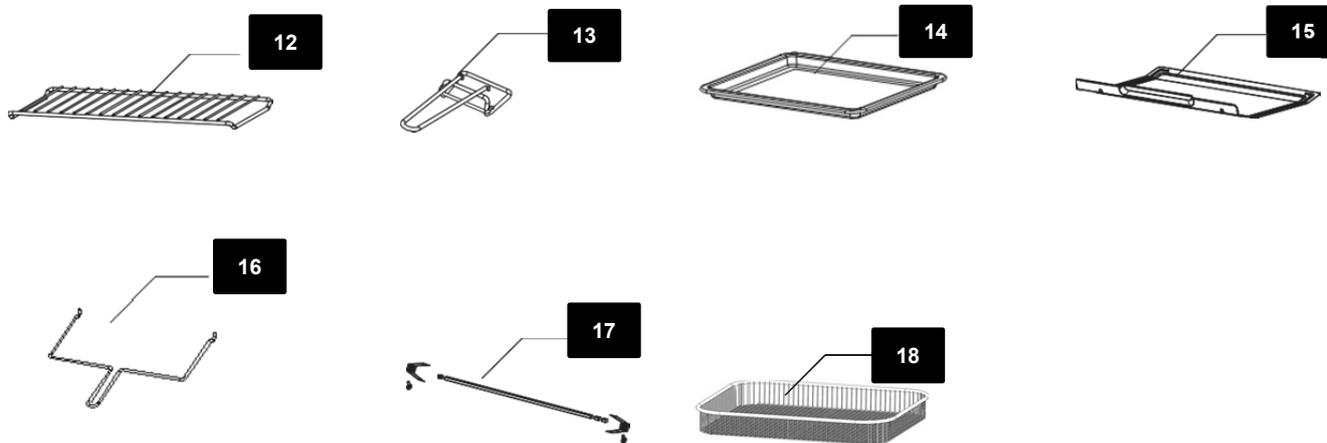
3. DESKRIPSI PRODUK

ID 6



- | | | | |
|---|------------------|----|--------------------|
| 1 | Badan oven | 6 | Kenop fungsi 1 |
| 2 | Ruang dalam oven | 7 | Kenop fungsi 2 |
| 3 | Elemen pemanas | 8 | Kenop <i>timer</i> |
| 4 | Pintu kaca | 9 | Lampu indikator |
| 5 | Kenop temperatur | 10 | Kaki penyangga |
| | | 11 | Gagang pintu |

4. AKSESORI



- | | |
|----|--|
| 12 | Rak kawat |
| 13 | Gagang baki |
| 14 | Baki panggangan berlapis enamel (2 buah) |
| 15 | Baki remah |
| 16 | Gagang <i>rotisserie</i> |
| 17 | Garpu <i>rotisserie</i> |
| 18 | Keranjang <i>air fry</i> |

5. CARA MENGGUNAKAN

5.1 Sebelum menggunakan oven untuk pertama kali

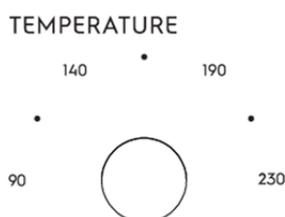
- Panaskan oven dalam keadaan kosong.
- Bersihkan aksesoris oven.
- Pasang baki dan rak kawat.
- Pilih kenop fungsi , setel kenop temperatur ke 230°C dan panaskan oven dalam keadaan kosong selama 10 menit.

Catatan: Mula-mula mungkin muncul asap dan bau hangus, namun hal ini bukanlah suatu kerusakan.

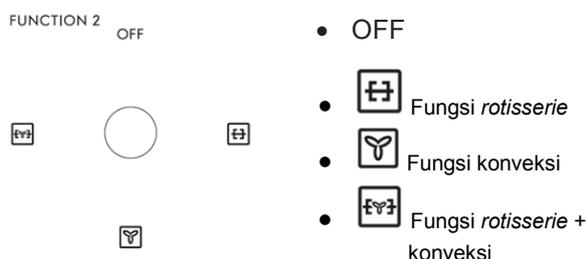
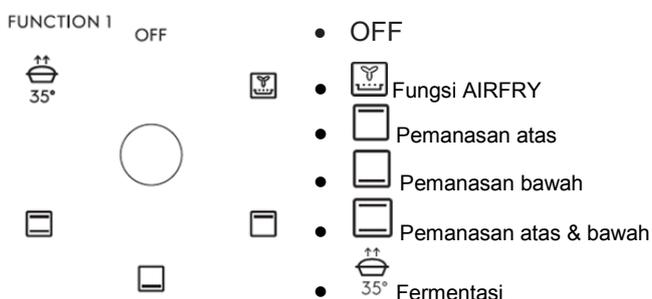
5.2 Pilih temperatur

- Pilih temperatur yang cocok sesuai makanan atau preferensi pribadi dengan memutar kenop searah jarum jam.

Catatan: Bisa terdapat perbedaan antara temperatur yang dipilih dengan temperatur aktual.



5.3 Pilihan untuk Kenop FUNCTION (FUNGSI)



- Pilih "FUNCTION" dengan memutar kenop searah jarum jam untuk mendapatkan fungsi pemanasan yang sesuai.
- Menyala atau tidaknya elemen pemanas bisa dilihat dengan memperhatikan lampu indikator.

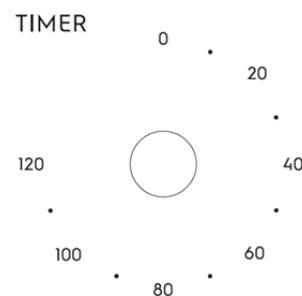
- Fungsi AIRFRY: merupakan mode kerja konveksi kecepatan tinggi, fungsi ini akan membuat memasak lebih efisien dan lebih cepat, menghasilkan makanan dengan kandungan minyak rendah dan lebih sehat.
- Anda bisa memilih "Function 1" dan "Function 2" pada saat yang sama sesuai proses memasak Anda. Bila fungsi AIRFRY  digunakan bersama fungsi konveksi reguler  dan fungsi penuh , oven akan bekerja dalam mode konveksi AIRFRY kecepatan tinggi, bukan fungsi konveksi reguler. Harap perhatikan hal ini.

Catatan: Temperatur *airfry* tidak dapat diubah, di mana temperaturnya tetap 200°C. Harap perhatikan bahwa temperaturnya tidak dapat diubah dengan memutar kenop pengatur temperatur.

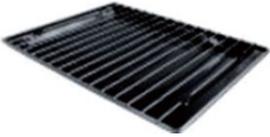
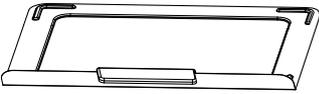
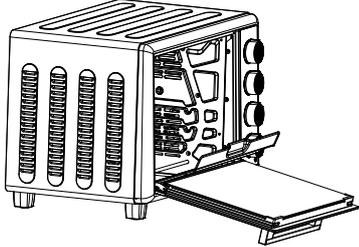
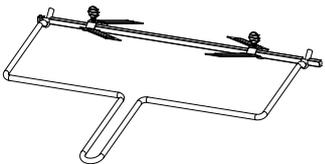
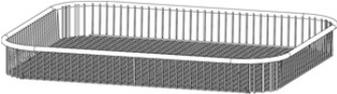
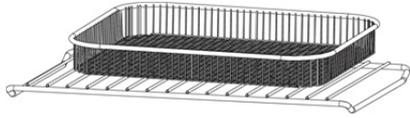
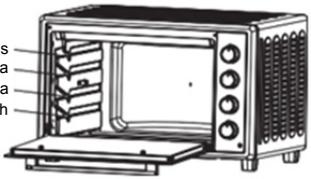
5.4 Pilih waktu

- Arahkan panah pada kenop *timer* ke angka yang menunjukkan waktu memasak (menit) sesuai makanan yang akan dimasak atau preferensi pribadi.
- Atur *timer* dengan memutarnya searah jarum jam. Oven akan mati secara otomatis pada akhir waktu yang dipilih dan bel akan berbunyi. Bila waktu yang diperlukan kurang dari 5 menit, putar kenop melampaui 40 menit dan putar balik sesuai waktu yang diinginkan.
- Oven dapat dimatikan secara manual saat memasak dengan memutar kenop *timer* berlawanan jarum jam ke posisi "0".

Catatan: Bila bagian dalam oven kotor, waktu memasak bisa menjadi lebih lama dari biasanya. Lampu oven akan menyala hanya ketika waktu memasak diatur.



6. PEMAKAIAN AKSESORI

Aksesori	Penjelasan	Cara Menggunakan
 <p>Baki panggangan berlapis enamel</p>	<p>Gunakan baki makanan untuk memasak ayam, <i>hamburg steak</i>, <i>gratin</i>, <i>sponge cake</i>, atau hampir semua makanan yang dimasak dengan oven.</p>	 <p>Bila baki atau rak menjadi panas, gunakan gagang baki untuk mengeluarkan baki dari oven.</p>
 <p>Rak kawat</p>	<p>Gunakan rak kawat untuk membakar kentang, mengeringkan makanan, dan lain sebagainya.</p>	
 <p>Baki panggangan berlapis enamel dan rak kawat</p>	<p>Gunakan baki panggangan dan rak kawat bersama-sama untuk makanan di mana air atau minyaknya bisa menetes.</p>	
 <p>Baki remah</p>	<p>Gunakan baki remah untuk menampung remah roti dan kotoran saat memasak.</p>	
	<p>Gunakan gagang <i>rotisserie</i> untuk mengeluarkan batang <i>rotisserie</i>.</p>	
 <p>Keranjang <i>air fry</i></p>	<p>Saat menggunakan fungsi AIRFRY untuk memasak, letakkan keranjang AIRFRY pada rak kawat.</p>	
 <p>Penyangga baki</p>	<p>Baki atau rak kawat bisa diletakkan pada posisi rak tengah sesuai makanan yang akan dimasak.</p>	<p>Saat memasak <i>macaroni gratin</i> dan Anda menginginkan bagian atasnya paling matang, gunakan penyangga rak paling atas atau kedua. Untuk memanggang ayam, gunakan penyangga rak ketiga.</p>

7. RESEP MASAKAN

EOT5622XFG

Menu	Bobot / Jumlah	Temperatur setelan (°C)	Waktu (menit)	Posisi baki makanan	Pemilihan fungsi
<i>Hamburger</i>	6-8 potong	230°C	6-7	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Ikan	400-800 g	230°C	14-16	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Pancake</i>	6-8 potong	200°C	7-8	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Ayam	Ayam utuh (2-2,5 kg)	200°C	57-60	Posisi rotisserie	Pemanasan Atas + Bawah + Rotisseries + Konveksi
Daging beku	0,5-1 kg	200°C	21-23	Tengah	AIRFRY
<i>French fries</i>	300-800 g	200°C	18-20	Tengah	AIRFRY
Roti panggang	4-6 potong (10cm*10cm*1cm)	230°C	4-6	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Cake</i>	1 potong (11 inci)	150°C	45-50	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Sosis	14-16 potong	200°C	14-16	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Ham</i>	6-9 potong (ketebalan 1cm)	200°C	11-13	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Kentang manis	1-1,5kg	200°C	40-50	Tengah	AIRFRY
Sayap ayam	0,5-1kg	200°C	23-25	Tengah	AIRFRY
<i>Sandwich</i>	4-6 potong	200°C	5-7	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Steak</i>	2-4 potong (ketebalan 1-2 cm)	230°C	13-15	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Pizza	12 inci	200°C	18-20	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah

EOT7024XFG

Menu	Bobot / Jumlah	Temperatur setelan (°C)	Waktu (menit)	Posisi baki makanan	Pemilihan fungsi
<i>Hamburger</i>	6-8 potong	230°C	6-7	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Sosis	14-16 potong	200°C	14-16	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Ham</i>	6-9 potong (ketebalan 1cm)	200°C	11-13	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Ikan	400-800 g	230°C	14-16	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Pancake</i>	6-8 potong	200°C	7-8	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Ayam	Ayam utuh (2-2,5 kg)	200°C	57-60	Posisi rotisserie	Pemanasan Atas + Bawah + Rotisseries + Konveksi
Daging beku	0,5-1kg	200°C	21-23	Tengah	AIRFRY
Kentang manis	1-1,5kg	200°C	45-50	Tengah	AIRFRY
<i>French fries</i>	300-800 g	200°C	18-20	Tengah	AIRFRY
Roti panggang	4-6 potong (10cm*10cm*1cm)	230°C	4-6	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Steak</i>	2-4 potong (ketebalan 1-2 cm)	230°C	13-15	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Sayap ayam	300-800 g	200°C	23-25	Tengah	AIRFRY
<i>Sandwich</i>	4-6 potong	200°C	5-7	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
<i>Cake</i>	1 potong (11 inci)	150°C	45-50	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah
Pizza	12 inci	200°C	11-13	Tengah	Pemanasan Atas + Bawah

8. PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

PERINGATAN!

Catatan mengenai pembersihan:

- Setelah digunakan, putar semua kenop ke posisi "0/OFF". Selalu cabut steker oven dari stopkontak dan tunggulah hingga bagian dalam oven telah benar-benar dingin sebelum dibersihkan.
- Gunakan lap lembap untuk membersihkan bagian dalam dan bagian luar oven. Jangan menggunakan zat pembersih abrasif atau korosif.
- Jangan merendam oven, kabel listrik, atau steker dalam air atau cairan lainnya.
- Cucilah semua aksesoris dalam air yang diberi zat pembersih atau dalam mesin cuci piring.
- Tunggulah hingga semua bagian oven menjadi dingin sebelum memasang steker oven kembali ke stopkontak.
- Endapan makanan yang menumpuk di dasar oven bisa menyebabkan gangguan kinerja oven. Lepaskan baki remah makanan yang disediakan untuk memudahkan pembersihan.

Catatan mengenai penyimpanan:

- Ikuti petunjuk pembersihan di tas untuk perawatan yang baik sebelum oven disimpan.
- Rapiakan kabel listrik oven.
- Oven dan aksesorinya harus disimpan di tempat yang kering dan dingin.

Catatan:

- Rendamlah baki makanan dengan air hangat untuk memudahkan pembersihan.
- Untuk menyingkirkan bekas tumpahan makanan, laplah bagian dalam oven *toaster* dengan detergen lembut dan spons lembap atau sabut nilon.
- Makanan yang mengandung gula dan garam cenderung untuk menempel pada semua permukaan dan sangat sulit untuk dibersihkan. Saat memasak makanan jenis ini, bersihkan baki makanan dan rak kawat segera setiap kali selesai digunakan.

9. SPESIFIKASI

Spesifikasi / Model	EOT5622XFG	EOT7024XFG
Catu daya	220-240V~50-60 Hz	220-240V~50-60 Hz
Konsumsi listrik	2200 W	2400 W
Kapasitas	56,0L	70,0L
Setelan Temperatur	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Timer (pengatur waktu)	120 menit	120 menit
Berat bersih (perkiraan)	13,7kg	16,9kg
Panjang kabel listrik	0,95 m	0,95 m
Dimensi Unit (L x D x T) mm	575 X 455 X 366 mm	642 x 485 x 400 mm
Dimensi Karton (L x D x T) mm	650 X 536 X 438 mm	708 x 575 x 469 mm

Pusat layanan pelanggan

<p>Thailand Telepon Layanan Konsumen: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkok, Huai Khwang, Bangkok 10310 Telepon kantor : (+66 2) 7259100 Faks kantor: (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Telepon Layanan Konsumen: 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. Telepon Kantor: (+60 3) 7843 5999 Faks kantor: (+60 3) 7955 5511 Alamat Pusat Layanan Konsumen: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Faks Pusat Layanan Konsumen: (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>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</p>	<p>Filipina Telepon Bebas Biaya Layanan Konsumen: 1-800-10-845-CARE(2273) Saluran Khusus Layanan Konsumen: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Telepon kantor: +63 2 7374757 Website: www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Telepon Bebas Biaya Layanan Konsumen: 1800-58-88-99 Telepon: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai Street-Ben Thanh Ward-District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Telepon Kantor: (+84 28) 3910 5465 Faks Kantor: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapura Telepon Layanan Konsumen: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Faks kantor: (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Korea Pusat Layanan Konsumen: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. 9th Floor, Pine Avenue B, 100 Eulji-ro, Jung-gu, Seoul 04551, Korea Alamat situs Electrolux Korea: www.electrolux.co.kr Situs Layanan Konsumen: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com</p>	<p>Taiwan Telepon Bebas Biaya Layanan Konsumen: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 9F, No. 68, Sec. 2, Xianmin Blvd, Banqiao Dist., New Taipei City 22065, Taiwan Faks Kantor: (+886) 2 89645269 Email: service.tw@electrolux.com</p>

RoHS

Compliant

Memenuhi ketentuan batas kandungan zat berbahaya & terbatas tertentu yang diperbolehkan. (RoHS compliant)

(Sesuai Edaran No. 30/2011/TT-BCT, Vietnam, tertanggal 10 Agustus 2011)

