



KODDP77H2

EN User Manual | **Oven**

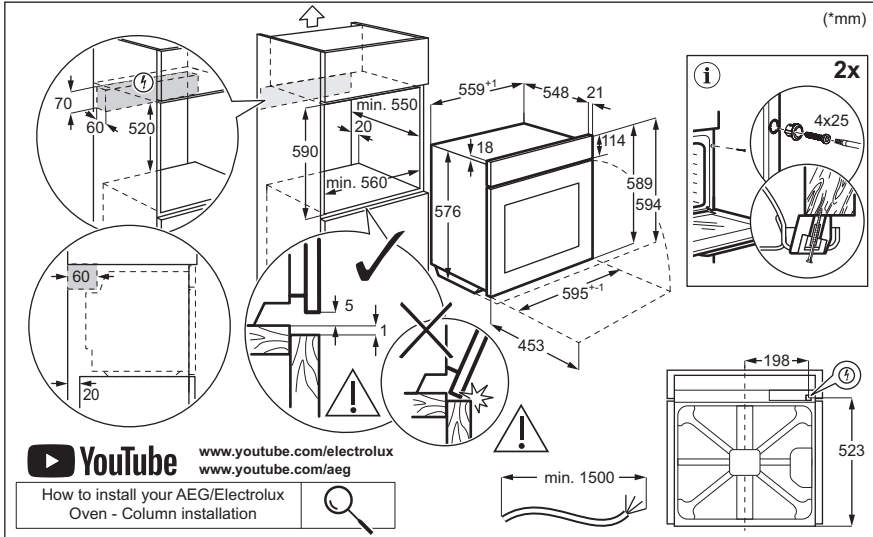
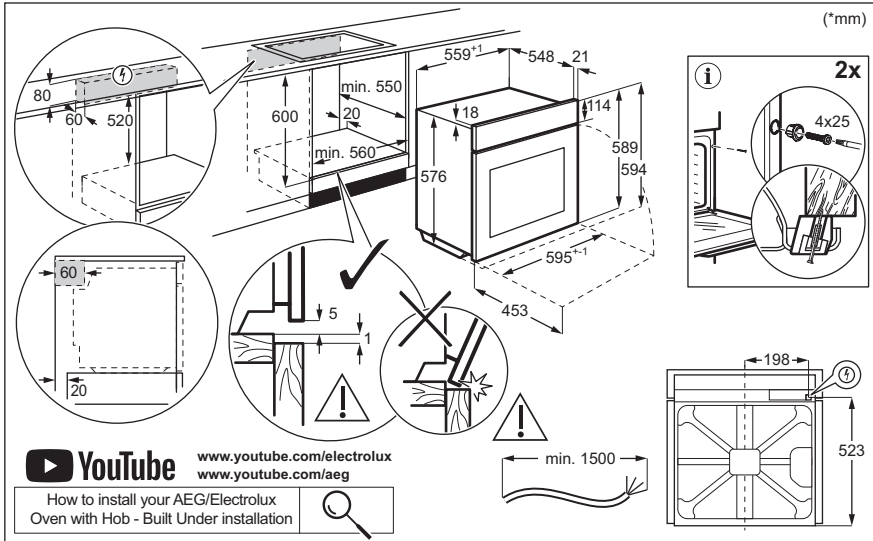
3

ID Buku petunjuk | **Oven**

24



INSTALLATION / PEMASANGAN



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	15
9. USING THE ACCESSORIES.....	16
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	22
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- 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.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect

the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

 **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 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.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.

- provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

WARNING!

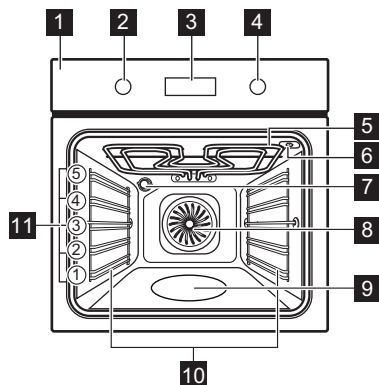
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Socket for the food sensor
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Cavity embossment
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

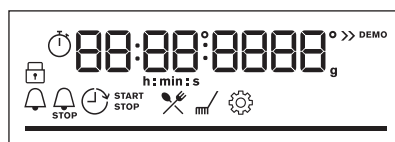
4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press to set the food core temperature with: Food Sensor

OK Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators

Display with key functions:



The appliance is locked.

Submenu: Assisted Cooking.

Submenu: Cleaning.

Submenu: Settings



Fast Heat Up is activated.



Steam cooking is activated.



Food Sensor is activated.



Minute minder is activated.



Cooking time is activated.



Time Delayed Start is activated.



Uptimer is activated.



Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time




After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



SteamBake

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.



Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Bottom Heat

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.4 Setting: SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water.
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.



WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .


The display shows .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.


6.6 Setting: Assisted Cooking




Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .












2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.




































Submenu: Assisted Cooking





























Legend	
	Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to Using the accessories.

Legend	
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.



The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Roast beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray
P2 Roast beef, medium		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3 Roast beef, well done		
P4 Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on wire shelf
P5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf
P6 Roast beef, rare (slow cooking)		
P7 Roast beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray
P8 Roast beef, well done (slow cooking)		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P9 Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10 Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray
P11 Fillet of beef, done (slow cooking)		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P12 Veal roast (e.g. shoulder)		0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces
		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Add 200 ml liquid to the roasting dish.
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2;  200 ml; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2;  2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; baking tray
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
P32	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

6.7 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.

- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm

Setting	Value
06 Uptimer	On / Off
07 Light	On / Off
08 Fast Heat Up	On / Off
09 Cleaning Reminder	On / Off
10 Demo mode	Activation code: 2468
11 Software version	Check
12 Reset all settings	Yes / No


7. ADDITIONAL FUNCTIONS


7.1 Lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.



 **OK** - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.





The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Time Delayed Start.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.



8.2 Setting: Minute minder

1. Press .



The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.



8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and **START**.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.



The display shows: --:--  **STOP**.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.
The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press **OK**.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press **OK**.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

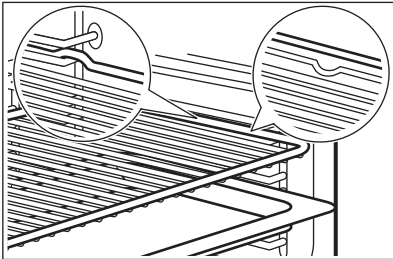
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.


If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.

-  - the food core temperature.
- Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

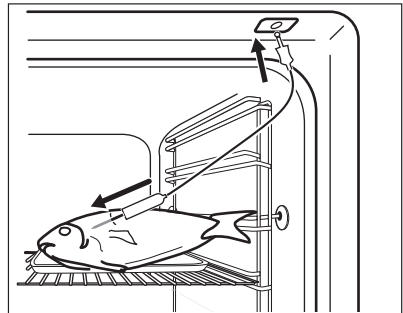
⚠ WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:

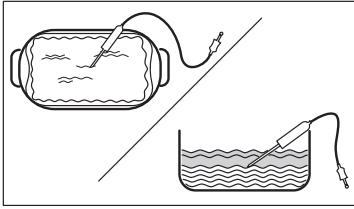
Meat, poultry and fish

Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. Turn the control knob to set the temperature.
6. Press OK.
7. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
8. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories





Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Moist Fan Baking






For the best results follow suggestions listed in the table below.







Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15

		°C		
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50

					
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



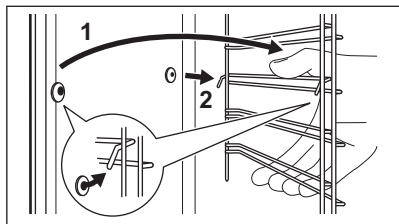
For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



- Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.4 Pyrolytic Cleaning

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

⚠ CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

- Make sure that the appliance is cold.
- Remove all accessories.
- Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
- Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
- Turn the control knob to select and press **OK**.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

- Turn the control knob to select the cleaning programme and press **OK**.
- Press **OK** to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .

- After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
- Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

11.5 Cleaning Reminder

When flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Changing: Settings.

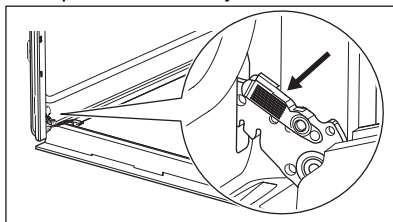
11.6 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

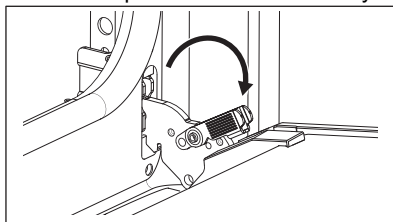
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

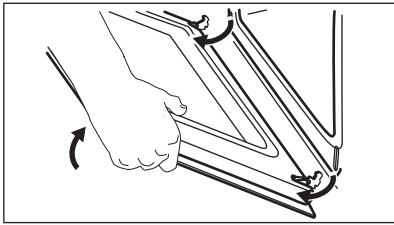
- Open the door fully and hold both hinges.



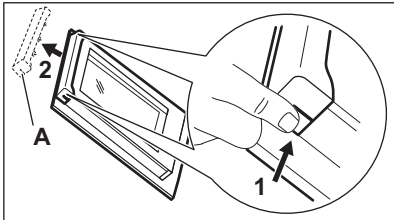
- Lift and pull the latches until they click.



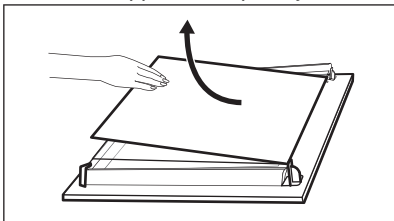
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.

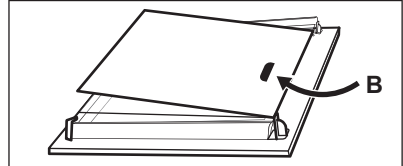


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you

put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.



The printing zone **B** (if present) must face the oven interior.



11.7 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
Err C2	You removed the Food Sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking.

Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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

www.electrolux.com/support

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	24
2. PETUNJUK KESELAMATAN.....	26
3. DESKRIPSI PRODUK.....	29
4. PANEL KONTROL.....	30
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA.....	30
6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	31
7. FUNGSI TAMBAHAN.....	36
8. FUNGSI JAM.....	37
9. MENGGUNAKAN AKSESORI.....	38
10. PETUNJUK DAN KIAT.....	39
11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN.....	41
12. PENYELESAIAN MASALAH.....	44
13. EFISIENSI ENERGI.....	45
14. MASALAH LINGKUNGAN.....	45

1. INFORMASI KESELAMATAN

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

1.1 Keselamatan balita dan orang yang rentan

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

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

- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan perangkat ini.
- Jauhkan semua kemasan dari anak-anak dan buang dengan benar.
- **PERINGATAN:** Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari perangkat ketika sedang digunakan dan didinginkan setelah digunakan.
- Jika alat ini dilengkapi perangkat keselamatan untuk anak, fungsi tersebut harus diaktifkan.
- Jangan biarkan anak-anak mencuci dan melakukan perawatan terhadap alat tanpa pengawasan.

1.2 Keselamatan Umum

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan memasak.
- Perangkat ini dirancang untuk penggunaan rumah tangga tunggal di lingkungan dalam ruangan.
- Peralatan ini dapat digunakan di dalam, kantor, kamar tamu hotel, kamar tamu penginapan, wisma peternakan, dan akomodasi serupa lainnya, dengan penggunaannya tidak melebihi (rata-rata) tingkat penggunaan domestik.
- Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini dan mengganti kabelnya.
- Jangan menggunakan peralatan sebelum memasangnya pada struktur bawaan.
- Putuskan sambungan listrik peralatan sebelum melakukan langkah pemeliharaan apa pun.
- Jika kabel catu daya rusak, penggantian hanya boleh dilakukan oleh pabrik, Pusat Servis Resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya tersengat listrik.
- **PERINGATAN:** Pastikan alat telah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.

- **PERINGATAN:** Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Perhatian harus diberikan untuk menghindari menyentuh unsur pemanas atau permukaan rongga alat.
- Selalu gunakan sarung tangan oven untuk melepas atau memasukkan aksesori atau peralatan oven.
- Hanya gunakan sensor makanan (sensor suhu inti) yang direkomendasikan untuk peralatan ini.
- Untuk melepaskan penyangga rak, tarik depan penyangga rak lalu tarik ujung belakang dari sisi samping. Pasang penyangga rak dalam urutan yang berlawanan.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan alat.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam yang tajam untuk membersihkan tutup kaca berengsel pada kompor tanam karena dapat menggores permukaan dan mengakibatkan kaca pecah.
- Sebelum pembersihan pirolitik, lepaskan semua aksesori dan endapan/tumpahan yang berlebihan dari rongga peralatan.

2. PETUNJUK KESELAMATAN

2.1 Pemasangan

PERINGATAN!

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

- Buka seluruh kemasan.
- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang tersedia di situs web kami.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pasang peralatan di tempat yang aman dan sesuai yang memenuhi persyaratan pemasangan.

- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.
- Sebelum memasang alat, periksa apakah pintu alat dapat dibuka tanpa hambatan.
- Peralatan dilengkapi dengan sistem pendinginan elektrik. Peralatan harus dioperasikan dengan suplai daya elektrik.

2.2 Sambungan listrik

PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Perangkat ini harus dibumikan.
- Pastikan parameter pada rating plate sesuai dengan nilai kelistrikan suplai daya utama.
- Selalu gunakan soket tahan kejutan listrik yang dipasang dengan benar.

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

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

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

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

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

2.3 Penggunaan

PERINGATAN!

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

- Jangan mengubah spesifikasi perangkat ini.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan mengoperasikan peralatan tanpa pengawasan.
- Matikan peralatan setelah selesai digunakan.
- Berhati-hatilah ketika membuka pintu peralatan saat sedang dioperasikan. Udara panas dapat dilepaskan.
- Jangan mengoperasikan peralatan dengan tangan yang basah atau saat peralatan terkena air.
- Jangan menekan pintu yang terbuka.
- Jangan gunakan peralatan sebagai alas untuk kerja atau sebagai alas penyimpanan.
- Bukalah pintu peralatan secara hati-hati. Penggunaan bahan dengan alkohol dapat menyebabkan tercampurnya alkohol dan udara.
- Hindarkan peralatan dari percikan api atau nyala api ketika pintu dibuka.
- Selalu gunakan gelas dan stoples yang disetujui untuk tujuan pengawetan.
- Jangan meletakkan produk atau benda yang basah dan mudah terbakar di dalam, di dekat, atau di atas peralatan.

PERINGATAN!

Berisiko kerusakan pada alat.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada lapisan cat:

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

2.4 Perawatan dan pembersihan

PERINGATAN!

Berisiko cedera, kebakaran, atau kerusakan pada alat.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan peralatan dan cabut steker listrik dari stopkontak.
- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca berisiko bisa pecah.
- Segera ganti panel kaca pintu jika sudah rusak. Hubungi Pusat Layanan Resmi.
- Berhati-hatilah saat Anda melepas pintu dari alat, karena pintu memiliki bobot yang berat.

- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah kerusakan material permukaan.
- Bersihkan peralatan dengan kain lembut yang lembap. Hanya gunakan detergen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam apa pun.
- Jika menggunakan semprotan oven, ikuti petunjuk keselamatan pada kemasan.

2.5 Pembersihan pirolitik

PERINGATAN!

Risiko Cedera / Kebakaran / Emisi Kimia (Uap) di Mode Pirolitik.

- Sebelum melakukan pembersihan pirolitik dan pemanasan awal, hilangkan dari rongga oven:
 - sisa makanan berlebihan, tumpahan / endapan minyak atau lemak.
 - setiap objek yang dapat dilepas (termasuk rak, rel samping, dll., yang disediakan bersama dengan peralatan), terutama setiap panci, wajan, nampan, peralatan anti-lengket, dll.
- Baca dengan saksama semua instruksi untuk pembersihan pirolitik.
- Jauhkan alat dari anak-anak saat melakukan pembersihan pirolitik. Alat menjadi sangat panas dan udara panas dilepaskan dari ventilasi pendingin depan.
- Pembersihan pirolitik adalah pengoperasian suhu tinggi yang dapat menghasilkan asap/uap dari sisa proses pemasakan dan material penyusun mesin, dan karenanya konsumen sangat disarankan untuk:
 - sediakan ventilasi yang memadai selama dan setelah setiap pembersihan pirolitik.
 - sediakan ventilasi yang baik selama dan setelah pemanasan awal.
- Jangan menumpahkan atau mengoleskan air di pintu oven selama dan setelah pembersihan pirolitik untuk menghindari kerusakan panel kaca.
- Uap dilepaskan dari semua oven pirolitik / sisa masakan sebagaimana yang dijelaskan tidak membahayakan manusia,

termasuk anak-anak, atau orang dengan kondisi medis.

- Jauhkan hewan peliharaan dari peralatan selama dan setelah pembersihan pirolitik dan pemanasan awal. Hewan peliharaan kecil (terutama burung dan reptil) dapat sangat sensitif terhadap perubahan suhu dan mengeluarkan asap.
- Permukaan anti lengket pada panci, wajan, baki, perkakas, dll., dapat rusak oleh suhu tinggi operasi pembersihan pirolitik dari semua oven pirolitik dan juga dapat menjadi sumber asap berbahaya tingkat rendah.

2.6 Lampu internal

⚠ PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.

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

status operasional alat. Mereka tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak cocok untuk lampu rumah.

- Produk ini mengandung sumber ringan efisiensi energi kelas G.
- Hanya gunakan lampu dengan spesifikasi yang sama.

2.7 Layanan

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

2.8 Pembuangan

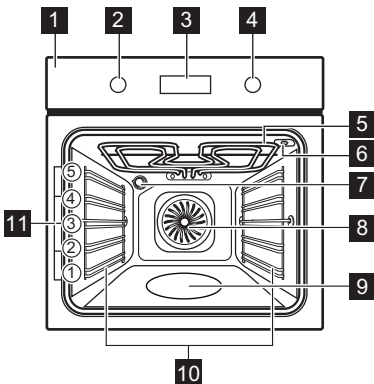
⚠ PERINGATAN!

Risiko cedera atau mati lemas.

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

3. DESKRIPSI PRODUK

3.1 Gambaran umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Kenop untuk fungsi pemanas
- 3 Layar
- 4 Kenop kontrol
- 5 Elemen pemanas
- 6 Soket untuk sensor makanan
- 7 Lampu
- 8 Kipas
- 9 Tonjolan rongga
- 10 Dukungan rak, dapat dilepas
- 11 Posisi rak

4. PANEL KONTROL





4.1 Untuk menyalakan dan mematikan alat

Untuk menyalakan alat:

1. Tekan kenop. Kenop keluar (hanya model tertentu).
2. Putar kenop untuk fungsi pemanasan untuk memilih satu fungsi .
3. Putar kenop kontrol untuk menyesuaikan pengaturan.

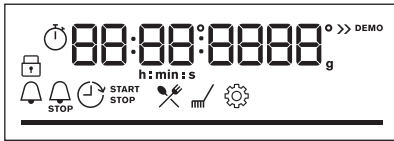
Untuk mematikan alat, putar kenop fungsi pemanas ke posisi mati **0**.









4.2 Tinjauan panel kontrol

	Tekan untuk mengatur fungsi pengatur waktu.
	Tekan dan tahan untuk mengatur fungsi: Pemanasan Cepat.
	Tekan untuk menyalakan dan mematikan lampu alat.
	Tekan untuk mengatur suhu inti makanan dengan: Sensor Makanan
OK	Tekan untuk mengonfirmasi pilihan Anda.

4.3 Indikator layar

Tampilkan dengan fungsi utama:



	Alat terkunci.
	Submenu: Bantuan Memasak.
	Submenu: Pembersihan.
	Submenu: Pengaturan
	Pemanasan cepat diaktifkan.
	Memasak menggunakan uap diaktifkan.
	Sensor Makanan diaktifkan.
	Pengingat menit diaktifkan.
	Waktu memasak diaktifkan.
	Waktu Tertunda Mulai diaktifkan.
	Uptimer (waktu operasional) diaktifkan.
	Bilah kemajuan - secara visual menunjukkan kapan peralatan mencapai suhu yang diatur atau ketika waktu memasak berakhir.

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

5.1 Mengatur waktu



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


1. Putar kenop kontrol untuk mengatur waktu.
2. Tekan **OK**.

5.2 Pemanasan awal dan pembersihan

Panaskan terlebih dahulu alat yang kosong sebelum digunakan untuk pertama kali dan

kontak dengan makanan. Alat dapat mengeluarkan bau tak sedap dan asap. Alirkan udara di ruangan selama pemanasan awal.

1. Lepas semua aksesoris dan penyangga rak yang dapat dilepas dari alat.
2. Atur fungsi . Atur suhu maksimal. Lihat Penggunaan sehari-hari. Biarkan alat beroperasi selama 1 j.
3. Atur fungsi . Atur suhu maksimal. Biarkan alat beroperasi selama 15 mnt.


4. Atur fungsi . Atur suhu maksimal. Biarkan alat beroperasi selama 15 mnt.
5. Matikan alat dan tunggu hingga dingin.
6. Bersihkan alat dan aksesoris hanya dengan kain serat mikro, air hangat, dan detergen ringan.
7. Kembalikan aksesoris dan penyangga rak yang dapat dilepas ke posisi awalnya.


6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI


PERINGATAN!


Silakan baca bab Keselamatan.


6.1 Fungsi pemanasan


 **Memasak dengan True Fan**
Untuk memanggang daging dan kue panggang. Atur suhu yang lebih rendah ketimbang Memasak secara Konvensional saat kipas mendistribusikan panas secara merata di bagian dalam oven.


 **Pemasakan Konvensional**
Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak.


 **SteamBake**
Untuk menambah kelembapan selama memasak. Untuk membuat warna yang tepat dan kulit yang renyah selama memasak. Untuk memberikan lebih banyak kadar air selama pemanasan ulang.


 **Makanan Beku**
Untuk membuat makanan ringan menjadi renyah, misalnya kentang goreng, kentang panggang, atau lumpia.


 **Fungsi Pizza**
Untuk memanggang pizza dan hidangan lain yang memerlukan lebih banyak panas dari bawah.

 **Panas Bawah**
Untuk membuat dasar pencokelatan dan renyah. Gunakan posisi rak terendah.

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

 **Pembakaran**
Untuk membakar bahan makanan tipis dan untuk membuat roti bakar.

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


Lampu dapat mati secara otomatis pada suhu di bawah 80°C selama beberapa fungsi oven dijalankan.

6.2 Catatan mengenai: Memanggang dengan Kipas Lembap

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


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

Saat Anda menggunakan fungsi ini, lampu akan mati secara otomatis setelah 30 dtk.


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

6.3 Pengaturan: Fungsi pemanasan

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

 Pemanasan cepat - tekan dan tahan untuk mempersingkat waktu pemanasan. Ini tersedia untuk beberapa fungsi pemanas. Kipas dapat menyala secara otomatis.

6.4 Pengaturan: SteamBake - Memasak menggunakan uap


1. Pastikan alat sudah dingin.
2. Isi tonjolan rongga dengan air keran maksimum 250 ml.
Jangan mengisi ulang tonjolan rongga selama memasak atau saat oven dalam kondisi panas.
3. Putar kenop fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan .
4. Putar kenop kontrol untuk mengatur suhu.
5. Panaskan terlebih dahulu alat yang kosong selama 10 mnt untuk menciptakan kelembapan.
6. Masukkan makanan ke dalam peralatan.
7. Ketika masak telah selesai, putar kenop fungsi pemanas ke posisi off untuk mematikan alat.
8. Saat peralatan dingin, keluarkan sisa air dari tonjolan rongga dengan kain lembut.

PERINGATAN!

Buka pintu dengan hati-hati. Kelembapan yang dilepaskan bisa menyebabkan luka bakar.

6.5 Memasukkan: Menu

Buka Menu untuk mengakses hidangan dan pengaturan dengan Bantuan Memasak.

1. Putar kenop untuk fungsi pemanas ke .


Layar menampilkan: , , .


2. Putar kenop kontrol dan pilih ikon untuk memasukkan submenu. Tekan OK.

6.6 Pengaturan: Bantuan Memasak



Bantuan Memasak submenu terdiri atas program yang dirancang untuk hidangan khusus. Program dimulai dengan pengaturan yang sesuai. Anda dapat mengatur waktu dan suhu selama memasak.

1. Putar kenop untuk fungsi pemanas ke .

2. Putar kenop kontrol untuk memilih .
Tekan OK.

3. Putar kenop kontrol untuk memilih hidangan (P1 - P...). Tekan OK.

4. Tempatkan makanan di dalam alat.
Tekan OK.

5. Setelah fungsi selesai, periksa apakah makanan sudah matang. Perpanjang waktu memasak, jika perlu.

Submenu: Bantuan Memasak

Legenda



Sensor makanan harus terhubung untuk menggunakan fungsi. Lihat Menggunakan aksesoris.



Isi tonjolan rongga dengan air untuk memasak menggunakan uap.














































Panaskan peralatan terlebih dahulu sebelum mulai memasak.



























Tingkat rak. Lihat Deskripsi produk.



Tampilan menunjukkan **P** dan **sejumlah** hidangan yang dapat Anda lihat di tabel.

	Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesori
P1	Daging sapi bakar, setengah matang		
P2	Daging sapi panggang, sedang	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm potongan tebal	 2; nampan pemanggang Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P3	Daging sapi bakar, matang		
P4	Steik, sedang	180 - 220 g per potong; 3 cm potongan tebal	 3; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P5	Daging sapi panggang/direbus (iga utama, pinggul atas, perut samping tebal)	1,5 - 2 kg	 2; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Tambahkan cairan. Masukkan ke alat.
P6	Daging sapi panggang, setengah matang (memasak lambat)		
P7	Daging sapi panggang, setengah matang (memasak lambat)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm potongan tebal	 2; nampan pemanggang Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P8	Daging sapi panggang, matang (memasak lambat)		
P9	Fillet daging sapi, langka (memasak lambat)		
P10	Fillet daging sapi, sedang (memasak lambat)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm potongan tebal	 2; nampan pemanggang Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P11	Fillet daging sapi, matang (memasak lambat)		
P12	Veal roast (misalnya bahu)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm potongan tebal	 2; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Tambahkan cairan. Masukkan ke alat. Panggang dengan penutup.
P13	Leher atau pundak babi panggang	1,5 - 2 kg	 2; piring pemanggang pada rak kawat Tambahkan 200 ml cairan ke dalam hidangan panggang.
P14	Daging babi suwir (memasak lambat)	1,5 - 2 kg	 2; nampan pemanggang Balik daging setelah setengah dari waktu memasak untuk mendapatkan warna kecoklatan yang merata.

	Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesori
P15	Karbonat daging babi, segar	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm potongan tebal	  2; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P16	Iga dada babi	2 - 3 kg; gunakan iga mentah sedikit daging 2 - 3 cm	 3; panci tinggi Tambahkan cairan untuk menutupi dasar hidangan. Balikkan daging setelah setengah dari waktu memasak.
P17	Kaki domba dengan tulang	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm potongan tebal	  2; piring pemanggang pada nampan pemanggang Tambahkan cairan. Balikkan daging setelah setengah dari waktu memasak.
P18	Ayam utuh	1 - 1,5 kg; segar	  2;  200 ml; piring pemanggang pada nampan pemanggang Balik ayam setelah setengah dari waktu memasak untuk mendapatkan warna kecoklatan yang merata.
P19	Setengah ayam	0,5 - 0,8 kg	  3; nampan pemanggang
P20	Dada ayam	180 - 200 g per potong	   2; piring kaserol pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas.
P21	Kaki ayam, segar	-	  3; nampan pemanggang Jika kaki ayam dibumbui terlebih dahulu, atur suhu lebih rendah dan masak lebih lama.
P22	Bebek, utuh	2 - 3 kg	  2; piring pemanggang pada rak kawat Letakkan daging pada piring pemanggang. Putar bebek setelah setengah dari waktu memasak.
P23	Angsa, utuh	4 - 5 kg	  2; panci tinggi Letakkan angsa di atas nampan pemanggang tinggi. Putar angsa setelah setengah dari waktu memasak.
P24	Daging cincang	1 kg	  2; rak kawat
P25	Ikan utuh, dibakar	0,5 - 1 kg per ikan	  2; nampan pemanggang Isi ikan dengan mentega, bumbu, dan rempah-rempah.
P26	Ikan fillet	-	  3; piring kaserol pada rak kawat
P27	Kue Keju	-	 2;  28 cm loyang springform pada rak kawat
P28	Keik apel	-	  2;  100 - 150 ml; nampan pemanggang
P29	Tar apel	-	 2; loyang pai pada rak kawat
P30	Pai apel	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm loyang pai pada rak kawat

	Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesori
P31	Bronis	2 kg adonan	 3; panci tinggi
P32	Mafin	-	  2;  100 - 150 ml; nampan mafin pada rak kawat
P33	Keik loaf	-	 2; loyang loaf pada rak kawat
P34	Kentang panggang	1 kg	 2; nampan pemanggang Letakkan kentang utuh dengan kulit pada nampan pemanggang.
P35	Irisan	1 kg	 3; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti Potong kentang menjadi potongan kecil.
P36	Sayuran campur panggang	1 - 1,5 kg	 3; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti Potong sayuran menjadi beberapa bagian.
P37	Kroket, beku	0,5 kg	 3; nampan pemanggang
P38	Pommes, beku	0,75 kg	 3; nampan pemanggang
P39	Lasagna daging/ sayuran dengan lembaran pasta kering	1 - 1,5 kg	 2; piring kaserol pada rak kawat
P40	Gratin kentang (kentang mentah)	1 - 1,5 kg	 1; piring kaserol pada rak kawat Putar hidangan setelah setengah dari waktu memasak.
P41	Pizza segar, tipis	-	  2;  100 ml; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti
P42	Pizza segar, tebal	-	  2; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti
P43	Quiche	-	 2; loyang pemanggang pada rak kawat
P44	Baguette/Ciabatta/ Roti putih	0,8 kg	  2;  150 ml; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti Diperlukan lebih banyak waktu untuk roti putih.
P45	Gandum utuh/ Gandum hitam/Roti hitam	1 kg	  2;  150 ml; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti/loyang loaf pada rak kawat

6.7 Mengubah: Pengaturan

1. Putar kenop untuk fungsi pemanas ke .
2. Putar kenop kontrol untuk memilih .
Tekan OK.
3. Putar kenop kontrol untuk memilih pengaturan. Tekan OK.

4. Putar kenop kontrol untuk menyesuaikan nilai. Tekan OK.
5. Putar kenop fungsi pemanasan ke posisi mati untuk keluar dari Menu.

Submenu: Pengaturan

Pengaturan	Nilai
01 Waktu Hari	Perubahan
02 Kecerahan tampilan	1 - 5
03 Nada tombol	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Bunyi mati
04 Volume buzzer	1 - 4
05 Sensor Makanan Tindakan	1 - Alarm dan berhenti, 2 - Alarm
06 Uptimer (waktu operasional)	Aktif/Nonaktif

Pengaturan	Nilai
07 Lampu	Aktif/Nonaktif
08 Pemanasan cepat	Aktif/Nonaktif
09 Pengingat Pembersihan	Aktif/Nonaktif
10 Mode Demo	Kode aktivasi: 2468
11 Software version (Versi software)	Cek
12 Atur ulang semua pengaturan	Ya / Tidak


7. FUNGSI TAMBAHAN


7.1 Kunci


Fungsi ini mencegah perubahan fungsi alat yang tidak disengaja.

Ketika diaktifkan saat peralatan sedang digunakan, panel kontrol akan terkunci, yang memastikan bahwa pengaturan memasak saat ini akan terus berjalan tanpa gangguan.

Ketika diaktifkan saat peralatan mati, panel kontrol akan tetap terkunci, sehingga alat tidak dapat menyala secara tidak sengaja.



 OK - tekan dan tahan untuk menyalakan fungsi.

Sinyal berbunyi.  - berkedip 3 kali saat kunci dinyalakan.

 OK - tekan dan tahan untuk mematikan fungsi.

7.2 Mati otomatis

Untuk alasan keamanan, jika fungsi pemanas aktif dan tidak ada pengaturan yang diubah, alat akan mati secara otomatis setelah periode waktu tertentu.

 (°C)	 (j)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Jika Anda ingin menjalankan fungsi pemanas selama durasi yang melebihi waktu mati otomatis, atur waktu memasak. Lihat Fungsi jam.





Nonaktif otomatis tidak bekerja bersama fungsi: Lampu, Sensor Makanan, Waktu Tertunda Mulai.

7.3 Kipas pendingin



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

8. FUNGSI JAM



8.1 Deskripsi fungsi pengatur waktu

 Pengingat menit	Untuk mengatur waktu hitung mundur. Saat pengatur waktu berakhir, sinyalnya berbunyi. Fungsi ini tidak memiliki dampak pada pengoperasian alat dan dapat diatur kapan saja.
 Waktu memasak	Untuk mengatur durasi memasak. Saat pengatur waktu berakhir, sinyal akan berbunyi dan fungsi pemanas akan mati secara otomatis.
 Waktu Tertunda Mulai	Untuk menunda pelaksanaan dan/atau penyelesaian memasak.
 Uptimer (waktu operasional)	Untuk memperlihatkan berapa lama peralatan beroperasi. Maksimalnya adalah 23 j 59 mnt. Fungsi ini tidak memiliki dampak pada pengoperasian alat dan dapat diatur kapan saja.




8.2 Pengaturan: Pengingat menit

1. Tekan .
- Layar menunjukkan: 0:00 dan .
2. Putar kenop kontrol untuk mengatur Pengingat menit.
3. Tekan **OK**. Pengatur waktu langsung mulai menghitung mundur.



8.3 Pengaturan: Waktu memasak

1. Putar kenop untuk memilih fungsi pemanas dan untuk mengatur suhu.
2. Tekan  hingga layar menampilkan: 0:00 dan .
3. Putar kenop kontrol untuk mengatur Waktu memasak.
4. Tekan **OK**. Pengatur waktu langsung mulai menghitung mundur.
5. Saat waktu berakhir, tekan **OK** dan putar kenop agar fungsi pemanas ke posisi mati.



8.4 Pengaturan: Waktu Tertunda Mulai

1. Putar kenop untuk memilih fungsi pemanas dan untuk mengatur suhu.
2. Tekan  hingga layar menampilkan:  dan **START**.
3. Putar kenop kontrol untuk mengatur waktu mulai.
4. Tekan **OK**.
Layar menampilkan: --:--  **STOP**.
5. Putar kenop kontrol untuk mengatur waktu selesai.
6. Tekan **OK**.
Pengatur waktu mulai menghitung mundur pada waktu mulai yang telah ditentukan.
7. Saat waktu berakhir, tekan **OK** dan putar kenop agar fungsi pemanas ke posisi mati.

8.5 Pengaturan: Uptimer (waktu operasional)

1. Putar kenop fungsi pemanas ke  untuk memasukkan Menu.
2. Putar kenop kontrol untuk memilih  / Uptimer (waktu operasional). Lihat Penggunaan sehari-hari, Menu: Pengaturan.
3. Tekan **OK**.
4. Putar kenop kontrol untuk menyalakan dan mematikan Uptimer.
5. Tekan **OK**.

8.6 Pengaturan: Waktu Hari

1. Putar kenop fungsi pemanas ke  untuk memasukkan Menu.
2. Putar kenop kontrol untuk memilih  / Waktu Hari. Lihat Penggunaan sehari-hari, Menu: Pengaturan.
3. Putar kenop kontrol untuk mengatur waktu.
4. Tekan **OK**.

9. MENGGUNAKAN AKSESORI

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

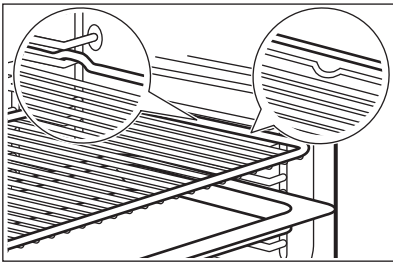
9.1 Memasukkan aksesoris

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



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

Masukkan aksesoris (rak / nampan kawat) di antara batang pemandu pada dukungan rak. Pastikan rak menyentuh bagian belakang interior oven dan kaku menghadap ke bawah.



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

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


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

9.2 Sensor Makanan

Alat ini mengukur suhu di dalam makanan.

Terdapat dua suhu yang harus diukur:

- °C - suhu di dalam alat. Suhu minimal harus 25 °C lebih tinggi dari suhu inti makanan.

-  - suhu inti makanan.

Rekomendasi:

- Bahan-bahan harus berada dalam suhu ruangan.
- Jangan gunakan untuk hidangan cair.
- Selama memasak, jarum sensor makanan harus dimasukkan sepenuhnya ke dalam piring.

Memasak dengan: Sensor Makanan

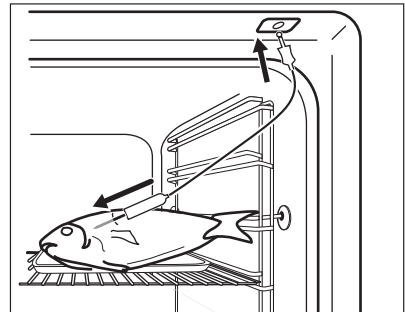
PERINGATAN!

Ada risiko luka bakar karena Sensor Makanan dan penyangga rak menjadi panas. Jangan sentuh gagang Sensor Makanan dengan tangan telanjang. Selalu gunakan sarung tangan oven.

1. Untuk menyalakan alat.
2. Atur fungsi pemanas atau piring dan, jika perlu, suhu oven.
3. Masukkan Sensor Makanan ke dalam hidangan:

Daging, unggas, dan ikan

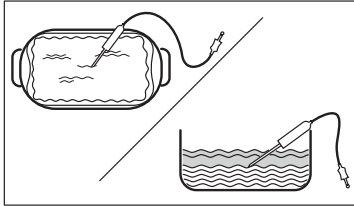
Masukkan seluruh jarum Sensor Makanan ke daging atau ikan pada bagian yang paling tebal.



Kasero

Masukkan ujung Sensor Makanan tepat ke bagian tengah kasero. Sensor Makanan distabilkan di satu tempat selama memasak. Gunakan bahan yang padat untuk melakukan ini. Gunakan

pinggiran piring pemanggang untuk menopang gagang silikon Sensor Makanan. Ujung Sensor Makanan tidak boleh menyentuh dasar piring pemanggang.



4. Colokkan Sensor Makanan ke soket yang terletak di dalam alat. Lihat Deskripsi produk.

Layar menampilkan suhu Sensor Makanan saat ini.

5. Putar kenop kontrol untuk mengatur suhu.
6. Tekan OK.
7. Ketika makanan telah mencapai suhu yang diatur, sinyal akan berbunyi. Periksa apakah makanan sudah siap. Perpanjang waktu memasak, jika perlu.
8. Lepaskan steker Sensor Makanan dari soket dan keluarkan hidangan dari alat.

10. PETUNJUK DAN KIAT

10.1 Rekomendasi memasak

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





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



Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai oven.

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

Untuk kiat menghemat energi, lihat Efisiensi energi.

Simbol yang digunakan dalam tabel:

	Jenis makanan
	Fungsi pemanasan
	Suhu
	Aksesori

	Posisi rak
	Waktu memasak (mnt)





10.2 Memanggang dengan Kipas Lembap - aksesori yang direkomendasikan

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

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






10.3 Memanggang dengan Kipas Lembap

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

		°C		
Roti gulung manis, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	20 - 30
Gulungan, 9 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	30 - 40
Pizza, beku, 0,35 kg	rak kawat	220	2	10 - 15
Swiss roll	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	25 - 35
Brownie	nampan panggang atau penampung tetesan air	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 potong	ramekin keramik di rak kawat	200	3	25 - 30
Kue bolu untuk dasar flan	loyang dasar flan di rak kawat	180	2	15 - 25
Roti lapis Victoria	nampan panggang di rak kawat	170	2	40 - 50
Ikan rebus, 0,3 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	20 - 25
Ikan utuh, 0,2 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	25 - 35
Ikan fillet, 0,3 kg	loyang pizza di rak kawat	180	3	25 - 30
Daging rebus, 0,25 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	200	3	25 - 30
Kue, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	20 - 30
Macaroon, 24 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	25 - 35
Muffin, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40
Kue kering gurih, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	25 - 30
Biskuit tepung pendek, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	150	2	25 - 35
Tartlet, 8 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	20 - 30
Sayuran, rebus, 0,4 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 45
Dadar sayuran	loyang pizza di rak kawat	200	3	25 - 30
Sayuran Mediterania, 0,7 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	4	25 - 30

10.4 Informasi untuk lembaga pengujian

Pengujian berdasarkan IEC 60350-1.

				°C	
Kue kecil, 20 per loyang	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	170	20 - 35
Kue kecil, 20 per loyang	Memasak dengan True Fan	Nampan pemanggang	3	150 - 160	20 - 35
Kue kecil, 20 per loyang	Memasak dengan True Fan	Nampan pemanggang	2 dan 4	150 - 160	20 - 35
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	2	180	70 - 90
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Memasak dengan True Fan	Rak kawat	2	160	70 - 90
Kue spons tanpa lemak, cetakan kue Ø26 cm ¹⁾	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	2	170	40 - 50
Kue spons tanpa lemak, cetakan kue Ø26 cm ¹⁾	Memasak dengan True Fan	Rak kawat	2	160	40 - 50
Kue spons tanpa lemak, cetakan kue Ø26 cm ¹⁾	Memasak dengan True Fan	Rak kawat	2 dan 4	160	40 - 60
Roti pendek	Memasak dengan True Fan	Nampan pemanggang	3	140 - 150	20 - 40
Roti pendek	Memasak dengan True Fan	Nampan pemanggang	2 dan 4	140 - 150	25 - 45
Roti pendek	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Pembakaran	Rak kawat	4	maksimal	1 - 5

¹⁾ Panaskan alat terlebih dahulu selama 10 menit.

11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

11.1 Catatan tentang pembersihan

Zat pembersih

- Bersihkan bagian depan alat hanya dengan menggunakan kain serat mikro dengan air hangat dan detergen ringan.
- Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.
- Bersihkan noda dengan detergen ringan.

Penggunaan sehari-hari

- Bersihkan bagian dalam alat setiap kali selesai digunakan. Kumpulan lemak atau sisa lain dapat menyebabkan kebakaran.

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

Aksesori

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

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

11.2 Membersihkan tonjolan rongga

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



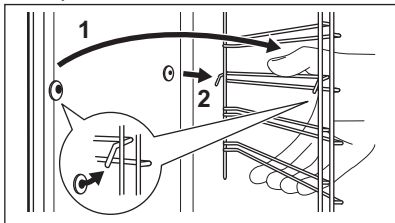
Untuk fungsi: SteamBake bersihkan oven setiap 5 - 10 siklus memasak.

1. Tuangkan 250 ml cuka putih atau asam sitrat ke dalam tonjolan rongga. Gunakan cuka maksimum 6% keasaman tanpa zat aditif apa pun.
2. Biarkan cuka melarutkan sisa-sisa kapur pada suhu ruangan selama 30 menit.
3. Bersihkan rongga dengan air hangat dan kain yang lembut.

11.3 Melepaskan penyangga rak

Lepaskan penyangga rak untuk membersihkan oven.

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



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

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

11.4 Pembersihan Pirolitik



PERINGATAN!

Berisiko luka bakar.

AWAS!

Jika ada peralatan lain yang dipasang dalam kabinet yang sama, jangan menggunakannya bersamaan dengan fungsi ini. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada oven.

Jangan mulai proses fungsi jika tutup pintu oven belum ditutup secara sempurna.

1. Pastikan alat sudah dingin.
2. Lepaskan semua aksesoris.
3. Bersihkan bagian interior oven dan bagian dalam kaca pintu dengan air hangat, kain halus, dan detergen ringan.
4. Putar kenop fungsi pemanas ke untuk memasukkan Menu.
5. Putar kenop kontrol untuk memilih dan tekan OK.

Program pembersihan	Durasi
C1 - Pembersihan ringan	1 h
C2 - Pembersihan normal	1 h 30 min
C3 - Pembersihan lengkap	2 h 30 min

6. Putar kenop kontrol untuk memilih program pembersihan dan tekan OK.
7. Tekan OK untuk memulai pembersihan. Pintu perangkat akan terkunci dan lampu akan mati saat pembersihan dimulai. Sebelum pintu mengunci, layar menunjukkan .
8. Setelah pembersihan, putar kenop fungsi pemanas ke posisi mati.
9. Tunggu sampai alat dingin dan pintu terbuka. Bersihkan bagian dalam oven dengan kain lembut dan air.

11.5 Pengingat Pembersihan

Ketika berkedip pada tampilan setelah sesi memasak, peralatan mengingatkan Anda untuk membersihkannya dengan pembersihan pirolitik. Anda dapat mematikan pengingat pada submenu: Pengaturan. Lihat Penggunaan sehari-hari, Mengubah: Pengaturan.

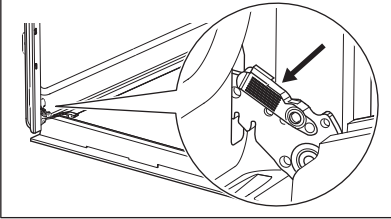
11.6 Melepas dan memasang pintu

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

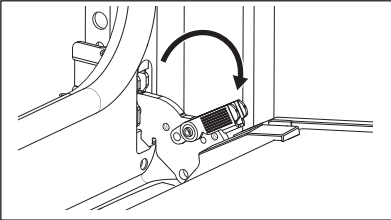
⚠ AWAS!

Jangan menggunakan alat tanpa panel kaca.

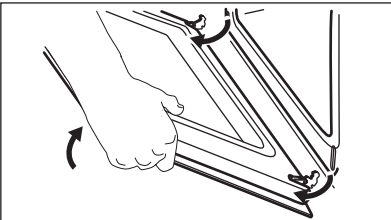
1. Buka pintu sepenuhnya dan tahan kedua engsel.



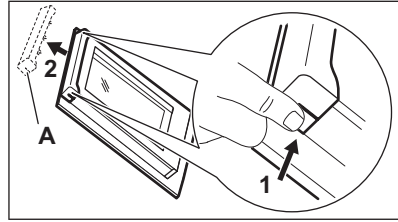
2. Angkat dan tarik selot hingga berbunyi klik.



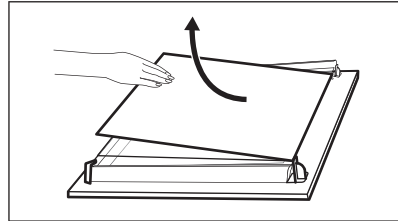
3. Tutup pintu oven setengah dari posisi pembukaan pertama. Lalu angkat dan tarik untuk melepaskan pintu dari tempatnya.



4. Letakkan pintu di atas kain lembut di permukaan yang stabil.
5. Tahan lis pintu **A** pada tepi atas pintu di kedua sisi dan dorong ke dalam untuk melepas segel klip.



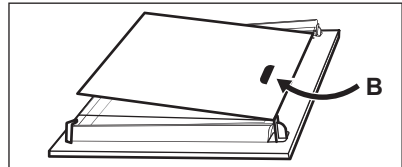
6. Tarik pintu trim ke arah depan untuk melepasnya.
7. Tahan panel kaca pintu dari tepi atas satu per satu dan tarik mereka, keluar dari panduan sisi. Pastikan bahwa kaca keluar dari penyangga secara utuh.



8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan membersihkan panel kaca di mesin pencuci piring.
9. Setelah dibersihkan, pasang panel kaca dan pintu oven. Pastikan Anda meletakkan kembali panel kaca dengan urutan yang benar. Periksa simbol/ pencetakan di sisi panel kaca. Jika pintu terpasang dengan benar, Anda akan mendengar bunyi klik saat menutup pengait.

i

Zona pencetakan **B** (jika ada) harus menghadap bagian dalam oven.



11.7 Mengganti lampu

PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.
Lampu dapat menjadi panas.

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

AWAS!

Selalu pegang lampu halogen dengan kain untuk mencegah sisa minyak terbakar pada lampu.

Lampu belakang

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

12. PENYELESAIAN MASALAH

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

12.1 Apa yang harus dilakukan jika...

Masalah	Periksa apakah...
Anda tidak dapat mengaktifkan atau mengoperasikan alat.	Alat terhubung dengan benar ke pasokan listrik.
Alat tidak memanans.	Saklar otomatis tidak diaktifkan.
Alat tidak memanans.	Pintu alat ditutup.
Alat tidak memanans.	Sekring tidak rusak.
Alat tidak memanans.	Kunci dinonaktifkan.
Lampu dimatikan.	Memanggang dengan Kipas Lembap - diaktifkan.
Lampu tidak beroperasi.	Lampu terbakar.
Sensor Makanan tidak berfungsi.	Steker Sensor Makanan sepenuhnya masuk ke dalam soket.
Err C2	Anda melepaskan steker Sensor Makanan dari soket.
Err C3	Pintu alat ditutup atau kunci pintu tidak rusak.
Err F102	Pintu alat ditutup.
Err F102	Kunci pintu tidak rusak.
Layar menampilkan 00:00.	Ada pemadaman listrik. Atur waktu hari.
Air bocor dari tonjolan rongga.	Terlalu banyak air dalam tonjolan rongga.



Matikan sekring rumah dan mulai ulang alat lagi jika layar menunjukkan kode kesalahan yang tidak ada pada tabel ini. Jika kode kesalahan berulang hubungi Pusat Layanan Resmi.

12.2 Data layanan

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

Data yang diperlukan untuk pusat layanan ada di pelat peringkat. Pelat spesifikasi terdapat pada bingkai depan alat. Terlihat saat Anda membuka pintu. Jangan lepaskan pelat peringkat dari alat.

Kami sarankan Anda menulis data di sini:

Model (MOD.): _____

Nomor produk (PNC): _____

Nomor seri (S.N.): _____

13. EFISIENSI ENERGI

13.1 Kiat menghemat energi di

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

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

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

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

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

Memasak dengan kipas

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

Sisa panas

Jika durasi memasak lebih lama dari 30 menit, turunkan suhu alat hingga minimum

selama 3 - 10 menit sebelum selesai memasak. Sisa panas di dalam alat akan terus dimasak.

Gunakan sisa panas yang tersisa untuk menjaga makanan tetap hangat atau menghangatkan hidangan lain.

Ketika Anda mematikan alat, layar menampilkan sisa panas atau suhu.

Menjaga makanan tetap hangat

Pilih pengaturan suhu terendah yang ada untuk menggunakan panas sisa dan menjaga makanan tetap hangat. Indikator atau suhu panas sisa muncul di tampilan.

Memasak dengan lampu tidak menyala


Matikan lampu selama memasak. Nyalakan lampu hanya ketika Anda memerlukannya.

Memanggang dengan Kipas Lembap


Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak.

Saat Anda menggunakan fungsi ini, lampu akan mati secara otomatis setelah 30 detik. Anda dapat menyalakan lampu tetapi hal ini akan mengurangi penghematan energi yang diharapkan.

14. MASALAH LINGKUNGAN

Daur ulang material dengan simbol . Masukkan kemasan ke dalam wadah yang

sesuai untuk mendaur ulang. Bantu lindungi lingkungan dan kesehatan manusia dengan mendaur ulang limbah peralatan listrik dan

elektronik. Jangan membuang peralatan yang bersimbol  dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk ke fasilitas daur ulang setempat atau hubungi pihak berwenang.

INDONESIA

PT Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jalan Tanan Abang II Nomor 42,

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



electrolux.com

IMKG.1468.11.2025
701131658-A-452025

