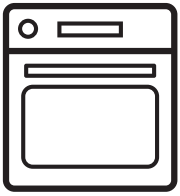
Electrolux

electrolux.com/register

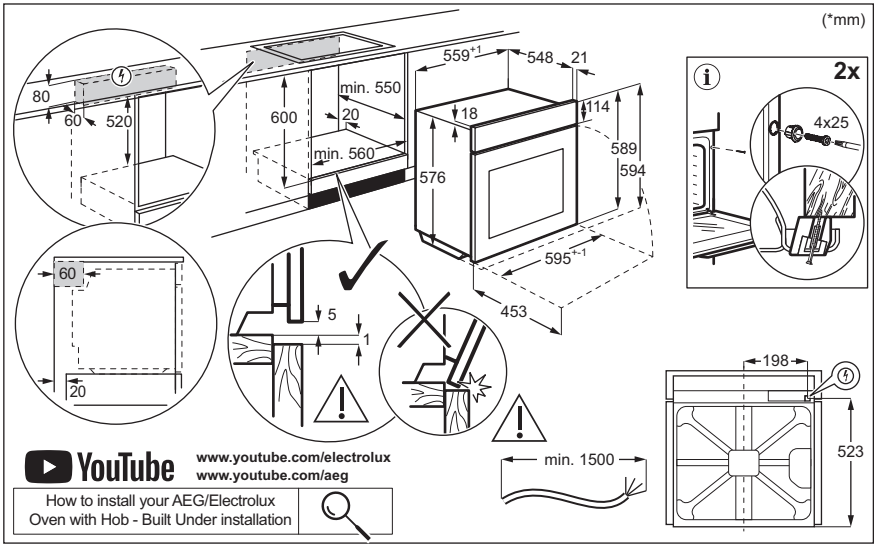


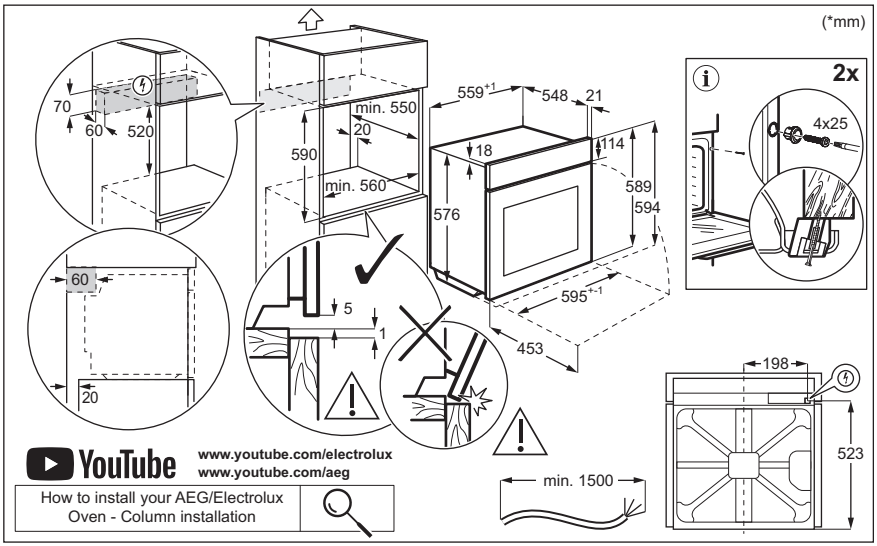
KOIGE00H2

EN User Manual | **Oven** 3

ID Buku petunjuk | **Oven** 17

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.....7
4. CONTROL PANEL.....8
5. BEFORE FIRST USE.....8
6. DAILY USE.....8
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....9
8. CLOCK FUNCTIONS.....10
9. USING THE ACCESSORIES.....10
10. HINTS AND TIPS.....11
11. CARE AND CLEANING.....13
12. TROUBLESHOOTING.....15
13. ENERGY EFFICIENCY.....15
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....16

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.

- 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.

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.
- For Singapore only fixed wiring is used.
- 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.
- 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 to 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Disposal

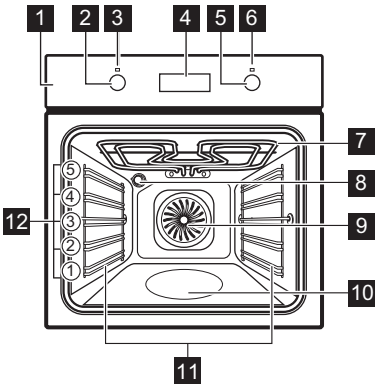
⚠ WARNING!

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 Power lamp / symbol
4 Display
5 Control knob (for the temperature)
6 Temperature indicator / symbol
7 Heating element
8 Lamp
9 Fan
10 Cavity embossment - Aqua cleaning container
11 Shelf support, removable
12 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

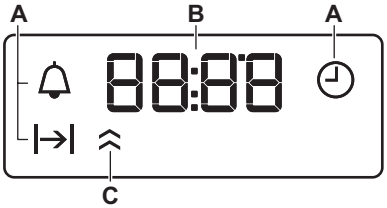
1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

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

4.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⏲	To set a clock function.
+	To set the time.

4.3 Display



A. Clock functions
B. Timer
C. Heat-up indicator

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. +, — - press to set the time.
2. ⏲ - press to confirm it or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

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

	Light To turn on the lamp.
	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 heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
	Conventional Cooking / **Aqua Clean** To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.
	Bottom Heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	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.
	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Fast Grilling To grill thin pieces of food in large quantities 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.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.

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.

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 a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.
3. When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the appliance.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 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.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions table

	Time of Day To set, change or check the time of day.
	Duration To set how long the appliance works.
	Minute Minder To set a countdown. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set this function at any time, also when the appliance is off.

8.2 Setting: Time of Day

1. - press repeatedly to change the time of day. - flashes.
2. +, — - press to set the time.

After approximately 5 sec, the flashing stops and the display shows the time.

- flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set. +, — - press to set the time.

8.3 Setting: Duration

1. Set a heating function and the temperature.
2. - press repeatedly. - flashes.
3. +, — - press to set the: Duration.

The display shows . - flashes when the set time ends. The signal sounds and the appliance turns off.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knobs to the off position.

8.4 Setting: Minute Minder

1. - press repeatedly. - flashes.
2. +, — - press to set the time.

The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.

3. Press any button to stop the signal.
4. Turn the knobs to the off position.

8.5 Cancelling: Clock functions

1. - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
2. Press and hold —.

The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES

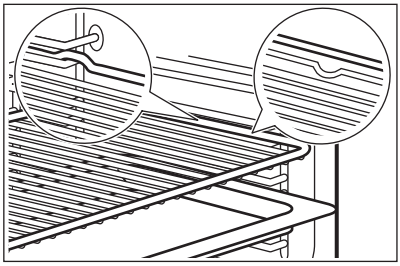
> ⚠ **WARNING!**
> Refer to Safety chapters.

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.

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
°C	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.

		°C		
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50

		°C		
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

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

				°C	
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm[1)]	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	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. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- 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.

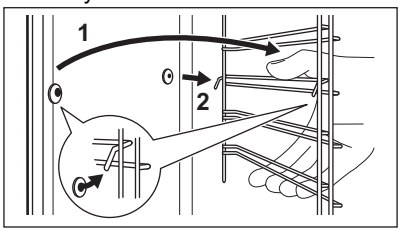
Accessories

- 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 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.



4. 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.

11.3 Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 300 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.

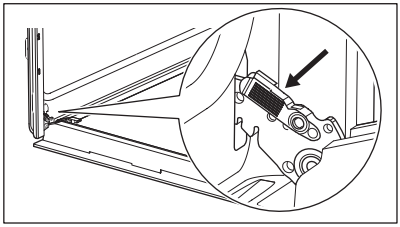
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

11.4 Removing and installing door

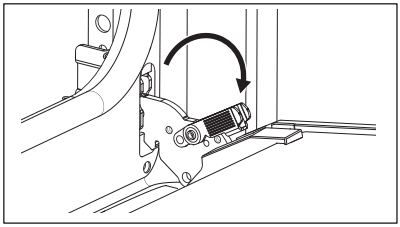
You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Do not use the appliance without the glass panels.

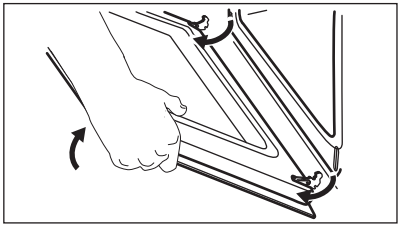
1. Open the door fully and hold both hinges.



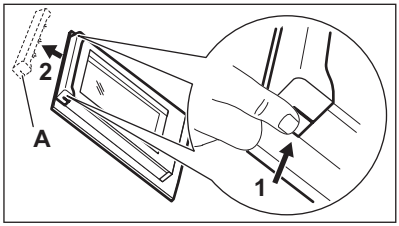
2. Lift and pull the latches until they click.



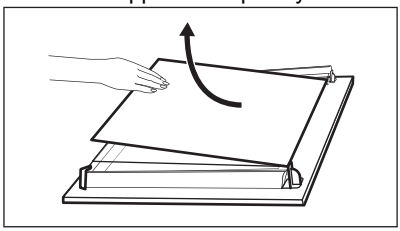
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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.

11.5 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...

In any cases not included in this table please contact an Authorised Service Centre.

Problem	Cause and remedy
The appliance does not heat up.	The fuse is blown. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the problem persists, contact a qualified electrician.
The door gasket is damaged.	Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows **"00:00"** or **"12:00"**.	There was a power cut. Set the time of day. Refer to "Before first use".
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. Refer to "Care and cleaning", Replacing the lamp.

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.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

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.

Being ensured permissible content limitation of some toxic chemicals (RoHS compliant).

RoHS
Compliant

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....17
2. PETUNJUK KESELAMATAN....19
3. DESKRIPSI PRODUK....22
4. PANEL KONTROL....22
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA....22
6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI....23
7. FUNGSI TAMBAHAN....24
8. FUNGSI JAM....24
9. MENGGUNAKAN AKSESORI....25
10. PETUNJUK DAN KIAT....25
11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN....28
12. PENYELESAIAN MASALAH....30
13. EFISIENSI ENERGI....30
14. MASALAH LINGKUNGAN....31

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, pengindraan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberikan pengawasan dan instruksi yang berkaitan dengan penggunaan alat tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan. Anak-anak kurang dari 8 tahun dan orang

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

1.2 Keselamatan Umum

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

- PERINGATAN: Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Perhatian harus diberikan untuk menghindari menyentuh unsur pemanas atau permukaan rongga alat.
- Selalu gunakan sarung tangan oven untuk melepas atau memasukkan aksesori atau peralatan oven.
- Untuk melepaskan penyangga rak, tarik depan penyangga rak lalu tarik ujung belakang dari sisi samping. Pasang penyangga rak dalam urutan yang berlawanan.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan alat.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam yang tajam untuk membersihkan tutup kaca berengsel pada kompor tanam karena dapat menggores permukaan dan mengakibatkan kaca pecah.

2. PETUNJUK KESELAMATAN

2.1 Pemasangan

⚠ **PERINGATAN!**

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

- Buka seluruh kemasan.
- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang tersedia di situs web kami.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pasang peralatan di tempat yang aman dan sesuai yang memenuhi persyaratan pemasangan.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.
- Sebelum memasang alat, periksa apakah pintu alat dapat dibuka tanpa hambatan.
- Peralatan dilengkapi dengan sistem pendinginan elektrik. Peralatan harus dioperasikan dengan suplai daya elektrik.

2.2 Sambungan listrik

⚠ **PERINGATAN!**

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Kabel tetap hanya digunakan untuk Singapura.
- Perangkat ini harus dibumikan.
- Pastikan parameter pada rating plate sesuai dengan nilai kelistrikan suplai daya utama.
- Selalu gunakan soket tahan kejutan listrik yang dipasang dengan benar.
- Jangan gunakan adaptor multi-steker dan kabel ekstensi.
- Pastikan untuk tidak merusak steker dan kabel jaringan listrik. Jika kabel jaringan listrik harus diganti, penggantian ini harus dilakukan oleh Pusat Servis Resmi.
- Jangan biarkan kabel jaringan listrik bersentuhan atau mendekati pintu peralatan atau ditempatkan di rongga bawah peralatan, terutama saat beroperasi atau pintu peralatan masih panas.

- Perlindungan kejut pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutus sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.
- Gunakan hanya peralatan isolasi yang tepat: pengaman jaringan daya putus, sekring (sekring model sekrup yang dilepas dari tempat pemasangannya), pemutus-sambung kebocoran arus hubungan ke tanah.
- Instalasi listrik harus memiliki perangkat isolasi yang memungkinkan pemutusan sambungan peralatan dari jaringan listrik pada semua kutub. Lebar lubang kontak perangkat isolasi ini sekurang-kurangnya harus sebesar 3 mm.
- Alat ini dipasok dengan kabel listrik.

Jenis kabel yang dapat digunakan untuk instalasi listrik atau penggantiannya 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 (mm²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Penggunaan

⚠ **PERINGATAN!**

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

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

⚠ **PERINGATAN!**

Berisiko kerusakan pada alat.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada lapisan cat:
  - jangan meletakkan oven atau benda lain di dalam peralatan secara langsung pada bagian bawah rongga peralatan.
  - jangan meletakkan kertas aluminium secara langsung pada bagian bawah rongga peralatan.
  - jangan memasukkan air secara langsung ke dalam peralatan yang panas.
  - jangan menyimpan makanan dan hidangan yang lembap di dalam peralatan setelah selesai memasak.
  - hati-hati saat Anda melepas atau memasang aksesori.
- 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 aksesori yang disediakan untuk alat ini atau direkomendasikan oleh produsen.
- Selalu masak dengan pintu peralatan tertutup.
- Jika alat ini dipasang di belakang panel furnitur (mis. pintu) pastikan pintu tidak tertutup ketika alat tersebut beroperasi. Panas dan kelembapan dapat menumpuk di belakang panel furnitur yang tertutup dan menyebabkan kerusakan pada alat, unit rumah, atau lantai. Jangan tutup panel furnitur sampai alat benar-benar dingin setelah digunakan.

2.4 Perawatan dan pembersihan

⚠ **PERINGATAN!**

Berisiko cedera, kebakaran, atau kerusakan pada alat.

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

2.5 Lampu internal

⚠ **PERINGATAN!**

Risiko sengatan listrik.

- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu suku cadang dijual terpisah: Lampu-lampu ini dimaksudkan untuk bertahan terhadap kondisi fisik ekstrem pada alat rumah tangga, seperti suhu, getaran, kelembapan, atau dimaksudkan untuk memberi sinyal informasi tentang status operasional alat. Mereka tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak cocok untuk lampu rumah.
- Produk ini mengandung sumber ringan efisiensi energi kelas G.
- Hanya gunakan lampu dengan spesifikasi yang sama.

2.6 Layanan

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

2.7 Pembuangan

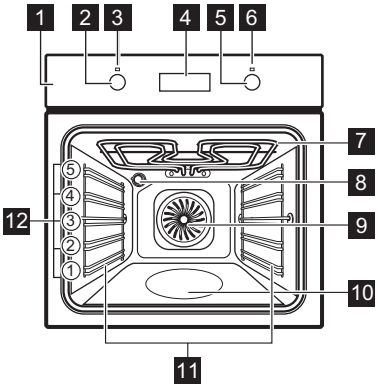
⚠ **PERINGATAN!**

Risiko cedera atau mati lemas.

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

3. DESKRIPSI PRODUK

3.1 Gambaran umum



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

4. PANEL KONTROL

4.1 Untuk menyalakan dan mematikan alat

Untuk menyalakan alat:

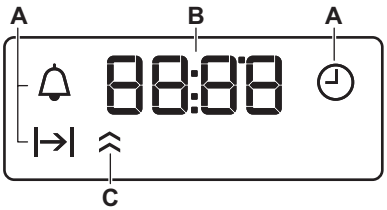
1. Tekan kenop. Kenop mencuat keluar.
2. Putar kenop untuk fungsi pemanasan untuk memilih satu fungsi .
3. Putar kenop kontrol untuk menyesuaikan pengaturan.

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

4.2 Bidang sensor / Tombol

—	Untuk mengatur waktu.
⏲	Untuk mengatur fungsi jam.
+	Untuk mengatur waktu.

4.3 Layar



A. Fungsi jam
B. Pengatur waktu
C. Indikator pemanasan

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

⚠ **PERINGATAN!**

Silakan baca bab Keselamatan.

5.1 Mengatur waktu

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

1. +, — - tekan untuk mengatur waktu.

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

5.2 Pemanasan awal dan pembersihan

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

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

6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

6.1 Fungsi pemanas

	Lampu Untuk menyalakan lampu.
	Memanggang dengan Kipas yang Lembap Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak. Saat Anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam alat dapat berbeda dari suhu yang diatur. Daya pemanas mungkin telah berkurang. Untuk informasi selengkapnya, lihat bab "Penggunaan sehari-hari", Catatan mengenai: Memanggang dengan Kipas yang Lembap.
	Pemasakan Konvensional / Pembersihan Aqua Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak. Lihat bab "Perawatan dan pembersihan" untuk informasi lebih lanjut mengenai: Pembersihan Aqua.
	Panas Bawah Untuk memanggang kue dengan bagian bawah yang renyah dan untuk mengawetkan makanan.
	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.
	Pembakaran Untuk membakar bahan makanan tipis dan untuk membuat roti bakar.
	Pembakaran Cepat Untuk membakar potongan makanan dalam jumlah besar dan memanggang roti.
	Pembakaran Turbo Untuk memanggang potongan daging besar atau unggas dengan tulang pada satu posisi rak. Untuk memanggang gratin dan mencokelatkan.
	Fungsi Pizza Untuk memanggang pizza dan hidangan lain yang memerlukan lebih banyak panas dari bawah.

6.2 Catatan mengenai: Memanggang dengan Kipas yang Lembap

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

Pintu oven harus ditutup selama memasak agar fungsinya tidak terganggu dan oven

beroperasi dengan efisiensi energi setinggi mungkin.

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

6.3 Mengatur fungsi pemanas

1. Putar kenop fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.
2. Putar kenop kontrol untuk memilih suhu.
3. Saat memasak selesai, putar kenop ke posisi mati untuk mematikan alat.

7. FUNGSI TAMBAHAN

7.1 Kipas pendingin

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

7.2 Thermostat keselamatan

Pengoperasian oven yang tidak benar atau komponen yang rusak dapat menyebabkan pemanasan berlebihan yang membahayakan. Untuk mencegahnya, oven memiliki thermostat keselamatan yang akan menghentikan catu daya. Oven akan aktif lagi secara otomatis ketika suhu sudah turun.

8. FUNGSI JAM

8.1 Tabel fungsi jam

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

8.2 Pengaturan: Waktu Hari

1. - tekan berulang kali untuk mengubah waktu hari. - berkedip.
2. +, — - tekan untuk mengatur waktu.

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

- menyala ketika Anda menghubungkan alat ke catu daya, saat arus listrik terhenti atau ketika penghitung waktu tidak diatur. +, — - tekan untuk mengatur waktu.

8.3 Pengaturan: Durasi

1. Atur fungsi pemanas dan suhunya.
2. - tekan berulang kali. - berkedip.
3. +, — - tekan untuk mengatur: Durasi.

Layar menampilkan . - berkedip saat waktu yang diatur berakhir. Sinyal berbunyi dan alat mati.

4. Tekan sembarang tombol untuk menghentikan sinyal.
5. Putar kenop ke posisi mati.

8.4 Pengaturan: Pengingat Menit

1. - tekan berulang kali. - berkedip.
2. +, — - tekan untuk mengatur waktu.

Fungsi dimulai secara otomatis setelah 5 dtk. Saat waktu berakhir, sinyalnya berbunyi.

3. Tekan sembarang tombol untuk menghentikan sinyal.
4. Putar kenop ke posisi mati.

8.5 Membatalkan: Fungsi jam

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

2. Tekan dan tahan —.

Fungsi jam mati setelah beberapa detik.

9. MENGGUNAKAN AKSESORI

⚠ **PERINGATAN!**

Silakan baca bab Keselamatan.

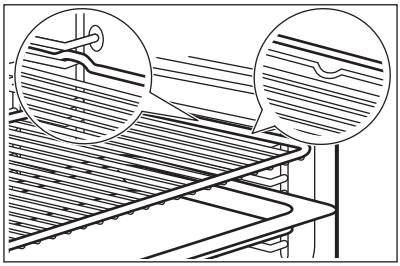
9.1 Memasukkan aksesori

Aksesori tersedia tergantung model. Pindai kode QR untuk memeriksa cara menggunakan aksesori yang disertakan bersama alat. Anda dapat memesan aksesori 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 aksesori (rak / nampan kawat) di antara batang pemandu pada dudukan rak.

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



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

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

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

10. PETUNJUK DAN KIAT

10.1 Rekomendasi memasak

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

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

Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai oven.

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

Untuk kiat menghemat energi, lihat Efisiensi energi.

Simbol yang digunakan dalam tabel:

	Jenis makanan
	Fungsi pemanasan
°C	Suhu
	Aksesori
	Posisi rak
	Waktu memasak (mnt)

10.2 Memanggang dengan Kipas yang 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 yang Lembap

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

		°C		
Roti gulung manis, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	175	3	40 - 50
Gulungan, 9 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 45
Pizza, beku, 0,35 kg	rak kawat	180	2	45 - 55
Swiss roll	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40
Brownie	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 potong	ramekin keramik di rak kawat	190	3	45 - 55
Kue bolu untuk dasar flan	loyang dasar flan di rak kawat	180	2	35 - 45
Roti Lapis Victoria	nampan panggang di rak kawat	170	2	35 - 50
Ikan rebus, 0,3 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 45
Ikan utuh, 0,2 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	25 - 35
Ikan fillet, 0,3 kg	loyang pizza di rak kawat	170	3	30 - 40
Daging rebus, 0,25 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	40 - 50
Kue, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	150	2	30 - 45
Macaroon, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	45 - 55
Muffin, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40
Kue kering gurih, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	35 - 45

		°C		
Biskuit tepung pendek, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	150	2	40 - 50
Tartlet, 8 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40
Sayuran, rebus, 0,4 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	35 - 45
Dadar sayuran	loyang pizza di rak kawat	180	3	35 - 45
Sayuran Mediterania, 0,7 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	4	35 - 45

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
Shortbread	Memasak dengan True Fan	Nampan pemanggang	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread	Memasak dengan True Fan	Nampan pemanggang	2 dan 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	140 - 150	25 - 45
Panggang[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. Bersihkan dan periksa gasket pintu di sekeliling rangka rongga.
- Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.
- Bersihkan noda dengan detergen ringan.

Penggunaan sehari-hari

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

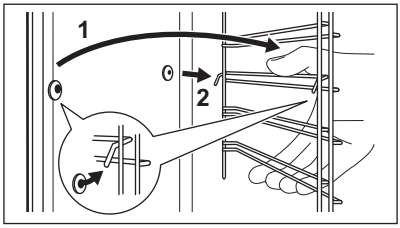
Aksesori

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

11.2 Melepaskan penyangga rak

Lepaskan penyangga rak untuk membersihkan oven.

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



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

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

11.3 Pembersihan Aqua

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

1. Tuangkan air ke dalam tonjolan rongga: 300 cc.
2. Atur fungsi ▭.
3. Atur suhu ke 90 °C.
4. Biarkan alat bekerja selama 30 mnt.
5. Matikan alat.
6. Tunggu sampai alat dingin. Keringkan rongga dengan kain lembut.

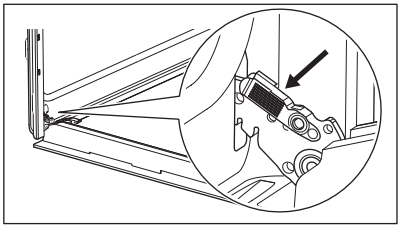
11.4 Melepas dan memasang pintu

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

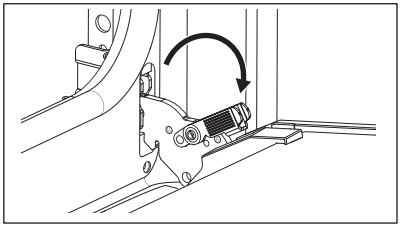
⚠ **AWAS!**

Jangan menggunakan alat tanpa panel kaca.

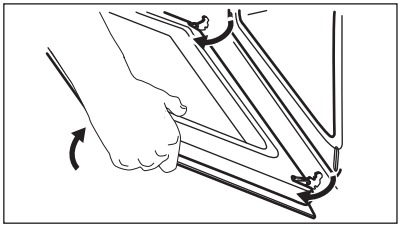
1. Buka pintu sepenuhnya dan tahan kedua engsel.



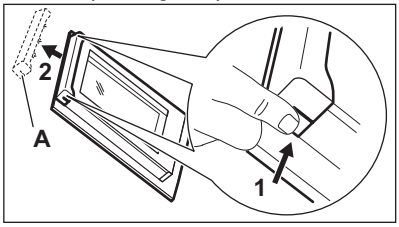
2. Angkat dan tarik selot hingga berbunyi klik.



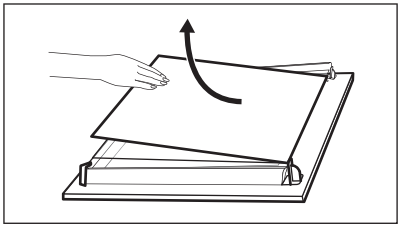
3. Tutup pintu oven setengah dari posisi pembukaan pertama. Lalu angkat dan tarik untuk melepaskan pintu dari tempatnya.



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.

11.5 Mengganti lampu

⚠ **PERINGATAN!**

Risiko sengatan listrik.
Lampu dapat menjadi panas.

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

⚠ **AWAS!**

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

Lampu belakang

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

12. PENYELESAIAN MASALAH

⚠ **PERINGATAN!**

Silakan baca bab Keselamatan.

12.1 Apa yang harus dilakukan jika...

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

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

12.2 Data layanan

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

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

Kami sarankan Anda menulis data di sini:

Model (MOD.) :
Nomor produk (PNC):
Nomor seri (S.N.):

13. EFISIENSI ENERGI

13.1 Kiat menghemat energi di

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Memanggang dengan Kipas yang Lembap
Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak.

14. MASALAH LINGKUNGAN

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

INDONESIA

PT Electrolux Indonesia

Electrolux Building

Jalan Tanan Abang II Nomor 42,

Desa/Kelurahan Petojo Selatan,

Kec. Gambir, Kota Adm. Jakarta Pusat,

Provinsi DKI Jakarta, Kode Pos: 10160

Contact Center: 0804 111 9999

Email: customercareID@electrolux.com

SMS: 0812 8339 8863

WA: 0811 8339 777

electrolux.com

IMKG.1468.11.2025
701131664-A-482025