

EOG1102COX

EN User Manual | **Oven**

2

ID Buku petunjuk | **Oven**

25

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	12
5. BEFORE FIRST USE.....	12
6. DAILY USE.....	13
7. CLOCK FUNCTIONS.....	14
8. USING THE ACCESSORIES.....	14
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	16
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. TECHNICAL DATA.....	23
14. ENERGY EFFICIENCY.....	24
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

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:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- 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

This appliance is suitable for the following

markets: ID AE

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 supplied with the appliance.
- 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.
- Do not operate the appliance without the cavity bottom cover. It is a functional safety component.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x110 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the upper rear side	560x50 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

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.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-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 (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
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 Gas connection

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

CAUTION!

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - 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.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Aluminium is not a suitable material for contact with high acidic and/or high salty foods. In such cases always put on the tray a grease proof baking paper before cooking.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- 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.

2.5 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.
- 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.

2.6 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.
- Flat the external gas pipes.

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

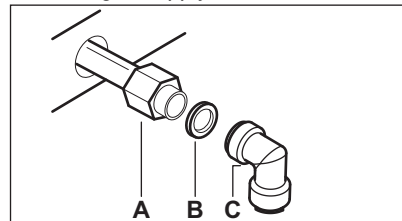
3.1 Gas connection

The gas supply ramp is on the back of the oven.

Do not use rubber flexible pipes.

1. Before the gas connection, disconnect the oven from the mains.
2. Close the primary valve of the gas supply.

3. Do not fully put the oven into the built-in cabinet, leave approximately 30 cm gap.
4. Connect gas supply.



- A. Gas supply ramp, end of shaft with ramp
- B. Washer
- C. Elbow

5. Put the supplied gasket between the pipe and the gas supply ramp. Turn the pipe to the 1/2" gas supply ramp.
6. Use a 22 mm spanner to tighten the nuts. Keep the gas supply ramp in the correct position. Gently handle the gas supply circuit.

⚠ WARNING!

Do not use flame to check for leaks.

7. Fully move the oven into the built-in cabinet.

⚠ WARNING!

Do not squeeze the gas supply ramp and the pipe when you move the oven into the built-in cabinet.

8. Seal the connection correctly. Use a leak detection to control it.

3.2 Adjustment to different types of gas

Only a qualified technician is authorized to handle adjustment of different types of gas.

The oven is set for different types of gas, you can switch between liquid gas and natural gas with the correct injectors.

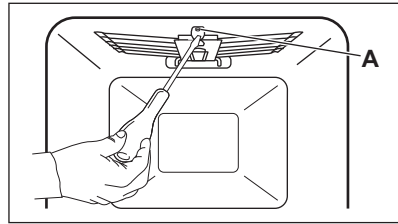
The gas rate is adjusted to suit.

⚠ WARNING!

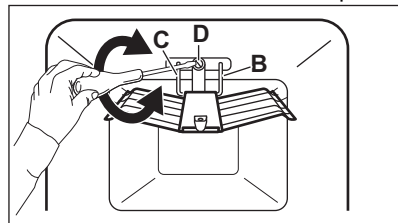
Before you replace the injectors, make sure that the gas knobs are in the off position. Disconnect the oven from the mains. Wait until the oven is cold. There is a risk of injury.

3.3 Gas grill injector replacement

1. Release the screws which keep the grill burner in position (A).



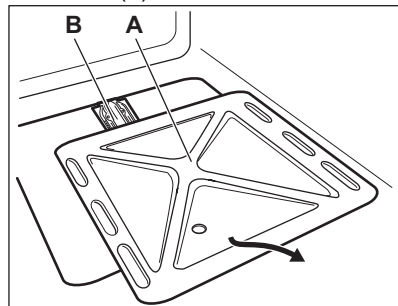
2. Carefully move forward the burner off the injector support. Slowly move it down. Do not apply force to the wire of the spark plug connector (B) and to the thermocouple conductor (C).
3. Release the burner injector (D) with a 7 mm socket spanner and replace it with a different one which is necessary for the type of gas you use. Refer to "Technical data" chapter.



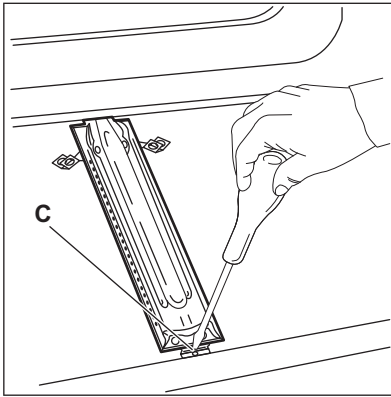
4. Assemble the burner in a reverse sequence. Before you fix the screw, make sure that the burner is pushed correctly to the back panel. Test the grill injectors.

3.4 Oven injector replacement

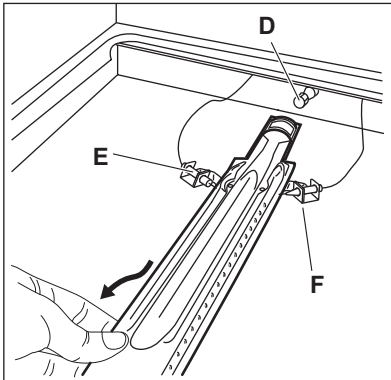
1. Remove the bottom plate of the oven cavity (A) to get access to the oven burner (B).



2. Release the screw (C), which keeps the burner in position.



3. Carefully move the burner off the injector support (D).



4. Slowly move it to the left side. Do not apply force to the wire of the spark plug connector (F) and to the thermocouple conductor (E).
5. Release the burner injector (D) with a 7 mm socket spanner and replace it with a different one, which is necessary for the type of gas you use. Refer to "Technical data" chapter.
6. Assemble the burner in a reverse sequence.

Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one related to the new gas type.

The gas oven burner does not need any primary gas regulation.



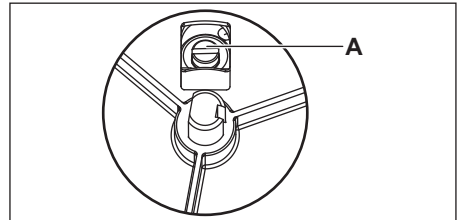
Make sure that the gas supply pressure of the appliance is in line with the recommended values.



If the supply gas pressure is changeable or different than the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

3.5 Minimum level adjustment of the oven burner

1. Disconnect the oven from the mains.
2. Turn the knob for the gas control to the minimum position and remove it.
3. Adjust the adjustment screw (A) with a thin-bladed screwdriver.



Change of the type of gas

From natural gas to liquid gas

From liquid gas to natural gas

Adjustment of the adjustment screw

Fully tighten the adjustment screw in.

Release the adjustment screw approximately 1/3 of a turn.

4. Attach the knob for the gas control.
5. Connect the oven to the mains.

WARNING!

Only put the mains plug into the mains socket when all parts are back into their initial position. There is a risk of injury.

6. Light the gas oven burner. Refer to "Daily use" chapter.

7. Set the knob for the gas control to the maximum position and let the oven heat for at least 10 minutes.
8. Turn the knob for the gas control from the maximum to the minimum position.

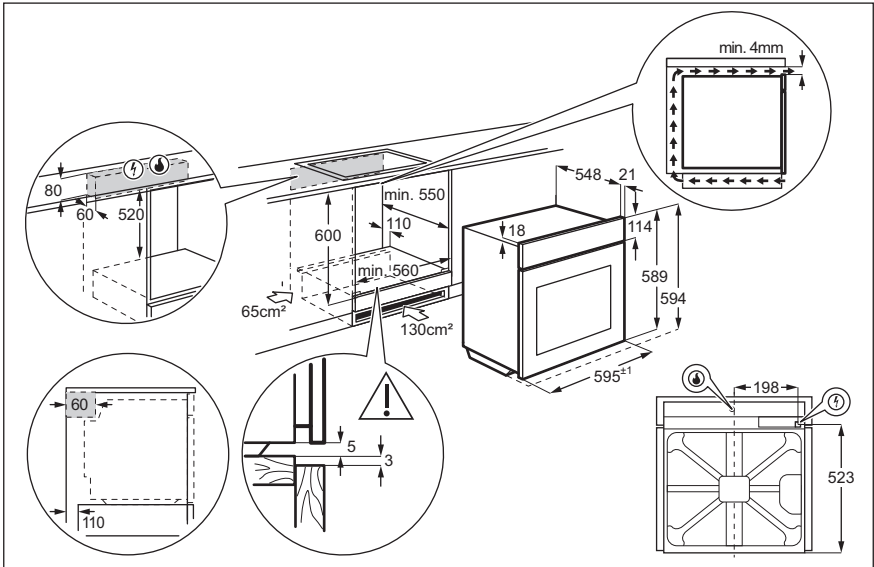
Control the flame. If the flame goes out, do the procedure again. There must be a small regular flame on the oven burner crown.

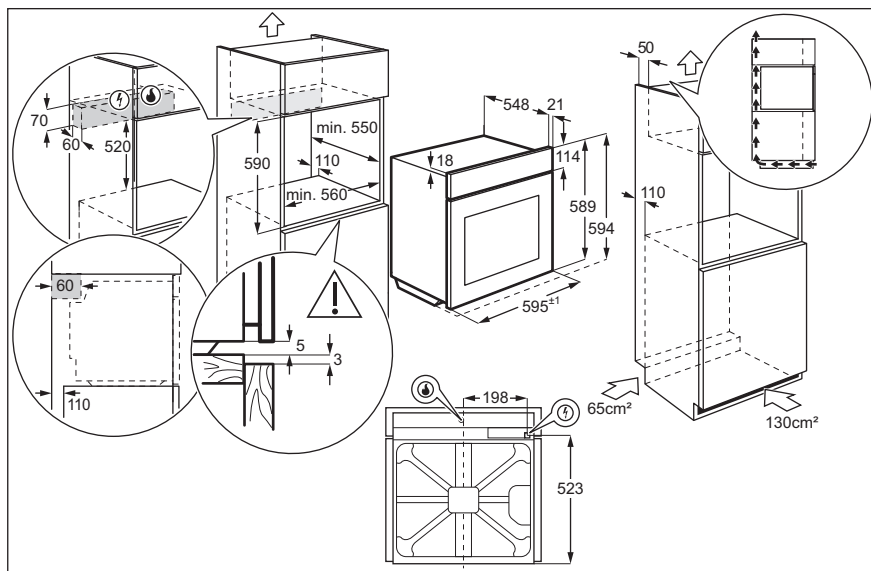
The manufacturer objects liability if you do not obey to this safety measures.

3.6 Building In

Only set up the appliance in a kitchen or in a kitchen-dining room. Do not set up the appliance in a bathroom or a bedroom.

You can install the appliance "built-in" or "built-under". The dimensions of the built-in cabinet must agree with the related illustrations.





There must be a clearance of minimum 4 mm between the top surface of the appliance and the inner top of the cabinet.

When you install the appliance "built-under" (below a hob), install the hob before the oven unit.

The materials must be resistant to a temperature increase of minimum 60 °C above the ambient temperature.

There must be a continuous air supply around the oven in order to not have the oven become too hot.

For correct operation, the oven cabinet must have a minimum opening of 130 cm² in the front or on the sides (a minimum of 65 cm² for each side). The manufacturer recommends a 130 cm² opening in the front for a brick cabinet and a 65 cm² opening for each side for a wooden cabinet.

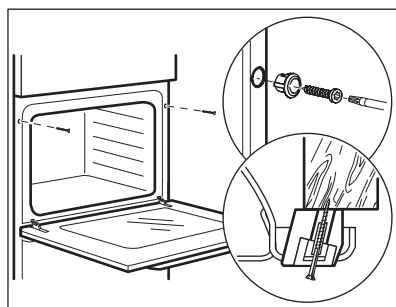
When you install a hob above the oven, make different electrical connections for the hob and for the oven.

Only make connections with correct cables for the power supplied.



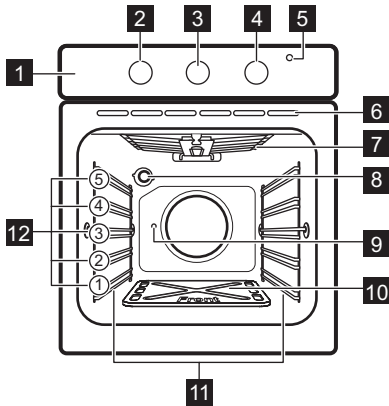
Make sure that after the installation there is easy access to the appliance if repairs or maintenance are necessary.

3.7 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Knob for the Minute Minder
- 4 Knob for the gas control
- 5 Power indicator
- 6 Air vents for the cooling fan
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Turnspit hole
- 10 Oven cavity bottom plate
- 11 Shelf support, removable
- 12 Shelf positions

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Aluminium baking tray**
For cakes and biscuits.

- **Turnspit**
For roasting larger joints of meat and poultry.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



Step 1


Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.



Step 2

Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: 
Time: 1 h.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

5.2 Oven cavity bottom plate

When you buy the oven, at first the oven cavity bottom plate is together with the accessories. Before you use the oven for the

first time, put the bottom plate with the hole on its front part in the burner area, as shown in "Product description" chapter.

6. DAILY USE

WARNING!


Refer to Safety chapters.

6.1 Ignition of oven gas burner



Oven safety device:

The gas oven has a thermocouple. It stops the gas flow if the flame goes out.

1. Press the knob for the gas control and turn it to .
2. Keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less to let the thermocouple warm up. Do not release the knob until the flame ignites, otherwise the gas flow is interrupted.

Do not keep the knob for the gas control pushed for more than 15 seconds. If the oven burner does not ignite after 15 seconds, release the knob for the gas control, turn it into off position, open the oven door. Wait minimum 1 minute, close the oven door and try to ignite the oven burner again.



6.2 After igniting the oven gas burner

1. Release the knob for the gas control.
2. Turn the knob for the gas control to set the temperature.


Control the flame through the holes in the cavity bottom plate.



The power indicator turns on when you turn the knob for the oven functions.

6.3 Knob for the gas control

Symbol	Function
 Conventional Cooking	Heat from the bottom of the oven. Range of temperature adjustment (150 °C - 250 °C).
 Grill	Heats from the top.

6.4 Oven functions

Oven function	Application
 Off position	The oven is off.


Oven function	Application
 Light	To turn on the lamp.
 Turnspit	To roast large pieces of meat on the turnspit.

6.5 Using the grill



Oven safety device:

The gas oven has a thermocouple. It stops the gas flow if the flame goes out.

1. Press the knob for the gas control and turn it to . Keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less. Do not release the knob until the flame ignites.

2. Release the knob for the gas control. Do not keep the knob for the gas control pushed for more than 15 seconds. If the grill burner does not ignite after 15 seconds, release the knob for the gas control, turn it into off position, open the oven door. Wait minimum 1 minute, close the oven door and try to ignite the grill burner again.

Refer to "Hints and Tips" chapter, Grilling.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 How to set: Minute minder

To set the countdown.

Step 1

Turn the knob for the timer to its full range.

Step 2

Turn the knob for the timer to set the countdown.

When the set time ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

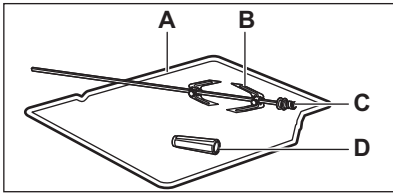
8.1 Using the turnspit

WARNING!

Be careful when you use the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.

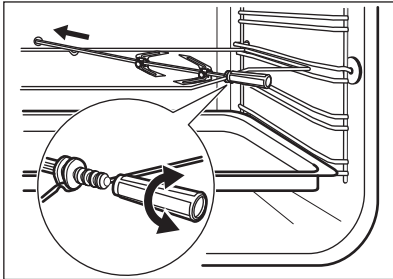
WARNING!

Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.

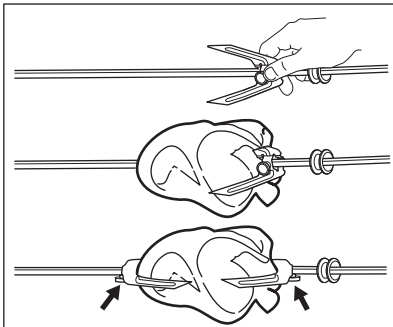


- A. Turnspit frame
- B. Forks
- C. Spit
- D. Handle

1. Put the turnspit handle into the spit.
2. Put the deep pan on the lowest shelf position.
3. Put the spit frame on the third shelf position from the bottom.



4. Install the first fork on the spit, then put the meat on the turnspit and install the second fork.



5. Use the screws to tighten the forks.
6. Put the tip of the spit into the turnspit hole.

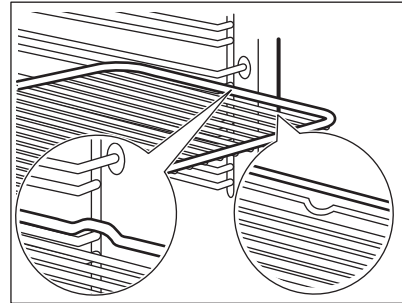
7. Lay the back side of the spit on the turnspit frame. Refer to "Product description" chapter.
8. Remove the turnspit handle.
9. Select a function with the turnspit position. The turnspit rotates.
10. Ignite the grill burner. Refer to the cooking tables.

8.2 Inserting accessories

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

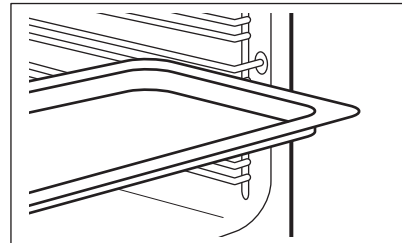
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of

the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

10.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

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

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

Grilling

Put the food close to the top heating element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

To minimise splashing, you should dry food before grilling.

You can place accompaniments such as tomatoes and mushrooms underneath the grid when grilling meat.

You should turn over the food during cooking, as you require.

Cooking meat and fish

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

10.2 Cooking tables

Casseroles

Preheat the empty oven before cooking.

Prepare 1.5 - 2.5 kg of food.

Use the fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Lasagne	180	45 - 50
Cannelloni	180	45 - 50
Potato gratin	180	33 - 40
Baked macaroni	180	45 - 50
Kebab Hala	190	35 - 40

Meat

Preheat the empty oven before cooking.

Use the third shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Mutton, 1.7 kg	180 - 200	80 - 100
Chicken, 1 - 1.8 kg	220 - 230	80 - 90
Duck, 1.8 - 2.5 kg	220 - 230	100 - 120
Goose, 2.5 - 3.5 kg	220 - 230	160 - 180
Rabbit, 2 kg	180 - 190	60 - 80
Goat meat, 1.8 kg	170 - 180	60 - 90

Pizza

Preheat the empty oven before cooking.

Prepare 1.4 - 1.5 kg of food.

Use the third or fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Pizza, thin	200 - 210	20 - 30
Pizza, thick	200 - 210	25 - 30
Calzone	190 - 200	25 - 30

Cakes

Preheat the empty oven before cooking.

Food	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Flat cake, 0.6 - 1.0 kg	4	170 - 180	20 - 30
Sponge cake, 1.0 - 1.5 kg	4	170 - 180	40 - 50
Feteer meshaltet, 1.2 - 1.5 kg	3 or 4	190	40 - 45

Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes.

Use the fourth shelf position.

Maximum temperature is the default value for all types of food.

Food	Quantity (kg)	Time (min)
Burgers	0.6 (6 pieces)	20 - 30
Toast browning	0.5	9 - 12
Toast Hawai	6 pieces	7 - 14

10.3 Gas oven cooking

Meat & Poultry

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Use the wire shelf.

Put a deep pan on the second shelf position.

Use the third shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Bone-in beef, 1.0 kg	min.	50 - 65
Boneless beef, 1.0 kg	190	55 - 65
Lamb, 1.0 kg	min.	50 - 65
Chicken / Rabbit, 1.2 kg	220 - 230	85 - 95
Duck, 1.0 kg	190	90 - 100

Turkey

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Use the deep pan.

Use the second shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Turkey, 4.5 - 5.5 kg	160	220 - 250

Pastry

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Use the baking tray if no other cookware specified below.

Use the fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Fruit tart in a 26 cm round cake mould on the wire shelf	165	50 - 60
Fruit pie in a 26 cm round cake mould on the wire shelf	min.	50 - 60
Choux pastry	190	35 - 45
Vol-au-vent	170	25 - 35
Jam tart in a 30 cm round cake mould on the wire shelf	165	50 - 60

Pudding

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Use 9 ceramic ramekins.

Pour 2 cm of water into the deep pan.

Use the third shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Egg custard in a bain-marie	min.	70 - 85

Cakes

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Use the baking tray if no other cookware specified below.

Use the fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Rich fruit cake in a 20 cm cake mould on the wire shelf	min.	160 - 170
Rich fruit cake in a 20 cm cake mould on the wire shelf	min.	160 - 170
Madeira cake in a 20 cm cake mould on the wire shelf	min.	115 - 130
Small cakes	min. - 170	40 - 65
Ginger bread	min.	45 - 55

Bread

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Use the baking tray.

Use the fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Bread loaves, 0.5 kg	180 - 190	50 - 60
Bread loaves, 1.0 kg	180 - 190	60 - 70
Rolls and buns	180 - 190	25 - 35

10.4 Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Use the fourth shelf position.

Maximum temperature is the default value for all types of food.

Food	Pieces	Time (min)	
		1st side	2nd side
Fillet steaks, 0.8 kg	4	13 - 15	13 - 15
Beef steak, 0.6 kg	4	12 - 15	12 - 15
Chicken (cut in 2), 1.0 kg	2	35 - 40	30 - 35
Kebabs	4	15 - 20	12 - 15
Chicken breast, 0.4 kg	4	13 - 15	13 - 15
Fish fillet, 0.4 kg	4	13 - 15	12 - 14
Toasted sandwiches	4 - 6	5 - 7	-
Toast	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Turnspit

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.








Use the turnspit with the bottom oven burner.

Use the third shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Poultry, 1.0 - 1.2 kg	190 - 200	75 - 85
Roast, 0.8 - 1.0 kg	190 - 200	75 - 85

10.6 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	4	150 - 170	35 - 55	Preheat the oven for 10 minutes.
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	4	170	80 - 90	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	4	170	50 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	4	160 - 170	25 - 40	Preheat the oven for 10 minutes.
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft 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 cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft 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.

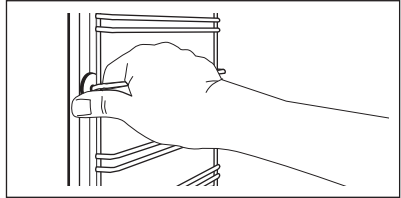
Accessories

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

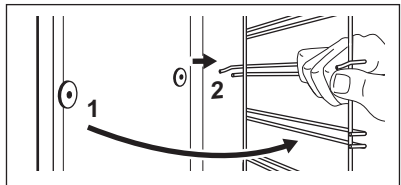
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



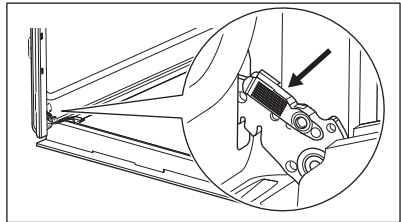
11.3 How to remove and install: Door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

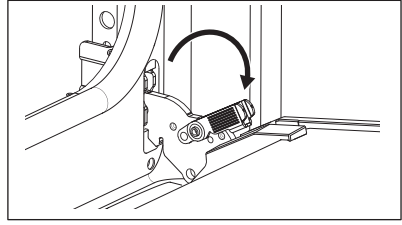
CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

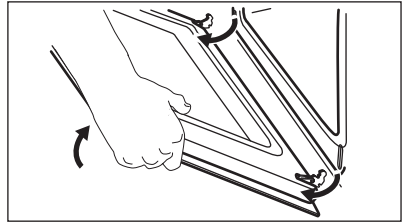
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.



Step 2 Lift and pull the latches until they click.



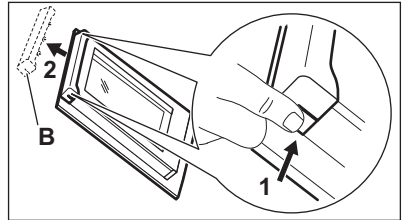
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



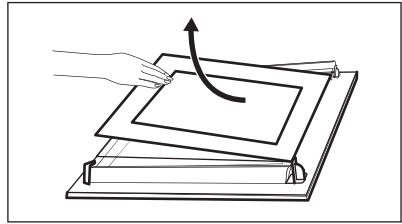
Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.



Step 7 Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

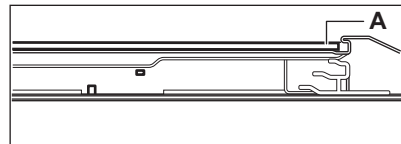


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 9 After cleaning, install the glass panel and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



11.4 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

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

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is off.	Turn on the oven.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse problem recurs, contact a qualified electrician.
The oven does not work.	The automatic ignition does not work.	Light the burner with a long match. Hold the flame near the hole in the bottom of the oven cavity. At the same time push the knob for the gas control and turn it counterclockwise to the maximum temperature. When the flame lights, keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less to warm up the thermocouple. Otherwise the gas flow is interrupted.
The lamp does not work.	The lamp is broken.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.	A dish was left in the oven for too long.	Food should not be left in the oven for longer than 15-20 minutes after cooking.
The flame extinguishes immediately after ignition.	The thermocouple is not heated up.	After the flame lights, keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less.
The turnspit does not rotate.	The turnspit is not correctly installed into the turnspit hole.	Refer to "Using the accessories" chapter, Using the turnspit.
The door gasket is damaged.	-	Do not use the oven. 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 on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)


Serial number (S.N.)

13. TECHNICAL DATA

13.1 Technical data

TOTAL POWER:	Electric:	0.07 kW
	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Gas replacement:	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h G30/G31 30/30 mbar = 2.7 kW
Electric supply:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Appliance category:	II2H3B/P	
Gas connection:	G 1/2"	
Appliance class:	3	

13.2 Gas oven burner

Gas type	NOMINAL GAS POWER (kW)	NOMINAL GAS FLOW (g/h)	Reduced gas power (kW)	BY-PASS NEEDLE (1/100 mm)	INJECTOR MARK (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Regulated	112 
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

13.3 Gas grill burner

Gas type	NOMINAL GAS POWER (kW)	NOMINAL GAS FLOW (g/h)	Reduced gas power (kW)	BY-PASS NEEDLE (1/100 mm)	INJECTOR MARK (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	1.85	-	-	-	92
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	2.0	145	-	-	71

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

Residual heat


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


Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

15. 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.

KAMI SEDANG MEMIKIRKAN ANDA

Terima kasih telah membeli peralatan Electrolux. Anda telah memilih produk yang menghadirkan pengalaman profesional dan inovasi selama puluhan tahun. Cerdas dan bergaya yang telah dirancang untuk Anda. Jadi, kapan pun Anda menggunakannya, Anda akan aman karena Anda akan mendapatkan hasil yang luar biasa setiap saat. Selamat datang di Electrolux.

Kunjungi situs web kami untuk:



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

www.electrolux.com/support



Mendaftarkan produk Anda untuk layanan yang lebih baik:

www.registerelectrolux.com



Membeli Aksesoris, Barang Habis Pakai dan Suku cadang asli untuk peralatan Anda:

www.electrolux.com/shop

LAYANAN PELANGGAN


Selalu gunakan suku cadang asli.

Saat menghubungi Pusat Servis Resmi kami, pastikan Anda memiliki data berikut: Model, PNC, Nomor Seri.

Informasi tersebut dapat ditemukan di pelat spesifikasi.

 Informasi Keselamatan-Peringatan / Perhatian

 Informasi umum dan kiat-kiat

 Informasi lingkungan

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	26
2. PANDUAN KESELAMATAN.....	27
3. PEMASANGAN.....	31
4. DESKRIPSI PRODUK.....	35
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI.....	36
6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	36
7. FUNGSI JAM.....	37
8. MENGGUNAKAN AKSESORIS.....	38
9. FUNGSI TAMBAHAN.....	39
10. PETUNJUK DAN KIAT.....	39
11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN.....	43
12. PENYELESAIAN MASALAH.....	46
13. DATA TEKNIS.....	47
14. EFISIENSI ENERGI.....	48
15. KEPEDULIAN LINGKUNGAN.....	48

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: Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari alat yang sedang dioperasikan atau mendingin. Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan.
- 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. PANDUAN KESELAMATAN

Mesin ini cocok untuk pasar berikut ini: ID

AE

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 disertakan bersama peralatan ini.
- 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.
- Jangan operasikan peralatan tanpa penutup bagian bawah rongga. Penutup tersebut merupakan komponen keamanan fungsional.
- Peralatan dilengkapi dengan sistem pendinginan elektrik. Peralatan harus dioperasikan dengan suplai daya elektrik.

Tinggi minimum rak (Tinggi minimum rak di bawah permukaan kerja)	590 (600) mm
Lebar rak	560 mm
Kedalaman rak	550 (550) mm
Tinggi bagian depan peralatan	594 mm
Tinggi bagian belakang peralatan	576 mm
Lebar bagian depan peralatan	595 mm
Lebar bagian belakang peralatan	559 mm
Kedalaman peralatan	569 mm
Kedalaman bawaan peralatan	548 mm

Kedalaman dengan pintu terbuka	1022 mm
Ukuran bukaan ventilasi minimum. Bukaan yang ditempatkan di sisi belakang bawah	560x110 mm
Ukuran bukaan ventilasi minimum. Bukaan yang ada di sisi belakang atas	560x50 mm
Panjang kabel catu daya utama. Kabel ditempatkan di ujung kanan sisi belakang	1500 mm
Sekrup pemasangan	4x25 mm

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, 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 dipasang dengan kabel listrik.

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

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Sambungan gas

- Semua saluran gas harus dipasang oleh teknisi resmi.
- Sebelum pemasangan, pastikan bahwa kondisi distribusi setempat (sifat gas dan tekanan gas) dan penyesuaian peralatan telah sesuai.
- Pastikan terdapat sirkulasi udara di sekitar peralatan.
- Informasi mengenai suplai gas terdapat pada pelat rating.
- Peralatan ini tidak terhubung pada suatu perangkat yang mengeluarkan produk pembakaran. Pastikan Anda menghubungkan peralatan sesuai dengan

aturan pemasangan terkini. ikuti persyaratan ventilasi yang mencukupi.

2.4 Penggunaan

⚠ PERINGATAN!

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

⚠ AWAS!

Penggunaan peralatan memasak dengan gas menghasilkan produksi panas, kelembapan, dan produk pembakaran di dalam ruangan tempat alat ini dipasang. Pastikan dapur memiliki ventilasi yang baik, terutama saat peralatan sedang digunakan.

Penggunaan peralatan secara intensif dalam waktu lama mungkin memerlukan ventilasi tambahan, misalnya peningkatan ventilasi mekanis jika ada, ventilasi tambahan untuk menghilangkan produk pembakaran dengan aman ke udara luar (eksternal) sambil juga menyediakan penggantian udara ruangan dengan ventilasi tambahan. Konsultasikan dengan orang yang memenuhi syarat sebelum memasang ventilasi tambahan.

- 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 akan dihembuskan keluar.
- 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.

- Jangan meletakkan produk atau benda yang basah dan mudah terbakar di dalam, di dekat, atau di atas peralatan.

⚠ PERINGATAN!

Risiko kerusakan peralatan.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada enamel:
 - 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.
- Aluminium bukan bahan yang cocok untuk kontak dengan makanan asam tinggi dan / atau asin tinggi. Dalam kasus seperti itu, selalu letakkan di atas nampan kertas roti tahan minyak sebelum dimasak.
- Gunakan wajan yang dalam untuk kue basah. Jus buah akan menimbulkan noda yang dapat menjadi noda permanen.
- 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.

2.5 Perawatan dan pembersihan

⚠ PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran atau kerusakan pada peralatan.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan perangkat dan cabut steker listrik dari stopkontak.

- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca memiliki risiko pecah.
- Ganti segera panel kaca pintu jika mengalami kerusakan. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah penurunan kualitas material permukaan.
- Bersihkan peralatan dengan kain lembut yang lembap. Hanya gunakan deterjen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam.
- Jika menggunakan semprotan oven, ikuti petunjuk keselamatan pada kemasan.

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 sesak napas.

- 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.

- Ratakan pipa gas eksternal.

3. PEMASANGAN

⚠ PERINGATAN!

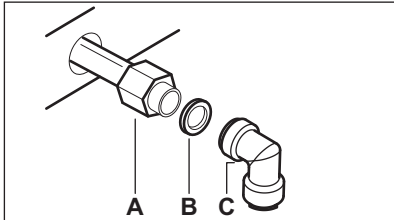
Silakan baca bab Keselamatan.

3.1 Sambungan gas

Saluran suplai gas berada pada bagian belakang oven.

Jangan menggunakan pipa karet lentur.

1. Sebelum menyambungkan gas, cabut oven dari sumber listrik.
2. Tutuplah katup utama dari suplai gas.
3. Jangan memasukkan oven secara keseluruhan ke dalam kabinet built-in, berikan jarak kira-kira 30 cm.
4. Sambungkan sumber gas.



- A. Saluran suplai gas, ujung porous dengan saluran
- B. Pembersih
- C. Siku

5. Letakkan gasket yang disuplai di antara pipa dan saluran suplai gas. Putar pipa ke 1/2" saluran suplai gas.
6. Gunakan kunci 22 mm untuk mengencangkan mur. Pastikan saluran suplai gas pada posisi yang tepat. Tangani sirkuit suplai gas dengan hati-hati.

⚠ PERINGATAN!

Jangan menggunakan api untuk memeriksa kebocoran.

7. Memindahkan oven secara keseluruhan ke dalam kabinet built-in.

⚠ PERINGATAN!

Jangan menekan saluran suplai gas dan pipa ketika Anda memindahkan oven ke dalam kabinet built-in.

8. Segel sambungan dengan benar. Gunakan alat pendeteksi kebocoran untuk memeriksa kebocoran.

3.2 Penyesuaian dengan berbagai jenis gas

Hanya teknisi yang kompeten yang berwenang untuk menangani penyesuaian berbagai jenis gas.

Oven ditetapkan untuk jenis gas yang berbeda, Anda dapat beralih antara gas cair dan gas alam dengan injektor yang sesuai.

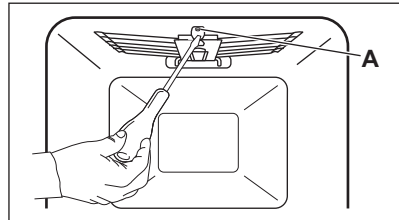
Aliran gas dapat diatur agar sesuai.

⚠ PERINGATAN!

Sebelum Anda mengganti injektor, pastikan bahwa kenop gas berada pada posisi off. Putuskan sambungan oven dari sumber listrik. Tunggu hingga oven dingin. Terdapat risiko cedera.

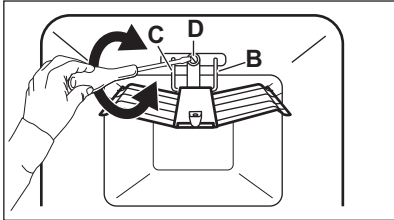
3.3 Penggantian injektor pemanggang gas

1. Lepaskan baut yang menahan pemanas pemanggang pada posisinya (A).



2. Pindahkan pemanas dengan hati-hati dari penyangga injektor. Turunkan secara perlahan. Jangan menangani kawat penghubung busi (B) dan konduktor thermocouple (C) dengan kasar.

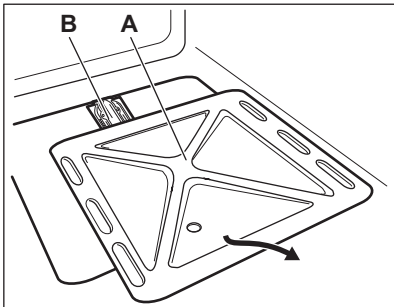
3. Lepaskan injektor pemanas (D) dengan kunci pas soket 7 mm dan gantikan dengan yang lain yang diperlukan untuk jenis gas yang Anda gunakan. Lihat bab "Data teknis".



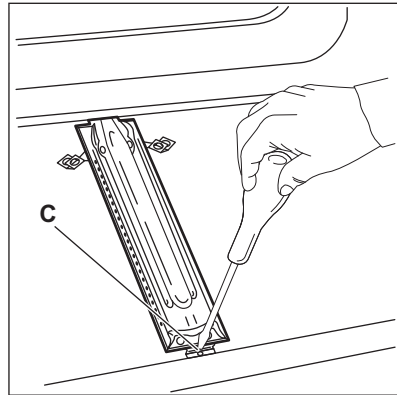
4. Rakit pemanas dengan urutan terbalik. Sebelum Anda mengencangkan baut, pastikan bahwa pemanas ditekan secara benar ke panel belakang. Tes injektor pemanggang.

3.4 Penggantian injektor oven

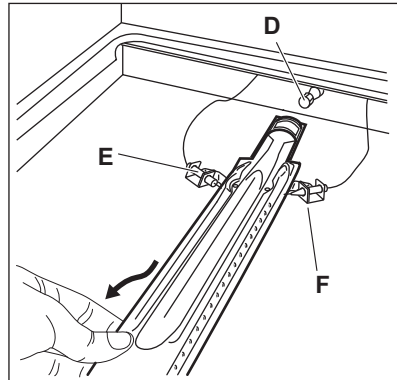
1. Lepaskan pelat dasar dari rongga oven (A) untuk mendapatkan akses ke tungku oven (B).



2. Lepaskan baut (C), yang menahan tungku pada posisinya.



3. Pindahkan tungku dengan hati-hati dari penyangga injektor (D).



4. Perlahan pindahkan ke sisi kiri. Jangan menekan kabel konektor busi (F) dan konduktor termokopel (E).
5. Lepaskan injektor tungku (D) dengan kunci pas soket 7 mm dan ganti dengan yang lain, yang diperlukan untuk jenis gas yang Anda gunakan. Lihat bab "Data teknis".
6. Rakit tungku dengan urutan terbalik. Gantilah stiker tipe gas di dekat saluran suplai gas dengan yang berhubungan dengan tipe gas yang baru.

Tungku oven gas tidak memerlukan pengaturan gas utama apa pun.



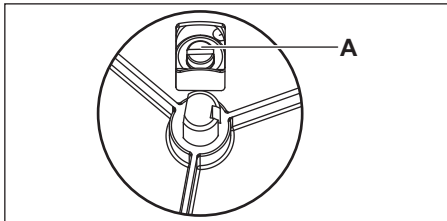
Pastikan bahwa tekanan pasokan gas peralatan sesuai dengan nilai yang disarankan.



Jika tekanan gas suplai dapat diubah atau berbeda dengan tekanan yang diperlukan, Anda harus menyesuaikan pengatur tekanan yang berlaku pada pipa pasokan gas.

3.5 Penyesuaian level minimum dari pembakar oven

1. Putuskan sambungan oven dari sumber listrik.
2. Putar tombol putar untuk kontrol gas ke posisi minimum dan lepaskan.
3. Sesuaikan baut penyesuaian (A) dengan obeng minus tipis.



Perubahan tipe gas	Penyesuaian sekrup penyesuaian
Dari gas alam ke gas cair	Kencangkan sepenuhnya sekrup penyesuaian.

Dari gas cair ke gas alam

Lepaskan sekrup penyesuaian sekitar 1/3 putaran.

4. Pasang tombol putar untuk kontrol gas.
5. Sambungkan oven dari sumber listrik.

⚠ PERINGATAN!

Tancapkan steker listrik ke soket utama hanya setelah semua bagian kembali ke posisi semula. Terdapat risiko cedera.

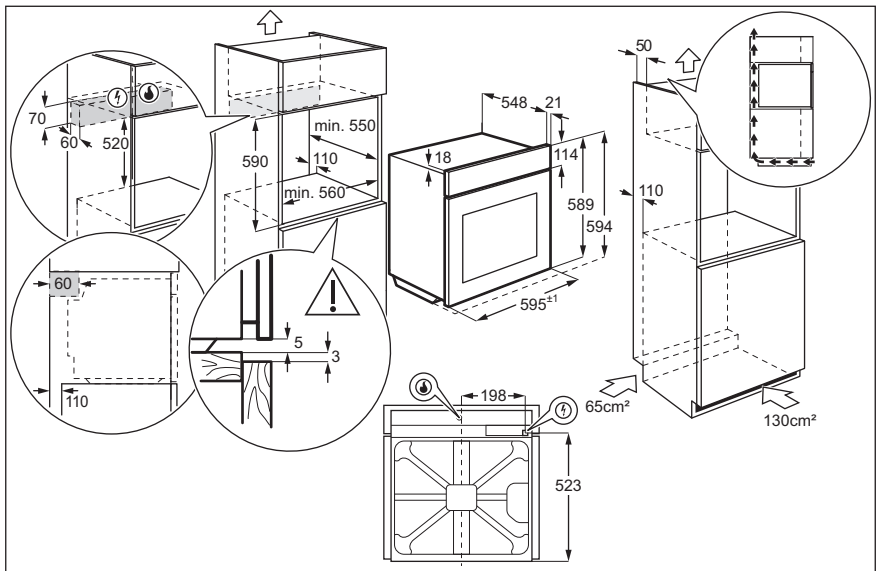
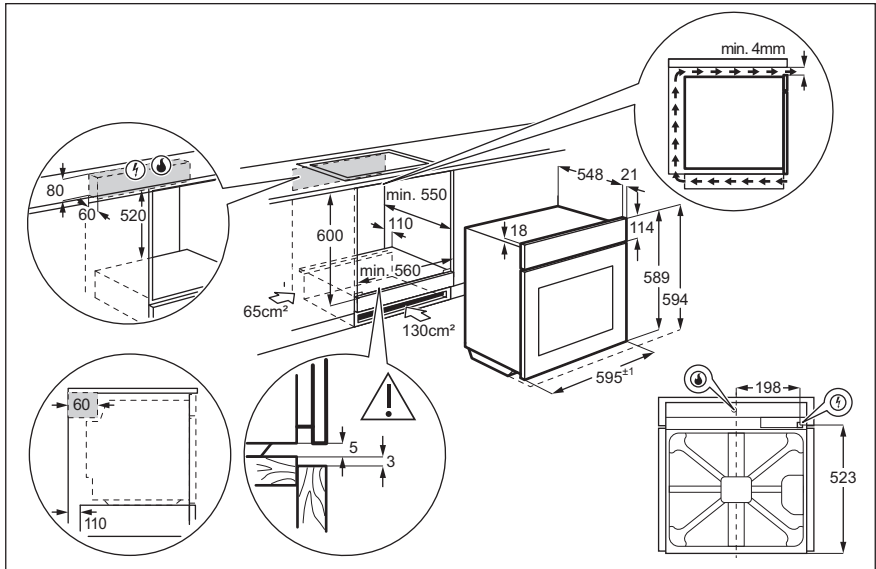
6. Nyalakan injektor api oven gas. Lihat bab "Penggunaan sehari-hari".
7. Atur tombol putar untuk kontrol gas ke posisi maksimum dan biarkan oven memanaskan selama setidaknya 10 menit.
8. Putar tombol putar untuk kontrol gas dari posisi maksimum ke posisi minimum. Kendalikan besaran apinya. Jika api mati, ulangi prosedurnya. Akan ada api kecil yang muncul di bagian mahkota pembakar oven.

Produsen akan menolak kewajibannya jika Anda tidak mematuhi tindakan keamanan ini.

3.6 Memasang di Dalam Tembok

Pasanglah peralatan hanya di dapur atau ruang makan yang memiliki dapur. Jangan memasang peralatan di kamar mandi atau kamar tidur.

Anda dapat memasang peralatan ini dengan cara "built-in" atau "built-under". Dimensi dari kabinet built-in harus sesuai dengan ilustrasi yang berkaitan.



Harus terdapat jarak sebesar 4 mm antara permukaan atas dari peralatan dengan bagian dalam atas dari kabinet.

Ketika Anda memasang peralatan secara "built-under" (di bawah rak), pasanglah rak sebelum unit ovennya.

Material yang digunakan harus tahan terhadap pertambahan suhu sebesar minimum 60°C di atas temperatur lingkungan.

Harus terdapat suplai udara terus-menerus di sekitar oven, supaya oven tidak menjadi terlalu panas.

Untuk pengoperasian yang benar, kabinet oven harus memiliki bukaan minimum 130 cm² di bagian depan atau pada bagian samping (minimum 65 cm² untuk setiap sisi). Produsen merekomendasikan bukaan 130 cm² di depan untuk kabinet dari bata dan bukaan 65 cm² untuk setiap sisi untuk kabinet dari kayu.

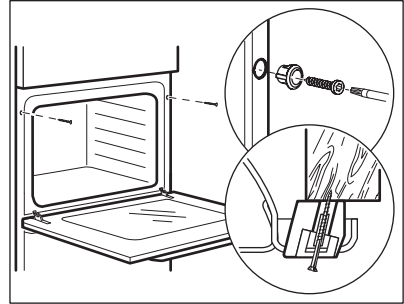
Ketika Anda memasang rak di atas oven, buatlah sambungan listrik berbeda untuk rak dan untuk oven.

Buatlah sambungan hanya dengan kabel yang sesuai dengan arus listrik.



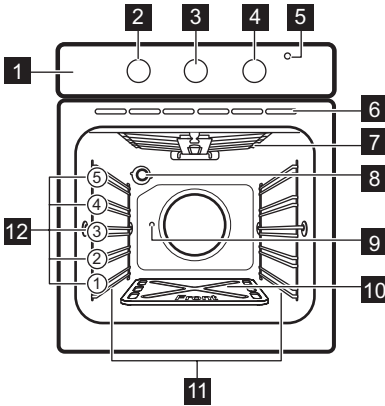
Pastikan bahwa setelah pemasangan, terdapat akses yang mudah ke peralatan jika dibutuhkan perbaikan atau pemeliharaan.

3.7 Menyimpan oven pada kabinet



4. DESKRIPSI PRODUK

4.1 Gambaran umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Kenop untuk fungsi pemanas
- 3 Kenop untuk Peningat Menit
- 4 Kenop untuk kontrol gas
- 5 Indikator daya
- 6 Ventilasi udara untuk kipas pendingin
- 7 Elemen pemanas
- 8 Lampu
- 9 Lubang turnspit
- 10 Pelat bawah rongga oven
- 11 Penyangga rak, dapat dilepas
- 12 Posisi rak

4.2 Aksesori

- **Rak kawat**
Untuk peralatan masak, loyang kue, daging panggang.
- **Nampan pemanggang aluminium**

- Untuk kue dan biskuit.
- **Turnspit**
Untuk memanggang daging dan unggas yang lebih besar.

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

5.1 Sebelum penggunaan pertama kali

Oven dapat mengeluarkan bau dan asap selama pemanasan awal. Pastikan ruangan berventilasi.



Langkah 1


Bersihkan oven

1. Lepas semua aksesoris dan penyangga rak yang dapat dilepas dari oven.
2. Bersihkan oven dan aksesoris dengan kain lembut, air hangat, dan detergen ringan.



Langkah 2

Panaskan oven kosong terlebih dahulu

1. Atur suhu maksimum untuk fungsi: 
Waktu: 1 jam.

Matikan oven dan tunggu hingga dingin. Letakkan aksesoris dan penyangga rak yang dapat dilepas dalam oven.

5.2 Pelat dasar rongga oven

Saat Anda membeli oven, pada awalnya pelat dasar rongga oven disertakan dengan aksesoris. Sebelum Anda menggunakan oven

untuk pertama kali, letakkan pelat dasar dengan lubang di bagian depannya di area tungku, seperti yang ditunjukkan dalam bab "Penjelasan produk".

6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI

PERINGATAN!


Silakan baca bab Keselamatan.

6.1 Pengapian tungku oven gas



Perangkat keselamatan oven:

Oven gas memiliki sebuah termokopel. Perangkat ini menghentikan aliran gas jika api padam.

1. Tekan kenop kontrol gas dan putar ke .
2. Tekan terus kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang agar termokopel memanaskan. Jangan lepaskan kenop sebelum api menyala, jika tidak, aliran gas akan terhambat.

Jangan terus tekan kenop kontrol gas selama lebih dari 15 detik. Jika tungku oven tidak menyala setelah 15 detik, lepaskan kenop kontrol gas, putar ke posisi off, lalu buka pintu oven. Tunggu minimal 1 menit, tutup pintu oven dan coba nyalakan lagi tungku oven.



6.2 Setelah menyalakan tungku gas oven

1. Lepaskan kenop kontrol gas.
2. Putar kenop kontrol gas untuk mengatur suhu.




Kendalikan api melalui lubang yang ada di pelat dasar rongga.

Indikator daya menyala saat Anda memutar kenop fungsi oven.

6.3 Kenop kontrol gas

Simbol	Fungsi
 Pemasakan Konvensional	Panaskan dari bagian dasar oven. Rentang penyesuaian suhu (150 °C - 250 °C).
 Pembakaran	Panaskan dari bagian atas.

6.4 Fungsi oven


Fungsi oven	Aplikasi
 Keadaan mati	Oven dimatikan.
 Lampu	Untuk menyalakan lampu.
 Turnspit	Untuk memanggang daging berukuran besar pada turnspit.

6.5 Menggunakan pemanggang



Perangkat keselamatan oven:

Oven gas memiliki sebuah termokopel. Perangkat ini menghentikan aliran gas jika api padam.

1. Tekan kenop kontrol gas dan putar ke . Terus tekan kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang. Jangan lepaskan kenop sebelum api menyala.

2. Lepaskan kenop kontrol gas. Jangan terus menekan kenop kontrol gas selama lebih dari 15 detik. Jika tungku pemanggang tidak menyala setelah 15 detik, lepaskan kenop kontrol gas, putar ke posisi off, lalu buka pintu oven. Tunggu minimal 1 menit, tutup pintu oven dan coba nyalakan lagi tungku pemanggang.

Lihat bab "Petunjuk dan Tips", Pemanggaan.

7. FUNGSI JAM

7.1 Cara mengatur: Peningkat menit

Untuk mengatur hitungan mundur.

Langkah 1

Langkah 2

Putar kenop pengatur waktu ke kisaran penuhnya.

Putar kenop pengatur waktu untuk mengatur hitungan mundur.

Saat waktu berakhir, sinyalnya berbunyi. Fungsi ini tidak memengaruhi pengoperasian oven.

8. MENGGUNAKAN AKSESORIS

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

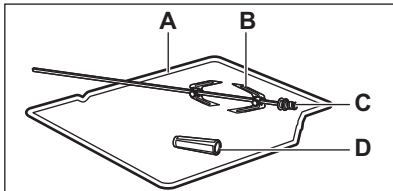
8.1 Menggunakan turnspit

⚠ PERINGATAN!

Hati-hati saat Anda menggunakan turnspit. Garpu dan spit sangat tajam. Terdapat risiko cedera.

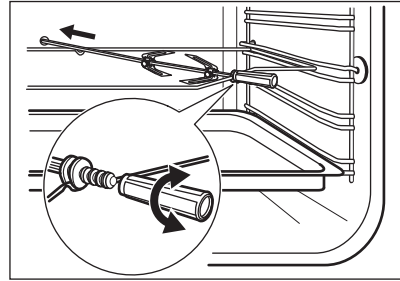
⚠ PERINGATAN!

Gunakan sarung tangan saat Anda melepas turnspit. Turnspit dan pemanggang akan panas. Ada risiko terjadinya kebakaran.

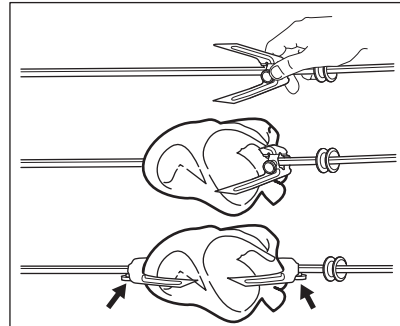


- A. Rangka spit putar
- B. Garpu
- C. Spit
- D. Handel

1. Letakkan gagang turnspit ke dalam spit.
2. Letakkan nampun tinggi pada posisi rak terendah.
3. Letakkan rangka spit ke dalam posisi rak ketiga dari bawah.



4. Pasang garpu pertama pada spit, kemudian letakkan daging pada turnspit dan pasang garpu kedua.



5. Gunakan obeng untuk mengencangkan garpu.
6. Letakkan ujung spit ke dalam celah turnspit.
7. Baringkan sisi belakang spit pada rangka spit putar. Lihat bab "Deskripsi produk".
8. Lepaskan gagang turnspit.
9. Pilih fungsi dengan posisi spit putar. Spit putar berputar.
10. Nyalakan pembakar panggangan. Silahkan baca tabel masak.

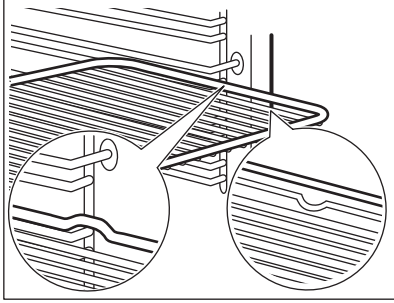
8.2 Memasukkan aksesoris

Lekukan kecil di bagian atas akan meningkatkan keamanan. Lekukan juga merupakan perangkat anti tip. Bagian tepi

yang tinggi di sekeliling rak mencegah peralatan memasak tergelincir pada rak.

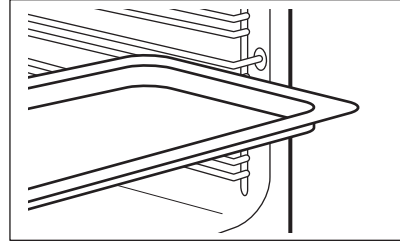
Rak kawat:

Dorong rak di antara batang pemandu pada penyangga rak dan pastikan kakinya mengarah ke bawah.



Nampan pemanggang:

Dorong nampan di antara batang pemandu pada dudukan rak.



9. FUNGSI TAMBAHAN

9.1 Kipas pendingin

Ketika oven beroperasi, kipas pendingin menyala secara otomatis untuk menjaga

permukaan oven tetap dingin. Jika Anda mematikan oven, kipas pendingin akan terus beroperasi hingga oven mendingin.

10. PETUNJUK DAN KIAT



Silakan baca bab Keselamatan.

10.1 Rekomendasi memasak

Oven ini memiliki lima posisi rak.

Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai oven.

Oven Anda mungkin memanggang atau memanggang secara berbeda dari oven sebelumnya.

Memanggang kue

Jangan membuka pintu oven sebelum 3/4 dari waktu memasak yang diatur.

Pembakaran

Letakkan makanan dekat dengan elemen pemanas atas agar dapat memasak lebih cepat atau jauhkan dari elemen pemanas atas untuk memasak dengan waktu yang lebih lama.

Untuk meminimalkan cipratan, Anda harus mengeringkan makanan sebelum membakar.

Anda dapat meletakkan bahan pelengkap seperti tomat dan jamur di bawah kisi panggangan ketika memanggang daging.

Anda harus membalik makanan selama memasak, sesuai yang Anda inginkan.

Memasak daging dan ikan

Biarkan daging kurang lebih 15 menit sebelum diiris agar sarinya tidak keluar.

Untuk mencegah terlalu banyak asap di dalam oven selama pemanggangan, tambahkan sedikit air ke dalam panci yang dalam. Untuk mencegah kondensasi asap, tambahkan air setiap kali setelah mengering.

Waktu memasak

Waktu memasak tergantung pada jenis makanan, konsistensi, dan volumenya.

Awalnya, pantau kinerja saat Anda memasak. Temukan pengaturan terbaik (pengaturan panas, waktu memasak, dll.) untuk peralatan masak, resep, dan jumlah saat Anda menggunakan alat ini.

10.2 Tabel memasak

Kaseroll

Panaskan oven kosong terlebih dahulu sebelum memasak.

Siapkan 1,5 - 2,5 kg makanan.

Gunakan posisi rak keempat.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Lasagna	180	45 - 50
Cannelloni	180	45 - 50
Kentang gratin	180	33 - 40
Makaroni panggang	180	45 - 50
Kebab Hala	190	35 - 40

Daging

Panaskan oven kosong terlebih dahulu sebelum memasak.

Gunakan posisi rak ketiga.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Daging domba, 1,7 kg	180 - 200	80 - 100
Ayam, 1 - 1,8 kg	220 - 230	80 - 90
Bebek, 1,8 - 2,5 kg	220 - 230	100 - 120
Angsa, 2,5 - 3,5 kg	220 - 230	160 - 180
Kelinci, 2 kg	180 - 190	60 - 80
Daging kambing, 1,8 kg	170 - 180	60 - 90

Pizza

Panaskan oven kosong terlebih dahulu sebelum memasak.

Siapkan 1,4 - 1,5 kg makanan.

Gunakan posisi rak ketiga atau keempat.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Pizza, tipis	200 - 210	20 - 30
Pizza, tebal	200 - 210	25 - 30
Calzone	190 - 200	25 - 30

Kue

Panaskan oven kosong terlebih dahulu sebelum memasak.

Makanan	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Kue datar, 0,6 - 1,0 kg	4	170 - 180	20 - 30
Kue bolu, 1,0 - 1,5 kg	4	170 - 180	40 - 50
Pastri lapis Mesir, 1,2 - 1,5 kg	3 atau 4	190	40 - 45

Pembakaran

Panaskan oven kosong terlebih dahulu selama 3 menit.

Gunakan posisi rak keempat.

Suhu maksimum adalah nilai default untuk semua jenis makanan.

Makanan	Jumlah (kg)	Waktu (menit)
Burger	0,6 (6 potongan)	20 - 30
Roti bakar kecoke-latan	0.5	9 - 12
Roti bakar Hawaii	6 potong	7 - 14

10.3 Memasak dengan oven gas

Daging Sapi & Unggas

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.

Gunakan rak kawat.

Letakkan loyang tinggi pada posisi rak kedua.

Gunakan posisi rak ketiga.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Daging sapi dengan tulang, 1,0 kg	menit.	50 - 65
Daging sapi tanpa tulang, 1,0 kg	190	55 - 65
Domba, 1,0 kg	menit.	50 - 65
Ayam / Kelinci, 1,2 kg	220 - 230	85 - 95
Bebek, 1,0 kg	190	90 - 100

Kalkun

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.

gunakan nampan tinggi.

Gunakan posisi rak kedua.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Kalkun, 4,5 - 5,5 kg	160	220 - 250

Kue Kering

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.

Gunakan nampan pemanggang jika tidak ada peralatan masak lain yang ditentukan di bawah ini.

Gunakan posisi rak keempat.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Tart buah dalam loyang kue bundar berukuran 26 cm pada rak kawat	165	50 - 60
Pai buah dalam loyang kue bundar berukuran 26 cm pada rak kawat	menit.	50 - 60
Kue sus	190	35 - 45
Vol-au-vent	170	25 - 35
Kue tar selai dalam loyang kue bundar berukuran 30 cm pada rak kawat	165	50 - 60

Puding

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.

Gunakan 9 ramekin keramik.

Tuangkan 2 cm air ke dalam loyang tinggi.

Gunakan posisi rak ketiga.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Kustar telur Dalam teknik bain-marie	menit.	70 - 85

Kue

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.

Gunakan nampan pemanggang jika tidak ada peralatan masak lain yang ditentukan di bawah ini.

Gunakan posisi rak keempat.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Roti buah dalam cetakan kue berukuran 20 cm pada rak kawat	menit.	160 - 170
Roti buah dalam cetakan kue berukuran 20 cm pada rak kawat	menit.	160 - 170
Kue madeira dalam cetakan kue berukuran 20 cm pada rak kawat	menit.	115 - 130
Kue kecil	min. - 170	40 - 65
Roti jahe	menit.	45 - 55

Roti

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.

Gunakan nampan pemanggang.

Gunakan posisi rak keempat.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Loyang roti, 0,5 kg	180 - 190	50 - 60
Loyang roti, 1,0 kg	180 - 190	60 - 70
Roti rol dan bulat	180 - 190	25 - 35

10.4 Pemanggang

Panaskan terlebih dahulu oven kosong selama 3 menit sebelum memasak.

Gunakan posisi rak keempat.

Suhu maksimum adalah nilai default untuk semua jenis makanan.

Makanan	Potong	Waktu (menit)	
		sisi pertama	sisi kedua
Steak filet, 0,8 kg	4	13 - 15	13 - 15
Steak daging sapi, 0,6 kg	4	12 - 15	12 - 15
Ayam (dipotong 2), 1,0 kg	2	35 - 40	30 - 35
Kebab	4	15 - 20	12 - 15
Dada ayam, 0,4 kg	4	13 - 15	13 - 15
Filet ikan, 0,4 kg	4	13 - 15	12 - 14
Sandwich panggang	4 - 6	5 - 7	-

Makanan	Potong	Waktu (menit)	
		sisi pertama	sisi kedua
Roti panggang	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Turnspit

Panaskan dahulu oven yang kosong selama 10 menit sebelum memasak.








Gunakan turnspit dengan tungku oven bagian bawah.








Gunakan posisi rak ketiga.

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Ayam, 1,0 - 1,2 kg	190 - 200	75 - 85
Panggang, 0,8 - 1,0 kg	190 - 200	75 - 85

10.6 Informasi untuk lembaga pengujian

Pengujian berdasarkan IEC 60350-1.

						
				(°C)	(mnt)	
Kue kecil, 20 per loyang	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	4	150 - 170	35 - 55	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.
Pai apel, 2 loyang Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	4	170	80 - 90	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.
Kue bolu, cetakan kue Ø26 cm	Pemasakan Konvensional	Rak kawat	4	170	50 - 60	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.
Shortbread	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	4	160 - 170	25 - 40	Panaskan dahulu oven selama 10 menit.
Roti panggang, 4 - 6 buah	Pembakaran	Rak kawat	4	maks.	2 - 3 menit sisi pertama; 2 - 3 menit sisi kedua	Panaskan dahulu oven selama 3 menit.

						
				(°C)	(mnt)	
Burger daging sapi, 6 buah, 0,6 kg	Pembakaran	Rak kawat dan penggorengan	4	maks.	20 - 30	Letakkan rak kawat pada tingkat keempat dan penggorengan pada tingkat ketiga oven. Balik makanan di tengah waktu memasak. Panaskan dahulu oven selama 3 menit.

11. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

11.1 Catatan tentang pembersihan



Zat Pembersih

Bersihkan bagian depan oven menggunakan kain lembut 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 rongga setiap kali setelah pemakaian. Kumpulan lemak atau sisa lain dapat menyebabkan kebakaran.

Kelembapan dapat mengembun di dalam oven atau di panel kaca pintu. Untuk mengurangi pengembunan, operasikan oven selama 10 menit sebelum memasak. Jangan menyimpan makanan dalam oven lebih dari 20 menit. Keringkan rongga dengan kain lembut setelah setiap penggunaan.



Aksesori

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

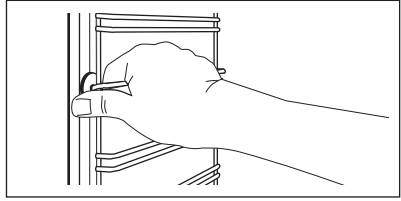
Jangan membersihkan aksesori antilengket menggunakan pembersih abrasif atau benda berujung tajam.

11.2 Cara melepas: Penyangga rak

Lepaskan penyangga rak untuk membersihkan oven.

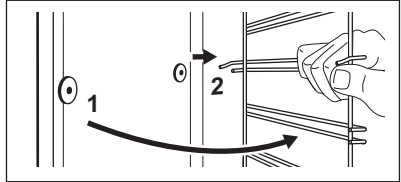
Langkah 1 Matikan oven dan tunggu hingga dingin.

Langkah 2 Tarik bagian depan penyangga rak menjauh dari dinding samping.



Langkah 3 Tarik ujung belakang penyangga rak menjauh dari dinding samping lalu lepaskan.

Langkah 4 Pasang penyangga rak dalam urutan berlawanan.



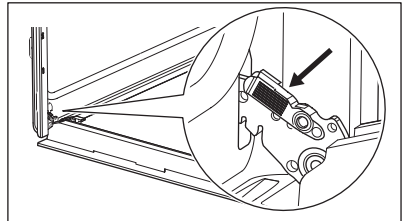
11.3 Cara melepas dan memasang: Pintu

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

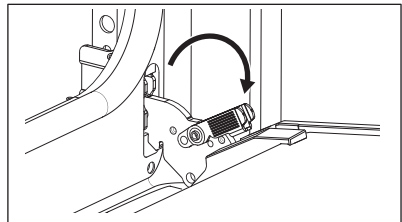
⚠ AWAS!

Jangan menggunakan oven tanpa panel kaca.

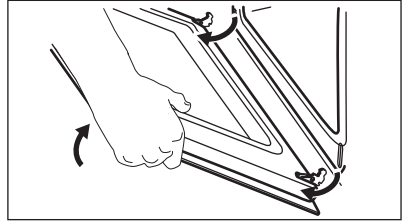
Langkah 1 Buka pintu sepenuhnya dan tahan kedua engsel.



Langkah 2 Angkat dan tarik selot hingga berbunyi klik.

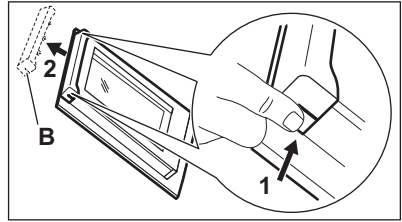


Langkah 3 Tutup pintu oven setengah dari posisi pembukaan pertama. Lalu angkat dan tarik untuk melepaskan pintu dari tempatnya.



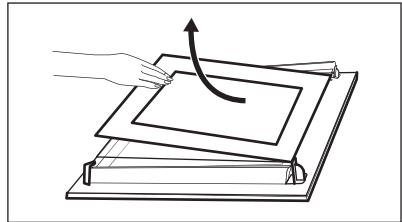
Langkah 4 Letakkan pintu di atas kain lembut di permukaan yang stabil.

Langkah 5 Tahan kedua sisi lis pintu (B) pada tepi atas pintu di kedua sisi dan dorong ke dalam untuk melepas segel klip.



Langkah 6 Tarik pintu trim ke arah depan untuk melepaskannya.

Langkah 7 Pegang panel kaca pintu pada bagian tepi atas lalu tarik keluar dengan hati-hati. Pastikan bahwa kaca keluar dari penyangga secara utuh.



Langkah 8 Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan membersihkan panel kaca di mesin pencuci piring.

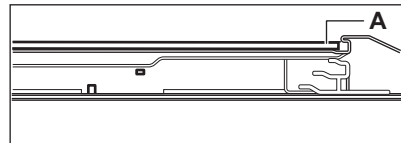
Langkah 9 Setelah dibersihkan, pasang panel kaca dan pintu oven.

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

Zona sablon harus menghadap sisi dalam pintu. Pastikan bahwa setelah pemasangan, bagian permukaan dari bingkai panel kaca pada zona sablon tidak terasa kasar saat disentuh.

Jika panel pintu dipasang dengan benar akan terdengar suara klik.

Pastikan Anda telah memasang panel kaca tengah padaudukannya dengan benar.



11.4 Cara mengganti: Lampu

PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.
Lampu dapat menjadi panas.

Selalu pegang lampu halogen dengan kain untuk mencegah terbakarnya residu lemak di lampu.

Sebelum Anda mengganti lampu:

Langkah 1	Langkah 2	Langkah 3
Matikan oven. Tunggu hingga oven dingin.	Putuskan sambungan oven dari sumber listrik.	Letakkan kain di dasar rongga.

Lampu belakang

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

12. PENYELESAIAN MASALAH



PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

12.1 Apa yang harus dilakukan jika...

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Oven tidak memanaskan.	Oven dimatikan.	Nyalakan oven.
Oven tidak memanaskan.	Sekring rusak.	Pastikan sekring adalah penyebab kegagalan fungsi. Jika masalah sekring terjadi lagi, hubungi teknisi listrik yang kompeten.
Oven tidak beroperasi.	Pemantik otomatis tidak berfungsi.	Nyalakan tungku dengan pemantik gas. Dekatkan api ke lubang yang terdapat pada bagian dasar rongga oven. Pada saat bersamaan, tekan kenop kontrol gas dan putar melawan arah jarum jam ke suhu maksimum. Saat api menyala, tetap tekan kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang untuk memanaskan termokopel. Jika tidak, aliran gas akan terhambat.
Lampu tidak beroperasi.	Lampu mengalami kerusakan.	Ganti lampu.
Uap dan embun mengendap pada makanan dan di rongga oven.	Masakan ditinggalkan terlalu lama di dalam oven.	Makanan tidak boleh ditinggalkan di dalam oven lebih dari 15-20 menit setelah dimasak.
Api langsung padam setelah dinyalakan.	Termokopel tidak memanaskan.	Setelah api menyala, terus tekan kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Turnspit tidak berputar.	Turnspit tidak dipasang dengan benar ke dalam lubang turnspit.	Lihat bab "Menggunakan aksesoris", Menggunakan turnspit.
Gasket pintu rusak.	-	Jangan gunakan oven. 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 oven terdapat pada bingkai depan rongga oven. Jangan melepas pelat spesifikasi oven dari rongga oven.

Kami sarankan Anda menulis data di sini:

Model (MOD.)

Nomor produk (PNC)

Nomor seri (S.N.)

13. DATA TEKNIS

13.1 Data teknis

DAYA TOTAL:	Listrik:	0,07 kW
	Gas asli:	G20 (2H) 20 mbar = 2,6 kW
	Penggantian gas:	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h G30/G31 30/30 mbar = 2,7 kW
Suplai listrik:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Kategori peralatan:	II2H3B/P	
Sambungan gas:	G 1/2"	
Kelas peralatan:	3	

13.2 Tungku oven gas

Tipe gas	DAYA GAS NOMINAL (kW)	ALIRAN GAS NOMINAL (g/h)	Daya gas reduksi (kW)	JARUM BY-PASS (1/100 mm)	TANDA INJEKTOR (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2,6	-	0,7	Ditetapkan	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2,7	196	0,7	43	80

13.3 Tungku pangangan gas

Tipe gas	DAYA GAS NOMINAL (kW)	ALIRAN GAS NOMINAL (g/h)	Daya gas te-reduksi (kW)	JARUM BY-PASS (1/100 mm)	TANDA INJEKTOR (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	1.85	-	-	-	92
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	2.0	145	-	-	71

14. EFISIENSI ENERGI

14.1 Oven



Oven ini memiliki fitur yang membantu Anda menghemat energi selama memasak setiap hari.

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

Gunakan peralatan masak berbahan logam untuk meningkatkan penghematan energi.

Jika memungkinkan, jangan panaskan oven sebelum memasak.

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

Sisa panas


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


Gunakan sisa panas yang tersisa ini untuk menghangatkan hidangan lain.

Menjaga makanan tetap hangat

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

15. KEPEDULIAN LINGKUNGAN

Daur ulang material yang memiliki simbol . Taruh kemasan dalam wadah yang sesuai untuk mendaur-ulang. Bantu melindungi lingkungan dan kesehatan manusia dan untuk mendaur-ulang limbah peralatan listrik dan elektronik. Jangan membuang peralatan

yang memiliki simbol  ini bersama dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk Ike fasilitas daur ulang di tempat Anda atau hubungi kantor pemda setempat.







electrolux.com

867348111-H-142023



CE