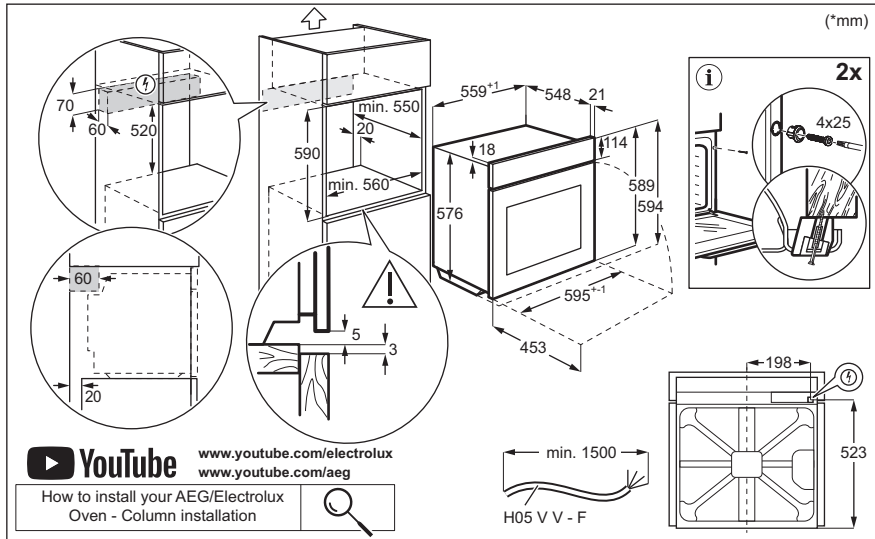
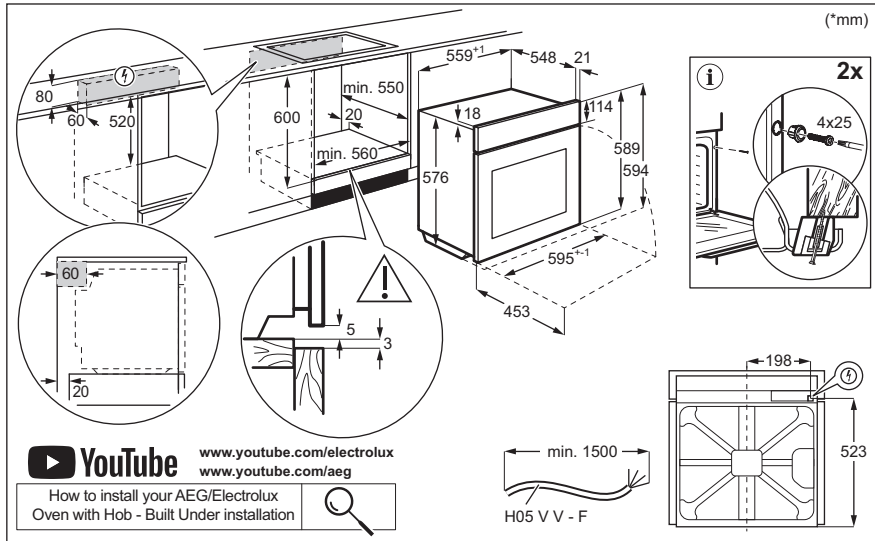


KODDP77H

ID	Buku petunjuk Oven	3
MS	Manual Pengguna Ketuhar	27



PEMASANGAN / PEMASANGAN



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..... 3

2. PANDUAN KESELAMATAN..... 5

3. DESKRIPSI PRODUK..... 9

4. PANEL KONTROL..... 9

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI..... 10

6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI..... 10

7. FUNGSI TAMBAHAN..... 16

8. FUNGSI JAM..... 16

9. MENGGUNAKAN AKSESORI..... 17

10. PETUNJUK DAN SARAN..... 19

11. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN..... 22

12. PENYELESAIAN MASALAH..... 24

13. EFISIENSI ENERGI..... 25

14. KEPEDULIAN LINGKUNGAN..... 26

1. INFORMASI KESELAMATAN

Pastikan Anda mengoperasikan peralatan sesuai dengan instruksi yang disertakan untuk menghindari terjadinya risiko 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 anak-anak dan orang yang rentan

- Anak-anak di bawah usia 8 tahun dilarang menggunakan peralatan ini. Peralatan 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 oleh wali mereka dengan pengalaman dan pengetahuan yang berkaitan dengan penggunaan peralatan tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan.

- Anak-anak dan orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental harus dijauhkan kecuali dengan pengawasan wali mereka.
- Remaja harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jauhkan detergen dari anak-anak.
- Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan ketika perangkat ini sedang dioperasikan atau didinginkan. Komponen-komponen yang dapat dijangkau akan panas.
- Jauhkan semua kemasan dari remaja dan buang dengan benar.
- Jika alat ini dilengkapi perangkat keselamatan untuk anak, fungsi tersebut harus diaktifkan.
- Anak-anak dan orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan dilarang melakukan pembersihan dan pemeliharaan peralatan pengguna.

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 aksesoris atau peralatan oven.
- Hanya gunakan sensor makanan (sensor suhu inti) yang direkomendasikan untuk peralatan ini.
- Untuk melepaskan penyangga rak, tarik depan penyangga rak lalu tarik ujung belakang dari sisi samping. Pasang penyangga rak dalam urutan yang berlawanan.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan alat.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam yang tajam untuk membersihkan tutup kaca berengsel pada kompor tanam karena dapat menggores permukaan dan mengakibatkan kaca pecah.
- Sebelum pembersihan pirolitik, lepaskan semua aksesoris dan endapan/tumpahan yang berlebihan dari rongga peralatan.

2. PANDUAN KESELAMATAN

2.1 Pemasangan



PERINGATAN!

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

- Buka seluruh kemasan.

- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang tersedia di situs web kami.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.

- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pasang peralatan di tempat yang aman dan sesuai yang memenuhi persyaratan pemasangan.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.
- Sebelum memasang alat, periksa apakah pintu alat dapat dibuka tanpa hambatan.
- Peralatan dilengkapi dengan sistem pendinginan elektrik. Peralatan harus dioperasikan dengan suplai daya elektrik.

2.2 Sambungan listrik



PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Perangkat ini harus dibumikan.
- Pastikan parameter pada rating plate sesuai dengan nilai kelistrikan suplai daya utama.
- Selalu gunakan soket tahan kejutan listrik yang dipasang dengan benar.
- Jangan gunakan adaptor multi-steker dan kabel ekstensi.
- Pastikan untuk tidak merusak steker dan kabel jaringan listrik. Jika kabel jaringan listrik harus diganti, penggantian ini harus dilakukan oleh Pusat Servis Resmi.
- Jangan biarkan kabel jaringan listrik bersentuhan atau mendekati pintu peralatan atau ditempatkan di rongga bawah peralatan, terutama saat beroperasi atau pintu peralatan masih panas.
- Perlindungan kejutan pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutus sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.
- Gunakan hanya peralatan isolasi yang tepat: pengaman jaringan daya putus, sekering (sekering model sekrup yang

dilepas dari tempat pemasangannya), pemutus-sambung kebocoran arus hubungan ke tanah.

- Instalasi listrik harus memiliki perangkat isolasi yang memungkinkan pemutusan sambungan peralatan dari jaringan listrik pada semua kutub. Lebar lubang kontak perangkat isolasi ini sekurang-kurangnya harus sebesar 3 mm.
- Tutup pintu peralatan dengan rapat sebelum menghubungkan steker jaringan listrik ke soket jaringan listrik.
- Alat ini dipasang dengan kabel listrik.

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

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

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 netral biru (Untuk India: kabel fase merah dan netral hitam).

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 akan dihisap 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.
- 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 enamel:
 - jangan meletakkan oven atau benda lain di dalam peralatan secara langsung pada bagian bawah.
 - jangan meletakkan kertas aluminium secara langsung pada bagian bawah rongga peralatan.
 - jangan memasukkan air secara langsung ke dalam peralatan yang panas.
 - jangan menyimpan makanan dan hidangan yang lembap di dalam peralatan setelah selesai memasak.
 - hati-hati saat Anda melepas atau memasang aksesoris.
- Pemudaran warna lapisan cat atau baja tahan karat tidak berpengaruh pada kinerja peralatan.
- Gunakan wajan yang dalam untuk kue basah. Jus buah akan menimbulkan noda yang dapat menjadi noda permanen.
- 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 memiliki risiko pecah.
- Ganti segera panel kaca pintu jika mengalami kerusakan. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Berhati-hatilah ketika melepas pintu dari peralatan. Pintunya berat!
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah kerusakan material permukaan.
- Bersihkan peralatan dengan kain lembut yang lembap. Hanya gunakan detergen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam apa pun.
- Jika menggunakan semprotan oven, ikuti petunjuk keselamatan pada kemasan.

2.5 Pembersihan pirolitik



PERINGATAN!

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

- Sebelum melakukan pembersihan pirolitik dan pemanasan awal, hilangkan dari rongga oven:
 - sisa makanan berlebihan, tumpahan / endapan minyak atau lemak.
 - setiap objek yang dapat dilepas (termasuk rak, rel samping, dll., yang disediakan bersama dengan peralatan), terutama setiap panci, wajan, nampan, peralatan anti-lengket, dll.
- Baca dengan saksama semua instruksi untuk pembersihan pirolitik.
- Jauhkan alat dari anak-anak saat melakukan pembersihan pirolitik. Alat menjadi sangat panas dan udara panas dilepaskan dari ventilasi pendingin depan.

- Pembersihan pirolitik adalah pengoperasian suhu tinggi yang dapat menghasilkan asap/uap dari sisa proses pemasakan dan material penyusun mesin, dan karenanya konsumen sangat disarankan untuk:
 - sediakan ventilasi yang memadai selama dan setelah setiap pembersihan pirolitik.
 - sediakan ventilasi yang baik selama dan setelah pemanasan awal.
- Jangan menumpahkan atau mengoleskan air di pintu oven selama dan setelah pembersihan pirolitik untuk menghindari kerusakan panel kaca.
- Uap dilepaskan dari semua oven pirolitik / sisa masakan sebagaimana yang dijelaskan tidak membahayakan manusia, termasuk balita, atau orang dengan kondisi medis.
- Jauhkan hewan peliharaan dari peralatan selama dan setelah pembersihan pirolitik dan pemanasan awal. Hewan peliharaan kecil (terutama burung dan reptil) dapat sangat sensitif terhadap perubahan suhu dan mengeluarkan asap.
- Permukaan anti lengket pada panci, wajan, baki, perkakas, dll., dapat rusak oleh suhu tinggi operasi pembersihan pirolitik dari semua oven pirolitik dan juga dapat menjadi sumber asap berbahaya tingkat rendah.

2.6 Lampu internal



PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.

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

2.7 Layanan

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

2.8 Pembuangan



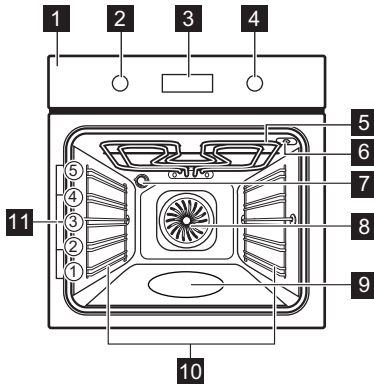
PERINGATAN!

Risiko cedera atau mati lemas.

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

3. DESKRIPSI PRODUK

3.1 Gambaran umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Kenop untuk fungsi pemanas
- 3 Layar
- 4 Kenop kontrol
- 5 Elemen pemanas
- 6 Soket untuk sensor makanan
- 7 Lampu
- 8 Kipas

- 9 Tonjolan rongga
- 10 Penyangga rak, dapat dilepas
- 11 Posisi rak

3.2 Aksesori

- **Rak kawat**
Untuk loyang kue, piring tahan oven, piring pemanggang, peralatan masak/ piring.
- **Panci bakaran/pemanggang**
Untuk memanggang dan membakar atau sebagai wajan penampung lemak.
- **Tatakan kaki tiga**
Untuk memanggang dan membakar.



Gunakan tatakan kaki tiga hanya dengan wajan Bakaran/Pemanggang.

- **Sensor Makanan**
Untuk mengontrol memasak berdasarkan suhu di dalam makanan.
- **Penggerak teleskopik**
Untuk memasukkan dan mengeluarkan nampan dan rak kawat dengan lebih mudah.

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 Tinjauan panel kontrol



Tekan untuk mengatur fungsi pengatur waktu.



Tekan dan tahan untuk mengatur fungsi: Pemanasan Cepat.



Tekan untuk menyalakan dan mematikan lampu alat.

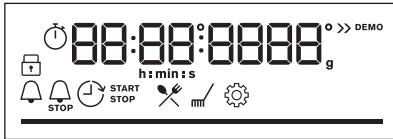


Tekan untuk mengatur suhu inti makanan dengan: Sensor Makanan



Tekan untuk mengonfirmasi pilihan Anda.

4.3 Indikator layar



Tampilkan dengan fungsi utama.

	Alat terkunci.
	Submenu: Bantuan Memasak.
	Submenu: Pembersihan.
	Submenu: Pengaturan
	Pemanasan Cepat diaktifkan.

	Memasak menggunakan uap diaktifkan.
	Sensor Makanan diaktifkan.
	Pengingat menit diaktifkan.
	Waktu memasak diaktifkan.
	Waktu Tertunda Mulai diaktifkan.
	Uptimer (waktu operasional) diaktifkan.
	Bilah kemajuan - secara visual menunjukkan kapan peralatan mencapai suhu yang diatur atau ketika waktu memasak berakhir.

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

5.1 Mengatur waktu

Setelah koneksi pertama ke sumber listrik, tunggu hingga layar menunjukkan: "00:00".

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

5.2 Pemanasan awal dan pembersihan

Panaskan terlebih dahulu alat yang kosong sebelum digunakan untuk pertama kali dan kontak dengan makanan. Alat dapat

mengeluarkan bau tak sedap dan asap. Alirkan udara di ruangan selama pemanasan awal.

1. Lepas semua aksesori dan penyangga rak yang dapat dilepas dari alat.
2. Atur fungsi . Atur suhu maksimum. Biarkan alat beroperasi untuk 1 j.
3. Atur fungsi . Atur suhu maksimum. Biarkan alat beroperasi selama 15 mnt.
4. Atur fungsi . Atur suhu maksimum. 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 pemanasan



Memasak dengan Kipas yang Sesuai

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



Pemasakan Konvensional

Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak.



SteamBake

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



Makanan Beku

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



Fungsi Pizza

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



Panas Bawah

Untuk membuat dasar pencokelatan dan renyah. Gunakan posisi rak terendah.



Memanggang dengan Kipas Lembap

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



Pembakaran

Untuk membakar bahan makanan tipis dan untuk membuat roti bakar.



Pembakaran Turbo

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



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

6.2 Catatan tentang: Memanggang dengan Kipas Lembap

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

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

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

Untuk petunjuk memasak, lihat bab "Petunjuk dan kiat", Memanggang dengan Kipas Lembap. Untuk rekomendasi penghematan energi umum, lihat bab "Efisiensi Energi", kiat penghematan Energi.

6.3 Pengaturan: Fungsi pemanasan

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

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

6.4 Pengaturan: SteamBake - Memasak menggunakan uap

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

8. Saat peralatan dingin, keluarkan sisa air dari tonjolan rongga dengan kain lembut.



PERINGATAN!

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

6.5 Memasukkan: Menu

Buka Menu untuk mengakses hidangan dan pengaturan dengan Bantuan Memasak.

1. Putar kenop untuk fungsi pemanas ke

Layar menampilkan .

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

6.6 Pengaturan: Bantuan Memasak

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

1. Putar kenop untuk fungsi pemanas ke

2. Putar kenop kontrol untuk memilih . Tekan OK.
3. Putar kenop kontrol untuk memilih hidangan (P1 - P...). Tekan OK.
4. Tempatkan makanan di dalam alat. Tekan OK.
5. Setelah fungsi selesai, periksa apakah makanan sudah matang. Perpanjang waktu memasak, jika perlu.

Submenu: Bantuan Memasak

Legenda



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



Isi tonjolan rongga dengan air untuk memasak menggunakan uap.



Panaskan peralatan terlebih dahulu sebelum mulai memasak.



Tingkat rak. Lihat bab "Deskripsi produk".

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

Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesoris
P1 Daging Sapi Panggang, setengah matang	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm potongan tebal	2; nampan pemanggang Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P2 Daging Sapi Panggang, sedang		
P3 Daging Daging Sapi Panggang, matang		
P4 Steak, sedang	180 - 220 g per potongan; 3 cm potongan tebal	3; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P5 Daging sapi panggang/direbus (iga utama, pinggul atas, perut samping tebal)	1.5 - 2 kg	2; memanggang hidangan pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Tambahkan cairan. Masukkan ke alat.

	Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesori
P6	Daging Sapi Panggang, setengah matang (memasak lambat)		
P7	Daging Sapi Panggang, sedang (memasak lambat)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm potongan tebal	 2; nampan pemanggang Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P8	Daging Sapi Panggang, matang (memasak lambat)		
P9	Fillet daging sapi, langka (memasak lambat)		
P10	Fillet daging sapi, sedang (memasak lambat)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm potongan tebal	 2; nampan pemanggang Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P11	Fillet daging sapi, matang (memasak lambat)		
P12	Veal roast (misalnya bahu)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm potongan tebal	 2; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Tambahkan cairan. Masukkan ke alat. Panggang dengan penutup
P13	Leher atau pundak babi panggang	1.5 - 2 kg	 2; piring pemanggang pada rak kawat Tambahkan 200 ml cairan ke dalam hidangan panggang.
P14	Daging babi suwir (memasak lambat)	1.5 - 2 kg	 2; nampan pemanggang Balik daging setelah setengah dari waktu memasak untuk mendapatkan warna kecoklatan yang merata.
P15	Karbonat daging babi, segar	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm potongan tebal	 2; piring pemanggang pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang panas. Masukkan ke alat.
P16	Iga dada babi	2 - 3 kg; gunakan rusuk mentah, 2 - 3 cm iga tipis	 3; loyang tinggi Tambahkan cairan untuk menutupi dasar hidangan. Balikkan daging setelah setengah dari waktu memasak.
P17	Kaki domba dengan tulang	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm potongan tebal	 2; piring pemanggang pada nampan pemanggang Tambahkan cairan. Balikkan daging setelah setengah dari waktu memasak.
P18	Ayam utuh	1 - 1.5 kg; segar	 2;  200 ml ; piring kaserol pada nampan pemanggang Balik ayam setelah setengah dari waktu memasak untuk mendapatkan warna kecoklatan yang merata.
P19	Setengah ayam	0.5 - 0.8 kg	 3; nampan pemanggang

	Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesori
P20	Dada ayam	180 - 200 g per sa-tuan	  2; piring kaserol pada rak kawat Goreng daging selama beberapa menit dalam loyang pa-nas.
P21	Kaki ayam, segar	-	  3; nampan pemanggang Jika kaki ayam dibumbui terlebih dahulu, atur suhu lebih rendah dan masak lebih lama.
P22	Bebek, utuh	2 - 3 kg	  2; piring pemanggang pada rak kawat Letakkan daging pada piring pemanggang. Putar bebek setelah setengah dari waktu memasak.
P23	Angsa, utuh	4 - 5 kg	  2; loyang tinggi Letakkan angsa di atas nampan pemanggang tinggi. Pu-tar angsa setelah setengah dari waktu memasak.
P24	Daging cincang	1 kg	  2; rak kawat
P25	Ikan utuh, dibakar	0.5 - 1 kg per ikan	  2; nampan pemanggang Isi ikan dengan mentega, bumbu, dan rempah-rempah.
P26	Ikan fillet	-	  3; piring kaserol pada rak kawat
P27	Kue Keju	-	 2;  loyang springform 28 cm pada rak kawat
P28	Keik apel	-	  2;  100 - 150 ml ; nampan pemanggang
P29	Tar apel	-	 2; loyang pai pada rak kawat
P30	Pai apel	-	  2;  100 - 150 ml ; loyang pai  22 cm pa-da rak kawat
P31	Kue coklat	2 kg adonan	 3; loyang tinggi
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml ; baki mafin pada rak kawat
P33	Keik loaf	-	 2; loyang loaf di rak kawat
P34	Kentang panggang	1 kg	 2; nampan pemanggang Letakkan kentang utuh dengan kulit pada nampan pe-manggang.
P35	Irisan	1 kg	 3; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti Potong kentang menjadi potongan kecil.
P36	Sayuran campur panggang	1 - 1.5 kg	 3; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti Potong sayuran menjadi beberapa bagian.
P37	Kroket, beku	0.5 kg	 3; nampan pemanggang

	Pinggan	Bobot	Level rak/Aksesori
P38	Pommes, beku	0.75 kg	 3; nampan pemanggang
P39	Lasagna daging/ sayuran dengan lem- baran pasta kering	1 - 1.5 kg	 2; piring kaserol pada rak kawat
P40	Gratin kentang (ken- tang mentah)	1 - 1.5 kg	 1; piring kaserol pada rak kawat Putar hidangan setelah setengah dari waktu memasak.
P41	Pizza segar, tipis	-	  2;  100 ml ; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti
P42	Pizza segar, tebal	-	  2; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti
P43	Quiche	-	 2; loyang pemanggang pada rak kawat
P44	Baguette/Ciabatta/ Roti putih	0.8 kg	  2;  150 ml ; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti Diperlukan lebih banyak waktu untuk roti putih.
P45	Gandum utuh/ Gandum hitam/Roti hitam	1 kg	  2;  150 ml ; nampan pemanggang dilapisi dengan kertas roti/loyang loaf pada rak kawat

6.7 Mengubah: Pengaturan

1. Putar kenop untuk fungsi pemanas ke .
2. Putar kenop kontrol untuk memilih .
Tekan OK.
3. Putar kenop kontrol untuk memilih pengaturan. Tekan OK.
4. Putar kenop kontrol untuk menyesuaikan nilai. Tekan OK.
5. Putar kenop fungsi pemanasan ke posisi mati untuk keluar dari Menu.

Submenu: Pengaturan

	Pengaturan	Nilai
01	Waktu Hari	Perubahan
02	Kecerahan tampilan	1 - 5
03	Nada tombol	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Bunyi mati

	Pengaturan	Nilai
04	Volume buzzer	1 - 4
05	Sensor Makanan Tin- dakan	1 - Alarm dan ber- henti, 2 - Alarm
06	Uptimer (waktu opera- sional)	Aktif/Nonaktif
07	Lampu	Aktif/Nonaktif
08	Pemanasan Cepat	Aktif/Nonaktif
09	Pengingat Pembersi- han	Aktif/Nonaktif
10	Mode Demo	Kode aktivasi: 2468
11	Software version (Ver- si software)	Cek
12	Atur ulang semua pengaturan	Ya / Tidak

7. FUNGSI TAMBAHAN

7.1 Kunci

Fungsi ini mencegah perubahan fungsi alat yang tidak disengaja.

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

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

 OK - tekan dan tahan untuk menyalakan fungsi.

Sinyal berbunyi.  - berkedip 3 kali saat kunci dinyalakan.

 OK - tekan dan tahan untuk mematikan fungsi.

7.2 Mati otomatis

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

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

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

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

7.3 Kipas pendingin

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

8. FUNGSI JAM

8.1 Deskripsi fungsi pengatur waktu

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

8.2 Pengaturan: Pengingat menit

1. Tekan .

Layar menunjukkan: 0:00 dan .

2. Putar kenop kontrol untuk mengatur Pengingat menit.

3. Tekan OK. Pengatur waktu langsung mulai menghitung mundur.

8.3 Pengaturan: Waktu memasak

1. Putar kenop untuk memilih fungsi pemanas dan untuk mengatur suhu.

2. Tekan  hingga layar menampilkan:

0:00 dan .

3. Putar kenop kontrol untuk mengatur Waktu memasak.

4. Tekan **OK**. Pengatur waktu langsung mulai menghitung mundur.
5. Saat waktu berakhir, tekan **OK** dan putar kenop agar fungsi pemanas ke posisi mati.

8.4 Pengaturan: Waktu Tertunda Mulai 🕒

1. Putar kenop untuk memilih fungsi pemanas dan untuk mengatur suhu.
2. Tekan 🕒 hingga layar menampilkan: 🕒 dan **START**.
3. Putar kenop kontrol untuk mengatur waktu mulai.
4. Tekan **OK**.

Layar menunjukkan: --:-- 🕒 **BERHENTI**.

5. Putar kenop kontrol untuk mengatur waktu selesai.
6. Tekan **OK**.
Pengatur waktu mulai menghitung mundur pada waktu mulai yang telah ditentukan.
7. Saat waktu berakhir, tekan **OK** dan putar kenop agar fungsi pemanas ke posisi mati.

8.5 Pengaturan: Uptimer (waktu operasional) ⚙️

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

8.6 Pengaturan: Waktu Hari

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

9. MENGGUNAKAN AKSESORI



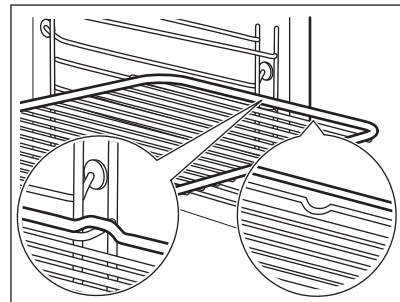
PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

9.1 Memasukkan aksesoris

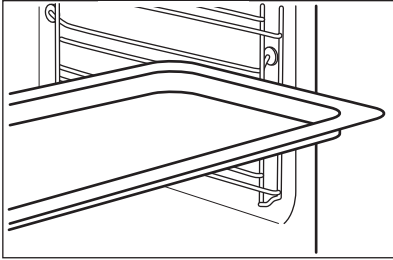
Lekukan kecil di bagian atas meningkatkan keamanan dan memberikan perlindungan kemiringan. Lekukan juga merupakan perangkat anti tip. Bagian tepi di sekeliling rak mencegah alat memasak tergelincir pada rak.

Rak kawat



Masukkan rak di antara batang pemanas pada penyangga rak dan pastikan kakinya mengarah ke bawah. Pastikan rak menyentuh bagian belakang interior oven.

Panci tinggi



Dorong nampan di antara batang pemandu pada dudukan rak.

9.2 Tatakan kaki tiga dan Panci Bakaran/Panggangan

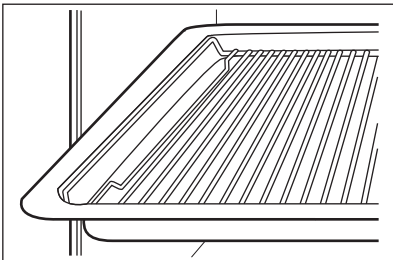


PERINGATAN!

Berhati-hatilah ketika melepas aksesori dari alat yang panas. Berisiko luka bakar.

Anda dapat menggunakan tatakan kaki tiga untuk memanggang daging atau unggas berukuran besar dalam satu posisi rak.

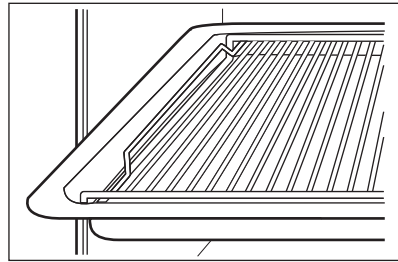
1. Masukkan tatakan kaki tiga ke dalam panci tinggi sehingga penyangga rak kawat mengarah ke atas.



2. Letakkan panci tinggi ke dalam alat pada posisi rak yang diperlukan.

Anda dapat menggunakan tatakan kaki tiga untuk memanggang makanan pipih dalam jumlah banyak dan untuk membakar.

1. Masukkan tatakan kaki tiga ke dalam panci tinggi sehingga penyangga rak kawat mengarah ke bawah.



2. Letakkan panci tinggi ke dalam alat pada posisi rak yang diperlukan.

9.3 Sensor Makanan

Alat ini mengukur suhu di dalam makanan.

Terdapat dua suhu yang harus diukur:

- $^{\circ}\text{C}$ - suhu di dalam alat. Suhu minimal harus 25°C lebih tinggi dari suhu inti makanan.
-  - suhu inti makanan.

Untuk hasil masakan terbaik:

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

Memasak dengan: Sensor Makanan



PERINGATAN!

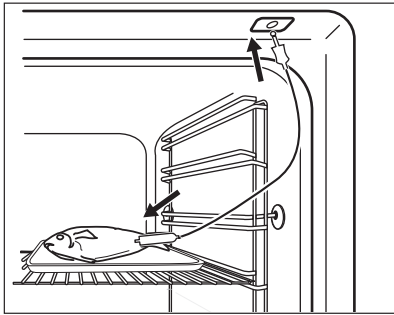
Ada risiko luka bakar karena Sensor Makanan dan penyangga rak menjadi panas. Jangan sentuh gagang Sensor Makanan dengan tangan telanjang. Selalu gunakan sarung tangan oven.

1. Untuk menyalakan alat.
2. Atur fungsi pemanas dan, jika perlu, suhu oven.

3. Masukkan Sensor Makanan ke dalam hidangan:

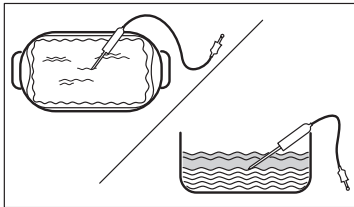
Daging, unggas, dan ikan

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



Kaserol

Masukkan ujung Sensor Makanan tepat ke bagian tengah kaserol. Sensor Makanan distabilkan di satu tempat selama memasak. Gunakan bahan yang padat untuk melakukan ini. Gunakan pinggiran piring pemanggang untuk menopang gagang silikon Sensor Makanan. Ujung Sensor Makanan tidak boleh menyentuh dasar piring pemanggang.



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

Layar menampilkan suhu Sensor Makanan saat ini.

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

10. PETUNJUK DAN SARAN

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 tips penghematan energi, lihat bab "Efisiensi energi".

Simbol yang digunakan dalam tabel:

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

10.2 Memanggang dengan Kipas Lembap - aksesoris yang disarankan

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 28cm
- **Loyang** - gelap, tidak reflektif, diameter 26cm

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

10.3 Memanggang dengan Kipas Lembap

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

		°C		
Roti gulung manis, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	20 - 30
Gulungan, 9 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	30 - 40
Pizza, beku, 0,35 kg	rak kawat	220	2	10 - 15
Swiss roll	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	25 - 35
Brownie	nampan panggang atau penampung tetesan air	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 potong	ramekin keramik di rak kawat	200	3	25 - 30
Kue bolu untuk dasar flan	loyang dasar flan di rak kawat	180	2	15 - 25
Roti Lapis Victoria	nampan panggang di rak kawat	170	2	40 - 50
Ikan rebus, 0,3 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	20 - 25
Ikan utuh, 0,2 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	25 - 35
Ikan fillet, 0,3 kg	loyang pizza di rak kawat	180	3	25 - 30
Daging rebus, 0,25 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	200	3	25 - 30
Kue, 16 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	20 - 30
Macaroon, 24 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	25 - 35
Muffin, 12 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	30 - 40

		°C		
Kue kering gurih, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	2	25 - 30
Biskuit tepung pendek, 20 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	150	2	25 - 35
Tartlet, 8 potong	nampan panggang atau penampung tetesan air	170	2	20 - 30
Sayuran, rebus, 0,4 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	3	35 - 45
Dadar sayuran	loyang pizza di rak kawat	200	3	25 - 30
Sayuran Mediterania, 0,7 kg	nampan panggang atau penampung tetesan air	180	4	25 - 30

10.4 Informasi untuk lembaga pengujian

Pengujian berdasarkan IEC 60350-1.

				°C	
Kue kecil, 20 per loyang	Pemasakan Konvensional	Nampan pemanggang	3	170	20 - 35
Kue kecil, 20 per loyang	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Nampan pemanggang	3	150 - 160	20 - 35
Kue kecil, 20 per loyang	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	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 Kipas yang Sesuai	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 Kipas yang Sesuai	Rak kawat	2	160	40 - 50
Kue spons tanpa lemak, cetakan kue Ø26 cm ¹⁾	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Rak kawat	2 dan 4	160	40 - 60
Shortbread	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	Nampan pemanggang	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread	Memasak dengan Kipas yang Sesuai	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	maks.	1 - 5

¹⁾ Panaskan alat terlebih dahulu selama 10 menit.

11. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN

PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

11.1 Catatan tentang pembersihan

Zat Pembersih

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

Penggunaan Sehari-hari

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

Aksesori

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

11.2 Membersihkan tonjolan rongga

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



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

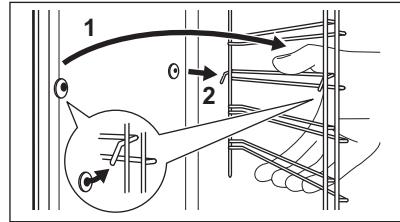
1. Tuangkan 250 ml cuka putih atau asam sitrat ke dalam tonjolan rongga. Gunakan cuka maksimum 6% keasaman tanpa zat aditif apa pun.

2. Biarkan cuka melarutkan sisa-sisa kapur pada suhu ruangan selama 30 menit.
3. Bersihkan rongga dengan air hangat dan kain yang lembut.

11.3 Melepaskan penyangga rak

Lepaskan penyangga rak untuk membersihkan oven.

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



4. Pasang penyangga rak dalam urutan yang berlawanan. Pin penahan pada penggerak teleskopik harus mengarah ke depan.

11.4 Pembersihan Pirolitik

PERINGATAN!

Berisiko luka bakar.

AWAS!

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

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

1. Pastikan alat sudah dingin.
2. Lepaskan semua aksesori.
3. Bersihkan bagian interior oven dan bagian dalam kaca pintu dengan air hangat, kain halus, dan detergen ringan.

- Putar kenop fungsi pemanas ke  untuk memasukkan Menu.
- Putar kenop kontrol untuk memilih  dan tekan OK.

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

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

11.5 Peningkat Pembersihan

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

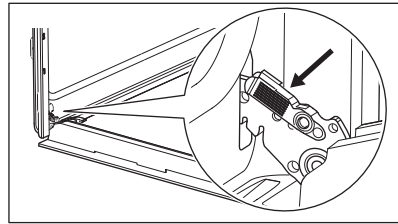
11.6 Melepas dan memasang pintu

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

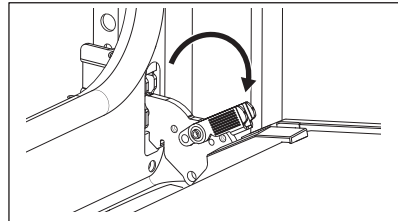
AWAS!

Jangan menggunakan alat tanpa panel kaca.

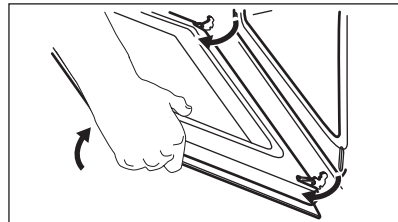
- Buka pintu sepenuhnya dan tahan kedua engsel.



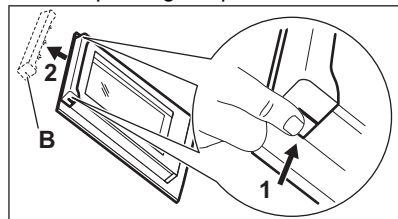
- Angkat dan tarik selot hingga berbunyi klik.



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

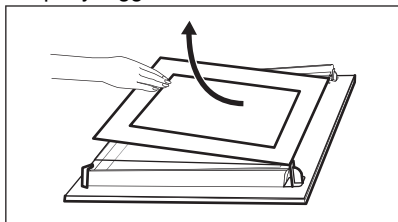


- Letakkan pintu di atas kain lembut di permukaan yang stabil.
- Tahan lis pintu **B** pada tepi atas pintu di kedua sisi dan dorong ke dalam untuk melepas segel klip.



- Tarik pintu trim ke arah depan untuk melepasnya.
- Pegang panel kaca pintu pada bagian tepi atas lalu tarik keluar satu persatu dengan hati-hati. Mulai dari panel atas.

Pastikan bahwa kaca keluar dari penyangga secara utuh.

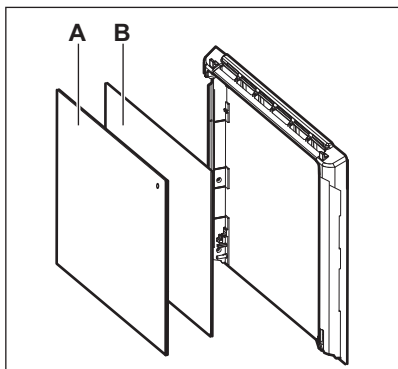


8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan membersihkan panel kaca di mesin pencuci piring.
9. Setelah dibersihkan, pasang panel kaca dan pintu oven.

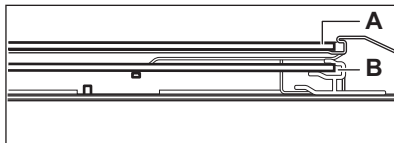
Jika pintu terpasang dengan benar, Anda akan mendengar bunyi klik saat menutup pengait.

Pastikan Anda meletakkan kembali panel kaca (**A** dan **B**) dengan urutan yang benar. Periksa simbol/pencetakan di sisi panel kaca. Setiap panel kaca terlihat berbeda untuk memudahkan pembongkaran dan perakitan.

Jika panel pintu dipasang dengan benar akan terdengar suara klik.



Pastikan Anda telah memasang panel kaca tengah padaudukannya dengan benar.



11.7 Mengganti lampu

⚠ PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.
Lampu dapat menjadi panas.

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

⚠ AWAS!

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

Lampu belakang

1. Putar penutup kaca untuk 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...

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



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

12.2 Data layanan

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

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

Kami sarankan Anda menulis data di sini:

Model (MOD.):

Nomor produk (PNC):

Nomor seri (S.N.):

13. EFISIENSI ENERGI

13.1 Kiat menghemat energi di

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

Pastikan bahwa pintu alat tertutup ketika alat beroperasi. Jangan membuka pintu alat terlalu sering selama memasak. Jaga perapat

pintu bersih dan pastikan perapat pintu terpasang dengan baik di posisinya.

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

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

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

Memasak dengan kipas

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

Sisa panas

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

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

Ketika Anda mematikan alat, layar menampilkan sisa panas.

Menjaga makanan tetap hangat

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

Memasak dengan lampu tidak menyala

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

Memanggang dengan Kipas Lembap

Fungsi ini dirancang untuk menghemat energi selama memasak.

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

14. 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.

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

Selamat datang ke Electrolux! Terima kasih kerana memilih perkakas kami.



Dapatkan nasihat penggunaan, brosur, penyelesaian masalah, maklumat servis dan pembaikan:
www.electrolux.com/support

Tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

KANDUNGAN

1. MAKLUMAT KESELAMATAN.....	27
2. ARAHAN KESELAMATAN.....	29
3. PERIHATAN PRODUK.....	33
4. PANEL KAWALAN.....	33
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA.....	34
6. KEGUNAAN HARIAN.....	34
7. FUNGSI TAMBAHAN.....	40
8. FUNGSI JAM.....	40
9. MENGGUNAKAN AKSESORI.....	41
10. PETUA DAN PETUNJUK.....	43
11. PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN.....	46
12. PENYELESAIAN MASALAH.....	49
13. KECEKAPAN TENAGA.....	50
14. KEBIMBANGAN ALAM SEKITAR.....	50

1. MAKLUMAT KESELAMATAN

Sila pastikan perkakas ini dikendalikan mengikut arahan yang dibekalkan, jika tidak kejadian keselamatan boleh berlaku. Sebelum pemasangan dan penggunaan perkakas ini, baca arahan yang diberikan dengan teliti. Pengilang tidak bertanggungjawab terhadap apa-apa kecederaan atau kerosakan aibat daripada pemasangan atau penggunaan yang tidak betul. Sentiasa pastikan arahan berada dalam lokasi yang selamat dan tidak boleh diakses untuk rujukan akan datang.

1.1 Keselamatan kanak-kanak dan orang yang mudah terjejas

- Kanak-kanak yang berumur bawah 8 tahun tidak patut menggunakan perkakas ini. Perkakas ini boleh digunakan

oleh kanak-kanak yang berumur dari 8 tahun dan ke atas dan orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diawasi, atau diberi arahan oleh penjaga mereka yang mempunyai pengalaman dan pengetahuan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat.

- Kanak-kanak dan orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental hendaklah dijauhkan melainkan sentiasa diawasi oleh penjaga mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan perkakas.
- Jauhkan detergen daripada kanak-kanak.
- Jauhkan kanak-kanak dan haiwan peliharaan daripada perkakas semasa ia beroperasi atau ketika proses penyejukan. Bahagian yang boleh dicapai kemungkinan panas.
- Simpan semua bungkusan jauh daripada kanak-kanak dan lupuskannya dengan sewajarnya.
- Jika perkakas mempunyai alat keselamatan kanak-kanak, alat itu hendaklah diaktifkan.
- Kanak-kanak dan orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan tidak patut membuat kerja pembersihan dan penyenggaraan pengguna bagi perkakas ini.

1.2 Keselamatan Am

- Perkakas ini hanya untuk tujuan memasak.
- Perkakas ini direka untuk kegunaan domestik isi rumah dalam persekitaran dalaman.
- Perkakas ini boleh digunakan di pejabat, bilik tetamu hotel, bilik tetamu lojing, rumah tetamu ladang dan penginapan serupa yang lain yang penggunaannya tidak melebihi tahap kegunaan domestik (purata).
- Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini dan menggantikan kabel.

- Jangan gunakan perkakas sebelum memasangnya di dalam struktur terbina dalam.
- Putuskan sambungan perkakas daripada bekalan kuasa sebelum melakukan sebarang penyenggaraan.
- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, Pusat Servis Sah atau individu dengan kelayakan yang serupa bagi mengelakkan bahaya elektrik.
- AMARAN: Pastikan alat dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.
- AMARAN: Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Sila berhati-hati bagi mengelakkan daripada tersentuh elemen pemanas atau permukaan rongga perkakas.
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk menanggalkan atau memasukkan aksesori atau peralatan ketuhar.
- Hanya gunakan sensor makanan (sensor suhu teras) yang disyorkan bagi perkakas ini.
- Untuk menanggalkan penyokong rak, tarik dahulu bahagian hadapan penyokong rak dan kemudian hujung belakang menjauh dari dinding sisi. Pasang sokongan rak mengikut jujukan songsang.
- Jangan gunakan pembersih wap untuk membersihkan perkakas.
- Jangan gunakan pembersih pelelas yang kasar atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca kerana ia boleh mencalarkan permukaan yang mungkin mengakibatkan kaca pecah.
- Sebelum pembersihan pirolisis, tanggalkan semua aksesori dan bersihkan deposit/tumpahan berlebihan daripada rongga perkakas.

2. ARAHAN KESELAMATAN

2.1 Pemasangan

AMARAN!

Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini.

- Tanggalkan semua bungkusan.
- Jangan pasang atau gunakan alat yang rosak.
- Ikuti arahan pemasangan yang tersedia di laman web kami.
- Sentiasa berhati-hati ketika memindahkan perkakas kerana perkakas ini berat. Sentiasa gunakan sarung tangan keselamatan dan kasut yang bertutup.
- Jangan tarik alat dengan pemegang.
- Pasang perkakas di dalam tempat yang selamat dan sesuai yang memenuhi keperluan pemasangan.
- Pastikan jarak minimum dari perkakas dan unit lain.
- Sebelum memasang perkakas, periksa jika pintu perkakas boleh terbuka tanpa sekatan.
- Perkakas dilengkapi dengan sistem penyjukan elektrik. Ia mesti dikendalikan menggunakan kuasa elektrik.

2.2 Sambungan elektrik

AMARAN!

Risiko berhadapan kebakaran dan mengalami kejutan elektrik.

- Semua penyambungan elektrik harus dilakukan oleh juruelektrik yang berkelayakan.
- Alat mesti dibumikan.
- Pastikan bahawa parameter pada plat pengedaran adalah serasi dengan kadaran elektrik bekalan kuasa utama.
- Sentiasa gunakan soket kalis kejut yang dipasang dengan betul.
- Jangan gunakan penyesuai dan kabel sambungan berbilang palam.
- Pastikan agar tidak menyebabkan kerosakan pada palam utama dan kabel utama. Sekiranya kabel utama perlu diganti, ini mesti dilakukan oleh Pusat Servis Sah.
- Jangan biarkan kabel utama bersentuhan atau berdekatan dengan pintu atau ceruk

di bawah perkakas, terutama sekali apabila ia beroperasi atau pintunya panas.

- Perlindungan kejutan pada bahagian hidup dan bertebat mesti diikat dengan cara ia tidak dapat dibuka tanpa alat.
- Sambungkan palam utama pada soket utama hanya pada penghujung proses pemasangan. Pastikan palam utama boleh diakses selepas pemasangan.
- Sekiranya soket utama longgar, jangan sambungkan palam utama.
- Jangan tarik kabel utama untuk mencabut perkakas. Sentiasa tarik palam utama.
- Hanya gunakan peranti pengasingan yang betul: pemotong perlindungan talian, fius (fius jenis skru dikeluarkan daripada pemegang), belantik dan sesentuh kebocoran bumi.
- Pemasangan elektrik mesti mempunyai alat pengasingan yang membolehkan anda memutuskan perkakas dari sumber elektrik di semua tiang. Peranti pengasingan mesti mempunyai lebar bukaan minimum 3 mm.
- Tutup rapat pintu perkakas sebelum anda menyambungkan palam utama pada soket utama.
- Perkakas ini hanya dibekalkan dengan kabel utama sahaja.

Jenis kabel yang dipakai untuk pemasangan atau penggantian untuk Eropah:

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

Untuk bahagian kabel, rujuk pada kuasa penuh di plat perkadaran. Anda juga boleh rujuk pada jadual:

Kuasa penuh (W)	Bahagian kabel (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kord bumi (kabel hijau / kuning) mesti 2 sm lebih panjang daripada kabel fasa perang dan neutral biru (Untuk India: kabel fasa merah dan neutral hitam).

2.3 Gunakan

AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan, mengalami lecur dan kejutan elektrik atau letupan.

- Jangan ubah spesifikasi perkakas ini.
- Pastikan bukaan pengudaraan tidak tersekat.
- Jangan biarkan alat tidak diawasi semasa operasi.
- Nyahaktifkan alat selepas setiap penggunaan.
- Berhati-hati ketika anda membuka pintu perkakas semasa alat sedang beroperasi. Udara panas boleh dibebaskan.
- Jangan kendalikan alat ini dengan tangan yang basah atau apabila ia bersentuhan dengan air.
- Jangan berikan tekanan pada pintu terbuka.
- Jangan gunakan alat ini sebagai permukaan kerja atau sebagai permukaan penyimpanan.
- Buka pintu perkakas dengan berhati-hati. Penggunaan bahan dengan alkohol boleh menyebabkan campuran alkohol dan udara.
- Jangan biarkan percikan api atau api terbuka bersentuhan dengan perkakas semasa anda membuka pintu.
- Sentiasa gunakan kaca dan balang yang diluluskan untuk tujuan pemeliharaan.
- Jangan letakkan produk mudah terbakar atau barang yang basah dengan produk mudah terbakar di, berhampiran atau di atas perkakas.

AMARAN!

Risiko berlaku kerosakan pada pada perkakas.

- Untuk mengelakkan kerosakan atau perubahan warna pada enamel:
 - jangan meletakkan peralatan ketuhar atau benda lain ke dalam perkakas terus di bahagian bawah.
 - jangan letakkan kerajang aluminium betul-betul di bahagian bawah rongga perkakas.
 - jangan masukkan air terus ke dalam perkakas panas.

- jangan simpan pinggan mangkuk dan makanan yang lembap di dalam perkakas setelah anda selesai memasak.
- berhati-hati semasa anda menanggalkan atau memasang aksesori.
- Perubahan warna enamel atau keluli tarat tidak memberi kesan terhadap prestasi perkakas.
- Gunakan kualiti dalam untuk kuih lembap. Jus buah boleh menyebabkan kotoran yang boleh kekal.
- Sentiasa memasak dengan pintu ketuhar ditutup.
- Sekiranya perkakas dipasang di belakang panel perabot (mis. pintu) pastikan pintu tidak ditutup ketika perkakas sedang beroperasi. Haba dan kelembapan mungkin terkumpul di belakang panel perabot tertutup dan menyebabkan kerosakan kepada perkakas, unit perumahan atau lantai. Jangan tutup panel perabot sehingga peralatan telah sejuk sepenuhnya selepas digunakan.

2.4 Penjagaan dan pembersihan

AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan, berhadapan dengan kebakaran atau berlaku kerosakan pada perkakas.

- Sebelum penyelenggaraan, nyahaktifkan perkakas dan cabut keluar palam utama dari soket utama.
- Pastikan perkakas sudah sejuk. Terdapat risiko panel kaca akan pecah.
- Gantikan panel kaca pintu serta-merta apabila ia rosak. Hubungi Pusat Servis Sah.
- Berhati-hati apabila anda mengalihkan pintu daripada perkakas. Pintu itu berat!
- Bersihkan perkakas secara kerap untuk mengelakkan penyusutan bahan permukaan.
- Bersihkan perkakas dengan kain lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen yang neutral. Jangan gunakan produk pelepas, pad pembersihan pelepas, pelarut atau objek logam.

- Jika anda menggunakan penyembur ketuhar, ikuti arahan keselamatan pada pembalutnya.

2.5 Pembersihan pirolisis

AMARAN!

Risiko Kecederaan / Kebakaran / Pelepasan Kimia (Asap) dalam Mod Pirolisis.

- Sebelum memulakan fungsi pembersihan pirolisis dan prapemanasan awal, sila alihkan daripada rongga ketuhar:
 - sebarang sisa makanan berlebihan, minyak atau tumpahan / keladak lemak.
 - sebarang objek boleh tanggal (termasuk rak, rel sisi, dsbnya. yang dibekalkan dengan perkakas) terutamanya sebarang kualiti tidak melekat, periuk, dulang, peralatan, dsbnya.
- Baca semua arahan pembersihan pirolisis dengan teliti.
- Jauhkan kanak-kanak daripada perkakas ketika pembersihan pirolisis sedang beroperasi. Perkakas menjadi sangat panas dan udara panas dilepaskan daripada lohong penyejuk depan.
- Pembersihan pirolisis merupakan operasi bersuhu tinggi yang boleh melepaskan asap daripada sisa masakan dan struktur bahan, maka pengguna dinasihatkan untuk:
 - menyediakan sistem pengudaraan yang baik semasa dan selepas pembersihan pirolisis.
 - menyediakan sistem pengudaraan yang baik semasa dan selepas prapemanasan awal.
- Jangan tumpahkan atau sapukan air pada pintu ketuhar semasa dan selepas pembersihan pirolisis untuk mengelakkan kerosakan pada panel kaca.
- Asap yang dilepaskan daripada ketuhar pirolisis / sisa masakan seperti yang dinyatakan tidak berbahaya kepada manusia, termasuk atau orang yang bermasalah kesihatan.
- Jauhkan haiwan peliharaan dari perkakas semasa dan selepas pembersihan pirolisis

dan prapemanasan awal. Haiwan peliharaan kecil (terutama burung dan reptilia) boleh menjadi sangat sensitif terhadap perubahan suhu dan asap yang dikeluarkan.

- Permukaan tidak melekat pada kualiti, periuk, dulang, perkakas, dsbnya. boleh rosak disebabkan suhu panas operasi pembersihan pirolisis semua ketuhar pirolisis dan boleh juga menjadi punca asap berbahaya tahap rendah.

2.6 Pencegahan dalam

AMARAN!

Risiko mendapat kejutan elektrik.

- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu alat ganti dijual secara berasingan: Lampu ini digunakan untuk menahan keadaan fizikal yang melampau dalam peralatan rumah seperti suhu, getaran, kelembapan atau dicipta untuk memberi isyarat maklumat mengenai status operasi perkakas. Mereka tidak dicipta untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak sesuai untuk penerangan ruangan rumah.
- Produk ini mengandungi sumber cahaya dari kelas kecekapan tenaga G.
- Hanya gunakan lampu yang mempunyai spesifikasi yang sama .

2.7 Servis

- Untuk membaiki perkakas, hubungi Pusat Servis Sah.
- Gunakan bahagian ganti tulen sahaja.

2.8 Pelupusan

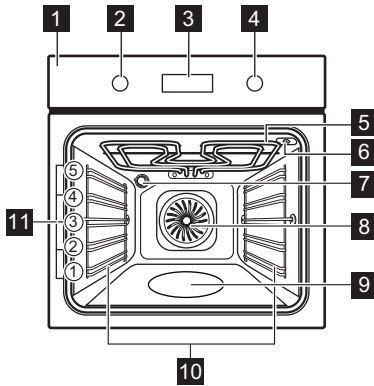
AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan atau kelemasan.

- Hubungi pihak berkuasa perbandaran anda untuk maklumat tentang cara melupuskan perkakas.
- Cabut keluar palam perkakas dari bekalan utama.
- Putuskan kabel elektrik sesalur yang berdekatan dengan perkakas dan buangkannya.

3. PERIHALAN PRODUK

3.1 Ringkasan



- 1 Panel kawalan
- 2 Tombol untuk fungsi pemanasan
- 3 Paparan
- 4 Tombol kawalan
- 5 Elemen pemanas
- 6 Soket untuk sensor makanan
- 7 Lampu
- 8 Kipas

- 9 Teraan timbul rongga
- 10 Sokongan rak, boleh tanggal
- 11 Kedudukan rak

3.2 Aksesori

- **Rak dawai**
Untuk loyang kek, pinggan mangkuk kalis ketuhar, pinggan mangkuk panggang, peralatan memasak / pinggan mangkuk.
- **Gril- / Kualiti memanggang**
Untuk membakar dan memanggang atau sebagai kualiti untuk mengumpul minyak.
- **Tungku besi**
Untuk memanggang dan menggril.



Gunakan tungku besi hanya dengan kualiti Panggang- / Gril.

- **Sensor Makanan**
Untuk mengawal pemasakan berdasarkan suhu di dalam makanan.
- **Pelari Teleskopik**
Untuk memasuk dan mengeluarkan dulang serta rak dawai dengan lebih mudah.

4. PANEL KAWALAN

4.1 Mematikan dan menghidupkan perkakas.

Untuk menghidupkan perkakas:

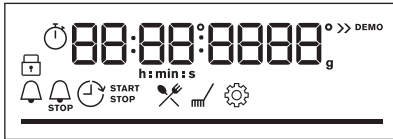
1. Tekan tombol. Tombol akan timbul keluar.
2. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi.
3. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan tetapan.

Untuk mematikan perkakas: pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan "mati"

4.2 Gambaran keseluruhan panel kawalan

	Tekan untuk menetapkan fungsi pe-masa.
	Tekan dan tahan untuk menghidupkan fungsi: Pemanasan Cepat
	Tekan untuk menghidupkan dan mematikan lampu perkakas.
	Tekan untuk menetapkan suhu teras makanan dengan: Sensor Makanan
	Tekan untuk mengesahkan pilihan anda.

4.3 Penunjuk paparan



Paparan dengan fungsi utama.

	Perkakas dikunci.
	Submenu: Bantuan Memasak.
	Submenu: Pembersihan.
	Submenu: Tetapan
	Pemanasan Cepat diaktifkan.

	Pemasakan secara stim diaktifkan.
	Sensor Makanan diaktifkan.
	Penjaga minit diaktifkan.
	Masa memasak diaktifkan.
	Masa Permulaan Tertangguh diaktifkan.
	Pemasa naik diaktifkan.
	Bar kemajuan - menunjukkan secara visual apabila perkakas mencapai suhu yang ditetapkan atau apabila masa memasak akan tamat.

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

5.1 Menetapkan masa

Selepas sambungan pertama kepada bekalan kuasa, tunggu sehingga paparan menunjukkan: "00:00".

1. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan masa.
2. Tekan OK.

5.2 Prapemanasan awal dan pembersihan

Panaskan dahulu peralatan yang kosong sebelum kegunaan kali pertama dan bersentuhan dengan makanan. Perkakas boleh mengeluarkan bau dan asap yang tidak menyenangkan. Udarakan bilik semasa pemanasan awal.

1. Alihkan semua aksesori dan sokongan rak boleh tanggal daripada perkakas.
2. Tetapkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 j.
3. Tetapkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.
4. Tetapkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.
5. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
6. Bersihkan perkakas dan aksesori dengan kain gentian mikro, air suam dan detergen ringan sahaja.
7. Letakkan aksesori dan sokongan rak boleh tanggal kembali ke kedudukan asalnya.

6. KEGUNAAN HARIAN

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

6.1 Fungsi pemanas



Pemasakan Kipas Tulen

Untuk memanggang daging dan membakar kek. Tetapkan suhu yang lebih rendah daripada Pemasakan Konvensional kerana kipas mengagihkan haba secara sama rata di bahagian dalam ketuhar.



Pemasakan Konvensional

Untuk membakar dan memanggang makanan pada satu kedudukan rak.



SteamBake

Untuk menambah kelembapan semasa memasak. Untuk mendapatkan warna dan kerangupan kerak yang tepat semasa membakar. Untuk memberikan lebih jus semasa pemanasan semula.



Makanan Sejuk Beku

Untuk menjadikan makanan segera rangup, misalnya kentang goreng, baji kentang atau popia.



Fungsi Piza

Untuk membakar piza dan hidangan lain yang memerlukan lebih haba dari bawah.



Haba Bawah

Untuk memerangkan makanan dan bahagian bawah yang rangup. Gunakan kedudukan rak paling bawah.



Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini direka untuk menjimatkan tenaga semasa memasak. Apabila anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam ketuhar mungkin berbeza daripada suhu yang ditetapkan. Baki haba digunakan. Kuasa pemanasan mungkin dikurangkan. Untuk maklumat lebih lanjut, rujuk bab "Penggunaan Harian", Nota mengenai: Pembakaran Kipas Lembab.



Gril

Untuk menggril makanan nipis dan untuk membakar roti.



Pengrilan Turbo

Untuk memanggang daging atau ayam bertulang bersaiz besar pada satu kedudukan rak. Untuk membakar gratin dan memerangkan.



Lampu mungkin akan mati secara automatik pada suhu kurang daripada 80 °C untuk sesetengah fungsi pemanasan.

6.2 Nota mengenai: Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini digunakan untuk mematuhi kelas kecekapan tenaga dan keperluan reka bentuk eko (menurut EU 65/2014 dan EU 66/2014). Ujian mengikut: IEC/EN 60350-1.

Pintu ketuhar perlu ditutup semasa memasak supaya fungsinya tidak diganggu dan ketuhar beroperasi dengan kecekapan tenaga tertinggi.

Apabila anda menggunakan fungsi ini, lampu akan padam secara automatik selepas 30 saat.

Untuk arahan memasak, rujuk bab "Petunjuk dan petua", Pembakaran Kipas Lembab. Untuk cadangan penjimatan tenaga umum, rujuk bab "Kecekapan Tenaga", petua Penjimatan tenaga.

6.3 Tetapan: Fungsi pemanas

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.
2. Pusing tombol kawalan untuk menetapkan suhu.

 Pemanasan Cepat - tekan dan tahan untuk memendekkan masa pemanasan. Ia tersedia untuk beberapa fungsi pemanasan. Kipas boleh dihidupkan secara automatik.

6.4 Tetapan: SteamBake - Pemasakan secara stim

1. Pastikan perkakas sudah sejuk.
2. Isi teraan timbul rongga dengan maksimum 250 ml air paip. Jangan isi semula teraan timbul rongga semasa memasak atau semasa perkakas panas.
3. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan .
4. Pusing tombol kawalan untuk menetapkan suhu.
5. Panaskan perkakas terlebih dahulu selama 10 min untuk mencipta kelembapan.
6. Masukkan makanan ke dalam perkakas.
7. Apabila pemasakan tamat, pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan "mati" untuk mematikan perkakas.

8. Apabila perkakas sejuk, keluarkan baki air dari teraan timbul rongga dengan kain lembut.

AMARAN!

Buka pintu dengan berhati-hati. Kelembapan yang dihasilkan boleh menyebabkan melecur.

6.5 Memasuki: Menu

Buka Menu untuk mengakses fungsi hidangan dan tetapan Bantuan Memasak.

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada .

Paparan menunjukkan , , .

2. Pusingkan tombol kawalan dan pilih ikon untuk memasuki submenu. Tekan OK.

6.6 Tetapan: Bantuan Memasak

Bantuan Memasak submenu terdiri daripada program yang direka untuk hidangan khusus. Program bermula dengan tetapan yang sesuai. Anda boleh melaraskan masa dan suhu semasa memasak.

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada .

2. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih . Tekan OK.
3. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih hidangan (P1 - P...). Tekan OK.
4. Letakkan makanan di dalam perkakas. Tekan OK.
5. Apabila fungsi tamat, periksa sama ada makanan sudah siap. Panjangkan masa memasak, jika perlu.

Submenu: Bantuan Memasak

Petunjuk	
	Sensor makanan mesti disambungkan untuk menggunakan fungsi tersebut. Rujuk bab "Menggunakan aksesori".
	Isi teraan timbul rongga dengan air untuk memasak secara stim.
	Panaskan dahulu perkakas sebelum anda mula memasak.
	Tingkat rak. Rujuk bab "Penerangan produk".

Paparan menunjukkan **P** dan **beberapa** hidangan yang boleh anda semak dalam jadual.

Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P1 Daging Panggang, separuh masak		
P2 Daging Panggang, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 sm kepingan tebal	  2; dulang pembakar Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P3 Daging Panggang, sempurna		
P4 Stik, medium	180 - 220 g setiap keping; 3 sm hiris-an tebal	   3; dulang memanggang atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P5 Daging panggang / rebus (rusuk depan, bulat atas, lambung tebal)	1.5 - 2 kg	  2; dulang memanggang atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Tambahkan cecair. Masukkan ke dalam perkakas.

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P6	Daging Panggang, separuh masak (pemasakan perlahan)		
P7	Daging Panggang, medium (pemasakan perlahan)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 sm kepingan tebal	  2; dulang pembakar Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P8	Daging Panggang, sempurna (pemasakan perlahan)		
P9	Filet daging, separuh masak (pemasakan perlahan)		
P10	Filet daging, medium (pemasakan perlahan)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 sm kepingan tebal	  2; dulang pembakar Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P11	Filet daging, sempurna (pemasakan perlahan)		
P12	Daging anak lembu panggang (cth. bahu)	0.8 - 1.5 kg; 4 sm kepingan tebal	  2; dulang memanggang atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Tambahkan cecair. Masukkan ke dalam perkakas. Panggang bertutup.
P13	Leher dan bahu khinzir panggang	1.5 - 2 kg	  2; dulang memanggang atas rak dawai Tambahkan 200 ml cecair ke dalam dulang memanggang.
P14	Daging khinzir yang dicarik (pemasakan perlahan)	1.5 - 2 kg	  2; dulang pembakar Terbalikkan daging selepas separuh masa memasak untuk mendapatkan keperangan yang sekata.
P15	Loin khinzir, segar	1 - 1.5 kg; 5 - 6 sm kepingan tebal	  2; dulang memanggang atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P16	Tulang rusuk khinzir	2 - 3 kg; gunakan 2 - 3 sm rusuk mentah yang nipis	 3; kuali dalam Tambahkan cecair untuk menutup bahagian bawah hidangan. Terbalikkan daging selepas separuh masa memasak.
P17	Kaki kambing dengan tulang	1.5 - 2 kg; 7 - 9 sm kepingan tebal	  2; dulang memanggang atas rak dawai Tambahkan cecair. Terbalikkan daging selepas separuh masa memasak.
P18	Ayam seekor	1 - 1.5 kg; segar	  2;  200 ml; pinggan kaserol atas dulang pembakar Terbalikkan ayam selepas separuh masa memasak untuk mendapatkan keperangan yang sekata.
P19	Separuh ayam	0.5 - 0.8 kg	  3; dulang pembakar

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P20	Dada ayam	180 - 200 g setiap keping	  2; pinggan kaserol atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas.
P21	Kaki ayam, segar	-	  3; dulang pembakar Jika anda memerap kaki ayam dahulu, tetapkan suhu rendah dan masak lebih lama.
P22	Seekor itik	2 - 3 kg	  2; dulang memanggang atas rak dawai Letakkan daging pada dulang memanggang. Terbalikkan itik selepas separuh masa memasak.
P23	Seekor angsa	4 - 5 kg	  2; kuali dalam Letakkan daging di atas dulang pembakar yang dalam. Terbalikkan angsa selepas separuh masa memasak.
P24	Buku daging	1 kg	  2; rak dawai
P25	Seekor ikan, digril	0.5 - 1 kg setiap ikan	  2; dulang pembakar Isikan ikan dengan mentega, rempah dan herba.
P26	Filet ikan	-	  3; pinggan kaserol atas rak dawai
P27	Kek Keju	-	 2;  loyang springform 28 cm atas rak dawai
P28	Kek epal	-	  2;  100 - 150 ml; dulang pembakar
P29	Tart epal	-	 2; loyang pai atas rak dawai
P30	Pai epal	-	  2;  100 - 150 ml;  loyang pai 22 cm atas rak dawai
P31	Brownie	2 kg daripada adunan	 3; kuali dalam
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; dulang muffin atas rak dawai
P33	Lof kek	-	 2; loyang lof atas rak dawai
P34	Kentang bakar	1 kg	 2; dulang pembakar Letakkan keseluruhan kentang dengan kulit di atas dulang pembakar.
P35	Baji kentang	1 kg	 3; dulang pembakar yang dialas dengan kertas membakar Potong kentang menjadi kepingan.
P36	Sayur campur gril	1 - 1.5 kg	 3; dulang pembakar yang dialas dengan kertas membakar Potong sayur-sayuran menjadi kepingan.

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P37	Kroket, beku	0.5 kg	 3; dulang pembakar
P38	Kentang racik, beku	0.75 kg	 3; dulang pembakar
P39	Lasagna daging / sayuran dengan kepingan pasta kering	1 - 1.5 kg	 2; pinggan kaserol atas rak dawai
P40	Gratin kentang (kentang mentah)	1 - 1.5 kg	 1; pinggan kaserol atas rak dawai Putarkan bekas selepas separuh masa memasak.
P41	Piza segar, nipis	-	  2;  100 ml; dulang pembakar yang dialas dengan kertas membakar
P42	Piza segar, tebal	-	  2; dulang pembakar yang dialas dengan kertas membakar
P43	Quiche	-	 2; loyang atas rak dawai
P44	Baguette / Ciabatta / Roti putih	0.8 kg	  2;  150 ml; dulang pembakar yang dialas dengan kertas membakar Memerlukan masa yang lebih lama untuk roti putih.
P45	Gandum penuh / Rai / Roti gelap	1 kg	  2;  150 ml; dulang pembakar yang dialas dengan kertas membakar / loyang lof atas rak dawai

6.7 Menukar:: Tetapan

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada .
2. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih . Tekan OK.
3. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih tetapan. Tekan OK.
4. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan nilai. Tekan OK.
5. Pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan "mati" untuk keluar Menu.

Submenu: Tetapan

Tetapan	Nilai
01 Waktu	Tukar
02 Kecerahan paparan	1 - 5
03 Nada kekunci	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Bunyi dimatikan

Tetapan	Nilai
04 Kelantangan Pembaz	1 - 4
05 Sensor Makanan Tin-dakan	1 - Bunyi penggera dan berhenti, 2 - Bunyi penggera
06 Pemasa naik	Hidupkan / Matikan
07 Lampu	Hidupkan / Matikan
08 Pemanasan Cepat	Hidupkan / Matikan
09 Peringatan pembersihan	Hidupkan / Matikan
10 Mod demo	Kod pengaktifan: 2468
11 Versi perisian	Semak
12 Tetapkan semula semua tetapan	Ya / Tidak

7. FUNGSI TAMBAHAN

7.1 Kunci

Fungsi ini menghalang perubahan fungsi perkakas secara tidak sengaja.

Apabila diaktifkan semasa perkakas sedang digunakan, ia mengunci panel kawalan, untuk memastikan tetapan pemasakan semasa diteruskan tanpa gangguan.

Apabila diaktifkan semasa perkakas dimatikan, ia memastikan panel kawalan dikunci, untuk menghalang perkakas daripada dihidupkan secara tidak sengaja.

 OK - tekan dan tahan untuk menghidupkan fungsi.

Isyarat berbunyi.  - berkelip 3 kali apabila kunci dihidupkan.

 OK - tekan dan tahan untuk mematikan fungsi.

7.2 Pematian automatik

Atas sebab keselamatan, jika fungsi pemanasan adalah aktif dan tiada tetapan diubah, perkakas akan dimatikan secara automatik selepas tempoh masa tertentu.

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

Jika anda berhasrat untuk menjalankan fungsi pemanasan untuk tempoh yang melebihi masa dimatikan automatik, tetapkan masa memasak. Rujuk bab 'Fungsi jam'.

Pemhatian automatik tidak berfungsi dengan fungsi: Lampu, Sensor Makanan, Masa Permulaan Tertangguh.

7.3 Kipas penyejuk

Apabila perkakas beroperasi, kipas penyejuk dihidupkan secara automatik untuk memastikan permukaan perkakas sejuk. Jika anda mematikan perkakas, kipas penyejuk akan terus beroperasi sehingga perkakas sejuk.

8. FUNGSI JAM

8.1 Penerangan fungsi pemasa


Penjaga minit

Untuk menetapkan pemasa kira detik. Apabila pemasa yang ditetapkan tamat, isyarat akan berbunyi. Fungsi ini tidak mempunyai kesan ke atas pengendalian perkakas dan boleh ditetapkan pada bila-bila masa.


Masa memasak

Untuk menetapkan tempoh memasak. Apabila pemasa tamat, isyarat akan berbunyi dan fungsi pemanasan akan dimatikan secara automatik.


Masa Permulaan Tertangguh

Untuk menangguhkan masa mula dan / atau tamat memasak.


Pemasa naik

Untuk menunjukkan berapa lama perkakas beroperasi. Maksimum ialah 23 j 59 min. Fungsi ini tidak mempunyai kesan ke atas pengendalian perkakas dan boleh ditetapkan pada bila-bila masa.

8.2 Tetapan: Penjaga minit

1. Tekan .

Paparan menunjukkan: 0:00 dan .

2. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan Penjaga minit.

3. Tekan OK. Pemasa mula mengira detik dengan serta merta.

8.3 Tetapan: Masa memasak

1. Pusingkan tombol untuk memilih fungsi pemanasan dan menetapkan suhu.
2. Tekan  sehingga paparan menunjukkan: 0:00 dan .
3. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan Masa memasak.
4. Tekan OK. Pemasa mula mengira detik dengan serta merta.
5. Apabila masa tamat, tekan OK dan pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk mematikan ketuhar.

8.4 Tetapan: Masa Permulaan Tertangguh

1. Pusingkan tombol untuk memilih fungsi pemanasan dan menetapkan suhu.
 2. Tekan  sehingga paparan menunjukkan:  dan START .
 3. Pusingkan tombol kawalan untuk memulakan masa.
 4. Tekan OK.
- Paparan menunjukkan: --:--  BERHENTI .
5. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan masa tamat.
 6. Tekan OK.

Pemasa mula mengira detik pada masa mula yang ditetapkan.

7. Apabila masa tamat, tekan OK dan pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk mematikan ketuhar.

8.5 Tetapan: Pemasa naik

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada  untuk memasuki Menu.
2. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih  / Pemasa naik. Rujuk bab "Penggunaan Harian", Menu: Tetapan.
3. Tekan OK.
4. Pusingkan tombol kawalan untuk menghidupkan dan mematikan Pemasa operasi (Uptimer).
5. Tekan OK.

8.6 Tetapan: Waktu

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada  untuk memasuki Menu.
2. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih  / Waktu. Rujuk bab "Penggunaan harian", Menu: Tetapan.
3. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan jam.
4. Tekan OK.

9. MENGGUNAKAN AKSESORI

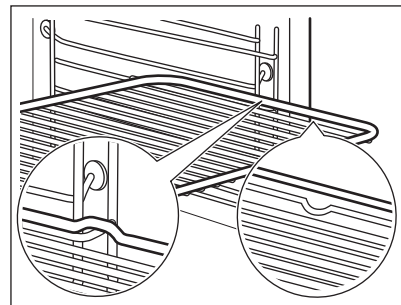
AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

9.1 Memasukkan aksesori

Lekukan kecil di bahagian atas meningkatkan keselamatan dan menyediakan perlindungan kecondongan. Lekukan itu juga merupakan satu mekanisme agar dulang tidak terbalik. Tepi sekeliling rak menghalang peralatan memasak daripada terluncur daripada rak.

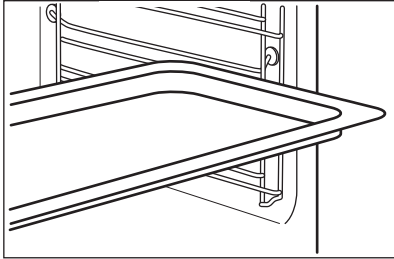
Rak dawai



Masukkan rak antara bar panduan sokongan rak dan pastikan kakinya mengarah ke

bawah. Pastikan rak menyentuh bahagian belakang bahagian dalam ketuhar.

Kuali dalam



Tolak dulang antara bar panduan sokongan rak.

9.2 Tungku Besi dan Pemanggang- / Kuali panggang

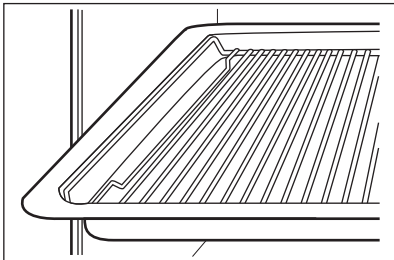


AMARAN!

Berhati-hati semasa anda mengeluarkan aksesori daripada perkakas yang panas. Terdapat risiko melecur.

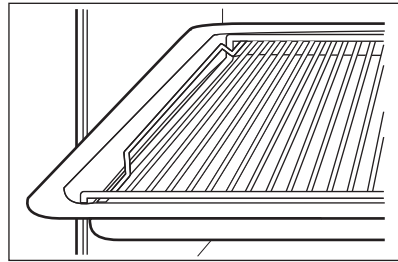
Anda boleh menggunakan tungku besi untuk memanggang daging atau ayam yang lebih besar pada satu kedudukan rak.

1. Masukkan tungku besi ke dalam periuk dalam sehingga sokongan rak dawai menghala ke atas.



2. Masukkan kuali dalam ke dalam perkakas pada kedudukan rak yang diperlukan. Anda boleh menggunakan tungku besi untuk memanggang dalam pinggan pemanggang rata dalam jumlah besar dan membuat roti bakar.

1. Masukkan tungku besi ke dalam kuali dalam sehingga sokongan rak dawai menghala ke bawah.



2. Masukkan kuali dalam ke dalam perkakas pada kedudukan rak yang diperlukan.

9.3 Sensor Makanan

Ia mengukur suhu di dalam makanan.

Terdapat dua suhu untuk ditetapkan:

- $^{\circ}\text{C}$ - suhu di dalam perkakas. Ia hendaklah sekurang-kurangnya 25°C lebih tinggi daripada suhu teras makanan.
-  - suhu teras makanan.

Untuk hasil memasak yang terbaik:

- Bahan harus berada pada suhu bilik.
- Jangan gunakannya untuk hidangan cair.
- Semasa memasak, jarum sensor makanan mesti dimasukkan sepenuhnya ke dalam hidangan.

Memasak dengan: Sensor Makanan



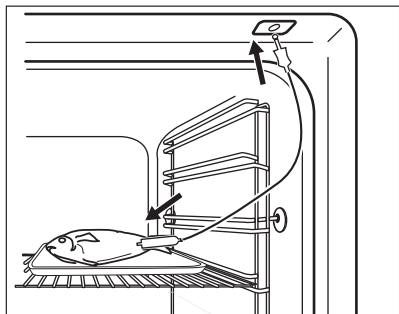
AMARAN!

Terdapat risiko melecur kerana Sensor Makanan dan sokongan rak menjadi panas. Jangan sentuh pemegang Sensor Makanan dengan tangan kosong. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar.

1. Hidupkan perkakas.
2. Tetapkan fungsi pemanasan dan, jika perlu, suhu ketuhar.
3. Masukkan Sensor Makanan ke dalam bekas:

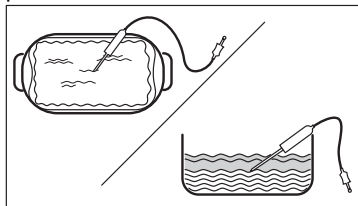
Daging, ayam itik dan ikan

Masukkan keseluruhan jarum Sensor Makanan ke dalam daging atau ikan pada bahagian paling tebal.



Kaserol

Masukkan hujung Sensor Makanan tepat di tengah kaserol. Sensor Makanan hendaklah distabilkan di satu tempat sewaktu memasak. Gunakan bahan pepejal untuk mencapai kestabilan tersebut. Gunakan bibir bekas pembakar untuk menyokong pemegang Sensor Makanan. Hujung Sensor Makanan tidak seharusnya mencecah dasar bekas pembakar.



4. Palamkan Sensor Makanan ke dalam soket yang terletak di dalam perkakas. Rujuk bab "Penerangan produk". Paparan menunjukkan suhu semasa Sensor Makanan.
5.  - tekan untuk menetapkan suhu sensor.
6. Pusing tombol kawalan untuk menetapkan suhu.
7. Tekan OK.
8. Apabila makanan mencapai suhu yang ditetapkan, isyarat akan berbunyi. Periksa sama ada makanan sudah siap. Panjangkan masa memasak, jika perlu.
9. Keluarkan palam Sensor Makanan daripada soket dan keluarkan bekas pembakar daripada perkakas.

10. PETUA DAN PETUNJUK

10.1 Cadangan memasak

Suhu dan masa memasak dalam jadual hanyalah sebagai garis panduan. Ia bergantung pada resepi, kualiti serta kuantiti bahan yang digunakan.

Perkakas anda boleh membakar atau memanggang secara berbeza berbanding perkakas anda sebelum ini. Petunjuk di bawah menunjukkan tetapan yang disyorkan untuk suhu, masa memasak dan kedudukan rak untuk jenis makanan tertentu.

Kira kedudukan rak daripada bahagian bawah tapak ketuhar.

Sekiranya anda tidak menemui tetapan untuk resipi tertentu, cari yang serupa.

Untuk petua penjimatan tenaga, rujuk pada bab "Kecekapan tenaga".

Simbol yang digunakan dalam jadual:

	Jenis makanan
	Fungsi pemanasan
	Suhu
	Aksesori
	Kedudukan rak
	Masa memasak (min)

10.2 Pembakaran Kipas Lembab - aksesori yang disyorkan

Gunakan loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul. Ia mempunyai daya penyerapan haba yang lebih baik berbanding bekas berwarna cerah dan memantul.

- **Loyang piza** - gelap, tidak memantul, diameter 28sm
- **Bekas membakar** - gelap, tidak memantul, diameter 26sm

- **Belanga** - seramik, diameter 8sm, ketinggian 5 sm
- **Loyang alas flan** - gelap, tidak memantul, diameter 28sm

10.3 Pembakaran Kipas Lembab

Untuk hasil terbaik, ikuti cadangan yang disenaraikan dalam jadual di bawah.

		°C		
Gulungan manis, 16 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	20 - 30
Gulungan, 9 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	30 - 40
Piza, beku, 0.35 kg	rak dawai	220	2	10 - 15
Baulu Gulung	dulang membakar atau panci titis	170	2	25 - 35
Brownie	dulang membakar atau panci titis	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 keping	belanga seramik atas rak dawai	200	3	25 - 30
Alas flan span	tin alas flan atas rak dawai	180	2	15 - 25
Sandwic Victoria	bekas membakar atas rak dawai	170	2	40 - 50
Ikan rebus, 0.3 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	20 - 25
Seekor ikan, 0.2 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	25 - 35
Filet ikan, 0.3 kg	pan piza atas rak dawai	180	3	25 - 30
Daging rebus, 0.25 kg	dulang membakar atau panci titis	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	dulang membakar atau panci titis	200	3	25 - 30
Biskut, 16 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	20 - 30
Makarun, 24 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	25 - 35
Muffin, 12 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	30 - 40
Pastri savuri, 20 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	25 - 30

		°C		
Biskut kerak rapuh, 20 keping	dulang membakar atau panci titis	150	2	25 - 35
Tartlet, 8 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	20 - 30
Sayur-sayuran, rebus, 0.4 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	35 - 45
Telur dadar sayuran	pan pizza atas rak dawai	200	3	25 - 30
Sayuran Mediterranean, 0.7 kg	dulang membakar atau panci titis	180	4	25 - 30

10.4 Maklumat untuk institusi ujian

Ujian mengikut IEC 60350-1.

				°C	
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Konvensional	Dulang pembakar	3	170	20 - 35
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	3	150 - 160	20 - 35
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	2 dan 4	150 - 160	20 - 35
Pai epal, 2 tin Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak dawai	2	180	70 - 90
Pai epal, 2 tin Ø20 cm	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2	160	70 - 90
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Konvensional	Rak dawai	2	170	40 - 50
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2	160	40 - 50
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2 dan 4	160	40 - 60
Biskut rapuh	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	3	140 - 150	20 - 40
Biskut rapuh	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	2 dan 4	140 - 150	25 - 45
Biskut rapuh	Pemasakan Konvensional	Dulang pembakar	3	140 - 150	25 - 45
Roti bakar ¹⁾	Gril	Rak dawai	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Panaskan perkakas terlebih dahulu selama 10 minit.

11. PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

11.1 Nota tentang pembersihan

Agen Pembersih

- Bersihkan bahagian hadapan perkakas dengan kain gentian mikro dan air suam serta sedikit detergen lembut sahaja.
- Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.
- Bersihkan kotoran dengan detergen lembut.

Penggunaan Harian

- Bersihkan bahagian dalam perkakas selepas setiap penggunaan. Pengumpulan minyak atau sisa lain boleh mengakibatkan kebakaran.
- Kelembapan boleh memeluwap dalam perkakas atau pada panel kaca pintu. Untuk mengurangkan pemeluwapan, hidupkan perkakas selama 10 minit sebelum membakar. Jangan simpan makanan di dalam perkakas selama lebih dari 20 minit. Keringkan bahagian dalam perkakas dengan kain mikrofiber sahaja selepas setiap penggunaan.

Aksesori

- Bersihkan semua aksesori selepas setiap penggunaan dan biarkan ia kering. Gunakan kain gentian mikro dengan air suam dan detergen lembut sahaja. Jangan bersihkan aksesori di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- Jangan bersihkan aksesori tidak melekat menggunakan pembersih kasar atau objek tajam.

11.2 Mencuci teraan timbul rongga

Bersihkan teraan timbul rongga untuk menghilangkan keladak batu kapur selepas memasak menggunakan stim.



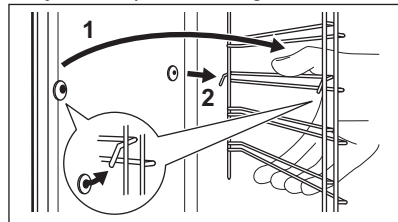
Untuk fungsi tersebut: SteamBake bersihkan ketuhar setiap 5 - 10 kitaran memasak.

1. Tuangkan 250 ml cuka putih atau asid sitrik ke dalam teraan timbul rongga. Gunakan cuka dengan keasidan maksimum 6% tanpa sebarang bahan tambahan.
2. Biarkan keladak batu kapur dilarutkan oleh cuka pada suhu sekitar selama 30 minit.
3. Bersihkan rongga menggunakan air suam dan kain lembut.

11.3 Mengalihkan sokongan rak

Alihkan sokongan rak untuk membersihkan perkakas.

1. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
2. Tarik bahagian depan sokongan rak jauh daripada dinding sisi.
3. Tarik bahagian belakang sokongan rak jauh daripada dinding sisi dan alihkannya.



4. Pasang sokongan rak mengikut jujukan songsang.

Pin penahan pada pelari teleskop mesti menghadap ke depan.

11.4 Pembersihan Pirolisis

AMARAN!

Terdapat risiko melecur.

PERHATIAN!

Sekiranya terdapat peralatan lain yang dipasang di kabinet yang sama, jangan gunakannya bersama fungsi ini. Ia boleh menyebabkan kerosakan kepada ketuhar.

Jangan mulakan fungsi jika anda tidak menutup pintu ketuhar sepenuhnya.

1. Pastikan perkakas sudah sejuk.
2. Tanggalkan semua aksesori.
3. Bersihkan bahagian dalam ketuhar dan gelas pintu dalaman dengan air suam, kain lembut dan detergen ringan.
4. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada  untuk memasuki Menu.
5. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih  dan tekan OK.

Program pembersihan	Tempoh
C1 - Pembersihan ringan	1 h
C2 - Pembersihan normal	1 h 30 min
C3 - Pembersihan menyeluruh	2 h 30 min

6. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih program pembersihan dan tekan OK.
7. Tekan OK untuk memulakan pembersihan.
Semasa pembersihan dimulakan, pintu perkakas dikunci dan lampu dipadamkan.
Paparan menunjukkan  sehingga pintu dibuka.
8. Selepas pembersihan, putarkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan untuk dimatikan.
9. Tunggu sehingga perkakas sejuk dan pintu dibuka. Bersihkan bahagian dalam ketuhar dengan kain lembut dan air.

11.5 Peringatan pembersihan

Apabila  berkelip pada paparan selepas sesi memasak, perkakas mengingatkan anda untuk membersihkannya dengan pembersihan pirolisis. Anda boleh mematikan peringatan dalam submenu: Tetapan. Rujuk bab "Kegunaan harian", Menukar: Tetapan.

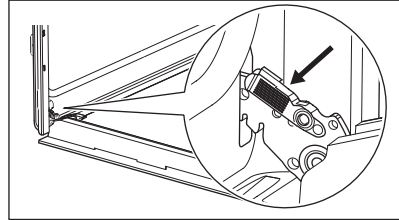
11.6 Menanggalkan dan memasang pintu

Pintu ketuhar mempunyai tiga panel kaca. Anda boleh menanggalkan pintu ketuhar dan panel kaca dalaman untuk membersihkannya. Baca keseluruhan arahan "Menanggalkan dan memasang pintu" sebelum anda menanggalkan panel kaca.

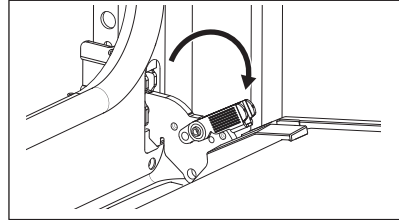
⚠ PERHATIAN!

Jangan gunakan peralatan tanpa panel kaca.

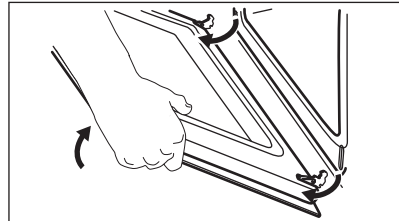
1. Buka pintu sepenuhnya dan pegang kedua-dua engsel.



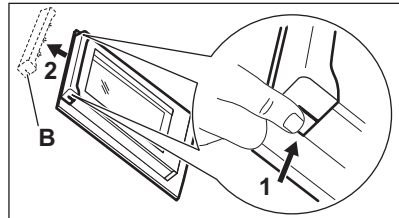
2. Angkat dan tarik selak sehingga ia klik.



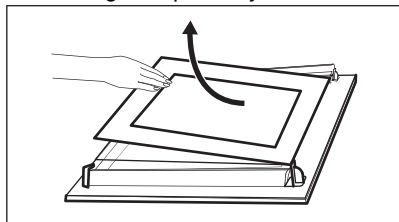
3. Tutup separuh pintu ketuhar kepada kedudukan pembukaan pertama. Kemudian angkat dan tarik untuk mengeluarkan pintu daripada kedudukannya.



4. Letakkan pintu atas kain lembut pada permukaan yang stabil.
5. Pegang palang pintu B pada bucu atas pintu di kedua-dua belah dan tolak ke dalam untuk melepaskan pengedap klip.



6. Tarik perapi pintu ke depan untuk menanggalkannya.
7. Pegang panel kaca pintu pada bucu atas dan keluarkannya satu persatu dengan perlahan-lahan. Mulakan daripada panel atas. Pastikan kaca keluar daripada sokongan sepenuhnya.

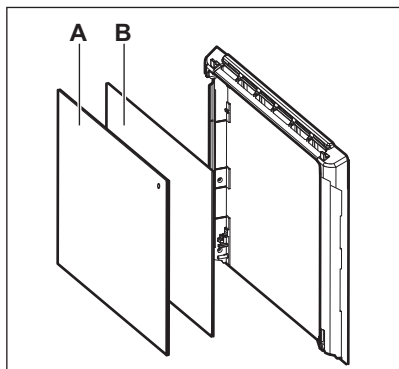


8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan bersihkan panel kaca di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
9. Apabila pembersihan selesai, pasang panel kaca dan pintu ketuhar.

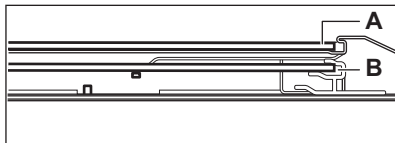
Jika pintu dipasang dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik apabila menutup selak berkenaan.

Pastikan anda meletakkan kembali panel kaca (**A** dan **B**) dalam turutan yang betul. Periksa simbol / cetakan pada sisi panel kaca. Setiap panel kaca kelihatan berbeza untuk memudahkan penyahpasangan dan pemasangan.

Sekiranya dipasang dengan betul, palang pintu akan berbunyi klik.



Pastikan anda memasang panel tengah kaca pada kedudukannya dengan betul.



11.7 Menggantikan lampu

⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kejutan elektrik.
Lampu boleh menjadi panas.

1. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
2. Nyahsambung palam perkakas dari bekalan utama.
3. Letakkan kain di atas lantai ketuhar.

⚠️ PERHATIAN!

Sentiasa pegang lampu halogen dengan kain untuk menghalang sisa minyak daripada membakar lampu.

Lampu belakang

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

12. PENYELESAIAN MASALAH

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

12.1 Apa yang perlu dilakukan sekiranya...

Masalah	Periksa sama ada...
Anda tidak boleh mengaktifkan atau mengoperasikan perkakas.	Perkakas disambungkan kepada bekalan elektrik dengan betul.
Perkakas tidak memanaskan.	Pemhatian automatik dinyahaktifkan.
Perkakas tidak memanaskan.	Pintu perkakas ditutup.
Perkakas tidak memanaskan.	Fiusnya tidak meletup.
Perkakas tidak memanaskan.	Kunci dinyahaktifkan.
Lampu terpadam.	Pembakaran Kipas Lembab - diaktifkan.
Lampu tidak berfungsi.	Lampu terbakar.
Fungsi Sensor Makanan tidak beroperasi.	Palam Sensor Makanan dimasukkan sepenuhnya ke dalam soket.
Err C2	Anda telah mencabut palam Sensor Makanan daripada soket.
Err C3	Pintu perkakas ditutup atau kunci pintu tidak rosak.
Err F102	Pintu perkakas ditutup.
Err F102	Kunci pintu tidak rosak.
Paparan menunjukkan 00:00.	Terdapat pemhatian kuasa. Tetapkan waktu.
Air keluar dari teraan timbul rongga.	Terlalu banyak air di dalam teraan timbul rongga.



Jika paparan menunjukkan kod ralat yang tidak tersenarai dalam jadual ini, matikan dan hidupkan semula fius utama untuk memulakan semula perkakas. Jika paparan masih menunjukkan kod ralat, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Berdaftar.

12.2 Data perkhidmatan

Jika anda tidak dapat mencari penyelesaian bagi masalah itu sendiri, sila hubungi penjual anda atau Pusat Servis Yang Sah.

Data yang diperlukan untuk pusat servis ada pada plat perkadaran. Plat perkadaran terdapat pada bingkai depan perkakas. Ia kelihatan apabila anda membuka pintu. Jangan alihkan plat perkadaran daripada perkakas.

Kami mengesyorkan agar anda menulis data di sini:

Model (MOD.):

Nombor produk (PNC):

Nombor siri (S.N.):

13. KECEKAPAN TENAGA

13.1 Petua penjimatan tenaga

Mengikuti petua di bawah akan membantu anda menjimatkan tenaga apabila menggunakan perkakas anda.

Pastikan pintu perkakas ditutup apabila perkakas sedang berfungsi. Jangan terlalu kerap membuka pintu perkakas ketika memasak. Pastikan gasket pintu bersih dan pastikan ia terletak dengan baik pada kedudukannya.

Guna peralatan memasak logam serta loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul untuk meningkatkan penjimatan tenaga.

Jangan panaskan terlebih dahulu perkakas sebelum memasak melainkan disyorkan secara khusus.

Pastikan waktu rehat antara masa membakar adalah sependek yang mungkin apabila anda menyiapkan beberapa jenis hidangan.

Memasak dengan kipas

Jika berkemungkinan, gunakan fungsi memasak dengan kipas untuk menjimatkan tenaga.

Haba baki

Apabila tempoh memasak melebihi 30 min, kurangkan suhu perkakas kepada suhu

minimum 3 - 10 min sebelum tempoh memasak berakhir. Haba baki dalam perkakas akan meneruskan pemasakan.

Gunakan haba baki untuk mengekalkan makanan hangat atau memanaskan makanan lain.

Apabila anda mematikan perkakas, paparan menunjukkan haba baki.

Mengekalkan kepanasan makanan

Pilih tetapan suhu paling rendah untuk menggunakan haba baki dan mengekalkan kepanasan makanan. Penunjuk haba baki atau suhu akan kelihatan di paparan.

Memasak dengan lampu dimatikan

Matikan lampu ketika memasak. Hidupkan lampu hanya apabila anda memerlukannya.

Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi yang direka bentuk untuk penjimatan tenaga semasa memasak.

Apabila anda menggunakan fungsi ini, lampu akan hidup secara automatik selepas 30 saat. Anda boleh menghidupkan semula lampu tetapi tindakan ini akan mengurangkan penjimatan tenaga yang dijangkakan.

14. KEBIMBANGAN ALAM SEKITAR

Kitar semula bahan yang mempunyai simbol

 Letakkan bungkusan ke dalam bekas yang sesuai untuk mengitarinya semula. Membantu melindungi alam sekitar dan kesihatan manusia dan untuk mengitar semula buangan perkakas elektrik dan

elektronik. Jangan lupuskan perkakas yang ditanda dengan simbol  sisa rumah. Kembalikan barangan kepada kemudahan kitar semula tempatan anda atau hubungi pejabat perbandaran anda.



