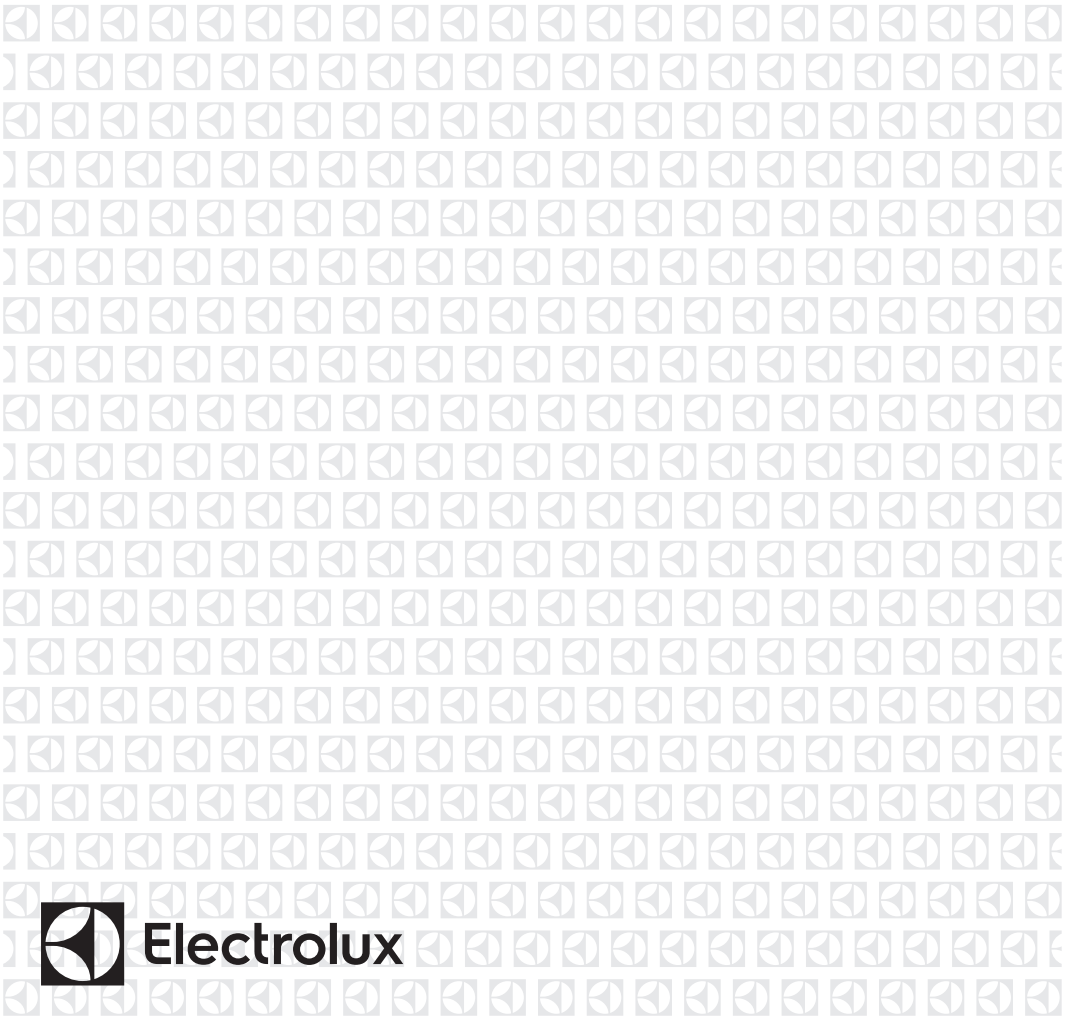




EN	Oven	User Manual	2
ID	Oven	Buku petunjuk	26



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8
6. CLOCK FUNCTIONS.....	9
7. USING THE ACCESSORIES.....	9
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	11
9. HINTS AND TIPS.....	11
10. CARE AND CLEANING.....	16
11. TROUBLESHOOTING.....	19
12. INSTALLATION.....	20
13. TECHNICAL DATA.....	24

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

- Do not operate the appliance without the cavity bottom cover. It is a functional safety component.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to

be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Gas connection

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

2.4 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.5 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.6 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.7 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

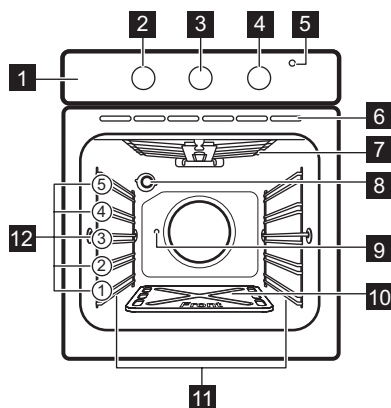
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

2.8 Service

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Aluminium baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Turnspit**
For roasting larger joints of meat and poultry.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

4.1 Oven cavity bottom plate

When you buy the appliance, at first the oven cavity bottom plate is positioned on the accessories. Before you use the appliance for the first time, place the bottom plate on the burner area, as shown in the "Product description" chapter.

4.2 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance before first use.

1. Set the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function .
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Let the oven cool down. Dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Oven functions

Oven function	Application	
0	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the lamp without a cooking function.
	Turnspit	To roast larger pieces of meat on the spit rod.

5.2 Power indicator

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

5.3 Knob for the gas control

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

5.4 Ignition of oven gas burner



Oven safety device:

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

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



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

5.5 After igniting the oven gas burner

1. Release the knob for the gas control.
2. Turn the knob for the gas control to set the necessary heat setting.

Control the flame through the holes in the bottom of the oven.

5.6 Using the grill



Oven safety device:

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

1. Open the oven door.
2. Press the knob for the gas control and turn it to . Keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less.



If the grill burner does not come on or if it accidentally goes out, release the knob for the gas control and turn it to the Off position. Leave the oven door open. After one minute, try to light the grill again.

3. Release the knob for the gas control.
4. Close the oven door.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Minute Minder

Use it to set a countdown time for an oven function.



This function has no effect on the operation of the appliance.

Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.
After the time period is completed, an acoustic signal sounds.

7. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Using the turnspit



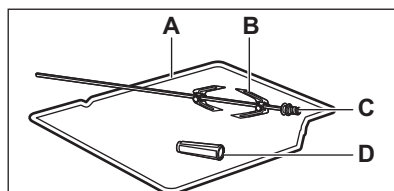
WARNING!

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



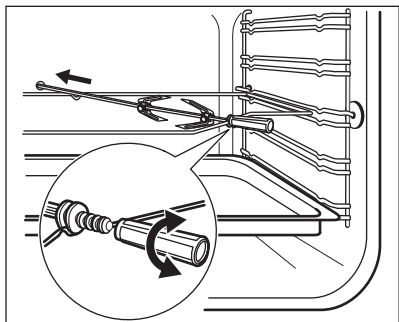
WARNING!

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

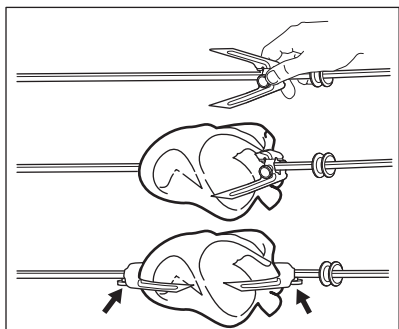


- A. Turnspit frame
- B. Forks
- C. Spit
- D. Handle

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



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

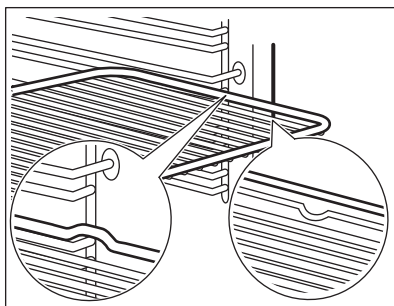


5. Use the screws to tighten the forks.
6. Put the tip of the spit into the turnspit hole.
7. Lay the back side of the spit on the turnspit frame. Refer to "Product description" chapter.
8. Remove the turnspit handle.
9. Select a function with the turnspit position. The turnspit rotates.
10. Ignite the grill burner. Refer to the cooking tables.

7.2 Inserting the accessories

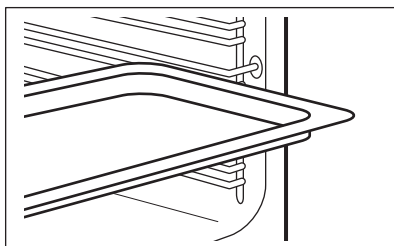
Wire shelf:

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



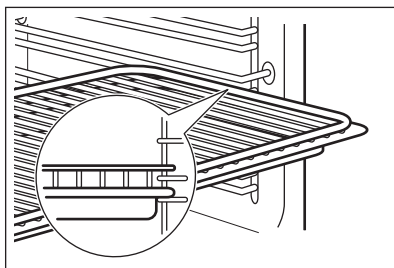
Baking tray:

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



Wire shelf and baking tray together:

Push the baking tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool.

If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

9. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

9.1 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 Baking cakes

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

Casseroles

Food	Quantity (kg)	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Lasagna	1.5 - 2.5	4	180	45 - 50
Cannelloni	1.5 - 2.5	4	180	45 - 50

9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.4 Cooking times

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

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

9.5 Cooking tables



Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Food	Quantity (kg)	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Potato gratin	1.5 - 2.5	4	180	33 - 40
Macaroni oven	1.5 - 2.5	4	180	45 - 50
Kebab Hala	1.5 - 2.5	4	190	35 - 40

Meat

Food	Quantity (kg)	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Sheep	1.7	3	180 - 200	80 - 100
Chicken	1 - 1.8	3	220 - 230	80 - 90
Duck	1.8 - 2.5	3	220 - 230	100 - 120
Goose	2.5 - 3.5	3	220 - 230	160 - 180
Rabbit	2	3	180 - 190	60 - 80
Goat	1.8	3	170 - 180	60 - 90

Pizza

Food	Quantity (kg)	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Thin	1.4 - 1.5	3 or 4	200 - 210	20 - 30
Thick	1.4 - 1.5	3 or 4	200 - 210	25 - 30
Calzone	1.4 - 1.5	3 or 4	190 - 200	25 - 30

Cakes

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

Grilling

Food	Quantity (kg)	Shelf position	Time (min)
Burgers ¹⁾	0.6 (6 pieces)	4	20 - 30
Toast browning ¹⁾	0.5	4	9 - 12
Toast Hawai ¹⁾	6 pieces	4	7 - 14

¹⁾ Preheat the oven for 3 minutes.

9.6 Gas oven cooking



The time does not include preheating.
Always preheat the empty oven for 10 minutes.

Meat & Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Beef with bone	1	min.	50 - 65	3	On the wire shelf. Put a deep pan on the second shelf position.
Beef without bone	1	190	55 - 65	3	On the wire shelf. Put a deep pan on the second shelf position.
Lamb	1	min.	50 - 65	3	On the wire shelf. Put a deep pan on the second shelf position.
Pork	1	180 - 190	85 - 95	3	On the wire shelf. Put a deep pan on the second shelf position.
Chicken / Rabbit	1,2	220 - 230	85 - 95	3	On the wire shelf. Put a deep pan on the second shelf position.
Duck	1	190	90 - 100	3	On the wire shelf. Put a deep pan on the second shelf position.
Turkey	4,5 - 5,5	160	220 - 250	2	In a deep pan.

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Baked vegetables	1	160	-	3	Varies according to the vegetable.

Pastry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Fruit tart	-	165	50 - 60	4	In a 26 cm round mould on the wire shelf
Fruit pie	-	min.	50 - 60	4	In a 26 cm round mould on the wire shelf
Sausage rolls	-	180	30 - 40	4	In an aluminium baking tray
Choux pastry	-	190	35 - 45	4	In an aluminium baking tray
Vol au vents	-	170	25 - 35	4	In an aluminium baking tray
Jam tarts	-	165	50 - 60	4	In a 30 cm round mould on the wire shelf

Puddings

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Egg Custard in a Bain Marie	-	min.	70 - 85	3	9 ceramic glasses in a deep pan with 2 cm of water

Cakes

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Rich fruit cake	-	min.	160 - 170	4	In a 20 cm mould on the wire shelf
Plain fruit cake	-	min.	160 - 170	4	In a 20 cm mould on the wire shelf
Madeira	-	min.	115 - 130	4	In a 20 cm mould on the wire shelf
Small cake	-	min. - 170	40 - 65	4	In an aluminium baking tray
Ginger bread	-	min.	45 - 55	4	In an aluminium baking tray

Bread

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Bread loaves	0,5	180 - 190	50 - 60	4	In an aluminium baking tray
Bread loaves	1	180 - 190	60 - 70	4	In an aluminium baking tray
Rolls and buns	-	180 - 190	25 - 35	4	In an aluminium baking tray

9.7 Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)	1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	13 - 15	13 - 15	4
Beef steaks	4	600	12 - 15	12 - 15	4

Food	Quantity		Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)	1st side	2nd side	
Sausages	8	-	12 - 15	12 - 15	4
Pork chops	4	600	12 - 16	12 - 16	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	35 - 40	30 - 35	4
Kebabs	4	-	15 - 20	12 - 15	4
Breast of chicken	4	400	13 - 15	13 - 15	4
Hamburger	6	600	13 - 16	12 - 15	4
Fish fillet	4	400	13 - 15	12 - 14	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Turnspit

Use the turnspit with the bottom oven burner.



Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry	1000 - 1200	190 - 200	75 - 85	3
Roasts	800 - 1000	190 - 200	75 - 85	3

10. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

10.2 Stainless steel or aluminium appliances

- i** Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

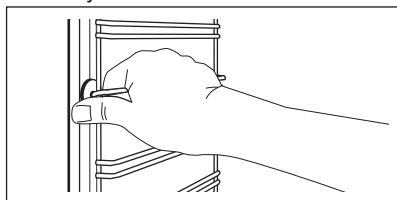
10.3 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

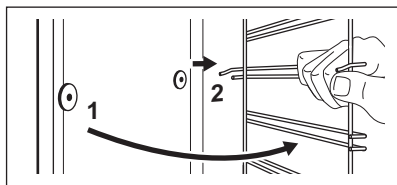
10.4 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

10.5 Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

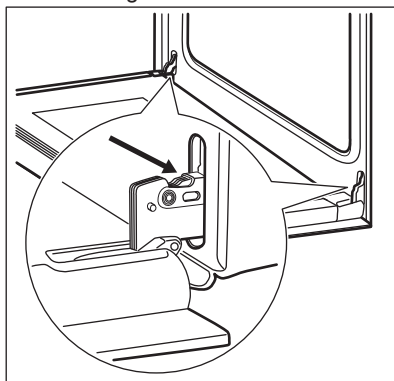
- i** The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.



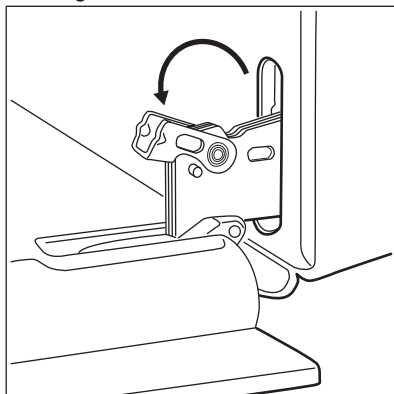
CAUTION!

Do not use the appliance without the internal glass panel.

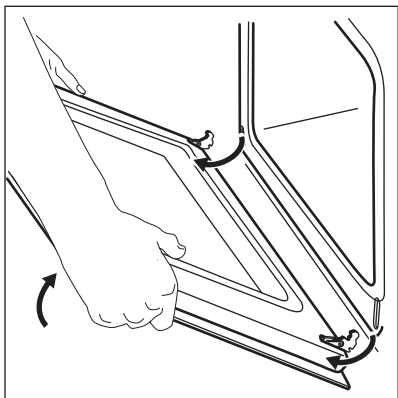
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



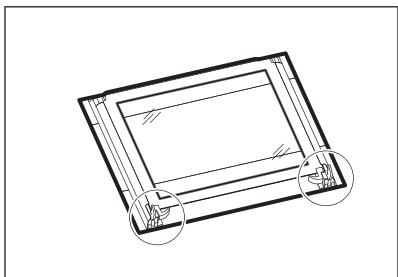
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



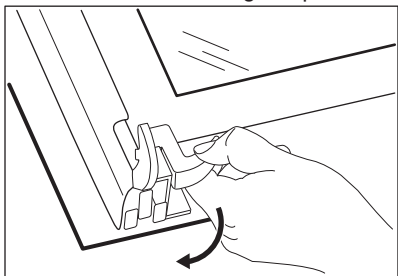
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



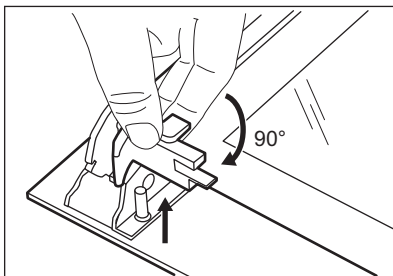
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



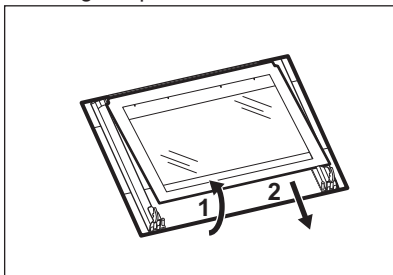
5. Release the locking system to remove the internal glass panel.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. First lift carefully and then remove the glass panel.

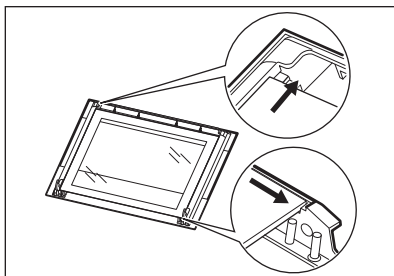


8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



10.6 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING!

Danger of electrocution!
Disconnect the fuse before you replace the lamp.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.



CAUTION!

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

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

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

11. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The oven does not operate.	The automatic ignition does not work.	Ignite the burner manually with a long match. Hold the flame near the hole in the bottom of the oven cavity. At the same time push the knob for the gas control and turn it counterclockwise to the maximum temperature. When the flame comes on, keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less to let the thermocouple warm up. If not, the gas flow is interrupted.

Problem	Possible cause	Remedy
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lightening the flame, keep the knob for the gas control pushed for 15 seconds or less.

11.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

12. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Gas connection



WARNING!
Before the gas connection, disconnect the mains plug from the mains socket or deactivate the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.

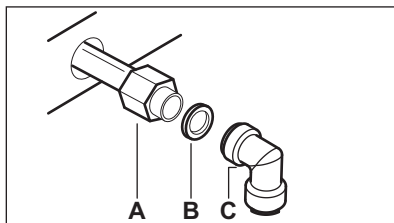
The gas supply ramp is on the rear side of the appliance.



WARNING!
Do not use rubber flexible pipes!

Do not fully put the oven into the built-in cabinet (approximately 30 cm).

Connection with a flexible metallic pipe or a rigid metallic pipe:



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

Put the supplied gasket between the pipe and the gas supply ramp. Turn the pipe to the 1/2" gas supply ramp.

1. Use a 22 mm spanner to tighten the nuts. Keep the gas supply ramp in the correct position. Do not apply force to the gas supply circuit.



WARNING!

Do not use a flame to check for leaks!

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



WARNING!

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

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

12.2 Adjustment to different types of gas



Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.



If the appliance is set for natural gas you can change it to liquid gas, with the correct injectors. The gas rate is adjusted to suit.

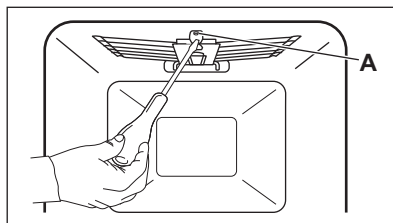


WARNING!

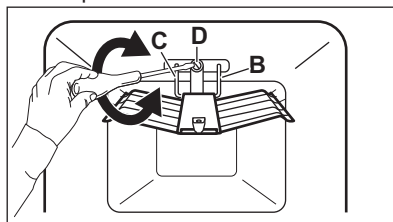
Before you replace the injectors, make sure that the gas knobs are in the Off position. Disconnect the appliance from the electrical supply. Let the appliance cool down. There is a risk of injury.

12.3 Gas grill injector replacement

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



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

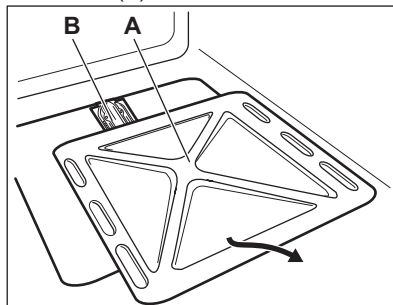


4. Assemble the burner in a reverse sequence. Before you fix the screw, make sure that the burner is pushed correctly to the back panel.

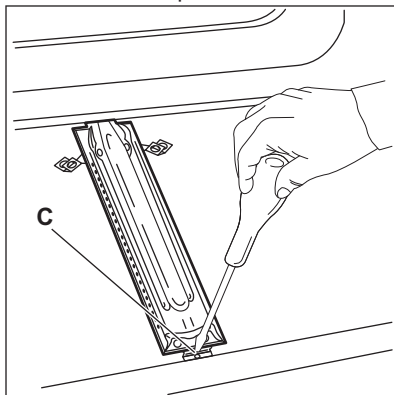
Test the grill injectors.

12.4 Oven injector replacement

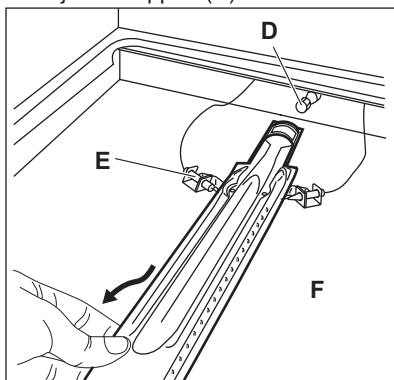
1. Remove the bottom plate of the oven cavity (A) to get access to the oven burner (B).



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



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



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

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

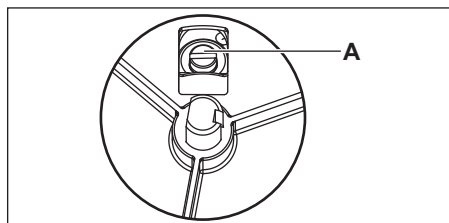
The gas oven burner does not need any primary gas regulation.

i Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.

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

12.5 Minimum level adjustment of the oven burner

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



Change of the type of gas	Adjustment of the adjustment screw
From natural gas to liquid gas	Fully tighten the adjustment screw in.
From liquid gas to natural gas	Release the adjustment screw approximately 1/3 of a turn.

4. Attach the knob for the gas control.
5. Connect the appliance to the electricity.

**WARNING!**

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

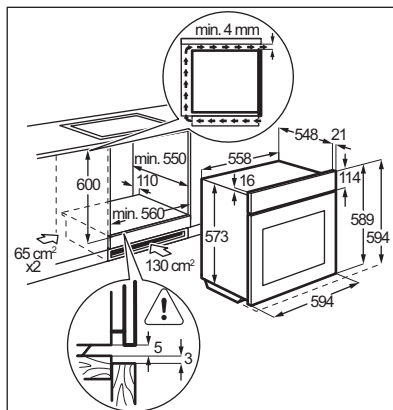
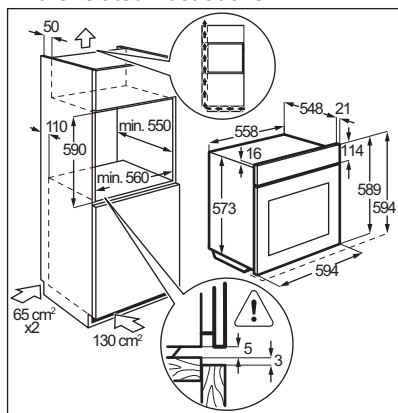
6. Light the gas oven burner.
Refer to "Daily use" chapter.
7. Set the knob for the gas control to the maximum position and let the oven heat for at least 10 minutes.
8. Turn the knob for the gas control from the maximum to the minimum position.

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

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

12.6 Building in

- Only set up the appliance in a kitchen or in a kitchen-dining room. Do not set up the appliance in a bathroom or a bedroom.
- You can install the appliance "built-in" or "built-under". The dimensions of the built-in cabinet must agree with the related illustrations.



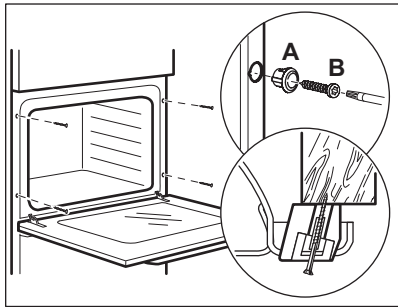
- There must be a clearance of minimum 4 mm between the top surface of the appliance and the inner top of the cabinet.
- When you install the appliance "built-under" (below a hob), install the hob before the oven unit.
- The materials must be resistant to a temperature increase of minimum 60 °C above the ambient temperature.
- There must be a continuous air supply around the oven in order to not have the oven become too hot.
- For correct operation, the oven cabinet must have a minimum opening of 130 cm² in the front or on the sides (a minimum of 65 cm² for each side). The manufacturer recommends a 130 cm² opening in the front for a brick cabinet and a 65 cm² opening for each side for a wooden cabinet.
- When you install a hob above the oven, make different electrical connections for the hob and for the oven.

Only make connections with correct cables for the power supplied.



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

12.7 Securing the appliance to the cabinet



12.8 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

13. TECHNICAL DATA

13.1 Technical data

TOTAL POWER:	Electric:	0.05 kW
	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar = 2.7 kW
	Gas replacement:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2.7 kW
Electric supply:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Appliance category:	II2H3B/P	
Gas connection:	G 1/2"	
Appliance class:	3	

13.2 Gas oven burner

Gas type	NOMINAL GAS POWER (kW)	NOMINAL GAS FLOW (g/h)	Reduced gas power (kW)	BY-PASS NEEDLE (1/100 mm)	INJECTOR MARK (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.7	-	0.7	Reg.	112 ○

12.9 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

Gas type	NOMINAL GAS POW- ER (kW)	NOMINAL GAS FLOW (g/h)	Reduced gas power (kW)	BY-PASS NEEDLE (1/100 mm)	INJECTOR MARK (1/100 mm)
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

13.3 Gas grill burner

Gas type	NOMINAL GAS POW- ER (kW)	NOMINAL GAS FLOW (g/h)	Reduced gas power (kW)	BY-PASS NEEDLE (1/100 mm)	INJECTOR MARK (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	1.5	-	-	-	90
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	1.5	120	-	-	63 

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	27
2. PANDUAN KESELAMATAN.....	28
3. DESKRIPSI PRODUK.....	31
4. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI.....	31
5. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	32
6. FUNGSI JAM.....	33
7. MENGGUNAKAN AKSESORIS.....	33
8. FUNGSI TAMBAHAN.....	35
9. PETUNJUK DAN SARAN.....	35
10. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN.....	41
11. PENYELESAIAN MASALAH.....	44
12. PEMASANGAN.....	46
13. DATA TEKNIS.....	50

KAMI MEMIKIRKAN ANDA

Terima kasih telah membeli peralatan Electrolux. Anda telah memilih produk yang memiliki pengalaman dan inovasi profesional selama puluhan tahun. Canggih dan bergaya, peralatan ini dirancang supaya khusus untuk Anda. Jadi saat digunakan, Anda akan merasa yakin untuk mendapatkan hasil terbaik setiap saat.

Selamat datang di Electrolux.

Kunjungi situs web kami untuk:



Dapatkan saran penggunaan, brosur, pemecahan masalah, informasi layanan:
www.electrolux.com/webselfservice



Mendaftarkan produk untuk layanan yang lebih baik:
www.registerelectrolux.com



Beli Aksesoris, Bahan habis-pakai dan Suku cadang asli untuk peralatan Anda:
www.electrolux.com/shop

KEPEDULIAN DAN LAYANAN PELANGGAN

Kami merekomendasikan penggunaan suku cadang asli. Ketika menghubungi Pusat Layanan Resmi kami, pastikan anda sudah menyiapkan data-data berikut: Model, PNC, Nomor Seri. Informasi tersebut dapat ditemukan di pelat rating.

⚠ Informasi Peringatan / Hati-hati

ℹ Informasi dan tips umum

🌿 Informasi lingkungan

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

1. ⚠ INFORMASI KESELAMATAN

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

1.1 Keselamatan manula dan anak-anak

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, penginderaan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberikan pengawasan dan instruksi yang berkaitan dengan penggunaan peralatan tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan.
- Jangan biarkan anak-anak bermain dengan perangkat ini.
- Jauhkan semua kemasan dari anak-anak dan buang dengan benar.
- Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari peralatan yang sedang dioperasikan atau mendingin. Komponen yang dapat dijangkau dalam kondisi panas.
- Jika peralatan ini dilengkapi perangkat keselamatan untuk anak, fungsi tersebut harus diaktifkan.
- Jangan biarkan anak-anak mencuci dan melakukan perawatan terhadap peralatan tanpa pengawasan.
- Selalu jauhkan anak-anak berusia 3 tahun ke bawah dari peralatan yang sedang dioperasikan.

1.2 Keselamatan Umum

- Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini dan mengganti kabelnya.

- **PERINGATAN:** Peralatan dan komponen yang dapat dijangkau akan menjadi panas selama penggunaan. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas. Anak-anak di bawah usia 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali jika selalu diawasi.
- Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan atau memasukkan aksesori atau peranti oven.
- Matikan sumber listrik sebelum perawatan.
- Pastikan peralatan dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mencegah kemungkinan sengatan listrik.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam tajam untuk membersihkan pintu kaca karena akan menimbulkan goresan di kaca dan mengakibatkan kaca pecah.
- Jika kabel catu daya rusak, penggantian hanya boleh dilakukan oleh pabrik, Pusat Layanan Resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya tersengat listrik.
- Untuk melepaskan penyangga rak, pertama-tama tariklah bagian depan penyangga rak lalu tarik ujung belakang dari sisi samping. Pasang penyangga rak dalam urutan berlawanan.

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 disertakan bersama peralatan ini.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.
- Pastikan peralatan dipasang di bawah konstruksi yang aman dan berdekatan.
- Bagian samping peralatan harus tetap berdekatan dengan peralatan atau unit yang tingginya sama.
- Jangan operasikan peralatan tanpa penutup bagian bawah rongga.

Penutup tersebut adalah komponen keamanan fungsional.

2.2 Sambungan listrik



PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Peralatan ini harus dihubungkan ke arde.
- Pastikan informasi listrik pada pelat rating sesuai dengan catu daya. Jika tidak, hubungi teknisi listrik.
- 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, terutama jika pintu peralatan masih panas.
- Perlindungan kejut pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutus sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.
- Gunakan hanya peralatan isolasi yang tepat: pengaman jaringan daya putus, 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.

- Peralatan ini telah sesuai dengan pedoman E.E.C.

2.3 Sambungan gas

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

2.4 Pemakaian



PERINGATAN!

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan mengubah spesifikasi peralatan ini.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan meninggalkan peralatan selama dioperasikan.
- Matikan peralatan setelah selesai digunakan.
- Berhati-hatilah ketika membuka pintu peralatan saat sedang dioperasikan. Udara panas akan dihembuskan keluar.
- Jangan mengoperasikan peralatan dengan tangan yang basah atau saat peralatan terkena air.
- Jangan menekan pintu yang terbuka.
- Jangan gunakan peralatan sebagai landasan untuk kerja atau sebagai landasan penyimpanan.

- Bukalah pintu peralatan secara hati-hati. Penggunaan bahan yang mengandung alkohol dapat menyebabkan percampuran alkohol dan udara.
- Hindarkan peralatan dari percikan api atau nyala api ketika pintu dibuka.
- Jangan letakkan produk yang mudah terbakar, atau benda yang dibasahi produk yang mudah terbakar, di dalam, di dekat atau di atas perangkat.
- Jangan menggunakan microwave untuk memanaskan oven.



PERINGATAN!

Risiko kerusakan peralatan.

- Untuk mencegah kerusakan atau pemudaran warna pada lapisan cat:
 - jangan meletakkan kertas aluminium langsung pada bagian bawah perangkat.
 - jangan memasukkan air langsung ke dalam perangkat yang panas.
 - jangan menyimpan makanan dan hidangan yang lembap di dalam peralatan setelah selesai memasak.
 - berhati-hatilah ketika melepas atau memasang aksesoris.
- Pemudaran warna lapisan cat tidak berpengaruh pada kinerja perangkat.
- Gunakan loyang tinggi untuk kue basah. Jus buah menimbulkan noda yang dapat menjadi permanen.
- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan memasak. Perangkat tidak boleh digunakan untuk keperluan lainnya, misalnya untuk memanaskan ruangan.
- Pastikan pintu oven tertutup saat memasak.
- Jika peralatan dipasang di belakang panel furnitur (misalnya pintu) pastikan pintu tidak pernah tertutup ketika peralatan sedang dioperasikan. Panas dan kelembapan dapat terjadi di belakang panel furnitur yang tertutup dan menyebabkan kerusakan pada peralatan, unit housing atau lantai. Jangan menutup panel furnitur hingga suhu peralatan mendingin sepenuhnya setelah digunakan.

2.5 Perawatan dan pembersihan



PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran atau kerusakan pada peralatan.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan perangkat dan cabut steker listrik dari stopkontak.
- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca memiliki risiko pecah.
- Ganti segera panel kaca pintu jika mengalami kerusakan. Hubungi Pusat Layanan Resmi.
- Berhati-hatilah ketika melepas pintu dari peralatan. Pintunya berat!
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah penurunan kualitas material permukaan.
- Bersihkan perangkat dengan kain lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam apa pun.
- Jika menggunakan semprotan oven, patuhi petunjuk keselamatan pada kemasan.
- Jangan bersihkan enamel katalitis (jika ada) dengan deterjen apa pun.

2.6 Lampu internal

- Jenis bola lampu atau lampu halogen yang digunakan pada peralatan ini hanya diperuntukkan bagi peralatan rumah tangga. Jangan digunakan untuk penerangan rumah.



PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.

- Sebelum mengganti lampu, putus sambungan listriknya.
- Gunakan hanya lampu dengan spesifikasi yang sama.

2.7 Pembuangan



PERINGATAN!

Risiko cedera atau sesak napas.

- Hubungi pihak yang berwenang di daerah Anda untuk mendapatkan informasi tentang cara membuang peralatan secara tepat.
- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.

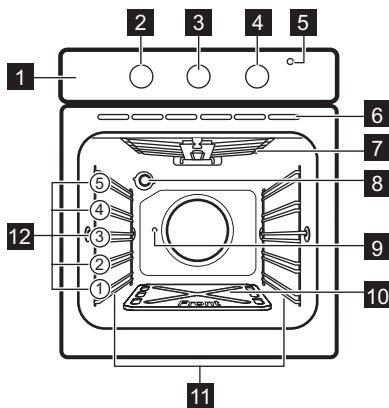
- Ratakan pipa gas eksternal.

2.8 Servis

- Untuk memperbaiki peralatan hubungi Pusat Servis Resmi.
- Hanya gunakan suku cadang yang asli.

3. DESKRIPSI PRODUK

3.1 Ikhtisar umum



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

3.2 Aksesori

- **Rak kawat**
Untuk peralatan memasak, loyang kaleng kue, dan pembakaran.
- **Loyang panggang aluminium**

- Untuk kue dan biskuit.
- **Turnspit**
Untuk memanggang ruas daging besar atau unggas.

4. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI



PERINGATAN!
Silakan baca bab Keselamatan.

4.1 Pelat dasar rongga oven

Saat Anda membeli perangkat, pertama pelat dasar rongga oven diletakkan pada aksesoris. Sebelum Anda menggunakan perangkat pertama kali, letakkan pelat dasar pada area pemanas, seperti ditunjukkan dalam bab "Penjelasan produk".

4.2 Pembersihan Awal

Lepas semua aksesoris dan dudukan rak yang dapat dilepas dari peralatan.



Lihat bab "Perawatan dan pembersihan".

Bersihkan peralatan dan aksesoris sebelum digunakan untuk pertama kali.

Letakkan aksesoris dan dudukan rak yang dapat dilepas kembali ke posisi aslinya.

4.3 Pemanasan awal

Panaskan terlebih dahulu peralatan yang kosong sebelum penggunaan pertama kali.

1. Atur suhu maksimal.
2. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 jam.
3. Atur fungsi .
4. Biarkan peralatan bekerja selama 15 menit.

Aksesori dapat menjadi lebih panas dari biasanya. Peralatan dapat mengeluarkan bau dan asap. Ini merupakan hal yang normal. Pastikan bahwa aliran udara memadai.

Biarkan oven mendingin. Basahi lap lembut dengan air hangat dan sedikit cairan pencuci yang lembut, dan gunakan untuk membersihkan rongga oven.

5. PENGGUNAAN SEHARI-HARI



PERINGATAN!
Silakan baca bab
Keselamatan.

5.1 Fungsi oven

Fungsi oven	Aplikasi	
0	Posisi mati	Perangkat mati.
	Lampu	Untuk mengaktifkan lampu tanpa fungsi memasak.
	Turnspit	Untuk memanggang daging berukuran besar pada batang pemanggang.

5.2 Indikator arus listrik

Indikator daya menyala saat Anda memutar tombol putar untuk fungsi oven.

5.3 Kenop kontrol gas

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

5.4 Pengapian tungku oven gas



Perangkat keselamatan oven:

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

1. Tekan kenop kontrol gas dan putar ke ☆.
2. Tekan terus kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang agar termokopel memanaskan. Jika tidak, aliran gas akan berhenti. Jangan melepaskan kenop sebelum api menyala.



Jangan terus menekan kenop fungsi open selama lebih dari 15 detik. Jika tungku oven tidak menyala setelah 15 detik, lepaskan kenop fungsi oven, putar ke posisi mati, buka pintu oven dan coba kembali menyalakan tungku oven setelah minimal 1 menit.

5.5 Setelah menyalakan pemanas gas oven

1. Lepaskan tombol putar untuk kontrol gas.
2. Putar tombol putar untuk kontrol gas untuk menetapkan pengaturan pemanasan yang diperlukan.

Kendalikan api melalui lubang yang ada di bagian dasar oven.

5.6 Menggunakan pemanggang



Perangkat keamanan oven:

Oven gas ini memiliki termokopel. Jika apinya mati, aliran gas akan dihentikan.

1. Buka pintu oven.
2. Tekan tombol putar untuk kontrol gas dan putar ke □. Terus tekan kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang. Jangan lepaskan tombol putar hingga ada api yang keluar.



Jika pemanas pemanggang tidak menyala atau jika secara tidak sengaja mati, lepaskan tombol putar untuk kontrol gas dan putar ke posisi Mati. Biarkan pintu oven terbuka. Setelah satu menit, coba nyalakan api pemanggang kembali.

3. Lepaskan tombol putar untuk kontrol gas.
4. Tutup pintu oven.

Putar kenop timer sejauh mungkin, kemudian putar ke periode waktu yang diinginkan.

Setelah periode waktu terselesaikan, akan terdengar sinyal suara.

6. FUNGSI JAM

6.1 Pengingat Menit

Gunakan untuk menyetel waktu hitung mundur untuk fungsi oven.



Fungsi ini tidak mempengaruhi pengoperasian peralatan.

7. MENGGUNAKAN AKSESORIS



PERINGATAN!
Silakan baca bab Keselamatan.

7.1 Menggunakan spit putar



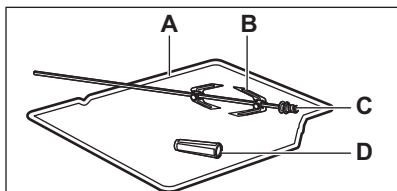
PERINGATAN!

Hati-hati saat Anda menggunakan spit putar. Garpu dan spit sangat tajam. Ada risiko cedera.



PERINGATAN!

Gunakan sarung tangan saat Anda melepas spit putar. Spit putar dan pembakar bisa panas. Ada risiko luka bakar.



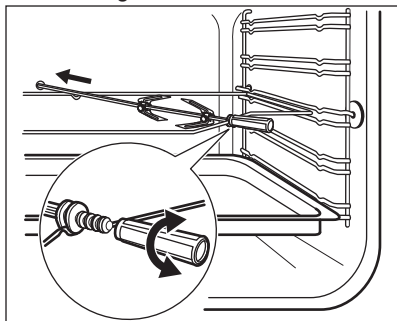
A. Rangka spit putar

B. Garpu

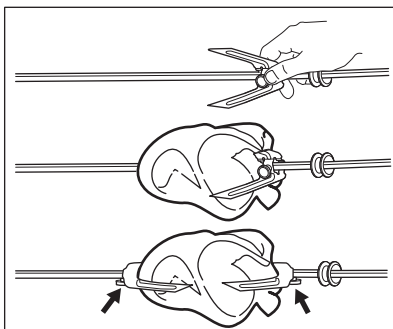
C. Spit

D. Handel

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



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

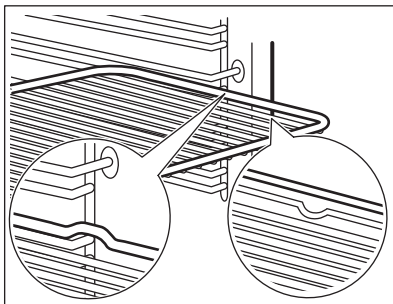


5. Gunakan obeng untuk mengencangkan garpu.
6. Letakkan tip pada spit ke dalam lubang spit putar.
7. Baringkan sisi belakang spit pada rangka spit putar. Lihat bab "Deskripsi produk".
8. Lepaskan gagang spit putar.
9. Pilih fungsi dengan posisi spit putar. Spit putar berputar.
10. Nyalakan pembakar panggang.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

7.2 Memasukkan aksesoris

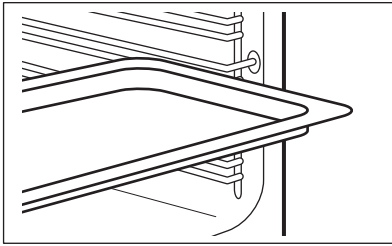
Rak kawat:

Dorong rak antara batangan pemandu pada dudukan rak dan pastikan ujungnya mengarah ke bawah.



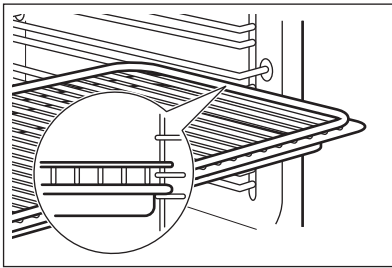
Nampan pemanggang:

Dorong nampan pemanggang antara batangan pemandu pada dudukan rak.



Rak kawat dan nampan pemanggang bersama-sama:

Dorong nampan pemanggang antara batangan pemandu padaudukan rak dan rak kawat pada batangan pemandu di atas.



Lekukan kecil di bagian atas akan meningkatkan keamanan. Lekukan tersebut juga membuat perangkat tidak mudah tergelincir. Bagian tepi yang tinggi di sekeliling rak mencegah peralatan memasak tergelincir pada rak.

8. FUNGSI TAMBAHAN

8.1 Kipas pendingin

Ketika perabot beroperasi, kipas pendingin hidup secara otomatis untuk menjaga permukaan peralatan tetap

dingin. Jika dinonaktifkan, kipas pendingin akan terus beroperasi hingga peralatan menjadi dingin.

9. PETUNJUK DAN SARAN



PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.



Suhu dan waktu memanggang di dalam tabel hanya merupakan panduan. Suhu dan waktu memanggang tergantung pada resep serta kualitas dan kuantitas bahan yang digunakan.

9.1 Informasi Umum

- Peralatan mempunyai empat posisi rak. Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai peralatan.
- Kelembaban dapat mengembun di dalam peralatan atau di panel kaca pintu. Ini merupakan hal yang normal. Selalu menjauh dari peralatan saat Anda membuka pintu peralatan ketika memasak. Untuk mengurangi pengembunan, operasikan peralatan selama 10 menit sebelum memasak.
- Bersihkan kelembaban setiap kali selesai menggunakan peralatan.

- Jangan meletakkan benda langsung di atas lantai peralatan dan jangan menempatkan foil aluminium pada komponen saat Anda memasak. Ini dapat mengubah hasil pemanggangan dan dapat merusak enamel.

9.2 Memanggang kue

- Jangan membuka pintu oven sebelum melewati 3/4 dari waktu memasak yang telah ditetapkan.

9.3 Memasak daging dan ikan

- Gunakan loyang dalam untuk makanan yang sangat berlemak untuk mencegah kotornya oven yang dapat menjadi permanen.
- Biarkan daging selama sekitar 15 menit sebelum mengiris sehingga sari daging tidak keluar.
- Untuk mencegah terlalu banyak asap di dalam oven selama membakar,

tambahkan air ke loyang dalam. Untuk mencegah mengembunnya asap, tambahkan air setiap kali mengering.

9.4 Waktu memasak

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

Pertama-tama, pantau dahulu performa saat Anda memasak. Temukan pengaturan terbaik (setelan panas, waktu memasak, dll.) untuk alat masak, resep, dan jumlahnya ketika Anda menggunakan peralatan ini.

9.5 Diagram memasak



Panaskan dahulu oven selama 10 menit sebelum memasak.

Kaserol

Makanan	Kuantitas (kg)	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Lasagna	1,5 - 2,5	4	180	45 - 50
Cannelloni	1,5 - 2,5	4	180	45 - 50
Kentang gratin	1,5 - 2,5	4	180	33 - 40
Macaroni oven	1,5 - 2,5	4	180	45 - 50
Kebab Hala	1,5 - 2,5	4	190	35 - 40

Daging

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

Pizza

Makanan	Kuantitas (kg)	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Tipis	1,4 - 1,5	3 atau 4	200 - 210	20 - 30
Tebal	1,4 - 1,5	3 atau 4	200 - 210	25 - 30
Calzone	1,4 - 1,5	3 atau 4	190 - 200	25 - 30

Kue

Makanan	Kuantitas (kg)	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu (menit)
Kue datar	0,6 - 1,0	4	170 - 180	20 - 30
Kue spons	1,0 - 1,5	4	170 - 180	40 - 50
Feter Mshaltet	1,2 - 1,5	3 atau 4	190	40 - 45

Pembakaran

Makanan	Kuantitas (kg)	Posisi rak	Waktu (menit)
Burgers ¹⁾	0,6 (6 potongan)	4	20 - 30
Panggang kecoklatan ¹⁾	0,5	4	9 - 12
Panggang Hawai ¹⁾	6 potong	4	7 - 14

¹⁾ Panaskan dahulu oven selama 3 menit.

9.6 Memasak dengan oven gas



Waktu memasak tidak termasuk pemanasan sebelumnya.
Panaskan dahulu oven dalam kondisi kosong selama 10 menit.

Daging Sapi & Unggas

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Daging sapi dengan tulang	1	min.	50 - 65	3	Di rak kawat. Letakkan pinggan tinggi pada posisi rak kedua.

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Daging sapi tanpa tulang	1	190	55 - 65	3	Di rak kawat. Letakkan pinggan tinggi pada posisi rak kedua.
Domba	1	min.	50 - 65	3	Di rak kawat. Letakkan pinggan tinggi pada posisi rak kedua.
Daging babi	1	180 - 190	85 - 95	3	Di rak kawat. Letakkan pinggan tinggi pada posisi rak kedua.
Ayam / Kelinci	1,2	220 - 230	85 - 95	3	Di rak kawat. Letakkan pinggan tinggi pada posisi rak kedua.
Bebek	1	190	90 - 100	3	Di rak kawat. Letakkan pinggan tinggi pada posisi rak kedua.
Kalkun	4,5 - 5,5	160	220 - 250	2	Dalam pinggan tinggi.
Sayuran Panggang	1	160	-	3	Bervariasi tergantung dari sayurannya.

Kue Kering

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Tar buah	-	165	50 - 60	4	Dalam loyang bundar berdiameter 26 cm pada rak kawat

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Pai buah	-	min.	50 - 60	4	Dalam loyang bundar berdiameter 26 cm pada rak kawat
Rol sosis	-	180	30 - 40	4	Dalam loyang panggang aluminium
Kue sus	-	190	35 - 45	4	Dalam loyang panggang aluminium
Vol au vent	-	170	25 - 35	4	Dalam loyang panggang aluminium
Tar selai	-	165	50 - 60	4	Dalam loyang bundar berdiameter 30 cm pada rak kawat

Puding

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Egg Custard dalam Bain Marie	-	min.	70 - 85	3	9 gelas keramik dalam pinggan tinggi dengan air setinggi 2 cm

Kue

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Roti buah	-	min.	160 - 170	4	Dalam loyang berukuran 20 cm pada rak kawat

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Kue buah polos	-	min.	160 - 170	4	Dalam loyang berukuran 20 cm pada rak kawat
Madeira	-	min.	115 - 130	4	Dalam loyang berukuran 20 cm pada rak kawat
Kue kecil	-	min. - 170	40 - 65	4	Dalam loyang panggangan aluminium
Roti jahe	-	min.	45 - 55	4	Dalam loyang panggangan aluminium

Roti

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Loyang roti	0,5	180 - 190	50 - 60	4	Dalam loyang panggangan aluminium
Loyang roti	1	180 - 190	60 - 70	4	Dalam loyang panggangan aluminium
Roti rol dan bulat	-	180 - 190	25 - 35	4	Dalam loyang panggangan aluminium

9.7 Pembakaran



Panaskan dahulu oven selama 3 menit sebelum memasak.

Makanan	Jumlah		Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)	sisi pertama	sisi kedua	
Steak fillet	4	800	13 - 15	13 - 15	4
Steak daging sapi	4	600	12 - 15	12 - 15	4
Sosis	8	-	12 - 15	12 - 15	4
Potongan daging babi	4	600	12 - 16	12 - 16	4
Ayam (belah dua)	2	1000	35 - 40	30 - 35	4
Kebab	4	-	15 - 20	12 - 15	4
Dada ayam	4	400	13 - 15	13 - 15	4
Hamburger	6	600	13 - 16	12 - 15	4
Fillet ikan	4	400	13 - 15	12 - 14	4
Sandwich panggang	4 - 6	-	5 - 7	-	4
Roti panggang	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Lubang putar

Gunakan lubang putar dengan pembakar oven bagian bawah.



Panaskan terlebih dahulu oven kosong selama 10 menit sebelum memasak.

Makanan	Kuantitas (g)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak
Ayam	1000 - 1200	190 - 200	75 - 85	3
Daging panggang	800 - 1000	190 - 200	75 - 85	3

10. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN



PERINGATAN!
Silakan baca bab Keselamatan.

10.1 Catatan mengenai pembersihan

- Bersihkan bagian depan peralatan menggunakan kain lembut dengan air hangat dan bahan pembersih.

- Untuk membersihkan permukaan logam, gunakan bahan pembersih khusus.
- Bersihkan ruangan dalam peralatan setiap kali setelah digunakan. Kumpulan lemak atau sisa makanan lain dapat terbakar.
- Bersihkan noda yang membandel menggunakan pembersih khusus oven.

- Bersihkan seluruh aksesoris setiap kali selesai digunakan dan keringkanlah. Gunakan kain yang lembut dengan air hangat dan bahan pembersih.
- Jika Anda memiliki aksesoris anti lengket, jangan membersihkannya menggunakan bahan pembersih yang keras, benda dengan tepian tajam atau mesin pencuci piring. Hal ini dapat merusak lapisan anti lengket.

10.2 Peralatan baja antikarat atau aluminium

- i** Bersihkan pintu oven dengan kain lembap atau spons saja. Keringkan dengan kain yang lembut. Jangan gunakan wol baja, bahan asam atau abrasif karena cara ini dapat menimbulkan kerusakan pada permukaan oven. Bersihkan panel kontrol oven dengan cara yang sama.

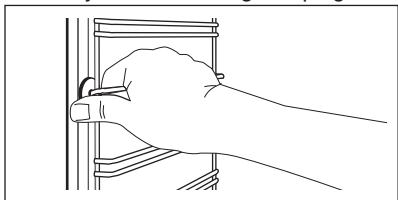
10.3 Membersihkan perapat pintu

- Periksalah perapat pintu secara berkala. Perapat pintu terletak di sekeliling bingkai rongga oven. Jangan gunakan peralatan jika perapat pintu rusak. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Untuk membersihkan perapat pintu, bacalah informasi umum tentang pembersihan.

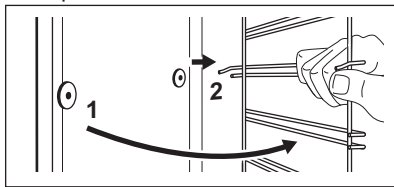
10.4 Melepas penyangga rak

Untuk membersihkan oven, lepaskan penyangga rak.

1. Tarik bagian depan penyangga rak menjauh dari dinding samping.



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



Pasang penyangga rak dalam urutan berlawanan.

10.5 Membersihkan pintu oven

Pintu oven memiliki dua panel kaca. Anda dapat melepas pintu oven dan panel kaca internal untuk membersihkannya.

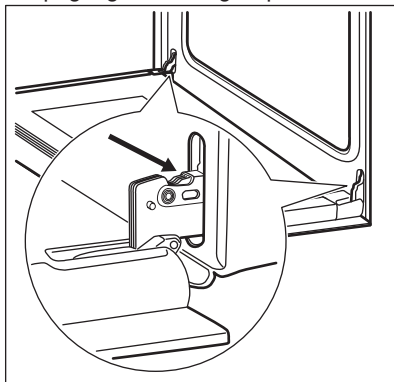
- i** Pintu oven dapat menutup ketika Anda mencoba melepas panel kaca internal sebelum Anda melepas pintu oven.



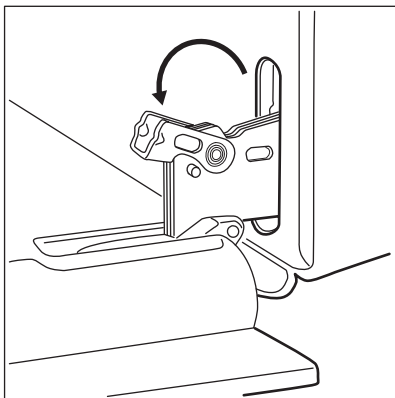
AWAS!

Jangan menggunakan peralatan tanpa panel kaca internal.

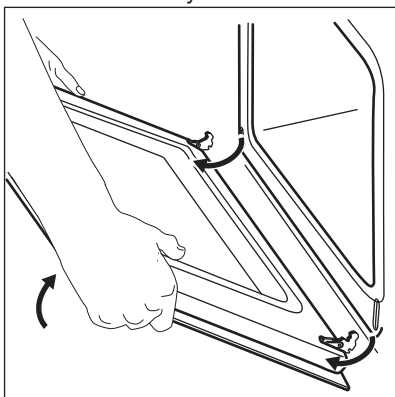
1. Buka pintu selebar-lebarnya dan pegang kedua engsel pintu.



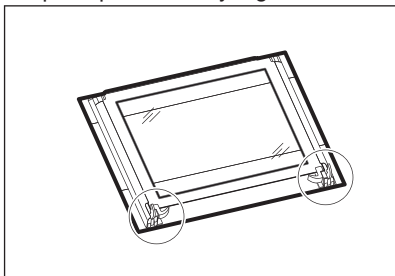
2. Angkat dan putar tuas pada kedua engsel.



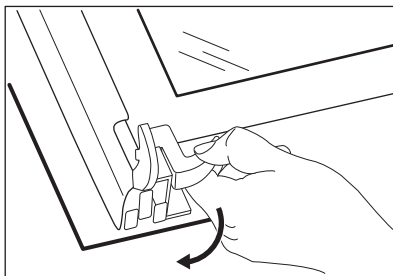
3. Tutup pintu oven separuh pada posisi bukaan pertama. Kemudian tarik ke depan dan lepaskan pintu dari dudukannya.



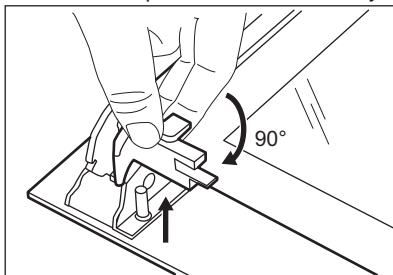
4. Letakkan pintu di atas kain lembut pada permukaan yang stabil.



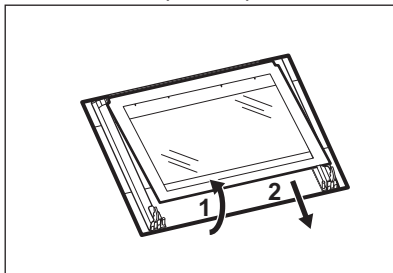
5. Lepaskan sistem pengunci untuk melepas panel kaca internal.



6. Putar kedua pengencang sebanyak 90° dan lepaskan dari dudukannya.



7. Pertama angkat dengan hati-hati dan kemudian lepaskan panel kaca.

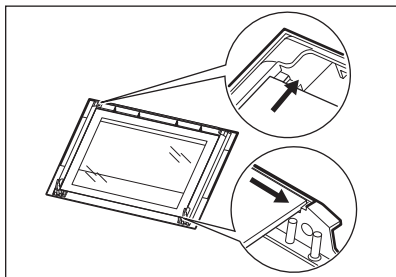


8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan hati-hati.

Setelah pembersihan selesai, pasang panel kaca dan pintu oven. Lakukan langkah-langkah di atas dalam urutan berlawanan.

Zona lembar kasa harus menghadap ke sisi dalam dari pintu. Pastikan bahwa setelah pemasangan bagian permukaan dari bingkai panel kaca pada zona lembar kasa tidak terasa kasar ketika Anda menyentuhnya.

Pastikan Anda telah memasang panel kaca internal padaudukannya dengan benar.



10.6 Mengganti lampu

Letakkan kain pada bagian dasar interior peralatan. Hal ini mencegah kerusakan pada rongga dan penutup kaca lampu.



PERINGATAN!

Sengatan listrik! Putuskan sekering sebelum Anda mengganti lampu. Lampu dan penutup kaca lampu dapat menjadi panas.



AWAS!

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

1. Nonaktifkan perabot.
2. Lepas sekering dari kotak sekering atau nonaktifkan pemutus arus.

Lampu belakang

1. Putar penutup lampu kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepas.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Ganti lampu dengan lampu tahan panas 300 °C yang cocok.
4. Pasang penutup kaca.

11. PENYELESAIAN MASALAH



PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

11.1 Apa yang dilakukan jika...

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Oven tidak mau panas.	Oven dinonaktifkan.	Nyalakan oven.
Oven tidak mau panas.	Sekring rusak.	Pastikan sekering adalah penyebab gangguan fungsi. Jika sekering rusak berulang kali, hubungi teknisi listrik yang kompeten.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Oven tidak beroperasi.	Pemantik otomatis tidak bekerja.	Hidupkan tungku secara manual dengan sebuah korek api panjang. Dekatkan api ke lubang yang terdapat pada bagian dasar rongga oven. Pada saat bersamaan, tekan tombol pemutar untuk kontrol gas dan putar melawan arah jarum jam ke suhu maksimal. Saat api menyala, tetap tekan tombol pemutar untuk kontrol gas selama 15 detik atau kurang untuk membuat termokopel memanaskan. Jika tidak, aliran gas akan terhambat.
Lampu tidak beroperasi.	Lampu mengalami kerusakan.	Ganti lampu.
Uap dan embun mengendap pada makanan dan di rongga oven.	Masakan ditinggalkan terlalu lama di dalam oven.	Jangan tinggalkan masakan di dalam oven lebih dari 15 - 20 menit setelah berakhirnya proses memasak.
Nyala api segera padam setelah penyalakan kompor.	Termokopel tidak memanaskan dengan cukup.	Setelah menyalakan api, terus tekan kenop kontrol gas selama 15 detik atau kurang.

11.2 Data layanan

Jika masalah tidak terpecahkan, hubungi penjual atau Pusat Servis Resmi.

Data yang diperlukan untuk pusat servis terdapat pada pelat rating. Pelat rating

terdapat pada bingkai depan rongga peralatan. Jangan melepas pelat rating dari rongga peralatan.

Kami anjurkan Anda menulis data di sini:	
Model (MOD.)	
Nomor produk (PNC)	
Nomor seri (S.N.)	

12. PEMASANGAN



PERINGATAN!
Silakan baca bab
Keselamatan.

12.1 Sambungan gas



PERINGATAN!
Sebelum menyambung gas,
lepaskan steker utama dari
soket utama atau matikan
sekring dalam kotak
sekring. Tutuplah katup
utama dari suplai gas.

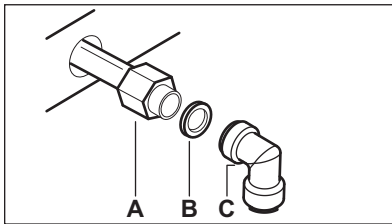
Saluran suplai gas berada pada bagian
belakang peralatan.



PERINGATAN!
Jangan menggunakan pipa
karet lentur!

Jangan memasukkan oven secara
keseluruhan ke dalam kabinet built-in
(kira-kira 30 cm).

**Sambungan dengan pipa metalik yang
fleksibel atau pipa metalik kaku:**



- A. Saluran suplai gas, ujung poros
dengan saluran
- B. Pembasuh
- C. Siku

Letakkan gasket yang disuplai di antara
pipa dan saluran suplai gas. Putar pipa
ke 1/2" saluran suplai gas.

1. Gunakan kunci 22 mm untuk
mengencangkan mur. Pastikan
saluran suplai gas pada posisi yang
tepat. Jangan menangani sirkuit
suplai gas dengan kasar.



PERINGATAN!
Jangan gunakan api
untuk memeriksa
kebocoran!

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



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

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

12.2 Penyesuaian dengan berbagai jenis gas



Hanya personil resmi yang
boleh melakukan
penyesuaian untuk berbagai
jenis gas.



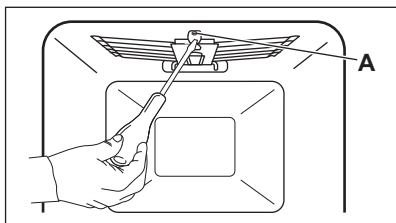
Jika peralatan diatur untuk
gas alam, Anda dapat
mengubahnya menjadi gas
cair dengan menggunakan
injektor yang tepat.
Aliran gas dapat diatur agar
sesuai.



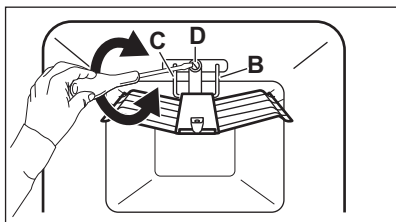
PERINGATAN!
Sebelum Anda mengganti
injektor, pastikan bahwa
kenop gas berada pada
posisi Off. Cabut peralatan
dari aliran listrik. Biarkan
peralatan mendingin.
Terdapat risiko cedera.

12.3 Penggantian injektor pemanhang gas

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



2. Pindahkan pemanas dengan hati-hati dari penyangga injektor. Turunkan secara perlahan. Jangan menangani kawat penghubung busi (B) dan konduktor thermocouple (C) dengan kasar.
3. Lepaskan injektor pemanas (D) dengan kunci pas soket 7 mm dan gantikan dengan yang lain yang diperlukan untuk jenis gas yang Anda gunakan. Lihat bab "Informasi teknis".

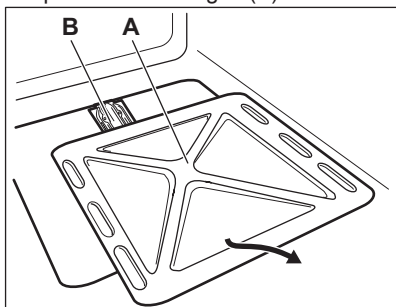


4. Rakit pemanas dengan urutan terbalik. Sebelum Anda mengencangkan baut, pastikan bahwa pemanas ditekan secara benar ke panel belakang.

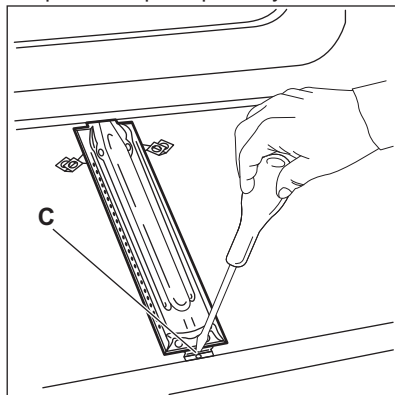
Tes injektor pemanggang.

12.4 Penggantian injektor oven

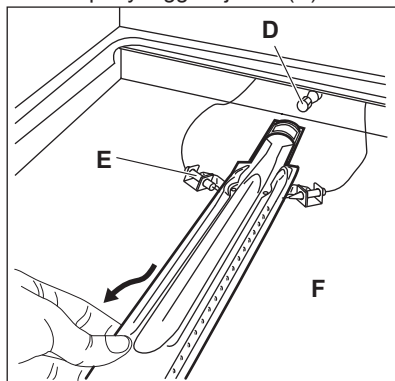
1. Lepaskan bagian dasar dari rongga oven (A) untuk dapat mengakses pembakar oven gas (B).



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



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



4. Perlahan pindahkan ke sisi kiri. Jangan menangani kawat penghubung busi (F) dan konduktor thermocouple (E) dengan kasar.
5. Lepaskan injektor pemanas (D) dengan kunci pas soket 7 mm dan gantikan dengan yang lain yang diperlukan untuk jenis gas yang Anda gunakan. Lihat bab "Informasi teknis".
6. Rakit pemanas dengan urutan terbalik.

Gantilah stiker tipe gas di dekat saluran suplai gas dengan yang berhubungan dengan tipe gas yang baru.

Pembakar oven gas tidak memerlukan pengaturan gas utama apa pun.



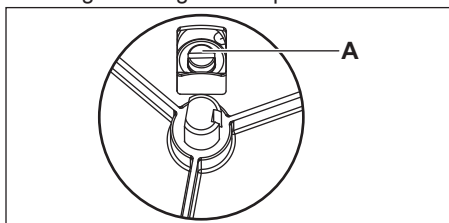
Pastikan bahwa tekanan suplai gas peralatan sesuai dengan nilai yang disarankan.



Jika tekanan gas suplai dapat diubah atau berbeda dengan tekanan yang diperlukan, Anda wajib memasang penyesuaian tekanan yang dapat dipasangkan pada pipa suplai gas.

12.5 Penyesuaian level minimum dari pembakar oven

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



Perubahan tipe gas	Penyesuaian sekrup penyesuaian
Dari gas alam ke gas cair	Kencangkan sepenuhnya sekrup penyesuaian.
Dari gas cair ke gas alam	Lepaskan sekrup penyesuaian sekitar 1/3 putaran.

4. Pasang tombol putar untuk kontrol gas.
5. Hubungkan peralatan ke sambungan listrik.



PERINGATAN!

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

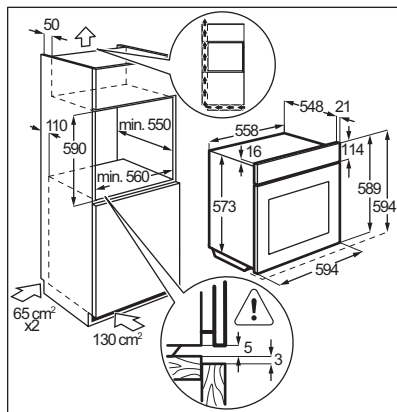
6. Nyalakan injektor api oven gas. Lihat bab "Penggunaan sehari-hari".
7. Atur tombol putar untuk kontrol gas ke posisi maksimum dan biarkan oven memanaskan selama setidaknya 10 menit.
8. Putar tombol putar untuk kontrol gas dari posisi maksimum ke posisi minimum.

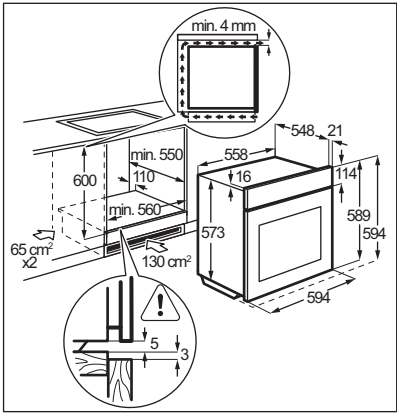
Kendalikan besaran apinya. Jika api mati, ulangi prosedurnya. Akan ada api kecil yang muncul di bagian mahkota pembakar oven.

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

12.6 Memasang di dalam tembok

- Pasanglah peralatan hanya di dapur atau ruang makan yang memiliki dapur. Jangan memasang peralatan di kamar mandi atau kamar tidur.
- Anda dapat memasang peralatan ini dengan cara "built-in" atau "built-under". Dimensi dari kabinet built-in harus sesuai dengan ilustrasi yang berkaitan.

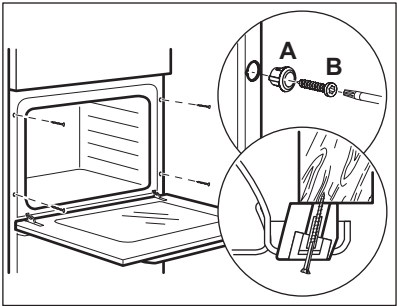




- Harus terdapat jarak sebesar 4 mm antara permukaan atas dari peralatan dengan bagian dalam atas dari kabinet.
- Ketika Anda memasang peralatan secara "built-under" (di bawah rak), pasanglah rak sebelum unit ovennya.
- Material yang digunakan harus tahan terhadap pertambahan suhu sebesar minimum 60°C di atas temperatur lingkungan.
- Harus terdapat suplai udara terus-menerus di sekitar oven, supaya oven tidak menjadi terlalu panas.
- Untuk pengoperasian yang benar, kabinet oven harus memiliki bukaan minimum 130 cm² di bagian depan atau pada bagian samping (minimum 65 cm² untuk setiap sisi). Produsen merekomendasikan bukaan 130 cm² di depan untuk kabinet dari bata dan bukaan 65 cm² untuk setiap sisi untuk kabinet dari kayu.
- Ketika Anda memasang rak di atas oven, buatlah sambungan listrik berbeda untuk rak dan untuk oven. Buatlah sambungan hanya dengan kabel yang sesuai dengan arus listrik.

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

12.7 Mengamankan peralatan pada kabinet



12.8 Instalasi Listrik

i Produsen tidak bertanggung jawab jika Anda tidak mengikuti peringatan keselamatan pada bab Keselamatan.

Peralatan ini hanya disertai dengan kabel utama.

12.9 Kabel

Jenis kabel yang dapat digunakan untuk instalasi listrik atau penggantinya:

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

Untuk bagian kabel, silakan membaca daya total pada pelat rating. Anda juga dapat melihat pada tabel:

Total daya (W)	Bagian kabel (mm²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kabel arde (kabel hijau/kuning) harus 2 cm lebih panjang daripada kabel fase dan netral (kabel biru dan coklat).

13. DATA TEKNIS

13.1 Data teknis

DAYA TOTAL:	Listrik:	0.05 kW
	Gas asli:	G20 (2H) 20 mbar = 2.7 kW
	Pengganti gas:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2.7 kW
Suplai listrik:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Kategori peralatan:	II2H3B/P	
Sambungan gas:	G 1/2"	
Kelas peralatan:	3	

13.2 Tungku oven gas

Jenis gas	DAYA GAS NO-MINAL (kW)	ALIRAN GAS NO-MINAL (g/j)	Daya gas tereduksi (kW)	JARUM BY-PASS (1/100 mm)	TANDA INJEKTOR (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2,7	-	0,7	Reg.	112 
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	2,7	196	0,7	43	80

13.3 Tungku pangangan gas

Jenis gas	DAYA GAS NO-MINAL (kW)	ALIRAN GAS NO-MINAL (g/j)	Daya gas tereduksi (kW)	JARUM BY-PASS (1/100 mm)	TANDA INJEKTOR (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	1,5	-	-	-	90
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	1,5	120	-	-	63 

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.

www.electrolux.com/shop



867318439-C-342016

