



- A. Pegangan Pintu
- B. Pengatur Suhu
- C. Pengatur Fungsi
- D. Tombol Pengatur Waktu
- E. Lampu Indikator ON / OFF

- F. Rak Jeruji
- G. Loyang / Nampan (Crumb Tray)
- H. Alat Pemanggang (Rotisserie)
- I. Loyang / Nampan Panggang
- J. Pegangan Nampan

Pastikan untuk memanaskan pemanggang sebelum memasukkan makanan. Nyalakan pemanas (atas & bawah), lalu set 10 menit. Setelah berdering, oven siap untuk memanggang. Atur waktu yang sesuai dengan menu Anda.

SPESIFIKASI

Tegangan	220V / 50Hz
Kapasitas	26L
Berat Bersih	6.3kg
Suhu Maks.	250°C

Daya	300 - 600W
Warna	Hitam
Ukuran	455 x 370 x 384 mm
Pengatur Waktu	60 menit

PETUNJUK PENGGUNAAN

1. Letakkan oven di bidang yang datar kemudian sambungkan ke stop kontak.
2. Siapkan makanan yang akan dipanggang ke nampan, kemudian atur suhu, waktu dan fungsi untuk memanaskan oven. Masukkan nampan dengan pegangan yang tersedia di dalam oven.
3. Oleskan makanan dengan minyak sayur sebelum dimasukkan ke dalam oven. Hal ini untuk mencegah makanan lengket pada loyang.
4. Sewaktu memanggang, perhatikan masakan dari kaca pintu. Untuk makanan yang kecil, sebaiknya masak dengan dibolak balik sekali atau dua kali. Bukalah pintu ketika membalik atau memutar. Namun pintu kaca harus segera ditutup kembali.
5. Jika menggunakan rak jeruji pemanggang atas masukkan loyang/nampan ke dalam oven sebagian tampungan untuk mencegah bercak pada oven dari minyak atau bumbu. Loyang/nampan juga bisa mengkonsentrasikan panas ke atas sehingga mencegah panas terbang.
6. Putar semua tombol dalam posisi OFF setelah menggunakan oven. Kemudian cabut steker. Berhati-hatilah mengeluarkan masakan dari oven.

CARA MEMANGGANG AYAM

1. Siapkan ayam yang akan dipanggang.
2. Kemudian tusuk besi pemanggang (Stick Grill) pada tengah-tengah ayam. Kemudian kuncilah ayam yang sudah ditusuk dengan pengait yang telah disediakan.
3. Lalu masukkan ayam ke dalam oven. Dan tutup pintu oven dengan rapat.

REKOMENDASI CARA MEMASAK

Jenis Makanan	Temperatur (°C)	Waktu Memasak (Menit)
Ayam	250	45 - 60
Kue Kering	150	35 - 44
Kentang	200	45 - 60
Kue Basah	150	10 - 15
Pizza	200	10 - 15
Ikan	250	15 - 20
Roti	200	15 - 20
Daging	250	20 - 24

CARA PEMBERSIHAN

1. Cabutlah aliran listrik terlebih dahulu sebelum membersihkan oven.
2. Ketika membersihkan, cucilah bagian dalam dan luar oven, nampan, jeruji dengan spon busa halus dan cairan pembersih yang dianjurkan. Kemudian cucilah dengan air bersih. Jangan gunakan sikat kasar, agar tidak merusak permukaan interior atau eksterior oven, pelindung rak, rak jeruji dan nampan.
3. Jangan gunakan pembersih yang bersifat abrasif (mengikis) dan beracun seperti : bensin, penggosok logam, maupun pelarut.

CARA PEMELIHARAAN

Selain dibersihkan sesuai instruksi manual, tidak perlu perawatan atau perbaikan tambahan, jika diperlukan harus dilakukan oleh Service Center terdekat kami. Produk ini dikhususkan untuk keperluan rumah tangga dan tidak untuk penggunaan industri komersial.

PERHATIAN

1. Sebelum oven dihubungkan ke sumber listrik, pastikan daya pada listrik anda 50-60Hz, dengan kapasitas lebih dari 6 amper. Pastikan sumber listrik memiliki hubungan dengan ground/tanah. Jagalah elemen listrik dan pemanas oven dalam keadaan bersih dan kering untuk menghindari kebocoran / kerusakan.
2. Jangan menyentuh oven pada saat beroperasi dan membuka pintu oven sembarangan agar tidak melepuh. Gunakan pemegang / alat bantu jika ingin mengeluarkan loyang/nampan atau jeruji besi, karena suhu oven sangat tinggi.
3. Jangan menumpahkan air ke oven pada saat beroperasi, karena dapat merusak penahan panas dan menyebabkan korslet.
4. Terkadang disaat metal memuai, oven akan mengeluarkan suara-suara kecil. Ini merupakan hal yang wajar.
5. Matikan oven, tunggulah oven hingga dingin baru boleh dibersihkan atau dipindahkan.
6. Bila kabel listrik oven rusak, segera ditukar dengan kabel yang memiliki karakteristik yang sama atau bawa ke layanan Service Center terdekat kami untuk mencegah kesalahan/bahaya.