



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Oven compact dengan fungsi steam  
CSG656R.1**



**BOSCH**

[id] Petunjuk penggunaan



# Daftar isi

|                                                                                    |                                                  |           |                                                                                     |                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Penggunaan mesin</b> .....                    | <b>4</b>  |    | <b>Kukus</b> .....                            | <b>18</b> |
|    | <b>Informasi keselamatan yang penting</b> .....  | <b>5</b>  | Suara .....                                                                         | 18                                            |           |
| Informasi umum .....                                                               | 5                                                |           | Mengukus .....                                                                      | 18                                            |           |
| Kukus .....                                                                        | 6                                                |           | Pemanggangan dengan uap – Memasak dibantu menggunakan uap .....                     | 18                                            |           |
| Termometer daging .....                                                            | 6                                                |           | Menghangatkan .....                                                                 | 19                                            |           |
| Fungsi pembersihan .....                                                           | 6                                                |           | Pengaturan pengembangan adonan .....                                                | 19                                            |           |
|    | <b>Penyebab kerusakan</b> .....                  | <b>6</b>  | Pencairan .....                                                                     | 19                                            |           |
| Informasi umum .....                                                               | 6                                                |           | Mengisi tangki air .....                                                            | 20                                            |           |
| Kukus .....                                                                        | 7                                                |           | Setelah setiap penggunaan menggunakan uap .....                                     | 21                                            |           |
|    | <b>Melindungi lingkungan hidup</b> .....         | <b>7</b>  |    | <b>Pilihan pengaturan waktu</b> .....         | <b>22</b> |
| Menghemat energi .....                                                             | 7                                                |           | Mengatur waktu memasak .....                                                        | 22                                            |           |
| Pembuangan yang ramah lingkungan .....                                             | 7                                                |           | Mengatur waktu akhir .....                                                          | 23                                            |           |
|    | <b>Mengenal produk anda</b> .....                | <b>8</b>  | Mengatur pengatur waktu .....                                                       | 24                                            |           |
| Panel kendali .....                                                                | 8                                                |           |    | <b>Termometer daging</b> .....                | <b>24</b> |
| Kontrol .....                                                                      | 8                                                |           | Jenis pemanasan .....                                                               | 24                                            |           |
| Display .....                                                                      | 9                                                |           | Menyisipkan termometer daging pada makanan .....                                    | 25                                            |           |
| Mode pengoperasian .....                                                           | 9                                                |           | Mengatur temperatur inti .....                                                      | 25                                            |           |
| Jenis pemanasan .....                                                              | 10                                               |           | Temperatur inti dari jenis makanan yang berbeda .....                               | 26                                            |           |
| Kukus .....                                                                        | 11                                               |           |   | <b>Kunci pengaman bagi anak</b> .....         | <b>27</b> |
| Informasi lebih lanjut .....                                                       | 11                                               |           | Mengaktifkan dan menonaktifkan .....                                                | 27                                            |           |
| Fungsi kompartemen memasak .....                                                   | 11                                               |           |  | <b>Pengaturan dasar</b> .....                 | <b>27</b> |
| Tangki air .....                                                                   | 11                                               |           | Mengubah pengaturan dasar .....                                                     | 27                                            |           |
|  | <b>Aksesori</b> .....                            | <b>12</b> | Daftar pengaturan dasar .....                                                       | 28                                            |           |
| Aksesori yang disertakan .....                                                     | 12                                               |           | Daya terputus .....                                                                 | 28                                            |           |
| Memasukkan aksesori .....                                                          | 12                                               |           | Mengubah waktu .....                                                                | 28                                            |           |
| Aksesori opsional .....                                                            | 13                                               |           |  | <b>Mode istirahat</b> .....                   | <b>29</b> |
|  | <b>Sebelum menggunakan untuk pertama kali</b> .. | <b>14</b> | Memulai mode istirahat .....                                                        | 29                                            |           |
| Sebelum menggunakan untuk pertama kali .....                                       | 14                                               |           |  | <b>Larutan pembersih</b> .....                | <b>29</b> |
| Penggunaan awal .....                                                              | 14                                               |           | Bahan pembersih yang cocok .....                                                    | 29                                            |           |
| Mengkalibrasi peralatan dan membersihkan kompartemen memasak .....                 | 15                                               |           | Permukaan pada kompartemen memasak .....                                            | 30                                            |           |
| Membersihkan aksesori .....                                                        | 15                                               |           | Menjaga kebersihan peralatan .....                                                  | 31                                            |           |
|  | <b>Mengoperasikan mesin</b> .....                | <b>16</b> |  | <b>Fungsi pembersihan</b> .....               | <b>31</b> |
| Menyalakan dan menghidupkan peralatan .....                                        | 16                                               |           | Pembersihan Langsung Eco .....                                                      | 31                                            |           |
| Memulai penggunaan .....                                                           | 16                                               |           | Menghilangkan kerak .....                                                           | 32                                            |           |
| Memilih sebuah mode penggunaan .....                                               | 16                                               |           |  | <b>Rel</b> .....                              | <b>33</b> |
| Mengatur jenis pemanasan dan temperatur .....                                      | 16                                               |           | Mencopot dan memasang kembali rel .....                                             | 33                                            |           |
| Pemanasan cepat .....                                                              | 17                                               |           |  | <b>Pintu peralatan</b> .....                  | <b>34</b> |
|                                                                                    |                                                  |           | Melepas dan memasang pintu peralatan .....                                          | 34                                            |           |
|                                                                                    |                                                  |           | Melepas penutup pintu .....                                                         | 35                                            |           |
|                                                                                    |                                                  |           | Melepas dan memasang panel pintu .....                                              | 35                                            |           |
|                                                                                    |                                                  |           |  | <b>Ada storing, apa yang dilakukan?</b> ..... | <b>37</b> |
|                                                                                    |                                                  |           | Memperbaiki kesalahan sendiri .....                                                 | 37                                            |           |
|                                                                                    |                                                  |           | Waktu penggunaan maksimal .....                                                     | 38                                            |           |
|                                                                                    |                                                  |           | Bola lampu kompartemen memasak .....                                                | 38                                            |           |

|                                                                                  |                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Customer Service</b> .....                                            | <b>39</b> |
|                                                                                  | Nomor E dan nomor FD. ....                                               | 39        |
|  | <b>Sajian</b> .....                                                      | <b>39</b> |
|                                                                                  | Informasi pada pengaturan .....                                          | 39        |
|                                                                                  | Sensor memanggang .....                                                  | 40        |
|                                                                                  | Memasak hidangan dengan bantuan .....                                    | 40        |
|  | <b>Diuji di studio memasak kami untuk Anda</b> ...                       | <b>41</b> |
|                                                                                  | Jangan menggunakan cetakan silikon .....                                 | 41        |
|                                                                                  | Kue dan item panggang berukuran kecil .....                              | 41        |
|                                                                                  | Roti dan roll .....                                                      | 45        |
|                                                                                  | Pizza, quiche dan kue gurih .....                                        | 47        |
|                                                                                  | Panggang dan soufflés .....                                              | 49        |
|                                                                                  | Unggas .....                                                             | 50        |
|                                                                                  | Daging .....                                                             | 53        |
|                                                                                  | Ikan .....                                                               | 56        |
|                                                                                  | Sayuran, sajian pendamping dan telur .....                               | 59        |
|                                                                                  | Sajian pencuci mulut .....                                               | 61        |
|                                                                                  | Memasak menu .....                                                       | 62        |
|                                                                                  | Menghemat energi dengan jenis pemanasan Eco ..                           | 62        |
|                                                                                  | Akrlamida dalam makanan .....                                            | 64        |
|                                                                                  | Memasak lambat .....                                                     | 64        |
|                                                                                  | Pengeringan .....                                                        | 66        |
|                                                                                  | Mengawetkan dan membuat jus .....                                        | 66        |
|                                                                                  | Mensterilkan botol dan kebersihan .....                                  | 67        |
|                                                                                  | Memungkinkan adonan mengembang pada pengaturan pengembangan adonan ..... | 68        |
|                                                                                  | Pencairan .....                                                          | 69        |
|                                                                                  | Menghangatkan .....                                                      | 69        |
|                                                                                  | Menghangatkan .....                                                      | 70        |
|                                                                                  | Hidangan uji coba .....                                                  | 71        |

Informasi lebih lanjut tentang produk, aksesori, suku cadang pengganti dan layanan dapat dilihat di **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** dan di toko online **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Penggunaan mesin

Baca petunjuk ini dengan teliti. Dengan begitu Anda akan dapat mengoperasikan peralatan dengan aman dan benar. Simpan buku petunjuk ini dan petunjuk instalasi untuk digunakan di masa mendatang atau untuk pengguna berikutnya.

Peralatan ini hanya dimaksudkan untuk benar-benar terpasang di dapur. Patuhi petunjuk instalasi khusus.

Periksa peralatan akan kerusakan setelah membongkar kemasan. Jangan menyambungkan peralatan jika terjadi kerusakan saat pengiriman.

Hanya ahli berlisensi yang dapat menyambungkan peralatan tanpa colokan. Kerusakan yang diakibatkan oleh sambungan yang tidak benar tidak tercakup dalam garansi.

Peralatan ini ditujukan untuk penggunaan di rumah tangga saja. Peralatan hanya boleh digunakan untuk menyiapkan makan dan minuman. Peralatan harus diawasi selama pengoperasian. Hanya gunakan peralatan ini di dalam ruangan.

Peralatan ini ditujukan untuk penggunaan dengan tinggi maksimum hingga 2000 meter di atas permukaan laut.

Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak di atas 8 tahun dan orang-orang dengan cacat fisik, indera, atau mental, atau oleh orang-orang yang kurang pengalaman atau pengetahuan jika mereka diawasi atau diberikan petunjuk tentang cara menggunakan peralatan dengan aman dan memahami bahayanya oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka .

Anak-anak tidak boleh bermain dengan, di atas, atau di sekitar peralatan. Anak-anak tidak boleh membersihkan peralatan atau melakukan pemeliharaan umum kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan diawasi.

Jauhkan anak-anak berusia di bawah 8 tahun dari peralatan dan kabel daya.

Selalu sisipkan aksesori ke dalam kompartemen memasak dengan benar. → pada halaman 12

## **Informasi keselamatan yang penting**

### Informasi umum

#### **Peringatan – Bahaya kebakaran!**

- Benda yang mudah terbakar yang disimpan di kompartemen memasak dapat terbakar. Jangan simpan benda yang mudah terbakar di kompartemen memasak. Jangan buka pintu peralatan jika ada asap di dalamnya. Matikan peralatan dan cabut dari sumber daya atau matikan pemutus arus listrik di kotak sekring.
- Uap akan muncul saat pintu peralatan dibuka. Kertas anti minyak dapat bersentuhan dengan elemen pemanas dan terbakar. Letakkan kertas anti minyak dengan rapat di atas peralatan selama pemanasan. Selalu beri pemberat di atas kertas anti minyak dengan piring atau loyang kaleng. Cukup tutupi permukaan yang diperlukan dengan kertas anti minyak. Kertas anti minyak tidak boleh menjulur keluar lebih dari aksesor.

#### **Peringatan – Bahaya luka bakar!**

- Peralatan menjadi sangat panas. Jangan sentuh permukaan bagian dalam kompartemen memasak atau elemen pemanas. Selalu biarkan peralatan untuk menjadi dingin. Jaga anak-anak pada jarak aman.
- Aksesor dan pinggan tahan panas menjadi sangat panas. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk memindahkan pinggan tahan panas atau aksesor dari kompartemen memasak.
- Uap alkohol dapat menimbulkan api di kompartemen memasak yang panas. Jangan buat makanan yang mengandung banyak minuman dengan kadar alkohol tinggi. Gunakan sedikit saja minuman dengan kadar alkohol tinggi. Buka pintu microwave dengan hati-hati.

#### **Peringatan – Risiko luka bakar!**

- Bagian-bagian yang dapat diakses menjadi panas selama digunakan. Jangan sentuh bagian yang panas. Jauhkan anak-anak dengan jarak aman.
- Saat Anda membuka pintu peralatan, uap panas dapat keluar. Uap mungkin tidak terlihat, tergantung dari temperaturnya. Saat membuka, jangan berdiri terlalu dekat ke peralatan. Buka pintu peralatan dengan hati-hati. Jauhkan dari anak-anak.
- Air dalam kompartemen memasak yang panas dapat mengeluarkan uap panas. Jangan tuang air ke dalam kompartemen memasak yang panas.

#### **Peringatan – Bahaya cedera!**

- Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.
- Engsel pada pintu peralatan bergerak saat pintu dibuka dan ditutup, dan bisa saja terjepit. Jauhkan tangan Anda dari engsel.

#### **Peringatan – Bahaya sengatan listrik!**

- Perbaiki yang tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan dan kabel power yang rusak hanya boleh diganti oleh salah satu teknisi purna jual terlatih kami. Jika peralatan tidak berfungsi, cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekring. Hubungi layanan purna jual.
- Isolasi kabel pada alat listrik dapat meleleh jika menyentuh bagian panas alat tersebut. Jangan biarkan kabel alat listrik tersentuh bagian panas alat tersebut.
- Jangan gunakan pembersih bertekanan tinggi atau pembersih uap, yang dapat menyebabkan terjadinya kejutan listrik.
- Peralatan yang cacat dapat mengakibatkan sengatan listrik. Jangan pernah menyalakan peralatan yang cacat. Cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekring. Hubungi layanan purna jual.

#### **Peringatan – Bahaya karena magnet!**

Magnet permanen digunakan dalam panel kendali atau pada elemen kendali. Magnet dapat mempengaruhi implan elektronik, misal alat pacu jantung atau pompa insulin. Pengguna implan elektronik harus menjauh dari panel kendali setidaknya 10 cm.

## Kukus

### Peringatan – Risiko kulit melepuh!

- Air di dalam tangki air mungkin menjadi sangat panas apabila Anda melanjutkan penggunaan peralatan. Kosongkan tangki air setelah setiap penggunaan menggunakan uap.
- Uap panas dihasilkan di dalam kompartemen memasak. Jangan memasukkan tangan ke dalam kompartemen memasak selama penggunaan apapun yang menggunakan uap.
- Cairan panas dapat tumpah ke sisi aksesori saat dikeluarkan dari kompartemen memasak. Keluarkan aksesori panas dengan hati-hati dan selalu gunakan sarung tangan oven.

### Peringatan – Bahaya cedera dan bahaya kebakaran!

Cairan yang mudah terbakar dapat terbakar dalam kompartemen memasak ketika panas (ledakan). Jangan mengisi tangki air dengan cairan yang mudah terbakar (misal: minuman beralkohol). Hanya isi tangki air dengan air atau dengan larutan pembersih kerak yang kami rekomendasikan.

## Termometer daging

### Peringatan – Bahaya kejutan listrik!

Insulasi dari termometer daging yang tidak cocok mungkin sudah rusak. Gunakan termometer daging yang direkomendasikan saja untuk peralatan ini.

## Fungsi pembersihan

### Peringatan – Bahaya luka bakar!

 Peralatan akan menjadi sangat panas di bagian luarnya selama fungsi pembersihan. Jangan pernah menyentuh pintu peralatan. Biarkan peralatan mendingin. Jauhkan anak-anak dari peralatan.



## Penyebab kerusakan

### Informasi umum

#### Perhatian!

- Aksesori, kertas aluminium, kertas minyak, atau pinggan tahan panas di lantai kompartemen memasak: jangan taruh aksesori di atas lantai kompartemen memasak. Jangan lapis lantai kompartemen memasak dengan jenis kertas aluminium atau kertas minyak apa pun. Jangan taruh pinggan tahan panas di atas lantai kompartemen memasak jika pengaturan temperatur melebihi 50 °C. Hal ini akan menyebabkan panas menumpuk. Waktu pemanggangan dan pembakaran sudah pasti akan salah dan enamel akan rusak.
- Kertas aluminium: Kertas aluminium dalam kompartemen memasak tidak boleh bersentuhan dengan kaca pintu. Hal ini dapat menyebabkan perubahan warna permanen pada kaca pintu.
- Panci silikon: Jangan menggunakan panci silikon apapun, atau tatakan apapun penutup maupun aksesori yang mengandung silikon. Sensor oven dapat rusak.
- Air di kompartemen memasak yang panas: jangan tuang air ke dalam kompartemen memasak saat kompartemen memasak panas. Hal ini akan menghasilkan uap. Perubahan suhu dapat merusak enamel.
- Kelembapan di dalam kompartemen memasak: Setelah waktu yang cukup lama kelembapan di dalam kompartemen memasak dapat mengakibatkan korosi. Biarkan kompartemen memasak mengering setelah digunakan. Jangan menyimpan makanan lembap terlalu lama di dalam kompartemen memasak yang tertutup. Jangan menyimpan makanan di dalam kompartemen memasak.
- Mendinginkan dengan pintu peralatan terbuka: Setelah penggunaan pada temperatur tinggi, jangan dinginkan kompartemen memasak dengan pintu terbuka. Jangan ganjal apa pun di pintu alat ini. Bahkan jika pintu terbuka sedikit furnitur terdekat dibagian depannya lama-kelamaan akan rusak. Hanya keringkan kompartemen memasak dengan pintu terbuka setelah pengoperasian yang menghasilkan kelembapan yang tinggi.
- Sari buah: saat memanggang, khususnya pai buah yang juicy, jangan isi baki pemanggang terlalu padat. Sari buah yang menetes dari baki pemanggang akan meninggalkan noda yang tidak dapat dihilangkan. Jika memungkinkan, gunakan panci umum yang lebih legok.
- Seal sangat kotor: Jika seal sangat kotor, pintu peralatan ini tidak lagi tertutup rapat selama digunakan. Bagian depan dari unit di sekitar dapat rusak. Selalu jaga kebersihan seal.
- Pintu alat ini sebagai kursi, rak atau meja dapur: Jangan duduk di atas pintu alat ini, atau meletakkan atau menggantung apa pun di atasnya. Jangan letakkan peralatan masak atau aksesori pada pintu alat ini.

- Memasang aksesoris: tergantung model alat, aksesoris dapat menggores panel pintu saat pintu alat ini ditutup. Selalu pasang aksesoris di kompartemen memasak selama pas.
- Membawa alat ini: jangan bawa atau pegang alat ini pada gagang pintunya. Gagang pintu tidak dapat menopang bobot alat dan dapat patah.

## Kukus

### Perhatian!

- Loyang pemanggang: Pinggan tahan panas harus tahan terhadap panas dan uap. Loyang panggang silikon tidak cocok untuk pengoperasian kombinasi dengan uap.
- Pinggan tahan panas dengan bagian berkarat: Jangan gunakan pinggan tahan panas apapun yang menunjukkan bagian berkarat. Bahkan karat yang kecil dapat menyebabkan karatan lainnya di dalam kompartemen memasak.
- Cairan yang menetes: Saat mengukus dengan wadah memasak berlubang, selalu masukkan loyang panggang, panci universal, atau wadah memasak padat dibawahnya. Cairan yang menetes dapat tertangkap.
- Air panas di dalam tangki air: Air panas dapat merusak pompa. Isi tangki air dengan air dingin saja.
- Kerusakan lapisan: Jangan memulai penggunaan apapun ketika terdapat air pada lantai kompartemen memasak. Sebelum penggunaan, seka air dari lantai kompartemen memasak.
- Larutan pembersih kerak: Jangan biarkan larutan pembersih kerak bersentuhan dengan panel kendali atau permukaan sensitif lainnya. Hal tersebut akan merusak permukaannya. Segera bersihkan larutan pembersih kerak dengan air, apabila terjadi.
- Membersihkan tangki air: Jangan bersihkan tangki air di mesin pencuci piring. Jika tidak, tangki air akan rusak. Bersihkan tangki air dengan kain lembut dan cairan pembersih standar.

## Melindungi lingkungan hidup

Peralatan baru Anda biasanya hemat energi. Di sini Anda akan menemukan kiat cara menghemat lebih banyak energi saat menggunakan peralatan, dan cara membuang peralatan Anda dengan benar.

### Menghemat energi

- Panaskan peralatan terlebih dahulu hanya jika hal ini ditentukan dalam resep atau dalam tabel petunjuk penggunaan.
- Gunakan loyang pemanggang yang berwarna gelap, berpermis hitam, atau berlapis enamel. Loyang ini menyerap panas dengan baik.
- Buka pintu peralatan sejarang mungkin selama penggunaan.
- Lebih baik memanggang beberapa kue satu persatu. Kompartemen memasak masih hangat. Ini akan mengurangi waktu memanggang untuk kue kedua. Anda dapat memasukkan dua loyang kue bersebelahan satu sama lain di dalam kompartemen memasak.
- Untuk waktu memasak yang lebih lama, Anda dapat mematikan peralatan 10 menit sebelum akhir waktu memasak dan menggunakan sisa panas untuk menyelesaikan masakan.

### Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.



Alat ini berlabel sesuai dengan Undang-Undang Eropa Tahun 2012/19/EU tentang peralatan listrik dan elektronik bekas (limbah peralatan listrik dan elektronik - WEEE). Pedoman tersebut menentukan kerangka kerja untuk mengembalikan dan mendaur ulang peralatan bekas sebagaimana yang berlaku di seluruh UE.

## Mengenal produk anda

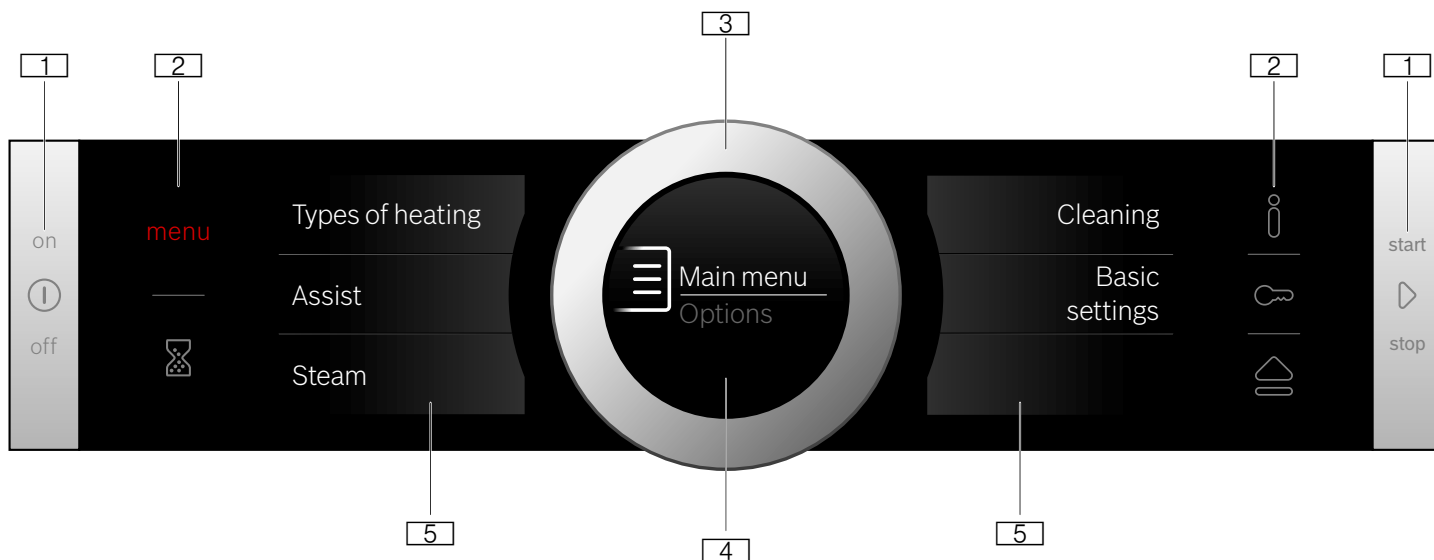
Pada bab ini, kami akan menjelaskan mengenai tampilan dan kontrol. Anda juga akan mengetahui berbagai macam fungsi peralatan Anda.

**Petunjuk:** Masing-masing detail dan warna dapat berbeda, tergantung model peralatan Anda.

## Panel kendali

Pada panel kendali, Anda dapat menggunakan berbagai macam tombol, bidang sentuh, tampilan layar sentuh, dan pemilih putar untuk mengatur fungsi peralatan yang berbeda. Pengaturan yang ada ditampilkan pada layar.

Penjelasan umum menunjukkan panel kendali ketika peralatan dinyalakan dengan tampilan menu.



### 1 Tombol

Tombol pada sisi kiri dan kanan dari panel kendali memiliki titik penekanan. Tekan tombol tersebut untuk mengaktifkannya.

Untuk peralatan yang bagian depannya terbuat dari baja anti karat, kedua tombol area sentuh tersebut tidak memiliki titik penekanan.

### 2 Area sentuh

Terdapat sensor di bawah area sentuh. Cukup tekan masing-masing simbol untuk memilih fungsi.

### 3 Selektor putar

Selektor putar dipasang sehingga Anda dapat memutarnya secara terus-menerus ke kanan atau ke kiri. Tekan sebentar dan gerakkan ke arah yang Anda inginkan menggunakan jari.

### 4 Layar

Anda dapat melihat nilai pengaturan, pilihan atau catatan pada layar saat ini.

### 5 Tampilan layar sentuh

Anda dapat melihat pilihan yang telah dipilih dalam tampilan layar sentuh. Anda dapat memilih yang ada di sini secara langsung dengan menyentuh bidang teks yang sesuai. Bidang teks berubah tergantung pada pilihan.

## Tombol dan area sentuh

Disini Anda akan mendapatkan penjelasan singkat mengenai berbagai macam tombol dan area sentuh.

| Simbol      | Arti                     |                                                                                             |
|-------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tombol      |                          |                                                                                             |
| ①           | hidup/mati               | Menyalakan dan mematikan peralatan                                                          |
| ▷           | Mulai/Berhenti           | Memulai, menjeda atau membatalkan pengoperasian (tekan dan tahan sekitar 3 detik)           |
| Area sentuh |                          |                                                                                             |
| Menu        | Menu                     | Buka menu "Mode penggunaan"                                                                 |
| ⌚           | Pengatur waktu           | Pilih pengatur waktu                                                                        |
| i           | Informasi                | Informasi tampilan                                                                          |
| 🔑           | Kunci pengaman bagi anak | Mengaktifkan dan menonaktifkan (tekan dan tahan untuk sekitar 4 detik) kunci pengaman anak. |
| 🚰           | Buka penutup             | Mengisi atau mengosongkan tangki air                                                        |

## Pemilih putar

Anda dapat menggunakan pemilih putar untuk mengubah nilai pengaturan ditunjukkan pada layar.

Anda juga dapat menggunakan pemilih putar untuk menggulir melalui daftar pilihan pada tampilan layar sentuh.

Pada kebanyakan daftar pilihan, Anda harus memutar pemilih putar dengan arah yang berlawanan setelah Anda mencapai awal atau akhir dari daftar.

## Kontrol

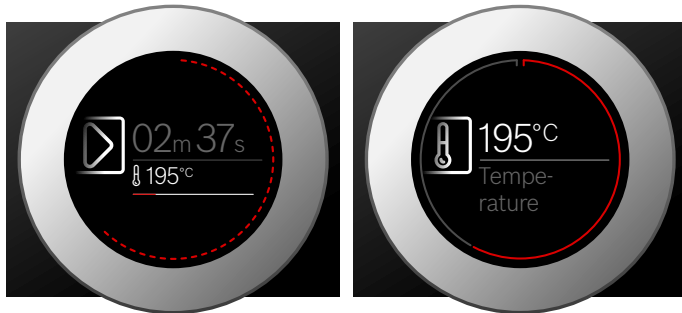
Setiap kontrol disesuaikan untuk berbagai macam fungsi dari peralatan Anda. Anda dapat dengan mudah dan secara langsung mengatur peralatan Anda.

## Display

Tampilan di rancang sehingga informasi dapat dibaca dengan mudah pada situasi apapun.

Nilai yang sudah Anda atur di sorot dan ditampilkan dengan teks putih. Nilai pada bagian belakang ditampilkan berwarna abu-abu.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disorot    | Nilai yang disorot dapat diubah secara langsung tanpa dipilih terlebih dahulu.<br>Setelah memulai penggunaan, apakah temperatur atau tingkatan akan selalu disorot. Pada saat yang sama, garis putih yang merupakan garis pemanasan secara bertahap berubah menjadi merah. |
| Diperbesar | Selama Anda mengubah nilai yang disorot menggunakan pemilih putar, hanya nilai ini yang diperbesar pada layar.                                                                                                                                                             |



### Cincin layar

Cincin layar dapat ditemukan di sekitar bagian luar layar.

Apabila Anda merubah sebuah nilai, cincin layar akan menunjukkan lokasi Anda di dalam daftar pilihan. Tergantung pada area pengaturan dan panjang dari daftar pilihan, cincin layar mungkin berkelanjutan atau terbagi menjadi beberapa segmen.

Selama penggunaan, cincin layar berubah menjadi merah dengan interval beberapa detik. Setelah setiap satu menit, segmen berubah menjadi merah kembali dari awal. Seiring dengan penghitungan mundur waktu memasak, satu segmen menghilang setiap detik.

### Layar temperatur

Setelah penggunaan dimulai, temperatur kompartemen memasak ditampilkan secara grafis pada layar.

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Garis pemanasan      | Garis putih di bawah temperatur berubah menjadi merah dari kiri ke kanan seiring pemanasan kompartemen memasak. Ketika Anda melakukan pemanasan terlebih dahulu pada peralatan, waktu optimal untuk menempatkan makanan dalam kompartemen memasak adalah ketika garis telah berubah menjadi merah sepenuhnya.<br>Untuk mengatur tingkatan, misal pengaturan pemanggang, garis pemanasan akan segera berubah menjadi merah. |
| Indikator sisa panas | Ketika perangkat dimatikan, cincin layar akan menunjukkan sisa panas di dalam kompartemen memasak. Seiring dengan mendinginnya sisa panas, cincin layar akan menjadi lebih gelap dan sepenuhnya menghilang pada suatu titik.                                                                                                                                                                                               |

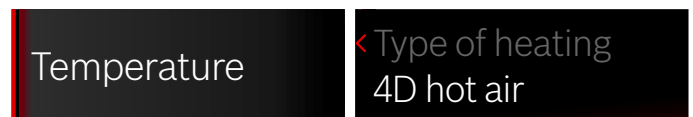
**Petunjuk:** Karena kelembaman panas, temperatur yang ditampilkan dapat sedikit berbeda dengan temperatur sebenarnya di dalam oven.

### Tampilan layar sentuh

Tampilan layar sentuh menampilkan kedua perantara tampilan dan elemen kendali pada saat yang bersamaan. Mereka menunjukkan pilihan yang dapat Anda pilih untuk fungsi dan pengaturan yang ada. Untuk memilih sebuah fungsi, cukup sentuh bidang teks secara langsung.

Fungsi yang sedang digunakan ditandai dengan garis merah vertikal di sebelahnya. Nilai yang berkaitan disorot berwarna putih pada layar.

Tanda panah kecil berwarna merah di sebelah bidang teks menunjukkan fungsi yang dapat Anda gulirkan ke depan atau ke belakang.



## Mode pengoperasian

Peralatan Anda memiliki berbagai macam mode penggunaan yang membuat peralatan lebih mudah digunakan.

Anda dapat menemukan penjelasan yang lebih jelas mengenai hal ini dalam bagian yang berkaitan.

Anda dapat membuka menu "Mode penggunaan" dengan menekan bidang **menu**.

| Mode penggunaan                       | Gunakan                                                                                                                      |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jenis pemanasan<br>→ pada halaman 16  | Terdapat berbagai macam jenis pemanasan yang di atur dengan baik untuk persiapan dari makanan Anda.                          |
| Bantu<br>→ pada halaman 39            | Untuk berbagai hidangan, terdapat banyak nilai pengaturan yang diprogram sebelumnya.                                         |
| Kukus<br>→ pada halaman 18            | Terdapat berbagai macam jenis pemanasan dengan uap yang di atur dengan baik untuk persiapan yang optimal untuk makanan Anda. |
| Membersihkan<br>→ pada halaman 31     | Terdapat beberapa fungsi pembersihan yang tersedia: Pembersihan Langsung Eco, Pembersihan kerak dan Pengeringan.             |
| Pengaturan dasar<br>→ pada halaman 27 | Anda dapat mengubah pengaturan dasar peralatan untuk menyesuaikan dengan kebutuhan Anda.                                     |

## Jenis pemanasan

Agar Anda dapat menemukan jenis pemanggangan yang benar untuk sajian Anda, kami telah menjelaskan perbedaan dan jangkauan dari aplikasi di sini.

| Jenis pemanasan                                                                                                                 | Temperatur                                                     | Gunakan                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D udara panas *                               | 30-250 °C                                                      | Untuk memanggang pada satu tingkatan atau lebih. Kipas mendistribusikan panas dari cincin elemen pemanas pada panel belakang secara merata di sekitar kompartemen memasak.                                                                       |
|  Pemanasan atas/bawah *                         | 30-250 °C                                                      | Untuk memanggang secara tradisional dan membakar pada satu tingkat. Khususnya cocok untuk kue dengan taburan basah. Panas diproduksi secara merata dari atas dan bawah.                                                                          |
|  Udara panas eco                                | 30-250 °C                                                      | Untuk memasak sajian yang dipilih dengan energi optimal pada satu tingkat tanpa pemanasan sebelumnya. Kipas mendistribusikan energi panas optimal dari cincin elemen pemanas pada dinding belakang secara merata di sekitar kompartemen memasak. |
|  Pemanasan atas/bawah eco                       | 30-250 °C                                                      | Untuk memasak sajian yang dipilih dengan energi optimal. Panas diproduksi secara merata dari atas dan bawah.                                                                                                                                     |
|  Pemanggangan dengan udara panas *              | 30-250 °C                                                      | Untuk memanggang unggas, ikan utuh dan potongan daging yang lebih besar. Elemen pemanggang dan kipas nyala dan mati secara bergantian. Kipas mensirkulasikan udara panas di sekitar makanan.                                                     |
|  Pemanggang, area besar                         | Pengaturan panggang:<br>1 = rendah<br>2 = sedang<br>3 = tinggi | Untuk memanggang item yang datar misal, memanggang steak dan sosis, membuat roti panggang dan memasak au gratin. Seluruh area di bawah elemen pemanggang menjadi panas.                                                                          |
|  Pemanggang, area kecil                       | Pengaturan panggang:<br>1 = rendah<br>2 = sedang<br>3 = tinggi | Untuk memanggang steak atau sosis dalam jumlah kecil, membuat roti bakar, dan memasak au gratin. Area tengah di bawah elemen pemanggang menjadi panas.                                                                                           |
|  Pengaturan membuat pizza                     | 30-250 °C                                                      | Untuk menyiapkan pizza dan sajian yang membutuhkan banyak panas dari bawah. Elemen pemanas bawah dan cincin elemen pemanas di panel belakang memanaskan.                                                                                         |
|  Panas intensif                               | 30-250 °C                                                      | Untuk sajian dengan dasar renyah. Panas dihasilkan dari atas dan lebih intensif dari bawah.                                                                                                                                                      |
|  Memasak lambat                               | 70-120 °C                                                      | Untuk pemasakan dengan lembut dan lambat dari potongan daging yang lembut, terpangang pada pinggan tahan panas tanpa penutup. Panas diproduksi secara merata dari atas dan bawah pada temperatur rendah.                                         |
|  Pemanasan bawah                              | 30-250 °C                                                      | Untuk memasak dalam sebuah bain marie dan untuk tahapan akhir pemanggangan. Panas diproduksi dari bagian bawah.                                                                                                                                  |
|  Pengerinan                                   | 30-80 °C                                                       | Untuk mengeringkan rempah-rempah, buah dan sayur.                                                                                                                                                                                                |
|  Menghangatkan *                              | 60-100 °C                                                      | Untuk membuat makanan tetap hangat.                                                                                                                                                                                                              |
|  Panaskan terlebih dahulu pinggan tahan panas | 30-70 °C                                                       | Untuk memanaskan pinggan tahan panas terlebih dahulu.                                                                                                                                                                                            |

\* Memungkinkan untuk menggunakan uap untuk jenis pemanasan (penggunaan hanya memungkinkan ketika tangki air penuh)

## Nilai default

Untuk setiap jenis pemanasan, peralatan menetapkan temperatur atau tingkatan default. Anda dapat menyetujui nilai ini atau merubahnya pada area yang cocok.

## Kukus

Untuk memungkinkan Anda menemukan jenis pemanasan uap yang benar untuk sajian Anda, kami

telah menjelaskan perbedaan dan jangkauan aplikasi di sini.

| Jenis pemanasan                                                                                      | Temperatur | Gunakan                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Mengukus            | 30-100 °C  | Untuk sayuran, ikan, hidangan pendamping, untuk membuat jus buah dan untuk blanching                                                                        |
|  Menghangatkan       | 80-180 °C  | Untuk makanan di piring dan item panggang<br>Makanan yang dimasak akan dipanaskan kembali dengan lembut. Uap memastikan makanan tidak akan mengering.       |
|  Pengembangan adonan | 30-50 °C   | Untuk adonan ragi dan adonan asam<br>Adonan dapat mengembang jauh lebih cepat dari pada suhu kamar. Permukaan adonan tidak mengering.                       |
|  Pencairan           | 30-60 °C   | Untuk sayuran, daging, ikan dan buah<br>Uap lembap akan memindahkan panas dengan lembut ke makanan. Makanan tidak akan mengering atau kehilangan bentuknya. |

## Informasi lebih lanjut

Yang paling sering terjadi, peralatan memberikan catatan dan informasi lebih lanjut mengenai tindakan yang baru saja dilakukan.

Sentuh area **i**. Catatan ditampilkan pada layar untuk beberapa saat. Gunakan selektor putar untuk menggulir hingga ujung dari catatan yang lebih panjang.

Beberapa catatan ditampilkan secara otomatis, misal sebagai konfirmasi atau untuk memberikan petunjuk serta peringatan.

## Fungsi kompartemen memasak

Fungsi dalam kompartemen memasak membuat peralatan Anda lebih mudah digunakan. Ini, sebagai contoh, memungkinkan kompartemen memasak untuk dinyalakan dengan baik dan kipas pendingin untuk mencegah peralatan mengalami panas berlebih.

## Membuka pintu peralatan

Jika Anda membuka pintu peralatan selama penggunaan, penggunaan akan dijeda. Penggunaan akan dilanjutkan ketika Anda menutup pintu.

## Penerangan bagian dalam

Ketika Anda membuka pintu peralatan, penerangan bagian dalam akan menyala. Apabila pintu tetap terbuka selama lebih dari 15 menit, penerangan akan mati kembali.

Untuk sebagian besar mode penggunaan, penerangan bagian dalam menyala segera setelah penggunaan dimulai. Setelah penggunaan selesai, penerangan akan mati.

**Petunjuk:** Anda dapat mengatur penerangan bagian dalam agar tidak menyala selama penggunaan pada pengaturan dasar. → pada halaman 27

## Kipas pendingin

Kipas pendingin akan menyala dan mati sebagaimana diperlukan. Udara panas akan keluar di atas pintu.

### Perhatian!

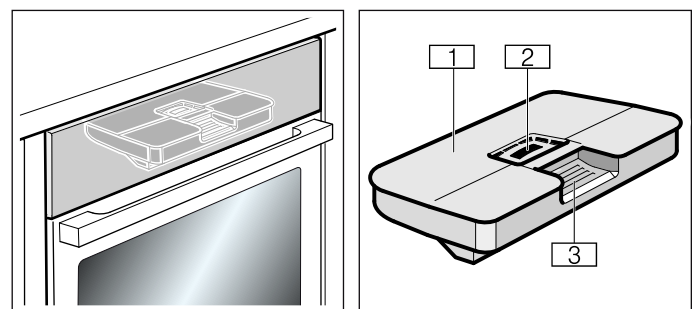
Jangan tutupi lubang ventilasi. Jika tidak, peralatan akan menjadi terlalu panas.

Sehingga kompartemen memasak mendingin lebih cepat setelah penggunaan, kipas pendingin tetap menyala untuk beberapa saat setelahnya

**Petunjuk:** Anda dapat mengubah berapa lama kipas pendingin menyala dalam pengaturan dasar. → pada halaman 27

## Tangki air

Peralatan dilengkapi dengan tangki air. Tangki air terletak di belakang panel. Untuk penggunaan dengan uap, isi tangki air dengan air. → pada halaman 18



- 1 Penutup tangki
- 2 Buka pengisian
- 3 Pegangan untuk melepas dan menyisipkan tangki air

## Aksesori

Peralatan Anda dilengkapi dengan berbagai macam aksesori. Disini, Anda dapat membaca penjelasan umum mengenai aksesori yang disertakan dan informasi tentang bagaimana cara menggunakannya dengan benar.

### Aksesori yang disertakan

Peralatan Anda dilengkapi dengan aksesori berikut:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Rak kawat</b><br>Untuk piring tahan panas, loyang kue dan piring tahan panas.<br>Untuk makanan yang dipanggang dan dibakar.                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Loyang universal</b><br>Untuk kue basah, selain item yang dipanggang, makanan beku dan makanan besar yang dipanggang. Ini dapat digunakan untuk menampung lemak yang menetes saat Anda memanggang langsung di rak kawat. Selama penggunaan dengan uap, ini juga dapat digunakan untuk menampung tetesan air. |
|  | <b>Wadah pengukusan, berlubang, ukuran S</b><br>Untuk mengukus sayuran, membuat jus berry dan mencairkan.                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Wadah pengukusan, tidak berlubang, ukuran S</b><br>Untuk memasak nasi, kacang-kacangan dan sereal.                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Wadah pengukusan, berlubang, ukuran XL</b><br>Untuk pengukusan dalam jumlah besar.                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Termometer daging</b><br>Memungkinkan pemanggangan yang presisi sesuai dengan keinginan Anda. Penggunaannya dijelaskan dalam bagian terkait. → pada halaman 24                                                                                                                                               |

Hanya gunakan aksesori asli. Aksesori tersebut disesuaikan khusus untuk peralatan Anda.

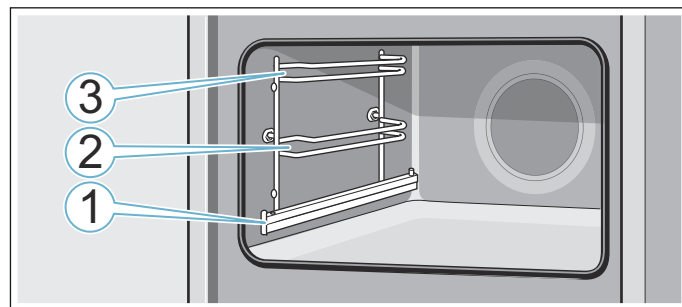
Anda dapat membeli aksesori dari layanan purnajual, dari penjual khusus, atau secara online.

**Petunjuk:** Aksesori dapat berubah bentuk saat menjadi sangat panas. Ini tidak mempengaruhi fungsinya. Setelah mendingin lagi, loyang ini kembali lagi pada bentuk aslinya.

**Petunjuk:** Anda dapat menggunakan wadah pengukusan dengan semua mode pemanasan yang melibatkan uap tanpa batasan apapun. Apabila Anda mengatur mode pemanasan lainnya pada temperatur tinggi, keluarkan wadah pengukusan dari kompartemen memasak. Temperatur tinggi dapat menyebabkan perubahan bentuk dan warna permanen dari wadah pengukusan.

### Memasukkan aksesori

Kompartemen memasak memiliki tiga posisi rak. Posisi rak dihitung mulai dari bawah ke atas.

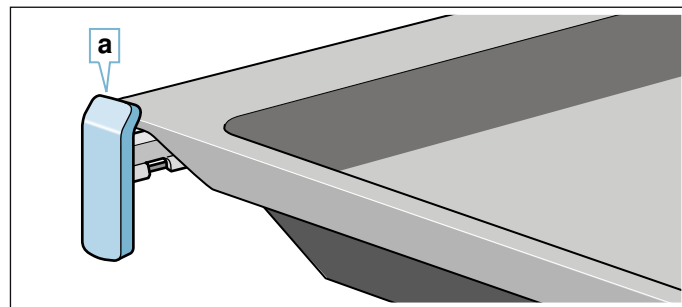


Ketika menggunakan posisi 2 dan 3, selalu sisipkan aksesori di antara kedua batang pemandu untuk posisi rak.

Aksesori dapat ditarik keluar sekitar separuh jalan tanpa memiringkannya. Dengan rel penarik keluar pada tingkat 1, Anda dapat menarik aksesori keluar lebih jauh.

Pastikan aksesori ditempatkan di belakang roda **a** pada rel penarik keluar.

Contoh pada gambar: Loyang universal



Rel penarik keluar terkunci tempat ketika ditarik keluar secara keseluruhan. Ini membuat penempatan aksesori pada posisinya lebih mudah. Untuk membuka kunci, dorong rel penarik keluar ke dalam kompartemen memasak dengan kekuatan dorongan tertentu.

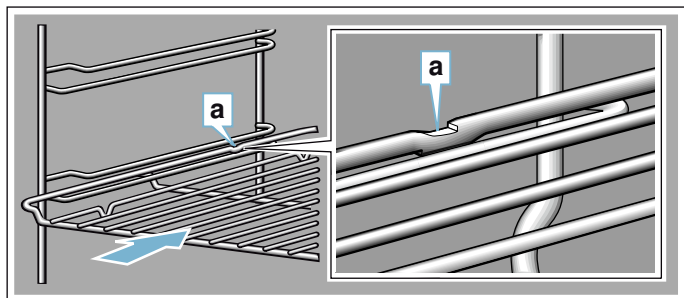
### Petunjuk-Petunjuk

- Pastikan Anda selalu menyisipkan aksesori ke dalam kompartemen memasak dengan benar.
- Selalu sisipkan keseluruhan aksesori ke dalam kompartemen memasak sehingga tidak menyentuh pintu peralatan.

## Fungsi penguncian

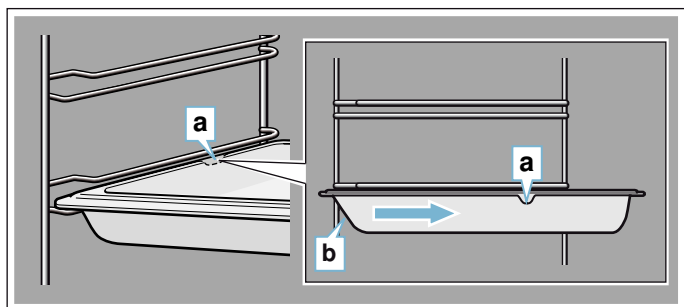
Aksesori dapat ditarik keluar sekitar setengah jalan hingga terkunci pada tempatnya. Fungsi pengunci mencegah aksesori terbalik saat ditarik keluar. Aksesori harus dimasukkan ke dalam kompartemen memasak dengan benar agar perlindungan dari insiden terbalik berfungsi dengan benar.

Ketika menyisipkan rak kawat, pastikan kedua roda **a** berada pada ujung belakang dan menghadap ke bawah. Sisi yang terbuka harus menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar harus menghadap ke bawah .



Ketika menyisipkan loyang pemanggang, pastikan kedua roda **a** berada pada ujung belakang dan menghadap ke bawah. Tepi aksesori yang miring **b** harus menghadap pada pintu peralatan.

Contoh pada gambar: Loyang universal

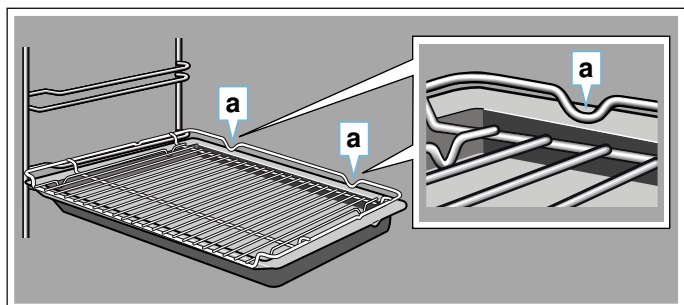


## Mengkombinasikan aksesori

Anda dapat menyisipkan rak kawat dan loyang universal bersamaan untuk menampung cairan.

Ketika menyisipkan rak kawat, pastikan kedua pemberi jarak **a** berada pada ujung belakang. Ketika menyisipkan loyang universal, rak kawat berada pada batang pemandu bagian atas dari posisi rak.

Contoh pada gambar: Loyang universal



Wadah pengukusan kecil hanya dapat ditempatkan di dalam kompartemen memasak dengan rak kawat.

## Aksesori opsional

Anda dapat membeli aksesori opsional dari layanan purnajual, dari penjual khusus, atau secara online.

\*Anda akan menemukan berbagai produk yang menyeluruh untuk peralatan Anda di brosur kami dan secara online.

Ketersediaan dan kemungkinan untuk memesan secara online keduanya dapat berbeda untuk setiap negara. Silakan lihat brosur penjualan Anda untuk detail lebih lanjut.

Ketika membeli, selalu catat sama persis nomor pemesanan dari aksesori opsional.

**Petunjuk:** Tidak semua aksesori opsional cocok untuk semua peralatan. Ketika membeli, selalu catat sama persis nomor identifikasi (E-no.) peralatan Anda. → pada halaman 39

| Aksesori khusus                                                                                                                                                                                                | Nomor pemesanan |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Rak kawat</b><br>Untuk piring tahan panas, loyang kue dan piring tahan panas, serta untuk makanan yang dibakar dan di panggang.                                                                             | HEZ664070       |
| <b>Loyang universal</b><br>Untuk kue basah, kue kering, makanan beku, dan makanan besar yang dipanggang.<br>Ini dapat digunakan untuk menampung lemak yang menetes saat Anda memanggang langsung di rak kawat. | HEZ632070       |
| <b>Baki pemanggang</b><br>Untuk baki panggang dan produk pangangan kecil.                                                                                                                                      | HEZ631070       |
| <b>Sisipkan kawat</b><br>Untuk daging, unggas dan ikan.<br>Untuk menyisipkan kedalam loyang universal untuk menampung lemak dan cairan daging yang menetes.                                                    | HEZ324000       |
| <b>Loyang universal, anti lengket</b><br>Untuk kue basah, kue kering, makanan beku, dan makanan besar yang dipanggang.<br>Kue dan pangangan dapat di angkat lebih mudah dari loyang universal.                 | HEZ632010       |
| <b>Baki pemanggang, anti lengket</b><br>Untuk baki panggang dan produk pangangan kecil.<br>Kue dapat di angkat lebih mudah dari baki pemanggang.                                                               | HEZ631010       |
| <b>Loyang Profi</b><br>Untuk persiapan dalam jumlah besar.                                                                                                                                                     | HEZ633070       |
| <b>Tutup untuk loyang Profi</b><br>Penutup mengubah loyang Profi menjadi piring pemangangan Profi.                                                                                                             | HEZ633001       |
| <b>Baki pizza</b><br>Untuk pizza dan kue lingkaran berukuran besar.                                                                                                                                            | HEZ617000       |

|                                                                                                                                                                                                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Baki pemanggang</b><br>Gunakan untuk memanggang pada tempat rak kawat atau sebagai penghalang percikan. Hanya gunakan pada loyang universal.                                                  | HEZ625071  |
| <b>Batu panggang roti</b><br>Untuk roti buatan sendiri, roti gulung dan pizza yang membutuhkan dasar yang renyah. Batu panggang harus di panaskan terlebih dahulu ke temperatur yang disarankan. | HEZ327000  |
| <b>Pinggan pemanggang dari kaca (5,1 liter)</b><br>Untuk rebusan dan pangangan. Khususnya cocok untuk mode penggunaan "Makanan".                                                                 | HEZ915001  |
| <b>Baki kaca</b><br>Untuk hidangan panggang berukuran besar, kue basah, dan pangangan.                                                                                                           | HEZ864000  |
| <b>Wadah pengukusan, berlubang, ukuran XL</b><br>Untuk pengukusan dalam jumlah besar.                                                                                                            | HEZ36D663G |
| <b>Wadah pengukusan, berlubang, ukuran S</b><br>Untuk mengukus sayuran, membuat jus berry dan mencairkan.                                                                                        | HEZ36D163G |
| <b>Wadah pengukusan, padat, ukuran S</b><br>Untuk memasak nasi, kacang-kacangan dan sereal.                                                                                                      | HEZ36D163  |
| <b>Wadah memasak porselin, padat, ukuran S</b><br>Untuk mengukus dan menyajikan daging, ikan dan sayuran.                                                                                        | HEZ36D153P |
| <b>Wadah memasak porselin, padat, ukuran L</b><br>Untuk mengukus dan menyajikan daging, ikan dan sayuran.                                                                                        | HEZ36D353P |
| <b>Potongan dekoratif</b><br>Untuk melindungi rak yang lebih rendah pada unit dan bagian dasar peralatan.                                                                                        | HEZ660060  |



## Sebelum menggunakan untuk pertama kali

Sebelum dapat menggunakan peralatan baru, Anda harus dilakukan beberapa pengaturan. Anda juga harus membersihkan kompartemen memasak dan aksesoris.

### Sebelum menggunakan untuk pertama kali

Sebelum menggunakan peralatan untuk pertama kalinya, tanyakan mengenai kesadahan air keran dari pemasok air Anda.

Sehingga peralatan dapat selalu mengingatkan Anda untuk mengurangi kesadahan air apabila dibutuhkan, Anda harus mengatur kisaran kesadahan air dengan benar.

#### Perhatian!

Peralatan dapat rusak dikarenakan penggunaan cairan yang tidak cocok.

Jangan gunakan air yang disuling, air keran dengan tingkat klorinasi tinggi (> 40 mg/l) atau cairan lain. Hanya gunakan air keran yang bersih, air yang dikurangi kesadahan air, atau air mineral tidak berkarbonasi dingin.

#### Petunjuk-Petunjuk

- Jika air Anda sangat sadah, kami sarankan untuk menggunakan air yang dikurangi kesadahan air.
- Apabila Anda hanya menggunakan air yang dikurangi kesadahan air, Anda dapat mengatur kisaran kesadahan air ke "dikurangi kesadahan air" pada kejadian ini.
- Apabila Anda menggunakan air mineral, atur kisaran kesadahan air ke "4 sangat sadah".
- Apabila Anda menggunakan air mineral, Anda harus hanya menggunakan air mineral tidak berkarbonasi.

| Kisaran kesadahan air  | Pengaturan                 |
|------------------------|----------------------------|
| 0                      | 00 dikurangi kesadahan air |
| 1 (hingga 1,3 mmol/l)  | 01 tidak sadah             |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l)   | 02 sedang                  |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l)   | 03 sadah                   |
| 4 (di atas 3,8 mmol/l) | 04 sangat sadah            |

### Penggunaan awal

Setelah menghubungkan peralatan pada daya atau setelah pemutusan daya, pengaturan penggunaan pertama akan muncul pada display. Mungkin butuh beberapa saat hingga petunjuk muncul.

**Petunjuk:** Anda dapat mengubah pengaturan ini kapan saja pada pengaturan dasar. → pada halaman 27

### Mengatur bahasa

Bahasa merupakan pengaturan pertama yang ditampilkan. "Jerman" merupakan bahasa awal.

1. Putar pemilih putar untuk mengatur bahasa yang diinginkan.
2. Sentuh area teks lanjut untuk konfirmasi. Pengaturan selanjutnya muncul.

### Mengatur jam

Jam dimulai pada "12:00".

1. Sentuh area teks "Jam".
2. Atur jam menggunakan pemilih putar.
3. Sentuh area teks lanjut untuk konfirmasi. Pengaturan selanjutnya muncul.

### Mengatur kesadahan air

Pengaturan kesadahan air default adalah "sangat sadah".

1. Gunakan pemilih putar untuk mengatur kesadahan air.
  2. Sentuh bidang teks "Selesaikan pengaturan" untuk mengkonfirmasi.
- Sebuah catatan ditampilkan pada layar mengkonfirmasi jika penggunaan awal telah selesai.

Matikan peralatan menggunakan tombol On/Off ① apabila Anda tidak akan menggunakannya.

### Mengkalibrasi peralatan dan membersihkan kompartemen memasak

Titik didih air tergantung dari tekanan udara. Selama kalibrasi, peralatan mengatur sendiri rasio tekanan pada lokasi pemasangan. Hal ini terjadi secara otomatis selama penggunaan dengan uap pertama. Hal ini menghasilkan banyak uap.

#### Mempersiapkan kalibrasi

1. Keluarkan aksesoris dari kompartemen memasak.
2. Buang semua sisa-sisa kemasan, seperti potongan kecil polystyrene, dari kompartemen memasak.
3. Sebelum mengkalibrasi peralatan, seka permukaan lembut dalam kompartemen memasak dengan kain lembut yang basah.

#### Mengkalibrasi peralatan dan membersihkan kompartemen memasak

##### Petunjuk-Petunjuk

- Kalibrasi hanya dapat dimulai ketika kompartemen dingin (temperatur ruangan).
- Jangan membuka pintu peralatan selama kalibrasi. Kalibrasi akan dihentikan apabila pintu dibuka.

1. Tekan tombol On/Off ① untuk menyalakan peralatan.
2. Isi tangki air.
3. Atur jenis pemanasan yang ditentukan, temperatur dan durasi untuk kalibrasi, kemudian mulai penggunaan peralatan.

#### Pengaturan

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Jenis pemanasan | Mengukus |
| Temperatur      | 100 °C   |
| Durasi          | 30 menit |

4. Setelah kalibrasi, biarkan peralatan memanaskan.

#### Perhatian!

##### Kerusakan lapisan

Jangan memulai penggunaan apabila terdapat air pada dasar kompartemen memasak. Sebelum penggunaan, seka air dari lantai kompartemen memasak.

5. Keringkan dasar kompartemen memasak.
6. Atur jenis pemanasan, dan temperatur untuk memanaskan, kemudian mulai penggunaan peralatan.

#### Memanaskan

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Jenis pemanasan | Pemanasan atas/bawah |
| Temperatur      | 240 °C               |
| Durasi          | 30 menit             |

7. Jaga agar dapur tetap terbuka selama peralatan memanaskan.
8. Hentikan penggunaan peralatan setelah durasi yang diindikasikan. Tekan tombol On/Off ① untuk mematikan peralatan.
9. Tunggu hingga kompartemen memasak mendingin.
10. Bersihkan permukaan yang lembut dengan air sabun dan kain lap piring.
11. Kosongkan tangki air dan keringkan kompartemen memasak.

#### Petunjuk-Petunjuk

- Agar peralatan beradaptasi dengan lokasi pemasangan baru setelah berpindah rumah, kembalikan pengaturan peralatan ke pengaturan pabrik. Ulangi pengaturan penggunaan pertama dan kalibrasinya.
- Peralatan menyimpan pengaturan kalibrasi, bahkan jika daya terputus atau terputusnya hubungan dari sumber daya. Kalibrasi tidak boleh diulangi.

### Membersihkan aksesoris

Bersihkan aksesoris secara menyeluruh menggunakan air sabun dan kain lap piring atau sikat yang lembut.



## Mengoperasikan mesin

Anda telah mempelajari mengenai kontrol dan cara kerjanya. Sekarang kami akan menjelaskan cara mengatur peralatan Anda. Anda akan mempelajari apa yang terjadi ketika menyalakan atau mematikan, serta memilih mode penggunaan perangkat.

### Menyalakan dan menghidupkan peralatan

Sebelum Anda dapat mengatur peralatan, Anda harus menyalakannya.

**Petunjuk:** Kunci pengaman bagi anak dan pengatur waktu dapat juga diatur ketika peralatan dimatikan. Tampilan tertentu dan catatan, seperti yang berhubungan dengan sisa panas pada kompartemen memasak, tetap terlihat pada layar setelah peralatan dimatikan.

Matikan peralatan ketika Anda tidak membutuhkannya. Jika tidak ada pengaturan yang diterapkan dalam waktu yang lama, peralatan akan mati dengan otomatis.

#### Menyalakan mesin

Tekan tombol On/Off  untuk menyalakan peralatan.

Logo Bosch muncul pada layar, diikuti daftar pilihan untuk jenis pemanasan.

**Petunjuk:** Pada pengaturan dasar, Anda dapat menentukan yang mana mode operasi akan muncul setelah peralatan dinyalakan. → pada halaman 27

#### Mematikan peralatan

Tekan tombol On/Off  untuk mematikan peralatan.

Semua fungsi yang mungkin sedang berjalan dibatalkan.

Waktu, atau apabila dapat diterapkan, indikator sisa panas, muncul pada layar.

**Petunjuk:** Anda dapat mengatur apakah waktu ditampilkan atau tidak ketika peralatan dimatikan pada pengaturan dasar. → pada halaman 27

### Memulai penggunaan

Anda harus menekan tombol Start/Stop  untuk memulai setiap penggunaan.

Setelah memulai peralatan, tampilan waktu akan ditampilkan pada layar bersama dengan pengaturan. Cincin layar dan garis pemanasan juga muncul.

#### Menjeda penggunaan

Anda juga dapat menghentikan dan kemudian melanjutkan sebuah penggunaan menggunakan tombol Start/Stop .

Apabila Anda menekan dan menahan tombol Start/Stop  selama sekitar 3 detik, penggunaan akan dibatalkan dan semua pengaturan diatur ulang.

**Petunjuk:** Kipas mungkin tetap menyala setelah sebuah penggunaan dijeda maupun dibatalkan.

### Memilih sebuah mode penggunaan

Setelah peralatan dinyalakan, mode penggunaan default ditampilkan.

Apabila Anda ingin memilih mode penggunaan lain, Anda dapat melakukannya menggunakan menu. Anda dapat menemukan penjelasan mendetail dari masing-masing mode penggunaan dalam bagian yang berkaitan.

Hal-hal ini selalu diterapkan:

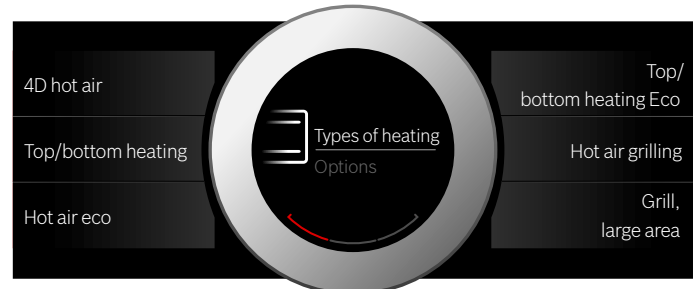
1. Sentuh bidang teks yang sesuai. Fungsi akan disorot.
2. Putar pemilih putar untuk mengubah pada pilihan yang disorot.
3. Apabila dibutuhkan, terapkan pengaturan lain. Untuk melakukannya, sentuh bidang teks yang sesuai dan ubah nilai menggunakan pemilih putar.
4. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai. Peralatan memulai penggunaan.

### Mengatur jenis pemanasan dan temperatur

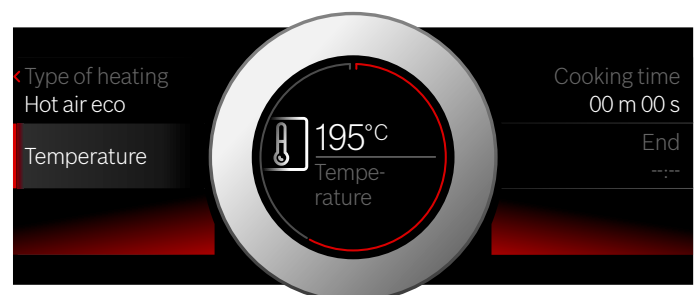
Apabila mode penggunaan "Jenis pemanasan" belum dipilih, sentuh bidang teks "Jenis pemanasan" pada menu. Daftar pilihan untuk jenis pemanasan muncul pada tampilan layar sentuh.

Contoh pada gambar: Udara panas eco  pada 195 °C.

1. Sentuh area teks dengan jenis pemanasan yang diinginkan. Apabila diperlukan, gulir melalui daftar pilihan menggunakan pemilih putar.



2. Temperatur disorot berwarna putih. Atur temperatur menggunakan pemilih putar.



3. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai. Waktu pada layar menunjukkan berapa lama penggunaan telah berjalan.



Peralatan mulai panas.

Ketika sajian telah matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off .

**Petunjuk:** Anda juga dapat mengatur waktu memasak dan sebuah waktu akhir untuk penggunaan pada peralatan. → pada halaman 22

### Mengubah

Setelah memulai peralatan, temperatur akan disorot. Ketika Anda menggerakkan pemilih putar, temperatur berubah dan segera diterapkan.

Untuk mengubah jenis pemanasan, pertama gunakan tombol Start/Stop  untuk menghentikan penggunaan kemudian sentuh bidang teks "Jenis pemanasan". Daftar pilihan akan ditampilkan. Sentuh tipe pemanasan yang dibutuhkan. Temperatur default yang berkaitan muncul pada layar.

**Petunjuk:** Ketika Anda mengubah jenis pemanasan, pengaturan lain juga diatur ulang.

## Pemanasan cepat

Dengan pemanasan cepat, Anda dapat memperpendek waktu pemanasan untuk beberapa jenis pemanasan.

Jenis pemanasan cocok untuk Pemanasan cepat:

-  4D air panas
- Pemanasan atas/bawah 
- Panas intensif 

Untuk memastikan hasil masakan yang merata, jangan letakkan makanan Anda di kompartemen memasak sampai pemanasan cepat selesai.

### Menerapkan pengaturan

Pastikan Anda telah memilih jenis pemanasan yang sesuai dan atur temperatur setidaknya 100 °C. Apabila tidak, Pemanasan cepat tidak dapat diaktifkan.

1. Atur jenis pemanasan dan temperatur.
2. Sentuh bidang teks "Pemanasan cepat". "On" ditampilkan pada bidang teks. Sebuah pesan konfirmasi muncul pada layar.

Ketika pemanasan cepat berakhir, sinyal suara berbunyi dan pesan muncul pada layar. "Off" ditampilkan pada bidang teks. Tempatkan sajian Anda pada kompartemen memasak.

**Petunjuk:** Pilihan pengaturan waktu "Waktu memasak" dimulai bersamaan dengan pemanasan cepat. Oleh karena itu, hanya atur waktu memasak ketika pemanasan cepat berakhir.

### Membatalkan

Untuk membatalkan pemanasan cepat, sentuh bidang teks "Pemanasan cepat" lagi. "Off" ditampilkan pada bidang teks.



Makanan dapat dimasak khususnya secara lembut menggunakan uap. Dengan beberapa mode pemanasan, Anda dapat menyiapkan makanan dengan bantuan uap. Selain itu, mode pemanasan untuk pengembangan Adonan, Mencairkan dan Memanaskan kembali juga tersedia.

### Peringatan – Bahaya melepuh!

Saat Anda membuka pintu peralatan, uap panas dapat keluar. Uap mungkin tidak terlihat, tergantung dari temperaturnya. Saat membuka, jangan berdiri terlalu dekat ke peralatan. Buka pintu peralatan dengan hati-hati. Jauhkan dari anak-anak.

## Suara

### Pompa

Anda akan mendengar suara mendengung ketika pompa bekerja dan setelah mematikannya. Suara ini dikarenakan tes fungsi pompa. Suara ini merupakan suara penggunaan biasa.

### Panel kendali

Anda akan mendengar suara mendengung atau suara klik ketika membuka panel kontrol. Suara ini disebabkan oleh panel kendali yang didorong keluar. Suara ini merupakan suara penggunaan biasa.

## Mengukus

Selama mengukus, uap panas di sekitar makanan dan untuk mencegah hilangnya nutrisi dari makanan. Bentuk, warna dan aroma asli dari sajian dipertahankan sebagai hasil dari metode persiapan ini.

**Petunjuk:** Apabila tangki air mengering selama mengukus, penggunaan akan dihentikan. Isi tangki air.

### Memulai

1. Isi tangki air.  
**Petunjuk:** Hanya nyalakan pengukusan setelah kompartemen memasak benar-benar mendingin (temperatur ruangan).
2. Sentuh area **Menu**.  
Daftar mode penggunaan ditampilkan.
3. Sentuh area teks "Pengukusan".
4. Sentuh area teks "Pengukusan".  
Temperatur berada dalam fokus.
5. Putar pemilih putar untuk mengatur temperatur.
6. Sentuh bidang teks "Durasi" dan atur durasi.  
**Petunjuk:** Durasi selalu dibutuhkan untuk jenis pemanasan uap.
7. Tekan tombol Start/Stop untuk memulai.  
Peralatan mulai panas.

Setelah waktu memasak terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Durasi 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Ketika sajian telah matang, gunakan tombol On/Off untuk mematikan peralatan.

## Mengubah

Anda dapat mengubah pengaturan seperti biasa.

Untuk mengubah temperatur atau durasi, sentuh area teks yang berkaitan dan ubah menggunakan pemilih putar. Perubahan akan segera diadaptasikan.

Untuk mengganti jenis pemanasan, hentikan penggunaan terlebih dahulu menggunakan tombol Start/Stop .

## Memasak menu

Dengan uap, Anda dapat memasak keseluruhan menu pada saat yang sama, tanpa percampuran rasa yang berbeda. → pada halaman 41

## Pemanggangan dengan uap – Memasak dibantu menggunakan uap

Ketika Anda memasak dengan bantuan uap, uap dimasukkan ke dalam kompartemen memasak dengan berbagai interval dan dengan variasi derajat intensitas. Ini memberikan hasil masakan yang lebih baik.

Makanan Anda

- Menjadi renyah pada bagian luar
- Menghasilkan permukaan mengkilat
- Lezat dan lembut pada bagian dalam
- Hanya mengalami penurunan volume minimal

Anda mengatur kombinasi jenis pemanasan dan intensitas uap yang Anda inginkan. Gunakan informasi dalam tabel untuk memilih jenis pemanasan dan intensitas uap yang sesuai, atau pilih program.

### Intensitas uap

Tingkatan intensitas yang berbeda tersedia ketika menambahkan uap:

| Intensitas | Pengaturan |
|------------|------------|
| Rendah     | 01         |
| Sedang     | 02         |
| Tinggi     | 03         |

### Jenis pemanasan yang sesuai

Anda dapat menyalakan bantuan uap untuk jenis pemanasan ini:

- 4D udara panas
- Pemanasan atas/bawah
- Pemanggangan dengan udara panas
- Menghangatkan

### Memulai

1. Isi tangki air.
2. Atur jenis pemanasan dan temperatur.
3. Sentuh bidang teks "Tambahan uap".  
Pada layar, tingkatan uap ditampilkan berwarna putih dan dalam fokus.
4. Putar pemilih putar untuk mengatur tingkatan uap.
5. Tekan tombol Start/Stop untuk memulai.  
Peralatan mulai panas.

**Petunjuk:** Apabila tangki air mengering selama penggunaan dengan bantuan uap, sebuah pesan muncul pada layar meminta Anda untuk mengisi tangki air. Penggunaan dilanjutkan tanpa menambahkan uap.

### Mengubah dan membatalkan

Untuk mengganti tingkatan uap, sentuh bidang teks "Tingkatan uap". Tingkatan uap disorot dan dapat diubah menggunakan pemilih putar. Perubahan akan segera diadaptasikan.

Apabila Anda ingin membatalkan bantuan uap, atur ulang "Tambahan uap" ke "0".

**Petunjuk:** Penggunaan dilanjutkan tanpa menambahkan uap.

### Menghangatkan

Dengan tipe pemanasan "Memanaskan ", Anda dapat memanaskan kembali dengan lembut makanan yang telah dimasak atau merenyahkan makanan yang dipanggang kemarin. Uap dinyalakan secara otomatis.

**Petunjuk:** Apabila tangki air mengering selama penggunaan dengan pengaturan Pemanasan kembali, penggunaan dihentikan. Isi tangki air.

### Memulai

1. Isi tangki air.
2. Sentuh area **Menu** .  
Pilihan untuk memilih mode penggunaan ditampilkan.
3. Sentuh area teks "Pengukusan".
4. Sentuh bidang teks "Memanaskan kembali".  
Temperatur berada dalam fokus.
5. Atur temperatur menggunakan pemilih putar.
6. Sentuh bidang teks "Durasi" dan atur durasi.

**Petunjuk:** Durasi selalu dibutuhkan untuk jenis pemanasan uap.

7. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.  
Peralatan mulai panas.

Ketika durasi telah terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Durasi 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Ketika sajian telah matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off .

### Mengubah

Anda dapat mengubah pengaturan seperti biasa.

Untuk mengubah temperatur atau durasi, sentuh area teks yang berkaitan dan ubah menggunakan pemilih putar. Perubahan akan segera diadaptasikan.

Untuk mengganti jenis pemanasan, hentikan penggunaan terlebih dahulu menggunakan tombol Start/Stop .

### Pengaturan pengembangan adonan

Adonan akan mengembang jauh lebih cepat menggunakan jenis pemanasan "Pengembangan adonan " daripada dalam temperatur ruangan dan tidak mengering.

Gunakan informasi pada tabel untuk memilih pengaturan yang sesuai. → pada halaman 41

**Petunjuk:** Apabila tangki air mengering selama penggunaan dengan pengaturan Pengembangan adonan, penggunaan dihentikan. Isi tangki air.

### Memulai

1. Isi tangki air.  
**Petunjuk:** Hanya nyalakan pengaturan Pengembangan adonan setelah kompartemen memasak benar-benar mendingin (temperatur ruangan).
2. Sentuh area **Menu** .
3. Sentuh area teks "Pengukusan".
4. Sentuh bidang teks "Pengembangan adonan".  
Temperatur berada dalam fokus.
5. Atur temperatur menggunakan pemilih putar.
6. Sentuh bidang teks "Durasi" dan atur durasi.  
**Petunjuk:** Durasi selalu dibutuhkan untuk jenis pemanasan uap.
7. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.  
Peralatan mulai panas.

Ketika durasi telah terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Durasi 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Ketika sajian telah matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off .

### Mengubah

Anda dapat mengubah pengaturan seperti biasa.

Untuk mengubah temperatur atau durasi, sentuh area teks yang berkaitan dan ubah menggunakan pemilih putar. Perubahan akan segera diadaptasikan.

Untuk mengganti jenis pemanasan, hentikan penggunaan terlebih dahulu menggunakan tombol Start/Stop .

### Pencairan

Gunakan jenis pemanasan "Pencairan " untuk mencairkan produk beku.

**Petunjuk:** Apabila tangki air mengering selama penggunaan dengan pengaturan Pencairan, penggunaan dihentikan. Isi tangki air.

### Memulai

1. Isi tangki air.
2. Sentuh area **Menu** .
3. Sentuh area teks "Pengukusan".
4. Sentuh area teks "Mencairkan".  
Temperatur berada dalam fokus.
5. Atur temperatur menggunakan pemilih putar.

## 6. Sentuh bidang teks "Durasi" dan atur durasi.

**Petunjuk:** Durasi selalu dibutuhkan untuk jenis pemanasan uap.

## 7. Tekan tombol Start/Stop untuk memulai. Peralatan mulai panas.

Ketika durasi telah terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Durasi 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Ketika sajian telah matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off .

## Mengubah

Anda dapat mengubah pengaturan seperti biasa.

Untuk mengubah temperatur atau durasi, sentuh area teks yang berkaitan dan ubah menggunakan pemilih putar. Perubahan akan segera diadaptasikan.

Untuk mengganti jenis pemanasan, hentikan penggunaan terlebih dahulu menggunakan tombol Start/Stop .

## Mengisi tangki air

Tangki air ditempatkan di belakang panel kendali. Sebelum memulai penggunaan dengan uap, buka panel kendali dan isi tangki air dengan air.

Pastikan Anda telah mengatur kisaran kesadahan air dengan benar. → pada halaman 27

## Peringatan – Bahaya cedera dan bahaya kebakaran!

Hanya isi tangki air dengan air atau dengan larutan pembersih kerak yang kami rekomendasikan. Jangan mengisi tangki air dengan cairan yang mudah terbakar (misal: minuman beralkohol) ke dalam tangki air.

Karena permukaan yang panas, uap dari cairan yang mudah terbakar dapat terbakar di dalam kompartemen memasak (ledakan). Pintu peralatan dapat terdorong terbuka. Uap panas dan semburan api dapat keluar.

## Peringatan – Bahaya luka bakar!

Tangki air dapat memanaskan ketika peralatan sedang digunakan. Tunggu hingga tangki air mendingin setelah penggunaan peralatan sebelumnya. Lepaskan tangki air dari tempat tangki air.

## Perhatian!

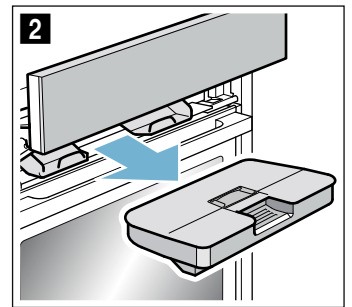
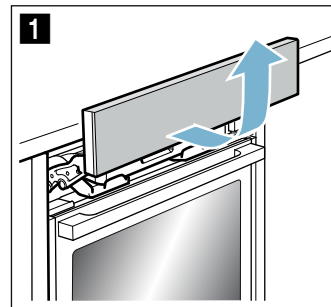
Peralatan dapat rusak dikarenakan penggunaan cairan yang tidak cocok.

Jangan gunakan air yang disuling, air keran dengan tingkat klorinasi tinggi (> 40 mg/l) atau cairan lain. Hanya gunakan air keran yang bersih, air yang dikurangi kesadahan, atau air mineral tidak berkarbonasi dingin.

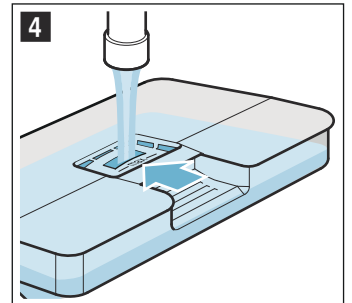
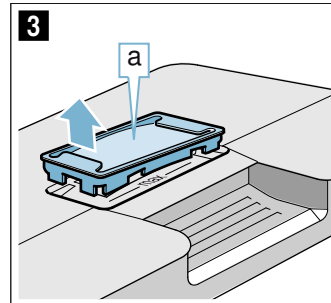
## Petunjuk-Petunjuk

- Jika air Anda sangat sadah, kami sarankan untuk menggunakan air yang dikurangi kesadahan.
- Apabila Anda hanya menggunakan air yang dikurangi kesadahan, Anda dapat mengatur kisaran kesadahan air pada "dikurangi kesadahan".
- Apabila Anda menggunakan air mineral, atur kisaran kesadahan air ke "4 sangat sadah".
- Apabila Anda menggunakan air mineral, Anda harus hanya menggunakan air mineral tidak berkarbonasi.

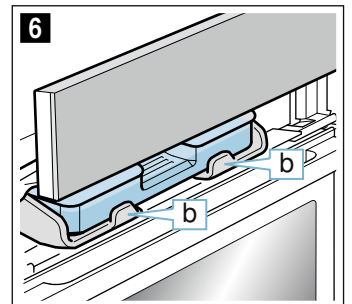
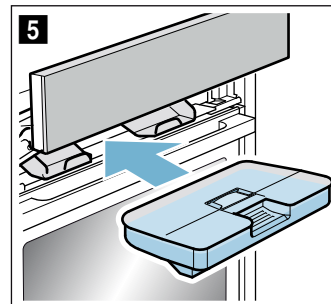
1. Sentuh area .
2. Tarik panel kendali ke depan dengan kedua tangan dan dorong ke atas hingga terkunci pada tempatnya (Gambar 1).
3. Angkat tangki air dan lepaskan dari tempat tangki air (Gambar 2).



4. Tekan ke bawah pada tutup bersama perapatnya untuk mencegah tumpahnya air dari tangki air.
5. Lepas penutup **a** (Gambar 3).
6. Isi tangki air dengan air dingin hingga batas "maksimal" "maksimal" (Gambar 4).



7. Sisipkan kembali penutup **a** pada bukaan tangki air.
8. Sisipkan tangki air yang telah terisi (Gambar 5). Pastikan tangki air terkunci pada tempatnya di belakang kedua penahan **b** (Gambar 6).



9. Tekan panel kendali dengan perlahan ke bawah kemudian ke arah belakang hingga benar-benar tertutup. Tangki air telah terisi. Anda dapat memulai penggunaan dengan uap.

## Mengisi ulang tangki air

Apabila tangki air mengering selama penggunaan dengan uap, sebuah pesan muncul pada layar meminta Anda untuk mengisi tangki air.

### Petunjuk-Petunjuk

- Penggunaan yang dibantu uap dilanjutkan tanpa menambahkan uap.
  - Apabila tangki air mengering selama penggunaan dengan pengaturan Pengukusan, Memanaskan kembali, Pengembangan adonan atau mencairkan, penggunaan dihentikan. Isi tangki air.
1. Buka panel kendali.
  2. Lepas dan isi kembali tangki air.
  3. Sisipkan tangki air yang sudah terisi dan tutup panel kendali.

## Setelah setiap penggunaan menggunakan uap

### ⚠ Peringatan – Bahaya melepuh!

Saat Anda membuka pintu peralatan, uap panas dapat keluar. Uap mungkin tidak terlihat, tergantung dari temperaturnya. Saat membuka, jangan berdiri terlalu dekat ke peralatan. Buka pintu peralatan dengan hati-hati. Jauhkan dari anak-anak.

### ⚠ Peringatan – Bahaya luka bakar!

Peralatan akan menjadi panas selama dioperasikan. Biarkan peralatan menjadi dingin sebelum dibersihkan.

### Perhatian!

Kerusakan lapisan: Jangan memulai penggunaan apapun ketika terdapat air pada lantai kompartemen memasak. Sebelum penggunaan, seka air dari lantai kompartemen memasak.

Air yang tersisa dipompa kembali ke tangki air setelah setiap penggunaan dengan uap. Kemudian kosongkan dan keringkan tangki air. Kelembapan tetap di dalam kompartemen memasak. Untuk mengeringkan kompartemen memasak, Anda dapat menggunakan mode penggunaan "Pengeringan" atau mengeringkan kompartemen memasak sendiri.

### Petunjuk-Petunjuk

- Ketika peralatan telah dimatikan, bidang  tetap menyala sedikit lebih lama untuk mengingatkan Anda untuk mengosongkan tangki air.
- Bersihkan noda kerak dengan kain yang dibasahi dengan cuka, kemudian seka dengan air bersih dan keringkan dengan kain lembut.

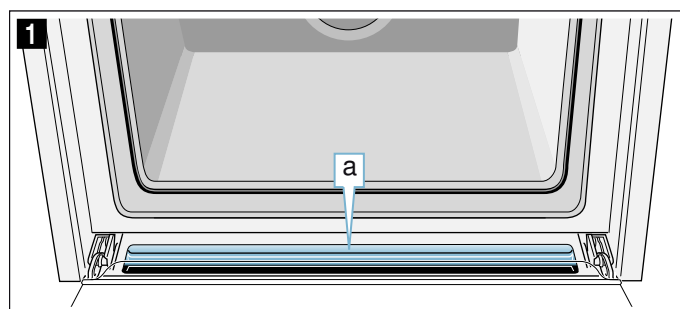
## Mengosongkan tangki air

### Perhatian!

- Jangan keringkan tangki air di kompartemen memasak yang panas. Ini akan merusak tangki air.
  - Jangan bersihkan tangki air di mesin pencuci piring. Ini akan merusak tangki air.
1. Buka panel kendali.
  2. Lepas tangki air.
  3. Lepas tutup tangki air dengan hati-hati.
  4. Kosongkan tangki air, bersihkan dengan deterjen dan bilas sampai bersih dengan air bersih.
  5. Keringkan semua bagian dengan kain lembut.
  6. Usap perapat pada tutup hingga kering.
  7. Biarkan kering dengan tutup terbuka.
  8. Tempatkan penutup pada tangki air dan dorong ke bawah.
  9. Sisipkan tangki air dan tutup panel kendali.

### Membersihkan rembesan

1. Biarkan peralatan mendingin.
2. Buka pintu peralatan.
3. Seka di sekitar rembesan **a** di bagian bawah kompartemen memasak dengan kain spon (gambar **1**).



### Memulai pengeringan

Selama mengeringkan, kompartemen memasak dipanaskan sehingga kelembapan pada kompartemen memasak menguap. Kemudian buka pintu peralatan sehingga uap dapat keluar.

### Perhatian!

Kerusakan lapisan: Jangan memulai penggunaan apapun ketika terdapat air pada lantai kompartemen memasak. Sebelum penggunaan, seka air dari lantai kompartemen memasak.

1. Biarkan peralatan mendingin.
2. Segera bersihkan kotoran terburuk dari kompartemen memasak dan seka lantai kompartemen memasak yang lembab.
3. Apabila diperlukan, tekan tombol On/Off  untuk menyalakan peralatan.
4. Sentuh area **Menu** .  
Pilihan untuk memilih mode penggunaan ditampilkan.
5. Sentuh area teks "Membersihkan".
6. Sentuh area teks "Pengeringan".  
Durasi ditampilkan. Ini tidak dapat diubah.

7. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai. Fungsi pengeringan dimulai dan berakhir secara otomatis setelah 10 menit.
8. Buka pintu peralatan dan biarkan terbuka selama 1 sampai 2 menit sehingga kelembaban dalam kompartemen memasak dapat keluar.

### Mengeringkan kompartemen memasak dengan tangan

1. Biarkan alat ini menjadi dingin.
2. Bersihkan semua kotoran dari kompartemen memasak.
3. Keringkan kompartemen memasak dengan kain lembut.
4. Biarkan pintu peralatan terbuka selama satu jam sehingga kompartemen memasak benar-benar kering.



## Pilihan pengaturan waktu

Peralatan Anda memiliki pilihan pengaturan waktu yang berbeda.

| Pilihan pengaturan waktu                                                                         | Gunakan                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Waktu memasak  | Setelah waktu memasak yang diatur telah terlewati, peralatan akan mengakhiri penggunaan secara otomatis.                                                                                                                                         |
|  Akhir          | Masukkan waktu memasak dan waktu akhir yang diinginkan. Peralatan akan memulai secara otomatis sehingga penggunaan berakhir pada waktu yang diinginkan.                                                                                          |
|  Pengatur waktu | Fungsi pengatur waktu seperti pengatur waktu berbentuk telur. Ini berjalan secara independen dari penggunaan dan pilihan pengaturan waktu lainnya. Setelah waktu yang diatur telah terlewati, peralatan tidak secara otomatis menyala atau mati. |

Anda dapat mengaktifkan waktu memasak dan waktu akhir setelah mengatur penggunaan menggunakan tampilan layar sentuh. Pengatur waktu memiliki bidang terpisah  dan dapat di tentukan kapan saja.

Sinyal suara akan berbunyi setelah waktu memasak atau periode berjangka waktu telah terlalui. Anda dapat membatalkan sinyal suara lebih awal dengan menyentuh tampilan bidang atau layar sentuh.

**Petunjuk:** Anda dapat mengubah lama bunyi sinyal suara pada pengaturan dasar. → pada halaman 27

### Mengatur waktu memasak

Anda dapat mengatur waktu memasak untuk sajian Anda pada peralatan. Ini berarti waktu memasak tidak terlampaui secara tidak sengaja dan Anda tidak perlu menghentikan pekerjaan lain untuk mengakhiri penggunaan.

#### Menerapkan pengaturan

Tergantung pada arah Anda memutar pemilih putar terlebih dahulu, waktu memasak dimulai pada nilai default tertentu: Kiri = 10 menit, kanan = 30 menit.

Waktu dapat di atur dengan penambahan satu menit hingga satu jam, kemudian dengan penambahan lima menit.

Pengaturan maksimal adalah 23 jam dan 59 menit.

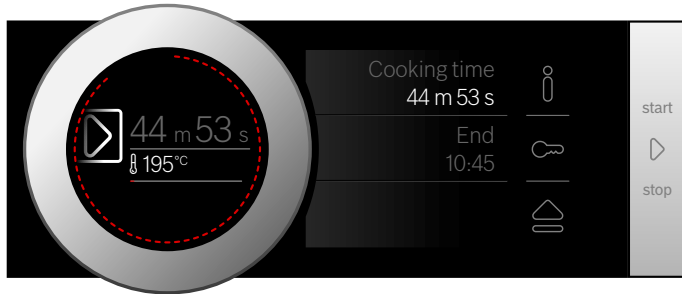
Contoh pada gambar: Sekarang pukul 10:00, waktu memasak 45 menit.

1. Atur mode penggunaan dan temperatur atau tingkatan.
2. Sebelum memulai penggunaan, sentuh area teks "Waktu memasak".  
Waktu memasak disorot berwarna putih pada layar.

- Putar pemilih putar untuk mengatur waktu memasak. Waktu akhir dihitung secara otomatis.



- Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai. Waktu memasak menghitung mundur.



Peralatan mulai panas.

Setelah waktu memasak terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Waktu memasak 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Anda dapat mengatur ulang waktu memasak menggunakan area teks "Waktu memasak" atau Anda dapat menekan tombol Start/Stop ▷ untuk melanjutkan penggunaan tanpa waktu memasak.

Ketika sajian telah matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off ①.

### Mengubah dan membatalkan

Untuk mengubah waktu memasak, sentuh bidang teks "Waktu memasak". Waktu memasak disorot, dan dapat diubah menggunakan pemilih putar. Perubahan akan segera diadaptasikan.

Apabila Anda ingin membatalkan waktu memasak, atur ulang waktu memasak ke nol. Setelah perubahan diadaptasi, penggunaan berlanjut tanpa waktu memasak.

### Mengatur waktu akhir

Anda dapat menunda waktu dimana waktu memasak berakhir. Anda dapat, sebagai contoh, meletakkan sajian di dalam kompartemen memasak di pagi hari dan mengatur waktu memasak sehingga sajian matang pada waktu makan siang.

### Petunjuk-Petunjuk

- Pastikan makanan tidak tertinggal di dalam kompartemen memasak terlalu lama karena dapat basi.
- Jangan mengatur waktu akhir ketika penggunaan telah dimulai. Hasil masakan dapat menjadi tidak memuaskan.

### Menerapkan pengaturan

Akhir waktu memasak dapat ditunda maksimal 23 jam dan 59 menit.

Contoh dalam gambar: Sekarang pukul 10:00, waktu memasak 45 menit dan sajian akan matang pada jam 12:00.

- Atur mode penggunaan dan temperatur atau tingkatan.
- Atur waktu memasak.
- Sebelum memulai penggunaan, sentuh pada area teks "Akhir". Waktu akhir yang direncanakan disorot berwarna putih pada layar.
- Atur waktu akhir yang nanti digunakan menggunakan pemilih putar.



- Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai. Waktu di mana peralatan akan dimulai ditunjukkan pada layar.



Peralatan dalam mode siaga. Ketika peralatan dimulai, waktu memasak menghitung mundur pada layar.

Setelah waktu memasak terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Waktu memasak 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Anda dapat mengatur ulang waktu memasak menggunakan area teks "Waktu memasak" atau Anda dapat menekan tombol Start/Stop ▷ untuk melanjutkan penggunaan tanpa waktu memasak.

Ketika sajian telah matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off ①.

### Mengubah dan membatalkan

Setelah memulai peralatan, waktu akhir tidak dapat lagi diubah.

Apabila Anda ingin membatalkan waktu memasak dan waktu akhir, hentikan penggunaan dengan menekan tombol Start/Stop ▷. Anda dapat melanjutkan penggunaan tanpa waktu memasak atau waktu akhir.

## Mengatur pengatur waktu

Pengatur waktu berjalan bersamaan dengan pengaturan lain. Anda dapat mengaturnya kapan saja, bahkan ketika peralatan dimatikan. Pengatur waktu memiliki sinyal suara sehingga Anda dapat tahu apakah ini adalah pengatur waktu atau waktu memasak yang telah dilalui.

### Mengatur pengaturan

Durasi pengatur waktu selalu dimulai dari menit ke nol.

Semakin tinggi nilainya, semakin besar waktu yang dibutuhkan untuk mengatur pengatur waktu.

Pengaturan maksimal adalah 24 jam.

1. Sentuh area .  
Simbol menyala berwarna merah. Pada layar, durasi pengatur waktu ditampilkan berwarna putih dan dalam fokus.
2. Atur durasi pengatur waktu menggunakan pemilih putar.
3. Tekan bidang  untuk memulai.  
**Petunjuk:** Setelah beberapa saat, pengatur waktu juga akan menyala secara otomatis.  
Hitung mundur durasi pengatur waktu.

Pengatur waktu tetap muncul pada layar apabila peralatan dimatikan. Ketika penggunaan sedang berjalan, pengaturan untuk penggunaan ini ditunjukkan pada bagian depan. Ketika Anda menyentuh bidang , durasi pengatur waktu ditampilkan untuk beberapa saat.

Ketika durasi pengatur waktu akan selesai, sinyal suara akan berbunyi dan catatan muncul pada layar. Simbol tidak lagi menyala.

**Tip:** Apabila pengaturan durasi pengatur waktu berkaitan dengan penggunaan peralatan, gunakan waktu memasak. Waktu terlihat pada bagian depan dan peralatan mati secara otomatis.

### Mengubah dan membatalkan

Untuk mengubah durasi pengatur waktu, sentuh area . Durasi pengatur waktu ditampilkan dalam warna putih dan dalam fokus, serta dapat diubah dengan menggunakan pemilih putar.

Apabila Anda ingin membatalkan pengatur waktu, atur ulang durasi pengatur waktu ke nol. Setelah perubahan telah diterapkan, simbol tidak lagi menyala.

## Termometer daging

Termometer daging memungkinkan pemasakan yang akurat. Termometer daging mengukur temperatur di dalam makanan. Segera setelah temperatur yang diatur tercapai, peralatan akan mati secara otomatis.

### Jenis pemanasan

Tidak semua jenis pemanasan cocok untuk penggunaan dengan termometer daging.

Setelah Anda menempatkan termometer daging di dalam kompartemen memasak, jenis pemanasan ini tersedia untuk Anda pilih.

|                                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | 4D udara panas                  |
|  | Pemanasan atas/bawah            |
|  | Udara panas eco                 |
|  | Pemanasan atas/bawah eco        |
|  | Pemanggangan dengan udara panas |
|  | Pengaturan membuat pizza        |
|  | Mengukus                        |
|  | Menghangatkan                   |

### Petunjuk-Petunjuk

- Termometer daging mengukur temperatur pada bagian dalam makanan antara 30 °C dan 99 °C.
- Hanya gunakan termometer daging yang disediakan. Anda dapat membelinya sebagai suku cadang dari layanan purnajual.
- Selalu lepaskan termometer daging dari kompartemen memasak setelah digunakan. Jangan pernah menyimpan termometer daging di dalam kompartemen memasak.

### Peringatan – Bahaya kejutan listrik!

Insulasi dari termometer daging yang tidak cocok mungkin sudah rusak. Gunakan termometer daging yang direkomendasikan saja untuk peralatan ini.

### Temperatur kompartemen memasak

Untuk mencegah kerusakan pada termometer daging, jangan mengatur temperatur lebih tinggi dari 250 °C.

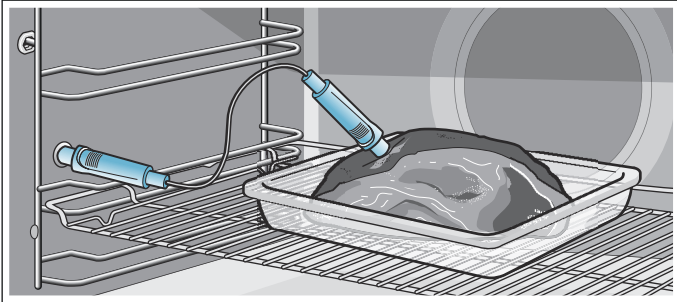
Temperatur bagian dalam yang diatur pada kompartemen memasak setidaknya harus lebih tinggi 10 °C dari temperatur inti yang telah diatur.

## Menyisipkan termometer daging pada makanan

Sebelum menempatkan makanan di dalam kompartemen memasak, sisipkan termometer daging ke dalam makanan.

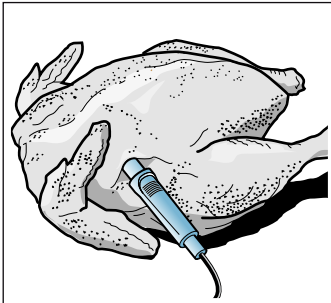
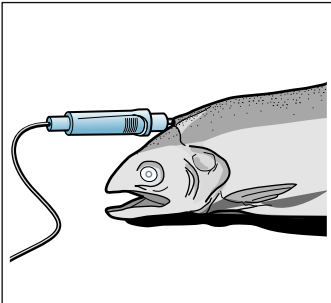
Termometer daging memiliki tiga titik pengukuran. Pastikan titik pengukuran tengah telah disisipkan pada makanan.

**Daging:** Untuk daging berukuran besar, sisipkan termometer daging dari sisi atas sedalam mungkin masuk kedalam daging. Untuk daging yang cukup tipis, sisipkan termometer daging dari sisi pada bagian paling tebal.



**Ikan:** Tempatkan ikan utuh pada rak kawat dan posisikan pada posisi berenang menggunakan setengah bagian kentang. Sisipkan termometer di belakang kepala sedalam mungkin mengarah ke tulang pada bagian tengah ikan.

**Unggas:** Sisipkan termometer daging sedalam mungkin ke dalam fillet dada pada pundak dari sayap ke sayap.



**Membalik makanan:** Apabila Anda ingin membalik makanan, jangan lepas termometer daging. Setelah Anda membalik makanan, periksa apakah termometer daging terpasang dengan benar pada makanan.

Apabila Anda melepas termometer daging ketika makanan dimasak, semua pengaturan akan diatur ulang dan Anda harus menerapkannya kembali.

### Perhatian!

Jangan menjepit kabel termometer daging. Untuk mencegah termometer dari kerusakan karena panas berlebih, harus ada jarak beberapa sentimeter antara elemen pemanggang dan termometer daging. Daging dapat mengembang selama proses memasak.

## Mengatur temperatur inti

Termometer daging harus disisipkan ke dalam soket pada sisi kiri kompartemen memasak.

### Jenis pemanasan

1. Sentuh area teks dengan jenis pemanasan yang diinginkan.  
Temperatur kompartemen memasak default disorot berwarna putih pada layar.
2. Gunakan pemilih putar untuk mengatur temperatur kompartemen memasak.
3. Sentuh area teks "Temperatur inti".  
Temperatur inti default disorot berwarna putih pada layar.
4. Putar pemilih putar untuk mengatur temperatur inti.
5. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.  
Waktu pada layar menunjukkan berapa lama penggunaan telah berjalan.

Peralatan mulai panas.

### Mengukus

1. Sentuh area **Menu**.
2. Sentuh area teks "Pengukusan".
3. Sentuh area teks dengan jenis pemanasan yang diinginkan.  
Temperatur kompartemen memasak default disorot berwarna putih pada layar.
4. Gunakan pemilih putar untuk mengatur temperatur kompartemen memasak.
5. Sentuh area teks "Temperatur inti".  
Temperatur inti default disorot berwarna putih pada layar.
6. Putar pemilih putar untuk mengatur temperatur inti.
7. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.  
Waktu pada layar menunjukkan berapa lama penggunaan telah berjalan.

Peralatan mulai panas.

### Bantu

1. Sentuh area **Menu**.
2. Sentuh area teks "Bantu".
3. Sentuh area teks kategori yang diinginkan.
4. Sentuh area teks dengan makanan yang diinginkan.
5. Sentuh area teks dengan sajian yang diinginkan.
6. Apabila diperlukan, sentuh area teks "Atur".  
Gunakan pemilih putar untuk mengatur temperatur kompartemen memasak.  
atau  
Sentuh area teks "Temperatur inti".  
Gunakan pemilih putar untuk menentukan temperatur inti.
7. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.  
Waktu pada layar menunjukkan berapa lama penggunaan telah berjalan.

Peralatan mulai panas.

Temperatur inti disorot berwarna putih pada layar, dengan temperatur yang digunakan pada sisi kiri dan temperatur yang diatur pada sisi kanan, misal "15|80 °C". Garis pemanasan juga mengacu pada temperatur inti.

Setelah makanan mencapai temperatur inti, sebuah sinyal suara berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Pada layar, temperatur inti yang diatur sama dengan temperatur yang diatur, misal "80|80 °C". Waktu dijeda.

Matikan peralatan menggunakan tombol On/Off ① dan lepaskan termometer daging dari soket.

**⚠ Peringatan – Bahaya luka bakar!**

Kompartemen memasak, aksesoris dan termometer daging menjadi sangat panas. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan aksesoris panas dan termometer daging dari kompartemen memasak.

**Mengubah**

Setelah memulai peralatan, temperatur inti disorot. Ketika Anda menggerakkan pemilih putar, temperatur inti berubah dan segera diterapkan.

Apabila Anda ingin mengubah temperatur kompartemen memasak, sentuh bidang teks "Temperatur" terlebih dahulu.

Untuk mengganti jenis pemanasan, hentikan penggunaan terlebih dahulu menggunakan tombol Start/Stop ➡.

**Petunjuk:** Ketika Anda mengubah jenis pemanasan, pengaturan lain juga diatur ulang.

**Batal**

Apabila Anda ingin membatalkan penggunaan, lepaskan termometer daging dari soket dan daging. Anda dapat melanjutkan penggunaan tanpa termometer daging dengan menggunakan tombol Start/Stop ➡.

**Temperatur inti dari jenis makanan yang berbeda**

Jangan gunakan makanan beku. Gambar pada tabel diberikan sebagai panduan. Temperatur tersebut tergantung pada kualitas dan komposisi makanan.

Anda dapat menemukan informasi menyeluruh pada mode pemanasan dan temperatur pada akhir dari petunjuk penggunaan ini. ➡ pada halaman 41

| Makanan                                          | Temperatur inti dalam °C |
|--------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Unggas</b>                                    |                          |
| Ayam                                             | 80-85                    |
| Dada ayam                                        | 75-80                    |
| Daging bebek                                     | 80-85                    |
| Dada bebek, medium rare                          | 55-60                    |
| Kalkun                                           | 80-85                    |
| Dada kalkun                                      | 80-85                    |
| Angsa                                            | 80-90                    |
| <b>Daging babi</b>                               |                          |
| Pundak babi                                      | 85-90                    |
| Filet daging babi, medium rare                   | 62-70                    |
| Daging has babi, well done                       | 72-80                    |
| <b>Daging sapi</b>                               |                          |
| Tenderloin atau sirloin, rare                    | 45-52                    |
| Tenderloin atau sirloin, medium rare             | 55-62                    |
| Tenderloin atau sirloin, well done               | 65-75                    |
| <b>Daging sapi muda</b>                          |                          |
| Daging sapi muda bagian sendi atau pundak, lemak | 75-80                    |
| Daging sapi muda bagian sendi, pundak            | 75-80                    |
| Paha atas dari sapi muda                         | 85-90                    |
| <b>Domba</b>                                     |                          |
| Kaki domba, medium rare                          | 60-65                    |
| Kaki domba, well done                            | 70-80                    |
| Punggung domba, medium rare                      | 55-60                    |
| <b>Ikan</b>                                      |                          |
| Ikan utuh                                        | 65-70                    |
| Filet ikan                                       | 60-65                    |
| <b>Lain-lain</b>                                 |                          |
| Rolade, segala macam daging                      | 80-90                    |
| Memanaskan/memanaskan kembali makanan            | 65-75                    |

## Kunci pengaman bagi anak

Peralatan Anda dilengkapi dengan kunci pengaman bagi anak sehingga anak-anak tidak dapat menyalakannya secara tidak sengaja atau mengubah pengaturan apapun.

Panel kendali terkunci dan tidak ada pengaturan yang dapat dilakukan. Peralatan hanya dapat dimatikan menggunakan tombol On/Off .

### Mengaktifkan dan menonaktifkan

Anda dapat mengaktifkan dan menonaktifkan kunci pengaman bagi anak ketika peralatan menyala atau mati.

Pada setiap kejadian, tekan bidang  selama sekitar 4 detik.

Catatan konfirmasi akan muncul pada layar.

Bidang  menyala berwarna merah ketika peralatan dinyalakan. Bidang  tidak menyala ketika peralatan dimatikan.

## Pengaturan dasar

Terdapat berbagai pengaturan yang tersedia bagi Anda dengan tujuan untuk membantu penggunaan peralatan secara efektif dan mudah. Anda dapat mengubah pengaturan ini apabila dibutuhkan.

### Mengubah pengaturan dasar

Peralatan harus dinyalakan.

1. Sentuh bidang **menu** .  
Pilihan untuk memilih mode penggunaan ditampilkan.
2. Sentuh bidang teks "Pengaturan dasar".  
Pengaturan muncul pada tampilan layar sentuh.
3. Sentuh bidang teks pengaturan yang diinginkan.  
Garis merah di sebelah bidang teks menunjukkan pengaturan yang sedang dipilih.  
Nilai yang berkaitan ditunjukkan pada layar.
4. Putar pemilih putar untuk mengubah nilai sesuai keinginan.
5. Sentuh bidang teks untuk pengaturan selanjutnya.  
Nilai akan ditunjukkan pada layar dan dapat diubah menggunakan pemilih putar.
6. Atur pengaturan dan gunakan pemilih putar untuk mengubah sesuai keinginan.  
Untuk menggulir pada pengaturan, sentuh area teks "Pengaturan lanjutan".
7. Sentuh area **Menu** untuk mengkonfirmasi.  
Sebuah pertanyaan akan muncul menanyakan apakah perubahan ingin disimpan.
8. Sentuh bidang teks "Simpan".  
Sebuah pesan ditunjukkan pada layar untuk mengkonfirmasi apakah telah disimpan.

### Membatalkan

Apabila Anda tidak ingin menyimpan pengaturan, sentuh bidang **Menu** kemudian sentuh bidang teks "Jangan simpan". Sebuah pesan ditunjukkan pada layar untuk mengkonfirmasi apakah pengaturan belum disimpan. Matikan peralatan menggunakan tombol On/Off  apabila Anda tidak membutuhkannya.

## Daftar pengaturan dasar

Tidak semua pengaturan dasar dapat di akses, tergantung dari fitur peralatan Anda.

| Pengaturan                                                                            | Pilihan                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahasa                                                                                | Memungkinkan bahasa tambahan.                                                                                        |
| Jam                                                                                   | Jam dalam format 24                                                                                                  |
| Kesadahan air                                                                         | 00 (dikurangi kesadahannya)<br>01 (tidak sadah)<br>02 (sedang)<br>03 (sadah)<br>04 (sangat sadah)*                   |
| Pengaturan pabrik                                                                     | Kembalikan<br>Jangan kembalikan*                                                                                     |
| Sinyal suara                                                                          | Waktu memasak yang singkat (30 detik)<br>Waktu memasak yang sedang (1 menit)*<br>Waktu memasak yang lama (5 menit)   |
| Volume                                                                                | Tingkatan 01 - 05                                                                                                    |
| Tombol nada                                                                           | Dinyalakan<br>Dimatikan* (nada akan tetap berbunyi untuk ① Menyala/Mati)                                             |
| Kecerahan layar                                                                       | 5 tingkatan                                                                                                          |
| Tampilan jam                                                                          | Mati<br>Digital*                                                                                                     |
| Penerangan                                                                            | Mati selama penggunaan<br>Menyala selama penggunaan*                                                                 |
| Penggunaan setelah menyalakan                                                         | Menu utama<br>Jenis pemanasan<br>Kukus<br>Bantu                                                                      |
| Meredupkan saat malam                                                                 | Dimatikan*<br>Dinyalakan                                                                                             |
| Logo merek                                                                            | Tampilkan*<br>Jangan tampilkan                                                                                       |
| Waktu nyala kipas                                                                     | Disarankan*<br>Minimal                                                                                               |
| Sistem menarik                                                                        | Tidak diperkuat* (untuk rel dan sistem penarikan tunggal)<br>Diperkuat (untuk sistem penarikan ganda dan ganda tiga) |
| Mode istirahat                                                                        | Dinyalakan<br>Dimatikan*                                                                                             |
| * Pengaturan pabrik (pengaturan pabrik dapat berbeda tergantung pada model peralatan) |                                                                                                                      |

**Petunjuk:** Pengaturan perubahan bahasa, nada tombol dan kecerahan tampilan akan diberlakukan segera. Semua perubahan lain diberlakukan ketika pengaturan telah diubah.

## Daya terputus

Perubahan yang Anda lakukan pada pengaturan tetap tersimpan bahkan setelah terjadi pemutusan daya.

Anda hanya perlu mengatur ulang pengaturan untuk penggunaan pertama setelah pemutusan daya dengan jangka waktu yang lama. Perangkat dapat mentoleransi pemutusan daya dengan jangka waktu pendek.

## Mengubah waktu

Apabila Anda ingin mengubah waktu, misal dari waktu musim panas ke waktu musim dingin, Anda harus mengganti pengaturan dasar.

Peralatan harus dinyalakan.

1. Sentuh area **Menu** .  
Pilihan untuk memilih mode penggunaan ditampilkan.
2. Sentuh bidang teks "Pengaturan dasar".  
Pengaturan muncul pada tampilan layar sentuh.
3. Sentuh area teks "Jam".  
Waktu akan muncul pada layar.
4. Putar pemilih putar untuk mengganti waktu.
5. Sentuh area **Menu** untuk mengkonfirmasi.  
Sebuah pertanyaan akan muncul menanyakan apakah perubahan ingin disimpan.
6. Sentuh bidang teks "Simpan".  
Sebuah pesan ditunjukkan pada layar untuk mengkonfirmasi apakah telah disimpan.

## Mode istirahat

Dengan mode Istirahat, Anda dapat mengatur waktu memasak hingga 74 jam. Anda dapat menjaga makanan di dalam kompartemen memasak tetap hangat tanpa harus menyalakan atau mematikan oven.

### Memulai mode istirahat

Sebelum dapat menggunakan mode istirahat, Anda harus mengaktifkannya pada pengaturan dasar. → pada halaman 27

Ketika pengaturan dasar telah diubah dengan sesuai, mode Istirahat terdaftar pada jenis pemanasan sebagai jenis pemanasan terakhir.

Peralatan memanaskan dengan pemanasan atas/bawah. Anda dapat mengatur temperatur di antara 85 °C dan 140 °C.

Mode penggunaan "Jenis pemanasan" harus dipilih. Daftar pilihan untuk jenis pemanasan muncul pada tampilan layar sentuh.

1. Sentuh bidang teks "Mode istirahat".  
Temperatur default disorot berwarna putih pada layar.
2. Atur temperatur yang diinginkan menggunakan pemilih putar.
3. Sebelum memulai penggunaan, sentuh bidang teks "Waktu memasak".  
Waktu memasak default disorot berwarna putih pada layar.
4. Atur waktu memasak yang diperlukan menggunakan pemilih putar.  
**Petunjuk:** Waktu akhir dihitung secara otomatis tetapi tidak dapat diubah.
5. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.  
Waktu memasak akan menghitung mundur di layar. Peralatan mulai panas.

Ketika waktu memasak untuk mode istirahat berakhir, sinyal suara berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan. Waktu memasak 00 m 00 d ditampilkan pada layar.

Tekan tombol On/Off  untuk mematikan peralatan.

**Petunjuk:** Penggunaan tidak berhenti apabila Anda membuka pintu peralatan.

### Mengubah dan membatalkan

Setelah memulai peralatan, pengaturan tidak dapat lagi diubah.

Apabila Anda ingin membatalkan mode istirahat matikan peralatan menggunakan tombol On/Off . Anda tidak dapat lagi menjeda penggunaan menggunakan tombol Start/Stop .

## Larutan pembersih

Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama. Di sini kami akan menjelaskan cara merawat dan membersihkan peralatan Anda.

### Bahan pembersih yang cocok

Untuk memastikan permukaan yang berbeda tidak rusak karena penggunaan larutan pembersih yang salah, ikuti informasi pada tabel. Tergantung pada model peralatan, mungkin tidak semua bagian yang terdaftar terdapat pada/dalam peralatan Anda.

#### Perhatian!

#### Bahaya kerusakan pada permukaan

Jangan gunakan:

- Bahan pembersih yang keras atau kasar,
- Bahan pembersih dengan kadar alkohol tinggi,
- Sabut gosok atau spons pembersih yang keras,
- Alat pembersih bertekanan tinggi atau alat pembersih dengan semburan uap,
- Pembersih khusus untuk membersihkan peralatan ketika panas.

Cuci kain spons yang baru secara menyeluruh sebelum digunakan.

**Tip:** Produk pembersih dan perawatan yang sangat disarankan dapat dibeli melalui layanan purnajual. Harap ikuti masing-masing petunjuk dari produsen.

#### Peringatan – Bahaya luka bakar!

Peralatan menjadi sangat panas. Jangan sentuh permukaan bagian dalam kompartemen memasak atau elemen pemanas. Selalu biarkan peralatan untuk menjadi dingin. Jaga anak-anak pada jarak aman.

| Area                            | Membersihkan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bagian luar peralatan</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bagian depan<br>baja anti karat | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Segera bersihkan noda kerak, lemak, pati, dan albumin (misal. putih telur). Karat dapat terbentuk di bawah noda tersebut.<br>Bahan pembersih khusus stainless steel cocok untuk permukaan panas dapat diperoleh pada layanan purnajual atau pada pengecer khusus. Oleskan produk pembersih tipis saja dengan kain lembut. |
| Plastik                         | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Jangan gunakan pembersih kaca atau pengeruk dari kaca.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Permukaan<br>berlapis cat       | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|               |                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panel kendali | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Jangan gunakan pembersih kaca atau pengeruk dari kaca.                                                                           |
| Panel pintu   | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Jangan gunakan pengeruk dari kaca atau bantalan kasar baja anti karat.                                                           |
| Gagang pintu  | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Apabila pembersih kerak bersentuhan dengan gagang pintu, segera bersihkan. Jika tidak, noda apapun akan tidak dapat dihilangkan. |

### Bagian dalam peralatan

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Permukaan dengan lapisan dan permukaan pembersihan otomatis | Baca petunjuk untuk permukaan kompartemen memasak yang ada pada tabel.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Penutup kaca untuk penerangan bagian dalam                  | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Apabila kompartemen sangat kotor, gunakan pembersih oven.                                                                                                                                                       |
| Perapat pintu<br>Jangan dilepas.                            | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain pencuci piring.<br>Jangan gosok.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Penutup pintu yang terbuat dari baja anti karat             | Pembersih baja anti karat:<br>Harap ikuti instruksi dari produsen.<br>Jangan menggunakan produk perawatan baja anti karat.<br>Lepas penutup pintu untuk pembersihan.                                                                                                                                           |
| Rel                                                         | Air sabun panas:<br>Rendam dan bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.                                                                                                                                                                                                                                |
| Sistem menarik                                              | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.<br>Jangan bersihkan pelumas ketika rel penarik ditarik keluar - lebih baik membersihkannya ketika rel terdorong ke dalam. Jangan bersihkan di mesin pencuci piring.                                                                       |
| Aksesori                                                    | Air sabun panas:<br>Rendam dan bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.<br>Bersihkan kotoran pada nampan pemanggang baja anti karat yang disebabkan makanan yang mengandung tepung (misal nasi) menggunakan larutan cuka.                                                                              |
| Tangki air                                                  | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan sebuah kain lap piring dan bilas secara menyeluruh untuk menghilangkan sisa deterjen.<br>Kemudian keringkan dengan kain lembut.<br>Biarkan tangki air mengering dengan tutup terbuka. Usap perapat pada tutup hingga kering.<br>Jangan bersihkan di mesin pencuci piring. |

|                   |                                                                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Termometer daging | Air sabun panas:<br>Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.<br>Jangan bersihkan di mesin pencuci piring. |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Petunjuk-Petunjuk

- Sedikit perbedaan warna pada bagian depan peralatan disebabkan penggunaan berbagai bahan, seperti kaca, plastik, dan logam.
- Bayangan pada panel pintu yang terlihat seperti goresan, disebabkan oleh pantulan yang dihasilkan oleh penerangan bagian dalam.
- Lapisan yang terpengang pada temperatur yang sangat tinggi. Ini dapat menyebabkan sedikit variasi warna. Hal ini wajar dan tidak mempengaruhi penggunaan.  
Tepi loyang yang tipis tidak dapat sepenuhnya terlapis. Sebagai akibatnya, permukaan tepi ini kasar. Hal ini tidak merusak perlindungan anti karat.

### Permukaan pada kompartemen memasak

Dinding belakang, atap atau bagian samping pada kompartemen memasak merupakan permukaan pembersihan otomatis. Anda dapat mengetahuinya dari permukaan yang kasar.

Lantai kompartemen memasak dilapisi dan memiliki permukaan lembut.

### Membersihkan permukaan enamel

Bersihkan permukaan enamel yang licin dengan lap dan larutan detergen yang panas atau air cuka. Lalu keringkan dengan lap yang lembut.

Rendam sisa makanan yang melekat dengan lap yang lembap dan larutan detergen. Gunakan sabut kawat dari stainless steel atau pembersih oven untuk kotoran yang membandel.

Biarkan ruang oven terbuka setelah dibersihkan agar kering.

**Petunjuk:** Akan muncul lapisan putih akibat sisa-sisa bahan makanan. Sisa-sisa makanan tersebut tidak berbahaya dan tidak mempengaruhi fungsinya. Bila perlu, gunakan asam sitrat untuk membersihkan.

### Membersihkan permukaan pembersihan otomatis

Permukaan pembersihan otomatis dilapisi dengan lapisan berbahan keramik kusam, berpori. Lapisan ini menyerap dan menghalau cipratan dari pembakaran, dan pemanggangan ketika peralatan sedang digunakan.

Apabila permukaan tidak dapat membersihkan secara otomatis dengan baik dan muncul noda gelap, permukaan dapat dibersihkan menggunakan fungsi pembersihan. Untuk melakukannya, baca informasi pada bagian terkait. → pada halaman 31

### Perhatian!

Jangan menggunakan pembersih oven pada permukaan pembersihan otomatis. Hal ini akan merusak permukaan. Apabila pembersih bersentuhan dengan permukaan ini, segera oles dengan air dan kain spons. Jangan mengusap atau menggunakan bantuan pembersih yang tajam.

## Menjaga kebersihan peralatan

Selalu jaga kebersihan peralatan dan segera hilangkan kotoran sehingga tidak terbentuk tumpukan kotoran yang susah dihilangkan.

### Tip

- Bersihkan kompartemen memasak setelah setiap penggunaan. Ini akan memastikan kotoran tidak ikut terpangang.
- Selalu segera hilangkan noda kerak, lemak, pati dan albumin (misal putih telur).
- Gunakan loyang universal untuk memanggang kue yang sangat basah.
- Gunakan pinggan tahan panas yang cocok untuk memanggang, misal sebuah sajian yang dipanggang.



## Fungsi pembersihan

Peralatan Anda memiliki mode penggunaan "Pembersihan Langsung Eco" dan "Membersihkan kerak". Permukaan pembersihan otomatis di dalam kompartemen memasak dibersihkan dengan fungsi pembersihan "Pembersihan langsung Eco". Anda dapat menggunakan mode penggunaan "Pembersihan kerak" untuk membersihkan kerak dari penghasil uap.

### Pembersihan Langsung Eco

Permukaan pembersihan otomatis di dalam kompartemen memasak dibersihkan ketika mode penggunaan diatur pada "Fungsi pembersihan".

Permukaan pembersihan otomatis (panel belakang, panel atas dan panel samping) dilapisi dengan bahan keramik kusam, berpori. Lapisan ini menyerap dan memecah cipratan dari pembakaran, dan memanggang ketika oven sedang digunakan. Apabila permukaan tidak dapat membersihkan secara otomatis dengan baik dan muncul bercak gelap, permukaan dapat dibersihkan menggunakan fungsi pembersihan.

**Petunjuk:** Peralatan merekam jumlah waktu yang digunakan. Peralatan mengindikasikan ketika telah mencapai waktu dimana setelahnya disarankan untuk melakukan pembersihan. Saran ditampilkan hingga fungsi pembersihan telah selesai. Apabila anda tidak melakukan saran ini, permukaan pembersihan otomatis dapat rusak. Apabila peralatan telah kotor lebih awal atau apabila Anda melihat bercak gelap pada panel belakang, jangan menunggu peralatan menyarankan Anda untuk membersihkan terlebih dahulu. Ini dikarenakan semakin sering peralatan dibersihkan, semakin lama pula permukaan pembersihan otomatis dapat mempertahankan kemampuan pembersihannya. Anda dapat membersihkan peralatan kapan saja apabila dibutuhkan menggunakan fungsi pembersihan.

### Sebelum memulai fungsi pembersihan

Lepaskan rak, rel, aksesoris dan pinggan tahan panas dari kompartemen memasak.

### Membersihkan lantai kompartemen memasak dan bagian dalam pintu peralatan

Hilangkan kotoran terburuk dari lantai kompartemen memasak, bagian dalam pintu peralatan dan penerangan bagian dalam. Jika tidak, Bercak akan nampak kalau tidak dapat lagi dihilangkan.

### Perhatian!

Jangan menggunakan pembersih oven pada permukaan pembersihan otomatis. Hal ini akan merusak permukaan. Apabila pembersih bersentuhan dengan permukaan ini, segera oles dengan air dan kain spons. Jangan menggosok atau menggunakan bahan pembersih yang tajam.

## Mengatur fungsi pembersihan

Sebelum mengatur fungsi pembersihan, pastikan bahwa Anda telah mengikuti semua instruksi untuk persiapan.

Durasi untuk fungsi pembersihan telah diset selama 1 jam. Hal ini tidak dapat diubah.

1. Sentuh area **Menu** .  
Daftar mode penggunaan ditampilkan.
2. Sentuh area teks "Membersihkan".
3. Sentuh area teks "Pembersihan langsung Eco".
4. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.  
Waktu akan menghitung mundur di layar. Garis pemanasan tidak muncul untuk fungsi pembersihan. Fungsi pembersihan dimulai.

Sirkulasikan udara dalam dapur ketika fungsi pembersihan di lakukan.

Ketika fungsi pembersihan telah selesai, sinyal suara berbunyi. Durasi 00 m 00 d ditampilkan pada layar. Tekan tombol On/Off  untuk mematikan peralatan.

## Mengatur waktu akhir yang nanti akan digunakan

Anda dapat mengatur waktu akhir yang nanti akan digunakan. Sebelum memulai peralatan, sentuh bidang teks "Akhir" dan atur waktu akhir yang nanti digunakan menggunakan pemilih putar.

Peralatan akan beralih ke mode menunggu setelah dimulai. Waktu akhir tidak dapat lagi diubah.

## Batal

Apakah Anda ingin membatalkan fungsi pembersihan, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off . Anda tidak dapat lagi menjeda penggunaan menggunakan tombol Start/Stop  .

**Petunjuk:** Penghitung jam pengoperasian tidak diatur ulang. Petunjuk untuk fungsi pembersihan masih ditampilkan pada layar.

## Setelah fungsi pembersihan telah selesai

Setelah kompartemen memasak mendingin, seka kompartemen memasak dengan kain lembab apabila diperlukan.

**Petunjuk:** Selama penggunaan dan ketika fungsi pembersihan aktif, bercak kemerahan mungkin terbentuk pada permukaan. Bercak tersebut bukan karat, tetapi sisa makanan. Bercak ini tidak berbahaya bagi kesehatan Anda dan tidak membatasi kapasitas pembersihan pada permukaan pembersihan otomatis.

## Menghilangkan kerak

Peralatan harus dibersihkan keraknya secara teratur bertujuan untuk menjaga kinerja yang benar.

Ada beberapa langkah dalam program pembersihan kerak. Untuk alasan kebersihan, program pembersihan kerak harus berjalan secara keseluruhan sehingga peralatan siap digunakan kembali. Secara keseluruhan, program pembersihan kerak akan berlangsung sekitar 70-90 menit.

- Pembersihan kerak (sekitar 55-70 menit), kemudian kosongkan dan isi kembali tangki air
- Siklus pembilasan pertama (sekitar 6-9 menit), kemudian kosongkan dan isi kembali tangki air
- Siklus pembilasan kedua (sekitar 6-9 menit), kemudian kosongkan dan keringkan tangki air

Apabila proses pembersihan kerak terhenti (misal, karena daya terputus atau karena peralatan telah dimatikan), Anda akan diminta untuk membilas peralatan dua kali setelah dinyalakan kembali. Peralatan tidak bisa digunakan hingga siklus pembilasan kedua telah selesai.

Frekuensi dimana peralatan harus dibersihkan keraknya tergantung pada kesadahan dari air yang digunakan. Ketika hanya lima kali lagi kemungkinan penggunaan menggunakan uap, atau kurang, peralatan akan mengingatkan Anda untuk membersihkan kerak melalui pesan pada layar. Jumlah dari penggunaan yang tersedia akan ditampilkan setelah peralatan dinyalakan. Oleh karena itu, Anda dapat mempersiapkan untuk membersihkan kerak pada saat yang tepat.

## Mulai

### Perhatian!

- Kerusakan pada peralatan: Hanya gunakan cairan pembersih kerak yang kami sarankan untuk program pembersihan kerak. Jangka waktu dimana produk harus bekerja selama pembersihan kerak tergantung pada jenis pembersih kerak yang digunakan. Pembersih kerak lainnya dapat merusak peralatan.  
Pesanan pembersih kerak nomor 311 680
- Larutan pembersih kerak: Jangan biarkan larutan pembersih kerak atau pembersih kerak bersentuhan dengan panel kendali atau permukaan lembut lainnya. Hal ini akan merusak permukaan. Segera bersihkan larutan pembersih kerak dengan air, apabila terjadi.

Apabila Anda harus segera melakukan penggunaan yang dibantu uap sebelum membersihkan kerak, Anda harus terlebih dahulu mematikan peralatan sehingga air limbah dipompa keluar dari sistem penguapan.

1. Campur 400 ml air dengan 200 ml pembersih kerak cair untuk membuat larutan pembersih kerak.
2. Gunakan tombol On/Off  untuk memulai.
3. Lepas tangki air dan isi dengan larutan pembersih kerak.
4. Sisipkan secara keseluruhan tangki air yang terisi dengan larutan pembersih kerak.
5. Tutup panel kendali.

6. Sentuh area **Menu** .  
Daftar mode penggunaan ditampilkan.
7. Sentuh area teks "Membersihkan".
8. Sentuh bidang teks "Membersihkan kerak".  
Durasi dari program pembersihan kerak ditampilkan.  
Hal ini tidak dapat diubah.
9. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.  
Peralatan dibersihkan keraknya. Waktu akan menghitung mundur di layar.  
Setelah waktu memasak terlewati, sinyal suara akan berbunyi.

### Siklus pembilasan pertama

1. Buka panel kendali.
2. Lepaskan tangki air, bilas dengan bersih, isi dengan air dan sisipkan kembali.
3. Tutup panel kendali.
4. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.  
Peralatan membilas.  
Ketika durasi telah terlewati, sinyal suara akan berbunyi.

### Siklus pembilasan kedua

1. Buka panel kendali.
2. Lepaskan tangki air, bilas dengan bersih, isi dengan air dan sisipkan kembali.
3. Tutup panel kendali.
4. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.  
Peralatan membilas.  
Ketika durasi telah terlewati, sinyal suara akan berbunyi.

### Membilas

1. Buka panel kendali.
2. Kosongkan dan keringkan tangki air.
3. Tekan tombol On/Off ① untuk mematikan peralatan.  
Pembersihan kerak telah selesai dan peralatan siap untuk digunakan kembali.



Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama ke depannya. Ini akan memberi tahu Anda cara melepas rak dan membersihkannya.

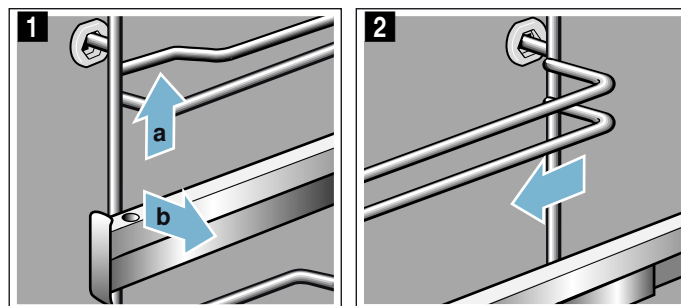
### Mencopot dan memasang kembali rel

#### ⚠ Peringatan – Bahaya luka bakar!

Rel menjadi sangat panas. Jangan pernah menyentuh rel yang panas. Selalu biarkan peralatan untuk menjadi dingin. Jauhkan anak-anak dari peralatan.

#### Mencopot rel

1. Sedikit angkat rel pada bagian depan **a** dan lepas rel **b** (gambar **1**).
2. Kemudian tarik keseluruhan rel ke arah Anda dan keluarkan (gambar **2**).

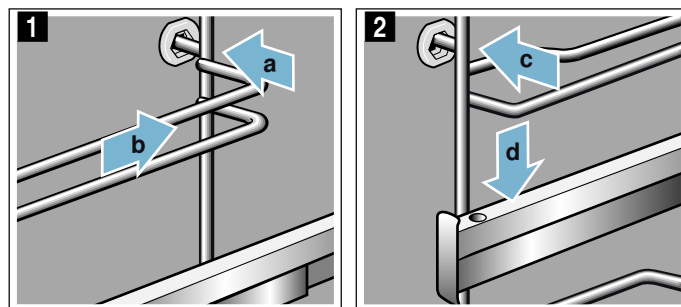


Bersihkan rel dengan cairan pembersih dan spons. Untuk lapisan kotoran yang membandel, gunakan sikat.

#### Memasang rel

Rel terpasang hanya pada sisi kanan atau kiri. Rel penarik harus dapat ditarik.

1. Pertama, sisipkan rel pada bagian tengah soket belakang **a**, hingga rel bersandar menghadap dinding kompartemen memasak, dan dorong ke belakang **b** (gambar **1**).
2. Kemudian sisipkan rel ke dalam soket depan **c**, sehingga rel juga bersandar menghadap dinding kompartemen memasak, dan tekan ke bawah **d** (gambar **2**).



## Pintu peralatan

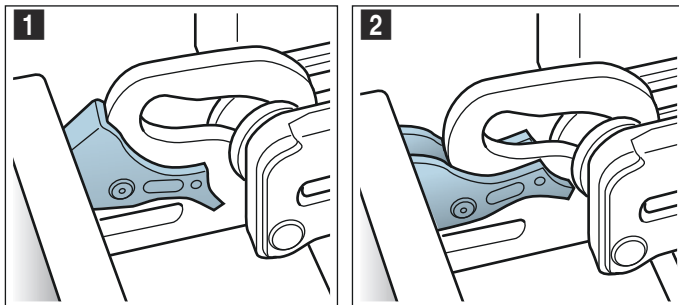
Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama ke depannya. Ini akan memberitahu Anda cara melepas pintu peralatan dan membersihkannya.

### Melepas dan memasang pintu peralatan

Anda dapat melepas pintu peralatan untuk tujuan pembersihan dan untuk melepas panel pintu.

Setiap engsel pintu peralatan memiliki tuas pengunci. Ketika tuas pengunci ditutup (gambar **1**), pintu peralatan terpasang dengan baik. Pintu tidak dapat dilepas.

Saat tuas pengunci dibuka agar pintu oven dapat dilepas (gambar **2**), engsel akan terkunci. Engsel tidak dapat tertutup rapat.

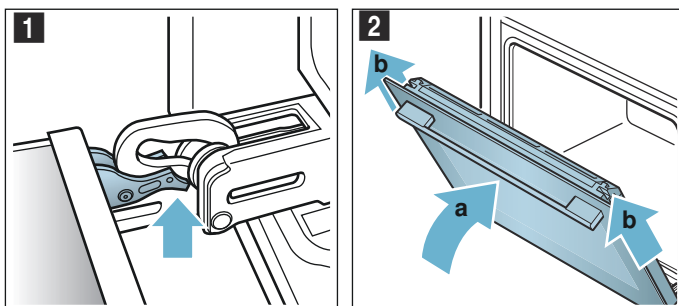


#### Peringatan – Risiko cedera!

- Apabila engsel tidak terkunci, pintu akan tertutup rapat dengan kuat. Pastikan tuas pengunci selalu tertutup rapat atau, ketika melepas pintu peralatan, terbuka sepenuhnya.
- Engsel pada pintu peralatan bergerak saat pintu dibuka dan ditutup, dan bisa saja terjepit. Jauhkan tangan Anda dari engsel.

### Melepaskan pintu peralatan

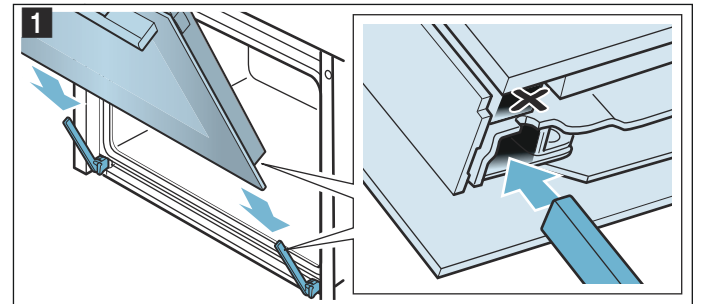
1. Buka pintu peralatan sepenuhnya dan dorong ke arah peralatan.
2. Lipat kedua tuas pengunci pada sisi kanan dan kiri (gambar **1**).
3. Tutup pintu peralatan sejauh mungkin **a**. Dengan kedua tangan, pegang pintu pada sisi kanan dan kiri kemudian tarik ke atas dan keluarkan (gambar **2**).



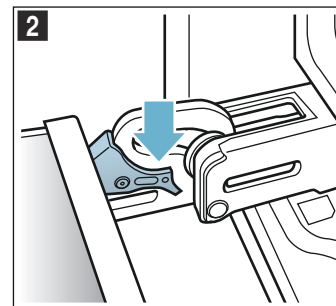
### Memasang pintu peralatan

Memasang kembali pintu peralatan dengan membalik urutan dari saat pencopotan.

1. Ketika memasang pintu perangkat, pastikan kedua engsel disisipkan langsung pada bukaan (gambar **1**).  
Letakkan kedua engsel di bagian bawah pada panel terluar dan gunakan sebagai pemandu. Pastikan apakah engsel telah disisipkan kedalam bukaan yang tepat. Anda seharusnya dapat menyisipkannya dengan mudah dan tanpa hambatan. Apabila Anda merasakan adanya hambatan, periksa apakah engsel telah disisipkan kedalam bukaan yang benar.



2. Buka pintu peralatan sepenuhnya. Lipat kedua tuas pengunci hingga tertutup kembali (gambar **2**).



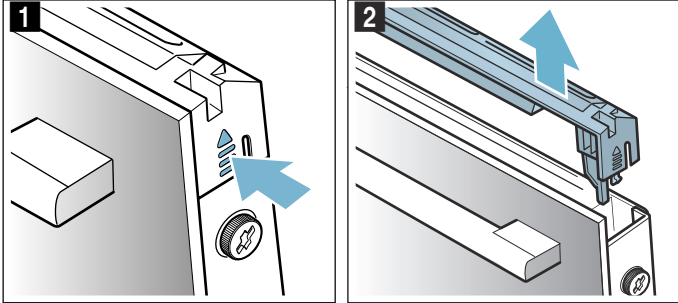
3. Tutup pintu kompartemen memasak.

## Melepas penutup pintu

Tatahan stainless steel pada penutup pintu dapat berubah warna. Untuk melakukan pembersihan mendalam, Anda dapat melepas penutup.

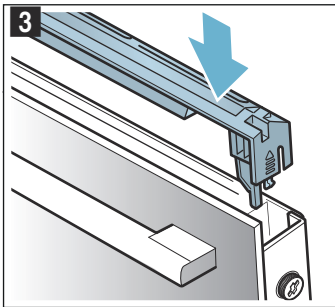
1. Buka pintu peralatan sedikit.
2. Tekan pada sisi kanan dan kiri penutup (gambar 1).
3. Lepas penutup (gambar 2).

Tutup pintu peralatan dengan hati-hati.



**Petunjuk:** Bersihkan tatahan stainless steel pada penutup dengan pembersih stainless steel. Bersihkan keseluruhan penutup pintu dengan air sabun dan kain lembut.

4. Buka sedikit kembali pintu peralatan. Letakkan bagian belakang penutup pada tempatnya dan dorong hingga terdengar klik pada tempatnya (gambar 3).



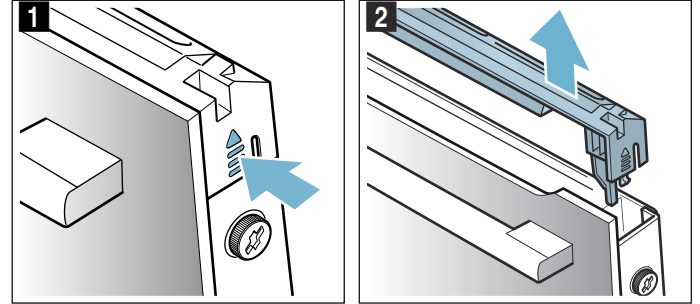
5. Tutup pintu peralatan.

## Melepas dan memasang panel pintu

Untuk memudahkan pembersihan, Anda dapat melepas panel kaca dari pintu peralatan.

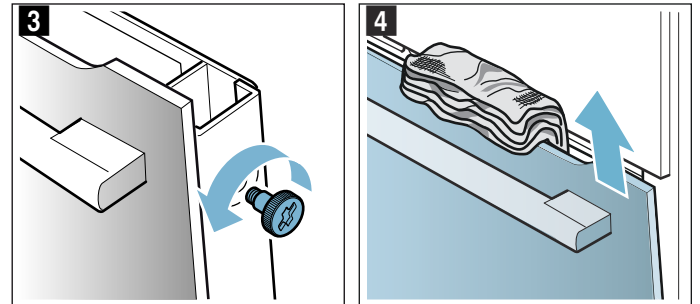
### Melepas pintu dari peralatan

1. Buka pintu peralatan sedikit.
2. Tekan pada sisi kanan dan kiri penutup (gambar 1).
3. Lepas penutup (gambar 2).



4. Kendurkan dan lepas sekrup pada sisi kanan dan kiri pintu peralatan (gambar 3).
5. Sebelum menutup kembali pintu, jepitkan serbet yang telah dilipat beberapa kali pada pintu (gambar 4).

Tarik panel depan dan letakkan pada permukaan dengan gagang pintu menghadap ke bawah.



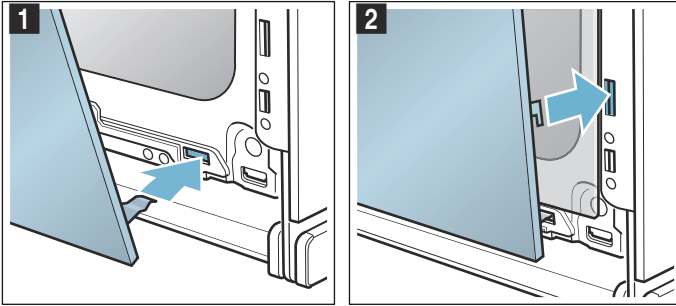
Bersihkan panel dengan pembersih kaca dan kain lembut.

### **⚠ Peringatan – Bahaya cedera!**

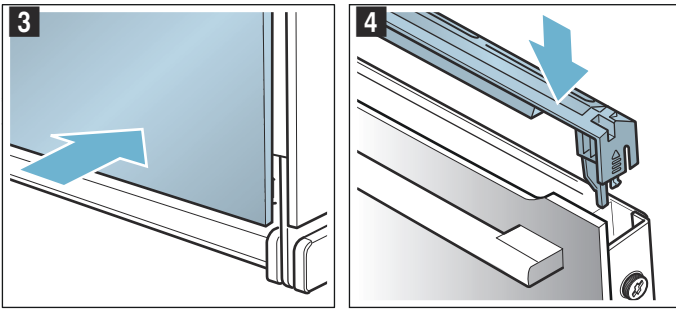
- Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.
- Engsel pada pintu peralatan bergerak saat pintu dibuka dan ditutup, dan bisa saja terjepit. Jauhkan tangan Anda dari engsel.

### Memasang pintu pada peralatan

1. Sisipkan panel depan pada bagian bawah kedalam penahan (gambar **1**).
2. Tutup panel depan hingga kedua kait bagian atas membalik bukaan (gambar **2**).



3. Dorong panel depan pada bagian bawah hingga terdengar bunyi klik pada tempatnya (gambar **3**).
4. Buka kembali pintu peralatan sedikit dan lepaskan serbet.
5. Pasang kembali kedua sekrup pada sisi kanan dan kiri.
6. Letakkan kembali penutup pada tempatnya dan dorong hingga terdengar bunyi klik pada tempatnya (gambar **4**).



7. Tutup pintu peralatan.

### Perhatian!

Jangan gunakan kembali kompartemen memasak hingga panel telah terpasang dengan benar.

## ? Ada storing, apa yang dilakukan?

Sering terdapat penjelasan singkat apabila terjadi kesalahan. Silakan lihat tabel kesalahan dan coba perbaiki kesalahan tersebut sendiri, sebelum menghubungi layanan purnajual.

## Memperbaiki kesalahan sendiri

Anda sering dapat dengan mudah memperbaiki kesalahan teknis pada peralatan sendiri.

Apabila sajian tidak menjadi seperti yang Anda harapkan, Anda dapat menemukan banyak kiat-kiat dan petunjuk untuk persiapan pada bagian akhir dari petunjuk penggunaan. → pada halaman 41

| Rusak                                                                                                                                    | Kemungkinan penyebab                                                                 | Catatan/perbaikan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peralatan tidak berfungsi.                                                                                                               | Sekring rusak.                                                                       | Periksa pemutus arus di kotak sekering.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                          | Daya terputus                                                                        | Periksa apakah lampu dapur atau peralatan dapur yang lain berfungsi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| "Sprache Deutsch" muncul pada layar.                                                                                                     | Daya terputus                                                                        | Atur ulang bahasa dan jam.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Waktu tidak muncul ketika peralatan dimatikan.                                                                                           | Pengaturan dasar telah diubah.                                                       | Ubah pengaturan dasar untuk tampilan jam.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Peralatan tidak memanaskan; simbol  menyala pada layar. | Mode demo diaktifkan pada pengaturan dasar.                                          | Lepaskan secara cepat peralatan dari sumber listrik (matikan pemutus arus di kotak sekering) kemudian nonaktifkan mode demo pada pengaturan dasar dalam 3 menit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pemilih putar telah terlepas dari penahannya pada panel kendali.                                                                         | Pemilih putar secara tidak sengaja telah terlepas.                                   | Pemilih putar dapat dilepas. Cukup pasang kembali pemilih putar pada penahannya di panel kendali dan dorong hingga terpasang dan dapat diputar seperti biasanya.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pemilih putar tidak dapat lagi diputar dengan mudah.                                                                                     | Terdapat kotoran di dalam pemilih putar.                                             | Pemilih putar dapat dilepas. Untuk memisahkan pemilih putar, cukup lepaskan dari penahannya. Secara alternatif, tekan pada tepi luar dari pemilih putar hingga miring dan dapat diambil dengan mudah.<br>Bersihkan secara hati-hati pemilih putar dan penahannya pada peralatan menggunakan kain dan air sabun. Keringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan bahan yang tajam atau kasar. Jangan rendam dan bersihkan di mesin pencuci piring.<br>Jangan terlalu sering melepaskan pemilih putar sehingga penahannya akan tetap stabil. |
| Penggunaan dengan uap atau pembersihan kerak tidak dimulai atau tidak dilanjutkan                                                        | Tangki air kosong                                                                    | Isi tangki air kembali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                          | Panel terbuka                                                                        | Tutup panel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                          | Penggunaan kunci pembersihan kerak dengan uap                                        | Lakukan pembersihan kerak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                          | Sensor rusak                                                                         | Hubungi layanan purna jual                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Perangkat meminta Anda untuk membilas                                                                                                    | Pasokan daya telah terputus atau perangkat dimatikan selama proses pembersihan kerak | Setelah peralatan dinyalakan kembali, bilas dua kali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Peralatan meminta Anda untuk membersihkan kerak tanpa penghitung muncul sebelumnya                                                       | Kisaran pengaturan kesadahan air terlalu rendah                                      | Lakukan pembersihan kerak<br>Periksa kisaran kesadahan air dan lakukan pengaturan, apabila dibutuhkan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tombol berkedip                                                                                                                          | Kejadian wajar dikarenakan oleh kondensasi di belakang panel kendali                 | Segera setelah kondensasi telah menguap, tombol akan berhenti berkedip                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sajian yang dimasak menjadi terlalu basah atau terlalu kering ketika memasak dengan aplikasi yang dibantu uap                            | Intensitas uap yang salah telah dipilih                                              | Pilih intensitas uap yang lebih tinggi atau lebih rendah                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                  |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pesan "Isi tangki air" muncul walaupun tangki air penuh                          | Panel terbuka                                                                                                 | Tutup panel                                                                                                                                                                             |
|                                                                                  | Tangki air tidak terpasang hingga berbunyi klik pada tempatnya                                                | Pasang tangki air hingga berbunyi klik pada tempatnya<br>→ pada halaman 18                                                                                                              |
|                                                                                  | Sensor rusak                                                                                                  | Hubungi layanan purna jual                                                                                                                                                              |
|                                                                                  | Tangki air telah terjatuh. Karena hantaman komponen bagian dalam tangki air menjadi kendur, dan tangki bocor. | Pesan tangki air baru                                                                                                                                                                   |
| Panel untuk melepas tangki tidak terbuka                                         | Colokan tidak dipasang pada sumber energi                                                                     | Sambungkan peralatan ke pasokan listrik                                                                                                                                                 |
|                                                                                  | Daya terputus                                                                                                 | Periksa apakah peralatan dapur yang lain berfungsi                                                                                                                                      |
|                                                                                  | Pemutus arus listrik rusak                                                                                    | Periksa kotak sekering untuk memastikan sekering peralatan bekerja dengan benar                                                                                                         |
|                                                                                  | Sensor area  rusak           | Hubungi layanan purna jual<br>Apabila diperlukan, kosongkan tangki air: Buka pintu peralatan, tahan bagian bawah panel pada kanan dan kiri menggunakan jari Anda dan tarik panel keluar |
| Ketika Anda memasak dengan uap, banyak uap yang dihasilkan                       | Peralatan sedang dikalibrasi secara otomatis                                                                  | Prosedur normal                                                                                                                                                                         |
| Ketika memasak menggunakan uap, banyak uap yang dihasilkan secara berulang-ulang | Peralatan tidak dapat mengkalibrasi secara otomatis apabila waktu memasak terlalu pendek                      | Atur ulang peralatan ke pengaturan pabrik dan ulangi proses kalibrasi                                                                                                                   |
| Akan terdengar suara "pop" selama memasak                                        | Efek dingin/hangat dengan makanan beku, disebabkan oleh uap                                                   | Tidak mungkin                                                                                                                                                                           |

### Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

Perbaikan yang tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan dan kabel power yang rusak hanya boleh diganti oleh salah satu teknisi purna jual terlatih kami. Jika peralatan tidak berfungsi, cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekering. Hubungi layanan purna jual.

### Pesan kesalahan pada layar

Ketika pesan kesalahan muncul pada layar dengan "D" atau "E", misal D0111 or E0111, matikan peralatan dan nyalakan kembali menggunakan tombol On/Off .

Apabila merupakan kesalahan sekali saja, layar mati. Apabila pesan kesalahan muncul kembali, hubungi layanan purnajual dan catat sama persis pesan kesalahan yang muncul.

### Waktu penggunaan maksimal

Apabila Anda tidak mengubah pengaturan pada peralatan dalam beberapa jam, peralatan akan berhenti memanaskan secara otomatis. Ini untuk mencegah penggunaan yang tidak diinginkan berlanjut.

Masing-masing pengaturan untuk mode penggunaan mengatur kapan waktu penggunaan maksimal tercapai.

### Waktu penggunaan maksimal tercapai

Catatan muncul pada layar mengkonfirmasi kalau waktu penggunaan maksimal telah tercapai.

Untuk melanjutkan penggunaan, sentuh bidang manapun atau putar pemilih putar.

Matikan peralatan menggunakan tombol On/Off  apabila Anda tidak akan menggunakannya.

**Tip:** Atur waktu memasak sehingga peralatan tidak mati ketika Anda tidak menginginkannya, misal dengan waktu persiapan yang sangat lama. Peralatan akan memanaskan hingga waktu memasak yang diatur telah terlewati.

### Bola lampu kompartemen memasak

Untuk menerangi bagian dalam kompartemen memasak, perangkat Anda memiliki satu atau lebih bola lampu LED.

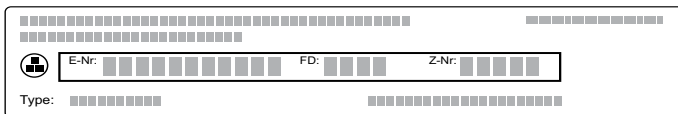
Akan tetapi, jika bola lampu LED atau kaca penutup bola lampu rusak, hubungi layanan purnajual. Penutup lampu harus dilepaskan.

## Customer Service

Terdapat layanan purnajual kami untuk Anda jika peralatan Anda perlu diperbaiki. Kami akan selalu menemukan solusi yang tepat, juga untuk menghindari personil purnajual melakukan kunjungan yang tidak perlu.

### Nomor E dan nomor FD

Saat menelepon kami, berikan nomor produk lengkap (no. E) dan nomor produksi (no. FD) agar kami dapat memberikan saran yang tepat kepada Anda. Pelat nilai dengan angka ini dapat dilihat saat Anda membuka pintu peralatan.



Untuk menghemat waktu, Anda dapat mencatat nomor peralatan Anda dan nomor telepon layanan purnajual di bawah ini untuk menghemat waktu saat diperlukan.

| No. E               | No. FD |
|---------------------|--------|
|                     |        |
| Layanan purnajual ☎ |        |
|                     |        |

Harap perhatikan bahwa kunjungan dari teknisi servis purnajual tidak bebas biaya, bahkan selama masa garansi.

Harap cari data kontak dari semua negara di dalam lampiran daftar layanan pengguna.

### Untuk memesan kunjungan teknisi dan anjuran produk Inggris

0844 8928979

Menelepon dengan telepon rumah BT akan dikenakan biaya hingga 3 pence per menit. Panggilan dapat dikenakan biaya hingga 6 pence.

IE 01450 2655

0,03 € per menit pada jam sibuk. 0,0088 € per menit di luar jam sibuk.

Tergantung pada profesionalisme produsen. Oleh karena itu Anda bisa yakin bahwa perbaikan dilakukan oleh teknisi layanan terlatih yang membawa suku cadang asli untuk peralatan Anda.

## Sajian

Anda dapat menggunakan mode penggunaan "Sajian" untuk menyiapkan berbagai varian makanan. Peralatan akan memilih pengaturan yang optimal bagi Anda.

### Informasi pada pengaturan

- Hasil masakan tergantung pada kualitas dari makanan dan ukuran serta jenis alat memasak. Untuk hasil memasak yang optimal, gunakan bahan makanan dengan kondisi baik dan hanya gunakan daging dingin. Untuk makanan beku, hanya gunakan makanan yang baru dikeluarkan dari lemari pembeku.
- Untuk beberapa makanan, temperatur, mode pemanasan, waktu memasak yang digunakan telah disarankan. Temperatur dan waktu memasak dapat diubah menurut kebutuhan Anda.
- Untuk sajian lainnya, Anda akan diminta untuk memasukkan berat makanannya. Selalu masukkan berat keseluruhan kecuali peralatan meminta sesuatu yang berbeda. Peralatan kemudian akan menerapkan pengaturan waktu dan temperatur untuk Anda. Berat di luar kisaran berat yang dimaksudkan tidak mungkin ditetapkan.
- Ketika memanggang sajian dimana peralatan akan menerapkan pilihan temperatur bagi Anda hingga temperatur 300 °C dapat terpilih. Oleh karena, itu pastikan bahwa Anda menggunakan peralatan memasak yang memiliki ketahanan panas mencukupi.
- Tersedia informasi, misal mengenai peralatan memasak, posisi rak, atau tambahan cairan ketika memasak daging. Beberapa makanan membutuhkan dibalik atau diaduk, misal, selama memasak. Ini ditunjukkan pada layar sesaat setelah penggunaan dimulai. Sinyal suara akan mengingatkan Anda pada saat yang tepat.
- Informasi pada jenis peralatan memasak yang baik untuk digunakan serta kiat dan saran untuk persiapan dapat ditemukan pada akhir dari petunjuk penggunaan ini. → pada halaman 41

### Memasak dibantu menggunakan uap

Untuk beberapa makanan, fungsi uap secara otomatis diaktifkan. Peralatan meminta Anda untuk mengisi tangki air. Informasi umum pada fungsi uap dapat ditemukan pada bagian terkait. → pada halaman 18

### ⚠ Peringatan – Bahaya melepuh!

Saat Anda membuka pintu peralatan, uap panas dapat keluar. Uap mungkin tidak terlihat, tergantung dari temperaturnya. Saat membuka, jangan berdiri terlalu dekat ke peralatan. Buka pintu peralatan dengan hati-hati. Jauhkan dari anak-anak.

## Termometer daging

Untuk beberapa makanan, Anda juga dapat menggunakan termometer daging. Setelah Anda menyisipkan termometer daging ke dalam peralatan, makanan yang cocok untuk termometer daging akan ditampilkan. Anda dapat mengubah temperatur bagian dalam kompartemen memasak dan temperatur inti. → pada halaman 24

## Sensor memanggang

Perangkat Anda memiliki sensor. Sensor akan diaktifkan secara otomatis setelah panggang dipilih dari kategori berikut pada daftar pilihan.

| Kategori           | Masakan                    | Hidangan            |
|--------------------|----------------------------|---------------------|
| Kue, roti          | Kue                        | Kue segala bentuk   |
|                    |                            | Kue dalam loyang    |
|                    |                            | Pai/tart            |
|                    | Biskuit                    | Kue kering          |
|                    |                            | Mafin               |
|                    |                            | Adonan ragi         |
|                    | Savoury Pie, Pizza, Quiche | Savoury Pie, Quiche |
|                    |                            | Pizza               |
|                    |                            | Tarte flambée       |
| Bahan makanan beku | Produk kentang             | Produk kentang      |

Di sini perangkat yang akan mengatur kendali. Perangkat segera mati setelah panggang matang. Terdengar sinyal. Durasi memanggang sesuai dengan resep masakan Anda dan tidak ditampilkan. Pengoperasian sensor memanggang hanya dapat dimulai dari oven yang dingin.

Semua kategori panggang lainnya tidak akan dipantau dengan sensor. Pengaturan uji disediakan dengan penyetelan.

Gunakan loyang hitam dari logam. Jangan gunakan loyang dari silikon atau aksesori yang mengandung silikon di dalamnya. Karena silikon akan merusak sensor.

Sensor akan aktif selama tampilan "Jangan membuka pintu" muncul pada display. Jangan membuka pintu perangkat, karena akan membatalkan penyetelan. Perangkat menyediakan fitur memasak berikutnya. Perangkat akan terus memanaskan dan waktu yang disarankan dapat disetel. Proses tersebut harus dipantau secara manual.

## Memasak hidangan dengan bantuan

Gunakan pemilih putar untuk menggulir pada masing-masing tingkatan.

1. Sentuh area **Menu**.  
Daftar mode penggunaan ditampilkan.
2. Sentuh area teks "Bantu".  
Kategori ditampilkan.
3. Sentuh kategori yang diinginkan.  
Makanan pada kategori ini ditampilkan.
4. Sentuh makanan yang diinginkan.  
Masing-masing sajian ditampilkan.
5. Sentuh sajian yang diinginkan.  
Pengaturan untuk sajian ini muncul pada layar.  
Untuk banyak sajian, Anda dapat mengubah pengaturan untuk menyesuaikan dengan keinginan Anda.  
Untuk beberapa sajian, Anda harus mengatur beratnya terlebih dahulu.
6. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.  
Waktu memasak akan menghitung mundur di layar.  
Peralatan mulai panas.

Setelah waktu memasak terlewati, sinyal suara akan berbunyi. Peralatan berhenti memanaskan.

Ketika sajian Anda matang, matikan peralatan menggunakan tombol On/Off .

## Melanjutkan memasak

Setelah waktu memasak berakhir, Anda dapat membiarkan beberapa sajian untuk melanjutkan memasak apabila Anda tidak puas dengan hasil masakan.

Sebuah pertanyaan muncul pada layar, yang menanyakan apakah Anda ingin melanjutkan memasak. Apabila Anda ingin melanjutkan memasak, sentuh bidang teks "Perpanjang waktu memasak". Waktu memasak disarankan, yang mana akan diubah. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.

**Petunjuk:** Anda dapat memperpanjang waktu memasak sesering mungkin sesuai keinginan Anda.

Apabila Anda telah puas dengan hasil masakan, sentuh bidang teks "Selesai".

Tekan tombol On/Off  untuk mematikan peralatan.

## Mengatur waktu akhir yang nanti akan digunakan

Anda dapat mengatur waktu akhir yang nanti akan digunakan untuk beberapa sajian. Sebelum memulai peralatan, sentuh bidang teks "Akhir" dan atur waktu akhir yang nanti digunakan menggunakan pemilih putar.

Peralatan akan beralih ke mode menunggu setelah dimulai. Waktu akhir tidak dapat lagi diubah.

## Mengubah dan membatalkan

Setelah memulai peralatan, pengaturan tidak dapat lagi diubah.

Apabila Anda ingin menjeda penggunaan, matikan perangkat menggunakan tombol On/Off . Anda tidak dapat lagi menjeda penggunaan menggunakan tombol Start/Stop .

## Diuji di studio memasak kami untuk Anda

Di sini, Anda dapat menemukan pilihan hidangan dan pengaturan yang ideal untuk hidangan tersebut. Kami akan menunjukkan jenis pemanasan dan temperatur yang mana yang terbaik untuk hidangan Anda. Anda akan mendapatkan informasi mengenai aksesoris memasak yang cocok dan ketinggian ketika harus ditempatkan dalam oven. Anda juga akan mendapatkan kiat-kiat mengenai peralatan memasak dan metode persiapan.

**Petunjuk:** Banyak uap yang dihasilkan di dalam kompartemen memasak ketika memasak makanan. Peralatan Anda sangat efisien dalam menggunakan energi dan memancarkan panas yang sangat sedikit di sekitarnya selama penggunaan. Karena perbedaan temperatur yang tinggi antara bagian dalam peralatan dan bagian luar peralatan, pengembunan mungkin terbentuk pada pintu, panel kendali atau panel lemari dapur yang berdekatan. Hal tersebut adalah fenomena fisika normal. Pengembunan dapat dikurangi dengan memanaskan terlebih dahulu oven atau membuka pintu dengan hati-hati. Dengan pengukusan atau selama penggunaan dengan bantuan uap, diinginkan terbentuknya jumlah uap yang signifikan di dalam kompartemen memasak. Seka kompartemen memasak hingga bersih setelah memasak, saat kompartemen memasak telah mendingin.

### Jangan menggunakan cetakan silikon

Untuk hasil memasak terbaik, kami menyarankan loyang/piring pemanggang logam berwarna gelap.

#### Perhatian!

Jangan gunakan cetakan pemanggang berbahan silikon apapun atau aksesoris yang mengandung silikon atau film. Sensor oven dapat rusak. Bahkan apabila sensor oven yang tidak digunakan, tetap dapat rusak.

### Kue dan item panggang berukuran kecil

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk menyiapkan kue dan item panggang berukuran kecil. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk banyak sajian pada tabel pengaturan.

Mengacu juga pada catatan dalam bagian memungkinkan adonan mengembang.

Hanya gunakan aksesoris asli yang diberikan bersama peralatan Anda. Aksesoris ini telah dirancang untuk kompartemen memasak dan mode penggunaan peralatan Anda.

### Pemanggangan dibantu menggunakan uap

Jenis tertentu item panggang (misal pastri yang mengembang karena ragi) pinggirannya menjadi lebih renyah dan permukaannya lebih mengkilat apabila dipanggang dengan mode dibantu dengan uap. Item yang dipanggang tidak terlalu kering.

Pemanggangan dibantu dengan uap hanya mungkin dilakukan pada satu tingkat.

Beberapa makanan menjadi lebih baik apabila dipanggang dalam beberapa tingkatan. Sajian ini diindikasikan dalam tabel.

#### Posisi rak

Gunakan posisi rak yang diindikasikan.

#### Memanggang pada satu tingkat

Ketika memanggang pada satu tingkatan, gunakan posisi rak ini:

- Tingkat 1

#### Memanggang pada dua tingkat

Gunakan 4D udara panas. Item yang dipanggang ditempatkan ke dalam oven pada baki atau loyang/piring pemanggang pada saat yang sama belum tentu akan matang pada saat yang sama.

- Loyang universal: Tingkat 3  
Baki pemanggang: Tingkat 1
- Loyang/piring pemanggang pada rak kawat  
Rak kawat pertama: Tingkat 3  
Rak kawat ke dua: Tingkat 1

Dengan mempersiapkan beberapa sajian pada saat yang sama, Anda dapat menghemat energi hingga 45 persen. Posisikan loyang/piring pemanggang bersebelahan satu sama lain atau berimbang dan ditumpuk secara vertikal di dalam kompartemen memasak.

#### Aksesoris

Pastikan Anda selalu menggunakan aksesoris yang cocok dan ditempatkan dalam oven dengan benar.

#### Rak kawat

Sisipkan rak kawat dengan sisi terbuka menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar menghadap kebawah.

#### Loyang universal atau baki pemanggang

Geser loyang universal atau baki pemanggang ke dalam dengan hati-hati sampai batas henti dengan ujung miring menghadap pintu peralatan.

Ketika memanggang kue basah atau pastri dengan banyak taburan, gunakan loyang universal sehingga cairan sisa tidak keluar berlebihan dan membuat kompartemen memasak kotor.

#### Loyang pemanggang

Loyang pemanggang logam berwarna gelap merupakan yang paling cocok.

Loyang pemanggang tinplate, piring keramik atau piring kaca memperpanjang waktu pemanggangan, dan tidak berarti item yang dipanggang akan berwarna coklat secara merata.

Loyang pemanggang harus tahan panas dan uap untuk digunakan dalam memasak dibantu menggunakan uap.

**Kertas anti minyak**

Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

**Pengaturan nilai yang direkomendasikan**

Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk berbagai pasci dalam tabel. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah dan komposisi dari adonan. Kisaran pengaturan yang berbeda diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai yang lebih rendah sebelumnya. Temperatur yang lebih rendah akan menghasilkan warna kecoklatan yang lebih merata. Apabila diperlukan, gunakan pengaturan temperatur yang lebih tinggi lain kali.

**Petunjuk:** Waktu pemanggangan tidak dapat dikurangi dengan menggunakan temperatur yang lebih tinggi. Kue atau item kecil yang dipanggang hanya akan termasak pada bagian luar, dan belum benar-benar termasak dalam bagian tengah.

Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, Anda dapat mengurangi waktu memasak yang diindikasikan beberapa menit.

Pemanasan terlebih dahulu diperlukan untuk sajian yang dipilih, dan ini diindikasikan dalam tabel.

Apabila Anda ingin menggunakan salah satu resep pribadi ketika memanggang, Anda dapat menggunakan item panggang yang sama dalam tabel sebagai acuan. Anda dapat menemukan informasi tambahan dalam kiat-kiat memanggang yang tercantum pada tabel pengaturan.

Keluarkan aksesoris yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Ini akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Panas intensif

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                                               | Aksesoris/alat memasak                    | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Kue dalam loyang</b>                                |                                           |            |                                                                                       |                     |                |                            |
| Kue bolu, sederhana                                    | Loyang cincin/loyang kue                  | 1          |  | 150-170             | -              | 55-70                      |
| Kue bolu, sederhana                                    | Loyang cincin/loyang kue                  | 1          |  | 150-160             | 1              | 50-70                      |
| Kue bolu, lembut                                       | Loyang cincin/loyang kue                  | 1          |  | 150-170             | -              | 60-80                      |
| Puding karamel buah terbuat dari campuran bolu, lembut | Loyang kue cincin                         | 1          |  | 160-180             | -              | 45-60                      |
| Dasar puding karamel bolu                              | Loyang dasar puding karamel               | 1          |  | 150-170             | -              | 20-40                      |
| Dasar puding karamel bolu                              | Loyang dasar puding karamel               | 2          |  | 150-160             | 1              | 20-30                      |
| Kue tart buah atau kue keju dengan dasar adonan pie    | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 170-180             | -              | 60-80                      |
| Puding karamel Swiss                                   | Baki pizza                                | 1          |  | 200-220             | -              | 40-50                      |
| Kue tart                                               | Loyang kue dengan dasar puding karamel    | 1          |  | 200-220             | -              | 25-40                      |
| Kue tart                                               | Loyang kue dengan dasar puding karamel    | 1          |  | 210-220             | 1              | 30-40                      |
| Kue ragi bundt                                         | Loyang kue cincin                         | 1          |  | 150-160             | -              | 65-75                      |
| Kue ragi bundt                                         | Loyang kue cincin                         | 1          |  | 150-160             | 1              | 60-70                      |
| Kue ragi di dalam loyang kue bongkar pasang            | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1          |  | 150-160             | -              | 25-35                      |
| Kue ragi di dalam loyang kue bongkar pasang            | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1          |  | 150-160             | 2              | 25-35                      |
| Dasar bolu, 2 telur                                    | Loyang dasar puding karamel               | 1          |  | 170-180             | -              | 20-30                      |
| Dasar bolu, 2 telur                                    | Loyang dasar puding karamel               | 1          |  | 150-160             | 1              | 15-30                      |

\* Panaskan dahulu

\*\* Panaskan dahulu selama 5 menit., jangan gunakan fungsi pemanasan cepat

| Hidangan                     | Aksesori/alat memasak                     | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                    | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------|-------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| Puding karamel bolu, 3 telur | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 160-170*            | -              | 25-35                      |
| Puding karamel bolu, 3 telur | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 150-160             | 1              | 10                         |
|                              |                                           |            |                                                                                    |                     | -              | 15-25                      |
| Puding karamel bolu, 6 telur | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1          |  | 150-170*            | -              | 30-50                      |
| Puding karamel bolu, 6 telur | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1          |  | 150-160             | 1              | 10                         |
|                              |                                           |            |                                                                                    |                     | -              | 25-35                      |

#### Kue pada loyang pemanggang

|                                                  |                                    |     |                                                                                      |          |   |       |
|--------------------------------------------------|------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|-------|
| Kue bolu dengan taburan kering                   | Baki pemanggang                    | 1   |    | 160-180  | - | 20-40 |
| Kue bolu dengan taburan kering                   | Baki pemanggang                    | 1   |    | 160-170  | 1 | 30-40 |
| Kue bolu, 2 tingkat                              | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |    | 150-170  | - | 35-50 |
| Tart adonan pai dengan taburan kering            | Baki pemanggang                    | 1   |    | 180-200  | - | 25-30 |
| Tart adonan pai dengan taburan kering, 2 tingkat | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |    | 150-170  | - | 40-55 |
| Tart adonan pai dengan taburan basah             | Loyang universal                   | 1   |    | 160-180  | - | 60-80 |
| Puding karamel Swiss                             | Loyang universal                   | 1   |    | 200-210  | - | 40-50 |
| Kue ragi dengan taburan kering                   | Baki pemanggang                    | 1   |    | 160-180  | - | 15-25 |
| Kue ragi dengan taburan kering                   | Baki pemanggang                    | 1   |   | 150-160  | 1 | 20-30 |
| Kue ragi dengan taburan basah                    | Loyang universal                   | 1   |  | 180-200  | - | 30-45 |
| Kue ragi dengan taburan kering, 2 tingkat        | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 160-170  | - | 25-35 |
| Kue ragi dengan taburan basah, 2 tingkat         | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 150-160  | - | 45-60 |
| Kue keping, savarin                              | Baki pemanggang                    | 1   |  | 150-160  | - | 35-45 |
| Kue keping, savarin                              | Baki pemanggang                    | 1   |  | 150-160  | 2 | 25-35 |
| Swiss roll                                       | Baki pemanggang                    | 1   |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Swiss roll                                       | Baki pemanggang                    | 1   |  | 180-190* | 1 | 10-15 |
| Kue stollen dengan 500 g tepung                  | Loyang universal                   | 1   |  | 150-160  | - | 50-60 |
| Kue stollen dengan 500 g tepung                  | Loyang universal                   | 1   |  | 140-150  | 2 | 80-90 |
| Strudel, manis                                   | Loyang universal                   | 1   |  | 170-180  | - | 40-60 |
| Strudel, manis                                   | Loyang universal                   | 1   |  | 180-190  | 2 | 50-60 |
| Strudel, beku                                    | Baki pemanggang                    | 1   |  | 190-210  | - | 30-45 |
| Strudel, beku                                    | Loyang universal                   | 1   |  | 180-190  | 1 | 35-45 |

#### Hidangan panggang berukuran kecil

|                               |                                    |     |                                                                                      |          |   |       |
|-------------------------------|------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|-------|
| Kue berukuran kecil           | Baki pemanggang                    | 1   |  | 160**    | - | 25-35 |
| Kue berukuran kecil           | Baki pemanggang                    | 1   |  | 150**    | - | 25-35 |
| Kue berukuran kecil 2 tingkat | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 150**    | - | 25-35 |
| Muffin                        | Baki muffin                        | 1   |  | 170-190  | - | 15-30 |
| Muffin                        | Baki muffin                        | 1   |  | 150-160  | 1 | 25-30 |
| Muffins, 2 tingkat            | Baki muffin                        | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Kue ragi kecil                | Baki pemanggang                    | 1   |  | 160-170  | - | 30-40 |
| Kue ragi kecil                | Baki pemanggang                    | 1   |  | 160-170  | 2 | 20-30 |

\* Panaskan dahulu

\*\* Panaskan dahulu selama 5 menit., jangan gunakan fungsi pemanasan cepat

| Hidangan                | Aksesori/alat memasak              | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                     | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|-------------------------|------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| Kue berlapis            | Baki pemanggang                    | 2          |  | 170-190*            | -              | 20-45                      |
| Kue berlapis            | Baki pemanggang                    | 1          |  | 200-220*            | 1              | 15-25                      |
| Kue berlapis, 2 tingkat | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1        |  | 170-190*            | -              | 20-45                      |
| Pastri choux            | Baki pemanggang                    | 1          |  | 200-220             | -              | 30-45                      |
| Pastri choux            | Baki pemanggang                    | 1          |  | 200-220*            | 1              | 25-35                      |
| Pastri danish           | Baki pemanggang                    | 1          |  | 160-180             | -              | 20-30                      |
| Pastri danish           | Baki pemanggang                    | 1          |  | 160-170             | 2              | 20-30                      |

### Biskuit

|                      |                                    |     |                                                                                     |           |   |         |
|----------------------|------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|---------|
| Kue putar            | Baki pemanggang                    | 1   |  | 150-160** | - | 25-40   |
| Kue putar            | Baki pemanggang                    | 1   |  | 140-150** | - | 25-40   |
| Kue putar, 2 tingkat | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 140-150** | - | 30-40   |
| Biskuit              | Baki pemanggang                    | 2   |  | 140-160   | - | 15-30   |
| Biskuit, 2 tingkat   | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 130-150   | - | 20-35   |
| Kue busa             | Baki pemanggang                    | 2   |  | 90-100*   | - | 100-130 |
| Kue busa, 2 tingkat  | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 90-100*   | - | 100-150 |
| Makaroni             | Baki pemanggang                    | 2   |  | 90-110    | - | 20-40   |
| Makaroni, 2 tingkat  | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1 |  | 90-110    | - | 20-40   |

\* Panaskan dahulu

\*\* Panaskan dahulu selama 5 menit., jangan gunakan fungsi pemanasan cepat

### Kiat-kiat memanggang

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anda ingin mengetahui apakah kue benar-benar matang dalam baguan tengahnya. | Dorong sebuah tusuk gigi ke dalam titik tertinggi kue. Apabila saat dikeluarkan tusuk gigi bersih tanpa ada residu adonan, kue sudah matang.                                                                          |
| Kue runtuh.                                                                 | Lain kali, gunakan lebih sedikit cairan. Secara alternatif, atur temperatur menjadi lebih rendah 10 °C dan dan perpanjang waktu pemanggangan. Gunakan bahan-bahan yang ditentukan daan petunjuk persiapan pada resep. |
| Kue telah mengembang pada bagian tengah tetapi lebih rendah di tepiannya.   | Hanya olesi bagian dasar loyang kue bongkar pasang. Setelah dipanggang, lepaskan kue dengan hati-hati dengan pisau.                                                                                                   |
| Sari buah meluap.                                                           | Lain kali, gunakan loyang universal.                                                                                                                                                                                  |
| Item kecil yang dipanggang menempel satu sama lain selama pemanggangan.     | Harus ada celah sekitar 2 cm di sekitar tiap item. Celah tersebut akan memberi ruang yang cukup bagi item yang dipanggang untuk mengembang dengan baik dan menjadi cokelat pada semua sisi.                           |
| Kue terlalu kering.                                                         | Atur temperatur 10 °C lebih tinggi dan persingkat waktu pemanggangan.                                                                                                                                                 |
| Kue secara umum berwarna terlalu cerah.                                     | Apabila posisi rak dan peralatan memasak benar, kemudian Anda harus meningkatkan temperaturnya apabila diperlukan atau memperpanjang waktu pemanggangan.                                                              |
| Kue terlalu cerah pada bagian atas dan terlalu gelap di bawahnya.           | Lain kali, panggang kue satu tingkat lebih tinggi pada oven.                                                                                                                                                          |
| Kue terlalu gelap pada bagian atas, dan terlalu cerah di bawahnya.          | Lain kali, panggang kue satu tingkat rendah pada oven. Pilih temperatur yang lebih rendah dan perpanjang waktu pemanggangan.                                                                                          |
| Kue dipanggang dalam baki atau loyang terlalu coklat pada bagian belakang.  | Tempatkan baki pemanggang pada bagian tengah aksesori, secara tidak langsung menghadap dinding belakang.                                                                                                              |
| Keseluruhan kue terlalu gelap.                                              | Lain kali pilih temperatur yang lebih rendah dan apabila diperlukan perpanjang waktu pemanggangan.                                                                                                                    |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kue berwarna coklat tidak merata.                                                                                                          | Pilih temperatur yang sedikit lebih rendah.<br>Menjulurkan kertas anti minyak dapat mempengaruhi sirkulasi udara. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.<br>Pastikan bahwa loyang pemanggang tidak berada tepat di depan bukaan pada dinding belakang kompartemen memasak.<br>Ketika memanggang item kecil, Anda harus sebisa mungkin menggunakan ukuran dan ketebalan yang sama. |
| Anda memanggang pada beberapa tingkat. Item pada loyang pemanggang atas lebih gelap daripada yang ada pada loyang pemanggang bagian bawah. | Selalu pilih udara panas 4D saat memanggang pada beberapa tingkat. Item yang dipanggang ditempatkan ke dalam oven pada baki atau loyang/piring pemanggang pada saat yang sama belum tentu akan matang pada saat yang sama.                                                                                                                                                                 |
| Kue terlihat lezat, tetapi tidak matang dengan baik pada bagian tengahnya.                                                                 | Gunakan temperatur lebih rendah dan panggang sedikit lebih lama; apabila diperlukan, tambah sedikit cairan. Untuk kue dengan taburan basah, panggang dasarnya dulu. Taburi dengan almond atau remah roti dan tempatkan taburan di atasnya.                                                                                                                                                 |
| Kue tidak dapat dibalik dari piringnya ketika dalam posisi terbalik.                                                                       | Biarkan kue mendingin selama 5 sampai 10 menit setelah dipanggang. Jika masih menempel, longgarkan kue dengan hati-hati disekitar tepinya lagi dengan pisau. Balik loyang kue lagi dan tutup beberapa kali dengan kain dingin dan basah. Lain kali, olesi loyang/piring pemanggang dan taburi dengan remah roti.                                                                           |

## Roti dan roll

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk memanggang roti dan rolls. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk banyak sajian pada tabel pengaturan.

Mengacu juga pada catatan dalam bagian memungkinkan adonan mengembang.

Hanya gunakan aksesori asli yang diberikan bersama peralatan Anda. Aksesori ini telah dirancang untuk kompartemen memasak dan mode penggunaan peralatan Anda.

### Pemanggangan dibantu menggunakan uap

Pinggiran roti dan roti gulung menjadi lebih renyah dan permukaan lebih mengkilat apabila dipanggang dengan mode bantuan uap. Item yang dipanggang tidak terlalu kering.

Pemanggangan dibantu dengan uap hanya mungkin dilakukan pada satu tingkat.

### Posisi rak

Gunakan posisi rak yang diindikasikan.

#### Memanggang pada satu tingkat

Ketika memanggang pada satu tingkatan, gunakan posisi rak ini:

- Tingkat 1

#### Memanggang pada dua tingkat

Gunakan 4D udara panas. Item yang dipanggang ditempatkan ke dalam oven pada baki atau loyang/piring pemanggang pada saat yang sama belum tentu akan matang pada saat yang sama.

- Loyang universal: Tingkat 3  
Baki pemanggang: Tingkat 1
- Loyang/piring pemanggang pada rak kawat  
Rak kawat pertama: Tingkat 3  
Rak kawat ke dua: Tingkat 1

Dengan mempersiapkan beberapa sajian pada saat yang sama, Anda dapat menghemat energi hingga 45 persen. Posisikan loyang/piring pemanggang bersebelahan satu sama lain atau berimbang dan ditumpuk secara vertikal di dalam kompartemen memasak.

### Aksesori

Pastikan Anda selalu menggunakan aksesori yang cocok dan ditempatkan dalam oven dengan benar.

#### Rak kawat

Sisipkan rak kawat dengan sisi terbuka menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar menghadap kebawah.

#### Loyang universal atau baki pemanggang

Geser loyang universal atau baki pemanggang ke dalam dengan hati-hati sampai batas henti dengan ujung miring menghadap pintu peralatan.

#### Loyang pemanggang

Loyang pemanggang logam berwarna gelap merupakan yang paling cocok.

Loyang pemanggang tinplate, piring keramik atau piring kaca memperpanjang waktu pemanggangan, dan tidak berarti item yang dipanggang akan berwarna coklat secara merata.

Loyang pemanggang harus tahan panas dan uap untuk digunakan dalam memasak dibantu menggunakan uap.

#### Kertas anti minyak

Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

### Produk makanan beku

Jangan gunakan produk beku yang sangat beku. Bersihkan semua es pada makanan.

Beberapa makanan beku tidak dapat terpangang sebelumnya dengan rata. Perubahan warna coklat yang tidak rata tetap ada bahkan setelah memanggang.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Di dalam tabel, Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk berbagai macam roti dan roti gulung. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah dan komposisi dari adonan. Kisaran pengaturan yang berbeda diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai yang lebih rendah sebelumnya. Temperatur yang lebih rendah akan menghasilkan warna kecoklatan yang lebih merata. Apabila diperlukan, gunakan pengaturan temperatur yang lebih tinggi lain kali.

**Petunjuk:** Waktu pemanggangan tidak dapat dikurangi dengan menggunakan temperatur yang lebih tinggi. Roti atau roti gulung yang dipanggang hanya akan termasak pada bagian luar, dan belum benar-benar termasak dalam bagian tengah.

Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, Anda dapat mengurangi waktu memasak yang diindikasikan beberapa menit.

Pemanasan terlebih dahulu diperlukan untuk sajian yang dipilih dan ini diindikasikan dalam tabel. Beberapa makanan menjadi lebih baik apabila dipanggang dalam beberapa tingkatan. Sajian ini diindikasikan dalam tabel.

Nilai pengaturan untuk adonan roti diterapkan pada adonan yang ditempatkan pada baki pemanggang dan adonan yang ditempatkan pada loyang rolade.

Apabila Anda ingin menggunakan salah satu resep pribadi ketika memanggang, Anda dapat menggunakan item pangangan yang sama dalam tabel sebagai acuan.

Keluarkan aksesori yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal tersebut akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

### Perhatian!

Jangan pernah menuangkan air ke dalam kompartemen yang panas atau menempatkan peralatan memasak berisi air ke dasar kompartemen memasak. Perubahan temperatur dapat merusak enamel.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanggangan dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar
-  Pemanggang, area kecil

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                                                         | Aksesori                         | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                      | Temperatur dalam °C/<br>pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Roti</b>                                                      |                                  |            |                                                                                      |                                               |                |                            |
| Roti putih, 750 g                                                | Loyang universal atau loyang kue | 1          |  | 210-220*                                      | -              | 10-15                      |
|                                                                  |                                  |            |                                                                                      | 180-190                                       | -              | 25-35                      |
| Roti putih, 750 g                                                | Loyang universal atau loyang kue | 1          |  | 210-220                                       | 3              | 10-15                      |
|                                                                  |                                  |            |                                                                                      | 180-190                                       | -              | 25-35                      |
| Roti multigrain, 1,5 kg                                          | Loyang universal atau loyang kue | 1          |  | 210-220*                                      | -              | 10-15                      |
|                                                                  |                                  |            |                                                                                      | 180-190                                       | -              | 40-50                      |
| Roti multigrain, 1,5 kg                                          | Loyang universal atau loyang kue | 1          |  | 210-220                                       | 3              | 10-15                      |
|                                                                  |                                  |            |                                                                                      | 180-190                                       | -              | 45-55                      |
| Roti gandum, 1 kg                                                | Loyang universal                 | 1          |  | 110-220*                                      | -              | 10-15                      |
|                                                                  |                                  |            |                                                                                      | 180-190                                       | -              | 40-50                      |
| Roti gandum, 1 kg                                                | Loyang universal                 | 1          |  | 210-220                                       | 3              | 10-15                      |
|                                                                  |                                  |            |                                                                                      | 180-190                                       | -              | 40-50                      |
| Roti tipis                                                       | Loyang universal                 | 1          |  | 220-240                                       | -              | 25-35                      |
| Roti tipis                                                       | Loyang universal                 | 2          |  | 220-230                                       | 3              | 20-30                      |
| <b>Roti gulung</b>                                               |                                  |            |                                                                                      |                                               |                |                            |
| Roll dimasak sebagian atau baguette, telah dipanggang sebelumnya | Loyang universal                 | 2          |  | 200-220                                       | -              | 10-20                      |
| Roll dimasak sebagian atau baguette, telah dipanggang sebelumnya | Baki pemanggang                  | 2          |  | 200-220                                       | 2              | 10-15                      |

\* Panaskan dahulu

| Hidangan                                           | Aksesori                           | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C/<br>pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|------------|-----------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Roti gulung, manis, baru                           | Baki pemanggang                    | 1          |                 | 170-180*                                      | -              | 15-25                      |
| Roti gulung, manis, baru                           | Baki pemanggang                    | 1          |                 | 160-170                                       | 3              | 25-35                      |
| Roti gulung, manis, baru, 2 tingkat                | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1        |                 | 150-160*                                      | -              | 20-30                      |
| Roti gulung, baru                                  | Baki pemanggang                    | 1          |                 | 180-200                                       | -              | 25-35                      |
| Roti gulung, baru                                  | Baki pemanggang                    | 1          |                 | 200-220                                       | 2              | 20-25                      |
| Baguette, sudah dipanggang sebelumnya, didinginkan | Loyang universal                   | 2          |                 | 200-220                                       | -              | 10-20                      |
| Baguette, sudah dipanggang sebelumnya, didinginkan | Baki pemanggang                    | 2          |                 | 200-220                                       | 2              | 10-20                      |

### Roti gulung, beku

|                                                                  |                  |   |  |          |   |       |
|------------------------------------------------------------------|------------------|---|--|----------|---|-------|
| Roll dimasak sebagian atau baguette, telah dipanggang sebelumnya | Loyang universal | 2 |  | 200-220  | - | 15-25 |
| Roll dimasak sebagian atau baguette, telah dipanggang sebelumnya | Baki pemanggang  | 2 |  | 180-200  | 1 | 15-25 |
| Roti alkali, potongan adonan                                     | Baki pemanggang  | 1 |  | 220-240  | - | 15-25 |
| Roti alkali, potongan adonan                                     | Baki pemanggang  | 2 |  | 210-230  | 1 | 18-25 |
| Croissant, potongan adonan                                       | Baki pemanggang  | 1 |  | 150-170* | - | 20-35 |
| Croissant, potongan adonan                                       | Baki pemanggang  | 1 |  | 180-200  | 1 | 20-25 |

### Roti panggang

|                                      |           |   |  |     |   |      |
|--------------------------------------|-----------|---|--|-----|---|------|
| Roti paggang dengan topping, 4 iris  | Rak kawat | 2 |  | 3   | - | 5-15 |
| Roti paggang dengan topping, 12 iris | Rak kawat | 2 |  | 250 | - | 5-15 |
| Mencoklatkan roti panggang           | Rak kawat | 3 |  | 3   | - | 3-6  |

\* Panaskan dahulu

## Pizza, quiche dan kue gurih

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk menyiapkan pizza, quiche dan kue gurih. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk banyak sajian pada tabel pengaturan.

Mengacu juga pada catatan dalam bagian memungkinkan adonan mengembang.

Hanya gunakan aksesori asli yang diberikan bersama peralatan Anda. Aksesori ini telah dirancang untuk kompartemen memasak dan mode penggunaan peralatan Anda.

### Pemanggangan dibantu menggunakan uap

Jenis tertentu item panggang (misal pastri yang mengembang karena ragi) pinggirannya menjadi lebih renyah dan permukaannya lebih mengkilat apabila dipanggang dengan mode dibantu dengan uap. Item yang dipanggang tidak terlalu kering.

Pemanggangan dibantu dengan uap hanya mungkin dilakukan pada pada satu tingkat.

### Posisi rak

Gunakan posisi rak yang diindikasikan.

#### Memanggang pada satu tingkat

Ketika memanggang pada satu tingkatan, gunakan posisi rak ini:

- Tingkat 1

#### Memanggang pada dua tingkat

Gunakan 4D udara panas. Item yang dipanggang ditempatkan ke dalam oven pada baki atau loyang/piring memanggang pada saat yang sama belum tentu akan matang pada saat yang sama.

- Loyang universal: Tingkat 3  
Baki pemanggang: Tingkat 1
- Loyang/piring pemanggang pada rak kawat  
Rak kawat pertama: Tingkat 3  
Rak kawat ke dua: Tingkat 1

Dengan mempersiapkan beberapa sajian pada saat yang sama, Anda dapat menghemat energi hingga 45 persen. Posisikan loyang/piring pemanggang bersebelahan satu sama lain atau berimbang dan ditumpuk secara vertikal di dalam kompartemen memasak.

### Aksesori

Pastikan Anda selalu menggunakan aksesori yang cocok dan ditempatkan dalam oven dengan benar.

#### Rak kawat

Sisipkan rak kawat dengan sisi terbuka menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar menghadap kebawah.

#### Loyang universal atau baki pemanggang

Geser loyang universal atau baki pemanggang ke dalam dengan hati-hati sampai batas henti dengan ujung miring menghadap pintu peralatan.

Gunakan loyang universal untuk pizza dengan banyak taburan.

#### Loyang pemanggang

Loyang pemanggang logam berwarna gelap merupakan yang paling cocok.

Loyang pemanggang tinplate, piring keramik atau piring kaca memperpanjang waktu pemanggangan, dan tidak berarti item yang dipanggang akan berwarna coklat secara merata.

Loyang pemanggang harus tahan panas dan uap untuk digunakan dalam memasak dibantu menggunakan uap.

#### Kertas anti minyak

Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

### Produk makanan beku

Jangan gunakan produk beku yang sangat beku. Bersihkan semua es pada makanan.

Beberapa makanan beku tidak dapat terpangang sebelumnya dengan rata. Perubahan warna coklat yang tidak rata tetap ada bahkan setelah memanggang.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk berbagai hidangan dalam tabel. Temperatur dan waktu memanggang tergantung pada konsistensi dan banyaknya adonan. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai terendah pada saat pertama. Temperatur yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang lebih merata. Apabila diperlukan, Anda dapat menggunakan pengaturan yang lebih tinggi lain kali.

**Petunjuk:** Waktu pemanggangan tidak dapat dikurangi dengan menggunakan temperatur yang lebih tinggi. Sajian hanya akan termasak pada bagian luar, dan belum benar-benar termasak dalam bagian tengah.

Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, Anda dapat mengurangi waktu memasak yang diindikasikan beberapa menit.

Pemanasan terlebih dahulu diperlukan untuk sajian yang dipilih dan ini diindikasikan dalam tabel.

Apabila Anda ingin menggunakan salah satu resep pribadi ketika memanggang, Anda dapat menggunakan item panggang yang sama dalam tabel sebagai acuan.

Keluarkan aksesori yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal tersebut akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pengaturan membuat pizza
-  Panas intensif

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                     | Aksesori                           | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------|------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Pizza</b>                 |                                    |            |                                                                                       |                     |                |                            |
| Pizza, baru                  | Baki pemanggang                    | 1          |  | 200-220             | -              | 20-30                      |
| Pizza, baru, 2 tingkat       | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1        |  | 180-200             | -              | 35-45                      |
| Pizza, baru, berdasar tipis  | Baki pizza                         | 1          |  | 210-230             | -              | 20-30                      |
| Pizza, didinginkan           | Rak kawat                          | 1          |  | 210-230             | -              | 10-20                      |
| <b>Pizza, beku</b>           |                                    |            |                                                                                       |                     |                |                            |
| Pizza, berdasar tipis x 1    | Rak kawat                          | 1          |  | 210-230             | -              | 10-20                      |
| Pizza, berdasar tipis x 2    | Rak kawat + baki pemanggang        | 3+1        |  | 200-220             | -              | 15-25                      |
| Pizza, panci yang dalam, x 1 | Rak kawat                          | 1          |  | 190-210             | -              | 20-35                      |
| * Panaskan dahulu            |                                    |            |                                                                                       |                     |                |                            |

| Hidangan                     | Aksesori                     | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                    | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------|------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| Pizza, panci yang dalam, x 2 | Loyang universal + rak kawat | 3+1        |  | 160-180             | -              | 25-35                      |
| Baguette pizza               | Rak kawat                    | 1          |  | 200-220             | -              | 20-30                      |
| Pizza kecil                  | Baki pemanggang              | 1          |  | 210-230             | -              | 10-20                      |

### Kue gurih dan quiches

|                           |                                           |   |                                                                                    |          |   |       |
|---------------------------|-------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|-------|
| Kue gurih di dalam loyang | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1 |  | 170-190  | - | 60-70 |
| Kue gurih di dalam loyang | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1 |  | 170-180  | 1 | 60-70 |
| Quiche                    | Loyang kue dengan dasar puding karamel    | 1 |  | 190-210  | - | 35-55 |
| Tarte flambée             | Loyang universal                          | 1 |  | 280-300* | - | 8-18  |
| Tarte flambée             | Loyang universal                          | 1 |  | 200-210* | 2 | 15-25 |
| Pierogi                   | Pinggan tahan panas                       | 1 |  | 190-200  | - | 40-50 |
| Empanada de atún          | Loyang universal                          | 1 |  | 180-190  | - | 35-45 |
| Empanada de atún          | Loyang universal                          | 1 |  | 170-180  | 2 | 25-35 |
| Börek                     | Loyang universal                          | 1 |  | 200-210  | - | 30-40 |

\* Panaskan dahulu

## Panggang dan soufflés

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk menyiapkan panggang dan soufflés. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk banyak sajian pada tabel pengaturan.

Hanya gunakan aksesori asli yang diberikan bersama peralatan Anda. Aksesori ini telah dirancang untuk kompartemen memasak dan mode penggunaan peralatan Anda.

### Posisi rak

Selalu gunakan posisi rak yang diindikasikan.

Anda dapat menyiapkan sajian pada satu level dalam loyang/piring atau loyang universal.

- Loyang/piring pemanggang pada rak kawat: tingkat 1

- Loyang universal: Tingkat 1

Gunakan fungsi pengukusan untuk soufflés. Anda tidak memerlukan sebuah perendaman. Tempatkan piring kecil ke dalam wadah pengukusan berlubang, ukuran XL atau pada rak kawat.

Makan yang secara normal disiapkan dengan perendaman harus selalu ditutup dengan foil.

Dengan mempersiapkan beberapa sajian pada saat yang sama, Anda dapat menghemat energi hingga 45 persen. Posisikan loyang/piring pemanggang bersebelahan satu sama lain di dalam kompartemen memasak.

### Aksesori

Pastikan Anda selalu menggunakan aksesori yang cocok dan ditempatkan dalam oven dengan benar.

#### Rak kawat

Sisipkan rak kawat dengan sisi terbuka menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar menghadap kebawah.

#### Loyang universal

Geser loyang universal atau baki pemanggang ke dalam dengan hati-hati sampai batas henti, dengan ujung miring menghadap pintu peralatan.

#### Alat masak

Gunakan peralatan memasak, lebar dan dangkal untuk panggang dan gratin. Dalam peralatan memasak sempit, makanan membutuhkan waktu memasak yang lebih lama, dan bagian atas akan lebih gelap.

Loyang/piring pemanggang harus tahan panas dan uap untuk digunakan dalam memasak dibantu menggunakan uap.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Dalam tabel, Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk berbagai panggang dan soufflés. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada kuantitas makanan dan resep. Seberapa baik panggang termasak akan tergantung pada ukuran peralatan memasak dan kedalaman panggang. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai yang lebih rendah sebelumnya. Temperatur yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang lebih merata. Anda dapat meningkatkan temperatur lain kali apabila diperlukan.

**Petunjuk:** Waktu memasak tidak dapat dikurangi dengan menggunakan temperatur yang lebih tinggi. Panggangan atau soufflés hanya dapat termasak di bagian luar, tetapi mentah di bagian tengah.

Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, waktu memasak yang diindikasikan akan dikurangi beberapa menit.

Apabila Anda ingin menggunakan salah satu resep pribadi ketika memasak, Anda dapat menggunakan sajian yang sama dalam tabel sebagai acuan.

Keluarkan aksesori yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal tersebut akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

- Jenis pemanasan yang digunakan:
- 4D udara panas
  - Pemanasan atas/bawah
  - Pemanasan dengan udara disirkulasikan
  - Pengaturan membuat pizza
  - Mengukus
- Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:
- 1 = Rendah
  - 2 = Sedang
  - 3 = Tinggi

| Hidangan                                         | Aksesori/alat memasak        | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|--------------------------------------------------|------------------------------|------------|-----------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| Panggang, gurih, bahan-bahan masakan             | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 200-220             | -              | 35-55                      |
| Panggang, gurih, bahan-bahan masakan             | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 150-170             | 2              | 40-45                      |
| Panggang, manis                                  | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 170-190             | -              | 45-60                      |
| Lasagna, baru, 1 kg                              | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 160-180             | -              | 50-60                      |
| Lasagna, baru, 1 kg                              | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 170-180             | 2              | 35-45                      |
| Lasagna, beku, 400 g                             | Loyang universal             | 1          |                 | 190-210             | -              | 30-40                      |
| Lasagna, beku, 400 g                             | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |                 | 180-190             | 2              | 40-50                      |
| Gratin kentang, bahan-bahan mentah, sedalam 4 cm | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 170-180             | -              | 50-60                      |
| Gratin kentang, bahan-bahan mentah, sedalam 4 cm | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 160-170             | 2              | 50-60                      |
| Soufflé                                          | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 160-170*            | -              | 40-50                      |
| Soufflé                                          | Pinggan tahan panas          | 1          |                 | 170-180             | 2              | 30-40                      |
| Soufflé                                          | Cetakan tunggal              | 1          |                 | 100                 | -              | 40-45                      |

\* Panaskan dahulu

Unggas

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk menyiapkan unggas. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk sajian tertentu pada tabel pengaturan.

Memanggang pada rak kawat

Memanggang pada rak kawat khususnya cocok untuk unggas yang lebih besar atau untuk beberapa potongan pada saat yang sama.

Geser loyang universal ke dalam oven pada posisi rak yang diindikasikan dengan rak kawat terpasang. Pastikan rak kawat diposisikan dengan benar pada loyang universal. → pada halaman 12

Tergantung pada ukuran dan jenis unggas, tuangkan hingga ½ liter air ke dalam loyang universal. Setiap lemak yang menetes akan tertampung. Anda dapat membuat saus dari cairan ini. Hal ini juga akan menghasilkan asap lebih sedikit dan memastikan kompartemen memasak tetap bersih.

Memanggang pada alat memasak

Hanya gunakan peralatan memasak yang cocok untuk digunakan dalam oven. Periksa apakah alat memasak Anda pas di dalam kompartemen memasak.

Peralatan memasak dari kaca merupakan yang paling cocok. Tempatkan peralatan memasak pada tatakan kering setelah memasak. Apabila permukaan basah atau dingin, kaca dapat retak.

Piring pemanggang yang mengkilat terbuat dari baja anti karat atau aluminium memantulkan panas seperti cermin dan oleh karena itu secara umum tidak cocok. Unggas dimasak lebih lambat dan tidak berubah warna menjadi kecoklatan dengan baik. Gunakan temperatur yang lebih tinggi dan/atau waktu memasak yang lebih lama.

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggangan.

### **Alat memasak tidak tertutup**

Akan lebih baik untuk menggunakan loyang/piring pemanggangan mendalam untuk memanggang unggas. Tempatkan loyang/piring pada rak kawat. Apabila Anda tidak memiliki peralatan memasak yang sesuai, gunakan loyang universal.

### **Alat memasak yang tertutup**

Ketika memasak dengan alat memasak yang tertutup, kompartemen memasak akan tetap lebih bersih. Pastikan penutup terpasang dengan baik dan tertutup dengan benar. Tempatkan alat memasak pada rak kawat.

Uap yang sangat panas dapat keluar ketika membuka tutup setelah memasak. Angkat tutup pada bagian belakangnya, sehingga uap panas dapat keluar menjauh dari Anda.

Unggas juga dapat menjadi renyah di dalam piring pemanggang tertutup. Untuk melakukannya, gunakan piring pemanggang dengan penutup kaca dan atur temperatur yang lebih tinggi.

### **Memanggang dibantu menggunakan uap**

Bahan makanan tertentu akan menjadi lebih renyah selama memasak dibantu dengan uap. Permukaannya menjadi lebih mengkilat dan mengering lebih sedikit.

Gunakan alat memasak. Alat masak harus tahan panas dan uap.

Gunakan memasak dibantu dengan uap apabila diindikasikan pada tabel pengaturan. Beberapa sajian menjadi sangat baik apabila dimasak dalam beberapa tingkatan. Sajian ini diindikasikan dalam tabel.

### **Mengukus**

Produk unggas dimasak dengan lebih lembut menggunakan fungsi pengukusan daripada dengan bantuan uap. Mereka khususnya tetap lezat. Sebagai alternatif, Anda dapat juga menggoreng produk unggas secara singkat sebelum mengukusnya; waktu memasak akan dikurangi.

Potongan yang lebih besar membutuhkan pemanasan dan waktu memasak yang lebih panjang. Apabila Anda menggunakan beberapa potongan yang memiliki berat yang sama, waktu pemanasan diperpanjang, tetapi tidak dengan waktu memasaknya.

Item unggas tidak perlu dibalik.

Gunakan wadah pengukusan berlubang (ukuran XL) dan geser loyang universal masuk di bawahnya. Anda juga dapat menggunakan baki kaca dan menempatkannya pada rak kawat.

### **Memanggang**

Biarkan pintu perangkat tetap tertutup saat memanggang. Jangan pernah memanggang saat pintu perangkat terbuka.

Letakkan panggang di atas pemanggang. Selanjutnya, masukkan loyang dengan kemiringan terhadap pintu minimal setinggi rak. Lemak yang menetes akan terkumpul.

Bila memungkinkan, panggang makanan yang berukuran dan memiliki ketebalan yang sama. Sehingga panggang akan berwarna coklat merata dan tetap empuk. Letakkan panggang langsung di atas pemanggang.

Baliklah panggang dengan penjepit. Daging akan mengeluarkan air dan menjadi kering apabila ditusuk dengan garpu.

### **Petunjuk-Petunjuk**

- Pemanas pemanggang akan selalu menyala dan mati, hal ini wajar terjadi. Frekuensinya bergantung pada level pemanggangan yang disetel.
- Asap dapat muncul saat memanggang.

### **Termometer daging**

Anda dapat memasak dengan akurat menggunakan termometer daging. Baca catatan penting dalam penggunaan termometer daging dalam bab terkait. Disini, Anda dapat menemukan catatan mengenai menyisipkan termometer daging, kemungkinan jenis pemanasan dan informasi tambahan. → pada halaman 24

### **Pengaturan nilai yang direkomendasikan**

Pada tabel, Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk jenis unggas yang Anda masak. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah, komposisi dan temperatur makanan. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai terendah pada saat pertama. Anda dapat meningkatkan temperatur lain kali apabila diperlukan.

Nilai pengaturan didasarkan pada asumsi apabila unggas yang tidak diisi, didinginkan dan siap dipanggang dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, waktu memasak yang diindikasikan akan dikurangi beberapa menit.

Di dalam tabel, Anda dapat menemukan spesifikasi untuk unggas dengan nilai berat default. Apabila Anda ingin memasak unggas yang lebih berat, gunakan temperatur yang lebih rendah pada setiap melakukannya. Apabila memasak beberapa potongan, gunakan berat dari potongan terberat sebagai acuan untuk menentukan waktu memasak. Masing-masing potongan harus berukuran dalam kisaran yang sama.

Sebagai aturan umum: semakin besar unggas yang dipanggang, semakin rendah temperatur memasak dan semakin panjang waktu memasaknya.

Balik unggas setelah berkisar  $\frac{1}{2}$  hingga  $\frac{2}{3}$  dari waktu yang diindikasikan

**Petunjuk:** Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

### Tip

- Untuk bebek atau angsa, sobek kulit pada bagian bawah sayap. Hal ini memungkinkan lemak untuk keluar.
- Apabila menggunakan dada bebek, angkat kulitnya. Jangan membalik dada bebek.
- Ketika Anda membalik unggas, pastikan sisi dada atau sisi kulit pada bagian bawah terlebih dahulu.
- Unggas akan menjadi renyah dan berwarna coklat apabila Anda melumurnya dengan mentega, air garam, atau jus jeruk beberapa saat sebelum pemanggangan selesai.

Keluarkan aksesori yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal tersebut akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanggangan dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar
-  Pengaturan membuat pizza
-  Mengukus

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                                          | Aksesori/alat memasak | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                      | Temperatur dalam °C/<br>pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|---------------------------------------------------|-----------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Ayam</b>                                       |                       |            |                                                                                      |                                               |                |                            |
| Ayam, 1 kg                                        | Rak kawat             | 1          |    | 200-220                                       | -              | 60-70                      |
| Ayam, 1 kg                                        | Rak kawat             | 1          |    | 200-220                                       | 2              | 55-65                      |
| Filet dada ayam, masing-masing 150 g (memanggang) | Rak kawat             | 2          |   | 3*                                            | -              | 15-20                      |
| Filet dada ayam (pengukusan)                      | Wadah pengukusan      | 2+1        |  | 100                                           | -              | 15-25                      |
| Potongan ayam kecil msing-masing 250 g            | Rak kawat             | 2          |  | 220-230                                       | -              | 30-35                      |
| Potongan ayam kecil msing-masing 250 g            | Rak kawat             | 2          |  | 200-220                                       | 2              | 30-45                      |
| Goujons ayam, nugget, beku                        | Loyang universal      | 2          |  | 200-220                                       | -              | 10-20                      |
| Poulard, 1,5 kg                                   | Rak kawat             | 1          |  | 200-220                                       | -              | 70-90                      |
| Poulard, 1,5 kg                                   | Rak kawat             | 1          |  | 180-200                                       | 2              | 70-80                      |
| <b>Bebek dan angsa</b>                            |                       |            |                                                                                      |                                               |                |                            |
| Bebek, 2 kg                                       | Rak kawat             | 1          |  | 180-200                                       | -              | 90-110                     |
| Bebek, 2 kg                                       | Rak kawat             | 1          |  | 150-160                                       | 2              | 70-90                      |
|                                                   |                       |            |  | 180-190                                       | -              | 30-40                      |
| Dada bebek, masing-masing 300 g                   | Rak kawat             | 2          |  | 230-250                                       | -              | 17-20                      |
| Dada bebek, masing-masing 300 g                   | Rak kawat             | 2          |  | 220-240                                       | 2              | 15-20                      |
| Angsa, 3 kg                                       | Rak kawat             | 1          |  | 160-180                                       | -              | 120-150                    |
| Angsa, 3 kg                                       | Rak kawat             | 1          |  | 130-140                                       | 2              | 110-120                    |
|                                                   |                       |            |  | 150-160                                       | 2              | 20-30                      |
|                                                   |                       |            |  | 170-180                                       | -              | 30-40                      |
| Kaki angsa, masing-masing 350 g                   | Rak kawat             | 2          |  | 210-230                                       | -              | 40-50                      |
| Kaki angsa, masing-masing 350 g                   | Rak kawat             | 2          |  | 190-200                                       | 2              | 45-55                      |
| <b>Kalkun</b>                                     |                       |            |                                                                                      |                                               |                |                            |
| Kalkun kecil, 2,5 kg                              | Rak kawat             | 1          |  | 180-190                                       | -              | 70-90                      |
| Kalkun kecil, 2,5 kg                              | Rak kawat             | 1          |  | 140-150                                       | 2              | 70-80                      |
|                                                   |                       |            |  | 170-180                                       | -              | 20-30                      |

\* Panaskan terlebih dahulu selama 5 menit

| Hidangan                         | Aksesori/alat memasak       | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                   | Temperatur dalam °C, pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|----------------------------------|-----------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Dada kalkun, tanpa tulang, 1 kg  | Alat memasak, yang tertutup | 1          |  | 240-250                                    | -              | 80-110                     |
| Paha kalkun, dengan tulang, 1 kg | Rak kawat                   | 1          |  | 180-200                                    | -              | 80-100                     |
| Paha kalkun, dengan tulang, 1 kg | Rak kawat                   | 1          |  | 170-180                                    | 2              | 80-100                     |

\* Panaskan terlebih dahulu selama 5 menit

## Daging

Peralatan Anda menawarkan banyak jenis pemanasan untuk menyiapkan daging. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk banyak sajian pada tabel pengaturan.

### Memanggang dan memasak pelan-pelan

Lumuri daging lembek dengan lemak secukupnya atau tutup dengan potongan daging babi asap.

Angkat kulit secara melintang. Apabila Anda membalik sendi ketika memasak, pastikan bagian kulit ada pada bagian bawah terlebih dahulu.

Ketika sendi telah matang, matikan oven dan biarkan untuk 10 menit di dalam kompartemen memasak. Ini memungkinkan cairan daging terdistribusi lebih baik. Bungkus sendi dalam aluminium foil apabila diperlukan. Waktu siaga yang disarankan tidak termasuk waktu memasak yang ditentukan.

### Memanggang pada rak kawat

Pada rak kawat, daging akan menjadi sangat renyah pada semua sisi.

Tuangkan hingga ½ liter air ke dalam loyang universal, tergantung pada ukuran dan jenis daging. Setiap cairan lemak yang menetes akan tertampung. Anda dapat membuat saus dari cairan ini. Hal ini juga akan menghasilkan asap lebih sedikit dan memastikan kompartemen memasak tetap bersih.

Geser loyang universal ke dalam oven pada posisi rak yang diindikasikan dengan rak kawat terpasang. Pastikan rak kawat diposisikan dengan benar pada loyang universal. → pada halaman 12

### Memanggang dan memasak dengan pelan-pelan dalam peralatan memasak

Hal ini lebih nyaman untuk memanggang dan memasak daging dengan pelan-pelan di dalam peralatan memasak. Anda dapat mengeluarkan sendi dari kompartemen memasak lebih mudah di dalam peralatan memasak, dan menyiapkan saus di dalam peralatan memasak itu sendiri.

Hanya gunakan peralatan memasak yang cocok untuk digunakan dalam oven. Periksa apakah alat memasak Anda pas di dalam kompartemen memasak.

Peralatan memasak dari kaca merupakan yang paling cocok. Tempatkan peralatan memasak yang panas pada tatakan kering setelah memasak. Apabila permukaan basah atau dingin, kaca dapat retak.

Tambahkan sedikit cairan untuk membakar apabila daging lembek. Penutupan sedalam sekitar ½ cm harus diterapkan pada dasar dari semua peralatan memasak kaca.

Jumlah cairan tergantung pada jenis daging, bahan peralatan memasak dan juga apakah penutup digunakan atau tidak. Jika menyiapkan daging di sebuah piring pemanggang logam yang berlapis atau berwarna gelap, ini akan membutuhkan sedikit lebih banyak cairan dibandingkan apabila dimasak dalam peralatan memasak kaca.

Uap akan menguap di dalam peralatan memasak ketika memanggang. Tuangkan cairan secara hati-hati apabila diperlukan.

Piring pemanggang yang mengkilat terbuat dari baja anti karat atau aluminium memantulkan panas seperti cermin dan oleh karena itu secara umum tidak cocok. Daging dimasak lebih lama dan tidak berwarna begitu coklat. Gunakan temperatur yang lebih tinggi dan/atau waktu memasak yang lebih lama.

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggang.

### Alat memasak tidak tertutup

Gunakan loyang/piring pemanggang yang dalam untuk memanggang daging. Tempatkan loyang/piring pada rak kawat. Apabila Anda tidak memiliki peralatan memasak yang sesuai, gunakan loyang universal.

### Alat memasak yang tertutup

Ketika memasak dengan alat memasak yang tertutup, kompartemen memasak akan tetap lebih bersih. Pastikan penutup terpasang dengan baik dan tertutup dengan benar. Tempatkan alat memasak pada rak kawat.

Jarak antara daging dan tutup harus setidaknya 3 cm. Daging dapat mengembang.

Uap yang sangat panas dapat keluar ketika membuka tutup setelah memasak. Angkat tutup pada bagian belakangnya, sehingga uap panas dapat keluar menjauh dari Anda.

Apabila diperlukan, masak daging pelan-pelan terlebih dahulu dengan membakarnya. Tambahkan air, anggur, cuka atau cairan sejenis ke cairan pemasakan pelan-pelan. Penutupan sedalam sekitar 1-2 cm harus diterapkan pada dasar peralatan memasak.

Uap akan menguap di dalam peralatan memasak ketika memanggang. Tuangkan cairan secara hati-hati apabila diperlukan.

Daging juga dapat menjadi renyah di dalam piring pemanggang tertutup. Untuk melakukannya, gunakan piring pemanggang dengan penutup kaca dan atur temperatur yang lebih tinggi.

### Memanggang dibantu menggunakan uap dan memasak pelan-pelan

Sajian tertentu menjadi lebih renyah apabila dimasak menggunakan uap dan tidak terlalu kering.

Gunakan alat memasak. Alat masak harus tahan panas dan uap.

Sendi tidak perlu dibalik.

Gunakan memasak dibantu dengan uap apabila diindikasikan pada tabel pengaturan. Beberapa sajian menjadi sangat baik apabila dimasak dalam beberapa tingkatan. Sajian ini diindikasikan dalam tabel.

### Mengukus

Perbedaan fungsi pengukusan, fungsi pengukusan khususnya memasak daging dengan lembut, tetapi tidak menjadi renyah pada bagian luarnya. Daging tetap sangat lezat. Sebagai alternatif, Anda dapat juga menggoreng potongan daging secara singkat sebelum mengukusnya; waktu memasak akan dikurangi.

Potongan yang lebih besar membutuhkan pemanasan dan waktu memasak yang lebih panjang. Apabila Anda menggunakan beberapa potongan yang memiliki berat yang sama, waktu pemanasan diperpanjang, tetapi tidak dengan waktu memasaknya.

Potongan daging tidak perlu dibalik.

Gunakan wadah pengukusan berlubag (ukuran XL) dan geser loyang universal masuk di bawahnya. Anda juga dapat menggunakan baki kaca dan menempatkannya pada rak kawat.

### Memanggang

Biarkan pintu perangkat tetap tertutup saat memanggang. Jangan pernah memanggang saat pintu perangkat terbuka.

Letakkan panggangan di atas pemanggang. Selanjutnya, masukkan loyang dengan kemiringan terhadap pintu minimal setinggi rak. Lemak yang menetes akan terkumpul.

Bila memungkinkan, panggang makanan yang berukuran dan memiliki ketebalan yang sama. Sehingga panggangan akan berwarna coklat merata dan tetap empuk. Letakkan panggangan langsung di atas pemanggang.

Baliklah panggangan dengan penjepit. Daging akan mengeluarkan air dan menjadi kering apabila ditusuk dengan garpu.

Taburi panggangan dengan garam setelah dipanggang. Garam akan menghilangkan air pada daging.

### Petunjuk-Petunjuk

- Pemanas pemanggang akan selalu menyala dan mati, hal ini wajar terjadi. Frekuensinya bergantung pada level pemanggang yang disetel.
- Asap dapat muncul saat memanggang.

### Termometer daging

Anda dapat memasak dengan akurat menggunakan termometer daging. Baca catatan penting dalam penggunaan termometer daging dalam bab terkait. Disini, Anda dapat menemukan catatan mengenai menyisipkan termometer daging, kemungkinan jenis pemanasan dan informasi tambahan. → pada halaman 24

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk berbagai sajian daging dalam tabel. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah, komposisi dan temperatur makanan. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai yang lebih rendah sebelumnya. Anda dapat meningkatkan temperatur lain kali apabila diperlukan.

Nilai pengaturan diterapkan pada daging dingin yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, Anda dapat mengurangi waktu memasak yang diindikasikan beberapa menit.

Anda dapat menemukan informasi mengenai panggangan dan nilai default untuk berat pada tabel. Apabila Anda ingin memanggang daging sendi yang sangat berat, Anda harus menggunakan temperatur yang lebih rendah. Apabila memanggang beberapa sendi, gunakan berat dari potongan terberat sebagai dasar untuk menentukan waktu memasak. Masing-masing potongan harus berukuran dalam kisaran yang sama.

Sebagai aturan umum: semakin besar sendi yang dipanggang, semakin rendah temperatur memasak dan semakin panjang waktu memasaknya.

Balik sendi yang dipanggang dan item yang dipanggang setelah berkisar  $\frac{1}{2}$  hingga  $\frac{2}{3}$  dari waktu yang diindikasikan.

Apabila Anda ingin menggunakan salah satu resep pribadi, Anda dapat menggunakan sajian yang sama sebagai acuan. Anda dapat menemukan informasi tambahan dalam kiat-kiat memanggang memasak pelan-pelan dan membakar yang tercantum pada tabel pengaturan.

Keluarkan aksesoris yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal tersebut akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanggang dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar
-  Mengukus

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan | Aksesori/alat memasak | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C/<br>pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|----------|-----------------------|------------|-----------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|
|----------|-----------------------|------------|-----------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|

### Daging babi

|                                                                            |                              |   |  |          |   |         |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---|--|----------|---|---------|
| Sendi daging babi bertulang tanpa kulit, misalnya leher, 1,5 kg            | Rak kawat                    | 1 |  | 180-200  | - | 120-130 |
| Sendi daging babi bertulang tanpa kulit, misalnya leher, 1,5 kg            | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 180-190  | 1 | 130-150 |
| Sendi daging babi dengan kulit, misal bagian pundak, 2 kg                  | Rak kawat                    | 1 |  | 190-200  | - | 130-140 |
| Sendi daging babi dengan kulit, misal bagian pundak, 2 kg                  | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 100      | - | 25-30   |
|                                                                            |                              |   |  | 170-180  | 1 | 60-75   |
|                                                                            |                              |   |  | 200-210  | - | 20-25   |
| Steak has dalam babi, 1,5 kg                                               | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 220-230  | - | 70-80   |
| Steak has dalam babi, 1,5 kg                                               | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 170-180  | 1 | 80-90   |
| Fillet babi, 400 g                                                         | Rak kawat                    | 2 |  | 220-230  | - | 20-25   |
| Fillet babi, 400 g                                                         | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 210-220* | 1 | 25-30   |
| Fillet babi, 400 g                                                         | Wadah pengukusan             | 2 |  | 100      | - | 18-20   |
| Babi asap pada tulang, 1 kg (dengan sedikit tambahan air)                  | Alat memasak, yang tertutup  | 1 |  | 210-220  | - | 60-80   |
| Babi asap pada tulang, 1 kg                                                | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 160-170  | 1 | 70-80   |
| Steak babi, ketebalan 2 cm                                                 | Rak kawat                    | 3 |  | 2        | - | 16-20   |
| Medali babi, ketebalan 3 cm (panaskan oven terlebih dahulu selama 5 menit) | Rak kawat                    | 3 |  | 3*       | - | 8-12    |

### Daging sapi

|                                             |                              |   |  |         |   |         |
|---------------------------------------------|------------------------------|---|--|---------|---|---------|
| Filet sapi, sedang, 1 kg                    | Rak kawat                    | 1 |  | 210-220 | - | 40-50   |
| Filet sapi, sedang, 1 kg                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 190-200 | 1 | 50-60   |
| Daging sapi panggang dalam periuk, 1,5 kg   | Alat memasak, yang tertutup  | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Daging sapi panggang dalam periuk, 1,5 kg** | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 150     | 3 | 30      |
|                                             |                              |   |  | 130     | 2 | 120-150 |
| Has luar, sedang, 1,5 kg                    | Rak kawat                    | 1 |  | 220-230 | - | 60-70   |
| Has luar, sedang, 1,5 kg                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 190-200 | 1 | 65-80   |
| Daging sapi rebus Wina, 1,5 kg              | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 95      | - | 120-150 |
| Steak, ketebalan 3 cm, sedang               | Rak kawat                    | 2 |  | 3       | - | 15-20   |
| Burger, ketebalan 3-4 cm****                | Rak kawat                    | 2 |  | -       | - | 25-35   |

### Daging sapi muda

|                                       |                              |   |  |         |   |         |
|---------------------------------------|------------------------------|---|--|---------|---|---------|
| Bagian sendi daging sapi muda, 1,5 kg | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Bagian sendi daging sapi muda, 1,5 kg | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 170-180 | 1 | 90-110  |
| Paha atas dari sapi muda, 1,5 kg      | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |
| Paha atas dari sapi muda, 1,5 kg      | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 170-180 | 1 | 100-120 |

\* Panaskan dahulu

\*\* Saat memulai, tuangkan cairan berkisar 100 ml ke dalam peralatan memasak; tangki air harus diisi selama penggunaan

\*\*\* Geser masuk loyang universal di bawah pada posisi rak 1

\*\*\*\* Balik setelah 2/3 dari waktu keseluruhan

\*\*\*\*\* Jangan dibalik

| Hidangan                                                                                                                                                                                                                                                                           | Aksesori/alat memasak        | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C/<br>pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|-----------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Domba</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                              |            |                 |                                               |                |                            |
| Kaki domba, tanpa tulang, sedang, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                           | Rak kawat                    | 1          |                 | 170-190                                       | -              | 50-70                      |
| Kaki domba, tanpa tulang, sedang, 1,5 kg                                                                                                                                                                                                                                           | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |                 | 170-180                                       | 1              | 80-90                      |
| Punggung domba pada tulang*****                                                                                                                                                                                                                                                    | Rak kawat                    | 1          |                 | 180-190                                       | -              | 40-50                      |
| Punggung domba pada tulang*****                                                                                                                                                                                                                                                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |                 | 200-210*                                      | 1              | 25-30                      |
| Sayatan domba***                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rak kawat                    | 2          |                 | 3                                             | -              | 12-18                      |
| <b>Sosis</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                              |            |                 |                                               |                |                            |
| Sosis panggang                                                                                                                                                                                                                                                                     | Rak kawat                    | 2          |                 | 3                                             | -              | 10-20                      |
| Sosis wiener                                                                                                                                                                                                                                                                       | Wadah pengukusan             | 2          |                 | 80                                            | -              | 14-18                      |
| Sosis sapi muda jerman                                                                                                                                                                                                                                                             | Wadah pengukusan             | 2          |                 | 80                                            | -              | 12-20                      |
| <b>Sajian daging</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |            |                 |                                               |                |                            |
| Meat loaf, 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |                 | 170-180                                       | -              | 70-80                      |
| Meat loaf, 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |                 | 190-200                                       | 1              | 70-80                      |
| * Panaskan dahulu<br>** Saat memulai, tuangkan cairan berkisar 100 ml ke dalam peralatan memasak; tangki air harus diisi selama penggunaan<br>*** Geser masuk loyang universal di bawah pada posisi rak 1<br>**** Balik setelah 2/3 dari waktu keseluruhan<br>***** Jangan dibalik |                              |            |                 |                                               |                |                            |

Kiat-kiat memanggang dan memasak pelan-pelan

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kompartemen memasak menjadi sangat kotor.                                                          | Siapkan makanan Anda dalam piring pemanggang tertutup dengan temperatur yang lebih tinggi atau gunakan baki pemanggang. Anda akan mendapatkan hasil pemanggangan terbaik apabila Anda menggunakan baki pemanggang. Baki pemanggang dapat dibeli lain kali sebagai aksesori khusus. |
| Hasil panggang terlalu gelap dan serpihan terbakar di tempatnya, dan/atau panggang terlalu kering. | Periksa posisi dan temperatur rak. Lain kali pilih temperatur yang lebih rendah dan apabila diperlukan persingkat waktu pemanggangan.                                                                                                                                              |
| Serpihnya terlalu tipis.                                                                           | Naikkan temperatur atau nyalakan pemanggang secara singkat pada akhir dari waktu memanggang.                                                                                                                                                                                       |
| Hidangan panggang terlihat lezat tetapi sarinya gosong.                                            | Lain kali, gunakan piring pemanggang yang lebih kecil dan tambah lebih banyak cairan apabila diperlukan.                                                                                                                                                                           |
| Hidangan panggang terlihat lezat tetapi sarinya terlalu jernih dan berair.                         | Lain kali, gunakan piring pemanggang yang lebih besar dan tambahkan lebih sedikit cairan apabila diperlukan.                                                                                                                                                                       |
| Daging terbakar ketika memasak pelan-pelan.                                                        | Piring pemanggan dan tutupnya harus terpasang dan tertutup dengan baik.<br>Kurangi temperatur dan tambahkan lebih banyak cairan ketika memasak pelan-pelan apabila diperlukan.                                                                                                     |

Ikan

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk menyiapkan ikan. Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk banyak sajian pada tabel pengaturan.

Ikan utuh tidak perlu dibalik. Tempatkan ikan utuh di dalam kompartemen memasak dalam posisi berenang dengan sirip punggung menghadap ke atas. Menempatkan setengah kentang atau wadah tahan panas kecil di dalam rongga perut ikan akan memberikan kestabilan.

Anda dapat mengetahui ketika ikan telah dimasak karena sirip punggung dapat dilepas dengan mudah.

Menggoreng dan memanggang dengan alat pemanggang

Letakkan panggang di atas pemanggang. Selanjutnya, masukkan loyang dengan kemiringan terhadap pintu minimal setinggi rak.

Masukkan air ke loyang hingga ½ liter sesuai dengan ukuran dan jenis ikan. Cairan yang menetes akan terkumpul. Ruang oven tetap bersih dan hanya menghasilkan sedikit asap.

Biarkan pintu perangkat tetap tertutup saat memanggang. Jangan pernah memanggang saat pintu perangkat terbuka.

Bila memungkinkan, panggang makanan yang berukuran dan memiliki ketebalan yang sama. Sehingga pangangan akan berwarna coklat merata dan tetap empuk. Letakkan pangangan langsung di atas pemanggang.

Baliklah pangangan dengan penjepit. Ikan akan mengeluarkan air dan menjadi kering apabila ditusuk dengan garpu.

### **Petunjuk-Petunjuk**

- Pemanas pemanggang akan selalu menyala dan mati, hal ini wajar terjadi. Frekuensinya bergantung pada level pemanggaan yang disetel.
- Asap dapat muncul saat memanggang.

### **Memanggang dan mengukus dalam peralatan memasak**

Hanya gunakan peralatan memasak yang cocok untuk digunakan dalam oven. Periksa apakah alat memasak Anda pas di dalam kompartemen memasak.

Peralatan memasak dari kaca merupakan yang paling cocok. Tempatkan peralatan memasak pada tatakan kering setelah memasak. Apabila permukaan basah atau dingin, kaca dapat retak.

Piring pemanggang yang mengkilat terbuat dari baja anti karat atau aluminium memantulkan panas seperti cermin dan oleh karena itu secara umum tidak cocok. Ikan dimasak lebih lama dan kurang berwarna coklat. Gunakan temperatur yang lebih tinggi dan/atau waktu memasak yang lebih lama.

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggaan.

### **Alat memasak tidak tertutup**

Untuk memasak ikan utuh, lebih baik menggunakan loyang/piring pemanggang yang dalam. Tempatkan loyang/piring pada rak kawat. Apabila Anda tidak memiliki peralatan memasak yang sesuai, gunakan loyang universal.

### **Alat memasak yang tertutup**

Ketika memasak dengan alat memasak yang tertutup, kompartemen memasak akan tetap lebih bersih. Pastikan penutup terpasang dengan baik dan tertutup dengan benar. Tempatkan alat memasak pada rak kawat.

Ketika memasak pelan-pelan, tambahkan dua hingga tiga sendok cairan dan sedikit jus lemon atau cuka ke dalam peralatan memasak.

Uap yang sangat panas dapat keluar ketika membuka tutup setelah memasak. Angkat tutup pada bagian belakangnya, sehingga uap panas dapat keluar menjauh dari Anda.

Ikan juga dapat menjadi renyah di dalam piring pemanggang tertutup. Disini, gunakan piring pemanggang dengan penutup kaca dan atur pada temperatur yang lebih tinggi.

### **Memanggang dibantu menggunakan uap**

Sajian tertentu menjadi lebih renyah apabila dimasak menggunakan uap dan tidak terlalu kering.

Gunakan alat memasak. Alat masak harus tahan panas dan uap.

Ikan tidak perlu dibalik.

Gunakan memasak dibantu dengan uap apabila diindikasikan pada tabel pengaturan. Beberapa sajian menjadi sangat baik apabila dimasak dalam beberapa tingkatan. Sajian ini diindikasikan dalam tabel.

### **Mengukus**

Ikan dimasak lebih lembut menggunakan fungsi pengukusan dan khususnya tetap lezat.

Potongan yang lebih besar membutuhkan pemanasan dan waktu memasak yang lebih panjang. Apabila Anda menggunakan beberapa potongan yang memiliki berat yang sama, waktu pemanasan diperpanjang, tetapi tidak dengan waktu memasaknya.

Ikan tidak perlu dibalik.

Gunakan wadah pengukusan berlubag, ukuran XL dan geser loyang universal masuk di bawahnya. Anda juga dapat menggunakan baki kaca dan menempatkannya pada rak kawat.

Makan yang secara normal disiapkan dengan perendaman harus selalu ditutup dengan foil.

### **Termometer daging**

Anda dapat memasak dengan akurat menggunakan termometer daging. Baca catatan penting dalam penggunaan termometer daging dalam bab terkait. Disini, Anda dapat menemukan catatan mengenai menyisipkan termometer daging, kemungkinan jenis pemanasan dan informasi tambahan. → pada halaman 24

### **Pengaturan nilai yang direkomendasikan**

Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk sajian ikan Anda pada tabel. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah, komposisi dan temperatur makanan. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai pengaturan yang lebih rendah terlebih dahulu. Apabila diperlukan, Anda dapat menggunakan pengaturan yang lebih tinggi lain kali.

Nilai pengaturan didasarkan pada asumsi apabila ikan yang didinginkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Dengan melakukannya, Anda dapat menghemat energi hingga 20 persen. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, Anda dapat mengurangi waktu memasak yang diindikasikan beberapa menit.

Di dalam tabel, Anda dapat menemukan informasi untuk ikan dengan nilai berat default. Apabila Anda ingin memasak ikan yang lebih berat, Anda harus menggunakan temperatur yang lebih rendah. Apabila memasak beberapa ikan, Anda harus menggunakan berat dari ikan terberat sebagai acuan untuk menentukan waktu memasak. Masing-masing ikan harus berukuran dalam kisaran yang sama.

Sebagai aturan umum: semakin besar ikan yang dipanggang, semakin rendah temperatur memasak dan semakin panjang waktu memasaknya.

Balik semua ikan yang tidak berada dalam posisi berenang setelah sekitar  $\frac{1}{2}$  hingga  $\frac{2}{3}$  dari waktu yang diindikasikan.

**Petunjuk:** Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

Keluarkan aksesori yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal tersebut akan menghasilkan kemungkinan hasil memasak terbaik dan menghemat energi hingga 20 persen.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Pemanggangan dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar
-  Pengaturan membuat pizza
-  Mengukus

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                                                   | Aksesori/alat memasak        | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                      | Temperatur dalam °C/ pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Ikan</b>                                                |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Ikan, dipanggang, utuh 300 g, misal ikan trout             | Rak kawat                    | 1          |    | 170-190                                    | -              | 20-30                      |
| Ikan, dipanggang, utuh 300 g, misal ikan trout             | Loyang universal             | 1          |    | 170-180                                    | 1              | 15-20                      |
|                                                            |                              |            |                                                                                      | 160-170                                    | -              | 5-10                       |
| Ikan, dikukus, utuh 300 g, misal ikan trout                | Wadah pengukusan             | 2          |    | 80-90                                      | -              | 15-25                      |
| Ikan, dipanggang, utuh 1,5 kg, misal ikan salmon           | Rak kawat                    | 1          |   | 170-190                                    | -              | 30-40                      |
| Ikan, dikukus, utuh 1,5 kg, misal ikan kod                 | Wadah pengukusan             | 2          |  | 80-90                                      | -              | 35-50                      |
| <b>Filet ikan</b>                                          |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Filet ikan, polos, dipanggang                              | Rak kawat                    | 2          |  | 1*                                         | -              | 15-25                      |
| Filet ikan, polos, dikukus                                 | Wadah pengukusan             | 2          |  | 80-100                                     | -              | 10-16                      |
| <b>Steak ikan</b>                                          |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Steak ikan, ketebalan 3 cm**                               | Rak kawat                    | 2          |  | 3                                          | -              | 18-22                      |
| <b>Ikan, beku</b>                                          |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Ikan, utuh 300 g, misal ikan trout                         | Wadah pengukusan             | 2          |  | 80-100                                     | -              | 20-25                      |
| Fillet ikan, polos                                         | Alat memasak, yang tertutup  | 1          |  | 210-230                                    | -              | 25-40                      |
| Fillet ikan, au gratin                                     | Rak kawat                    | 2          |  | 220-240                                    | -              | 35-45                      |
| Fillet ikan, au gratin                                     | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 200-220                                    | 1              | 35-45                      |
| Stik ikan (balik selama memasak)                           | Baki pemanggang              | 1          |  | 220-240                                    | -              | 10-20                      |
| <b>Sajian ikan</b>                                         |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Terrine ikan                                               | Cetakan terrine              | 1          |  | 70-80                                      | -              | 45-80                      |
| * Panaskan dahulu                                          |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| ** Geser masuk loyang universal di bawah pada posisi rak 1 |                              |            |                                                                                      |                                            |                |                            |

## Sayuran, sajian pendamping dan telur

Disini, Anda dapat menemukan informasi mengenai pengukusan sayur segar dan beku, kentang, nasi, sereal dan telur. Anda juga dapat menemukan informasi mengenai memasak keripik beku, sebagai contoh.

### Mengukus

Hanya gunakan aksesori asli. Ketika mengukus dalam wadah pengukusan berlubang (ukuran XL), selalu geser loyang pemanggang masuk juga. Cairan yang menetes dapat tertangkap.

#### Mengukus pada satu tingkat

Gunakan posisi rak yang diindikasikan pada tabel pengaturan.

#### Mengukus pada dua tingkat

Mengukus pada dua tingkat sangat cocok untuk secara simultan memasak brokoli dan kentang, sebagai contohnya. Ketika waktu memasak berbeda, sisipkan bahan makanan dengan waktu memasak yang lebih singkat terakhir.

- Rak kawat dan wadah pengukusan berlubang dan/atau tidak berlubang yang terpasang (ukuran S): Tingkat 3
- Wadah pengukusan berlubang (ukuran XL): Tingkat 2

### Alat masak

Apabila Anda menggunakan peralatan memasak, tempatkan dalam rak kawat atau wadah pengukusan berlubang, ukuran XL.

Pinggan tahan panas harus tahan uap dan panas. Waktu memasak diperpanjang ketika menggunakan peralatan memasak dengan ujung tebal.

Makan yang secara normal disiapkan dengan perendaman harus selalu ditutup dengan foil.

### Waktu memasak dan kuantitas

Waktu memasak ketika mengukus tergantung pada ukuran potongan, tetapi tidak tergantung pada kuantitas keseluruhan. Apabila kuantitas yang lebih besar digunakan, waktu pemanasan diperpanjang tetapi waktu memasak tidak.

Potongan yang lebih besar membutuhkan pemanasan dan waktu memasak yang lebih panjang. Apabila Anda menggunakan beberapa potongan yang memiliki berat yang sama, waktu pemanasan diperpanjang, tetapi tidak dengan waktu memasaknya.

Baca ukuran unit yang diindikasikan pada tabel. Waktu memasak diperpendek untuk potongan yang lebih kecil dan diperpanjang untuk yang besar. Waktu memasak juga dipengaruhi oleh kualitas dan kematangan dari makanan. Hal ini berarti nilai yang diindikasikan hanya merupakan anjuran.

Selalu distribusikan makanan dengan merata di dalam peralatan memasak. Hal ini tidak akan memasak dengan rata apabila lapisan memiliki kedalaman yang berbeda. Ketika melapis makanan lembut di dalam wadah memasak, jangan menumpuknya terlalu tinggi. Lebih baik menggunakan dua wadah.

### Beras dan sereal

Tambahkan air atau cairan dengan proporsi yang diindikasikan. Misal "1:1,5" berarti menambahkan 150 ml cairan untuk setiap 100 g beras.

### Memanggang dan membakar

Hanya gunakan aksesori asli.

#### Memasak pada satu level

Gunakan posisi rak yang diindikasikan pada tabel pengaturan.

#### Memasak pada dua tingkat

Gunakan 4D udara panas. Loyang pemanggang yang ditempatkan di dalam oven pada waktu yang bersamaan tidak harus matang di waktu yang sama.

- Loyang universal: Tingkat 3
- Baki pemanggang: Tingkat 1

### Aksesori

Pastikan Anda selalu menggunakan aksesori yang cocok dan ditempatkan dalam oven dengan benar.

#### Rak kawat

Sisipkan rak kawat dengan sisi terbuka menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar menghadap kebawah.

#### Loyang universal atau baki pemanggang

Geser loyang universal atau baki pemanggang ke dalam dengan hati-hati sampai batas henti dengan ujung miring menghadap pintu peralatan.

#### Kertas anti minyak

Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang deal untuk berbagai hidangan dalam tabel. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah, dan komposisi makanan. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai terendah pada saat pertama. Temperatur yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang lebih merata. Apabila diperlukan, Anda dapat menggunakan pengaturan yang lebih tinggi lain kali.

Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, waktu memasak yang diindikasikan akan diperpendek beberapa menit.

Pemanasan terlebih dahulu diperlukan untuk sajian yang dipilih dan ini di indikasikan dalam tabel.

Apabila Anda ingin menggunakan salah satu resep pribadi ketika memasak, Anda dapat menggunakan sajian yang sama dalam tabel sebagai acuan.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanggang, area besar
-  Pengaturan membuat pizza
-  Mengukus

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                                      | Aksesori/alat memasak              | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                      | Temperatur dalam °C/ pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Sayuran, segar</b>                         |                                    |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Artichoke, utuh                               | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 30-35                      |
| Kembang kol kukus, utuh                       | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 25-35                      |
| Potongan kecil brokoli kukus                  | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 6-9                        |
| Kacang hijau kukus                            | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 18-25                      |
| Irisan wortel kukus                           | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 10-20                      |
| Irisan kolrabi kukus                          | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 20-25                      |
| Cincin daun bawang kukus                      | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 6-9                        |
| Gumpalan jagung kukus                         | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 30-40                      |
| Ubi bit kukus, utuh                           | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 43-50                      |
| Asparagus putih kukus, utuh                   | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 7-15                       |
| Bayam kukus                                   | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 2-3                        |
| Timun jepang kukus, diiris                    | Wadah pengukusan                   | 2          |    | 100                                        | -              | 3-4                        |
| <b>Sayuran beku</b>                           |                                    |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Bayam                                         | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 15-25                      |
| Kembang kol                                   | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 5-8                        |
| Kacang hijau                                  | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 6-10                       |
| Brokoli                                       | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 6-10                       |
| Kacang polong                                 | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 3-10                       |
| Wortel                                        | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 4-6                        |
| Brussels sprout                               | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 5-10                       |
| Campuran sayuran, 1 kg                        | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 10-15                      |
| <b>Sajian sayur</b>                           |                                    |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Sayuran panggang                              | Loyang universal                   | 3          |  | 3                                          | -              | 10-15                      |
| Puding karamel sayur kukus                    | Cetakan tunggal                    | 1          |  | 100                                        | -              | 50-70                      |
| <b>Kentang</b>                                |                                    |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Kentang panggang, dibagi dua                  | Loyang universal                   | 1          |  | 160-180                                    | -              | 45-60                      |
| Kentang panggang, dibagi dua                  | Loyang universal                   | 2          |  | 180-190                                    | 1              | 40-50                      |
| Kentang rebus dengan kulit, utuh              | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 35-45                      |
| Kentang rebus, dibagi empat                   | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 100                                        | -              | 20-25                      |
| Pangsit                                       | Wadah pengukusan                   | 2          |  | 95                                         | -              | 20-25                      |
| <b>Produk kentang, beku</b>                   |                                    |            |                                                                                      |                                            |                |                            |
| Rösti kentang (balik saat memasak)            | Loyang universal                   | 2          |  | 200-220                                    | -              | 20-30                      |
| Kantong ketang, terisi (balik selama memasak) | Loyang universal                   | 2          |  | 190-210                                    | -              | 15-25                      |
| Kroket                                        | Baki pemanggang                    | 1          |  | 200-220                                    | -              | 15-25                      |
| Keripik (balik selama memasak)                | Baki pemanggang                    | 1          |  | 190-210                                    | -              | 20-30                      |
| Keripik, 2 tingkat (balik selama memasak)     | Loyang universal + baki pemanggang | 3+1        |  | 200-220                                    | -              | 30-40                      |

| Hidangan | Aksesori/alat memasak | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C/ pengaturan pembakaran | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|----------|-----------------------|------------|-----------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------|
|----------|-----------------------|------------|-----------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------|

### Beras

|                              |                          |   |  |     |   |       |
|------------------------------|--------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Beras basmati, 1:1,5         | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Beras panjang, 1:1,5         | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Beras merah, 1:1,5           | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100 | - | 35-45 |
| Beras setengah matang, 1:1,5 | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2                 | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100 | - | 25-35 |

### Sereal

|                                                            |                          |   |  |        |   |       |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|---|--|--------|---|-------|
| Couscous, 1:1                                              | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100    | - | 6-10  |
| Jawawut, utuh, 1:2,5                                       | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100    | - | 25-35 |
| Polenta/jagung semolina, 1:5                               | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100    | - | 20-45 |
| Breras Belanda, 1:2,5                                      | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 80-100 | - | 35-45 |
| Lentil, 1:2                                                | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100    | - | 35-50 |
| Kacang cannellini, putih, telah dilunakkan sebelumnya; 1:2 | Peralatan memasak, datar | 1 |  | 100    | - | 65-75 |
| Pangsit semolina                                           | Wadah pengukusan         | 2 |  | 95     | - | 6-10  |

### Telur

|                                |                              |   |  |     |   |       |
|--------------------------------|------------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Custard telur dengan 2 telur   | Alat memasak, tidak tertutup | 1 |  | 80  | - | 14-16 |
| Telur, direbus matang          | Wadah pengukusan             | 2 |  | 100 | - | 9-11  |
| Telur, direbus setengah matang | Wadah pengukusan             | 2 |  | 100 | - | 6-8   |

## Sajian pencuci mulut

Anda dapat mempersiapkan berbagai sajian pencuci mulut dengan mudah menggunakan peralatan Anda.

### Menyiapkan yogurt

Keluarkan aksesori dan rak dari kompartemen memasak. Kompartemen memasak harus kosong.

1. Panaskan 1 liter susu (3,5 % lemak) hingga 90 °C pada kompor kemudian dinginkan hingga 40 °C. Cukup memanaskan susu UHT hingga 40 °C.
2. Campurkan 150 g yoghurt (didinginkan).
3. Tuangkan pada cangkir atau toples kecil dan tutup dengan plastik kemasan.
4. Letakkan cangkir atau toples ke dasar kompartemen memasak dan gunakan pengaturan yang diindikasikan dalam tabel.
5. Setelah persiapan, biarkan yoghurt mendingin di dalam lemari pendingin.

### Membuat puding beras

1. Timbang beras dan tambahkan susu sebanyak 2,5 kali berat beras.
2. Isi mangkuk dengan beras dan susu sehingga campuran memiliki kedalaman maksimal 2,5 cm. Anda juga dapat menggunakan loyang universal untuk kuantitas yang lebih banyak.
3. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.
4. Aduk setelah memasak. Susu yang tersisa akan terserap dengan cepat.

### Kolak

Timbang buah dan tambahkan air sebanyak berkisar 1/3. Tambahkan gula dan rempah-rempah untuk rasa. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.

### Karamel crème

Tempatkan piring kecil langsung ke dalam wadah pengukusan berlubang, ukuran XL. Perendaman tidak diperlukan. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.

Makan yang secara normal disiapkan dengan perendaman harus selalu ditutup dengan foil.

### Steamed bread rolls (roti gulung yang dikukus)

Siapkan adonan ragi sesuai resep Anda tanpa memasak. Tempatkan bola-bola yang telah dibentuk ke dalam wadah pengukusan berlubang (ukuran XL) yang telah diolesi, dan biarkan mengembang. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Jenis pemanasan yang digunakan:

- Mengukus
- Pengembangan adonan

| Hidangan                                       | Aksesori/alat memasak | Posisi rak                       | Jenis pemanasan                                                                     | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| Karamel crème                                  | Wadah pengukusan      | 1                                |  | 80                  | 15-25                      |
| Steamed bread rolls (roti gulung yang dikukus) | Loyang universal      | 1                                |  | 100                 | 25-30                      |
| Yogurt                                         | Cetakan tunggal       | Bagian dasar kompartemen memasak |  | 35-40               | 300-360                    |
| Puding nasi, 1:2,5                             | Loyang universal      | 1                                |  | 100                 | 35-45                      |
| Kolak buah                                     | Loyang universal      | 1                                |  | 100                 | 10-20                      |

## Memasak menu

Anda dapat memasak seluruh menu pada saat yang sama tanpa tercampurnya rasa atau aroma yang berbeda satu sama lain dengan menggunakan peralatan Anda.

Tempatkan makanan dengan waktu memasak paling lama ke dalam peralatan terlebih dahulu dan tambahkan sisanya pada waktu yang tepat. Ini berarti semua makanan akan matang pada saat yang sama.

## Mengukus

Waktu memasak secara keseluruhan diperpanjang dengan menu memasak, karena sedikit uap keluar setiap pintu peralatan dibuka dan harus dipanaskan kembali.

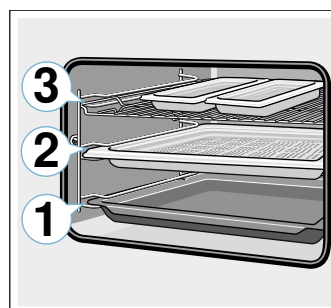
Baca informasi pada paragraf terkait dari bagian ini:

- Waktu pemanasan bervariasi tergantung pada ukuran dan berat makanan
- Waktu memasak tidak tergantung pada kuantitas
- Gunakan peralatan memasak yang anti uap
- Tutupi soufflé dengan foil
- Selalu sisipkan loyang universal pada tingkat 1

## Posisi rak untuk aksesori

Selalu sisipkan aksesori dengan urutan berikut:

- Tingkat 3: Rak kawat dengan wadah uap, ukurans
- Tingkat 2: Wadah uap, ukuran XL
- Tingkat 1: Loyang universal



## Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Mengukus

| Hidangan                    | Aksesori/alat memasak                      | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|-----------------------------|--------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| Fillet salmon beku          | Wadah pengukusan tidak berlubang, ukuran S | 3          |  | 100                 | 20                         |
| Brokoli                     | Wadah pengukusan berlubang, ukuran XL      | 2          |  | 100                 | 9                          |
| Kentang rebus, dibagi empat | Wadah pengukusan, berlubang, ukuran S      | 3          |  | 100                 | 25                         |

## Menghemat energi dengan jenis pemanasan Eco

Ketika memasak makanan, Anda dapat menghemat energi menggunakan jenis pemanasan efisien energi "Udara panas Eco" dan "Pemanasan atas/bawah Eco".

Tempatkan makanan ke dalam kompartemen memasak yang kosong sebelum dipanaskan. Apabila tidak, optimalisasi energi tidak akan memiliki efek apapun. Selalu jaga pintu peralatan tertutup ketika memasak.

Keluarkan aksesori yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Hal ini akan memungkinkan Anda untuk mendapatkan hasil memasak yang ideal dan hemat energi.

Hanya gunakan aksesori asli yang diberikan bersama peralatan Anda. Aksesori ini telah dirancang untuk kompartemen memasak dan mode penggunaan peralatan Anda.

## Aksesori

Pastikan Anda selalu menggunakan aksesori yang cocok dan ditempatkan dalam oven dengan benar.

## Rak kawat

Sisipkan rak kawat dengan sisi terbuka menghadap pintu peralatan dan rel bagian luar menghadap kebawah .

### Loyang universal atau baki pemanggang

Geser loyang universal atau baki pemanggang ke dalam dengan hati-hati sampai batas henti dengan ujung miring menghadap pintu peralatan.

### Loyang pemanggang dan peralatan memasak

Loyang pemanggang logam berwarna gelap merupakan yang paling cocok. Ini memungkinkan Anda untuk menghemat energi hingga 35 persen.

Peralatan memasak yang terbuat dari baja anti karat atau aluminium memantulkan panas seperti cermin. Peralatan memasak yang tidak memantulkan panas terbuat dari lapisan, kaca atau lapisan tahan panas; aluminium cetak lebih cocok.

Loyang pemanggang tinfoil, piring keramik atau piring kaca memperpanjang waktu pemanggangan, dan kue tidak akan berwarna coklat secara merata.

### Kertas anti minyak

Hanya gunakan kertas anti minyak yang cocok untuk temperatur yang dipilih. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Disini, Anda dapat menemukan spesifikasi untuk berbagai hidangan. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah dan komposisi dari adonan. Kisaran pengaturan yang berbeda diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai terendah pada saat pertama. Temperatur yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang lebih merata. Apabila diperlukan, gunakan pengaturan temperatur yang lebih tinggi lain kali.

**Petunjuk:** Waktu pemanggangan tidak dapat dikurangi dengan menggunakan temperatur yang lebih tinggi. Kue atau item yang dipanggang hanya akan termasak pada bagian luar, tetapi belum benar-benar termasak dalam bagian tengah.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Udara panas Eco
-  Pemanasan atas/bawah Eco

| Hidangan                                 | Aksesori/alat memasak                     | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Kue dalam loyang</b>                  |                                           |            |                                                                                       |                     |                            |
| Kue bolu di dalam loyang                 | Loyang cincin/loyang kue                  | 1          |   | 140-160             | 60-80                      |
| Dasar puding karamel bolu                | Loyang dasar puding karamel               | 1          |  | 140-160             | 20-40                      |
| Dasar bolu, 2 telur                      | Loyang dasar puding karamel               | 1          |  | 150-170             | 20-30                      |
| Puding karamel bolu, 3 telur             | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 160-170             | 25-35                      |
| Puding karamel bolu, 6 telur             | Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm | 1          |  | 150-160             | 50-60                      |
| Kue ragi bundt                           | "Gugelhupf" loyang kue cincin             | 1          |  | 150-160             | 65-75                      |
| <b>Kue pada loyang pemanggang</b>        |                                           |            |                                                                                       |                     |                            |
| Kue bolu dengan taburan kering           | Baki pemanggang                           | 1          |  | 160-180             | 20-40                      |
| Tart adonan pai dengan taburan kering    | Baki pemanggang                           | 1          |  | 170-180             | 25-35                      |
| Kue keping, savarin                      | Baki pemanggang                           | 1          |  | 150-160             | 35-45                      |
| Kue ragi dengan taburan kering           | Baki pemanggang                           | 1          |  | 150-170             | 20-35                      |
| <b>Hidangan panggang berukuran kecil</b> |                                           |            |                                                                                       |                     |                            |
| Muffin                                   | Baki muffin                               | 2          |  | 160-180             | 15-30                      |
| Kue berukuran kecil                      | Baki pemanggang                           | 1          |  | 150-160             | 25-35                      |
| Kue berlapis                             | Baki pemanggang                           | 2          |  | 170-190             | 25-50                      |
| Pastri choux                             | Baki pemanggang                           | 1          |  | 200-220             | 35-45                      |
| Biskuit                                  | Baki pemanggang                           | 2          |  | 140-160             | 15-30                      |
| Kue semprit                              | Baki pemanggang                           | 2          |  | 140-150             | 25-40                      |
| Kue ragi kecil                           | Baki pemanggang                           | 1          |  | 150-160             | 30-40                      |
| <b>Roti &amp; roti gulung</b>            |                                           |            |                                                                                       |                     |                            |
| Roti multigrain, 1,5 kg                  | Loyang kue                                | 1          |  | 200-210             | 35-45                      |
| Roti tipis                               | Loyang universal                          | 1          |  | 240-250             | 20-25                      |
| Roti gulung, manis, baru                 | Baki pemanggang                           | 1          |  | 170-190             | 15-20                      |
| Roti gulung, baru                        | Baki pemanggang                           | 1          |  | 180-200             | 25-35                      |

| Hidangan                                                        | Aksesori/alat memasak        | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                     | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Daging</b>                                                   |                              |            |                                                                                     |                     |                            |
| Sendi daging babi bertulang tanpa kulit, misalnya leher, 1,5 kg | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 180-190             | 120-140                    |
| Daging sapi panggang dalam periuk, 1,5 kg                       | Alat memasak, yang tertutup  | 1          |  | 200-220             | 140-160                    |
| Bagian sendi daging sapi muda, 1,5 kg                           | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 170-180             | 110-130                    |
| <b>Ikan</b>                                                     |                              |            |                                                                                     |                     |                            |
| Ikan, ditumis, utuh 300 g, misal ikan trout                     | Alat memasak, yang tertutup  | 1          |  | 190-210             | 25-35                      |
| Ikan, ditumis, utuh 1,5 kg, misal ikan salmon                   | Alat memasak, yang tertutup  | 1          |  | 190-210             | 45-55                      |
| Filet ikan, polos, ditumis                                      | Alat memasak, yang tertutup  | 1          |  | 190-210             | 15-35                      |

Akrilamida dalam makanan

Akrilamida sebagian besar terbentuk di gandum dan produk kentang yang disiapkan pada temperatur tinggi,

seperti keripik kentang, keripik, potongan roti, roti gulung, roti, atau makanan yang dipanggang dengan baik (biskuit, roti jahe, biskuit berbumbu).

| Kiat-kiat untuk membuat akrilamida serendah mungkin |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Umum                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Jaga waktu memasak sesingkat mungkin.</li><li>■ Masak makanan hingga berwarna cokelat keemasan, tetapi tidak terlalu gelap.</li><li>■ Potongan makanan yang besar dan tebal mengandung lebih sedikit akrilamida.</li></ul> |
| Memanggang                                          | Dengan pemanasan atas/bawah paling maksimal. 200 °C.<br>Dengan udara panas, paling maksimal. 180 °C.                                                                                                                                                               |
| Biskuit                                             | Dengan pemanasan atas/bawah paling maksimal. 190 °C.<br>Dengan udara panas, paling maksimal. 170 °C.<br>Telur dan kuning telur mengurangi terbuatnya akrilamida.                                                                                                   |
| Keripik yang dibuat di oven                         | Sebarkan satu lapis secara merata pada baki pemanggang. Masak sedikitnya 400 g sekaligus pada baki pemanggang agar keripik tidak mengering.                                                                                                                        |

Memasak lambat

Memasak lambat merupakan teknik untuk memasak makanan dengan waktu yang lama dan temperatur rendah. Untuk alasan ini, teknik ini juga disebut "Memasak dengan temperatur rendah".

Memasak pelan ideal untuk semua potongan utama (misal bagian lembut dari sapi, sapi muda, babi, domba atau unggas) yang akan dimasak "à point". Daging akan tetap lezat dan lembut.

Keuntungan dari metode memasak ini karena ini memungkinkan banyak cakupan perencanaan menu karena daging yang dimasak lambat mudah untuk dijaga kehangatannya. Anda tidak harus membalik daging ketika memasak. Biarkan pintu peralatan tertutup untuk menjaga sebuah kondisi memasak yang setara.

Hanya gunakan daging segar, bersih dan higienis tanpa tulang. Lepaskan urat dan lemak dari sekitar bagian pinggir dengan hati-hati. Lemak menghasilkan rasa yang kuat dan unik selama memasak lambat. Anda juga dapat menggunakan daging yang dibumbui dan dimarinasi. Jangan gunakan daging beku yang dicairkan.

Daging dapat segera dipotong setelah memasak lambat. Tidak diperlukan waktu siaga. Dikarenakan metode memasak khusus, daging terlihat merah muda, tetapi tidak mentah atau setengah matang.

**Petunjuk:** Penggunaan penundaan awal dengan sebuah waktu akhir tidak memungkinkan untuk jenis pemanasan memasak lambat.

Alat masak

Gunakan alat memasak, misal piring saji kaca/ porselen. Tempatkan peralatan memasak ke dalam kompartemen memasak untuk memanaskannya terlebih dahulu.

Selalu tempatkan peralatan memasak terbuka ke dalam rak kawat tingkat 1.

Anda dapat menemukan informasi tambahan dalam kiat-kiat memasak lambat yang tercantum pada tabel pengaturan.

Peralatan Anda memiliki fitur jenis pemanasan "Memasak lambat". Hanya mulai penggunaan ketika kompartemen memasak telah benar-benar mendingin. Biarkan peralatan memasak memanaskan selama sekitar 10 menit dengan peralatan memasak di dalamnya.

Lunakkan daging pada piring panas dengan panas yang sangat tinggi dan dengan waktu yang cukup lama pada semua sisi, merata pada akhirnya. Langsung tempatkan pada peralatan memasak yang telah dipanaskan. Tempatkan peralatan memasak berisi daging ke dalam kompartemen memasak sekali lagi dan masak dengan lambat.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Temperatur dan waktu memasak dari mode memasak lambat tergantung pada ukuran, ketebalan dan kualitas dari daging. Kisaran pengaturan yang berbeda diindikasikan untuk alasan ini.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Memasak lambat

| Hidangan                                                  | Alat masak                   | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                     | Waktu penumisan dalam menit. | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Unggas</b>                                             |                              |            |                                                                                     |                              |                     |                            |
| Dada bebek, 400 g                                         | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 6-8                          | 90*                 | 45-60                      |
| Filet dada ayam, masing-masing 200 g                      | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 5-7                          | 90*                 | 45-60                      |
| Dada kalkun, tanpa tulang, 1 kg                           | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 8-10                         | 90*                 | 120-150                    |
| <b>Daging babi</b>                                        |                              |            |                                                                                     |                              |                     |                            |
| Steak has dalam babi, kedalaman 5-6 cm, 1,5 kg            | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 8-10                         | 85*                 | 210-240                    |
| Filet daging babi, utuh                                   | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 6-8                          | 85*                 | 60-90                      |
| Medali daging babi, ketebalan 4 cm                        | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 5-7                          | 85*                 | 90-120                     |
| <b>Daging sapi</b>                                        |                              |            |                                                                                     |                              |                     |                            |
| Sendi sapi (pantat), ketebalan 6-7 cm, 1,5 kg             | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 8-10                         | 85*                 | 240-300                    |
| Has dalam sapi, utuh, 1 kg                                | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 4-6                          | 85*                 | 120-180                    |
| Has luar, ketebalan 5-6 cm                                | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 6-8                          | 85*                 | 210-270                    |
| Medali sapi/steak pantat, ketebalan 4 cm                  | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 5-7                          | 85*                 | 60-120                     |
| <b>Daging sapi muda</b>                                   |                              |            |                                                                                     |                              |                     |                            |
| Bagian sendi daging sapi muda, ketebalan 4-5 cm, 1,5 kg   | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 8-10                         | 85*                 | 180-240                    |
| Bagian sendi daging sapi muda, ketebalan 10-15 cm, 1,5 kg | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 8-10                         | 85*                 | 240-300                    |
| Filet sapi muda, utuh, 800 g                              | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 5-7                          | 85*                 | 150-210                    |
| Medali sapi muda, ketebalan 4 cm                          | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 5-7                          | 85*                 | 90-120                     |
| <b>Domba</b>                                              |                              |            |                                                                                     |                              |                     |                            |
| Punggung domba, tanpa tulang, masing-masing 200 g         | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 5-7                          | 85*                 | 45-75                      |
| Kaki domba, tanpa tulang, sedang, 1 kg, terikat           | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 6-8                          | 85*                 | 180-240                    |

\* Panaskan dahulu

### Kiat-kiat untuk memasak lambat

|                                                                                      |                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Memasak lambat dada bebek.                                                           | Tempatkan dada bebek dingin ke dalam loyang dan goreng sisi kulit terlebih dahulu. Setelah memasak lambat, panggang selama 3 sampai 5 menit hingga renyah. |
| Daging yang dimasak lambat tidak sepanas daging yang dipanggang secara konvensional. | Sehingga daging yang dipanggang tidak mendingin dengan cepat, hangatkan piring dan sajikan saus sangat panas.                                              |

Pengeringan

Fitur peralatan Anda memiliki jenis pemanasan "Pengeringan" yang dapat digunakan untuk mengeringkan buah, sayuran dan rempah-rempah dengan hasil yang istimewa. Dengan jenis pengawetan ini, rasa akan dikonsentrasikan dengan pengeringan.

Hanya gunakan buah, sayuran dan rempah-rempah yang tidak cacat dan cuci dengan bersih. Batasi rak kawat dengan kertas anti minyak atau kertas perkamen. Kuras air sisa dari buah dan keringkan.

Apabila diperlukan, potong menjadi potongan yang sama atau irisan tipis. Tempatkan buah yang belum dikupas pada piring dengan permukaan potongan menghadap atas. Pastikan jika buah maupun jamur tidak bertumpuk pada rak kawat.

Parut sayuran kemudian pucatkan. Biarkan sayuran yang dipucatkan mengering dan distribusikan dengan merata pada rak kawat.

Rempah-rempah kering pada gagang. Tempatkan rempah-rempah dengan merata dan sedikit menumpuk pada rak kawat.

Gunakan posisi rak ini ketika mengeringkan:

- 1 rak kawat: Tingkat 2
- 2 rak kawat: Tingkat 3+1

Balik beberapa kali buah dan sayuran berair. Setelah mengeringkan, segera ambil produk yang dikeringkan dari kertas.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Dalam tabel, Anda dapat menemukan pengaturan untuk mengeringkan berbagai bahan makanan. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jenis, kelembaban, kematangan dan kualitas dari makanan yang dikeringkan. Semakin lama Anda mengeringkan makanan, semakin baik makanan tersebut akan terawetkan. Semakin tipis potongannya, semakin cepat juga proses pengeringannya dan makanan yang dikeringkan akan mempertahankan aromanya lebih lama. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini.

Apabila Anda ingin mengeringkan bahan makanan tambahan, Anda harus menggunakan bahan makanan yang sama seperti dalam tabel sebagai acuan.

Jenis pemanasan yang digunakan:

- ☼ Pengeringan

| Hidangan                                                        | Aksesori      | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam jam |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|------------|-----------------|---------------------|-------------------------|
| Pome (cincin apel, ketebalan 3 mm, 200 g pada setiap rak kawat) | Rak kawat     | 2          | ☼               | 80                  | 6-8                     |
| Buah berbiji (plum)                                             | Rak kawat     | 2          | ☼               | 80                  | 8-10                    |
| Sayuran akar (wortel) diparut, pucat                            | Rak kawat     | 2          | ☼               | 80                  | 6-9                     |
| Irisan jamur                                                    | Rak kawat     | 2          | ☼               | 60                  | 6-8                     |
| Rempah-rempah, telah dicuci                                     | Rak kawat 1-2 | -          | ☼               | 60                  | 2-6                     |

Mengawetkan dan membuat jus

Peralatan Anda juga cocok untuk mengawetkan dan membuat jus.

Mengawetkan

Anda dapat mengawetkan buah dan sayuran menggunakan peralatan.

⚠ Peringatan – Risiko cedera!

Apabila makanan diawetkan dengan tidak benar, toples penyimpanan dapat meledak. Ikuti petunjuk untuk pengawetan.

Wadah

Hanya gunakan toples pengawetan yang bersih dan tidak rusak. Hanya gunakan cincin karet anti panas, bersih dan tidak rusak. Periksa lebih lanjut klip dan klem.

Tip: Anda dapat menggunakan fungsi desinfektan untuk membersihkan wadah.

Untuk setiap proses pengawetan, hanya gunakan wadah pengawetan yang berukuran sama dan berisi makanan yang sama. Dalam kompartemen memasak, Anda dapat mengawetkan isi dari maksimal enam ½, 1 atau 1½ liter wadah pengawetan pada saat yang sama. Jangan gunakan wadah yang lebih besar atau lebih tinggi daripada ini. Tutu dapat pecah.

Wadah pengawetan tidak boleh bersentuhan satu sama lain di dalam kompartemen memasak selama proses pengawetan.

Mempersiapkan buah dan sayuran

Hanya gunakan buah dan sayuran yang masih dalam keadaan baik. Cuci hingga bersih.

Kupas, buang biji dan potong buah serta sayuran sesuai jenisnya dan isi wadah pengawetan dengan buah atau sayuran sampai berkisar 2 cm di bawah cincin wadah.

Buah: Isi tople pengawetan dengan buah bersama dengan larutan gula skim panas (berkisar 400ml untuk wadah 1 liter). Untuk satu liter air:

- Berkisar 250 g gula untuk buah manis
- Berkisar 500 g gula untuk buah asam

Sayuran: isi wadah dengan sayuran bersama dengan air panas.

Seka cincin wadah dan harus bersih. Tempatkan cincin karet basah dan penutup pada setiap wadah. Kunci wadah menggunakan klem. Tempatkan wadah ke dalam wadah pengukusan berlubang (ukuran XL) sehingga tidak bersentuhan satu sama lain. Tuangkan 500 ml air panas (berkisar 80 °C) ke dalam loyang universal. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.

### Mengakhiri proses pengawetan

Setelah waktu memasak yang ditentukan selesai, buka pintu peralatan. Jangan keluarkan wadah untuk mengawetkan dari kompartemen memasak sampai benar-benar dingin.

Seka kompartemen memasak hingga bersih setelahnya.

### Membuat jus

Sebelum membuat jus, tempatkan beri dalam mangkuk dan taburi dengan gula. Biarkan setidaknya satu jam untuk mengeluarkan jus.

Kemudian isi wadah uap berlubang (ukuran XL) dengan beri dan sisipkan ke dalam oven pada tingkat 2, Geser loyang universal kedalam di bagian bawah untuk menampung jus. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.

Setelah memasak, bungkus beri dalam kain dan peras semua jus yang tersisa.

Seka kompartemen memasak hingga bersih setelahnya.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Waktu yang diindikasikan di dalam tabel pengaturan merupakan nilai pedoman untuk mengawetkan buah dan sayuran serta untuk membuat jus buah. Mereka dapat dipengaruhi oleh temperatur ruangan, jumlah tople, kuantitas, panas dan kualitas isi tople. Spesifikasi didasarkan pada wadah bundar 1 liter.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Mengukus

| Hidangan                       | Aksesori/alat memasak                           | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Mengawetkan</b>             |                                                 |            |                                                                                       |                     |                            |
| Sayuran, misal wortel          | Wadah penyimpanan 1 liter + wadah pengukusan XL | 1          |  | 100                 | 30-120                     |
| Buah berbiji, misal ceri, prem | Wadah penyimpanan 1 liter + wadah pengukusan XL | 1          |  | 100                 | 25-30                      |
| Pome, misal apel, stroberi     | Wadah penyimpanan 1 liter + wadah pengukusan XL | 1          |  | 100                 | 25-30                      |
| <b>Membuat jus</b>             |                                                 |            |                                                                                       |                     |                            |
| Rasberi                        | Wadah pengukusan                                | 2          |  | 100                 | 30-45                      |
| Kismis merah                   | Wadah pengukusan                                | 2          |  | 100                 | 40-50                      |

### Mensterilkan botol dan kebersihan

Menggunakan peralatan Anda, Anda dapat dengan sangat mudah mensterilkan peralatan memasak dan botol minum bayi. \* Proses ini sama saja dengan pensterilan dengan memasak pelan-pelan.

#### Mensterilkan botol

Selalu segera bersihkan botol dengan sikat botol setelah digunakan. Bersihkan botol di mesin pencuci piring.

Tempatkan botol ke dalam wadah uap, ukuran XL sehingga tidak bersentuhan satu sama lain. Mulai program "Pensterilan". Setelah pensterilan, seka seluruh bagian dalam peralatan. Keringkan botol dengan kain bersih setelah disterilkan.

### Kebersihan

Peralatan Anda juga cocok untuk mempersiapkan tople selai atau megawetkan tople dan tutupnya yang terkait.

Paska perlakuan dari selai juga memungkinkan. Hal tersebut menambah umur penyimpanan selai.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Hanya gunakan tople dengan tutup yang lengkap dan bersih. Idealnya tople dibersihkan lebih lanjut pada mesin pencuci piring. Alat masak harus tahan panas dan uap.

Waktu yang direkomendasikan tergantung pada tople yang digunakan.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Mengukus

| Hidangan                                                              | Aksesori     | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Kebersihan</b>                                                     |              |            |                 |                     |                            |
| Menyiapkan toples selai atau mengawetkan toples                       | Wadah uap XL | 1          |                 | 100                 | 10-15                      |
| Paska perlakuan toples selai                                          | Wadah uap XL | 1          |                 | 100                 | 15-20                      |
| Mensterilkan peralatan memasak bersih*                                | Wadah uap XL | 1          |                 | 100                 | 15-20                      |
| * Proses ini sama saja dengan pensterilan dengan memasak pelan-pelan. |              |            |                 |                     |                            |

## Memungkinkan adonan mengembang pada pengaturan pengembangan adonan

Adonan akan mengembang jauh lebih cepat menggunakan jenis pemanasan "Pengembangan adonan" daripada dalam temperatur ruangan dan tidak mengering. Hanya mulai penggunaan ketika kompartemen memasak telah benar-benar mendingin.

Selalu biarkan adonan ragi mengembang dua kali lipat. Baca spesifikasi pada tabel pengaturan untuk proses pengembangan pertama dan kedua (fermentasi adonan dan fermentasi akhir).

### Fermentasi adonan

Posisi dari mangkuk adonan pada rak kawat untuk fermentasi adonan. Gunakan pengaturan yang diindikasikan pada tabel.

Jangan membuka pintu peralatan selama proses pengembangan, karena kelembaban akan keluar. Jangan menutupi adonan.

### Fermentasi akhir

Tempatkan item panggang Anda ke dalam oven pada posisi rak yang diindikasikan dalam tabel.

Seka kelembaban dari kompartemen memasak sebelum memanggang.

### Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Temperatur dan waktu pengembangan tergantung pada jenis dan kuantitas dari bahan-bahan. Nilai dalam tabel hanya merupakan nilai rata-rata.

Jenis pemanasan yang digunakan:

- Pengembangan adonan

| Hidangan                     | Aksesori/alat memasak | Posisi rak | Jenis pemanasan | Langkah           | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------|-----------------------|------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Adonan ragi, manis</b>    |                       |            |                 |                   |                     |                            |
| Misal item panggang kecil    | Mangkuk               | 1          |                 | Fermentasi adonan | 35-40               | 30-45                      |
|                              | Loyang universal      | 1          |                 | Fermentasi akhir  | 35-40               | 10-20                      |
| Adonan kaya, misal panettone | Mangkuk               | 1          |                 | Fermentasi adonan | 35-40               | 20-40                      |
|                              | Loyang pada rak kawat | 1          |                 | Fermentasi akhir  | 35-40               | 10-20                      |
| <b>Adonan ragi, gurih</b>    |                       |            |                 |                   |                     |                            |
| Misal pizza                  | Mangkuk               | 1          |                 | Fermentasi adonan | 40-45               | 40-90                      |
|                              | Loyang universal      | 1          |                 | Fermentasi akhir  | 40-45               | 30-60                      |
| <b>Adonan roti</b>           |                       |            |                 |                   |                     |                            |
| Roti putih                   | Mangkuk               | 1          |                 | Fermentasi adonan | 35-40               | 30-40                      |
|                              | Loyang universal      | 1          |                 | Fermentasi akhir  | 35-40               | 15-25                      |

| Hidangan        | Aksesori/alat memasak | Posisi rak | Jenis pemanasan | Langkah           | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|-----------------|-----------------------|------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------------------------|
| Roti multigrain | Mangkuk               | 1          |                 | Fermentasi adonan | 35-40               | 25-40                      |
|                 | Loyang universal      | 1          |                 | Fermentasi akhir  | 35-40               | 10-20                      |
| Roti gulung     | Mangkuk               | 1          |                 | Fermentasi adonan | 35-40               | 30-40                      |
|                 | Loyang universal      | 1          |                 | Fermentasi akhir  | 35-40               | 15-25                      |

## Pencairan

Fungsi penguapan "Pencairan" cocok untuk mencairkan buah dan sayuran beku. Gunakan jenis pemanasan 4D udara panas untuk mencairkan item panggang. Unggas, daging dan ikan idealnya dicairkan dalam lemari pendingin.

Lepaskan pembungkus apapun ketika mencairkannya.

Letakkan buah dan sayuran beku ke dalam wadah pengukusan (ukuran XL) yang berlubang dan geser loyang universal masuk dibawahnya. Ini berarti makanan tidak terendam dalam air lelehan dan tetesan cairan akan tertampung. Gunakan loyang universal atau peralatan memasak pada rak kawat untuk makanan beku dimana cairan tetap tertampung dalam piring, misal bayam dengan krim yang beku.

Tempatkan item panggang pada rak kawat.

## Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Waktu pada tabel merupakan nilai rata-rata. Mereka tergantung pada kualitas, temperatur pembekuan (-18 °C) dan komposisi makanan. Kisaran waktu diindikasikan. Atur waktu paling singkat terlebih dahulu kemudian perpanjang waktu apabila diperlukan.

**Tip:** Item yang dibekukan mendatar atau terbagi mencair lebih cepat daripada yang dibekukan berbentuk balok.

Jenis pemanasan yang digunakan:

- 4D udara panas
- Mencairkan

| Hidangan                 | Aksesori         | Posisi rak | Jenis pemanasan | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|--------------------------|------------------|------------|-----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Roti, roti gulung</b> |                  |            |                 |                     |                            |
| Umum                     | Baki pemanggang  | 1          |                 | 50                  | 40-70                      |
| <b>Kue</b>               |                  |            |                 |                     |                            |
| Kue, basah               | Baki pemanggang  | 1          |                 | 50                  | 70-90                      |
| Kue, kering              | Baki pemanggang  | 1          |                 | 60                  | 60-75                      |
| <b>Buah, sayuran</b>     |                  |            |                 |                     |                            |
| Arbei                    | Wadah pengukusan | 2          |                 | 40-50               | 15-20                      |
| Sayuran                  | Wadah pengukusan | 2          |                 | 40-50               | 15-50                      |

## Menghangatkan

Menggunakan jenis pemanasan "Menghangatkan", makanan dihangatkan menggunakan uap secara lembut. Rasa dan tampilannya seperti baru selesai dipersiapkan. Bahkan item yang dipanggang sehari sebelumnya dapat direnyahkan kembali.

Sebisa mungkin gunakan wadah paling datar, lebar dan tahan panas. Wadah yang dingin memperpanjang proses penghangatan.

Bila memungkinkan, hanya hangatkan sajian dengan ukuran dan jenis yang sama pada saat yang bersamaan. Apabila tidak memungkinkan, waktu yang dibutuhkan komponen dengan waktu menghangatkan paling lama harus digunakan sebagai dasar.

Jangan tutupi makanan ketika sedang dihangatkan.

Tempatkan makanan di dalam peralatan memasak ke rak kawat atau tempatkan secara langsung dalam rak kawat pada tingkat 1.

Jangan buka pintu peralatan selama penggunaan, karena banyak uap yang akan keluar.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Dalam tabel, Anda dapat menemukan pengaturan yang ideal untuk berbagai hidangan. Waktu yang ditentukan hanya merupakan nilai rata-rata. Waktu ini tergantung pada alat memasak yang digunakan, kualitas, temperatur dan konsistensi dari makanan. Kisaran waktu diindikasikan. Atur waktu paling cepat, kemudian perpanjang waktu apabila perlu.

Nilai pada tabel diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak yang dingin. Pemanasan terlebih dahulu diperlukan untuk sajian yang dipilih dan ini di indikasikan dalam tabel.

Keluarkan aksesoris yang tidak digunakan dari kompartemen memasak. Ini akan memungkinkan Anda untuk mendapatkan hasil memasak yang ideal dan hemat energi.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Memanaskan kembali

| Hidangan                                                | Aksesoris/alat memasak       | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|---------------------------------------------------------|------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Sayuran, didinginkan</b>                             |                              |            |                                                                                       |                     |                            |
| 1 kg                                                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 120-130             | 15-25                      |
| 250 g                                                   | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 120-130             | 5-15                       |
| <b>Sajian, didinginkan</b>                              |                              |            |                                                                                       |                     |                            |
| Makanan dalam piring, 1 porsi                           | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 120-130             | 15-25                      |
| Sup, rebusan, 400 ml                                    | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 120-130             | 10-25                      |
| Hidangan pendamping, misal pasta pangsit, kentang, nasi | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |    | 120-130             | 8-25                       |
| Panggang, misal lasagna, gratin kentang                 | Alat memasak, tidak tertutup | 1          |  | 120-140             | 10-25                      |
| Pizza, telah dimasak                                    | Rak kawat                    | 1          |  | 170-180*            | 5-15                       |
| <b>Bahan yang dipanggang</b>                            |                              |            |                                                                                       |                     |                            |
| Roti gulung, baguette, dipanggang                       | Rak kawat                    | 1          |  | 150-160*            | 10-20                      |
| Pastri (vol-au-vents)                                   | Rak kawat                    | 1          |  | 180*                | 4-10                       |
| <b>Bahan yang dipanggang beku</b>                       |                              |            |                                                                                       |                     |                            |
| Pizza, telah dimasak                                    | Rak kawat                    | 1          |  | 170-180*            | 5-15                       |
| Roti gulung, baguette, dipanggang                       | Rak kawat                    | 1          |  | 160-170*            | 10-20                      |
| * Panaskan dahulu                                       |                              |            |                                                                                       |                     |                            |

Menghangatkan

Anda dapat menjaga kehangatan masakan yang telah dimasak menggunakan jenis pemanasan "Menghangatkan". Anda dapat menggunakan berbagai tingkat kelembaban untuk mencegah sajian yang telah dimasak menjadi kering.

Jangan tutupi makanan.

Jangan menghangatkan sajian selama lebih dari dua jam. Ketahuilah bahwa beberapa sajian dapat melanjutkan memasak ketika sedang dihangatkan. Jangan tutupi makanan.

Berbagai tingkatan uap cocok untuk menghangatkan makanan ini:

- Tingkat 1: Sendi panggang dan makanan yang ditumis
- Tingkat 2: Makanan yang dipanggang dan hidangan pendamping
- Tingkat 3: Makanan yang direbus dan sup

## Hidangan uji coba

Tabel ini telah diproduksi untuk lembaga pengujian untuk membantu pemeriksaan peralatan.

Sesuai dengan EN 60350-1:2013 and IEC 60350-1:2011.

### Memanggang

Item yang dipanggang ditempatkan ke dalam oven pada baki atau loyang/piring pemanggang pada saat yang sama belum tentu akan matang pada saat yang sama.

Posisi rak untuk memanggang pada dua tingkatan:

- Loyang universal: Tingkat 3
- Baki pemanggang: Tingkat 1

### Pai apel pinggiran ganda

Pai apel pinggiran ganda pada satu tingkatan: tempatkan loyang kue bongkar pasang berwarna gelap secara diagonal bersebelahan satu sama lain.

Kue pada loyang bongkar pasang tinplate: panggang pada: satu tingkatan dengan pemanasan atas/bawah. Tempatkan loyang kue bongkar pasang pada loyang universal daripada ditempatkan pada rak kawat.

### Petunjuk-Petunjuk

- Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin.
- Baca informasi pada tabel mengenai pemanasan terlebih dahulu. Nilai pengaturan valid tanpa pemanasan cepat.
- Untuk memanggang, gunakan temperatur yang lebih rendah dari yang diindikasikan terlebih dahulu.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pengaturan membuat pizza
-  Panas intensif

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

- 1 = Rendah
- 2 = Sedang
- 3 = Tinggi

| Hidangan                      | Aksesori/alat memasak                     | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                      | Temperatur dalam °C | Intensitas uap | Waktu memasak dalam menit. |
|-------------------------------|-------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|
| <b>Memanggang</b>             |                                           |            |                                                                                      |                     |                |                            |
| Kue putar                     | Baki pemanggang                           | 1          |  | 150-160*            | -              | 25-40                      |
| Kue putar                     | Baki pemanggang                           | 1          |  | 140-150*            | -              | 25-35                      |
| Kue putar, 2 tingkat          | Loyang universal + baki pemanggang        | 3+1        |  | 140-150*            | -              | 30-40                      |
| Kue berukuran kecil           | Baki pemanggang                           | 1          |  | 160*                | -              | 25-35                      |
| Kue berukuran kecil           | Baki pemanggang                           | 1          |  | 150*                | -              | 25-35                      |
| Kue berukuran kecil 2 tingkat | Loyang universal + baki pemanggang        | 3+1        |  | 150*                | -              | 25-35                      |
| Kue bolu air hangat           | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 160-170**           | -              | 25-35                      |
| Kue bolu air hangat           | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 160-170**           | -              | 25-35                      |
| Kue bolu air hangat           | Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm | 1          |  | 150-160             | 1              | 10                         |
|                               |                                           |            |                                                                                      |                     | -              | 15-25                      |
| Pai apel pinggiran ganda      | 2 x loyang piring hitam, diameter 20 cm   | 1          |  | 170-180             | -              | 65-90                      |
| Pai apel pinggiran ganda      | 2 x loyang piring hitam, diameter 20 cm   | 1          |  | 170-180             | -              | 60-80                      |

\* Panaskan dahulu selama 5 menit, jangan menggunakan fungsi pemanasan cepat

\*\* Panaskan dahulu, jangan gunakan fungsi pemanasan cepat

## Mengukus

Sealu geser loyang universal masuk di bawah wadah pengukusan berlubang (ukuran XL). Cairan yang menetes akan tertampung.

Posisi rak untuk pengukusan pada satu tingkat (gunakan maksimal 2,5kg):

- Wadah pengukusan berlubang (ukuran XL): Tingkat 2

Posisi rak untuk pengukusan pada dua tingkat (gunakan maksimal 1,8kg):

- Wadah pengukusan berlubang (ukuran XL): Tingkat 3
- Wadah pengukusan berlubang (ukuran XL): Tingkat 2

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Mengukus

| Hidangan                                             | Aksesori                            | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                     | Temperatur dalam °C | Waktu memasak dalam menit. |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Mengukus</b>                                      |                                     |            |                                                                                     |                     |                            |
| Kacang polong, beku, dua wadah, masing-masing 1,8 kg | Wadah uap XL x 2 + loyang universal | 3+2+1      |  | 100                 | 3-15                       |
| Brokoli, segar, 300 g                                | Wadah uap XL loyang universal       | 2+1        |  | 100                 | 6-7                        |
| Brokoli, segar, satu wadah                           | Wadah uap XL loyang universal       | 2+1        |  | 100                 | 6-7                        |

## Membakar

Geser masuk juga loyang universal. Cairan akan tertampung dan kompartemen memasak tetap bersih.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Pemanggang, area besar

| Hidangan                                   | Aksesori  | Posisi rak | Jenis pemanasan                                                                       | Pengaturan pangangan | Waktu memasak dalam menit. |
|--------------------------------------------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|
| <b>Membakar</b>                            |           |            |                                                                                       |                      |                            |
| Mencoklatkan roti panggang                 | Rak kawat | 3          |  | 3                    | 3-6                        |
| Burger daging sapi, 12 potong*             | Rak kawat | 2          |  | 3                    | 20-30                      |
| * Balik setelah 2/3 dari keseluruhan waktu |           |            |                                                                                       |                      |                            |



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001146297  
950825