



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Oven tanam

CSG656R.1

[id] Petunjuk penggunaan

Oven tanam

Daftar isi

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

	Pintu peralatan	35
	Melepas dan memasang pintu peralatan	35
	Melepas penutup pintu	35
	Melepas dan memasang panel pintu	36
	Ada storing, apa yang dilakukan?	37
	Memperbaiki kesalahan sendiri	37
	Waktu penggunaan maksimal	38
	Bola lampu kompartemen memasak	38
	Customer Service	39
	Nomor produk (no. E) dan nomor produksi (no. FD)	39
	Sajian	39
	Informasi pada pengaturan	39
	Memilih hidangan	40
	Sensor pemanggangan	40
	Mengatur hidangan	41
	Diuji di studio memasak kami untuk Anda ...	42
	Jangan menggunakan cetakan silikon	42
	Kue dan item pangangan berukuran kecil	42
	Roti dan roll	46
	Pizza, quiche dan kue gurih	48
	Pangangan dan soufflés	50
	Unggas	51
	Daging	53
	Ikan	57
	Sayuran, sajian pendamping dan telur	59
	Sajian pencuci mulut	62
	Memasak menu	62
	Fungsi pemanasan Eco	63
	Akrilamida dalam makanan	65
	Memasak lambat	65
	Pengeringan	66
	Mengawetkan dan membuat jus	67
	Mensterilkan botol dan kebersihan	68
	Memungkinkan adonan mengembang pada pengaturan pengembangan adonan	68
	Pencairan	69
	Menghangatkan	70
	Menghangatkan	71
	Hidangan uji coba	72

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 rusak 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 15 tahun dan diawasi.

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

Selalu sisipkan aksesoris ke dalam kompartemen memasak dengan benar. → pada halaman 13

Informasi lebih lanjut tentang produk, aksesoris, suku cadang pengganti dan layanan dapat dilihat di www.bosch-home.com dan di toko online www.bosch-eshop.com

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.
- Saus, minyak dan sisa makanan dapat terbakar. Sebelum mengoperasikan, bersihkan kotoran yang membandel dari ruang oven, pada elemen pemanas, dan pada aksesoris.
- 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 aksesoris.

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.
- Aksesoris dan pinggan tahan panas menjadi sangat panas. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk memindahkan pinggan tahan panas atau aksesoris 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 temperturnya. 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!

- 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 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 lapi 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.
- Baki berbahan silikon: Jangan gunakan cetakan berbahan silikon atau liner baki pemanggang yang dapat digunakan kembali, penutup atau aksesori yang mengandung silikon. Jika tidak, sensor pemanggang bisa rusak. Kertas roti dengan lapisan silikon dapat digunakan.
- 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.
- Jangan pernah menggunakan pembersih oven untuk membersihkan ruang oven saat ruang oven masih hangat. Hal ini dapat merusak lapisan enamel. Bersihkan semua sisa makanan dari ruang oven dan pintu oven sebelum oven dipanaskan.
- 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 aksesoris 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!

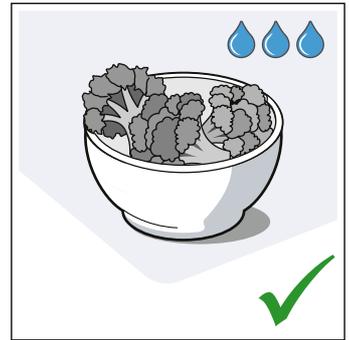
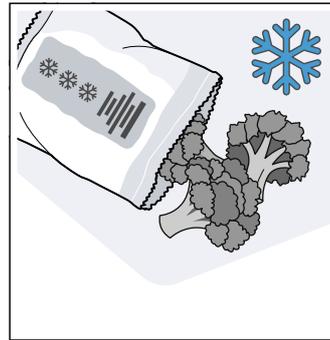
- Loyang pemanggang: Pinggan tahan panas harus tahan terhadap panas dan uap. Loyang panggang silikon tidak cocok untuk pengoperasian kombinasi dengan uap.
- Pinggan tahan panas dengan bagian berkarat: Jangan gunakan pinggan tahan panas apapun yang menunjukkan bagian berkarat. Bahkan karat yang kecil 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 meletakkan zat pembersih kerak di atas panel display atau permukaan atas alat. Permukaan tersebut dapat menjadi rusak. Jika terjadi, segera bersihkan dengan air.
- 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

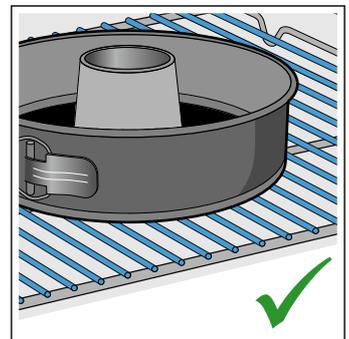
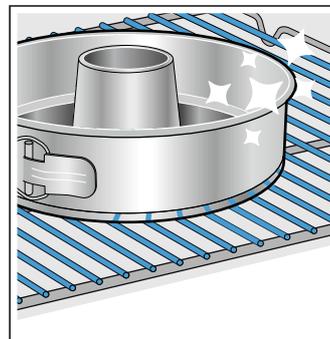
Peralatan baru Anda biasanya hemat energi. Di sini Anda akan menemukan kiat cara menghemat lebih banyak energi saat menggunakan peralatan, dan cara membuang peralatan Anda dengan benar.

Menghemat energi

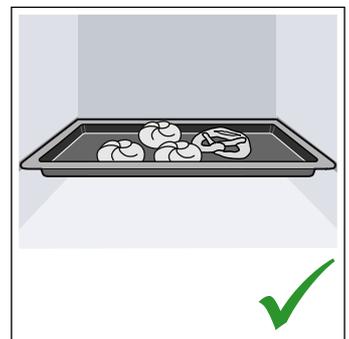
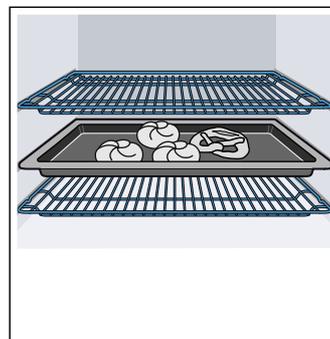
- Panaskan perangkat oven hanya jika perintah tersebut tertera pada resep atau tabel dalam petunjuk manual.
- Biarkan makanan beku mencair sebelum dimasukkan ke ruang oven.



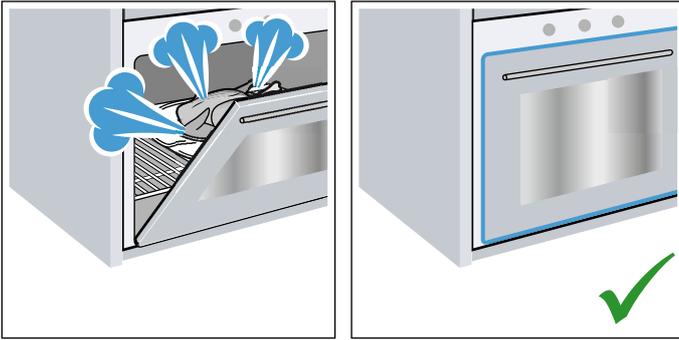
- Gunakan loyang berwarna hitam dan gelap atau dilapisi email. Panas yang dihasilkan akan menjadi lebih baik.



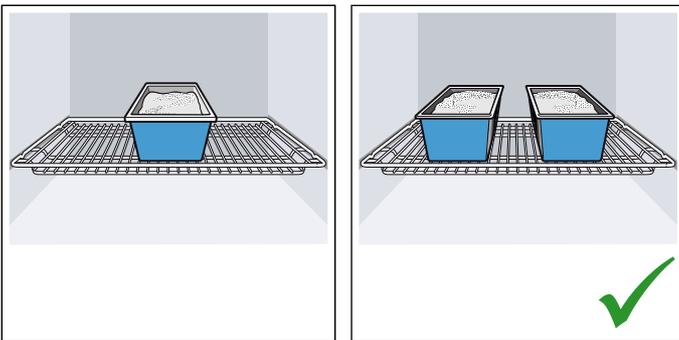
- Jangan melepas aksesoris yang diperlukan dari dalam ruang oven.



- Hindari membuka pintu oven selama oven bekerja.



- Sebaiknya jangan memanggang beberapa kue secara bersamaan. Ruang oven masih dalam kondisi hangat. Hal itu dapat mempersingkat waktu pemanggangan berikutnya. Anda dapat meletakkan 2 loyang secara berjajar dalam ruang oven.



- Ketika memanggang dalam waktu lama, Anda dapat mematikan oven 10 menit sebelum waktu memanggang selesai dan memanfaatkan panas yang tersisa untuk mematangkan.

Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.

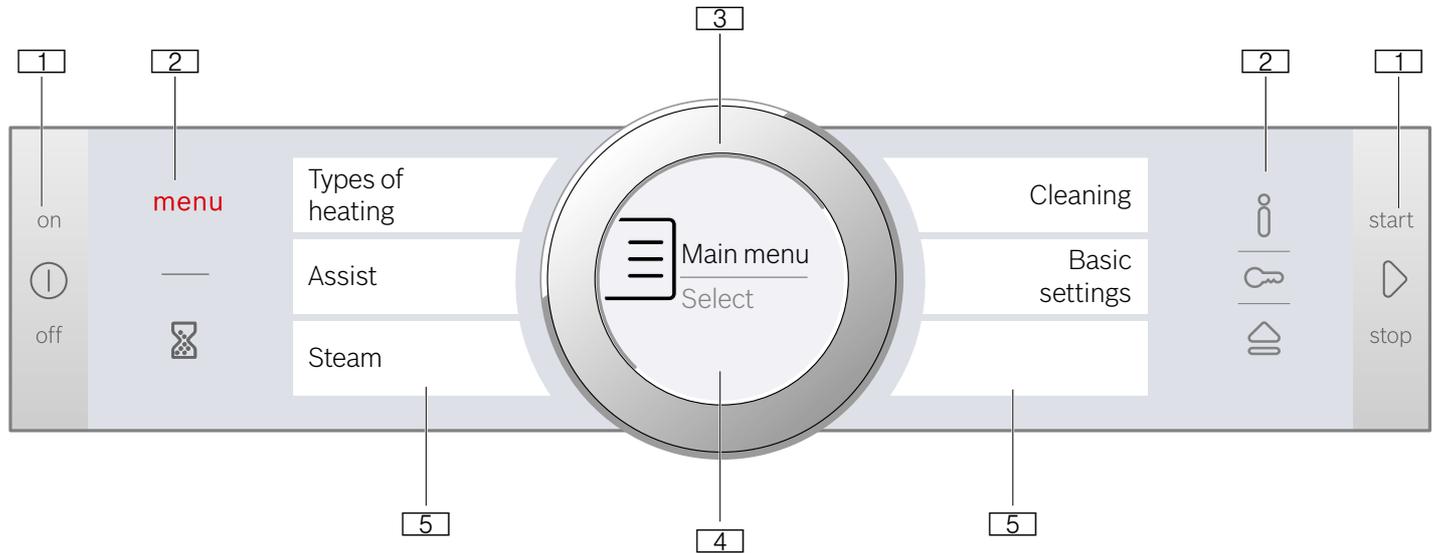


Alat ini berlabel sesuai dengan Undang-Undang Eropa Tahun 2012/19/EU tentang peralatan listrik dan elektronik bekas (limbah peralatan listrik dan elektronik - WEEE). Pedoman tersebut menentukan kerangka kerja untuk mengembalikan dan mendaur ulang peralatan bekas sebagaimana yang berlaku di seluruh UE.

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.



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 memutarinya 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.

Kontrol

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

Tombol dan area sentuh

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

Simbol	Arti	
Tombol		
⏻	hidup/mati	Menyalakan dan mematikan peralatan
▶	Mulai/Berhenti	Memulai, menunda atau membatalkan pengoperasian (tekan dan tahan sekitar 3 detik)
Area sentuh		
☰	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.

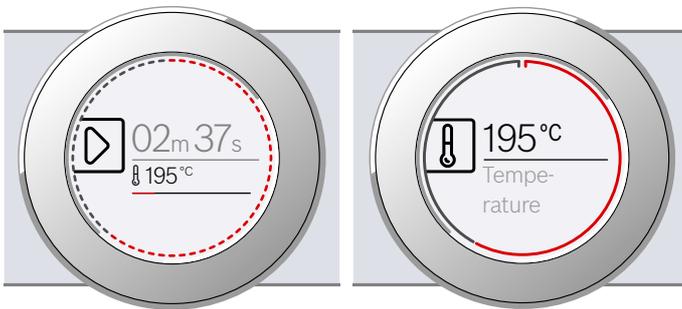
Pada kebanyakan daftar pilihan, Anda harus memutar pemilih putar dengan arah yang berlawanan setelah Anda mencapai awal atau akhir dari daftar.

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. 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. 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.

Temperature

< Type of heating
4D hot air

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 → pada halaman 17	Terdapat berbagai macam jenis pemanasan yang di atur dengan baik untuk persiapan dari makanan Anda.
Bantu → pada halaman 39	Untuk berbagai hidangan, terdapat banyak nilai pengaturan yang diprogram sebelumnya.
Kukus → pada halaman 19	Terdapat berbagai macam jenis pemanasan dengan uap yang di atur dengan baik untuk persiapan yang optimal untuk makanan Anda.
Membersihkan → pada halaman 32	Terdapat beberapa fungsi pembersihan yang tersedia: Pembersihan Eco, Pembersihan kerak dan Pengeringan.
Pengaturan dasar → pada halaman 28	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.
 Hot air eco	30-250 °C	Untuk memasak dengan pelan jenis hidangan yang dipilih pada satu level tanpa pemanasan awal. Kipas mendistribusikan panas dari elemen pemanas berbentuk cincin pada panel belakang di sekitar kompartemen memasak. Fungsi pemanasan ini paling efektif berkisar antara 125 hingga 250 °C. Fungsi pemanasan ini digunakan untuk mengukur kedua konsumsi daya pada mode resirkulasi udara dan kelompok efisiensi daya.
 Top/bottom heating eco	30-250 °C	Untuk memasak dengan pelan jenis hidangan yang dipilih. Panas diproduksi dari atas dan bawah. Fungsi pemanasan paling efektif berkisar antara 150 hingga 250 °C. Fungsi pemanasan digunakan untuk mengukur konsumsi daya pada mode konvensional.
 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: 1 = rendah 2 = sedang 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: 1 = rendah 2 = sedang 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, terpanggang 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.
 Pengeringan	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 panggangan 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 Adonan dapat mengembang jauh lebih cepat dari pada suhu kamar. Permukaan adonan tidak mengering.
 Pencairan	30-60 °C	Untuk sayuran, daging, ikan dan buah 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 28

Kipas pendingin

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

Perhatian!

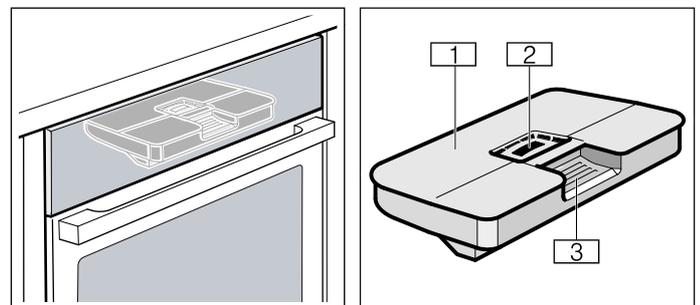
Jangan tutupi lubang ventilasi. Jika tidak, peralatan akan menjadi terlalu panas.

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 28

Tangki air

Peralatan dilengkapi dengan tangki air. Tangki air terletak di belakang panel. Untuk penggunaan dengan uap, isi tangki air dengan air. → pada halaman 19



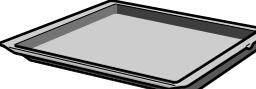
- 1** Penutup tangki
- 2** Bukaan pengisian
- 3** Pegangan untuk melepas dan menyisipkan tangki air

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:

	<p>Rak kawat Untuk piringan tahan panas, loyang kue dan piring tahan panas. Untuk memanggang, item yang dipanggang dan makanan beku.</p>
	<p>Loyang universal 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.</p>
	<p>Wadah pengukusan, berlubang, ukuran S Untuk mengukus sayuran, membuat jus berry dan mencairkan.</p>
	<p>Wadah pengukusan, tidak berlubang, ukuran S Untuk memasak nasi, kacang-kacangan dan sereal.</p>
	<p>Wadah pengukusan, berlubang, ukuran XL Untuk pengukusan dalam jumlah besar.</p>
	<p>Termometer daging Memungkinkan pemanggang yang presisi sesuai dengan keinginan Anda. Penggunaannya dijelaskan dalam bagian terkait. → pada halaman 25</p>

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

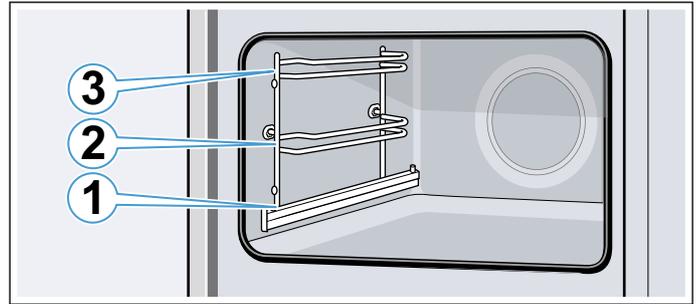
Anda dapat membeli aksesori dari layanan purnajual, dari penjual khusus, atau secara online.

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.

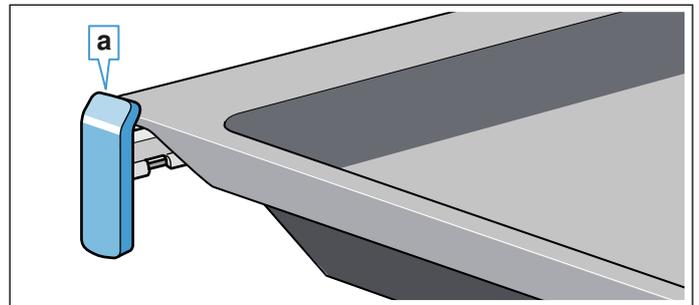


Ketika menggunakan posisi 2 dan 3, selalu sisipkan aksesori di antara kedua batang pemandu untuk posisi rak.

Aksesori dapat ditarik keluar sedikit 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 ditempatkan 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.

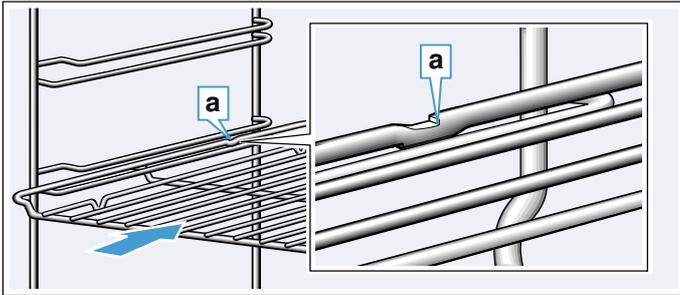
Petunjuk-Petunjuk

- 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

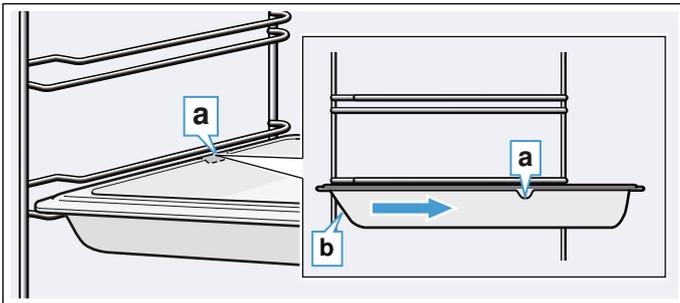
Aksesori dapat ditarik keluar sekitar setengah jalan hingga terkunci pada tempatnya. Fungsi pengunci mencegah aksesori terbalik saat ditarik keluar. Aksesori harus dimasukkan ke dalam kompartemen memasak dengan benar agar perlindungan dari insiden terbalik berfungsi dengan benar.

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

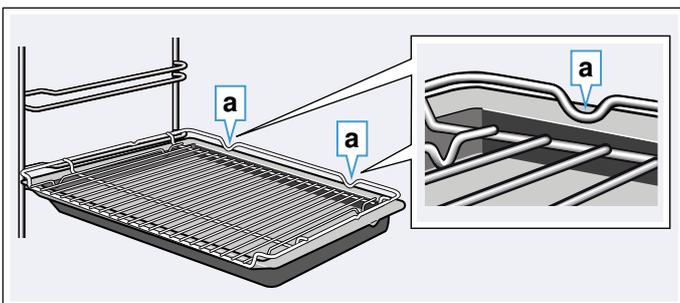


Mengkombinasikan aksesori

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.

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

Rak kawat

Untuk piringan tahan panas, loyang kue dan piring tahan panas, serta untuk makanan yang dibakar dan di panggang.

Loyang universal

Untuk kue basah, kue kering, makanan beku, dan makanan besar yang dipanggang.

Ini dapat digunakan untuk menampung lemak yang menetes saat Anda memanggang langsung di rak kawat.

Baki pemanggang

Untuk baki panggang dan produk pangangan kecil.

Sisipkan kawat

Untuk daging, unggas dan ikan.

Untuk menyisipkan kedalam loyang universal untuk menampung lemak dan cairan daging yang menetes.

Loyang universal, anti lengketl

Untuk kue basah, kue kering, makanan beku, dan makanan besar yang dipanggang.

Kue dan pangangan dapat di angkat lebih mudah dari loyang universal.

Baki pemanggang, anti lengket

Untuk baki panggang dan produk pangangan kecil.

Kue dapat di angkat lebih mudah dari baki pemanggang.

Loyang Profi

Untuk persiapan dalam jumlah besar.

Tutup untuk loyang Profi

Penutup mengubah loyang Profi menjadi piring pemangangan Profi.

Baki pizza

Untuk pizza dan kue lingkaran berukuran besar.

Baki pemanggang

Gunakan untuk memanggang pada tempat rak kawat atau sebagai penghalang percikan. Hanya gunakan pada loyang universal.

Batu pangangan roti

Untuk roti buatan sendiri, roti gulung dan pizza yang membutuhkan dasar yang renyah.

Batu pangangan harus di panaskan terlebih dahulu ke temperatur yang disarankan.

Pinggan pemanggang dari kaca (5,1 liter)

Untuk rebusan dan pangangan.

Khususnya cocok untuk mode penggunaan "Makanan".

Baki kaca

Untuk hidangan panggang berukuran besar, kue basah, dan pangangan.

Wadah pengukusan, berlubang, ukuran XL

Untuk pengukusan dalam jumlah besar.

Wadah pengukusan, berlubang, ukuran S

Untuk mengukus sayuran, membuat jus berry dan mencairkan.

Wadah pengukusan, padat, ukuran S

Untuk memasak nasi, kacang-kacangan dan sereal.

Wadah memasak porselin, padat, ukuran S

Untuk mengukus dan menyajikan daging, ikan dan sayuran.

Wadah memasak porselin, padat, ukuran L

Untuk mengukus dan menyajikan daging, ikan dan sayuran.

Potongan dekoratif

Untuk melindungi rak yang lebih rendah pada unit dan bagian dasar peralatan.



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 alat untuk pertama kalinya, tanyakan mengenai kesadahan air keran dari pemasok air setempat.

Untuk memastikan alat selalu dapat mengingatkan Anda untuk membersihkan kerak apabila diperlukan, Anda harus mengatur kisaran kesadahan air dengan benar.

Perhatian!

- Alat dapat menjadi rusak akibat penggunaan cairan yang tidak sesuai.
Jangan gunakan air suling, air keran dengan tingkat klorinasi tinggi (>40 mg/l), atau cairan lain. Hanya gunakan air keran yang dingin dan segar, air yang dilunakkan, atau air mineral yang tidak berkarbonasi.
- Kesalahan fungsi mungkin akan terjadi jika menggunakan air yang difilter atau air demineralisasi.
Alat mungkin akan meminta Anda untuk mengisi tangki air meski tangki air sudah penuh, atau pengoperasian dengan uap akan dibatalkan setelah sekitar dua menit.
Jika perlu, campur air yang difilter atau air demineralisasi dengan air mineral botol yang tidak berkarbonasi dengan rasio 1 : 1.

Petunjuk-Petunjuk

- Jika air memiliki kesadahan yang tinggi, kami menyarankan untuk menggunakan air yang dikurangi kesadahannya
- Jika hanya menggunakan air yang dikurangi kesadahannya, Anda dapat mengatur kisaran kesadahan air menjadi "dilunakkan".
- Jika Anda menggunakan air mineral, atur kisaran kesadahan air ke "4 sangat sadah".
- Jika Anda menggunakan air mineral, Anda hanya boleh menggunakan air mineral yang tidak berkarbonasi.

Kisaran kesadahan air	Pengaturan
0	00 dilunakkan
1 (hingga 1,3 mmol/l)	01 lunak
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.

id Sebelum menggunakan untuk pertama kali

Petunjuk: Anda dapat mengubah pengaturan ini kapan saja pada pengaturan dasar. → pada halaman 28

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  apabila Anda tidak akan menggunakannya.

Mengkalibrasi peralatan dan membersihkan kompartemen memasak

Titik didih air tergantung pada tekanan udara. Selama kalibrasi, peralatan menyesuaikan sendiri rasio tekanan pada lokasi pemasangan. Hal ini akan berlangsung secara otomatis saat proses memasak dengan bantuan uap digunakan pertama kali. Hal ini menghasilkan banyak uap.

Mempersiapkan peralatan untuk kalibrasi

1. Keluarkan aksesori dari kompartemen memasak.
2. Buang sisa-sisa kemasan apa pun, seperti potongan kecil polystyrene, dari kompartemen memasak.
3. Sebelum mengkalibrasi peralatan, seka permukaan lembut dalam kompartemen memasak dengan kain lembut yang lembap.

Mengkalibrasi peralatan dan membersihkan kompartemen memasak

Petunjuk-Petunjuk

- Kalibrasi tidak dapat dimulai hingga kompartemen memasak dingin (suhu ruangan).
- Jangan membuka pintu peralatan selama kalibrasi berlangsung karena hal tersebut akan membatalkan proses kalibrasi.

1. Tekan tombol on/off  untuk menyalakan peralatan.
2. Isi tangki air. → pada halaman 21
3. Atur jenis pemanasan yang ditentukan, suhu, dan durasi kalibrasi, lalu mulai penggunaan peralatan. → pada halaman 19

Pengaturan	
Jenis pemanasan	Uap 
Suhu	100 °C
Waktu memasak	30 menit

4. Panaskan peralatan setelah melakukan kalibrasi.

Perhatian!

Kerusakan lapisan

Jangan gunakan peralatan jika terdapat air pada lantai kompartemen memasak. Sebelum menggunakan peralatan, seka air dari lantai kompartemen memasak.

5. Keringkan lantai kompartemen memasak.
6. Atur jenis pemanasan dan suhu yang telah ditentukan untuk memanaskan, lalu mulai penggunaan peralatan. → pada halaman 17

Memanaskan	
Jenis pemanasan	4D hot air 
Suhu	Maksimal
Waktu memasak	30 menit

7. Pastikan dapur memiliki ventilasi udara yang baik saat alat memanaskan.
8. Hentikan peralatan setelah melewati waktu yang telah ditentukan. Tekan tombol on/off  untuk mematikan peralatan.
9. Tunggu kompartemen memasak menjadi dingin.
10. Bersihkan permukaan yang lembut dengan air sabun dan kain penyeka piring.
11. Kosongkan tangki air dan keringkan kompartemen memasak. → pada halaman 22

Petunjuk-Petunjuk

- Saat memindahkan peralatan, kembalikan pengaturan pabrik setelah peralatan dipasang agar peralatan dapat menyesuaikan diri dengan lokasi barunya. Ulangi prosedur untuk memulai penggunaan untuk pertama kali dan kalibrasi.
- Peralatan mempertahankan pengaturan kalibrasi, bahkan jika daya terputus atau terputusnya sambungan dari sumber daya. Kalibrasi tidak perlu diulang.

Membersihkan aksesori

Bersihkan aksesori 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 28

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 28

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:

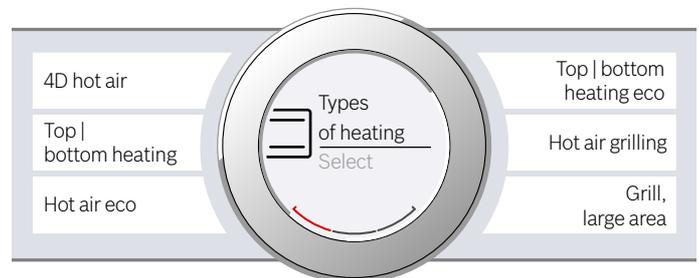
1. Sentuh bidang teks yang sesuai. Fungsi akan disorot.
2. Putar pemilih putar untuk mengubah pada pilihan yang disorot.
3. Apabila dibutuhkan, terapkan pengaturan lain. Untuk melakukannya, sentuh bidang teks yang sesuai dan ubah nilai menggunakan pemilih putar.
4. Tekan tombol Start/Stop  untuk memulai.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

Mengatur jenis pemanasan dan temperatur

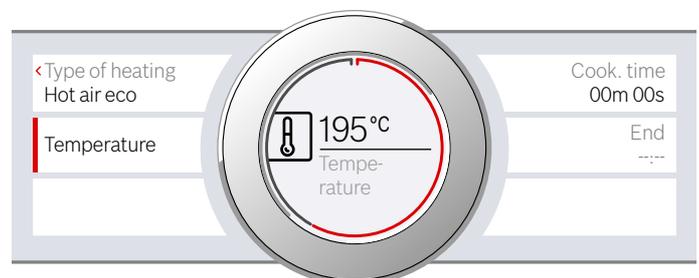
Apabila mode penggunaan "Jenis pemanasan" belum dipilih, sentuh bidang teks "Jenis pemanasan" pada menu. Daftar pilihan untuk jenis pemanasan muncul pada tampilan layar sentuh.

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

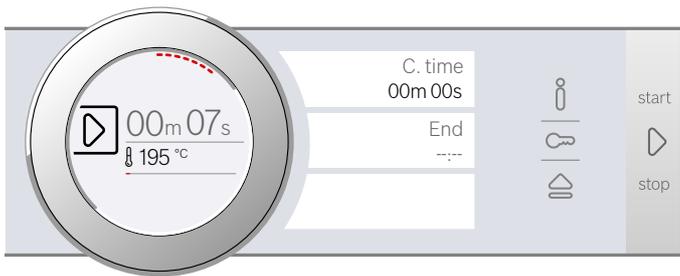
1. Sentuh area teks dengan jenis pemanasan yang diinginkan. Apabila diperlukan, gulir melalui daftar pilihan menggunakan pemilih putar.



2. Temperatur disorot berwarna putih.
2. 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 23

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:

-  Udara panas 4D
-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanas intensif

Untuk mendapatkan hasil masakan yang merata, jangan letakkan makanan atau aksesoris Anda di ruang oven hingga pemanasan cepat berakhir.

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.

Kukus

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

- Isi tangki air.
Petunjuk: Hanya nyalakan pengukusan setelah kompartemen memasak benar-benar mendingin (temperatur ruangan).
- Sentuh area **Menu**.
Daftar mode penggunaan ditampilkan.
- Sentuh area teks "Pengukusan".
- Sentuh area teks "Pengukusan".
Temperatur berada dalam fokus.
- Putar pemilih putar untuk mengatur temperatur.
- Sentuh bidang teks "Durasi" dan atur durasi.
Petunjuk: Durasi selalu dibutuhkan untuk jenis pemanasan uap.
- 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 42

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

- Isi tangki air.
- Atur jenis pemanasan dan temperatur.
- Sentuh bidang teks "Tambahkan uap".
Pada layar, tingkatan uap ditampilkan berwarna putih dan dalam fokus.
- Putar pemilih putar untuk mengatur tingkatan uap.
- 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 "Tambahkan 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 42

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 28

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 kesadahannya, atau air mineral tidak berkarbonasi dingin.

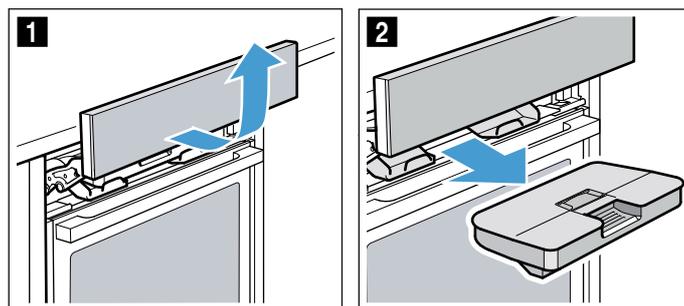
Perhatian!

Kesalahan fungsi mungkin akan terjadi jika menggunakan air yang difilter atau air demineralisasi. Alat mungkin akan meminta Anda untuk mengisi tangki air meski tangki air sudah penuh, atau pengoperasian dengan uap akan dibatalkan setelah sekitar dua menit. Jika perlu, campur air yang difilter atau air demineralisasi dengan air mineral botol yang tidak berkarbonasi dengan rasio 1 : 1.

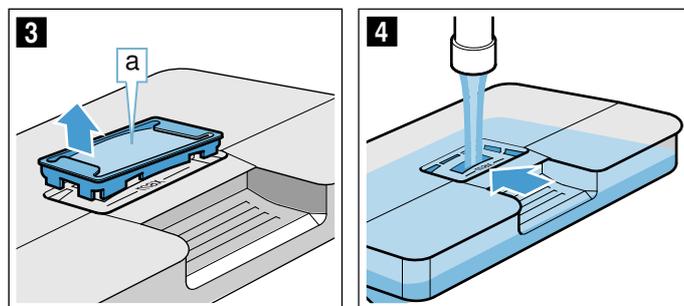
Petunjuk-Petunjuk

- Jika air Anda sangat sadah, kami sarankan untuk menggunakan air yang dikurangi kesadahannya.
- Apabila Anda hanya menggunakan air yang dikurangi kesadahannya, Anda dapat mengatur kisaran kesadahan air pada "dikurangi kesadahannya".
- 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.

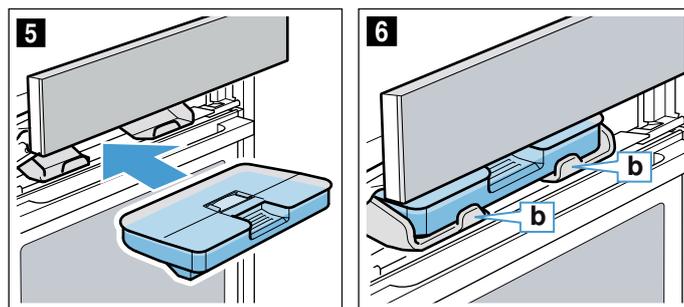
1. Sentuh area  .
Panel kontrol terdorong ke depan secara otomatis.
2. Tarik panel kendali ke depan dengan kedua tangan dan dorong ke atas hingga terkunci pada tempatnya (Gb. **1**).
3. Angkat tangki air dan lepaskan dari tempat tangki air (Gb. **2**).



4. Tekan ke bawah pada tutup di sepanjang seal untuk mencegah air merembes dari tangki air.
5. Lepaskan penutup **a** (Gb. **3**).
Petunjuk: Ada atau tidak ada penutup **a** bergantung pada tipe alat.
6. Isi tangki air dengan air dingin hingga batas tanda "maksimal" (Gb. **4**).



7. Pasang kembali penutup **a** ke dalam lubang pada tangki air.
8. Sisipkan tangki air yang telah terisi (Gb. **5**). Pastikan tangki air terkunci pada tempatnya di belakang kedua penahan **b** (Gb. **6**).



9. Geser panel kontrol dengan perlahan ke bawah kemudian dorong ke arah belakang hingga benar-benar tertutup.
Tangki air telah terisi. Kini Anda dapat memulai menggunakan mode pengoperasian dengan uap.

Mengisi ulang 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

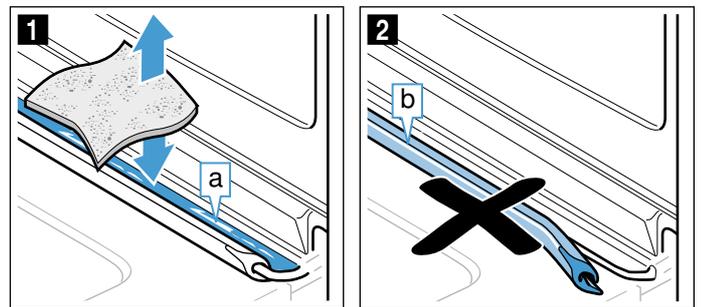
Perhatian!

- 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.

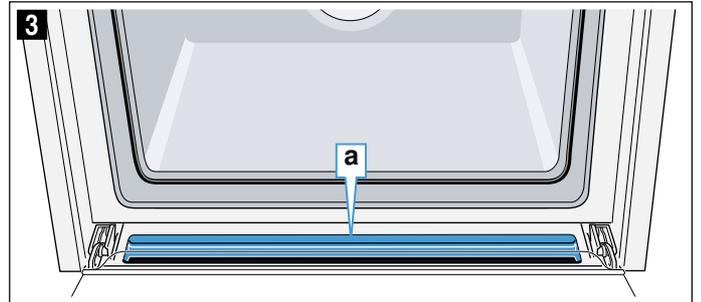
1. Buka panel kendali.
2. Lepas tangki air.
3. Lepas tutup tangki air dengan hati-hati.
4. Kosongkan tangki air, bersihkan dengan deterjen dan bilas sampai bersih dengan air bersih.
5. Keringkan semua bagian dengan kain lembut.
6. Usap perapat pada tutup hingga kering.
7. Biarkan kering dengan tutup terbuka.
8. Tempatkan penutup pada tangki air dan dorong ke bawah.
9. Sisipkan tangki air dan tutup panel kendali.

Membersihkan rembesan

1. Biarkan oven menjadi dingin.
2. Buka pintu oven.
3. Keringkan air pada penampung **a** dengan spons selulosa lalu seka secara perlahan (gambar **1**). Saat menyeka, perhatikan segel **b** agar tidak terlepas dari penampung (gambar **2**).



Penampung **a** terletak di bagian bawah ruang oven (gambar **3**).



Petunjuk: Apabila segel terlepas, pasang kembali ke atas penampung. → pada halaman 35

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 oven menjadi dingin.
2. Bersihkan kotoran di dalam ruang oven.
3. Keringkan ruang oven dengan spons.
4. Biarkan pintu oven terbuka selama 1 jam agar ruang oven 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 28

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.

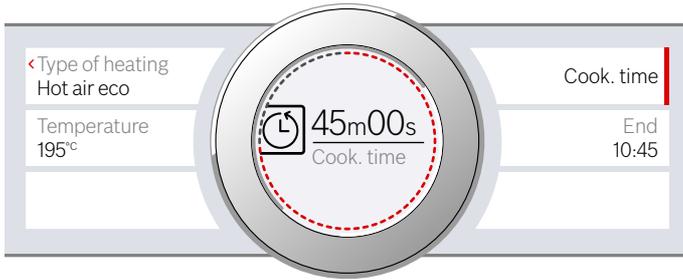
Waktu dapat di atur dengan penambahan satu menit hingga satu jam, kemudian dengan penambahan lima menit.

Pengaturan maksimal adalah 23 jam dan 59 menit.

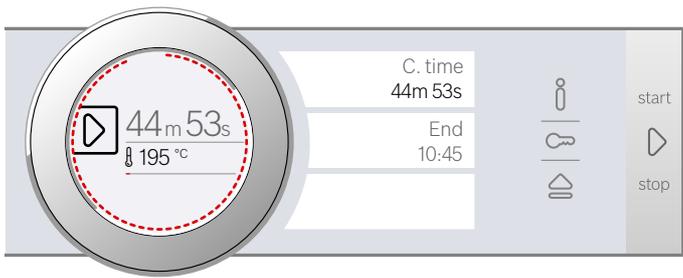
Contoh pada gambar: Sekarang pukul 10:00, waktu memasak 45 menit.

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 .

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

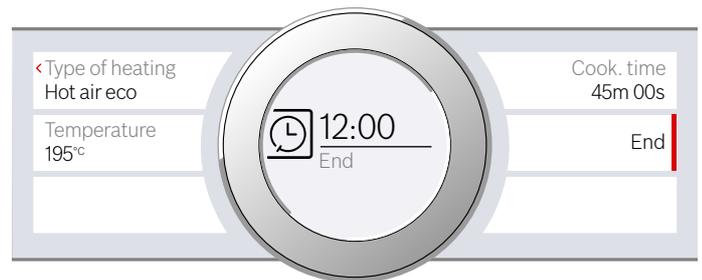
- Pastikan makanan tidak tertinggal di dalam kompartemen memasak terlalu lama karena dapat basi.
- Jangan mengatur waktu akhir ketika penggunaan telah dimulai. Hasil masakan dapat menjadi tidak memuaskan.

Menerapkan pengaturan

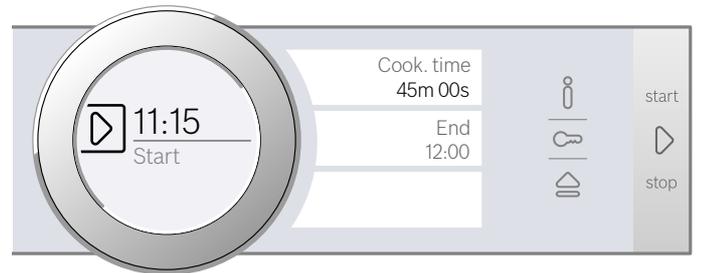
Akhir waktu memasak dapat ditunda maksimal 23 jam dan 59 menit.

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 .

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
	Pemanggang 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.

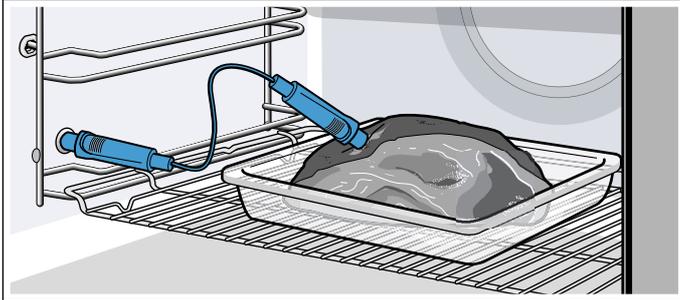
Menyisipkan pengukur suhu daging pada makanan

Sebelum menempatkan makanan di dalam oven, sisipkan pengukur suhu daging ke dalam makanan.

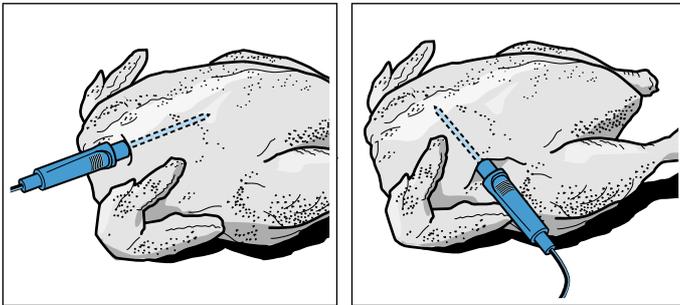
Pengukur suhu daging memiliki tiga titik pengukuran. Pastikan titik pengukuran tengah disisipkan pada makanan.

Daging: Untuk daging berukuran besar, sisipkan pengukur suhu daging pada sisi atas sedalam mungkin ke dalam daging.

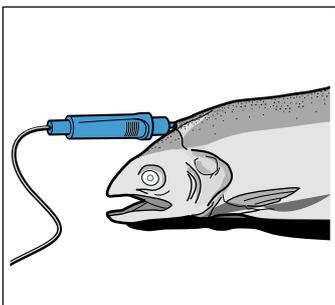
Untuk daging yang cukup tipis, sisipkan pengukur suhu daging dari sisi pada bagian paling tebal.



Unggas: Sisipkan pengukur suhu daging hingga masuk ke titik paling tebal pada bagian dada. Sisipkan pengukur suhu daging ke dalam daging unggas secara menyilang atau memanjang tergantung pada strukturnya. Lalu putar daging unggas dan letakkan di rak kawat dengan sisi bagian dada menghadap ke bawah.



Ikan: Sisipkan pengukur suhu daging hingga ke tulang belakang. Tempatkan ikan utuh pada rak kawat dan posisikan pada posisi berenang menggunakan setengah bagian kentang.



Membalik makanan: Apabila Anda ingin membalik makanan, jangan melepas pengukur suhu daging. Setelah Anda membalik makanan, periksa apakah pengukur suhu daging terpasang dengan benar pada makanan.

Apabila pengukur suhu daging dilepas saat makanan dimasak, semua pengaturan akan diatur ulang dan Anda harus menerapkannya kembali.

Perhatian!

Pastikan kabel pengukur suhu daging tidak terjepit. Untuk mencegah kerusakan pada pengukur suhu daging akibat panas berlebih, harus ada jarak beberapa sentimeter antara elemen pemanggang dan pengukur suhu 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  dan lepaskan termometer daging dari soket.

Peringatan – Bahaya luka bakar!

Kompartemen memasak, aksesori dan termometer daging menjadi sangat panas. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan aksesori 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 42

Makanan	Temperatur inti dalam °C
Unggas	
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
Daging babi	
Pundak babi	85-90
Filet daging babi, medium rare	62-70
Daging has babi, well done	72-80
Daging sapi	
Tenderloin atau sirloin, rare	45-52
Tenderloin atau sirloin, medium rare	55-62

Makanan	Temperatur inti dalam °C
Tenderloin atau sirloin, well done	65-75
Daging sapi muda	
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
Domba	
Kaki domba, medium rare	60-65
Kaki domba, well done	70-80
Punggung domba, medium rare	55-60
Ikan	
Ikan utuh	65-70
Filet ikan	60-65
Lain-lain	
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) 01 (tidak sadah) 02 (sedang) 03 (sadah) 04 (sangat sadah)*
Pengaturan pabrik	Kembalikan Jangan kembalikan*

Sinyal suara	Waktu memasak yang singkat (30 detik) Waktu memasak yang sedang (1 menit)* Waktu memasak yang lama (5 menit)
Volume	Tingkatan 01 - 05
Tombol nada	Dinyalakan Dimatikan* (nada akan tetap berbunyi untuk  Menyala/Mati)
Kecerahan layar	5 tingkatan
Tampilan jam	Mati Digital*
Penerangan	Mati selama penggunaan Menyala selama penggunaan*
Penggunaan setelah menyalakan	Menu utama Jenis pemanasan Kukus Bantu
Meredupkan saat malam	Dimatikan* Dinyalakan
Logo merek	Tampilkan* Jangan tampilkan
Waktu nyala kipas	Disarankan* Minimal
Sistem menarik	Tidak diperkuat* (untuk rel dan sistem penarikan tunggal) Diperkuat (untuk sistem penarikan ganda dan ganda tiga)
Mode istirahat	Dinyalakan 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 28

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
Bagian luar peralatan	
Bagian depan baja anti karat	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut. Segera bersihkan noda kerak, lemak, pati, dan albumin (misal. putih telur). Karat dapat terbentuk di bawah noda tersebut. 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: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan pembersih kaca atau pengeruk dari kaca.
Permukaan berlapis cat	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut.

Panel kontrol	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain lap piring dan keringkan dengan kain lembut. Jangan menggunakan pembersih kaca atau pengerik kaca. Apabila pembersih kerak bersentuhan dengan panel kontrol, segera bersihkan. Jika dibiarkan, panel kontrol akan menjadi kotor.
Panel pintu	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan pengeruk dari kaca atau bantalan kasar baja anti karat.
Gagang pintu	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut. 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: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut. Apabila kompartemen sangat kotor, gunakan pembersih oven.
Perapat pintu Jangan dilepas.	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring. Jangan gosok.
Pelindung pintu	dari stainless steel: Gunakan pembersih stainless steel. Perhatikan petunjuk dari produsen. Jangan gunakan produk perawatan untuk stainless steel. dari plastik: Bersihkan dengan larutan sabun yang panas dan kain lap. Lalu keringkan dengan lap yang lembut. Jangan gunakan pembersih atau pengikis kaca. Lepaskan pelindung pintu saat dibersihkan.
Rel	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.
Sistem menarik	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat. 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: Rendam dan bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat. Bersihkan kotoran pada nampan pemanggang baja anti karat yang disebabkan makanan yang mengandung tepung (misal nasi) menggunakan larutan cuka.

Tangki air	Air sabun panas: Bersihkan dengan sebuah kain lap piring dan bilas secara menyeluruh untuk menghilangkan sisa deterjen. Kemudian keringkan dengan kain lembut. Biarkan tangki air mengering dengan tutup terbuka. Usap perapat pada tutup hingga kering. Jangan bersihkan di mesin pencuci piring.
Termometer daging	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat. 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 terlapsi. 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 dilapsi dan memiliki permukaan lembut.

Membersihkan lapisan enamel

Bersihkan lapisan enamel dengan kain lap dan air sabun yang panas atau larutan cuka. Kemudian keringkan dengan kain lembut.

Lunakkan sisa makanan yang terpengang dengan kain basah dan air sabun. Gunakan sabut baja atau pembersih oven untuk menghilangkan kotoran yang membandel.

Perhatian!

Jangan pernah menggunakan pembersih oven untuk membersihkan ruang oven saat ruang oven masih hangat. Hal ini dapat merusak lapisan enamel. Bersihkan semua sisa makanan dari ruang oven dan pintu oven sebelum oven dipanaskan.

Biarkan ruang oven terbuka agar oven mengering setelah dibersihkan.

Petunjuk: Sisa-sisa makanan dapat menyebabkan terbentuknya lapisan putih. Lapisan putih ini tidak berbahaya dan tidak memengaruhi cara kerja oven. Anda dapat membersihkan sisa-sisa ini dengan sari buah lemon apabila diperlukan.

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 32

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.

Peringatan – Bahaya kebakaran!

Saus, minyak dan sisa makanan dapat terbakar. Sebelum mengoperasikan, bersihkan kotoran yang membandel dari ruang oven, pada elemen pemanas, dan pada aksesoris.

Tip

- Bersihkan kompartemen memasak setelah setiap penggunaan. Ini akan memastikan kotoran tidak ikut terpancang.
- 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

Alat ini dilengkapi dengan mode pengoperasian "EcoClean" dan "Pembersihan kerak". Area pembersihan otomatis akan dibersihkan melalui fungsi pembersihan "EcoClean". Bersihkan kerak dari evaporator dengan mode pengoperasian "Pembersihan kerak".

Pembersihan 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 pemanggangan 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 kemampuannya. 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 mengusap atau menggunakan bahan pembersih yang tajam.

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.

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 Eco".
4. Tekan tombol Start/Stop \triangleright 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 $\text{\textcircled{1}}$ 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 $\text{\textcircled{1}}$. Anda tidak dapat lagi menunda penggunaan menggunakan tombol Start/Stop \triangleright .

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 70-95 menit.

- Pembersihan kerak (sekitar 55-70 menit), kemudian kosongkan dan isi kembali tangki air
- Siklus pembilasan pertama (sekitar 9-12 menit), kemudian kosongkan dan isi kembali tangki air
- Siklus pembilasan kedua (sekitar 9-12 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.

Memulai

Perhatian!

- Kerusakan alat: Untuk membersihkan kerak, gunakan hanya zat pembersih kerak yang disarankan. Selama pembersihan kerak, waktu operasi bergantung pada zat pembersih kerak yang digunakan. Zat pembersih kerak lain dapat menyebabkan kerusakan pada alat. Kode barang zat pembersih kerak 311 680
- Larutan pembersih kerak: Jangan meletakkan zat ataupun larutan pembersih kerak di atas panel display atau permukaan atas alat. Permukaan tersebut dapat menjadi rusak. Jika terjadi, segera bersihkan dengan air.

Jika sebelumnya Anda mengoperasikan mode uap, matikan alat terlebih dahulu agar sisa-sisa air terisap dari sistem evaporator.

1. Campurkan 400 ml air dengan 200 ml zat pembersih kerak untuk membuat larutan pembersih kerak.
2. Mulai dengan menekan tombol on/off $\text{\textcircled{1}}$.
3. Lepaskan tangki air dan isi dengan larutan pembersih kerak.
4. Masukkan tangki air yang terisi cairan pembersih kerak sepenuhnya ke dalam alat.
5. Tutup bukaan tangki.
6. Ketuk bidang **menu**.
Kemudian muncul pilihan mode pengoperasian.
7. Ketuk bidang "Membersihkan".
8. Ketuk bidang "Membersihkan kerak".
Durasi untuk membersihkan kerak akan ditampilkan. Durasi tidak dapat diubah.
9. Mulai dengan menekan tombol start/stop \triangleright .
Alat mulai dibersihkan dari kerak. Durasi akan berjalan pada display.
Jika durasi pembersihan telah berakhir, sinyal 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  untuk mematikan peralatan. Pembersihan kerak telah selesai dan peralatan siap untuk digunakan kembali.

Rel

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.

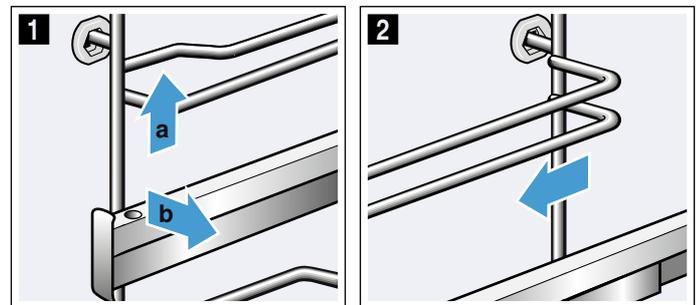
Mencopot dan memasang kembali rel

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**).

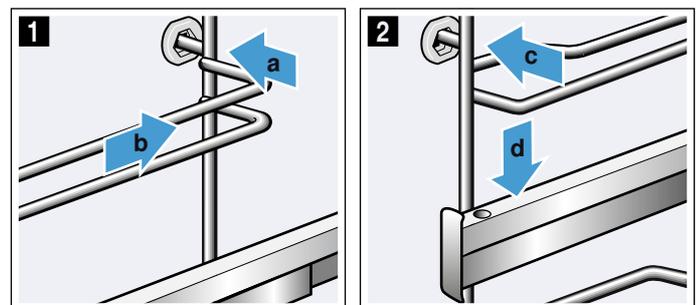


Bersihkan rel dengan cairan pembersih dan spons. Untuk lapisan kotoran yang membandel, gunakan sikat.

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

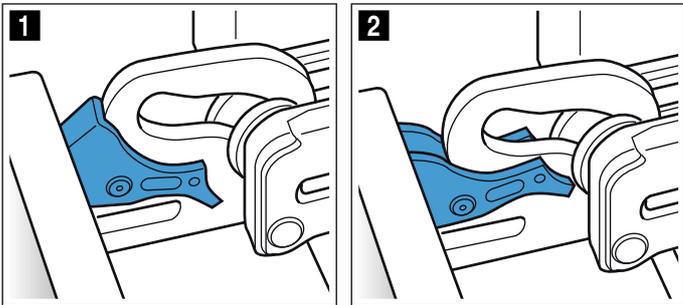
Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama ke depannya. Ini akan memberitahu Anda cara melepas pintu peralatan dan membersihkannya.

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.

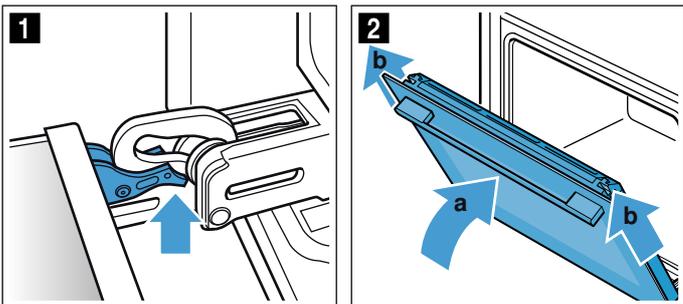


⚠ Peringatan Risiko cedera!

- 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.

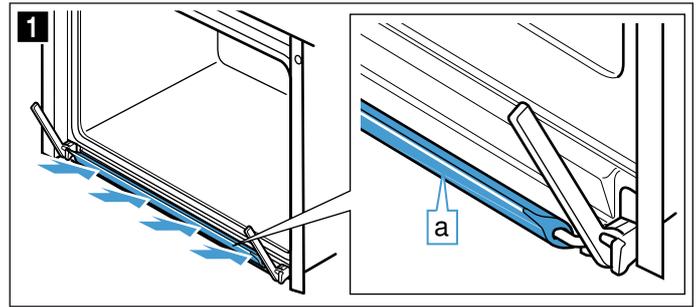
Melepaskan pintu peralatan

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).



Pasang kembali pintu oven

1. Tekanlah segel **a** di sepanjang saluran (gambar 1), karena segel **a** dapat saja terlepas saat dibersihkan.

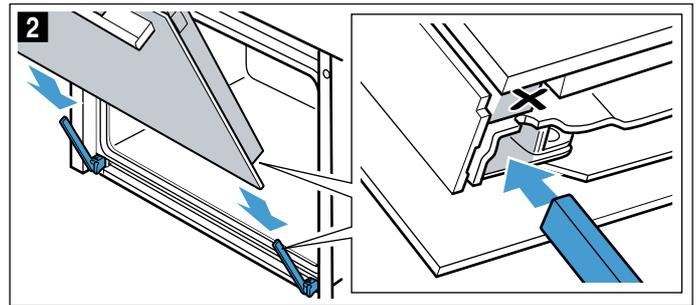


2. Pasang kembali pintu oven dengan urutan sebaliknya.

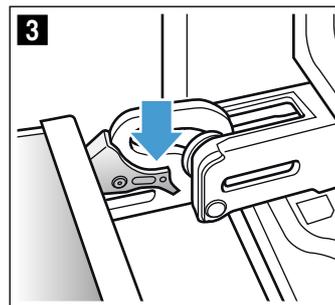
Saat memasang pintu oven, perhatikan bahwa kedua engsel dimasukkan dengan posisi lurus ke dalam lubang (gambar 2).

Pasang kedua engsel di bagian bawah pada kaca luar dan gunakan sebagai pengarah.

Perhatikan pula bahwa engsel dimasukkan ke lubang yang benar. Pemasangan engsel akan berlangsung dengan sederhana dan mudah. Apabila Anda merasa kesulitan, silakan periksa kembali apakah engsel berada di lubang yang seharusnya.



3. Buka pintu oven sepenuhnya. Kunci kembali kedua tuas pengunci (gambar 3).

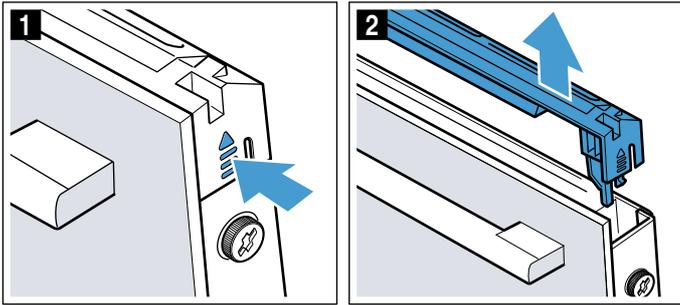


4. Tutup pintu ruang oven.

Melepas penutup pintu

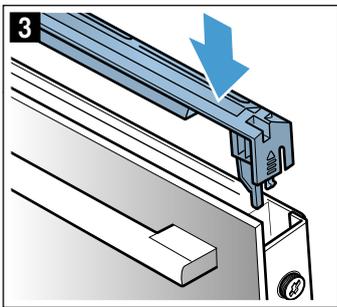
Tatahan stainless steel pada penutup pintu dapat berubah warna. Untuk melakukan pembersihan mendalam, Anda dapat melepas penutup.

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 tatakan 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).



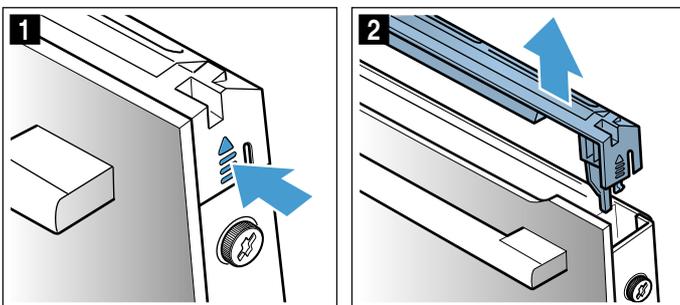
5. Tutup pintu peralatan.

Melepas dan memasang panel pintu

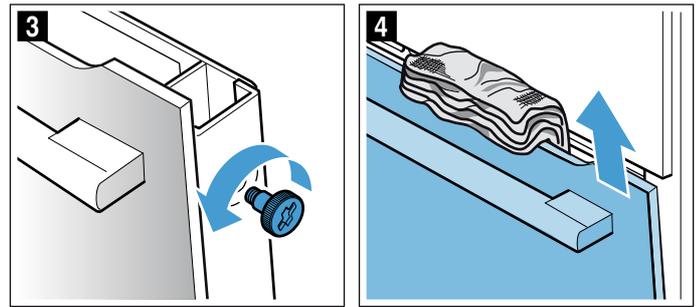
Untuk memudahkan pembersihan, Anda dapat melepas panel kaca dari pintu peralatan.

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. Kendorkan 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.



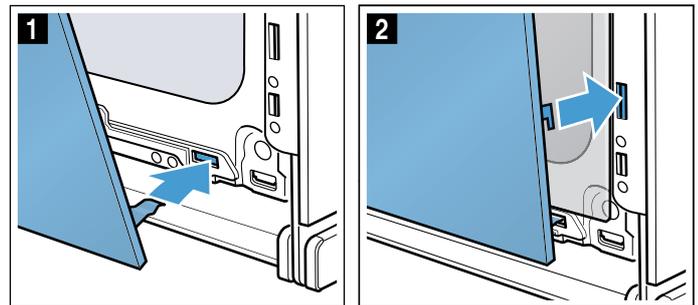
Bersihkan panel dengan pembersih kaca dan kain lembut.

⚠ Peringatan **Bahaya cedera!**

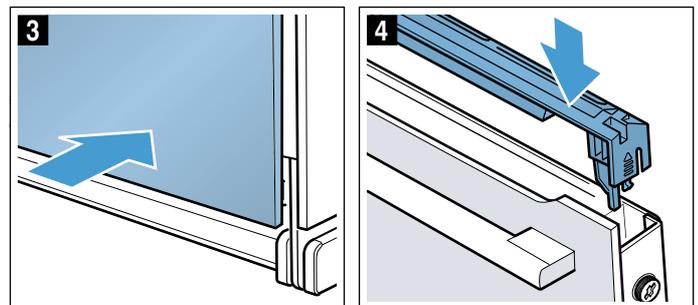
- Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.
- Engsel pada pintu peralatan bergerak saat pintu dibuka dan ditutup, dan bisa saja terjepit. Jauhkan tangan Anda dari engsel.

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 42

Rusak	Kemungkinan penyebab	Catatan/perbaikan
Peralatan tidak berfungsi.	Sekring rusak.	Periksa pemutus arus di kotak sekring.
	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 sekring) kemudian nonaktifkan mode demo pada pengaturan dasar dalam 3 menit.
Peralatan tidak dapat menyala dan "Kompartemen memasak terlalu panas" muncul pada layar	Kompartemen memasak terlalu panas untuk sajian atau jenis pemanasan yang dipilih	Biarkan kompartemen memasak menjadi dingin dan nyalakan lagi
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. 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. 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 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 mejadi 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

id Ada storing, apa yang dilakukan?

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 → pada halaman 19
	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 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 – Risiko cedera!

Perbaikan yang tidak tepat menimbulkan bahaya. Jangan mencoba memperbaiki alat sendiri. Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh salah satu teknisi purnajual kami yang terlatih. Jika alat mengalami kerusakan, hubungi layanan purnajual.

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.

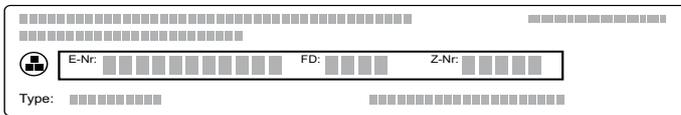
Customer Service

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 produk (no. E) dan nomor produksi (no. FD)

Saat menghubungi kami, harap sebutkan 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 membuka pintu alat.

Pada beberapa peralatan dengan fungsi memasak berbantu uap, Anda akan menemukan pelat peringkat di belakang panel kontrol.



Untuk menghemat waktu, catatlah nomor alat dan nomor telepon layanan purnajual di bawah ini jika suatu saat memerlukannya.

Nomor produk (no. E)	Nomor produksi (no. FD)
Layanan purnajual 	

Harap perhatikan dalam kasus penyalahgunaan alat, kunjungan teknisi layanan purnajual akan dikenakan biaya meski alat masih dalam masa garansi.

Detail kontak layanan purnajual untuk semua negara dapat ditemukan di direktori layanan purnajual yang dilampirkan.

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.

Untuk menghasilkan hidangan yang terbaik, ruang oven tidak boleh dalam keadaan terlalu panas saat memasak makanan tersebut. Jika demikian, akan muncul petunjuk pada display. Biarkan ruang oven menjadi dingin, lalu jalankan kembali oven.

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 42

Memasak dibantu menggunakan uap

Untuk beberapa makanan, fungsi uap secara otomatis diaktifkan. Informasi umum pada fungsi uap dapat ditemukan pada bagian terkait. → pada halaman 19

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 25

Memilih hidangan

Hidangan disusun sesuai struktur yang tetap:

- Kategori
- Makanan
- Hidangan

Kategori telah dimasukkan ke dalam tabel sesuai dengan jenis makanannya. Pada setiap makanan, terdapat satu atau beberapa hidangan.

Kategori	Makanan
Kue, roti pizza	Kue
	Hidangan panggang berukuran kecil
	Biskuit
	Roti
	Bread rolls
	Kue gurih, pizza, quiches
Panggang, soufflés	Panggang, gurih, baru, bahan-bahan yang telah dimasak
	Lasagna, baru
	Gratin kentang, bahan-bahan mentah, sedalam 4 cm
	Panggang, kue manis, baru
	Soufflé dalam cetakan tunggal
Produk makanan beku	Pizza
	Panggang
	Produk kentang
	Unggas, ikan
	Sayuran
Unggas	Ayam
	Bebek, angsa
	Kalkun
Daging	Daging babi
	Daging sapi
	Daging sapi muda
	Domba
	Hasil buruan
	Sajian daging
	Ikan
Filet ikan	
Steak ikan	
Sajian ikan	
Makanan laut	

Kategori	Makanan
Hidangan pendamping, sayuran	Kentang
	Beras
	Sereal
	Kacang-kacangan
	Pasta, pangsit
	Telur
Makanan penutup, kompot	Karamel crème
	Pangsit ragi
	Yoghurt di dalam toples kaca
	Puding nasi
	Kompot buah
Pengawet, sari buah, steril	Mengawetkan
	Menyaring sari buah
	Mensterilkan botol
Pemanasan kembali, renyah	Menu
	Bahan yang dipanggang
	Hidangan pendamping
Melumerkan beku es pada makanan	Buah, sayuran

Sensor pemanggangan

Perangkat Anda memiliki sensor pemanggangan. Sensor akan aktif secara otomatis setelah jenis panggang dipilih dari kategori pilihan berikut. Ketika sensor pemanggangan aktif, akan muncul simbol  pada display.

Kategori	Makanan	Hidangan
Kue, roti, pizza	Kue	Kue berbagai bentuk
		Kue dengan loyang
		Pai/tart
	Biskuit	Puff pastry
		Mafin
		Roti dari adonan ragi
	Savoury pie, pizza, quiche	Savoury pie, quiche
		Pizza
		Tarte flambée
Bahan makanan beku	Produk olahan kentang	Produk olahan kentang

Di sini perangkat yang akan mengatur kendali. Perangkat mengatur proses pemanggangan secara otomatis sehingga tidak diperlukan penyetulan lebih lanjut. Saat pemanggangan selesai, perangkat akan mati dengan sendirinya. Terdengar sinyal. Durasi memanggang sesuai dengan resep panggang dan tidak ditampilkan pada panel. Pengoperasian sensor pemanggangan hanya dapat dimulai saat oven masih belum dipanaskan.

Semua kategori panggang berikutnya tidak akan dipantau oleh sensor. Pengaturan uji disediakan dengan pilihan penyetulan.

Gunakan loyang hitam berbahan logam. Jangan gunakan loyang dari silikon atau aksesoris 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 dengan waktu tambahan. Perangkat terus melakukan proses pemanasan dan waktu yang disarankan dapat disesuaikan. Proses tersebut harus dipantau secara manual.

Mengatur hidangan

Oven akan memberikan pengarah dengan proses penyetelan hidangan yang dipilih.

Gunakan selektor putar untuk menggulir masing-masing tahapan.

1. Tekan bidang **menu**.
Pilihan mode pengoperasian akan muncul.
2. Tekan "Assist" pada bidang teks.
Kemudian, muncul kategori.
3. Tekan kategori yang diinginkan.
Lalu, makanan pada masing-masing kategori akan ditampilkan.
4. Tekan makanan yang diinginkan.
Lalu, muncul masing-masing hidangan.
5. Tekan hidangan yang diinginkan.
Untuk itu, pada display muncul pengaturan. Pada beberapa hidangan, pengaturan dapat disesuaikan sesuai keinginan.
Pada beberapa hidangan, berat hidangan harus disetel.
Tip: Pada bidang teks "Tips", terdapat informasi mengenai aksesoris dan posisi rak.
6. Mulai dengan menekan tombol start/stop ▷.
Durasi akan berjalan pada display.
Oven mulai memanaskan.

Ketika waktu memasak berakhir, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti beroperasi.

Jika hidangan telah selesai, matikan oven melalui 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 menunda penggunaan, matikan perangkat menggunakan tombol On/Off Ⓛ. Anda tidak dapat lagi menunda 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 aksesori 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 mendapatkan hasil yang terbaik, kami sarankan menggunakan baki pemanggang logam berwarna gelap.

Perhatian!

Jangan menggunakan cetakan silikon atau liner baki pemanggang yang dapat digunakan kembali, penutup atau aksesori yang mengandung silikon. Jika tidak, sensor pemanggang akan rusak. Bahkan apabila sensor pemanggang tidak digunakan, sensor tetap dapat rusak.

Kecuali:

- Kertas roti dengan lapisan silikon dapat digunakan.
- Alat ini dilengkapi dengan pengukur suhu daging, pengukur ini dapat digunakan.

Kue dan item pangangan berukuran kecil

Peralatan Anda menawarkan kisaran jenis pemanasan untuk menyiapkan kue dan item pangangan 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 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 pangangan (misal pastrri 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.

Aksesori

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

Grill

Masukkan grill dengan sisi yang terbuka menghadap pintu alat dan sisi yang melengkung mengarah ke bawah. Selalu letakkan peralatan masak dan loyang di atas grill.

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 pastrri dengan banyaak 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.

Nilai pengaturan yang disarankan

Temukan jenis pemanasan yang optimal untuk aneka roti dan kue pada tabel. Suhu dan waktu memanggang bergantung pada kuantitas dan kualitas adonan. Oleh karena itu, dicantumkan rentang pengaturan. Coba menggunakan nilai yang lebih rendah terlebih dulu. Suhu yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang merata. Bila perlu, suhu dapat diatur lebih tinggi di lain waktu.

Petunjuk: Waktu memanggang pada pengaturan suhu yang tinggi tidak dapat dipersingkat. Kue atau cookies mungkin hanya matang di luar, namun tidak matang secara keseluruhan.

Nilai pengaturan berlaku untuk hidangan yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin. Dengan begitu, energi dapat dihemat hingga sebesar 20 persen. Jika oven dipanaskan terlebih dulu, waktu

memanggang yang ditentukan akan dipersingkat selama beberapa menit.

Pemanasan awal diperlukan untuk hidangan yang dipilih dan tertera pada tabel. Masukkan makanan dan aksesori setelah ruang oven dipanaskan.

Apabila ingin memanggang dengan resep sendiri, mengaculah pada item yang sejenis pada tabel. Temukan informasi lainnya seputar tips memanggang pada tabel pengaturan.

Lepaskan aksesori yang tidak digunakan dari dalam ruang oven. Sehingga, hasil masakan dapat menjadi optimal 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	Aksesori/alat masak	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Suhu dalam °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit
Kue dalam loyang						
Sponge cake, mudah	Loyang cincin/loyang kue	1		150-170	-	55-70
Sponge cake, mudah	Loyang cincin/loyang kue	1		150-160	1	50-70
Kue bolu, lembut	Loyang cincin/loyang kue	1		150-170	-	60-80
Fruit flan terbuat dari campuran sponge, lembut	Loyang cincin/loyang kue bongkar pasang	1		160-180	-	45-60
Dasar sponge flan	Loyang dasar flan	1		150-170	-	20-40
Dasar sponge flan	Loyang dasar flan	2		160-170	1	25-35
Kue tart buah atau kue keju dengan dasar adonan pie	Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm	1		170-180	-	60-80
Swiss flan	Loyang pizza	1		200-220	-	40-50
Kue tart	Loyang kue dasar flan, hitam	1		200-220	-	25-40
Kue tart	Loyang kue dasar flan, hitam	1		210-220	1	30-40
Bundt yeast cake	Loyang kue cincin	1		150-160	-	65-75
Bundt yeast cake	Loyang kue cincin	1		150-160	1	60-70
Yeast cake di dalam loyang kue bongkar pasang	Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm	1		150-160	-	25-35
Yeast cake di dalam loyang kue bongkar pasang	Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm	1		160-170	2	25-35
Dasar sponge, 2 telur	Loyang dasar flan	1		170-180	-	20-30
Dasar sponge, 2 telur	Loyang dasar flan	1		150-160	1	25-35
Flan sponge, 3 telur	Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Flan sponge, 3 telur	Loyang kue bongkar pasang, diameter 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30

* Panaskan dahulu

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

Hidangan	Aksesori/alat masak	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Suhu dalam °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit
Flan sponge, 6 telur	Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Flan sponge, 6 telur	Loyang kue bongkar pasang, diameter 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35

Kue pada loyang pemanggang

Kue bolu dengan taburan	Baki pemanggang	1		160-180	-	20-40
Kue bolu dengan taburan	Baki pemanggang	1		160-170	1	30-40
Kue sponge, 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 tingkatan	Loyang universal + baki pemanggang	3+1		150-170	-	40-55
Tart adonan pai dengan taburan basah	Loyang universal	1		160-180	-	60-80
Swiss flan	Loyang universal	1		200-210	-	40-50
Yeast cake dengan taburan kering	Baki pemanggang	1		160-180	-	15-25
Yeast cake dengan taburan kering	Baki pemanggang	1		150-160	1	25-35
Yeast cake dengan taburan basah	Loyang universal	1		180-200	-	30-45
Yeast cake dengan taburan kering, 2 tingkatan	Loyang universal + baki pemanggang	3+1		160-170	-	25-35
Yeast cake dengan taburan basah, 2 tingkat	Loyang universal + baki pemanggang	3+1		150-160	-	45-60
Roti kepong, savarin	Baki pemanggang	1		150-160	-	35-45
Roti kepong, savarin	Baki pemanggang	1		150-170	2	30-40
Swiss roll	Baki pemanggang	1		190-210*	-	10-15
Swiss roll	Baki pemanggang	1		190-210*	1	10-15
Roti stollen dengan 500 g tepung	Loyang universal	1		150-160	-	50-60
Roti 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	Loyang universal	1		190-210	-	35-50
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
Muffin, 2 tingkat	Baki muffin	3+1		150-170*	-	20-30
Yeast cake kecil	Baki pemanggang	1		160-170	-	30-40
Yeast cake kecil	Baki pemanggang	1		160-180	2	25-35
Puff pastry	Baki pemanggang	2		170-190*	-	20-45
Puff pastry	Baki pemanggang	1		200-220*	1	15-25
Puff pastry, 2 tingkat	Loyang universal + baki pemanggang	3+1		170-190*	-	20-45
Kue sus	Baki pemanggang	1		200-220	-	30-45
Kue sus	Baki pemanggang	1		200-220*	1	25-35

* Panaskan dahulu

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

Hidangan	Aksesori/alat masak	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Suhu dalam °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit
Danish pastry	Baki pemanggang	1		160-180	-	20-30
Danish pastry	Baki pemanggang	1		160-180	2	25-35

Biskuit

Viennese whirl	Baki pemanggang	1		150-160**	-	25-40
Viennese whirl	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 tingkatan	Loyang universal + baki pemanggang	3+1		90-100*	-	100-150
Macaroon	Baki pemanggang	2		90-110	-	20-40
Macaroon, 2 tingkatan	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 dan 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. Menjulurkan kertas anti minyak dapat mempengaruhi sirkulasi udara. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran. Pastikan bahwa loyang pemanggang tidak berada tepat di depan bukaan pada dinding belakang kompartemen memasak. 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 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.

Grill

Masukkan grill dengan sisi yang terbuka menghadap pintu alat dan sisi yang melengkung mengarah ke bawah. Selalu letakkan peralatan masak dan loyang di atas grill.

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 tinsplate, 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 terpanggang sebelumnya dengan rata. Perubahan warna coklat yang tidak rata tetap ada bahkan setelah memanggang.

Nilai pengaturan yang disarankan

Temukan jenis pemanasan yang optimal untuk aneka roti pada tabel. Suhu dan waktu memanggang bergantung pada kuantitas dan kualitas adonan. Oleh karena itu, dicantumkan rentang pengaturan. Coba menggunakan nilai yang lebih rendah terlebih dulu. Suhu yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang merata. Bila perlu, suhu dapat diatur lebih tinggi di lain waktu.

Petunjuk: Waktu pemanggangan pada pengaturan suhu yang tinggi tidak dapat dipersingkat. Roti mungkin hanya matang di luar, namun tidak matang secara keseluruhan.

Nilai pengaturan berlaku untuk hidangan yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin. Dengan begitu, energi dapat dihemat hingga sebesar 20 persen. Jika oven dipanaskan terlebih dulu, waktu pemanggangan yang ditentukan akan dipersingkat selama beberapa menit.

Pemanasan awal diperlukan untuk hidangan yang dipilih dan tertera pada tabel. Masukkan makanan dan aksesori setelah ruang oven dipanaskan. Beberapa makanan akan mencapai tingkat kematangan yang terbaik apabila dipanggang dalam beberapa tahapan. Makanan tersebut telah tercantum pada tabel.

Nilai pengaturan untuk adonan roti berlaku untuk adonan yang diletakkan di loyang datar maupun di dalam loyang roti.

Apabila ingin memanggang dengan resep sendiri, mengaculah pada item yang sejenis pada tabel.

Lepaskan aksesoris yang tidak digunakan dari dalam ruang oven. Sehingga, hasil masakan dapat menjadi optimal dan menghemat energi hingga 20 persen.

Perhatian!

Jangan menyiramkan air ke dalam ruang oven yang panas atau meletakkan peralatan masak yang berisi air ke dalam ruang oven. Perubahan suhu dapat merusak lapisan enamel.

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Tingkatan intensitas uap ditunjukkan dengan angka dalam tabel:

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

Hidangan	Aksesoris	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Suhu dalam °C/ pengaturan pembakaran	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit
Roti						
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
Multigrain bread, 1.5 kg	Loyang universal atau loyang kue	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Multigrain bread, 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
Flatbread	Loyang universal	1		220-240	-	25-35
Flatbread	Loyang universal	2		220-230	3	20-30
Bread rolls						
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	10-20
Bread rolls, manis, baru	Baki pemanggang	1		170-180*	-	15-25
Bread rolls, manis, baru	Baki pemanggang	1		160-170	3	25-35
Bread rolls, manis, baru, 2 tingkatan	Loyang universal + baki pemanggang	3+1		150-160*	-	20-30
Bread rolls, baru	Baki pemanggang	1		180-200	-	25-35
Bread rolls, 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
Bread rolls yang diperbarui, baguette	Rak kawat	1		150-160*	-	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

* Panaskan dahulu

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Suhu dalam °C/ pengatur pembakaran	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit
Lye bread, potongan adonan	Rak kawat	1		220-240	-	15-25
Lye bread, 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	20-30
Bread rolls yang diperbarui, baguette	Rak kawat	1		160-170*	-	10-20

Roti panggang

Roti panggang dengan topping, 4 iris	Rak kawat	2		3	-	5-15
Roti panggang dengan topping, 12 iris	Rak kawat	2		250	-	5-15
Mencokelatkan 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 pangangan (misal pastrri 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 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.

Grill

Masukkan grill dengan sisi yang terbuka menghadap pintu alat dan sisi yang melengkung mengarah ke bawah. Selalu letakkan peralatan masak dan loyang di atas grill.

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 terpanggang sebelumnya dengan rata. Perubahan warna coklat yang tidak rata tetap ada bahkan setelah memanggang.

Nilai pengaturan yang disarankan

Temukan jenis pemanasan yang optimal untuk aneka hidangan pada tabel. Suhu dan waktu memanggang bergantung pada kuantitas dan kualitas adonan. Oleh karena itu, dicantumkan rentang pengaturan. Coba menggunakan nilai yang lebih rendah terlebih dulu. Suhu yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang merata. Bila perlu, suhu dapat diatur lebih tinggi di lain waktu.

Petunjuk: Waktu pemanggangan pada pengaturan suhu yang tinggi tidak dapat dipersingkat. Hidangan mungkin hanya matang di bagian luar, namun tidak matang secara keseluruhan.

Nilai pengaturan berlaku untuk hidangan yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin. Dengan begitu, energi dapat dihemat hingga sebesar 20 persen. Jika oven dipanaskan terlebih dulu, waktu pemanggangan yang ditentukan akan dipersingkat selama beberapa menit.

Pemanasan awal diperlukan untuk hidangan yang dipilih dan tertera pada tabel. Masukkan makanan dan aksesori setelah ruang oven dipanaskan.

Apabila ingin memanggang dengan resep sendiri, mengaculah pada item yang sejenis pada tabel.

Lepaskan aksesori yang tidak digunakan dari dalam ruang oven. Sehingga, hasil masakan dapat menjadi optimal 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.
Pizza						
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
Pizza, beku						
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
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		180-190	1	65-75
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		200-220*	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		180-190	2	30-40
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.

Grill

Masukkan grill dengan sisi yang terbuka menghadap pintu alat dan sisi yang melengkung mengarah ke bawah. Selalu letakkan peralatan masak dan loyang di atas grill.

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. Panggang 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
-  Pemanggang dengan udara disirkulasikan
-  Pengaturan membuat pizza
-  Mengukus

Tingkatan intensitas uap diindikasikan dengan angka dalam tabel:

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

Hidangan	Aksesori/alat masak	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		160-170	2	40-50
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

* Panaskan dahulu

Hidangan	Aksesori/alat memasak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Temperatur dalam °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit.
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		170-190	2	60-70
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 13

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 pemanggang.

Alat memasak tidak tertutup

Akan lebih baik untuk menggunakan loyang/piring pemanggang 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 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 cokelat 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.

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 25

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 ½ hingga ¾ 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 melumurinya dengan mentega, air garam, atau jus jeruk beberapa saat sebelum pemanggang selesai.

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
-  Pengaturan membuat pizza
-  Mengukus

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, pengaturan pembakaran	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit.
Ayam, 1 kg	Rak kawat	1		200-220	-	60-70
Ayam, 1 kg	Rak kawat	1		200-220	2	50-60
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 masing-masing 250 g	Rak kawat	2		220-230	-	30-35

* 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.
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	65-75

Bebek dan angsa

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	-	25-30
Dada bebek, masing-masing 300 g	Rak kawat	2		220-240	2	25-30
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

Kalkun

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
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 kompatemen 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 13

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 1/2 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 pemanggangan 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 pemanggangan.

Alat memasak tidak tertutup

Gunakan loyang/piring pemanggangan 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 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 25

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 1/2 hingga 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 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
-  Pemanggaan dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggaan, 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/ 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	110-130
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	60-80
				200-210	-	25-30
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

* 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/ pengaturan pembakaran	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit.
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
Domba						
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
Sosis						
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
Sajian daging						
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

** 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

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 pangangan terlalu gelap dan serpihan terbakar di tempatnya, dan/atau pangangan 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. 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 pangangan 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 cokelat 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 pemanggangan 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 pemanggangan.

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 25

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 1/2 hingga 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:

-  Pemanggang 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.
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	2	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

* Panaskan dahulu

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

Hidangan	Aksesori/alat memasak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Temperatur dalam °C/ pengaturan pembakaran	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit.
Ikan, dikukus, utuh 1,5 kg, misal ikan kod	Wadah pengukusan	2		80-90	-	35-50
Filet ikan						
Filet ikan, polos, dipanggang	Rak kawat	2		1*	-	15-25
Filet ikan, polos, dikukus	Wadah pengukusan	2		80-100	-	10-16
Steak ikan						
Steak ikan, ketebalan 3 cm**	Rak kawat	2		3	-	18-22
Ikan, beku						
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	2	35-45
Stik ikan (balik selama memasak)	Baki pemanggang	1		220-240	-	10-20
Sajian ikan						
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.

Grill

Masukkan grill dengan sisi yang terbuka menghadap pintu alat dan sisi yang melengkung mengarah ke bawah. Selalu letakkan peralatan masak dan loyang di atas grill.

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.

Nilai pengaturan yang direkomendasikan

Tabel berisi daftar jenis pemanasan optimal untuk bermacam-macam jenis makanan. Suhu dan waktu

memasak tergantung pada jumlah dan komposisi makanan. Untuk alasan ini, tabel menentukan rentang pengaturan. Coba gunakan nilai yang lebih rendah untuk memulai. Suhu yang lebih rendah akan menghasilkan warna kecokelatan yang lebih merata. Apabila diperlukan, Anda dapat menggunakan pengaturan yang lebih tinggi di lain waktu.

Nilai pengaturan berlaku pada makanan yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin. Apabila Anda memanaskan oven terlebih dahulu, Anda dapat mempersingkat waktu memasak yang ditunjukkan dengan beberapa menit.

Pemanasan awal diperlukan untuk makanan yang dipilih dan ini ditunjukkan dalam tabel. Jangan meletakkan makanan atau aksesori ke dalam ruang oven hingga ruang oven telah selesai dipanaskan.

Apabila Anda ingin menggunakan resep sendiri saat memanggang, Anda harus menggunakan nilai pengaturan yang tercatat untuk makanan yang mirip pada tabel sebagai referensi.

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.
Sayuran, segar						
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
Sayuran beku						
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	-	6-7

Hidangan	Aksesori/alat memasak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Temperatur dalam °C/ pengaturan pembakaran	Intensitas uap	Waktu memasak dalam menit.
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
Sajian sayur						
Sayuran panggang	Loyang universal	3		3	-	10-15
Puding karamel sayur kukus	Cetakan tunggal	1		100	-	50-70
Kentang						
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
Produk kentang, beku						
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
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
Beras 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.

Membuat yoghurt

Keluarkan aksesori dan dudukan rak dari ruang oven. Ruang oven harus kosong. Jangan membuka pintu oven saat oven sedang beroperasi.

1. Panaskan 1 liter susu (3.5% lemak) hingga 90 °C pada kompor dan kemudian dinginkan hingga 40 °C.
Cukup panaskan susu UHT hingga 40 °C.
2. Aduk dengan 150 g yoghurt (dingin).
3. Tuangkan pada cangkir atau toples kecil dan tutup dengan plastik wrap.
4. Letakkan cangkir atau toples ke dasar ruang oven dan gunakan pengaturan yang ditunjukkan dalam tabel.
5. Setelah membuat yoghurt, masukkan ke dalam kulkas untuk didinginkan.

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.

Hidangan	Aksesori/alat masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C/ pengaturan pengembangan adonan	Waktu memasak dalam menit
Crème Brulée	Cetakan tunggal	1		85	20-30
Karamel crème	Cetakan tunggal	1		85	25-35
Dampfnudel	Loyang universal	1		100	25-30
Yoghurt	Cetakan tunggal	Dasar ruang oven		1	300-360
Puding nasi, 1:2.5	Loyang universal	1		100	35-45
Kompot 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.

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 dan crème brûlée

Tuang campuran ke dalam cetakan hingga ketebalan sekitar 2-3 cm. Tempatkan cetakan langsung ke dalam wadah pengukusan berlubang (ukuran XL). Bain marie tidak diperlukan. Gunakan pengaturan yang ditunjukkan pada tabel.

Makanan yang secara normal disiapkan dalam bain marie harus selalu ditutup dengan foil.

Jika cetakan terbuat dari bahan yang sangat tebal, hal ini akan memperpanjang waktu memasak.

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

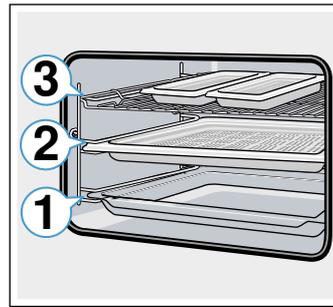
Baca informasi pada paragraf terkait dari bagian ini:

- 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 aksesoris

Selalu sisipkan aksesoris 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	Aksesoris/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

Fungsi pemanasan Eco

Hot air eco dan pemanas atas/bawah eco merupakan fungsi pemanasan pintar yang memungkinkan untuk memasak daging, ikan, dan item makanan yang dipanggang. Alat mengontrol suplai energi ke ruang oven secara optimal. Makanan dimasak secara bertahap menggunakan sisa panas. Hal ini berarti bahwa makanan akan menjadi lebih segar dan tidak terlalu berwarna coklat. Bergantung pada metode persiapan dan jenis makanannya, penghematan energi dapat dilakukan. Apabila pintu alat dibuka sebelum makanan selesai dimasak atau jika alat dipanaskan terlebih dulu, hasil yang diinginkan tidak akan didapatkan.

Hanya gunakan aksesoris asli untuk alat Anda. Aksesoris yang asli telah disesuaikan dengan kompartemen memasak dan mode pengoperasian pada alat. Keluarkan semua aksesoris yang tidak digunakan dari kompartemen memasak.

Tempatkan makanan ke dalam kompartemen memasak yang kosong sebelum oven dipanaskan. Pada Hot air eco, pilih suhu antara 125 dan 250 °C, dan pada pemanas atas/bawah eco, pilih suhu antara 150 dan 250 °C. Tutup selalu pintu oven saat memasak. Memasaklah hanya pada satu level saat fungsi sedang digunakan.

Fungsi pemanas Hot air eco digunakan untuk mengukur kedua konsumsi daya pada mode resirkulasi udara dan kelompok efisiensi daya. Fungsi pemanas atas/bawah eco digunakan untuk mengukur konsumsi daya pada mode konvensional.

Aksesoris

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

Grill

Masukkan grill dengan sisi yang terbuka menghadap pintu alat dan sisi yang melengkung mengarah ke bawah. Selalu letakkan peralatan masak dan loyang di atas grill.

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 tinplate, 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.

id Diuji di studio memasak kami untuk Anda

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.
Kue dalam loyang					
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
Kue pada loyang pemanggang					
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 kepong, savarin	Baki pemanggang	1		150-160	35-45
Kue ragi dengan taburan kering	Baki pemanggang	1		150-170	20-35
Hidangan panggang berukuran kecil					
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
Roti & roti gulung					
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
Daging					
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
Ikan					
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"> ■ Jaga waktu memasak sesingkat mungkin. ■ Masak makanan hingga berwarna cokelat keemasan, tetapi tidak terlalu gelap. ■ Potongan makanan yang besar dan tebal mengandung lebih sedikit akrilamida.
Memanggang	<p>Dengan pemanasan atas/bawah paling maksimal. 200 °C. Dengan udara panas, paling maksimal. 180 °C.</p>
Biskuit	<p>Dengan pemanasan atas/bawah paling maksimal. 190 °C. Dengan udara panas, paling maksimal. 170 °C. Telur dan kuning telur mengurangi terbuatnya akrilamida.</p>
Keripik yang dibuat di oven	<p>Sebarkan satu lapis secara merata pada baki pemanggang. Masak sedikitnya 400 g sekaligus pada baki pemanggang agar keripik tidak mengering.</p>

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

Pinggan	Alat masak	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Waktu penumisan dalam menit	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Dada bebek, setengah matang, masing-masing 300 g	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	95*	45-60
Filet dada ayam, masing-masing 200 g, matang	Alat memasak, tidak tertutup	1		4	120*	45-60

* Panaskan dahulu

Pinggan	Alat masak	Posisi rak	Fungsi pemanasan	Waktu penumisan dalam menit	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Dada kalkun, tanpa tulang, 1 kg, matang	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	120*	100-130
Daging babi						
Steak has dalam babi, ketebalan 5-6 cm, 1,5 kg	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	85*	130-180
Filet daging babi, utuh	Alat memasak, tidak tertutup	1		4-6	85*	45-70
Daging sapi						
Sendi sapi (pantat), ketebalan 6-7 cm, 1,5 kg	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	100*	150-190
Filet sapi, 1 kg	Alat memasak, tidak tertutup	1		4-6	85*	90-120
Has luar, ketebalan 5-6 cm	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	85*	120-180
Medali sapi/steak pantat, ketebalan 4 cm	Alat memasak, tidak tertutup	1		4	85*	40-60
Daging sapi muda						
Bagian sendi daging sapi muda, ketebalan 4-5 cm, 1,5 kg	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	85*	100-130
Bagian sendi daging sapi muda, ketebalan 4-5 cm, 1,5 kg	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	85*	150-210
Filet sapi muda, utuh, 800 g	Alat memasak, tidak tertutup	1		4-6	85*	70-120
Medali sapi muda, ketebalan 4 cm	Alat memasak, tidak tertutup	1		4	80*	40-60
Domba						
Punggung domba, tanpa tulang, masing-masing 200 g	Alat memasak, tidak tertutup	1		4	85*	30-45
Kaki domba, tanpa tulang, sedang, 1 kg, terikat	Alat memasak, tidak tertutup	1		6-8	95*	120-180

* 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

toples, kuantitas, panas dan kualitas isi toples. 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.
Mengawetkan					
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
Membuat jus					
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 toples selai atau mengawetkan toples dan tutupnya yang terkait.

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

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

Waktu yang direkomendasikan tergantung pada toples yang digunakan.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Mengukus

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Temperatur dalam °C	Waktu memasak dalam menit.
Kebersihan					
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 panggangan 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.
Adonan ragi, manis						
Misal item panggangan 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
Adonan ragi, gurih						
Misal pizza	Mangkuk	1		Fermentasi adonan	40-45	40-90
	Loyang universal	1		Fermentasi akhir	40-45	30-60
Adonan roti						
Roti putih	Mangkuk	1		Fermentasi adonan	35-40	30-40
	Loyang universal	1		Fermentasi akhir	35-40	15-25
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 panggangan. 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 panggangan 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.
Roti, roti gulung					
Umum	Baki pemanggang	1		50	40-70
Kue					
Kue, basah	Baki pemanggang	1		50	70-90
Kue, kering	Baki pemanggang	1		60	60-75
Buah, sayuran					
Arbei	Wadah pengukusan	2		30-40	10-15
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 diindikasikan dalam tabel.

Keluarkan aksesori 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	Aksesori/alat memasak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Temperatur dalam °C	Waktu memasak dalam menit.
Sayuran, didinginkan					
1 kg	Alat memasak, tidak tertutup	1		120-130	15-25
250 g	Alat memasak, tidak tertutup	1		120-130	5-15
Sajian, didinginkan					
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
Bahan yang dipanggang					
Roti gulung, baguette, dipanggang	Rak kawat	1		150-160*	10-20

* Panaskan dahulu

Hidangan	Aksesori/alat masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Temperatur dalam °C	Waktu memasak dalam menit.
Pastri (vol-au-vents)	Rak kawat	1		180*	4-10
Bahan yang dipanggang beku					
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

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 tinline: 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 pemanggangan, 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.
Memanggang						
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 - 20-30
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

Uap

Geser loyang universal masuk ke bawah wadah pengukusan berlubang (ukuran XL). Cairan apapun yang menetes akan tertampung.

Posisi rak untuk pengukusan pada satu tingkat (gunakan maksimal 2.5 kg):

- Wadah pengukusan berlubang (ukuran XL): tingkat 2

Posisi rak untuk pengukusan pada dua tingkat (gunakan maksimal 1.8 kg per tingkat):

- 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	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
----------	----------	------------	-----------------	---------------	---------------------------

Uap

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	2		100*	6-7***
Brokoli, segar, satu wadah	Wadah uap XL	2		100*	6-7***

* Panaskan dahulu

**Uji telah berakhir apabila 85°C tercapai pada tempat terdingin (lihat IEC 60350-1)

*** Tingkat memasak yang setara antara contoh referensi dan contoh utama telah tercapai saat contoh referensi dimasak selama 5 menit (diproduksi seperti yang dijelaskan pada IEC 60350-1).

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.
----------	----------	------------	-----------------	----------------------	----------------------------

Membakar

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001146297

980807