



BOSCH

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



Steam oven kombinasi

CSG656R.2

[id] Panduan pengoperasian dan petunjuk pemasangan

Daftar isi

PANDUAN PENGOPERASIAN

1	Keselamatan.....	2
2	Menghindari kerusakan perangkat	5
3	Melindungi lingkungan hidup dan penghematan	6
4	Pengenalan.....	7
5	Mode pengoperasian	9
6	Aksesori.....	11
7	Sebelum penggunaan pertama kali	13
8	Pengoperasian dasar.....	14
9	Pemanasan cepat.....	15
10	Opsi pengaturan waktu.....	15
11	Mode uap	17
12	Termometer memasak	19
13	Assist.....	22
14	Kunci pengaman anak	24
15	Mode sabat	24
16	Pengaturan dasar.....	25
17	Membersihkan dan Merawat	26
18	Fungsi pembersihan EcoClean	28
19	Bantuan pembersihan	29
20	Membersihkan kerak.....	30
21	Mengeringkan.....	30
22	Rak	31
23	Pintu oven	31
24	Memperbaiki kerusakan.....	34
25	Membuang peralatan Anda	37
26	Layanan pelanggan.....	37
27	Cara kerja	38
28	PETUNJUK PEMASANGAN	46
28.1	Petunjuk pemasangan umum.....	46



1 Keselamatan

Perhatikan petunjuk keselamatan berikut.

1.1 Petunjuk umum

- Baca dengan saksama panduan ini.
- Simpan petunjuk seperti informasi produk untuk penggunaan berikutnya atau untuk pemilik berikutnya.
- Jangan menghubungkan alat yang mengalami kerusakan akibat pengangkutan.

1.2 Penggunaan yang sesuai

Alat ini hanya digunakan untuk pemasangan. Perhatikan instruksi pemasangan khusus. Hanya teknisi ahli resmi yang boleh menghubungkan peralatan tanpa steker. Jika terjadi kerusakan akibat koneksi yang salah, klaim garansi akan dibatalkan.

Gunakan alat hanya:

- untuk mempersiapkan hidangan dan minuman.
- dalam peralatan rumah tangga pribadi dan di ruang tertutup di lingkungan rumah.
- hingga ketinggian maksimal 2000 m di atas permukaan laut.

1.3 Pembatasan grup pengguna

Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak yang berusia mulai 8 tahun dan oleh orang dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau pengalaman dan/atau pengetahuan tidak mencukupi, jika mereka diawasi atau dilatih terkait penggunaan alat yang aman, sehingga memahami bahaya yang bisa terjadi.

Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini.

Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali jika mereka berusia 15 tahun atau lebih tua dan diawasi.

Jauhkan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun dari perangkat dan kabel suplai listrik.

1.4 Penggunaan yang aman

Selalu letakkan aksesoris di dalam ruang oven dengan posisi yang benar.

→ "Aksesoris", Halaman 11

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Benda yang mudah terbakar yang disimpan di ruang oven dapat terbakar.

- ▶ Jangan pernah menyimpan benda yang mudah terbakar di dalam ruang oven.
- ▶ Jika keluar asap, matikan perangkat atau cabut steker dan terus tutup pintu untuk memadamkan api yang mungkin muncul.

Sisa-sisa makanan nonkemasan atau makanan segar, minyak, dan sari daging dapat terbakar.

- ▶ Sebelum menggunakan alat, bersihkan sisa-sisa makanan yang sangat kotor dari ruang oven, elemen pemanas, dan aksesoris. Terdapat aliran udara saat pintu perangkat dibuka. Kertas roti dapat menyentuh elemen pemanas dan terbakar.
- ▶ Jangan pernah meletakkan kertas roti yang tidak dipasang di aksesoris saat pemanasan awal atau selama proses memasak.
- ▶ Selalu potong kertas roti sesuai dengan ukurannya dan beri pemberat dengan peralatan masak atau loyang.

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Selama digunakan, perangkat dan bagian yang dapat disentuh menjadi panas.

- ▶ Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas.
- ▶ Jauhkan dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.

Aksesoris dan alat masak menjadi sangat panas.

- ▶ Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan aksesoris atau alat masak dari ruang oven.

Uap alkohol dapat terbakar di ruang oven yang panas.

- ▶ Hanya gunakan minuman dengan alkohol persentase tinggi dalam jumlah kecil pada makanan.
- ▶ Buka pintu perangkat dengan hati-hati.

⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!

Bagian-bagian alat yang dapat dijangkau akan menjadi panas selama alat dioperasikan.

- ▶ Jangan pernah menyentuh bagian yang panas tersebut.

- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

Uap panas dapat keluar saat pintu alat dibuka. Uap dapat terlihat atau tidak, tergantung suhunya.

- ▶ Buka pintu alat dengan hati-hati.

- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

Uap panas dapat terbentuk jika terdapat air di dalam ruang oven saat oven panas.

- ▶ Jangan pernah menuang air ke dalam ruang oven saat ruang oven masih panas.

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Kaca yang tergores pada pintu perangkat dapat pecah.

- ▶ Jangan menggunakan pembersih abrasif yang kasar atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena benda tersebut dapat menggores permukaan.

Engsel pada pintu alat akan bergerak ketika pintu dibuka dan ditutup sehingga jari tangan dapat terjepit.

- ▶ Jauhkan tangan Anda dari engsel.

Komponen di dalam pintu alat mungkin memiliki sudut yang tajam.

- ▶ Kenakan sarung tangan pelindung.

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Hanya staf ahli yang terlatih untuk hal itu yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.

- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.

- ▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel harus diganti oleh staf ahli yang terlatih.

Isolasi kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah menempelkan kabel daya ke bagian mesin yang panas atau sumber panas.

- ▶ Jangan pernah menempelkan kabel daya ke ujung atau tepi yang tajam.

- ▶ Jangan pernah menekuk, menghimpit, atau mengubah kabel daya.

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan kejutan listrik.

- ▶ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan peralatan.

Peralatan yang rusak atau kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah mengoperasikan alat yang rusak.
- ▶ Jangan mengoperasikan peralatan dengan permukaan yang retak atau rusak.
- ▶ Untuk memutus perangkat dari listrik, jangan pernah mencabut pada kabel daya. Selalu cabut pada steker kabel daya.
- ▶ Jika peralatan atau kabel daya rusak, segera cabut steker kabel daya atau matikan sekering di kotak sekering.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan.
→ *Halaman 37*

⚠ PERINGATAN – Bahaya: Daya magnet!

Magnet permanen digunakan pada panel kontrol atau pada tombol-tombol kontrol. Magnet tersebut dapat memengaruhi implan elektronik, misal alat pacu jantung atau pompa insulin.

- ▶ Pengguna implan elektronik harus menjauh dari panel kontrol setidaknya 10 cm.

⚠ PERINGATAN – Risiko mati lemas!

Anak-anak dapat menarik bahan kemasan ke atas kepalanya sehingga atau tercekik, dan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan bahan kemasan.

Anak-anak dapat menghirup benda-benda kecil atau menelan, sehingga menyebabkan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan benda-benda kecil dari anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan benda-benda kecil.

1.5 Uap

Perhatikan petunjuk ini saat menggunakan fungsi uap.

⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!

Air dalam tangki air dapat menjadi sangat panas saat perangkat terus beroperasi.

- ▶ Kosongkan tangki air dengan uap setelah setiap pengoperasian perangkat.

Uap panas muncul di dalam ruang oven.

- ▶ Jangan menjangkau ke dalam ruang oven selama perangkat dioperasikan dengan uap.

Saat mengeluarkan aksesori, cairan panas dapat tumpah.

- ▶ Keluarkan aksesori yang panas dengan hati-hati menggunakan sarung tangan oven.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Uap dari cairan yang mudah terbakar dapat terbakar di dalam ruang oven akibat permukaan yang panas (deflagrasi). Pintu perangkat dapat terbuka. Uap panas dan percikan api dapat muncul.

- ▶ Jangan isi tangki air dengan cairan yang mudah terbakar (misalnya minuman beralkohol).
- ▶ Hanya isi tangki air dengan air atau larutan pembersih kerak yang direkomendasikan oleh kami.

1.6 Termometer untuk memanggang

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Ketidaksihinggaan penggunaan termometer untuk memanggang dapat merusak insulasi.

- ▶ Hanya gunakan termometer untuk memanggang yang sesuai untuk alat ini.

1.7 Fungsi pembersihan

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Bagian luar alat menjadi sangat panas selama fungsi pembersihan berlangsung.

- ▶ Jangan menyentuh pintu alat.
- ▶ Biarkan alat menjadi dingin.
- ▶ Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

2 Menghindari kerusakan perangkat

2.1 Umum

PERHATIAN!

Benda di dasar ruang oven dengan suhu lebih dari 50 C menyebabkan penumpukan panas. Waktu memanggang dan membakar tidak lagi sesuai dan lapisan enamel menjadi rusak.

- ▶ Jangan meletakkan aksesoris, kertas roti, atau foil jenis apa pun di atas dasar ruang oven.
- ▶ Hanya letakkan piring di dasar ruang oven ketika suhu diatur di bawah 50°C.

Sensor pemanggangan dapat rusak akibat loyang silikon atau foil, pelindung, atau aksesoris yang mengandung silikon. Kerusakan juga dapat terjadi jika sensor pemanggangan tidak aktif.

- ▶ Jangan menggunakan loyang silikon atau foil, pelindung, atau aksesoris yang mengandung silikon.
- ▶ Jangan pernah menaruh benda berbahan silikon di dalam ruang oven.

Apabila ruang oven panas, air apa pun di dalamnya akan membentuk uap. Perubahan suhu dapat menyebabkan kerusakan.

- ▶ Jangan pernah menuang air ke dalam ruang oven saat ruang oven masih panas.
- ▶ Jangan pernah meletakkan alat masak yang berisi air pada dasar ruang oven.

Uap lembap yang berada di dalam ruang oven dalam waktu yang lama dapat menyebabkan korosi.

- ▶ Biarkan ruang oven mengering setelah digunakan.
- ▶ Jangan terlalu lama menyimpan makanan basah dan lembek di dalam ruang oven dengan pintu tertutup.
- ▶ Jangan menyimpan makanan di dalam ruang oven.

Membiarkan alat menjadi dingin dengan pintu terbuka seiring waktu akan merusak bagian depan dari unit dapur di sekitar alat.

- ▶ Selalu biarkan ruang oven menjadi dingin dengan pintu ditutup setelah alat digunakan untuk memasak dengan suhu tinggi.
- ▶ Pastikan tidak ada yang terjepit pada pintu alat.
- ▶ Hanya biarkan ruang oven mengering dengan pintu terbuka jika banyak uap air yang dihasilkan selama pengoperasian alat.

Sari buah yang menetes dari baki pemanggang akan meninggalkan noda yang tidak dapat dihilangkan.

- ▶ Saat memanggang fruit flan yang sangat berair, jangan meletakkan fruit flan terlalu banyak pada baki pemanggang.
- ▶ Jika memungkinkan, gunakan loyang universal yang lebih tinggi.

Menggunakan pembersih oven pada ruang oven yang panas akan merusak lapisan enamel.

- ▶ Jangan pernah menggunakan pembersih oven dalam ruang oven saat alat masih hangat.
- ▶ Bersihkan semua sisa makanan dari ruang oven dan pintu oven sebelum oven dipanaskan berikutnya.

Jika seal sangat kotor, pintu alat tidak akan tertutup dengan benar lagi selama alat dioperasikan. Hal ini dapat merusak bagian depan unit peralatan dapur yang berada di dekat alat.

- ▶ Jaga seal tetap bersih setiap saat.
- ▶ Jangan pernah mengoperasikan alat jika seal rusak atau hilang.

Pintu perangkat dapat menjadi rusak jika digunakan sebagai permukaan duduk atau tempat penyimpanan.

- ▶ Jangan meletakkan, duduk atau menggantung di pintu perangkat.
- ▶ Jangan meletakkan alat masak atau aksesoris pada pintu alat.

Pada model tertentu, aksesoris dapat menggores kaca pintu saat pintu alat ditutup.

- ▶ Selalu masukkan aksesoris sepenuhnya ke dalam ruang oven.

2.2 Uap

Perhatikan petunjuk ini saat menggunakan fungsi uap.

PERHATIAN!

Peralatan makan dengan bercak karat dapat menyebabkan korosi di dalam ruang oven. Noda terkecil tetap dapat menyebabkan korosi.

- ▶ Jangan gunakan peralatan makan yang memiliki bercak karat.

Cairan yang menetes dapat mengotori dasar ruang oven.

- ▶ Pada saat mengukus dengan menggunakan wadah memasak berlubang, selalu masukkan loyang datar, loyang universal, atau wadah memasak tidak berlubang di bawahnya. Cairan yang menetes akan tertampung.

Air panas di dalam tangki air dapat merusak sistem uap.

- ▶ Hanya isi tangki air dengan air yang dingin.

Air pada dasar ruang oven akan merusak lapisan enamel saat perangkat dioperasikan pada suhu di atas 120°C.

- ▶ Jangan memulai pengoperasian jika masih terdapat air di dasar ruang oven.
- ▶ Lap air dari dasar ruang oven sebelum pengoperasian.

Larutan pembersih kerak yang masuk ke dalam panel kontrol atau permukaan sensitif lainnya dapat menyebabkan kerusakan.

- ▶ Segera bersihkan larutan pembersih dengan air.
- Pembersihan tangki air di dalam mesin pencuci piring dapat menyebabkan kerusakan.
- ▶ Jangan membersihkan tangki air di dalam mesin pencuci piring.
 - ▶ Bersihkan tangki air dengan kain lembut dan gunakan bahan pembersih komersial.

3 Melindungi lingkungan hidup dan penghematan

3.1 Membuang kemasan

Bahan kemasan bersifat ramah lingkungan dan dapat didaur ulang.

- ▶ Buang komponen-komponen secara terpisah menurut jenis bahannya.

3.2 Menghemat energi

Jika Anda memperhatikan petunjuk berikut, perangkat Anda akan menghabiskan sedikit listrik.

Hanya panaskan alat terlebih dulu jika resep atau pengaturan yang direkomendasikan memberikan instruksi demikian.

- Tidak melakukan pemanasan awal pada alat dapat mengurangi energi yang digunakan hingga 20%.

Gunakan loyang berwarna gelap, dilapisi warna hitam atau dilapisi enamel.

- Jenis loyang ini menyerap panas dengan sangat baik.

Jangan terlalu sering membuka pintu alat selama pengoperasian.

- Hal ini akan menjaga suhu di dalam ruang oven sehingga alat tidak perlu dipanaskan ulang.

Saat memanggang beberapa hidangan, lakukan secara berturut-turut atau secara bersamaan.

- Ruang oven dipanaskan setelah memanggang hidangan pertama. Hal ini akan mengurangi waktu memanggang untuk kue kedua.

Jika waktu memasak cukup lama, alat dapat dimatikan 10 menit sebelum waktu memasak berakhir.

- Panas sisa yang ada cukup untuk menyelesaikan hidangan yang dimasak.

Keluarkan semua aksesoris yang tidak digunakan dari ruang oven.

- Tidak perlu memanaskan aksesoris yang sedang tidak digunakan.

Biarkan es pada makanan yang beku melumer sebelum memasak.

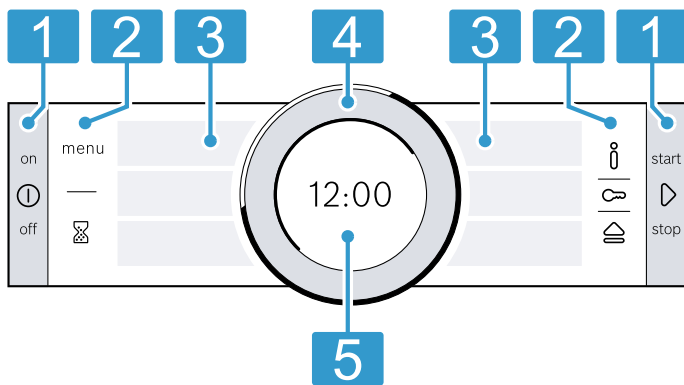
- Hal ini akan menghemat energi yang seharusnya diperlukan untuk melumerkan bekuan es pada makanan tersebut.

4 Pengenalan

4.1 Panel kontrol

Pada panel kontrol, atur semua fungsi peralatan Anda dan dapatkan informasi tentang kondisi pengoperasian.

Catatan: Sesuai tipe perangkat, detail dalam gambar dapat berbeda, misalnya warna dan dbentuk.



- 1 Tombol**
Tombol kiri dan kanan pada panel kontrol memiliki sebuah titik tekan. Tekan tombol tersebut untuk mengoperasikannya. Pada oven tanpa bagian depan yang terbuat dari stainless steel, tombol tersebut sekaligus merupakan bidang sentuh.
- 2 Bidang sentuh**
Bidang sentuh merupakan area yang sensitif terhadap sentuhan. Untuk memilih fungsi, cukup tekan singkat bidang yang sesuai.
- 3 Display sentuh**
Opsi pilihan saat ini dapat dilihat pada display sentuh. Untuk memilih fungsi, tekan langsung pada bidang teks yang sesuai. Bidang teks akan berubah bergantung pada fungsi yang dipilih.
- 4 Selektor putar**
Selektor putar dapat diputar secara bebas ke kiri atau kanan. Tekan singkat selektor putar dan gerakkan ke arah yang diinginkan.
- 5 Display**
Teks informasi dan nilai pengaturan saat ini dapat dilihat pada display.

4.2 Tombol

Hidupkan dan matikan oven atau pengoperasian menggunakan tombol kiri dan kanan pada panel kontrol.

Tombol	Fungsi	Penggunaan
⓪	on/off	Menghidupkan atau mematikan oven.
▶	start/stop	Ditekan singkat: Memulai atau menghentikan pengoperasian. Ditekan dan ditahan sekitar 3 detik: Membatalkan pengoperasian.

4.3 Bidang sentuh

Berbagai fungsi dapat dipilih secara langsung melalui bidang sentuh. Bidang sentuh dari fungsi yang dipilih saat ini menyala merah.

Bidang sentuh	Fungsi	Penggunaan
menu	Menu	Membuka menu mode pengoperasian. → "Mode pengoperasian", Halaman 9
⌚	Pengatur waktu	Memilih pengatur waktu.
i	Informasi	Informasi tambahan mengenai fungsi atau pengaturan ditampilkan.
🔑	Kunci pengaman anak	Ditekan dan ditahan sekitar 4 detik: Mengaktifkan atau menonaktifkan kunci pengaman anak.
🏠	Membuka panel kontrol	Buka panel kontrol untuk melepas tangki air.

4.4 Display sentuh

Display sentuh berfungsi sebagai indikator serta elemen kontrol.

Display sentuh terbagi menjadi beberapa bidang teks. Bidang teks menunjukkan opsi pilihan saat ini dan pengaturan yang telah dibuat. Untuk memilih fungsi, tekan pada bidang teks yang sesuai.

Fungsi yang dipilih ditandai dengan bar vertikal merah pada bagian samping bidang teks. Oleh karena itu, nilai disorot dengan warna putih pada display
→ Halaman 8.

Fungsi yang dapat digulir mundur ditandai dengan tanda panah merah kecil pada bagian samping bidang teks.

4.5 Selektor putar

Ubah nilai pengaturan yang ditampilkan pada display menggunakan selektor putar dan gulir pada display sentuh.

Jika nilai maksimal atau minimal telah dicapai, nilai tersebut akan tetap muncul pada display. Bila perlu, putar kembali nilai ke arah sebaliknya dengan selektor putar.

4.6 Display

Display menunjukkan nilai pengaturan saat ini pada tingkat rak yang berbeda.

Nilai yang berada di latar depan	Nilai yang berada di latar depan disorot dengan warna putih. Nilai dapat diubah langsung menggunakan selektor putar. Setelah pengoperasian dimulai, suhu atau level berada di latar depan.
Nilai yang berada di latar belakang	Nilai yang berada di latar belakang ditampilkan dengan warna abu-abu. Untuk mengubah nilai menggunakan selektor putar, pilih fungsi yang diinginkan sebelumnya.
Pembesaran	Selama nilai diubah menggunakan selektor putar, hanya nilai yang diubah tersebut yang akan ditampilkan lebih besar.

Garis cincin

Garis cincin berada pada bagian luar display.

- Indikator posisi
Jika nilai diubah, garis cincin menunjukkan posisi pengguna di dalam daftar pilihan. Garis cincin ditampilkan bersambung atau terputus-putus dalam beberapa segmen tergantung area pengaturan dan panjang daftar pilihan.
- Indikator progres
Selama pengoperasian, garis cincin akan menunjukkan progres dan dalam setiap detik berangsur-angsur berubah menjadi merah.
Saat waktu memasak mulai berakhir, satu segmen dari garis cincin akan menghilang tiap detik.

Indikator suhu

Garis pemanasan dan indikator sisa panas menunjukkan suhu di dalam ruang oven.

Suhu yang ditampilkan dapat sedikit berbeda dengan suhu yang sebenarnya di dalam ruang oven akibat adanya inersia termal.

- Garis pemanasan
Setelah pengoperasian dimulai, garis putih di bawah suhu akan mulai berubah berwarna merah seiring pemanasannya ruang oven. Jika oven dipanaskan terlebih dulu, waktu yang optimal untuk memasukkan makanan akan tercapai begitu seluruh garis berwarna merah.
Pada saat mengatur level, seluruh garis pemanasan akan segera berwarna merah, misalnya pada level pemanggangan.
- Indikator sisa panas
Jika oven telah dimatikan, garis cincin akan menunjukkan sisa panas di dalam ruang oven. Semakin rendah sisa panas, semakin gelap garis cincin dan akhirnya akan padam.

4.7 Ruang oven

Fungsi pada ruang oven memudahkan pengoperasian oven.

Rak

Aksesori dengan ketinggian yang berbeda dapat dimasukkan ke dalam rak ruang oven.

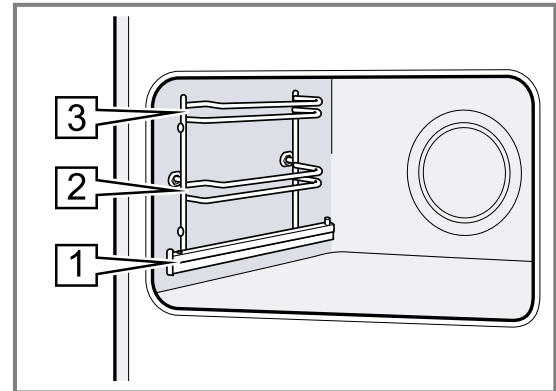
→ "Aksesori", Halaman 11

Perangkat memiliki 3 posisi rak. Posisi rak dihitung dari bawah ke atas.

Rak dilengkapi dengan penarik pada satu atau beberapa tingkat rak tergantung pada tipe perangkat.

Rak dapat dilepaskan, misalnya saat dibersihkan.

→ "Rak", Halaman 31



Area pembersihan otomatis

Area pembersihan otomatis pada ruang oven dilapisi dengan lapisan keramik berpori dan memiliki permukaan yang kasar. Ketika perangkat sedang beroperasi, area pembersihan otomatis menyerap percikan minyak dari pemanggangan atau pembakaran dan menghilangkannya.

Area berikut membersihkan secara otomatis:

- Dinding belakang
- Penutup
- Dinding samping

Gunakan fungsi pembersihan secara berkala agar fungsi area pembersihan otomatis tetap terjaga dan tidak mengalami kerusakan.

→ "Fungsi pembersihan EcoClean", Halaman 28

Lampu

Satu atau beberapa lampu oven menyala di dalam ruang oven.

Apabila pintu oven dibuka, lampu di dalam ruang oven akan menyala. Jika pintu oven dibiarkan terbuka selama lebih dari 15 menit, lampu akan mati lagi.

Saat pengoperasian dimulai, lampu akan menyala di sebagian besar mode pengoperasian. Saat pengoperasian berakhir, lampu akan mati.

Kipas pendingin

Kipas pendingin hidup dan mati bergantung pada suhu oven. Udara panas akan keluar dari atas pintu.

PERHATIAN!

Jangan menutup slot ventilasi di atas pintu oven. Oven akan menjadi terlalu panas.

- Jaga agar slot ventilasi tetap bersih dari apa pun.

Kipas pendingin tetap beroperasi selama beberapa saat agar oven menjadi dingin dengan lebih cepat setelah pengoperasian.

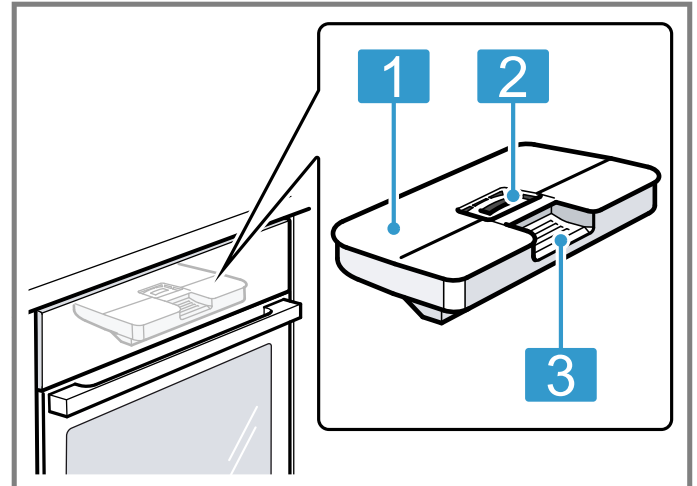
Pintu oven

Jika pintu oven dibuka ketika pengoperasian sedang berjalan, pengoperasian akan berhenti. Jika pintu oven ditutup, pengoperasian akan berlanjut secara otomatis.

Tangki air

Tangki air diperlukan untuk jenis pemanasan uap.

Tangki air terletak di belakang panel kontrol.
→ "Mengisi tangki air", Halaman 17



- | | |
|---|--|
| 1 | Penutup tangki |
| 2 | Lubang untuk mengisi dan mengosongkan |
| 3 | Pegangan untuk mengeluarkan dan memasukkan |

5 Mode pengoperasian

Ikhtisar mengenai mode pengoperasian dan fungsi utama oven dapat ditemukan di sini.
Tekan menu untuk membuka menu.

Mode pengoperasian

Mode pengoperasian	Penggunaan
Jenis pemanasan	Pilih jenis pemanasan yang cocok untuk memasak makanan yang optimal. → "Jenis pemanasan", Halaman 9
Assist	Gunakan pengaturan yang telah diprogram dan direkomendasikan untuk berbagai hidangan. → "Assist", Halaman 22

Mode pengoperasian

Mode pengoperasian	Penggunaan
Mode uap	Masak makanan secara perlahan dengan jenis pemanasan uap. → "Mode uap", Halaman 17
Pembersihan	Pilih fungsi pembersihan untuk ruang oven. → "Fungsi pembersihan EcoClean", Halaman 28 → "Bantuan pembersihan", Halaman 29 → "Membersihkan kerak", Halaman 30
Pengaturan dasar	Sesuaikan pengaturan dasar. Pengaturan dasar → Halaman 25













5.1 Jenis pemanasan

Agar jenis pemanasan yang digunakan sesuai untuk makanan Anda, berikut dijelaskan perbedaan dan penggunaannya.

Simbol untuk tiap-tiap jenis pemanasan membantu pengguna untuk mengenali dengan mudah.


Jika jenis pemanasan dipilih, oven akan merekomendasikan level atau suhu yang sesuai. Nilai dapat diterima atau diubah di rentang yang telah ditentukan. Apabila pengaturan suhu berada di atas 275°C dan level pemanggangan 3, oven akan menurunkan suhu menjadi sekitar 275°C atau level pemanggangan 1 setelah sekitar 40 menit.




Simbol	Jenis pemanasan	Rentang suhu	Fungsi dan cara penggunaan
	4D hot air	30-250°C	Panggang atau bakar di satu atau beberapa tingkat rak. Ventilator menyebarkan panas dari elemen pemanas cincin di dinding belakang secara merata ke seluruh ruang oven.
	Top/bottom heating	30-250°C	Panggang atau bakar di satu tingkat rak secara tradisional. Jenis pemanasan sangat sesuai untuk kue bertekstur lembut. Panas menyebar secara merata dari atas dan bawah.

Simbol	Jenis pemanasan	Rentang suhu	Fungsi dan cara penggunaan Fungsi tambahan yang dapat digunakan
	Hot air Eco	30-250°C	Masak makanan yang dipilih secara perlahan di satu tingkat rak tanpa pemanasan awal. Ventilator menyebarkan panas dari elemen pemanas cincin di dinding belakang secara merata ke seluruh ruang oven. Makanan akan dimasak secara bertahap dengan menggunakan sisa panas yang ada. Jenis pemanasan yang paling efektif yakni antara 125-250 °C. Tetap tutup pintu oven selama proses memasak berlangsung. Jenis pemanasan ini digunakan untuk menentukan konsumsi energi dalam mode resirkulasi udara dan kelas efisiensi energi.
	Top/bottom heating Eco	30-250°C	Masak makanan yang dipilih secara perlahan. Panas menyebar dari atas dan bawah. Jenis pemanasan yang paling efektif antara 150 - 250°C. Jenis pemanasan ini digunakan untuk mengukur konsumsi energi dalam mode konvensional.
	Hot air grilling	30-250°C	Panggang daging unggas, ikan utuh, atau potongan daging berukuran besar. Elemen pemanas pemanggang dan ventilator akan hidup dan mati secara bergantian. Ventilator menyebarkan udara panas di sekeliling hidangan.
	Pemanggang, area yang besar	Level pemanggang: 1 = rendah 2 = sedang 3 = tinggi	Panggang makanan yang berbentuk pipih seperti steak, sosis kecil, atau roti bakar. Masak makanan dengan menggunakan teknik au gratin. Seluruh permukaan di bawah elemen pemanas pemanggang akan menjadi panas.
	Pemanggang, area yang kecil	Level pemanggang: 1 = rendah 2 = sedang 3 = tinggi	Panggang dalam jumlah sedikit seperti steak, sosis kecil atau roti bakar. Masak dalam jumlah sedikit dengan menggunakan teknik au gratin. Permukaan tengah di bawah elemen pemanas pemanggang akan menjadi panas.
	Pengaturan piza	30-250°C	Buat piza atau masak makanan yang memerlukan banyak suhu panas dari bawah. Elemen pemanas bawah dan elemen pemanas cincin di dinding belakang akan memanaskan.
	Pemanasan intensif	30-250°C	Masak makanan dengan dasar yang renyah. Panas menyebar dari atas dan terutama dari bawah.
	Memasak dengan suhu rendah	70 - 120°C	Tumis potongan daging yang dipanggang dan empuk secara perlahan di dalam alat masak yang terbuka. Panas menyebar secara merata dari atas dan bawah pada suhu yang rendah.
	Pemanasan bawah	30 - 250°C	Lakukan pemanggang akhir pada makanan atau masak dengan menggunakan teknik bain marie. Udara panas keluar dari bawah.
	Mengeringkan makanan	30-80°C	Mengeringkan buah-buahan, sayuran, atau herba.
	Menjaga hidangan tetap hangat	60 - 100°C	Jaga hidangan yang telah matang agar tetap hangat.
	Menghangatkan piringan	30 - 70°C	Hangatkan piringan.

5.2 Jenis pemanasan dengan uap

Ikhtisar mengenai jenis pemanasan dengan uap dan penggunaannya dapat dilihat di sini.

Simbol	Jenis pemanasan	Suhu	Penggunaan
	Mengukus	30-100°C	Memasak sayuran, ikan, dan makanan pelengkap. Membuat sari buah-buahan. Merebus bahan makanan.

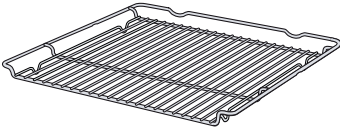
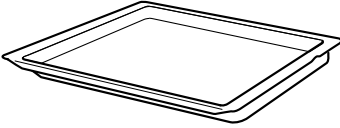
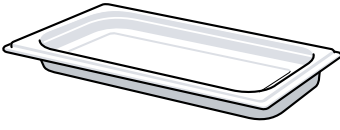
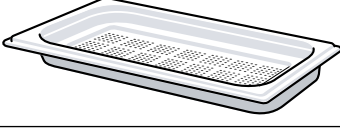

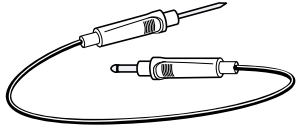
Simbol	Jenis pemanasan	Suhu	Penggunaan
	Menghangatkan	80-180°C	Menghangatkan ulang hidangan di piring dan produk pastru secara perlahan. Uap tidak akan membuat hidangan menjadi kering.
	Mengembangkan adonan	30-50°C	Mengembangkan adonan atau membuat yoghurt. Adonan jauh lebih cepat mengembang dibandingkan saat didiamkan pada suhu ruangan. Permukaan adonan tidak akan menjadi kering.
	Menghilangkan beku es	30-60°C	Menghilangkan beku es pada sayuran, daging, ikan, dan buah-buahan secara perlahan. Kelembapan tidak akan membuat makanan menjadi kering dan rusak.

6 Aksesori

Hanya gunakan aksesori asli. Aksesori tersebut telah dirancang khusus untuk alat ini.

Catatan: Aksesori dapat berubah bentuk apabila terkena panas. Perubahan bentuk ini tidak memengaruhi fungsinya. Saat aksesori mendingin, perubahan bentuk akan menghilang.

Tergantung dari model peralatan, aksesoris yang disediakan mungkin berbeda.

Aksesori	Penggunaan
Rak kawat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Loyang kue ■ Piring tahan panas ■ Alat masak ■ Daging, misalnya memanggang daging bagian sendi atau steak ■ Makanan beku
Loyang universal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keik basah ■ Kue/roti pangangan ■ Roti ■ Hidangan panggang berukuran besar ■ Makanan beku ■ Menampung cairan yang menetes, misalnya lemak saat membakar di atas rak kawat atau air saat mengukus.
Wadah pengukus tak berlubang, ukuran S 	<p>Memasak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nasi ■ Kacang-kacangan ■ Sereal <p>Letakkan wadah pengukus di atas rak kawat.</p>
Wadah pengukus berlubang, ukuran S 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mengukus sayuran. ■ Membuat sari buah beri. ■ Menghilangkan beku es. <p>Letakkan wadah pengukus di atas rak kawat.</p>
Wadah pengukus berlubang, ukuran XL 	Mengukus dalam jumlah besar.
Termometer memasak 	Memanggang atau memasak secara tepat. → "Termometer memasak", Halaman 19

6.1 Petunjuk untuk aksesori

Beberapa aksesori hanya sesuai untuk mode pengoperasian tertentu.

Wadah pengukus

Wadah pengukus sesuai untuk semua jenis pemanasan dengan uap.

Wadah pengukus tidak sesuai untuk jenis pemanasan lainnya dengan suhu tinggi. Wadah berubah warna dan berubah bentuk secara permanen.

6.2 Fungsi penguncian

Fungsi penguncian menjaga aksesori agar tidak miring saat ditarik keluar.

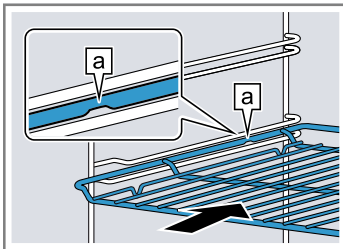
Aksesori dapat ditarik keluar sekitar setengah jalan tanpa dimiringkan. Aksesori harus dimasukkan ke dalam ruang oven dengan benar agar perlindungan antikemiringan dapat berfungsi dengan benar.

6.3 Memasukkan aksesori ke dalam ruang oven

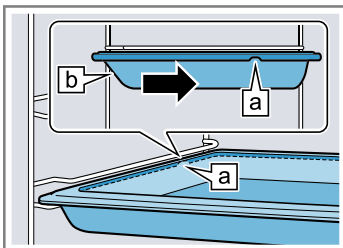
Selalu masukkan aksesori ke dalam ruang oven dengan benar. Dengan demikian, aksesori dapat dikeluarkan hingga setengahnya tanpa harus dimiringkan.

1. Putar aksesori hingga lekuk [a] berada di belakang dan menghadap ke bawah.
2. Sisipkan aksesori di antara kedua penyangga rak.

Rak kawat Masukkan rak kawat dengan sisi yang terbuka menghadap pintu oven dan sisi yang melengkung ~ mengarah ke bawah.

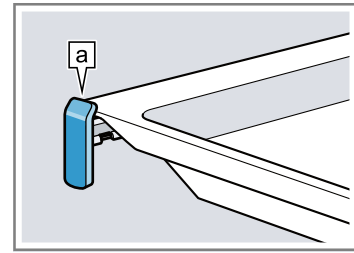


Loyang misalnya loyang serbaguna atau loyang datar Masukkan loyang dengan bagian tepi yang miring [b] menghadap pintu oven.



3. Keluarkan rel penarik untuk meletakkan aksesori pada posisi rak dengan rel penarik.

Rak kawat atau loyang Letakkan aksesori sehingga tepi aksesori terpasang di belakang bracket [a] pada rel penarik.



Catatan: Rel penarik akan mengunci jika dikeluarkan sepenuhnya. Dorong rel penarik dengan agak ditekan ke dalam ruang oven.

4. Masukkan aksesori sepenuhnya agar aksesori tidak menyentuh pintu oven.

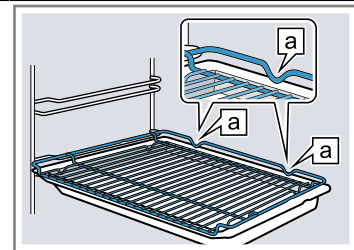
Catatan: Keluarkan aksesori yang tidak diperlukan selama pengoperasian dari dalam ruang oven.

Mengombinasikan aksesori

Rak kawat dapat dikombinasikan dengan loyang universal untuk menampung cairan yang menetes.

1. Letakkan rak kawat di atas loyang universal sehingga kedua pengatur jarak [a] berada di tepi belakang loyang universal.
2. Pasang loyang universal di antara dua batang pemandu untuk posisi rak. Dengan begitu, rak kawat berada di atas batang pemandu atas.

Rak kawat di atas loyang universal



6.4 Aksesori lainnya

Aksesori lain dapat dibeli di layanan purnajual kami, penjual khusus atau secara online. Temukan berbagai produk yang menyeluruh untuk alat Anda di brosur kami dan secara online: www.bosch-home.com

Aksesori beragam dari satu alat ke alat lainnya. Ketika membeli aksesori, selalu catat dengan persis nomor identifikasi (E-no.) oven Anda.

Temukan aksesoris mana yang tersedia untuk alat Anda di toko online atau dari layanan purnajual kami.

7 Sebelum penggunaan pertama kali

Lakukan pengaturan untuk pengoperasian awal terlebih dahulu. Kalibrasi perangkat. Bersihkan perangkat dan aksesorinya.

7.1 Sebelum pengoperasian awal

Sebelum pengoperasian awal dilakukan, temukan informasi mengenai kesadahan air keran dari perusahaan air setempat. Tingkat kesadahan air harus diatur dengan benar agar perangkat dapat mengingatkan jadwal pembersihan kerak yang akan datang dengan tepat.

PERHATIAN!

Jika pengaturan tingkat kesadahan air salah, perangkat tidak dapat mengingatkan Anda untuk membersihkan kerak pada waktunya.

- ▶ Atur tingkat kesadahan air dengan benar. Kerusakan perangkat akibat penggunaan cairan yang tidak sesuai.
- ▶ Jangan gunakan air distilasi, air keran dengan kandungan klorida yang kuat (> 40 mg/l) atau cairan lainnya.
- ▶ Hanya gunakan air keran yang segar dan dingin, air yang dilunakkan, atau air mineral tanpa asam karbonat.

Terdapat kemungkinan gangguan fungsi saat menggunakan air saringan atau air demineral. Meskipun tangki air telah terisi penuh, perangkat mungkin akan meminta untuk diisi ulang atau pengukusan akan terhenti selama sekitar 2 menit.

- ▶ Jika perlu, campur air saringan atau air demineral dengan air mineral kemasan tanpa asam karbonat dengan rasio 1 banding 1.

Catatan

- Jika menggunakan air mineral, atur tingkat kesadahan air menjadi "sangat keras". Jika Anda menggunakan air mineral, hanya gunakan air mineral tanpa asam karbonat.
- Jika air keran sangat keras, kami merekomendasikan kepada Anda untuk menggunakan air yang dilunakkan. Jika Anda hanya menggunakan air yang dilunakkan, atur rentang kesadahan air ke "melunak".

Pengaturan	Kesadahan air dalam mmol/l	Kesadahan Jerman dalam °dH	Kesadahan Prancis dalam °fH
00 (melunak) ¹	-	-	-
01 (lunak)	hingga 1,5	hingga 8,4	hingga 15
02 (sedang)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (keras)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (sangat keras) ²	di atas 3,8	di atas 21,3	di atas 38

¹ Hanya atur jika hanya air yang dilunakkan yang digunakan.

² Atur juga untuk air mineral. Hanya gunakan air mineral yang tidak berkarbonasi.

7.2 Menjalankan pengoperasian awal

Pengaturan untuk pengoperasian awal oven harus dilakukan setelah listrik tersambung atau listrik mati dalam waktu lama. Hal tersebut dapat berlangsung selama beberapa detik hingga pengaturan muncul pada display.

1. Tekan pengaturan yang diinginkan pada bidang teks.
Pengaturan yang dapat dilakukan:
 - Bahasa
 - Waktu
 - Kesadahan air
2. Jika perlu, ubah pengaturan menggunakan selektor putar.
3. Terakhir, konfirmasi dengan "Menyelesaikan pengaturan".
- ✓ Pada display akan muncul pesan bahwa pengoperasian awal telah selesai.
- ✓ Display menunjukkan waktu yang diatur.
4. Buka dan tutup pintu oven sekali agar oven melakukan pemeriksaan sebelum dipanaskan pertama kali.


7.3 Membersihkan dan mengkalibrasi perangkat sebelum digunakan untuk kali pertama

Kalibrasi perangkat dan bersihkan ruang oven dan aksesorinya sebelum digunakan untuk memasak makanan untuk kali pertama.

Catatan: Suhu didih air bergantung pada tekanan udara. Selama kalibrasi, perangkat akan menyesuaikan ke kondisi tekanan di lokasi pemasangan selama proses pengukusan pertama.

Jangan membuka pintu perangkat selama proses kalibrasi berlangsung. Kalibrasi akan dihentikan.

Persyaratan: Ruang oven dingin atau berada dalam suhu ruangan.

1. Lepaskan informasi produk dan keluarkan aksesorinya dari ruang oven. Bersihkan sisa-sisa kemasan seperti serpihan styrofoam dan pita perekat di bagian dalam dan luar oven.
2. Bersihkan permukaan ruang oven dengan kain yang lembap dan lembut.
3. Gunakan  untuk menghidupkan perangkat.
4. Isi tangki air.
→ "Mengisi tangki air", Halaman 17
5. Lakukan pengaturan berikut:

id Pengoperasian dasar

Jenis pemanasan	Mengukus ☒
Suhu	100°C
Waktu memasak	30 menit

→ "Pengoperasian dasar", Halaman 14

- Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.
 - Pastikan sirkulasi udara di dapur baik selama perangkat memanaskan.
- Kalibrasi dimulai. Oleh karena itu, uap dalam jumlah banyak akan keluar.
- Jika waktu memasak telah berakhir, sinyal akan berbunyi dan pada display muncul waktu memasak nol.
- Biarkan perangkat menjadi dingin dan selanjutnya keringkan dasar ruang oven secara menyeluruh.
- PERHATIAN!**
Air pada dasar ruang oven akan merusak lapisan enamel saat perangkat dioperasikan pada suhu di atas 120°C.
 - Jangan memulai pengoperasian jika masih terdapat air di dasar ruang oven.
 - Lap air dari dasar ruang oven sebelum pengoperasian.

Lakukan pengaturan berikut:

Jenis pemanasan	4D hot air ☒
Suhu	maksimal
Waktu memasak	30 menit

→ "Pengoperasian dasar", Halaman 14

- Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.
 - Pastikan sirkulasi udara di dapur baik selama perangkat memanaskan.
- Jika waktu memasak telah berakhir, sinyal akan berbunyi dan pada display muncul waktu memasak nol.
- Gunakan \odot untuk mematikan perangkat.
- Setelah perangkat dingin, bersihkan permukaan ruang oven menggunakan air sabun dan kain lap.
- Bersihkan aksesori secara menyeluruh dengan air sabun dan kain lap atau sikat lembut.
- Kosongkan tangki air dan keringkan ruang oven.
→ "Setiap pengoperasian dengan mode uap seleksi", Halaman 19

Catatan: Kalibrasi akan tetap berlangsung setelah listrik padam.

Atur ulang pengaturan dasar ke pengaturan pabrik untuk menyesuaikan perangkat ke lokasi pemasangan baru setelah perangkat dipindahkan. Lakukan pengoperasian awal dan kalibrasi ulang.

8 Pengoperasian dasar

8.1 Menghidupkan oven

- Hidupkan oven dengan \odot .
- Logo Bosch muncul pada display. Selanjutnya, jenis pemanasan muncul.

8.2 Mematikan oven

Matikan oven jika tidak digunakan. Jika oven tidak dioperasikan dalam waktu yang lama, oven akan mati secara otomatis.

- Matikan oven dengan \odot .
- Oven mati. Fungsi yang masih beroperasi akan terhenti.
- Waktu atau indikator sisa panas ditampilkan pada display.

8.3 Memulai pengoperasian

Setiap pengoperasian harus mulai dijalankan.

PERHATIAN!

Air pada dasar ruang oven akan merusak lapisan enamel saat perangkat dioperasikan pada suhu di atas 120°C.

- Jangan memulai pengoperasian jika masih terdapat air di dasar ruang oven.
- Lap air dari dasar ruang oven sebelum pengoperasian.
- Mulai pengoperasian dengan \triangleright .
- Pengaturan, waktu memasak, garis cincin dan garis pemanasan muncul pada display.

8.4 Menghentikan atau membatalkan pengoperasian

Pengoperasian dapat dijeda sebentar dan dilanjutkan kembali. Jika pengoperasian dibatalkan sepenuhnya, pengaturan akan diatur ulang.

- Untuk menghentikan pengoperasian dalam waktu singkat:
 - Tekan \triangleright secara singkat.
 - Tekan \triangleright untuk melanjutkan pengoperasian.
 - Tekan dan tahan \triangleright sekitar 3 detik untuk membatalkan pengoperasian.
- Pengaturan akan dibatalkan dan semua pengaturan diatur ulang.

8.5 Mengatur mode pengoperasian

Setelah oven dihidupkan, oven akan merekomendasikan mode pengoperasian, misalnya jenis pemanasan.

- Jika ingin memilih mode pengoperasian lainnya selain mode pengoperasian yang direkomendasikan, tekan menu.
 - Pilihan mode pengoperasian muncul.
→ "Mode pengoperasian", Halaman 9
- Tekan pada mode pengoperasian yang diinginkan.
- Tekan bidang teks yang sesuai untuk melakukan pengaturan lebih lanjut.
- Ubah nilai menggunakan selektor putar.
- Mulai pengoperasian dengan \triangleright .

8.6 Mengatur suhu dan jenis pemanasan

Persyaratan: Mode pengoperasian "Jenis pemanasan" dipilih.

1. Tekan pada jenis pemanasan yang diinginkan.
Jika jenis pemanasan tidak terlihat pada display sentuh, gulir daftar pilihan menggunakan selektor putar.
- ✓ Suhu disorot dengan warna putih.
2. Atur suhu menggunakan selektor putar.
3. Mulai pengoperasian dengan \triangleright .
- ✓ Oven mulai memanaskan.
- ✓ Waktu pada display menunjukkan durasi pengoperasian yang telah berlalu dan suhu target.
4. Jika makanan telah matang, matikan oven dengan $\textcircled{1}$.

Kiat: Jenis pemanasan yang paling sesuai untuk makanan dapat ditemukan pada deskripsi jenis pemanasan.

Catatan: Waktu memasak dan waktu selesai memasak dapat diatur pada oven selama pengoperasian.
→ "Opsi pengaturan waktu", Halaman 15

Mengubah jenis pemanasan

Apabila jenis pemanasan diubah, pengaturan lainnya juga akan diatur ulang.

1. Hentikan pengoperasian dengan \triangleright .
2. Tekan "Jenis pemanasan".
3. Tekan pada jenis pemanasan yang diinginkan.
 - ✓ Rekomendasi suhu yang sesuai muncul pada display.

Mengubah suhu

Suhu dapat diubah secara langsung setelah pengoperasian dimulai.

- ▶ Ubah suhu menggunakan selektor putar.
- ✓ Suhu diterapkan secara langsung.

8.7 Menampilkan informasi

Pada kebanyakan situasi, informasi mengenai fungsi yang baru saja dilakukan dapat diakses. Beberapa informasi muncul secara otomatis pada alat, misalnya untuk mengonfirmasi atau sebagai perintah atau peringatan.

1. Tekan \hat{i} .
- ✓ Jika tersedia, informasi akan ditampilkan selama beberapa detik.
2. Gulir menggunakan selektor putar untuk teks yang lebih panjang.

9 Pemanasan cepat

Untuk menghemat waktu, waktu pemanasan dapat dipersingkat pada suhu yang diatur mulai dari 100°C. Pemanasan cepat dapat digunakan pada jenis pemanasan berikut:

- 4D hot air $\textcircled{3}$
- Top/bottom heating $\textcircled{4}$
- Pemanasan intensif $\textcircled{5}$

9.1 Mengatur pemanasan cepat

Untuk mendapatkan hidangan dengan kematangan yang merata, jangan meletakkan makanan ke dalam ruang oven sebelum proses pemanasan cepat telah selesai.

Catatan: Jangan mengatur waktu memasak sebelum pemanasan cepat telah selesai.

1. Atur jenis pemanasan yang sesuai dan suhu mulai dari 100°C.
2. Tekan "Pemanasan cepat".
 - ✓ Pada bidang teks muncul "On".
3. Mulai pengoperasian dengan \triangleright .
 - ✓ Pemanasan cepat dimulai.
 - ✓ Apabila pemanasan cepat telah selesai, sinyal akan berbunyi. Pada bidang teks muncul "Off".
4. Masukkan makanan ke dalam ruang oven.

Membatalkan pemanasan cepat

- ▶ Tekan "Pemanasan cepat".
- ✓ Pada bidang teks muncul "Off".

10 Opsi pengaturan waktu

Alat memiliki opsi pengaturan waktu yang berbeda yang pengoperasiannya dapat dikontrol oleh pengguna.

10.1 Ikhtisar fungsi waktu



Waktu memasak dan waktu akhir pengoperasian dapat diatur untuk pengoperasian. Pengatur waktu dapat diatur secara terpisah dari pengoperasian.

Fungsi waktu	Penggunaan
Pengatur waktu $\textcircled{8}$	Timer dapat diatur secara terpisah dari pengoperasian. Hal tersebut tidak memengaruhi oven.



Fungsi waktu	Penggunaan
Durasi $\textcircled{3}$	Jika durasi pengoperasian diatur, oven akan berhenti memanaskan secara otomatis setelah durasi berakhir.
Waktu selesai $\textcircled{9}$	Waktu berakhirnya pengoperasian dapat diatur untuk durasi. Oven beroperasi secara otomatis dan berhenti pada waktu yang telah ditentukan.

10.2 Mengatur pengatur waktu

Pengatur waktu beroperasi secara terpisah dari pengoperasian. Pengatur waktu dapat diatur hingga 23 jam 59 menit pada saat oven dihidupkan dan dimatikan. Pengatur waktu memiliki bunyi tanda sendiri sehingga ketika pengatur waktu atau durasi berakhir akan terdengar.



1. Tekan .
 - ✓ Simbol menyala merah.
2. Atur durasi pengatur waktu menggunakan selektor putar.
3. Mulai pengatur waktu dengan .

Pengatur waktu akan beroperasi secara otomatis setelah beberapa detik.

 - ✓ Durasi pengatur waktu mulai menghitung mundur.
 - ✓ Jika oven dimatikan, durasi pengatur waktu tetap terlihat pada display.
 - ✓ Jika oven dihidupkan, pengaturan untuk pengoperasian yang sedang berjalan akan ditampilkan pada display. Tekan  untuk menampilkan durasi pengatur waktu selama beberapa detik.
 - ✓ Ketika durasi pengatur waktu telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Simbol berwarna merah akan padam.
4. Ketika durasi pengatur waktu telah berakhir:
 - Tekan bidang sentuh mana saja untuk mengakhiri bunyi sinyal lebih awal.
 - Tekan  dan atur durasi pengatur waktu menggunakan selektor putar untuk mengatur ulang durasi pengatur waktu.



Mengubah pengatur waktu

Durasi pengatur waktu dapat diubah kapan saja.

1. Tekan .
2. Ubah durasi pengatur waktu menggunakan selektor putar.
3. Konfirmasi dengan .

Membatalkan pengatur waktu

Durasi pengatur waktu dapat dibatalkan kapan saja.

1. Tekan .
2. Atur ulang durasi pengatur waktu ke angka nol menggunakan selektor putar.
3. Konfirmasi dengan .
- ✓ Simbol berwarna merah akan padam.

10.3 Mengatur waktu memasak

Durasi pengoperasian dapat diatur hingga 23 jam 59 menit.



Persyaratan: Mode pengoperasian dan suhu atau level telah diatur.

1. Tekan "Durasi".
2. Atur waktu memasak menggunakan selektor putar.

Arah putaran	Nilai rekomendasi
Kiri	10 menit
Kanan	30 menit

Waktu memasak dapat diatur dalam interval menit hingga satu jam, kemudian setiap 5 menit. Waktu selesai memasak akan dihitung secara otomatis.

3. Mulai pengoperasian dengan .

- ✓ Oven mulai memanaskan dan waktu memasak mulai menghitung mundur.
- ✓ Ketika waktu memasak telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Pada display, waktu memasak menunjukkan angka nol.
- 4. Ketika waktu memasak telah berakhir:
 - Tekan bidang sentuh mana saja untuk mengakhiri bunyi sinyal lebih awal.
 - Tekan "Durasi" dan atur waktu memasak menggunakan selektor putar untuk mengatur ulang waktu memasak.
 - Mulai dengan  untuk melanjutkan pengoperasian tanpa waktu memasak.
 - Jika makanan telah matang, matikan oven dengan .

Mengubah waktu memasak

Waktu memasak dapat diubah kapan saja.

1. Tekan.
2. Ubah waktu memasak menggunakan selektor putar.
- ✓ Perubahan diterapkan secara langsung.

Membatalkan waktu memasak

Waktu memasak dapat dibatalkan kapan saja.

1. Tekan "Durasi".
2. Atur ulang waktu memasak ke angka nol menggunakan selektor putar.
- ✓ Perubahan diterapkan secara langsung.
- ✓ Oven terus beroperasi tanpa waktu memasak.

10.4 Mengatur waktu selesai memasak


Waktu berakhirnya waktu memasak dapat ditunda hingga 23 jam 59 menit.



Catatan

- Untuk mendapatkan hasil hidangan yang optimal, jangan lagi menunda waktu selesai memasak jika pengoperasian telah dimulai.
- Jangan biarkan bahan makanan terlalu lama di dalam ruang oven agar kondisi bahan makanan tetap terjaga.

Syarat-syarat



- Mode pengoperasian dan suhu atau level telah diatur.
- Waktu memasak telah diatur.
- 1. Tekan "Selesai".
- 2. Tunda waktu selesai memasak menggunakan selektor putar.

Waktu selesai memasak tidak lagi dapat diubah setelah oven mulai beroperasi.
- 3. Mulai pengoperasian dengan .
 - ✓ Display menunjukkan waktu mulai. Oven berada dalam posisi tunggu.
 - ✓ Jika waktu mulai tercapai, oven mulai memanaskan dan waktu memasak mulai menghitung mundur.
 - ✓ Ketika waktu memasak telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Pada display, waktu memasak menunjukkan angka nol.
- 4. Ketika waktu memasak telah berakhir:
 - Tekan bidang sentuh mana saja untuk mengakhiri bunyi sinyal lebih awal.
 - Tekan "Durasi" dan atur waktu memasak menggunakan selektor putar untuk mengatur ulang waktu memasak.

- Mulai dengan  untuk melanjutkan pengoperasian tanpa waktu memasak.
- Jika makanan telah matang, matikan oven dengan .

Membatalkan waktu selesai memasak

Waktu selesai memasak dan waktu memasak yang telah diatur dapat dihapus kapan saja.

1. Hentikan pengoperasian dengan .
2. Mulai dengan  untuk melanjutkan pengoperasian tanpa waktu memasak dan waktu selesai memasak.

11 Mode uap

Masak makanan pelan-pelan dengan cara dikukus. Jenis pemanasan dengan uap dapat digunakan atau bantuan uap dapat diaktifkan pada beberapa jenis pemanasan.

PERINGATAN – Risiko melepuh!

Uap panas dapat keluar saat pintu alat dibuka. Uap dapat terlihat atau tidak, tergantung suhunya.

- ▶ Buka pintu alat dengan hati-hati.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

11.1 Mengisi tangki air

PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Uap dari cairan yang mudah terbakar dapat terbakar di dalam ruang oven akibat permukaan yang panas (deflagrasi). Pintu perangkat dapat terbuka. Uap panas dan percikan api dapat muncul.




- ▶ Jangan isi tangki air dengan cairan yang mudah terbakar (misalnya minuman beralkohol).
- ▶ Hanya isi tangki air dengan air atau larutan pembersih kerak yang direkomendasikan oleh kami.

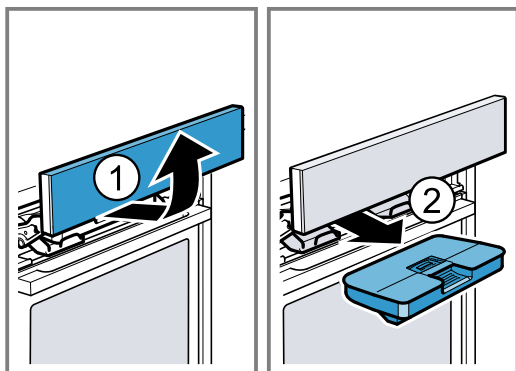
PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Selama perangkat beroperasi, tangki air dapat menjadi panas.

- ▶ Setelah pengoperasian perangkat yang sebelumnya berakhir, tunggu hingga tangki air menjadi dingin.
- ▶ Keluarkan tangki air dari dalam kolong tangki.

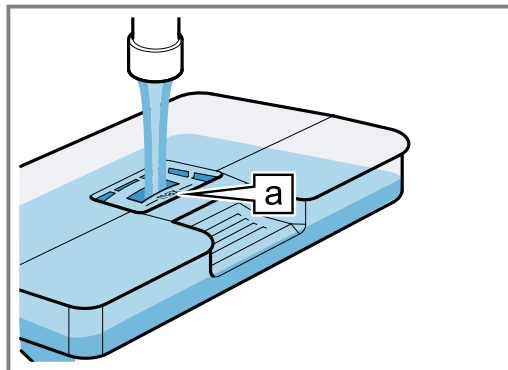
Persyaratan: Kesadahan air telah diatur dengan benar.
→ "Sebelum pengoperasian awal", Halaman 13



1. Tekan .
- ✓ Panel kontrol akan terdorong secara otomatis ke depan.
2. Tarik panel kontrol dengan kedua tangan ke depan dan selanjutnya dorong ke atas hingga mengunci .
3. Angkat tangki air dan keluarkan dari dalam kolong tangki .

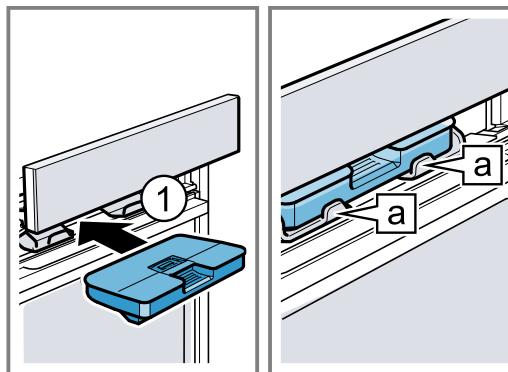


4. Tekan penutup pada tangki air di sepanjang segel agar tidak ada air yang keluar dari tangki air.

5. Isi air hingga batas "maks"  ke dalam tangki air.



6. Masukkan tangki air yang telah terisi penuh . Pastikan tangki air telah terkunci pada penahannya .



7. Dorong panel kontrol secara perlahan ke bawah dan selanjutnya tekan ke belakang hingga panel kontrol telah terkunci dengan benar.

11.2 Jenis pemanasan dengan uap

Terdapat berbagai jenis pemanasan dengan uap yang salah satunya ialah uap panas yang digunakan untuk memasak makanan secara perlahan.

Mengukus

Selama mengukus, uap air yang panas akan mengelilingi makanan sehingga kandungan nutrisi pada bahan makanan tetap terjaga. Dengan metode memasak ini, tekstur, warna, dan aroma khas dari makanan akan tetap terjaga.

Menghangatkan

Panggang kembali produk pastru dari hari sebelumnya hingga garing atau panaskan makanan yang telah matang secara perlahan dengan cara dihangatkan kembali.

Mengembangkan adonan

Dengan jenis pemanasan ini, adonan ragi akan lebih cepat mengembang daripada saat dibiarkan pada suhu ruangan dan tidak membuat adonan menjadi kering.

Menghilangkan beku es

Hilangkan beku es pada makanan beku dan produk olahan beku dengan jenis pemanasan ini.

Mengatur jenis pemanasan dengan uap

Catatan:

Perhatikan informasi mengenai jenis pemanasan dengan uap berikut:

- → "Jenis pemanasan dengan uap", Halaman 17
- Jenis pemanasan dengan uap selalu membutuhkan waktu memasak.
Pada jenis pemanasan mengukus, waktu memasak hanya akan dimulai jika ruang oven telah memanaskan.

Persyaratan: Tangki air telah terisi penuh.

→ "Mengisi tangki air", Halaman 17

1. Tekan menu.
2. Tekan "Uap".
3. Tekan jenis pemanasan dengan uap yang diinginkan.
 - ✓ Suhu disorot dengan warna putih.
4. Atur suhu menggunakan selektor putar.
5. Tekan "Durasi".
6. Atur waktu memasak menggunakan selektor putar.
7. Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.

Catatan: Jika tangki air mulai kosong selama pengoperasian, sebuah pesan akan muncul pada display. Pengoperasian akan dihentikan.
→ "Mengisi tangki air", Halaman 17

 - ✓ Perangkat mulai memanaskan dan waktu memasak berakhir.
 - ✓ Ketika waktu memasak telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Pada display, waktu memasak menunjukkan angka nol.
8. Ketika waktu memasak telah berakhir:
 - Tekan bidang sentuh mana saja untuk mengakhiri bunyi sinyal lebih awal.
 - Tekan "Durasi" untuk mengatur ulang waktu memasak dan gunakan selektor putar untuk mengatur waktu memasak.
 - Jika makanan telah matang, matikan perangkat dengan \odot .
9. Kosongkan tangki air dan keringkan ruang oven.
→ "Setiap pengoperasian dengan mode uap selesai", Halaman 19

Mengubah jenis pemanasan

Apabila jenis pemanasan diubah, pengaturan lainnya juga akan diatur ulang.

1. Hentikan pengoperasian dengan \triangleright .
2. Tekan "Uap".
3. Tekan jenis pemanasan yang diinginkan.
 - ✓ Rekomendasi suhu yang sesuai muncul pada display.

Mengubah suhu

Suhu dapat diubah secara langsung setelah pengoperasian dimulai.

- ▶ Ubah suhu menggunakan selektor putar.
- ✓ Suhu diterapkan secara langsung.

Mengubah waktu memasak

Waktu memasak dapat diubah kapan saja.

1. Tekan.
2. Ubah waktu memasak menggunakan selektor putar.
 - ✓ Perubahan diterapkan secara langsung.

11.3 Bantuan uap

Ketika memasak dengan bantuan uap, perangkat melepaskan uap ke dalam ruang oven dalam interval waktu yang berbeda. Dengan demikian, makanan memiliki pinggiran yang renyah dan permukaan yang mengkilap. Daging akan bertekstur lembut dan mengeluarkan cairan lemak, namun ukurannya tidak begitu menyusut.

Jenis pemanasan yang sesuai dengan bantuan uap

Hanya jenis pemanasan tertentu yang sesuai untuk pengoperasian dengan bantuan uap.

Bantuan uap dapat diaktifkan pada jenis pemanasan berikut:

- 4D hot air ☺
- Top/bottom heating ☐
- Hot air grilling ☺
- Menjaga hidangan tetap hangat ☺

Mengatur bantuan uap

Persyaratan: Tangki air telah terisi penuh.

→ "Mengisi tangki air", Halaman 17

1. Pilih mode pengoperasian "Jenis pemanasan".
2. Tekan jenis pemanasan yang sesuai.
 - ✓ Suhu disorot dengan warna putih.
3. Atur suhu menggunakan selektor putar.
4. Tekan "Uap tambahan".
5. Gunakan selektor putar untuk mengatur level uap.

Level uap	Uap tambahan
0	tidak ada
01	rendah
02	sedang
03	tinggi

6. Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.

Catatan: Jika tangki air mulai kosong selama pengoperasian, sebuah pesan akan muncul pada display. Pengoperasian terus berlanjut tanpa uap tambahan.

→ "Mengisi tangki air", Halaman 17

- ✓ Perangkat mulai memanaskan.
 - ✓ Display menunjukkan waktu, durasi pengoperasian yang telah berlalu, dan pengaturan.
7. Jika makanan telah matang, matikan perangkat dengan \odot .
 8. Kosongkan tangki air dan keringkan ruang oven.
→ "Setiap pengoperasian dengan mode uap selesai", Halaman 19

Mengubah level uap

Level uap dapat diubah sewaktu-waktu.

1. Tekan "Uap tambahan".
2. Gunakan selektor putar untuk mengubah level uap.
 - ✓ Perubahan akan langsung diterapkan.


Mengubah suhu

Suhu dapat diubah secara langsung setelah pengoperasian dimulai.

- ▶ Ubah suhu menggunakan selektor putar.
- ✓ Suhu diterapkan secara langsung.

Mengubah jenis pemanasan

Apabila jenis pemanasan diubah, pengaturan lainnya juga akan diatur ulang.

1. Hentikan pengoperasian dengan .
 2. Tekan "Jenis pemanasan".
 3. Tekan pada jenis pemanasan yang diinginkan.
- ✓ Rekomendasi suhu yang sesuai muncul pada display.

11.4 Setiap pengoperasian dengan mode uap selesai

Setiap selesai mengukus, perangkat akan memompakan sisa air kembali ke dalam tangki. Selanjutnya kosongkan dan keringkan tangki air dan ruang oven.

Mengosongkan tangki air

PERINGATAN – Risiko luka bakar!


Selama perangkat beroperasi, tangki air dapat menjadi panas.

- ▶ Setelah pengoperasian perangkat yang sebelumnya berakhir, tunggu hingga tangki air menjadi dingin.
- ▶ Keluarkan tangki air dari dalam kolong tangki.

PERHATIAN!

Mengeringkan tangki air di dalam ruang oven yang panas dapat menimbulkan kerusakan pada tangki air.

- ▶ Jangan mengeringkan tangki air di dalam ruang oven yang panas.
- Pembersihan tangki air di dalam mesin pencuci piring dapat menyebabkan kerusakan.
- ▶ Jangan membersihkan tangki air di dalam mesin pencuci piring.
 - ▶ Bersihkan tangki air dengan kain lembut dan gunakan bahan pembersih komersial.

1. Buka panel kontrol melalui .
2. Lepaskan tangki air.

3. Lepaskan penutup tangki air dengan hati-hati.
4. Kosongkan tangki air, bersihkan dengan bahan pembersih, dan bilas dengan air bersih secara menyeluruh.
5. Keringkan seluruh bagian dengan kain yang lembut.
6. Lap segel pada penutup hingga kering.
7. Biarkan penutup tangki dibuka hingga tangki air menjadi kering.
8. Pasang penutup di atas tangki air lalu tekan.
9. Masukkan tangki air dan kunci panel kontrol.


Mengeringkan baki kondensat

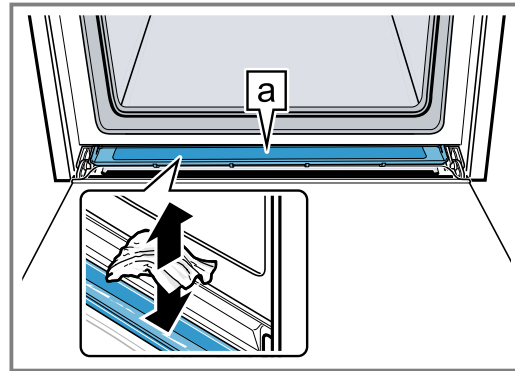
PERINGATAN – Risiko luka bakar!


Alat akan menjadi panas selama pengoperasian.

- ▶ Biarkan alat menjadi dingin sebelum dibersihkan.

Persyaratan: Ruang oven telah dingin.

1. Buka pintu perangkat.
2. **Catatan:**
Baki kondensat  terletak di bawah ruang oven.



Keringkan air pada baki kondensat  menggunakan lap dapur lalu seka secara perlahan.

Catatan: Baki kondensat dapat dilepas untuk membersihkan baki kondensat.

Mengeringkan ruang oven

Keringkan ruang oven setiap selesai mengukus.

- ▶ Keringkan ruang oven secara manual atau gunakan fungsi "Mengeringkan".
→ "Mengeringkan", Halaman 30


12 Termometer memasak

Lakukan proses memasak secara akurat dengan menusukkan termometer memasak pada makanan dan dengan mengatur suhu bagian dalam pada oven. Begitu suhu bagian dalam yang telah diatur pada makanan telah tercapai, oven akan berhenti memanaskan secara otomatis.

12.1 Jenis pemanas yang sesuai dengan termometer memasak

Hanya jenis pemanasan tertentu yang sesuai untuk pengoperasian dengan termometer memasak.

Tersedia jenis pemanasan berikut saat termometer memasak dimasukkan ke dalam ruang oven.

- 4D hot air 
- Top/bottom heating 
- Hot air Eco 

- Top/bottom heating Eco 
- Hot air grilling 
- Pengaturan pizza 
- Mengukus 
- Menghangatkan 

12.2 Menusukkan termometer memasak

Gunakan termometer memasak yang disediakan atau pesan termometer memasak yang sesuai melalui layanan pelanggan kami.

PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Ketidaksihinggaan penggunaan termometer untuk memanggang dapat merusak insulasi.

- ▶ Hanya gunakan termometer untuk memanggang yang sesuai untuk alat ini.

PERHATIAN!

Termometer memasak dapat rusak.

- ▶ Jangan menekuk kabel termometer memasak.
- ▶ Jarak antara termometer memasak dengan elemen pemanas tidak boleh terlalu dekat agar tidak menyebabkan kerusakan pada termometer memasak akibat suhu yang terlalu tinggi. Daging dapat mengembang selama proses memasak.

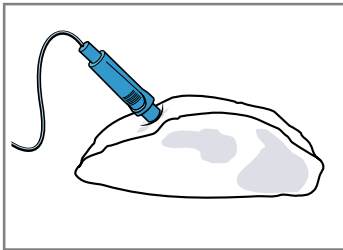
1. Tusukkan termometer memasak pada makanan. Termometer memiliki tiga titik ukur. Pastikan hingga bagian tengah titik ukur pada termometer ditusukkan pada makanan.

Potong-an daging yang tidak terlalu tebal

Tusukkan termometer memasak pada bagian daging yang paling tebal.

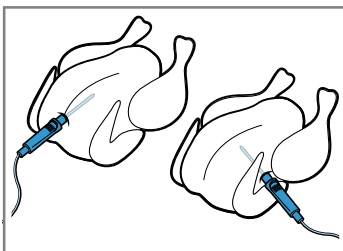
Potong-an daging yang tebal

Tusukkan termometer memasak dalam-dalam dengan posisi miring ke dalam daging.



Daging unggas

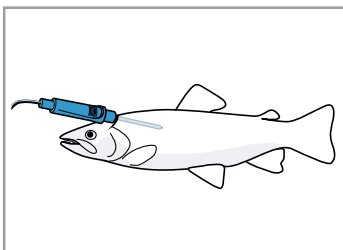
Tusukkan termometer memasak dalam-dalam pada bagian dada unggas yang paling tebal. Tusukkan termometer memasak secara melintang atau membujur menyesuaikan tekstur daging unggas.



Balik daging unggas dan posisikan bagian dada menghadap ke bawah di atas rak kawat.

Ikan

Untuk ikan utuh, tusukkan termometer memasak dalam-dalam pada bagian belakang kepala ikan searah tulang ikan.



Letakkan ikan pada posisi vertikal tanpa dibalik di atas rak kawat misalnya dengan bantuan potongan kentang.

2. Masukkan makanan yang telah ditusuk dengan termometer memasak ke dalam ruang oven.
3. Masukkan termometer memasak ke dalam sambungan rak sebelah kiri di dalam ruang oven.

Catatan

- Jika termometer memasak dicabut saat proses pemanggangan berlangsung, semua pengaturan akan diatur ulang.
- Jangan mencabut termometer memasak apabila hendak membalik makanan. Setelah makanan dibalik, pastikan termometer memasak berada pada posisi yang benar.

12.3 Mengatur termometer memasak

Termometer memasak mengukur suhu bagian dalam makanan antara 30°C hingga 99°C.

Syarat-syarat

- Masukkan makanan yang telah ditusuk dengan termometer memasak ke dalam ruang oven.
 - Termometer memasak dimasukkan ke dalam ruang oven.
1. Tekan pada jenis pemanasan yang diinginkan.
 - ✓ Suhu ruang oven disorot dengan warna putih.
 2. Atur suhu ruang oven menggunakan selektor putar. Atur suhu ruang oven setidaknya 10°C lebih tinggi dari suhu bagian dalam.
 - ✓ Jangan mengatur suhu ruang oven lebih dari 250°C.
 3. Tekan "Suhu inti".
 - ✓ Suhu bagian dalam disorot dengan warna putih.
 4. Atur suhu bagian dalam menggunakan selektor putar.
 5. Uap tambahan dapat diatur pada beberapa jenis pemanasan.
 - "Mode uap", Halaman 17
 6. Mulai pengoperasian dengan .
 - ✓ Oven mulai memanaskan.
 - ✓ Waktu pada display menunjukkan durasi pengoperasian yang telah berlalu dan suhu bagian dalam.
 - ✓ Suhu bagian dalam saat ini pada makanan berada di sisi kiri dan suhu yang telah diatur berada di sisi kanan, misalnya 15|75°C. Suhu bagian dalam saat ini hanya muncul mulai dari 10°C. Garis pemanasan mengacu pada suhu bagian dalam.
 - ✓ Jika hidangan telah matang, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti beroperasi. Pada display, suhu bagian dalam saat ini sama besarnya dengan suhu bagian dalam yang telah diatur, misalnya 75|75°C.
 7. **PERINGATAN – Risiko luka bakar!**
 - Ruang oven, aksesoris, dan termometer memasak menjadi sangat panas.
 - ▶ Selalu keluarkan aksesoris yang panas dan termometer memasak dari ruang oven menggunakan serbet oven.
- Apabila suhu bagian dalam telah tercapai:
- Matikan oven dengan .
 - Keluarkan termometer memasak dari sambungan rak di dalam ruang oven.
 - Cabut termometer memasak dari makanan dan keluarkan dari ruang oven.

Kiat: Termometer memasak juga dapat digunakan dengan mode pengoperasian yang lain. Begitu termometer memasak ditusukkan, hanya mode pengoperasian yang dapat diaplikasikan dengan termometer memasak yang tersedia.

Mengubah suhu

1. Setelah pengoperasian dimulai, suhu bagian dalam disorot dengan warna putih. Suhu bagian dalam dapat diubah langsung menggunakan selektor putar.
2. Tekan "Suhu" untuk mengubah suhu ruang oven dan ubah suhu ruang oven menggunakan selektor putar.

Mengubah jenis pemanasan

Apabila jenis pemanasan diubah, pengaturan lainnya juga akan diatur ulang.

1. Hentikan pengoperasian dengan ∇ .
 2. Tekan "Jenis pemanasan".
 3. Tekan pada jenis pemanasan yang diinginkan.
- ✓ Rekomendasi suhu yang sesuai muncul pada display.

12.4 Suhu bagian dalam dari berbagai jenis makanan

Nilai acuan untuk suhu bagian dalam dari berbagai jenis makanan dapat ditemukan di sini.

Nilai acuan bergantung pada kualitas dan kondisi bahan makanan. Jangan gunakan makanan beku.

Daging unggas	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Daging ayam	80 - 85
Dada ayam	75 - 80
Daging bebek	80 - 85
Dada bebek, medium	55 - 60
Daging kalkun	80 - 85
Dada kalkun	80 - 85
Daging angsa	80 - 90
Daging babi	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Daging babi bagian leher	85 - 90
Filet babi, medium	62 - 70
Daging has babi, matang	72 - 80

Daging sapi	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Filet daging babi atau daging sapi panggang, mentah/rare	45 - 52
Filet daging sapi atau daging sapi panggang, medium	55 - 62
Filet daging sapi atau daging sapi panggang, matang	65 - 75

Daging sapi muda	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Daging sapi muda panggang atau daging bagian bahu (daging sampil dan punuk), tanpa lemak	75 - 80
Daging sapi muda panggang, daging bagian bahu (daging sampil dan punuk)	75 - 80
Daging kelapa sapi muda	85 - 90

Daging domba	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Paha kambing, medium	60 - 65
Paha kambing, matang	70 - 80
Daging kambing bagian punggung, medium	55 - 60

Ikan	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Ikan, utuh	65 - 70
Filet ikan	60 - 65

Lainnya	Suhu bagian dalam dengan satuan °C
Daging cincang gulung, semua jenis daging	80 - 90
Panaskan makanan, regenerasi	65 - 75

13 Assist

Dengan mode pengoperasian "Assist", oven membantu pengguna untuk memasak berbagai hidangan dan memilih pengaturan yang optimal secara otomatis.

13.1 Peralatan makan

Hasil hidangan bergantung pada kondisi bahan ukuran peralatan makan.

Gunakan peralatan makan tahan panas yang sesuai untuk suhu hingga 300 C. Peralatan makan yang terbuat dari kaca atau keramik kaca merupakan peralatan makan yang paling sesuai. Memanggang harus menutupi sekitar 2/3 dasar peralatan makan.

Peralatan makan yang terbuat dari bahan berikut tidak sesuai:

- Aluminium terang dan berkilau
- Tanah liat tanpa glasir
- Plastik atau gagang plastik

13.2 Pengaturan hidangan


Oven menggunakan berbagai pengaturan untuk memasak hidangan secara optimal.

Catatan: Hasil hidangan bergantung pada kualitas dan kondisi bahan makanan. Gunakan bahan makanan yang segar dan sebaiknya bahan makanan yang didinginkan di kulkas. Gunakan makanan beku yang baru keluar dari lemari es.

Tips dan informasi pengaturan

Saat pengguna mengatur hidangan, display menampilkan informasi yang relevan untuk hidangan tersebut, misalnya:

- Posisi rak yang sesuai
- Aksesori atau pinggan yang sesuai
- Tambahan cairan
- Waktu untuk membalik atau mengaduk
Begitu waktu tersebut tercapai, sinyal akan berbunyi.

Tekan "Tips" atau  untuk mengakses informasi. Beberapa informasi muncul secara otomatis.

Program

Jenis pemanasan, suhu, dan waktu memasak yang optimal diatur secara permanen pada program.

Berat juga harus diatur untuk mendapatkan hasil masakan yang terbaik. Kecuali dinyatakan sebaliknya, atur berat keseluruhan hidangan. Berat hanya dapat diatur dalam rentang yang tersedia.

Rekomendasi pengaturan

Jenis pemanasan yang optimal diatur secara permanen pada rekomendasi pengaturan. Display menunjukkan jenis pemanasan.

Suhu dan waktu memasak yang telah diatur sebelumnya dapat disesuaikan.

Termometer memasak

Termometer memasak dapat digunakan untuk beberapa hidangan.


Saat termometer memasak ditusukkan, hanya hidangan yang memungkinkan untuk menggunakan termometer memasak yang dapat dipilih. Dapatkan rekomen-

si pengaturan untuk jenis pemanasan, suhu, dan suhu bagian dalam untuk setiap hidangan. Suhu dan suhu bagian dalam dapat disesuaikan.

→ "Termometer memasak", Halaman 19

Sensor pemanggangan

Oven memanggang beberapa hidangan secara otomatis menggunakan sensor pemanggangan.

Pada display muncul . Pengaturan lebih lanjut tidak perlu dilakukan.

Perhatikan informasi mengenai sensor pemanggangan.

→ "Hidangan dengan sensor pemanggangan", Halaman 23

Hidangan kukus

Perangkat mengaktifkan fungsi uap secara otomatis pada sejumlah hidangan.

Perhatikan informasi mengenai fungsi uap.

→ "Mode uap", Halaman 17

13.3 Ikhtisar hidangan

Tiap-tiap hidangan yang tersedia dapat dilihat pada oven saat mengakses mode pengoperasian.

Hidangan diurutkan berdasarkan kategori dan makanan.

Kategori	Makanan
Kue, roti	Kue Pastry berukuran kecil Kukis Roti Kue gurih, piza, quiche
Casserole, soufflé	Casserole, gurih, hangat, bahan-bahan matang Lasagne, hangat Kentang gratin, bahan-bahan mentah, tipis mendatar Casserole, manis, hangat Soufflé dalam cetakan bolu kukus/cupcake
Produk olahan beku	Piza Casserole Produk olahan kentang Daging unggas, ikan Sayur-sayuran
Daging unggas	Daging ayam Daging bebek, daging angsa Daging kalkun
Daging merah	Daging babi Daging sapi Daging sapi muda Daging domba Daging rusa Hidangan daging
Ikan	Ikan, utuh Fillet ikan Hidangan ikan Hidangan laut

Kategori	Makanan
Makanan pendamping, sayuran	Sayur-sayuran Kentang Nasi Sereal Kacang-kacangan Mie, bakso-baksoan Telur
Pencuci mulut, compote	Pencuci mulut, compote
Merebus, membuat sari buah, membasmi kuman	Mengawetkan Membuat sari buah Membasmi kuman pada botol
Meregenerasi, memanggng	Sayur-sayuran Menu Kue/roti pangangan Makanan pendamping
Menghilangkan beku pada makanan	Buah-buahan, sayuran

13.4 Hidangan dengan sensor pemanggangan

Oven akan mengatur proses pemanggangan sepenuhnya secara otomatis apabila hidangan yang dipilih sesuai untuk sensor pemanggangan.

Sensor pemanggangan memantau proses pemanggangan di dalam ruang oven dan oven mengatur pengaturan secara otomatis.

Oven memanggng hidangan berikut secara otomatis dengan sensor pemanggangan.

Kategori	Makanan/hidangan
Kue, roti	Kue <ul style="list-style-type: none"> ■ Kue dalam loyang ■ Kue di atas loyang datar ■ Pai/tar Pastry berukuran kecil <ul style="list-style-type: none"> ■ Puff pastry ■ Kue muffin ■ Roti dari adonan ragi Kue gurih, piza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Kue gurih, quiche ■ Piza ■ Tarte flambée
Produk olahan beku	Produk olahan kentang <ul style="list-style-type: none"> ■ Produk olahan kentang

Loyang yang sesuai

Gunakan loyang gelap berbahan logam untuk mendapatkan hasil pemanggangan yang optimal.

PERHATIAN!

Sensor pemanggangan dapat rusak akibat loyang silikon atau foil, pelindung, atau aksesori yang mengandung silikon. Kerusakan juga dapat terjadi jika sensor pemanggangan tidak aktif.

- ▶ Jangan menggunakan loyang silikon atau foil, pelindung, atau aksesori yang mengandung silikon.
- ▶ Jangan pernah menaruh benda berbahan silikon di dalam ruang oven.

13.5 Mengatur hidangan

Oven menawarkan berbagai jenis hidangan berbeda. Hidangan dapat digulir pada berbagai daftar pilihan menggunakan selektor putar.

Catatan: Setelah oven mulai beroperasi, hidangan dan pengaturan tidak lagi dapat diubah atau dihentikan.

Persyaratan: Ruang oven harus dalam keadaan dingin untuk memulai pengoperasian.

1. Tekan menu.
2. Tekan "Assist".
3. Tekan kategori yang diinginkan.
4. Tekan makanan yang diinginkan.
5. Tekan hidangan yang diinginkan.
- ✓ Pengaturan hidangan muncul pada display.
- ✓ Tidak ada pengaturan yang muncul untuk hidangan dengan pengoperasian sensor pemanggangan, namun informasi sensor pemanggangan akan muncul.
6. Sesuaikan pengaturan bila perlu.
 - Pada beberapa hidangan, suhu dan waktu memasak dapat disesuaikan dan untuk beberapa hidangan lain, beratnya yang dapat disesuaikan. Oven mengontrol pengaturan secara otomatis pada pengoperasian sensor pemanggangan.
 - Waktu selesai memasak juga dapat ditunda pada beberapa hidangan.
→ "Mengatur waktu selesai memasak", Halaman 16
7. Tekan "Tips" untuk memperoleh informasi mengenai aksesori dan posisi rak.
8. Mulai pengoperasian dengan \triangleright .
- Catatan:** Jangan membuka pintu oven selama pengoperasian dengan sensor pemanggangan. Hasil pemanggangan tidak lagi sesuai dan pengoperasian sensor pemanggangan berhenti.
- ✓ Oven mulai memanaskan dan waktu memasak mulai menghitung mundur.
- ✓ Tidak ada waktu memasak yang ditampilkan pada pengoperasian sensor pemanggangan. Waktu pada display menunjukkan durasi pengoperasian yang telah berlalu.
- ✓ Jika hidangan telah matang, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti memanaskan.
9. Ketika waktu memasak telah berakhir:
 - Tekan bidang sentuh mana saja untuk mengakhiri bunyi sinyal lebih awal.
 - Beberapa hidangan dapat dimatangkan, bila perlu.
→ "Mematangkan", Halaman 24
 - Jika hidangan telah matang, matikan oven dengan $\textcircled{1}$.

Mematangkan

Pada beberapa hidangan, oven menyediakan proses mematangkan makanan setelah waktu memasak berakhir. Hidangan dapat dimatangkan beberapa kali sesuai keperluan.

1. Jika hidangan tidak ingin dimatangkan, tekan "Mengakhiri" dan matikan oven dengan ①.
 2. Tekan "Mematangkan" untuk mematangkan hidangan.
- ✓ Waktu memasak muncul pada display.
3. Ubah waktu memasak menggunakan selektor putar bila perlu.

4. Mulai pengoperasian dengan ⏏.
- ✓ Oven mulai memanaskan dan waktu memasak mulai menghitung mundur.
 - ✓ Ketika waktu memasak telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti memanaskan. Pesan untuk mematangkan hidangan muncul kembali.
5. Ketika waktu memasak telah berakhir:
 - Tekan bidang sentuh mana saja untuk mengakhiri bunyi sinyal lebih awal.
 - Tekan "Mematangkan" apabila ingin mematangkan hidangan kembali.
 - Apabila hidangan telah matang, tekan "Mengakhiri" dan matikan oven dengan ①.

14 Kunci pengaman anak

Amankan oven agar anak-anak tidak dapat menghidupkan oven atau mengubah pengaturan pada oven secara tidak sengaja.

14.1 Mengaktifkan dan menonaktifkan kunci pengaman anak

Kunci pengaman anak dapat diaktifkan dan dinonaktifkan pada saat oven dihidupkan dan dimatikan.

1. Tekan dan tahan ∞ sekitar 4 detik untuk mengaktifkan kunci pengaman anak.

- ✓ Pesan untuk mengonfirmasi akan muncul pada display.
 - ✓ Panel kontrol telah terkunci. Oven hanya dapat dimatikan dengan ①.
 - ✓ Ketika oven dihidupkan, ∞ menyala. Ketika oven dimatikan, ∞ tidak menyala.
2. Tekan dan tahan ∞ sekitar 4 detik untuk menonaktifkan kunci pengaman anak.
- ✓ Pesan untuk mengonfirmasi akan muncul pada display.

15 Mode sabat


Waktu memasak dapat diatur hingga 74 jam dengan menggunakan mode sabat. Makanan dapat dijaga tetap hangat antara 85°C hingga 140°C dengan top/bottom heating tanpa harus menghidupkan atau mematikan oven.

15.1 Memulai mode sabat

Catatan

- Jika pintu oven dibuka ketika pengoperasian sedang berjalan, oven akan berhenti memanaskan. Jika pintu oven ditutup, oven akan terus melakukan proses pemanasan.
- Setelah oven mulai beroperasi, mode sabat tidak lagi dapat diubah atau dihentikan.

Syarat-syarat

- Mode sabat diaktifkan pada pengaturan dasar. → "Pengaturan dasar", Halaman 25
- Mode pengoperasian "Jenis pemanasan"  dipilih.


1. Tekan "Mode sabat".
Jika jenis pemanasan tidak terlihat pada display sentuh, gulir daftar pilihan menggunakan selektor putar.
- ✓ Suhu disorot dengan warna putih.
2. Atur suhu menggunakan selektor putar.
 3. Tekan "Durasi".
 4. Atur durasi menggunakan selektor putar.
Waktu selesai memasak tidak dapat diubah.
 5. Mulai pengoperasian dengan ⏏.
- ✓ Oven mulai memanaskan dan durasi berakhir.
6. Ketika durasi telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Durasi menunjukkan nol. Oven akan berhenti memanaskan dan merespons kembali seperti biasanya di luar mode sabat.
 - Matikan oven dengan ①.
- Oven akan mati secara otomatis setelah sekitar 10 hingga 20 menit.

16 Pengaturan dasar

Anda dapat mengatur peralatan Anda sesuai kebutuhan.

16.1 Ikhtisar pengaturan dasar

Di sini Anda dapat menemukan ikhtisar tentang pengaturan dasar dan penyetelan pabrik. Pengaturan dasar tergantung dari perlengkapan perangkat Anda.

Pengaturan dasar	Pilihan
Bahasa	Lihat pilihan pada alat.
Waktu	Waktu dalam format 24 jam.
Tingkat kesadahan air → "Sebelum pengoperasian awal", Halaman 13	00 (melunak) 01 (lunak) 02 (sedang) 03 (keras) 04 (sangat keras) ¹
Pengaturan pabrik	Kembalikan ke pengaturan pabrik Jangan kembalikan ke pengaturan pabrik ¹
Bunyi sinyal	Waktu memasak singkat (30 detik) Waktu memasak sedang (1 menit) ¹ Waktu memasak lama (5 menit)
Volume	5 level
Bunyi tombol	Diaktifkan Dinonaktifkan (nada tetap  ¹)
Kecerahan display	5 level
Tampilan jam	Off Digital ¹ Analog
Lampu	Off selama pengoperasian On selama pengoperasian ¹
Pengoperasian setelah dihidupkan	Menu utama Jenis pemanasan ¹ Mode uap Assist
Mode gelap	Dinonaktifkan ¹ Diaktifkan

¹ Penyetelan pabrik (dapat berbeda sesuai tipe peralatan)

Pengaturan dasar	Pilihan
Logo merek	Tampilkan ¹ Jangan tampilkan
Waktu run-on kipas	Direkomendasikan ¹ Minimal
Sistem penarik	Tidak dipasang kembali (untuk rak dan sistem tarik 1 tingkat) ¹ Dipasang kembali (untuk sistem penarik 2 dan 3 tingkat)
Mode sabat	Diaktifkan Dinonaktifkan ¹

¹ Penyetelan pabrik (dapat berbeda sesuai tipe peralatan)

16.2 Mengubah pengaturan dasar

Persyaratan: Oven dihidupkan.

1. Tekan menu.
2. Tekan "Pengaturan dasar".
3. Tekan pengaturan dasar yang diinginkan dan ubah menggunakan selektor putar. Bar merah di sisi bidang teks menunjukkan pengaturan dasar yang dipilih. Oleh karena itu, nilai muncul pada display.
4. Lihat pengaturan dasar menggunakan "Pengaturan lebih lanjut" dan ubah menggunakan selektor putar bila perlu.
5. Tekan menu dan konfirmasi dengan "Menyimpan" untuk menyimpan perubahan.

Catatan: Perubahan pada pengaturan dasar dipertahankan setelah listrik mati.

Membatalkan perubahan pengaturan dasar

- ▶ Tekan menu dan konfirmasi dengan "Tidak menyimpan".
- ✓ Semua perubahan akan dihapus dan tidak disimpan.

16.3 Mengatur waktu

Persyaratan: Oven dihidupkan.

1. Tekan menu.
2. Tekan "Pengaturan dasar".
3. Tekan "Waktu".
4. Ubah waktu menggunakan selektor putar.
5. Tekan menu dan konfirmasi dengan "Menyimpan" untuk menyimpan perubahan.

17 Membersihkan dan Merawat

Agar peralatan Anda tetap baik dan berfungsi normal, bersihkan dan rawat secara menyeluruh.

17.1 Bahan pembersih

Jangan menggunakan bahan pembersih yang tidak sesuai agar berbagai permukaan pada oven tidak mengalami kerusakan.

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan kejutan listrik.

- ▶ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan peralatan.

PERHATIAN!

Produk pembersih yang tidak sesuai dapat merusak permukaan alat.

- ▶ Jangan menggunakan produk pembersih yang keras atau abrasif.
- ▶ Jangan menggunakan produk pembersih dengan kandungan alkohol yang tinggi.
- ▶ Jangan menggunakan sabut gosok atau spons pembersih yang keras.
- ▶ Jangan menggunakan pembersih khusus apa pun untuk membersihkan alat selama masih panas.

Menggunakan pembersih oven pada ruang oven yang panas akan merusak lapisan enamel.

- ▶ Jangan pernah menggunakan pembersih oven dalam ruang oven saat alat masih hangat.
- ▶ Bersihkan semua sisa makanan dari ruang oven dan pintu oven sebelum oven dipanaskan berikutnya.

Kain spons yang baru mengandung kotoran sisa produksi.

- ▶ Cuci kain spons yang baru secara menyeluruh sebelum digunakan.

Bahan pembersih yang sesuai

Hanya gunakan bahan pembersih yang sesuai untuk berbagai permukaan pada oven.

Perhatikan petunjuk membersihkan oven.
→ "Membersihkan alat", Halaman 28

Bagian depan oven

Area permukaan	Bahan pembersih yang sesuai	Petunjuk
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat ▪ Produk perawatan stainless steel khusus untuk permukaan yang hangat 	Untuk mencegah korosi, segera bersihkan noda kapur, lemak, noda yang membandel, dan noda putih telur pada permukaan stainless steel. Aplikasikan tipis-tipis produk perawatan untuk stainless steel.
Permukaan plastik atau berlapis enamel Misalnya panel kontrol	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	Jangan menggunakan pembersih atau pengikis kaca. Untuk mencegah noda sulit dibersihkan, segera bersihkan larutan pembersih kerak yang terdapat di permukaan.

Pintu oven

Area	Bahan pembersih yang sesuai	Petunjuk
Kaca pintu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	Jangan menggunakan pengikis kaca atau sabut kawat. Kiat: Lepaskan kaca pintu untuk pembersihan menyeluruh. → "Pintu oven", Halaman 31
Pelindung pintu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berbahan stainless steel: Pembersih stainless steel ▪ Berbahan plastik: Air sabun hangat 	Jangan menggunakan pembersih atau pengikis kaca. Jangan menggunakan produk perawatan untuk stainless steel. Kiat: Lepaskan pelindung pintu untuk pembersihan menyeluruh. → "Pintu oven", Halaman 31
Rangka pintu bagian dalam yang berbahan stainless steel	Pembersih stainless steel	Perubahan warna dapat dihilangkan menggunakan pembersih stainless steel. Jangan menggunakan produk perawatan untuk stainless steel.

Area	Bahan pembersih yang sesuai	Petunjuk
Gagang pintu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	Untuk mencegah noda sulit dibersihkan, segera bersihkan larutan pembersih kerak yang terdapat di permukaan.
Pelindung pintu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	Jangan dilepaskan dan jangan digosok.

Ruang oven

Area	Bahan pembersih yang sesuai	Petunjuk
Permukaan berlapis enamel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat ▪ Air cuka ▪ Pembersih oven 	<p>Untuk kotoran yang membandel, rendam dan gunakan sikat atau sabut kawat. Biarkan pintu oven terbuka untuk mengeringkan ruang oven setelah dibersihkan.</p> <p>Catatan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lapisan enamel yang terkena suhu yang sangat tinggi akan menyebabkan sedikit perbedaan warna. Hal tersebut tidak memengaruhi fungsionalitas oven. ▪ Tepi loyang yang tipis tidak sepenuhnya berlapis enamel dan dapat menjadi kasar. Dengan demikian, perlindungan antikorosi tidak akan terganggu. ▪ Noda putih dapat muncul pada permukaan berlapis enamel akibat sisa-sisa makanan. Noda tersebut tidak membahayakan kesehatan. Hal tersebut tidak memengaruhi fungsionalitas oven. Noda dapat dibersihkan menggunakan asam sitrat.
Area pembersihan otomatis		Perhatikan petunjuk mengenai area pembersihan otomatis. → <i>"Membersihkan ruang oven dengan area pembersihan otomatis", Halaman 28</i>
Pelindung kaca untuk lampu oven	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	Gunakan pembersih oven untuk noda yang membandel.
Rak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	<p>Untuk kotoran yang membandel, rendam dan gunakan sikat atau sabut kawat.</p> <p>Catatan: Lepaskan rak untuk pembersihan menyeluruh. → <i>"Rak", Halaman 31</i></p>
Sistem penarik	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	<p>Gunakan sikat untuk noda yang membandel. Agar pelumas tidak hilang, bersihkan rel penarik saat didorong masuk. Jangan membersihkan rel penarik di dalam mesin pencuci piring.</p> <p>Catatan: Lepaskan sistem penarik untuk pembersihan menyeluruh. → <i>"Rak", Halaman 31</i></p>
Aksesori	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat ▪ Pembersih oven 	<p>Untuk kotoran yang membandel, rendam dan gunakan sikat atau sabut kawat. Aksesori berlapis enamel aman untuk dibersihkan dalam mesin pencuci piring. Jangan menggunakan sabut kawat untuk wadah pengukus berbahan stainless steel. Bersihkan kotoran dan sisa tepung makanan (misalnya beras) pada wadah pengukus dengan air cuka.</p>
Tangki air	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	<p>Untuk menghilangkan sisa bahan pembersih setelah dibersihkan, bilas hingga bersih dengan air bersih. Untuk mengeringkan tangki air setelah dibersihkan, biarkan tangki air mengering dengan tutup terbuka. Keringkan segel pada penutup. Jangan membersihkan tangki air di dalam mesin pencuci piring.</p>
Termometer memasak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air sabun hangat 	<p>Gunakan sikat untuk noda yang membandel. Jangan dibersihkan dalam mesin pencuci piring.</p>

17.2 Membersihkan alat

Untuk mencegah kerusakan pada oven, hanya bersihkan oven seperti yang ditentukan dan bersihkan dengan bahan pembersih yang sesuai.

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Selama digunakan, perangkat dan bagian yang dapat disentuh menjadi panas.

- ▶ Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas.
- ▶ Jauhkan dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Sisa-sisa makanan nonkemasan atau makanan segar, minyak, dan sari daging dapat terbakar.

- ▶ Sebelum menggunakan alat, bersihkan sisa-sisa makanan yang sangat kotor dari ruang oven, elemen pemanas, dan aksesoris.

Persyaratan: Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih.

→ "*Bahan pembersih*", Halaman 26

1. Bersihkan oven dengan air sabun hangat dan kain lap.

- Pada beberapa permukaan, bahan pembersih alternatif dapat digunakan.
→ "*Bahan pembersih yang sesuai*", Halaman 26
2. Keringkan dengan kain yang lembut.

17.3 Membersihkan ruang oven dengan area pembersihan otomatis

Dinding belakang, penutup dan dinding samping di ruang oven dapat membersihkan secara otomatis dan memiliki permukaan yang kasar.

PERHATIAN!

Permukaan pembersihan otomatis dapat menjadi rusak jika tidak dibersihkan secara rutin.

- ▶ Jika noda gelap terlihat pada area pembersihan otomatis, gunakan fungsi pembersihan untuk membersihkan ruang oven.
- ▶ Jika permintaan pembersihan muncul pada display, bersihkan ruang oven dengan fungsi pembersihan.
- ▶ Jangan menggunakan pembersih oven atau bantuan pembersih yang abrasif. Jika permukaan pembersihan otomatis secara tidak sengaja terkena pembersih oven, segera seka dengan kain spons dan air. Jangan digosok.
- ▶ Gunakan fungsi pembersihan.
→ "*Fungsi pembersihan EcoClean*", Halaman 28

18 Fungsi pembersihan EcoClean

Gunakan fungsi pembersihan "EcoClean" secara berkala agar fungsi area pembersihan otomatis tetap terjaga dan tidak mengalami kerusakan.

Area pembersihan otomatis pada ruang oven dilapisi dengan lapisan keramik berpori dan memiliki permukaan yang kasar. Ketika perangkat sedang beroperasi, area pembersihan otomatis menyerap percikan minyak dari pemanggangan atau pembakaran dan menghilangkannya.

Area berikut membersihkan secara otomatis:

- Dinding belakang
- Penutup
- Dinding samping

PERHATIAN!

Permukaan pembersihan otomatis dapat menjadi rusak jika tidak dibersihkan secara rutin.

- ▶ Jika noda gelap terlihat pada area pembersihan otomatis, gunakan fungsi pembersihan untuk membersihkan ruang oven.
- ▶ Jika permintaan pembersihan muncul pada display, bersihkan ruang oven dengan fungsi pembersihan.
- ▶ Jangan menggunakan pembersih oven atau bantuan pembersih yang abrasif. Jika permukaan pembersihan otomatis secara tidak sengaja terkena pembersih oven, segera seka dengan kain spons dan air. Jangan digosok.

18.1 Rekomendasi pembersihan

Perangkat menangkap jenis dan waktu memasak pengoperasian perangkat dan merekomendasikan penggunaan fungsi pembersihan bila perlu. Saat perangkat dihidupkan, informasi untuk menggunakan fungsi pembersihan akan muncul pada display. Mulai fungsi pembersihan sesegera mungkin. Perangkat dapat digunakan seperti biasa. Meskipun demikian, rekomendasi pembersihan akan muncul pada display beberapa saat hingga fungsi pembersihan selesai dilakukan.

Catatan: Jika perangkat menjadi kotor lebih awal, misalnya akibat daging unggas berlemak atau daging panggang, atau jika terdapat noda gelap pada area pembersihan otomatis, jangan menunggu untuk menggunakan fungsi pembersihan hingga petunjuk muncul pada display. Semakin sering fungsi pembersihan digunakan, semakin lama fungsi area pembersihan otomatis tetap terjaga.

18.2 Mempersiapkan perangkat untuk fungsi pembersihan

Persiapkan perangkat dengan hati-hati untuk memperoleh hasil pembersihan yang optimal.

PERHATIAN!

Pembersih oven pada area pembersihan otomatis merusak permukaan.

- ▶ Jangan gunakan pembersih oven pada area pembersihan otomatis. Jika permukaan tersebut terkena pembersih oven, segera seka dengan air dan kain basah. Jangan gosok dan jangan gunakan alat pembersih yang kasar.

1. Keluarkan aksesoris dan peralatan makan dari ruang oven.
2. Lepaskan rak dan keluarkan dari ruang oven.
→ "Rak", Halaman 31
3. Bersihkan kotoran yang membandel dengan air sabun dan kain lembut:
 - pada dasar ruang oven
 - pada bagian dalam pintu perangkat
 - pada pelindung kaca untuk lampu oven
 Hal tersebut akan menghindari munculnya noda yang tidak dapat dibersihkan.
4. Keluarkan benda dari ruang oven. Ruang oven harus kosong.

18.3 Mengatur fungsi pembersihan

Pastikan sirkulasi udara di dapur baik selama fungsi pembersihan berlangsung.

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

⚠ Bagian luar alat menjadi sangat panas selama fungsi pembersihan berlangsung.

- ▶ Jangan menyentuh pintu alat.
- ▶ Biarkan alat menjadi dingin.
- ▶ Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

Persyaratan: → "Mempersiapkan perangkat untuk fungsi pembersihan", Halaman 28.

1. Tekan menu.
 2. Tekan "Membersihkan".
 3. Tekan "EcoClean".
- ✓ Durasi muncul pada display. Durasi selama 1 jam tidak dapat diubah.

4. Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.
Catatan: Jangan membuka pintu perangkat selama fungsi pembersihan berlangsung. Hasil pembersihan tidak lagi sesuai dan pengoperasian berhenti.
- ✓ Fungsi pembersihan dimulai dan durasi mulai menghitung mundur. Garis pemanasan tidak muncul.
- ✓ Jika fungsi pembersihan telah berakhir, sinyal akan berbunyi dan pada display muncul waktu memasak nol.
5. Gunakan $\textcircled{1}$ untuk mematikan perangkat.
6. → "Menyeka perangkat setelah fungsi pembersihan", Halaman 29.

18.4 Menyeka perangkat setelah fungsi pembersihan

1. Biarkan perangkat menjadi dingin.
2. Seka ruang oven dengan kain yang lembap.

Catatan: Noda dapat terbentuk pada area pembersihan otomatis. Sisa-sisa gula dan putih telur pada bahan makanan tidak terurai dan tetap menempel pada permukaan. Noda kemerahan merupakan sisa bahan makanan asin, noda tersebut bukanlah karat. Noda tersebut tidak membahayakan kesehatan. Noda tidak membatasi fungsi pembersihan area pembersihan otomatis.

3. Pasang rak.
→ "Rak", Halaman 31

19 Bantuan pembersihan

Bantuan pembersihan terkadang merupakan alternatif cepat untuk membersihkan ruang oven. Bantuan pembersihan merendam noda melalui penguapan larutan sabun. Kemudian noda dapat dibersihkan dengan lebih mudah.

19.1 Mengatur bantuan pembersihan

⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!

Uap panas dapat terbentuk jika terdapat air di dalam ruang oven saat oven panas.

- ▶ Jangan pernah menuang air ke dalam ruang oven saat ruang oven masih panas.

Persyaratan: Ruang oven telah benar-benar dingin.

1. Keluarkan aksesoris dari ruang oven.
 2. Campurkan 0,4 l air dengan setetes bahan pembersih dan tuangkan ke bagian dasar ruang oven di tengah-tengah.
Jangan menggunakan air distilasi.
 3. Pilih mode pengoperasian "Jenis pemanasan".
 4. Atur jenis pemanasan bottom heating \square .
 5. Atur suhu ke 80°C menggunakan selektor putar.
 6. Tekan "Durasi".
 7. Atur durasi selama 4 menit menggunakan selektor putar.
 8. Mulai pengoperasian dengan \triangleright .
- ✓ Oven mulai memanaskan dan durasi berakhir.

- ✓ Ketika durasi telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Pada display, durasi menunjukkan nol.
9. Matikan oven dengan $\textcircled{1}$ dan biarkan ruang oven menjadi dingin sekitar 20 menit.

19.2 Pembersihan ruang oven selanjutnya

PERHATIAN!

Kelembapan dalam waktu lama di dalam ruang oven dapat menyebabkan korosi.

- ▶ Setelah bantuan pembersihan, seka ruang oven dan biarkan ruang oven mengering sepenuhnya.

Persyaratan: Ruang oven telah dingin.

1. Buka pintu alat dan serap sisa air dengan kain spons yang lembap.
2. Bersihkan permukaan ruang oven menggunakan kain lap atau sikat lembut. Bersihkan sisa kotoran yang membandel menggunakan sabut kawat dari stainless steel.
3. Bersihkan kerak dengan kain yang dibasahi cuka. Kemudian bilas dengan air bersih dan keringkan dengan kain lembut, serta di bagian bawah gasket pintu.
4. Buka pintu oven pada posisi penguncian (sekitar 30°) kira-kira selama 1 jam agar ruang oven dapat mengering.

20 Membersihkan kerak

Bersihkan kerak pada perangkat secara rutin agar fungsi perangkat tetap terjaga.

Frekuensi pembersihan kerak bergantung pada pengoperasian dengan mode uap yang dilakukan dan kesediaan air. Perangkat akan memberikan tanda begitu 5 mode pengoperasian dengan uap atau kurang dapat diaplikasikan. Jika pembersihan kerak tidak dilakukan, pengoperasian tidak lagi dapat diatur dengan mode uap.

Pembersihan kerak terdiri atas beberapa tahap dan berlangsung sekitar 70-95 menit:

- Pembersihan kerak (sekitar 55-70 menit)
- Siklus pembilasan pertama (sekitar 9-12 menit)
- Siklus pembilasan kedua (sekitar 9-12 menit)

Untuk alasan kebersihan, pembersihan kerak harus dilakukan dengan benar.

Jika pembersihan kerak dihentikan, tidak ada lagi mode pengoperasian yang dapat diatur. Lakukan 2 siklus pembilasan agar perangkat siap untuk digunakan kembali.

20.1 Mempersiapkan program pembersihan kerak

PERHATIAN!

Waktu penerapan selama proses pembersihan kerak berlangsung disesuaikan dengan zat pembersih kerak cair yang disarankan. Zat pembersih kerak yang lain dapat menyebabkan kerusakan pada oven.

- ▶ Untuk membersihkan kerak, gunakan hanya zat pembersih kerak cair yang disarankan.

Larutan pembersih kerak yang masuk ke dalam panel kontrol atau permukaan sensitif lainnya dapat menyebabkan kerusakan.

- ▶ Segera bersihkan larutan pembersih dengan air.

1. Mencampur larutan pembersih kerak:
 - 200 ml zat pembersih kerak cair
 - 400 ml air

2. Buka panel kontrol.
3. Keluarkan tangki air dan isi dengan larutan pembersih kerak.
4. Masukkan tangki air yang telah diisi dengan larutan pembersih kerak.
5. Tutup panel kontrol.

20.2 Mengatur program pembersihan kerak

Persyaratan: → "Mempersiapkan program pembersihan kerak", Halaman 30

1. Tekan menu.
2. Tekan "Membersihkan".
3. Tekan "Membersihkan lapisan kapur".
 - ✓ Durasi muncul pada display. Durasi tidak dapat diubah.
4. Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.
 - ✓ Program pembersihan kerak dimulai dan durasi mulai menghitung mundur.
 - ✓ Ketika tahap pertama pembersihan kerak berakhir, sinyal akan berbunyi. Perangkat meminta untuk melakukan 2 kali pembilasan.
5. Untuk membilas perangkat, lakukan hal berikut pada setiap siklus pembilasan:
 - Buka panel kontrol dan lepaskan tangki air.
 - Bilas tangki air secara menyeluruh dan isi dengan air.
 - Masukkan tangki air dan tutup panel kontrol.
 - Mulai pembilasan dengan \triangleright .
 - ✓ Ketika siklus pembilasan berakhir, sinyal akan berbunyi.
6. Ketika siklus pembilasan yang kedua berakhir:
 - Kosongkan dan keringkan tangki air.
 - "Mengosongkan tangki air", Halaman 19
 - Gunakan $\textcircled{1}$ untuk mematikan perangkat
 - ✓ Pembersihan kerak telah selesai dan perangkat siap untuk digunakan.

21 Mengeringkan

Keringkan ruang oven setelah selesai pengoperasian agar tidak ada sisa embun.

PERHATIAN!

Air pada dasar ruang oven akan merusak lapisan enamel saat perangkat dioperasikan pada suhu di atas 120°C.

- ▶ Jangan memulai pengoperasian jika masih terdapat air di dasar ruang oven.
- ▶ Lap air dari dasar ruang oven sebelum pengoperasian.

21.1 Mengeringkan ruang oven

Ruang oven dapat dikeringkan secara manual atau gunakan fungsi "Mengeringkan".

1. Biarkan perangkat menjadi dingin.
2. Bersihkan kotoran dari dalam ruang oven.
3. Lap air di dalam ruang oven.
4. Keringkan ruang oven.

- Biarkan pintu perangkat terbuka selama 1 jam untuk mengeringkan ruang oven.
- Untuk menggunakan fungsi "Mengeringkan", atur "Mengeringkan".
 - "Mengatur program pengeringan", Halaman 30

Mengatur program pengeringan

Persyaratan: → "Mengeringkan ruang oven", Halaman 30

1. Tekan menu.
2. Tekan "Membersihkan".
3. Tekan "Mengeringkan".
 - ✓ Durasi muncul pada display. Durasi tidak dapat diubah.
4. Gunakan \triangleright untuk memulai pengoperasian.
 - ✓ Pengeringan dimulai dan durasi mulai menghitung mundur.

- ✓ Jika pengeringan telah berakhir, sinyal akan berbunyi dan durasi pada display akan menunjukkan angka nol.

5. Gunakan ① untuk mematikan perangkat.
6. Biarkan pintu perangkat terbuka selama 1 hingga 2 menit untuk mengeringkan ruang oven dengan benar.

22 Rak

Rak dapat dilepas untuk membersihkan rak dan ruang oven secara menyeluruh atau untuk mengganti rak.

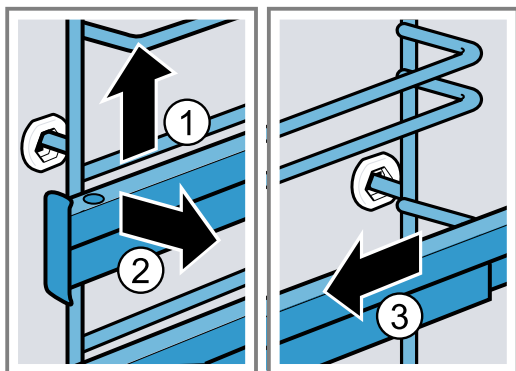
22.1 Melepas rak

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Dudukan rel menjadi sangat panas

- ▶ Jangan pernah menyentuh dudukan rel saat panas.
- ▶ Selalu biarkan alat menjadi dingin.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

1. Angkat sedikit rak ke depan ① lalu lepaskan ②.
2. Tarik rak ke depan ③ dan keluarkan.

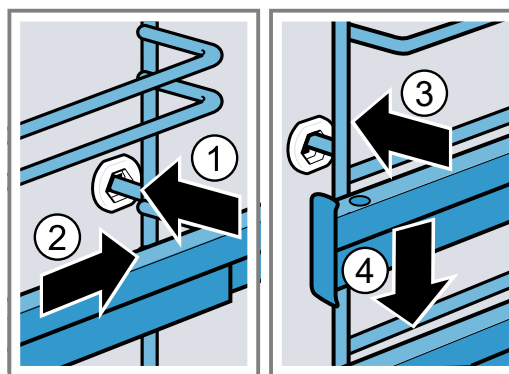


3. Bersihkan rel.
→ "Bahan pembersih", Halaman 26

22.2 Memasang rak

Catatan

- Rel hanya dipasang di sisi kanan atau kiri.
 - Pada kedua rel tarik, pastikan rel dapat ditarik ke depan dan keluar.
1. Masukkan sambungan rak di bagian tengah ke lubang belakang ① hingga rak terpasang ke dinding ruang oven, kemudian dorong rak ke belakang ②.
 2. Masukkan sambungan rak ke lubang yang berada di depan ③ hingga rak terpasang ke dinding ruang oven, lalu dorong rak ke bawah ④.



23 Pintu oven

Pintu perangkat dapat dilepas untuk membersihkan pintu perangkat secara menyeluruh.

23.1 Melepas pintu oven

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Komponen di dalam pintu alat mungkin memiliki sudut yang tajam.

- ▶ Kenakan sarung tangan pelindung.
- Engsel pada pintu alat akan bergerak ketika pintu dibuka dan ditutup sehingga jari tangan dapat terjepit.
- ▶ Jauhkan tangan Anda dari engsel.

1. Buka pintu alat hingga maksimal.

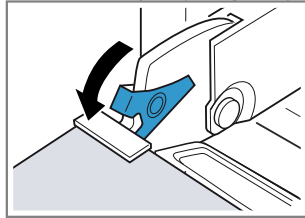
2. ⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Apabila engsel tidak dikunci, pintu dapat menutup dengan tiba-tiba dan kencang.

- ▶ Pastikan tuas pengunci selalu benar-benar tertutup atau benar-benar terbuka (ketika melepaskan pintu oven).

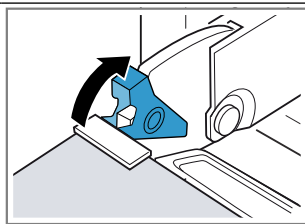
Buka tuas pengunci pada engsel kiri dan kanan.

Tuas pengunci terbuka



Engsel telah aman terkunci dan tidak dapat menutup.

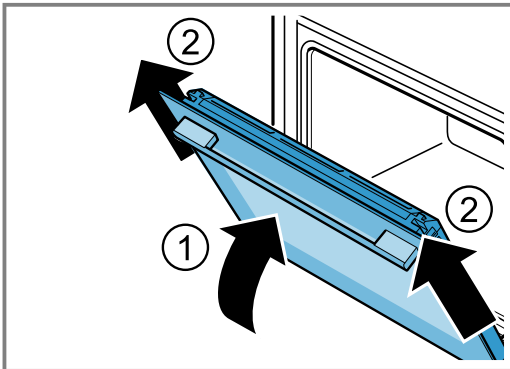
Tuas pengunci tertutup



Pintu oven telah aman terkunci dan tidak dapat dilepaskan.

- ✓ Tuas pengunci terbuka. Engsel telah aman terkunci dan tidak dapat menutup.

3. Tutup pintu oven hingga benar-benar rapat ①. Pegang pintu oven dengan kedua tangan di sisi kiri dan kanan lalu tarik keluar ke atas ②.



4. Letakkan pintu oven di atas permukaan yang rata dengan hati-hati.

23.2 Memasang kembali pintu perangkat

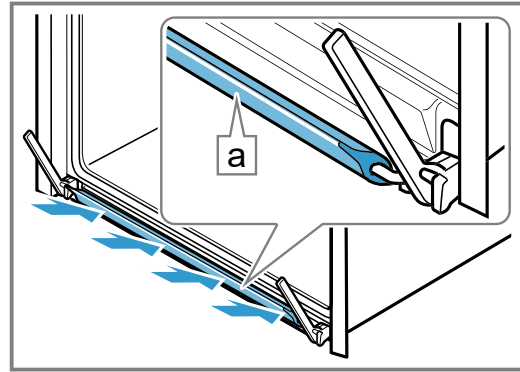
⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Engsel pada pintu alat akan bergerak ketika pintu dibuka dan ditutup sehingga jari tangan dapat terjepit.

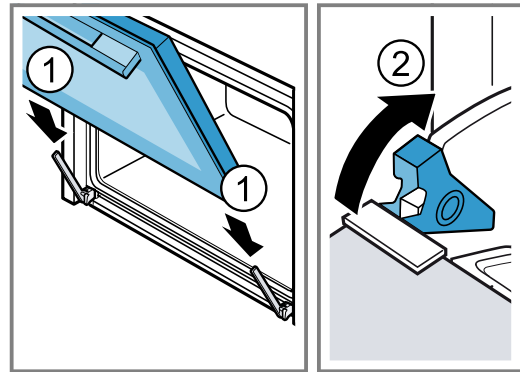
▶ Jauhkan tangan Anda dari engsel. Apabila engsel tidak dikunci, pintu dapat menutup dengan tiba-tiba dan kencang.

- ▶ Pastikan tuas pengunci selalu benar-benar tertutup atau benar-benar terbuka (ketika melepaskan pintu oven).

1. Apabila segel terlepas saat pembersihan, tekan segel di sepanjang pinggiran penampung.



2. Dorong pintu perangkat dengan posisi lurus pada kedua engsel ①. Dorong pintu perangkat hingga maksimal.
3. Buka pintu alat hingga maksimal.
4. Kaitkan tuas pengunci pada engsel kiri dan kanan ②.



- ✓ Tuas pengunci telah dikaitkan. Pintu perangkat telah terkunci dan tidak dapat dilepaskan.

5. Tutup pintu perangkat.

23.3 Melepas kaca pintu

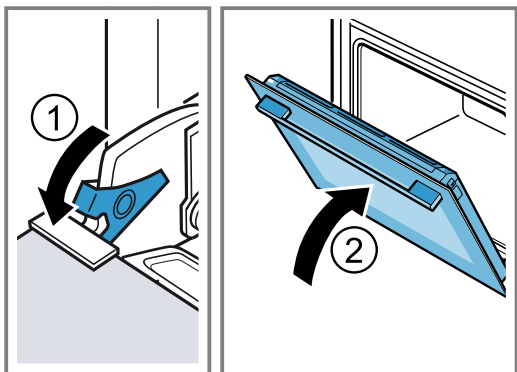
⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Engsel pada pintu alat akan bergerak ketika pintu dibuka dan ditutup sehingga jari tangan dapat terjepit.

- ▶ Jauhkan tangan Anda dari engsel. Komponen di dalam pintu alat mungkin memiliki sudut yang tajam.
- ▶ Kenakan sarung tangan pelindung.

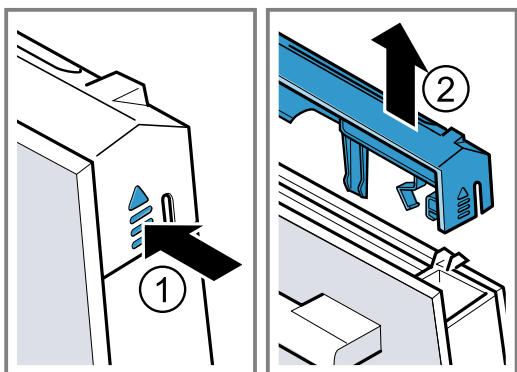
1. Buka pintu alat hingga maksimal.
 2. Buka tuas pengunci pada engsel kiri dan kanan ①.
- ✓ Tuas pengunci telah dibuka. Engsel telah terkunci dan tidak akan mengancing secara tiba-tiba.

3. Tutup pintu perangkat hingga maksimal ②.



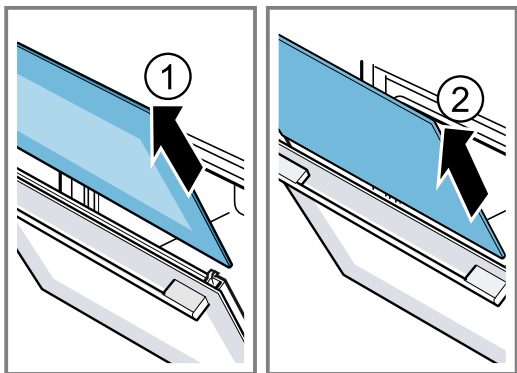
4. Tekan pelindung pintu kiri dan kanan dari luar ① hingga terbuka kuncinya.

5. Lepaskan pelindung pintu ②.

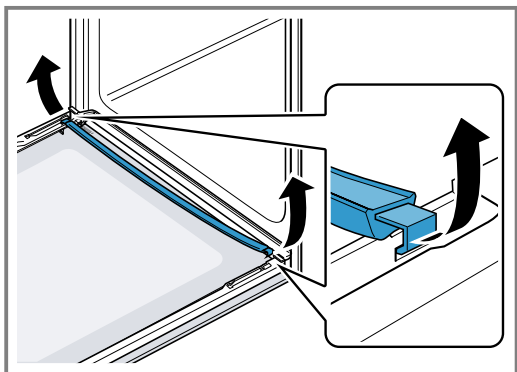


6. Keluarkan kaca bagian dalam ① dan letakkan dengan hati-hati di permukaan yang rata.

7. Keluarkan kaca perantara ② dan letakkan dengan hati-hati di permukaan yang rata.

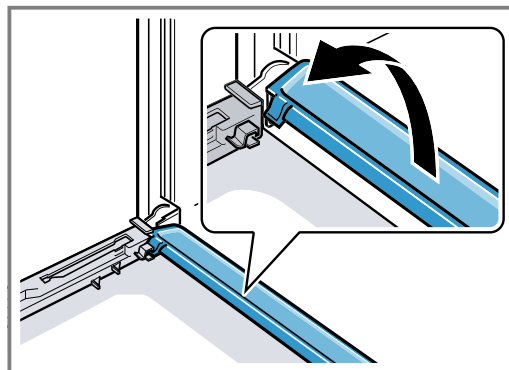


8. Buka pintu perangkat dan lepaskan pelindung pintu.



9. Jika perlu, strip kondensat dapat dilepaskan untuk dibersihkan.

- Buka pintu perangkat.
- Lipat strip kondensat ke atas dan lepaskan.



10. **⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!**

Kaca yang tergores pada pintu perangkat dapat pecah.

- ▶ Jangan menggunakan pembersih abrasif yang kasar atau pengkilas logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena benda tersebut dapat menggores permukaan.

Bersihkan kaca pintu yang dilepaskan dari kedua sisi menggunakan pembersih kaca dan kain yang lembut.

11. Bersihkan strip kondensat dengan larutan sabun yang panas dan kain.

12. Bersihkan pintu perangkat.

→ "Bahan pembersih yang sesuai", Halaman 26

13. Keringkan kaca pintu dan pasang kembali.

23.4 Memasang kaca pintu

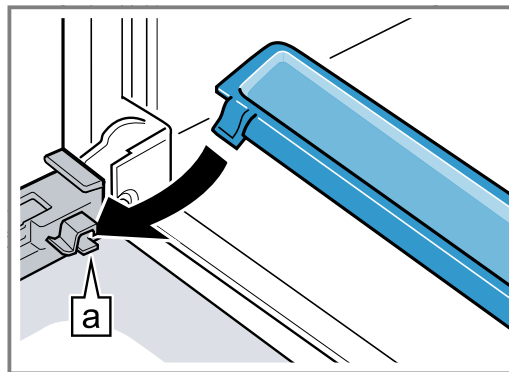
⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Engsel pada pintu alat akan bergerak ketika pintu dibuka dan ditutup sehingga jari tangan dapat terjepit.

- ▶ Jauhkan tangan Anda dari engsel.
- Komponen di dalam pintu alat mungkin memiliki sudut yang tajam.
- ▶ Kenakan sarung tangan pelindung.

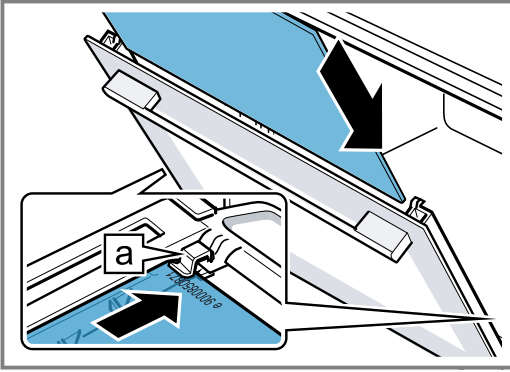
1. Buka pintu alat hingga maksimal.

2. Pasang strip kondensat secara vertikal pada penahan **a** dan putar ke bawah.

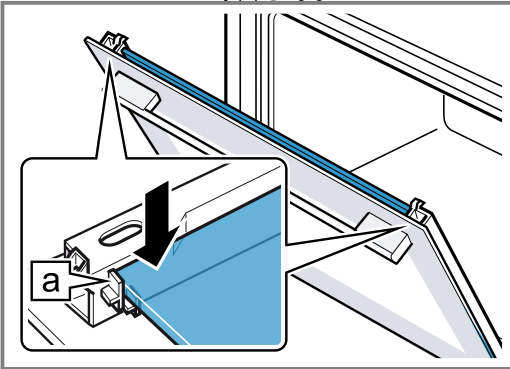


id Memperbaiki kerusakan

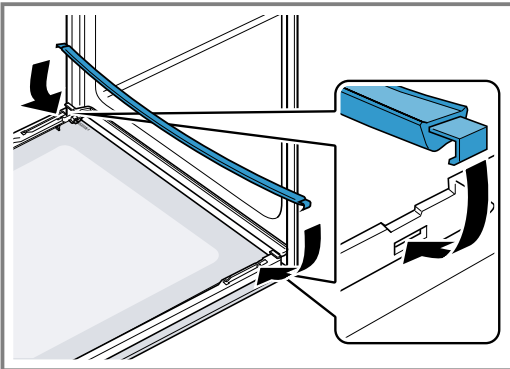
3. Masukkan kaca perantara pada penahan kiri dan kanan [a].



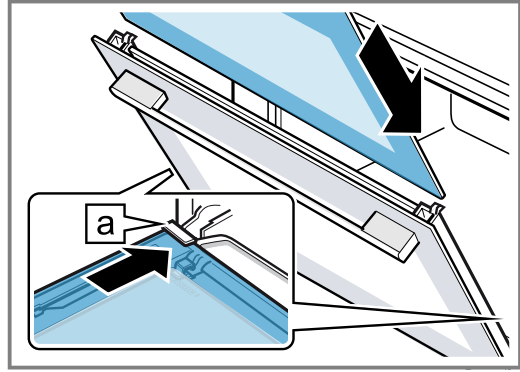
4. Tekan kaca perantara atas hingga berada di kiri dan kanan penahan [a].



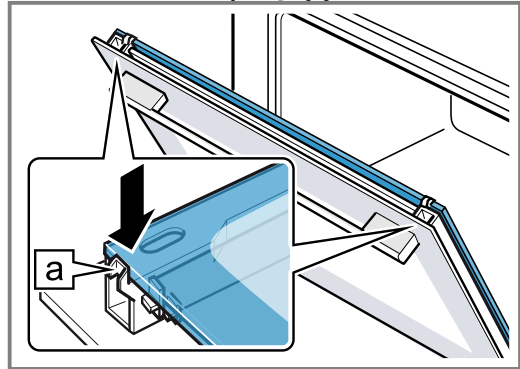
5. Buka pintu perangkat dan pasang kembali pelindung pintu.



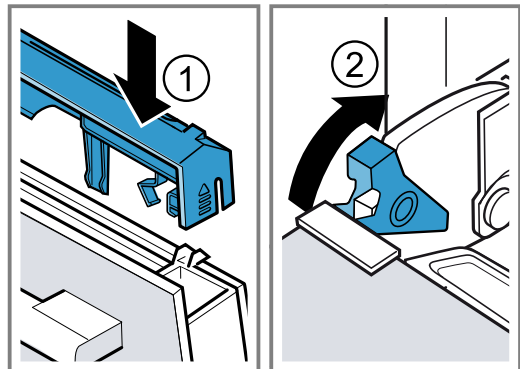
6. Masukkan kaca bagian dalam di kanan dan kiri penahan [a].



7. Tekan kaca bagian dalam atas hingga berada di kiri dan kanan penahan [a].



8. Pasang pelindung pintu ① dan tekan hingga terdengar terkunci.
9. Buka pintu alat hingga maksimal.
10. Kaitkan tuas pengunci pada engsel kiri dan kanan ②.



- ✓ Tuas pengunci telah dikaitkan. Pintu perangkat telah terkunci dan tidak dapat dilepaskan.

11. Tutup pintu perangkat.

Catatan: Jangan menggunakan ruang oven lagi sebelum kaca pintu terpasang dengan benar.

24 Memperbaiki kerusakan

Gangguan kecil pada peralatan dapat Anda atasi sendiri. Gunakan informasi tentang mengatasi gangguan sebelum Anda menghubungi layanan pelanggan. Dengan begitu, Anda dapat menghindari biaya yang tidak perlu.

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.


- ▶ Hanya staf ahli yang terlatih yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
- ▶ Jika perangkat rusak, hubungi layanan pelanggan.

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!


Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Hanya staf ahli yang terlatih untuk hal itu yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel harus diganti oleh staf ahli yang terlatih.

24.1 Gangguan fungsi

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Mesin tidak berfungsi.	<p>Sekering rusak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa sekering di kotak sekering. <hr/> <p>Suplai daya gagal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa apakah penerangan ruang atau peralatan lain di dalam ruang berfungsi dengan benar.
"Bahasa Jerman" muncul pada display.	<p>Suplai daya gagal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lakukan pengaturan untuk pengoperasian awal terlebih dahulu. <ul style="list-style-type: none"> – Bahasa – Waktu – Kesadahan air
Pengoperasian tidak bekerja atau terhenti.	<p>Penyebab yang berbeda-beda dimungkinkan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa petunjuk yang muncul pada display. → <i>"Menampilkan informasi", Halaman 15</i> <hr/> <p>Gangguan fungsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hubungi layanan pelanggan. → <i>"Layanan pelanggan", Halaman 37</i>
Alat tidak memanaskan.	<p>Mode demo diaktifkan pada pengaturan dasar,  muncul pada display.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Putus sebentar sambungan daya listrik pada oven dengan mematikan sekering di kotak sekering lalu menghidupkannya kembali. 2. Nonaktifkan mode demo selama 3 menit pada → <i>"Pengaturan dasar", Halaman 25.</i> <hr/> <p>Suplai daya gagal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Buka dan tutup pintu oven satu kali setelah listrik mati. ✓ Oven melakukan pemeriksaan dan siap digunakan.
Waktu tidak muncul saat alat dimatikan.	<p>Pengaturan dasar telah diubah.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ubah pengaturan dasar ke tampilan jam. → <i>"Pengaturan dasar", Halaman 25</i>
Selektor putar keluar dari bantalan pada panel kontrol.	<p>Selektor putar telah terlepas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Letakkan selektor putar pada bantalan di panel kontrol. 2. Tekan selektor putar ke bantalan agar terkunci pada tempatnya dan dapat diputar.
Selektor putar sulit diputar.	<p>Terdapat kotoran di bawah selektor putar. Selektor putar dapat dilepas.</p> <p>Catatan: Jangan terlalu sering melepas selektor putar agar bantalan tetap stabil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk melepaskan selektor putar, tekan bagian tepi luar selektor putar. ✓ Selektor putar menjadi miring dan lebih mudah dipegang. 2. Lepaskan selektor putar dari bantalan. 3. Bersihkan selektor putar dan bantalannya dengan hati-hati pada oven dengan air sabun dan kain lap. Keringkan dengan kain yang lembut. Jangan menggunakan bahan yang keras atau abrasif. Jangan merendam selektor putar. Jangan membersihkan selektor putar dalam mesin pencuci piring.
Panel kontrol tidak dapat dibuka.	<p>Sekering rusak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa sekering di kotak sekering.

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Panel kontrol tidak dapat dibuka.	<p>Suplai daya gagal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa apakah penerangan ruang atau peralatan lain di dalam ruang berfungsi dengan benar. <hr/> <p>Gangguan fungsi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hubungi layanan pelanggan. → <i>"Layanan pelanggan", Halaman 37</i> 2. Jika terdapat air di dalam tangki air, kosongkan tangki air: <ul style="list-style-type: none"> - Buka pintu perangkat. - Pegang sisi kanan dan kiri di bawah panel. - Keluarkan panel pelan-pelan lalu dorong ke atas.
Uap yang sangat tebal terbentuk selama pengukusan.	<p>Perangkat akan dikalibrasi secara otomatis. Tidak diperlukan penanganan.</p> <hr/> <p>Perangkat tidak akan terkalibrasi secara otomatis pada waktu memasak yang sangat singkat. Kalibrasi ulang perangkat apabila uap yang sangat tebal kembali muncul.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atur ulang perangkat ke pengaturan pabrik. → <i>"Pengaturan dasar", Halaman 25</i> 2. Ulangi kalibrasi. → <i>"Sebelum penggunaan pertama kali", Halaman 13</i>
Perangkat meminta program pembersihan kerak dilakukan meski timer tidak ditampilkan sebelumnya.	<p>Tingkat kesadahan air yang diatur terlalu rendah.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan kerak pada perangkat. → <i>"Membersihkan kerak", Halaman 30</i> 2. Periksa kesadahan air dan atur kesadahan air ke pengaturan dasar. → <i>"Pengaturan dasar", Halaman 25</i>
Perangkat meminta program pembilasan dilakukan.	<p>Suplai daya terputus atau perangkat dimatikan selama pembersihan kerak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bilas oven dua kali. → <i>"Membersihkan kerak", Halaman 30</i>
"Isi tangki air" muncul pada display meskipun tangki air telah terisi.	<p>Tangki air tidak terkunci.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pasang tangki air dengan benar hingga tangki terkunci pada penahannya. → <i>"Mengisi tangki air", Halaman 17</i> <hr/> <p>Tangki air terlepas. Komponen dalam tangki air terlepas akibat guncangan. Tangki air menjadi kendur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pesan tangki air baru. <hr/> <p>Gangguan fungsi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jangan menggunakan air demineral atau air saringan. → <i>"Sebelum pengoperasian awal", Halaman 13</i> <hr/> <p>Sensor rusak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hubungi layanan pelanggan. → <i>"Layanan pelanggan", Halaman 37</i>
Tombol berkedip.	<p>Air kondensat terbentuk di belakang panel kontrol. Tidak diperlukan penanganan. Begitu air kondensat menguap, tombol tidak akan berkedip lagi.</p>
Terdengar bunyi ledakan saat memasak dengan uap.	<p>Efek dingin/hangat pada makanan dingin yang disebabkan oleh uap air. Tidak diperlukan penanganan.</p>
Perangkat berdegangung selama pengoperasian dan setelah dimatikan.	<p>Pemeriksaan fungsi pompa menimbulkan bunyi pengoperasian. Tidak diperlukan penanganan.</p>
Perangkat berdegangung atau berbunyi klik ketika panel kontrol dibuka.	<p>Melepaskan panel kontrol menimbulkan bunyi pengoperasian. Tidak diperlukan penanganan.</p>
Lampu ruang oven tidak berfungsi.	<p>Lampu LED rusak.</p> <p>Catatan: Jangan melepas pelindung kaca.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hubungi layanan pelanggan. → <i>"Layanan pelanggan", Halaman 37</i>

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Durasi pengoperasian maksimal tercapai.	<p>Untuk mencegah pengoperasian terus-menerus yang tidak disengaja, oven akan berhenti memanaskan secara otomatis setelah beberapa jam jika pengaturan tidak berubah. Sebuah petunjuk muncul pada display.</p> <p>Pengaturan masing-masing untuk mode pengoperasian ditentukan saat waktu pengoperasian maksimal tercapai.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk melanjutkan pengoperasian, tekan bidang sentuh mana saja atau putar selektor putar. 2. Matikan oven dengan  jika tidak digunakan. <p>Kiat: Atur durasi agar oven tidak mati secara tiba-tiba. → "Mengatur waktu memasak", Halaman 16</p>
Pesan bertuliskan "D" atau "E" muncul di layar, misalkan D0111 atau E0111.	<p>Alat elektronik mendeteksi adanya gangguan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Matikan peralatan lalu nyalakan kembali. <p>✓ Jika gangguan dapat diatasi dengan mematikan satu kali, pesan akan hilang.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Jika pesan muncul lagi, hubungi layanan purna jual. Harap jelaskan pesan kesalahan yang tepat saat menghubungi. → "Layanan pelanggan", Halaman 37
Hasil masakan tidak memuaskan.	<p>Pengaturan tidak sesuai.</p> <p>Nilai pengaturan, misalnya suhu atau waktu memasak bergantung pada resep, porsi, dan bahan makanan.</p> <p>► Lain kali, atur nilai yang lebih rendah atau lebih tinggi.</p> <p>Kiat: Berbagai informasi mengenai persiapan dan nilai pengaturan yang sesuai dapat ditemukan pada homepage kami www.bosch-home.com.</p>

25 Membuang peralatan Anda

Selain itu, Anda juga dapat mempelajari cara pembuangan peralatan lama Anda.

25.1 Membuang peralatan lama Anda

Bahan mentah yang berharga dapat digunakan kembali dengan mendaur ulang peralatan.

1. Cabut steker jaringan kabel daya.
2. Potong kabel daya.
3. Singkirkan alat dengan cara yang ramah lingkungan.

Anda dapat mendapatkan informasi terkait jalur pembuangan yang aktual dari agen penjualan atau dari pemerintah desa atau kota.



Perangkat ini diberi label sesuai dengan European Directive 2012/19/EU menyangkut peralatan listrik dan elektronik (peralatan listrik dan elektronik bekas – WEEE). Panduan tersebut menetapkan kerangka untuk pengembalian dan pendaurulangan peralatan bekas yang berlaku di seluruh UE.

26 Layanan pelanggan

Jika Anda memiliki pertanyaan penggunaan, tidak dapat mengatasi sendiri masalah pada peralatan, atau peralatan harus diperbaiki, hubungi layanan pelanggan kami.

Informasi detail mengenai waktu garansi dan syarat garansi di negara Anda dapat ditemukan melalui layanan pelanggan kami, dealer Anda, atau di situs web kami. Saat Anda menghubungi layanan pelanggan, Anda memerlukan nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) peralatan Anda.

Data kontak layanan pelanggan dapat Anda temukan di direktori layanan pelanggan atau di situs web kami. Produk ini memiliki sumber cahaya dengan efisiensi energi kelas G. Sumber cahaya tersedia sebagai suku cadang dan dapat diganti hanya oleh staf ahli yang terlatih.

26.1 Nomor seri (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD)

Nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) dapat ditemukan di label tipe perangkat. Pada beberapa peralatan yang dilengkapi dengan pengukus, pelat label dapat Anda temukan di belakang panel.



Untuk kembali menemukan data peralatan dan nomor telepon layanan pelanggan dengan cepat, Anda dapat mencatat data-data tersebut.

27 Cara kerja

Temukan pengaturan yang ideal untuk berbagai jenis makanan serta aksesoris dan alat masak terbaik di sini. Kami telah menyesuaikan rekomendasi ini untuk alat Anda dengan sempurna.

27.1 Petunjuk persiapan umum

Perhatikan informasi ini saat mempersiapkan semua makanan.

- Suhu dan durasi bergantung pada porsi dan resep masakan. Oleh karena itu, rentang pengaturan dicantumkan. Coba gunakan nilai yang lebih rendah terlebih dahulu.
- Nilai pengaturan berlaku untuk makanan yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin. Hanya masukkan aksesoris setelah ruang oven dipanaskan sebelumnya.
- Keluarkan aksesoris yang tidak digunakan dari dalam ruang oven.

27.2 Petunjuk memasak untuk pemanggangan

- Sebaiknya, gunakan loyang hitam berbahan logam untuk memanggang kue, kue/roti pangangan atau roti.
- Gunakan pinggan yang lebar dan datar untuk casserole dan gratin. Makanan memerlukan waktu yang lebih lama dan pada sisi atasnya akan berwarna kecokelatan apabila diletakkan di pinggan yang kecil dan tinggi.
- Loyang berbahan silikon tidak sesuai.
- Jika casserole dimasak langsung pada loyang universal, masukkan loyang di rak tingkat 1.
- Nilai pengaturan untuk adonan roti berlaku untuk adonan yang diletakkan di loyang datar maupun di dalam loyang roti.

PERHATIAN!

Apabila ruang oven panas, air apa pun di dalamnya akan membentuk uap. Perubahan suhu dapat menyebabkan kerusakan.

- ▶ Jangan pernah menuang air ke dalam ruang oven saat ruang oven masih panas.
- ▶ Jangan pernah meletakkan alat masak yang berisi air pada dasar ruang oven.

Posisi rak

Gunakan posisi rak 1 saat memanggang pada satu tingkat rak.

Memanggang pada 2 tingkat rak	Tingkat rak
Loyang serbaguna	3
Loyang datar	1
Dua rak kawat dengan loyang di atasnya	3 1

Gunakan jenis pemanasan 4D hot air.

Catatan

- Hidangan panggang yang diletakkan di loyang datar atau loyang tinggi dan dimasukkan bersamaan ke dalam oven belum tentu akan matang bersamaan.

- Memasak dengan bantuan uap hanya dapat dilakukan pada satu tingkat rak.

27.3 Petunjuk memasak untuk memanggang, menyemur, dan membakar

- Rekomendasi pengaturan berlaku untuk makanan bersuhu dingin serta untuk daging unggas yang belum diisi dan siap untuk dipanggang.
- Letakkan bagian dada unggas atau bagian kulit menghadap ke bawah pada pinggan.
- Balik makanan yang dibakar, dipanggang, atau ikan utuh setelah sekitar $\frac{1}{2}$ hingga $\frac{2}{3}$ dari waktu yang ditentukan.
- Dengan menggunakan termometer memasak, proses memasak dapat dilakukan dengan akurat. Perhatikan informasi penting mengenai penggunaan yang benar. → *Halaman 19*

Memanggang di atas rak kawat

Dengan memanggang di atas rak kawat, makanan akan lebih renyah pada semua sisi. Panggang misalnya daging unggas berukuran besar atau beberapa potong daging secara bersamaan.

- Panggang potongan makanan yang berukuran dan memiliki ketebalan yang sama. Potongan makanan yang dibakar berwarna cokelat merata dan tetap empuk.
- Letakkan makanan yang dipanggang tepat di atas rak kawat.
- Untuk menampung cairan yang menetes, masukkan loyang serbaguna beserta rak kawat ke dalam posisi rak yang ditentukan.
- Masukkan air ke dalam loyang serbaguna hingga $\frac{1}{2}$ liter menyesuaikan ukuran dan jenis makanan yang dipanggang. Saus dapat dibuat dari cairan yang tertampung. Dengan begitu, ruang oven hanya akan menghasilkan sedikit asap dan kotoran.

Memanggang dengan pinggan

Apabila memasak dengan pinggan yang tertutup, ruang oven akan tetap bersih.

Informasi umum mengenai pemanggangan dengan pinggan

- Gunakan pinggan yang tahan panas dan sesuai untuk oven.
- Letakkan pinggan ke atas rak kawat.
- Pinggan yang terbuat dari kaca merupakan pinggan yang paling sesuai.
- Perhatikan informasi dari produsen pinggan untuk oven.

Memanggang dengan pinggan yang terbuka

- Gunakan loyang panggang yang tinggi.
- Jika tidak ada pinggan yang sesuai, gunakan loyang serbaguna.

Memanggang dengan pinggan yang tertutup

- Gunakan penutup yang sesuai dan dapat menutup rapat.

- Untuk daging, jarak antara makanan yang dipanggang dengan penutup setidaknya sebesar 3 cm. Daging dapat mengembang.

⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!

Uap yang sangat panas dapat mengepul keluar saat membuka tutup setelah proses memasak selesai. Uap dapat tidak terlihat bergantung pada suhu.

- ▶ Angkat penutup sedemikian rupa agar uap panas tidak mengarah ke badan.
- ▶ Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

Membakar

Bakar makanan hingga renyah.

- Bakar potongan makanan yang berukuran dan memiliki ketebalan yang sama. Potongan makanan yang dibakar berwarna cokelat merata dan tetap empuk.
- Letakkan potongan makanan yang dibakar tepat di atas rak kawat.
- Untuk menampung cairan yang menetes, masukkan loyang serbaguna setidaknya satu tingkat rak di bawah rak kawat.

Catatan

- Elemen pemanas pemanggang akan selalu hidup dan mati. Hal ini wajar terjadi. Frekuensinya bergantung pada level pemanggangan yang diatur.
- Asap dapat muncul saat membakar.

27.4 Mengukus

Masak makanan secara perlahan. Makanan akan tetap terasa lezat.




Berbeda dengan memasak dengan bantuan uap, daging tidak memiliki tekstur renyah.

- Gunakan peralatan makan tanpa tutup yang tahan panas dan sesuai untuk mengukus.
- Peralatan makan yang paling sesuai ialah pengukus berlubang ukuran XL. Untuk menampung cairan yang menetes, masukkan loyang serbaguna ke dalam ruang oven satu tingkat di bawahnya. Mangkuk kaca juga dapat digunakan lalu letakkan di atas rak kawat.

27.7 Pilihan makanan

Rekomendasi pengaturan untuk sejumlah makanan yang diurutkan berdasarkan kategori makanan.

Rekomendasi pengaturan untuk berbagai makanan

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Pound cake, lembut	Loyang roti	1		150 - 170	-	60 - 80
Tar quark atau buah dengan kulit pastri	Loyang bongkar pasang Ø 26 cm	1		170 - 180	-	60 - 80
Sponge flan, 6 telur	Loyang bongkar pasang Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50

¹ Panaskan alat terlebih dulu.

² Saat memulai, tuangkan cairan sekitar 100 ml ke dalam peralatan memasak. Tangki air harus diisi selama pengoperasian.

³ Balik hidangan 2/3 dari waktu memasak.

- Tutupi makanan yang biasanya dimasak dengan teknik bain marie dengan foil, misalnya dengan plastik wrap.
- Jangan membolak-balik makanan.
- Daging merah, daging unggas, atau daging ikan dapat digoreng sesuai selera sebelum dikukus. Peringkat waktu memasak.
- Potongan yang lebih besar memerlukan waktu pemanasan dan waktu memasak yang lebih lama.
- Perangkat akan menambah waktu pemanasan untuk beberapa potongan dengan bobot yang sama. Waktu memasak tetap sama.
- Informasi mengenai cara mengatur pengukusan dapat ditemukan pada bab utama dari petunjuk penggunaan.
→ "Mode uap", Halaman 17

Sayuran pada beberapa tingkat rak

Beberapa hidangan atau menu lengkap dapat dimasak pada 2 tingkat rak, misalnya brokoli dan kentang.

Beras atau biji-bijian

- Masukkan air atau cairan sesuai rasio yang telah ditentukan.
Sebagai contoh, 1:1,5 artinya 100 g beras, 150 ml cairan.

27.5 Memasak produk olahan beku

- Jangan menggunakan produk olahan beku yang telah menjadi es.
- Buang es.
- Produk olahan beku dipanggang sebagian terlebih dulu secara tidak merata. Warna cokelat yang tidak merata tetap ada bahkan setelah dipanggang.

27.6 Memasak makanan instan

- Keluarkan makanan instan dari kemasannya.
- Gunakan pinggan tahan panas untuk memanaskan atau memasak makanan instan dengan pinggan.

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Sponge flan, 6 telur	Loyang bongkar pasang Ø 28 cm	1		1. 150-160 2. 150-160	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Sponge flan, 6 telur	Loyang bongkar pasang Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Shortcrust tart dengan hiasan basah	Loyang serbaguna	1		160 - 180	-	60 - 80
Yeast cake dengan hiasan basah	Loyang serbaguna	1		180 - 200	-	30 - 45
Kue muffin	Loyang muffin	1		170 - 190	-	15 - 30
Small yeast cake	Loyang datar	1		160 - 170	-	30 - 40
Small yeast cake	Loyang datar	1		160 - 180	02	25 - 35
Kukis	Loyang datar	2		140 - 160	-	15 - 30
Kukis, 2 tingkat rak	Loyang serbaguna + Loyang datar	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Roti, bentuk bebas, 750 g	Loyang serbaguna atau Loyang roti	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Roti, bentuk bebas, 750 g	Loyang serbaguna atau Loyang roti	1		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Roti, bentuk bebas, 1500 g	Loyang serbaguna atau Loyang roti	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Roti, bentuk bebas, 1500 g	Loyang serbaguna atau Loyang roti	1		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Roti, bentuk bebas, 1500 g	Loyang roti	1		200 - 210	-	35 - 45
Roti naan	Loyang serbaguna	2		220 - 230	03	20-30
Roti, hangat	Loyang datar	1		180 - 200	-	25 - 35
Roti, hangat	Loyang datar	1		200 - 220	02	20 - 30
Pizza, hangat	Loyang datar	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza, hangat, 2 tingkat rak	Loyang serbaguna + Loyang datar	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, hangat, tipis, pada loyang pizza	Loyang piza	1		210 - 230	-	20 - 30
Tarte flambée	Loyang serbaguna	1		280 - 300 ¹	-	8 - 18
Tarte flambée	Loyang serbaguna	1		200 - 220 ¹	02	15 - 25
Casserole, gurih, bahan-bahan matang	Loyang panggang	1		200 - 220	-	35 - 55
Casserole, gurih, bahan-bahan matang	Loyang panggang	1		160 - 170	02	40 - 50
Potato gratin, bahan-bahan mentah, tebal 4 cm	Loyang panggang	1		170 - 180	-	50 - 65
Daging ayam, 1 kg, tidak diisi	Rak kawat	1		200 - 220	-	60 - 70
Daging ayam, 1 kg, tidak diisi	Rak kawat	1		200-220	02	50 - 60

¹ Panaskan alat terlebih dulu.² Saat memulai, tuangkan cairan sekitar 100 ml ke dalam peralatan memasak. Tangki air harus diisi selama pengoperasian.³ Balik hidangan 2/3 dari waktu memasak.

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Filet dada ayam, kukus	Wadah pengukus	2+1		100	-	15 - 25
Potongan kecil daging ayam, masing-masing 250 g	Rak kawat	2		220 - 230	-	30 - 35
Potongan kecil daging ayam, masing-masing 250 g	Rak kawat	2		200 - 220	02	30 - 45
Daging angsa, tidak diisi, 3 kg	Rak kawat	1		160 - 180	-	120 - 150
Daging angsa, tidak diisi, 3 kg	Rak kawat	1	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110 - 120 2. 20 - 30 3. 30 - 40
Babi panggang tanpa kulit, misalnya bagian leher, 1,5 kg	Rak kawat	1		180 - 200	-	120 - 130
Babi panggang tanpa kulit, misalnya bagian leher, 1,5 kg	Pinggan terbuka	1		180 - 190	01	110 - 130
Babi panggang dengan kulit, misalnya bagian bahu, 2 kg	Pinggan terbuka	1	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	01 0	1. 25 - 30 2. 60-80 3. 25-30
Filet daging sapi, medium, 1 kg	Rak kawat	1		210 - 220	-	40 - 50
Filet daging sapi, medium, 1 kg	Pinggan terbuka	1		190 - 200	01	50 - 60
Semur daging sapi, 1,5 kg	Pinggan tertutup	1		200 - 220	-	130 - 140
Semur daging sapi, 1,5 kg ²	Pinggan terbuka	1		1. 150 2. 130	03 02	1. 30 2. 120 - 150
Semur daging sapi, 1,5 kg	Pinggan tertutup	1		200 - 220	-	140 - 160
Daging sapi panggang, medium, 1,5 kg	Rak kawat	1		220 - 230	-	60 - 70
Daging sapi panggang, medium, 1,5 kg	Pinggan terbuka	1		190 - 200	01	65 - 80
Burger, tebal 3-4 cm	Rak kawat	2		3	-	25 - 35 ³
Paha kambing tanpa tulang, medium, 1,5 kg	Rak kawat	1		170 - 190	-	50 - 70
Paha kambing tanpa tulang, medium, 1,5 kg	Pinggan terbuka	1		170 - 180	01	80 - 90
Ikan, dibakar, utuh 300 g, misalnya ikan trout	Rak kawat	1		170 - 190	-	20 - 30
Ikan, dibakar, utuh 300 g, misalnya ikan trout	Loyang serbaguna	1		1. 170-180 2. 160-170	02 0	1. 15 - 20 2. 5 - 10
Ikan, dikukus, utuh 300 g, misalnya ikan trout	Wadah pengukus	2		80 - 90	-	15 - 25
Filet ikan, tanpa bumbu, dikukus	Wadah pengukus	2		80-100	-	10 - 16

¹ Panaskan alat terlebih dulu.

² Saat memulai, tuangkan cairan sekitar 100 ml ke dalam peralatan memasak. Tangki air harus diisi selama pengoperasian.

³ Balik hidangan 2/3 dari waktu memasak.

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Kembang kol, utuh, kukus	Wadah pengukus	2		100	-	25-35
Irisan wortel, kukus	Wadah pengukus	2		100	-	10 - 20
Bayam, kukus	Wadah pengukus	2		100	-	2 - 3
Kentang rebus tanpa dikupas, utuh	Wadah pengukus	2		100	-	35 - 45
Beras bulir panjang, 1:1,5	Pinggan datar	1		100	-	20 - 30
Telur, rebus	Wadah pengukus	2		100	-	9 - 11

¹ Panaskan alat terlebih dulu.

² Saat memulai, tuangkan cairan sekitar 100 ml ke dalam peralatan memasak. Tangki air harus diisi selama pengoperasian.

³ Balik hidangan 2/3 dari waktu memasak.

Makanan penutup

Membuat Crème Caramel atau Crème Brulée

- Olah adonan crème sesuai resep.
- Tuang adonan ke dalam ramekin dengan ketebalan hingga 2-3 cm.
- Letakkan ramekin ke dalam pengukus berlubang ukuran XL.
- Tutupi bahan makanan yang biasanya dimasak dengan teknik bain marie dengan foil, misalnya dengan plastik wrap.
- Atur alat sesuai rekomendasi pengaturan.
- Perpanjang waktu memasak apabila ramekin terbuat dari material yang sangat tebal.

Mengolah yoghurt

- Keluarkan aksesori dan rak dari ruang oven.
- Panaskan 1 liter susu (3,5% lemak) di atas kompor hingga suhu 90°C dan biarkan dingin hingga suhu 40°C.
Untuk susu UHT, suhu mencapai 40°C.
- Aduk 150 g yoghurt bersuhu dingin ke dalam susu.
- Tuang campuran yoghurt ke dalam pinggan yang kecil, misalnya pada cangkir atau gelas kecil.
- Tutup pinggan dengan foil, misalnya dengan plastik wrap.
- Letakkan pinggan di atas dasar ruang oven.
- Atur alat sesuai rekomendasi pengaturan.
- Setelah diolah, dinginkan yoghurt di dalam kulkas setidaknya selama 12 jam.

Rekomendasi pengaturan untuk pencuci mulut dan compote

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C/level memasak	Waktu memasak dalam satuan menit
Crème Brulée	Cetakan bolu kukus/ cupcake	1		85	20 - 30
Crème caramel	Cetakan bolu kukus/ cupcake	1		85	25 - 35
Dampfnudel	Loyang serbaguna	1		100	25-30
Yoghurt	Cetakan bolu kukus/ cupcake	Dasar ruang oven		35 - 40	300 - 360
Puding beras, 1:2,5	Loyang serbaguna	1		100	35-45
Compote buah	Loyang serbaguna	1		100	10 - 20

27.8 Metode memasak khusus dan penggunaan lainnya

Informasi dan rekomendasi pengaturan untuk metode memasak khusus dan penggunaan lainnya, misalnya memasak dengan suhu rendah atau mengawetkan.

Memasak dengan suhu rendah

Masak potongan daging secara perlahan pada suhu rendah, misalnya bagian daging yang lembut pada daging sapi, daging sapi muda, daging babi, daging kambing, atau daging unggas.

Memasak daging unggas atau daging merah dengan suhu rendah

Catatan: Pengoperasian dengan menunda waktu berakhirnya memasak tidak dapat dilakukan pada jenis pemanasan memasak dengan suhu rendah.

Persyaratan: Ruang oven dingin.

- Gunakan daging tanpa tulang yang masih segar dan bersih.
- Letakkan peralatan makan di atas rak kawat pada rak tingkat 1 di dalam ruang oven.

- Lakukan pemanasan awal pada ruang oven dan pinggan selama 15 menit.
- Tumis daging pada semua sisinya terlebih dahulu di atas kompor pada suhu yang tinggi.
- Segera letakkan daging di atas pinggan yang telah dipanaskan sebelumnya ke dalam ruang oven.

Tutup pintu oven selama proses memasak perlahan dengan suhu rendah agar suhu di dalam ruang oven tetap merata.

- Keluarkan daging dari ruang oven setelah dimasak dengan suhu rendah.

Rekomendasi pengaturan untuk memasak dengan suhu rendah

Makanan	Aksesori/pinggan	Tingkat rak	Waktu menumis dalam menit	Jenis pemanasan → Halaman 9	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Daging bebek, merah muda, masing-masing 300 g	Pinggan terbuka	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Filet daging babi, utuh	Pinggan terbuka	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Filet daging sapi, 1 kg	Pinggan terbuka	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Potongan medallion daging sapi muda, tebal 4 cm	Pinggan terbuka	1	4		80 ¹	40 - 60
Daging kambing bagian punggung, tanpa tulang dan lemak, masing-masing 200 g	Pinggan terbuka	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Panaskan alat terlebih dulu.

Melakukan disinfeksi dan kebersihan peralatan

Lakukan disinfeksi pada botol bayi atau peralatan makan yang tahan panas. Proses disinfeksi sesuai dengan proses mendidihkan pada umumnya.

Melakukan disinfeksi pada botol

- Segera bersihkan botol dengan sikat botol setelah selesai menggunakan.

- Bersihkan botol dengan mesin pencuci piring.
- Letakkan botol ke dalam pengukus ukuran XL dan pastikan tidak saling bersentuhan.
- Mulai program "Disinfeksi".
- Lap perangkat setelah melakukan disinfeksi.
- Keringkan botol dengan lap bersih.

Rekomendasi pengaturan untuk kebersihan peralatan

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → Halaman 9	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Mempersiapkan stoples atau stoples selai	Kukusan, ukuran XL	1		100	-	10-15
Terus mengolah selai dalam stoples	Kukusan, ukuran XL	1		100	-	15-20
Mensterilkan peralatan makan	Kukusan, ukuran XL	1		100	-	15-20

Mengembangkan adonan





Selalu biarkan adonan mengembang dalam 2 tahap: satu kali secara keseluruhan (1. - Fermentasi adonan) dan kedua kalinya di dalam loyang (2. - Fermentasi akhir).

Persyaratan: Ruang oven dingin.

- Fermentasi adonan:
 - Masukkan rak kawat.
 - Letakkan adonan dalam mangkuk di atas rak kawat.

- Atur perangkat sesuai rekomendasi pengaturan.
 - Selama proses mengembangkan adonan, jangan membuka pintu perangkat karena apabila dibuka, uap lembap dapat keluar.
- Fermentasi akhir:
 - Lanjutkan proses mengembangkan adonan dan letakkan hasil akhir adonan untuk dipanggang.
 - Masukkan adonan ke dalam posisi rak yang ditentukan.
 - Lap ruang oven hingga kering sebelum memanggang.

Rekomendasi pengaturan untuk mengembangkan adonan

Makanan	Aksesori/pinggan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Adonan berlemak, misalnya Panettone	Mangkuk pada rak kawat Loyang di atas panggangan	1. 1	1. 	1. 40-45	1. 40-90
		2. 1	2. 	2. 40-45	2. 30-60
Roti	Mangkuk pada rak kawat Loyang serbaguna	1. 1	1. 	1. 35 - 40	1. 30 - 40
		2. 1	2. 	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Menghilangkan beku es

Hilangkan beku es pada makanan beku menggunakan oven.

Petunjuk untuk menghilangkan beku es

- Fungsi pengukusan sesuai untuk menghilangkan beku es pada buah dan sayuran.
- Gunakan jenis pemanasan 4D hot air untuk menghilangkan beku es pada kue atau roti panggangan.
- Sebaiknya hilangkan beku es pada daging unggas, daging, dan daging ikan dengan cara meletakkannya di dalam kulkas.
- Keluarkan bahan makanan yang membeku dariemasannya untuk menghilangkan beku es.
- Aksesori/peralatan makan:
 - Masukkan buah dan sayuran beku ke dalam pengukus berlubang, ukuran XL. Untuk menampung cairan yang menetes, masukkan loyang universal di bawahnya.
 - Letakkan makanan beku yang cairannya akan tetap digunakan pada hidangan di dalam loyang universal atau di dalam peralatan makan di atas rak kawat, misalnya krim bayam yang beku.
 - Letakkan kue atau roti panggangan di atas rak kawat.

- Rekomendasi pengaturan berlaku untuk makanan dengan suhu beku (-18°C).



Menghangatkan

Panaskan makanan dengan bantuan uap secara perlahan. Makanan tersebut akan terasa dan terlihat seperti baru matang. Bahkan roti yang dibuat pada hari sebelumnya tetap dapat dipanggang.

Petunjuk untuk menghangatkan

- Gunakan peralatan makan tanpa tutup yang tahan panas dan sesuai untuk mengukus.
- Gunakan peralatan makan yang datar dan lebar. Peralatan makan yang dingin akan memperpanjang proses penghangatan.
- Letakkan peralatan makan ke atas rak kawat.
- Letakkan makanan yang tidak memerlukan peralatan makan langsung ke atas rak kawat pada rak tingkat 1, misalnya roti.
- Jangan menutupi makanan.
- Jangan membuka pintu ruang oven selama proses menghangatkan karena akan ada banyak uap yang keluar.
- Lap ruang oven hingga kering setelah menghangatkan.

Rekomendasi pengaturan untuk menghangatkan

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Pizza, matang	Rak kawat	1		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Roti, baguette, matang	Rak kawat	1		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Panaskan alat terlebih dulu.

Menjaga hidangan tetap hangat

Petunjuk memasak untuk menjaga hidangan tetap hangat

- Jika jenis pemanasan "Menjaga hidangan tetap hangat" digunakan, pembentukan kondensat dapat dihindari. Ruang oven tidak perlu dilap.
- Jangan menutupi makanan.
- Jangan membiarkan makanan tetap hangat lebih dari 2 jam.

- Perhatikan bahwa proses memasak dapat berlanjut sambil makanan dijaga tetap hangat.

Level uap tambahan berikut cocok untuk menjaga makanan tetap hangat:

- Level 1: Potongan daging panggang dan hidangan yang dipanggang singkat
- Level 2: Casserole dan makanan pendamping
- Level 3: Rebusan dan sup

27.9 Laporan pemeriksaan

Informasi di bagian ini ditujukan kepada lembaga pengujian untuk mempermudah pemeriksaan alat sesuai dengan EN 60350-1.

Memanggang

- Nilai pengaturan berlaku untuk hidangan yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin.
- Perhatikan informasi mengenai pemanasan awal pada rekomendasi pengaturan. Nilai pengaturan berlaku tanpa pemanasan cepat.
- Pertama-tama, gunakan suhu yang lebih rendah dari yang ditentukan untuk memanggang.
- Hidangan panggang yang diletakkan di loyang datar atau loyang tinggi dan dimasukkan bersamaan ke dalam oven belum tentu akan matang bersamaan.
- Posisi rak saat memanggang pada 2 tingkat rak:
 - Loyang serbaguna: rak tingkat 3
 - Loyang datar: rak tingkat 1
- Kue spons
 - Jika kue spons dipanggang di 2 tingkat rak, letakkan loyang bulat berjejer atas bawah di atas rak kawat.

Rekomendasi pengaturan untuk memanggang

Makanan	Aksesori/peralatan makan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → <i>Halaman 9</i>	Suhu dalam satuan °C	Intensitas uap	Waktu memasak dalam satuan menit
Kue semprit	Loyang datar	1		150 - 160 ¹	-	25 - 40
Kue semprit	Loyang datar	1		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Kue semprit, 2 tingkat rak	Loyang serbaguna + Loyang datar	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Small cake	Loyang datar	1		160 ¹	-	25 - 35
Small cake	Loyang datar	1		150 ¹	-	25 - 35
Small cake, 2 tingkat rak	Loyang serbaguna + Loyang datar	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Water sponge cake	Loyang bongkar pasang Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	-	25 - 35
Water sponge cake	Loyang bongkar pasang Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	-	25 - 35
Water sponge cake	Loyang bongkar pasang Ø 26 cm	1		1. 150-160 2. 150-160	01 0	1. 10 2. 20 - 30

¹ Panaskan dulu alat selama lima menit. Jangan menggunakan fungsi pemanasan cepat.

² Panaskan alat terlebih dulu. Jangan menggunakan fungsi pemanasan cepat.

Mengukus

Masukkan loyang universal satu tingkat di bawah wadah berlubang berukuran XL apabila informasi tersebut tercantum pada rekomendasi pengaturan.

Posisi rak

Posisi rak saat mengukus pada satu tingkat:




- Gunakan berat maksimal 2,5 kg.

- Pengukus berlubang, ukuran XL: Tingkat 2

Posisi rak saat mengukus pada dua tingkat:

- Gunakan berat maksimal 1,8 kg untuk setiap tingkat.
- Pengukus berlubang, ukuran XL: Tingkat 3
- Pengukus berlubang, ukuran XL: Tingkat 2

Rekomendasi pengaturan untuk mengukus

Makanan	Aksesori/pinggan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → Halaman 9	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Kacang polong, beku, dua wadah	2x Kukusan, ukuran XL + Loyang serbaguna	3+2+1		100	- ^{1,2}
Brokoli, segar, 300 g	Kukusan, ukuran XL	2		100 ³	6 - 7 ⁴
Brokoli, segar, satu wadah	Kukusan, ukuran XL	2		100 ³	6 - 7 ⁴


¹ Uji telah berakhir saat suhu 85°C telah tercapai di titik terdingin (lihat IEC 60350-1).

² Pengujian selesai saat suhu 85°C tercapai pada titik paling dingin (lihat IEC 60350-1).

³ Panaskan alat terlebih dulu.

⁴ Tingkat memasak yang setara antara contoh referensi dan contoh utama telah tercapai jika contoh referensi dimasak selama 5 menit (diproduksi seperti yang dijelaskan pada IEC 60350-1).

Rekomendasi pengaturan untuk membakar

Makanan	Aksesori/pinggan	Tingkat rak	Jenis pemanasan → Halaman 9	Suhu dalam °C/level pemanggangan	Waktu memasak dalam menit
Membuat roti kekeklatan	Rak kawat	3		3	3 - 6

28 Petunjuk pemasangan



Perhatikan informasi ini saat memasang alat.

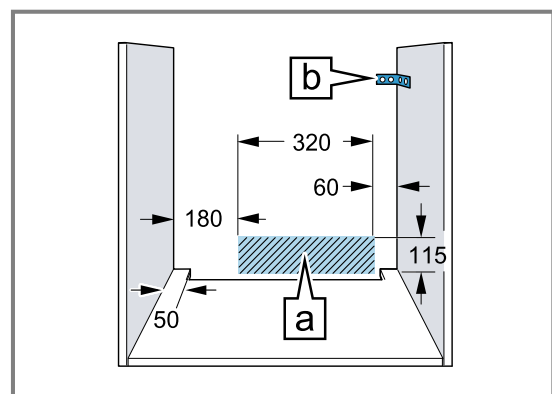


28.1 Petunjuk pemasangan umum

Perhatikan petunjuk ini sebelum memulai pemasangan perangkat.

- Pemasangan yang tepat sesuai petunjuk pemasangan ini akan menjamin keamanan dalam penggunaan perangkat. Jika terdapat kerusakan akibat pemasangan yang tidak tepat, hal tersebut merupakan tanggung jawab operator.
- Periksa perangkat setelah dikeluarkan dari kemasan. Jangan memasang alat jika terdapat kerusakan akibat pengangkutan.
- Sebelum pengoperasian awal, lepaskan material pembungkus dan foil yang menempel pada pintu serta ruang oven.
- Perhatikan lembar pemasangan untuk pemasangan komponen aksesori.
- Furnitur built-in harus tahan terhadap suhu mencapai 95°C, sedangkan sisi depan furnitur yang berdekatan harus memiliki ketahanan hingga 70°C.

- Jangan memasang perangkat di belakang dekor atau pintu. Terdapat bahaya akibat suhu yang terlalu tinggi.
- Potong furnitur sebelum memasukkan perangkat. Bersihkan serpihan. Fungsi komponen listrik dapat terganggu.
- Soket perangkat harus berada di area permukaan yang berlubang  atau di luar ruang pemasangan. Furnitur yang tidak terpasang harus dipasang ke dinding dengan braket konvensional .



- Pada perangkat yang dilengkapi dengan switch putar depan, pastikan switch tidak bersinggungan dengan perabot dapur di dekatnya saat dikeluarkan.

- Kenakan sarung tangan pelindung untuk menghindari cedera saat memotong. Komponen yang dapat dijangkau selama pemasangan dapat memiliki tepian yang tajam.
- Ukuran gambar dalam satuan mm.

⚠ PERINGATAN – Bahaya: Daya magnet!

Magnet permanen digunakan pada panel kontrol atau elemen kontrol. Alat ini dapat mengganggu fungsi alat elektronik implan seperti alat pacu jantung atau pompa insulin.

- ▶ Sebagai pengguna alat elektronik implan, jaga jarak minimal 10 cm dari panel kontrol atau dari elemen kontrol saat memasang alat.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Penggunaan kabel daya yang diperpanjang dan adaptor yang tidak diizinkan akan membahayakan.

- ▶ Jangan menggunakan strip stopkontak ganda.
- ▶ Hanya gunakan kabel perpanjangan yang bersertifikat, memiliki penampang minimal sebesar 1,5 mm² dan memenuhi persyaratan keselamatan nasional yang relevan.
- ▶ Jika kabel daya terlalu pendek, hubungi layanan pelanggan.
- ▶ Hanya gunakan adaptor yang disediakan oleh produsen.

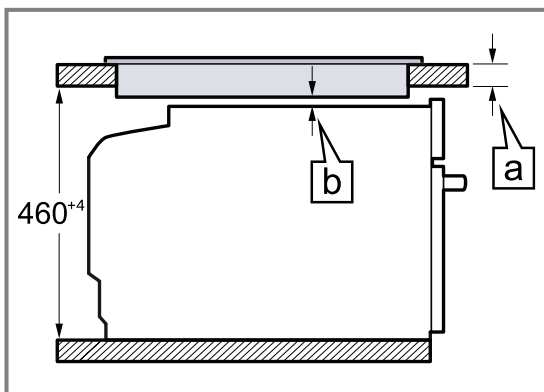
PERHATIAN!

Mengangkat dan membawa alat dengan memegang handel pintunya dapat membuat handel patah. Handel pintu tidak dapat menopang bobot alat.

- ▶ Jangan mengangkat atau menahan alat dengan handel pintu.

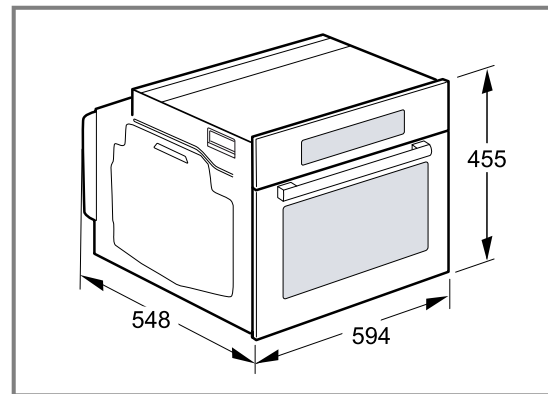
28.4 Pemasangan di bawah kompor

Jika oven dipasang di bawah kompor, perhatikan ukuran minimal termasuk kerangka, jika memungkinkan.



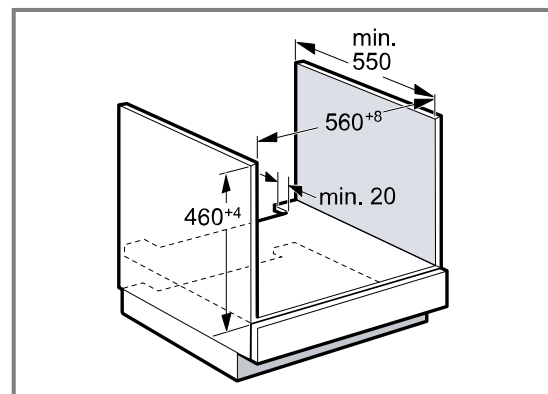
28.2 Dimensi alat

Dimensi alat dapat ditemukan di sini



28.3 Pemasangan di bawah worktop

Perhatikan dimensi pemasangan dan petunjuk pemasangan saat memasang di bawah meja kabinet.



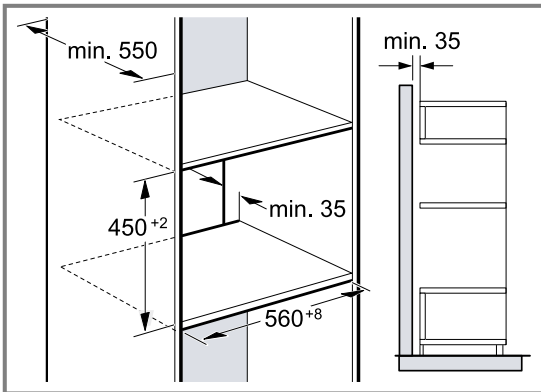
- Beri celah antara perangkat dan lantai untuk sirkulasi udara.
- Meja kabinet harus dikencangkan pada furnitur built-in.
- Perhatikan petunjuk pemasangan yang tersedia untuk kompor.

Ketebalan minimal meja kabinet [a] berdasarkan pada jarak minimal yang diperlukan [b].

Jenis kompor	a dipasang di atas dalam mm	a dipasang dengan cara di-tanam dalam mm	b dalam mm
Kompor induksi	42	43	5
Kompor induksi permukaan penuh	52	53	5
Kompor gas	32	43	5
Kompor listrik	32	35	2

28.5 Pemasangan pada unit yang tinggi

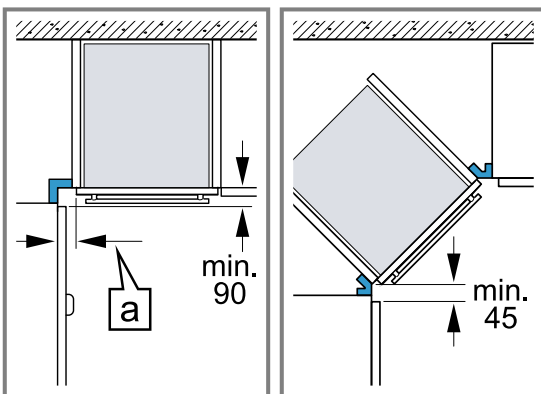
Perhatikan dimensi pemasangan dan petunjuk pemasangan saat memasang pada kabinet tinggi.



- Untuk memberikan ventilasi udara pada alat, lantai tengah harus memiliki lubang ventilasi.
- Jika kabinet yang tinggi memiliki sisi dinding belakang lain selain komponen dinding belakang, dinding tersebut harus dilepaskan.
- Hanya pasang perangkat di ketinggian yang sesuai agar aksesoris dapat dilepas dengan mudah.

28.6 Pemasangan di sudut

Periksa dimensi pemasangan dan petunjuk pemasangan saat memasang di sudut.



- Untuk memastikan pintu alat dapat dibuka, pertimbangkan dimensi minimum saat memasang di sudut. Dimensi [a] bergantung pada ketebalan unit bagian depan dan handel.

28.7 Sambungan listrik

Ikuti petunjuk ini agar alat dapat disambungkan ke sistem listrik dengan aman.

- Alat sesuai dengan kelas perlindungan I dan hanya boleh dioperasikan dengan sambungan sistem grounding berpelindung.

- Perlindungan sekering harus sesuai dengan nilai daya yang ditetapkan pada pelat nilai alat dan peraturan setempat.
- Alat tidak boleh tersambung ke suplai daya ketika pengerjaan pemasangan sedang dilakukan.
- Alat hanya boleh disambungkan menggunakan kabel daya yang disediakan.
- Kabel daya harus dipasang di bagian belakang alat sampai terdengar bunyi klik. Kabel daya berukuran 3 m dapat diperoleh di layanan purnajual.
- Kabel daya hanya boleh diganti dengan kabel dari produsen asli. Kabel ini tersedia di layanan purnajual.
- Perlindungan kontak harus dipastikan selama pemasangan.

Menyambungkan daya listrik alat dengan steker berpelindung

Catatan: Alat ini hanya boleh disambungkan ke soket berpelindung yang telah dipasang dengan benar.

- Pasang steker ke dalam soket berpelindung. Ketika alat telah dipasang, steker kabel daya harus dapat diakses dengan bebas. Jika steker tidak dapat diakses dengan bebas, switch isolasi semua kutub harus terintegrasi ke dalam instalasi listrik permanen sesuai aturan instalasi.

Menyambungkan daya listrik alat tanpa steker berpelindung

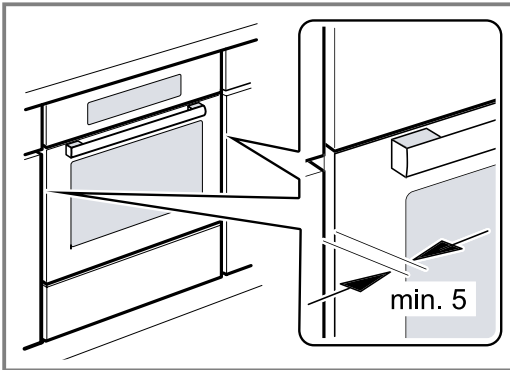
Catatan: Hanya teknisi ahli yang berlisensi yang boleh menyambungkan alat. Kerusakan yang diakibatkan oleh sambungan yang tidak benar tidak dijamin dalam garansi.

Switch isolasi semua kutub harus terintegrasi ke dalam instalasi listrik permanen sesuai aturan instalasi.

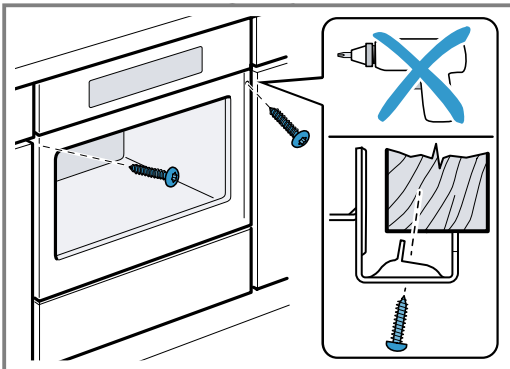
- Kenali konduktor fase dan netral pada soket. Alat dapat rusak jika tidak tersambung dengan benar.
- Sambungkan kompor sesuai diagram koneksi. Lihat pelat nilai untuk tegangan.
- Sambungkan kabel dari kabel daya utama sesuai kode warnanya:
 - Hijau/kuning = Konduktor berpelindung ⊕
 - Biru = Konduktor netral
 - Cokelat = Fase (konduktor eksternal)

28.8 Memasang alat

1. Masukkan alat secara menyeluruh dan atur di tengah.

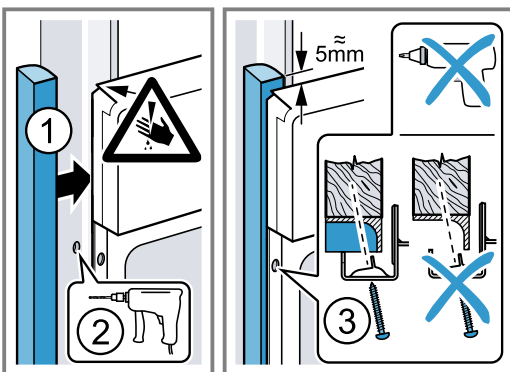


2. Kencangkan perangkat dengan sekrup.



3. Untuk kitchen set tanpa handel dengan bilah handel vertikal:
 - Pasang komponen pengisi yang sesuai ① untuk menutupi bagian ujung yang tajam dan memastikan pemasangan yang aman.
 - Pengeboran awal profil aluminium untuk membuat sambungan sekrup ②.
 - Kencangkan alat dengan sekrup yang sesuai ③.

- Pasang komponen pengisi yang sesuai ① untuk menutupi bagian ujung yang tajam dan memastikan pemasangan yang aman.
- Pengeboran awal profil aluminium untuk membuat sambungan sekrup ②.
- Kencangkan alat dengan sekrup yang sesuai ③.



Catatan: Celah antara meja kabinet dan perangkat tidak boleh terhalangi oleh strip tambahan. Strip pelindung panas tidak boleh dipasang pada dinding samping unit lemari.

28.9 Melepaskan alat

1. Putus sambungan arus listrik pada perangkat.
2. Lepaskan sekrup pengencang.
3. Angkat perangkat sedikit, lalu keluarkan sepenuhnya.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, providing a template for text entry.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



9001674614 (010907) IMKG.539.02.2020

id