



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



**Oven tanam  
HBN331.4J**



**BOSCH**

[id] Instruksi Pengoperasian



<b>Informasi penting tentang keselamatan</b> .....	<b>3</b>
Penyebab kerusakan .....	5
<b>Oven baru Anda</b> .....	<b>5</b>
Panel kontrol.....	5
Pemilih fungsi .....	6
Tombol dan Layar.....	6
Pemilih temperatur.....	6
Kompartemen memasak .....	6
<b>Aksesori Anda</b> .....	<b>7</b>
Memasukkan aksesori.....	7
Aksesori opsional .....	7
<b>Sebelum menggunakan oven untuk pertama kali</b> .....	<b>8</b>
Mengatur jam.....	8
Memanaskan oven .....	8
Membersihkan aksesori .....	8
<b>Mengatur oven</b> .....	<b>8</b>
Jenis pemanasan dan temperatur.....	8
Oven harus mati secara otomatis.....	8
Oven harus nyala dan mati secara otomatis.....	9
Pemanasan cepat.....	9
<b>Mengatur jam</b> .....	<b>9</b>
<b>Mengatur pengatur waktu</b> .....	<b>10</b>
<b>Kunci pengaman anak</b> .....	<b>10</b>
Oven .....	10
<b>Membersihkan dan merawat</b> .....	<b>10</b>
Bahan pembersih .....	10
Mencopot dan memasang kembali rel.....	11
Melepas dan memasang pintu oven.....	12
Melepas dan memasang panel pintu .....	12
<b>Pemecahan masalah</b> .....	<b>13</b>

Tabel kerusakan.....	13
Mengganti bohlam dalam lampu di langit-langit oven .....	13
Penutup kaca.....	13
<b>Layanan purna jual</b> .....	<b>14</b>
Nomor E dan nomor FD.....	14
<b>Kiat mengenai energi dan lingkungan</b> .....	<b>14</b>
Menghemat energi.....	14
Pembuangan yang ramah lingkungan.....	14
Langkah-langkah yang harus diperhatikan selama pengiriman .....	14
<b>Diuji di studio memasak kami untuk Anda</b> .....	<b>15</b>
Kue dan kue kering .....	15
Kiat-kiat memanggang .....	17
Daging, unggas, ikan .....	17
Kiat untuk memanggang dan membakar .....	19
Panggang, gratin, roti bakar dengan taburan .....	20
Produk yang telah dipersiapkan .....	20
Hidangan khusus.....	20
Pelumeran .....	21
Pengeringan.....	21
Mengawetkan .....	21
<b>Akrilamida dalam makanan</b> .....	<b>22</b>
<b>Hidangan uji coba</b> .....	<b>23</b>
Memanggang.....	23
Membakar .....	23

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

## Informasi penting tentang keselamatan

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Selalu geser aksesoris ke kompartemen memasak dengan benar. *Lihat "Deskripsi aksesoris" di buku petunjuk.*

### **Bahaya kebakaran!**

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

### **Bahaya luka bakar!**

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

### **Risiko luka bakar!**

- Bagian-bagian yang dapat diakses menjadi panas selama digunakan. Jangan sentuh bagian yang panas. Jauhkan anak-anak dengan jarak aman.
- Saat membuka pintu alat ini, uap panas mungkin akan keluar. Buka pintu alat ini dengan hati-hati. Jauhkan anak-anak dengan jarak aman.
- Air dalam kompartemen memasak yang panas dapat mengeluarkan uap panas. Jangan tuang air ke dalam kompartemen memasak yang panas.

### **Bahaya cedera!**

Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.

### **Risiko kejutan listrik!**

- Perbaikan dengan tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh salah satu teknisi purna jual kami yang terlatih. Jika alat ini bermasalah, cabut colokan stopkontak atau matikan sekering pada kotak sekering. Hubungi layanan purna jual.
- Isolasi kabel pada alat listrik dapat meleleh jika menyentuh bagian panas alat tersebut. Jangan biarkan kabel alat listrik tersentuh bagian panas alat tersebut.
- Jangan gunakan pembersih bertekanan tinggi atau pembersih uap, yang dapat menyebabkan terjadinya kejutan listrik.
- Saat mengganti bola lampu kompartemen memasak, kontak soket bola lampu menyala. Sebelum mengganti bola lampu, cabut alat ini dari stopkontak atau matikan pemutus daya pada kotak sekering.
- Peralatan yang cacat dapat mengakibatkan sengatan listrik. Jangan pernah menyalakan peralatan yang cacat. Cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekering. Hubungi layanan purna jual.

### **Bahaya sengatan listrik!**

Alat ini dilengkapi dengan colokan EU Schuko. Untuk menjamin pembumihannya yang terlindungi pada soket Denmark, alat ini harus tersambung melalui adaptor colokan yang sesuai. Adaptor ini (yang diperbolehkan hingga maksimum 13 amp) dapat diperoleh dari layanan purnajual (no. suku cadang 616581).

## Penyebab kerusakan

### Perhatian!

- Aksesori, kertas aluminium, kertas minyak, atau piring tahan panas di lantai kompartemen memasak: jangan taruh aksesori di atas lantai kompartemen memasak. Jangan lapi lantai kompartemen memasak dengan jenis kertas aluminium atau kertas minyak apa pun. Jangan taruh piring tahan panas di atas lantai kompartemen memasak jika pengaturan temperatur melebihi 50 °C. Hal ini akan menyebabkan panas menumpuk. Waktu pemanggangan dan pembakaran sudah pasti akan salah dan enamel akan rusak.
- Air di kompartemen memasak yang panas: jangan tuang air ke dalam kompartemen memasak saat kompartemen memasak panas. Hal ini akan menghasilkan uap. Perubahan suhu dapat merusak enamel.
- Makanan basah: jangan simpan makanan basah di kompartemen memasak dalam keadaan tertutup untuk jangka waktu yang lama. Hal ini akan merusak enamel.
- Sari buah: saat memanggang, khususnya pai buah yang juicy, jangan isi baki pemanggangan terlalu padat. Sari buah yang menetes dari baki pemanggangan akan meninggalkan

noda yang tidak dapat dihilangkan. Jika memungkinkan, gunakan panci umum yang lebih legok.

- Pendinginan dengan membuka pintu alat ini: biarkan kompartemen memasak menjadi dingin hanya saat pintu tertutup. Bahkan jika pintu alat ini terbuka sedikit saja, panel bagian depan unit sekitar dapat rusak dari waktu ke waktu.
- Perapat pintu sangat kotor: Jika perapat pintu sangat kotor, pintu alat ini tidak dapat tertutup rapat lagi saat sedang digunakan. Bagian depan dari unit di sekitar dapat rusak. Selalu jaga kebersihan perapat pintu.
- Pintu alat ini sebagai kursi, rak atau meja dapur: Jangan duduk di atas pintu alat ini, atau meletakkan atau menggantung apa pun di atasnya. Jangan letakkan peralatan masak atau aksesori pada pintu alat ini.
- Memasang aksesori: tergantung model alat, aksesoris dapat menggores panel pintu saat pintu alat ini ditutup. Selalu pasang aksesori di kompartemen memasak selama pas.
- Membawa alat ini: jangan bawa atau pegang alat ini pada gagang pintunya. Gagang pintu tidak dapat menopang bobot alat dan dapat patah.

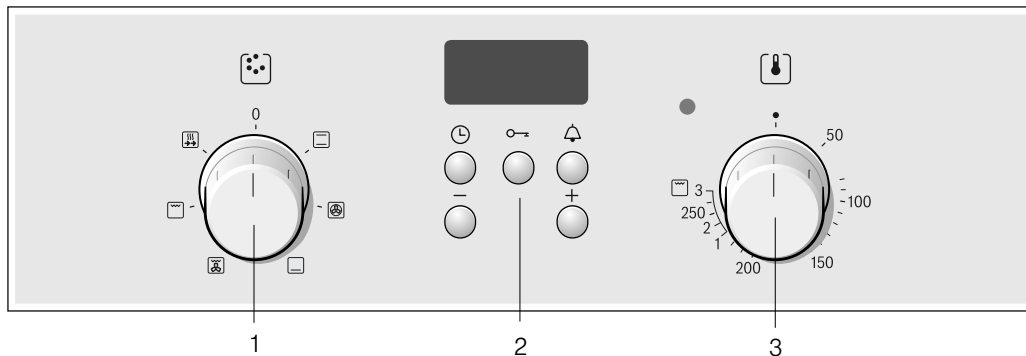
## Oven baru Anda

Di sini Anda akan mempelajari mengenai oven baru Anda. Panel kontrol dan kontrol pengoperasian yang terpisah

dijelaskan. Anda akan mendapatkan informasi tentang kompartemen memasak dan aksesorinya.

### Panel kontrol

Di sini Anda dapat melihat gambaran umum tentang panel kontrol. Rancangannya tergantung dari model peralatan masing-masing.









### Penjelasan

1	Pemilih fungsi
2	Tombol pengoperasian dan panel layar
3	Pemilih temperatur

## Pemilih fungsi

Dengan kenop pemilih fungsi Anda dapat mengatur mode pemanasan untuk oven. Kenop pemilih fungsi dapat diputar ke kanan atau ke kiri.




Saat jenis pemanasan yang diperlukan telah diatur, lampu oven menyala.

Posisi	Fungsi
0	Mati Oven dimatikan.
	Pemanasan atas/bawah Memanggang roti, memanggang, atau membakar hanya dapat dilakukan pada satu tingkat saja. Pengaturan ini cocok untuk kue dan pizza dalam loyang timah atau pada baki panggangan, dan untuk sendi tanpa lemak sapi, rusa, dan hewan buruan. Panas diproduksi secara merata dari atas dan bawah.
	Udara panas 3D* Anda dapat memanggang kue, pizza, biskuit, kue berukuran kecil, dan kue kering pada dua tingkat di saat bersamaan. Kipas dengan elemen cincin pemanas pada panel belakang dari oven memastikan udara yang dipanaskan didistribusikan dengan rata.
	Pemanasan bawah Gunakan pemanasan bawah untuk memanggang dan mencokelatkan hidangan dari bawah. Temperatur diproduksi dari bawah.
	Pemanggangan dengan udara panas Pemanggangan dengan udara panas biasanya sesuai untuk memanggang ikan, unggas, dan potongan besar daging. Elemen pemanggang dan kipas nyala dan mati secara bergantian. Kipas mendistribusikan udara panas disekitar makanan.
	Memanggang dengan dipancarkan, area besar Dapat digunakan untuk memanggang steak sapi, sosis, dan ikan atau roti bakar dalam jumlah besar. Seluruh area di bawah elemen pemanas panggangan menjadi panas.
	Pemanasan cepat Untuk memanaskan makanan dengan cepat.

\* Jenis pemanasan sesuai dengan kelas efisien enegeri EN50304.


## Tombol dan Layar

Tombol dapat digunakan untuk mengatur fungsi tambahan. Nilai yang diatur dapat dibaca dari layar.

Tombol	Fungsi
 Tombol jam	Gunakan tombol ini untuk mengatur waktu, $\rightarrow$ Waktu memasak, dan $\rightarrow$ Waktu akhir.
 Tombol utama	Gunakan tombol ini untuk menyalakan dan mematikan kunci pengaman anak.
 Tombol pengatur waktu	Gunakan tombol ini untuk mengatur pengatur waktu.
$-$ Tombol minus	Gunakan tombol ini untuk mengatur nilai pengaturan turun.
$+$ Tombol plus	Gunakan tombol ini untuk mengatur nilai pengaturan naik.


## Pemilih temperatur

Gunakan pemilih temperatur untuk mengatur temperatur dan pengaturan panggangan.

Posisi	Fungsi
•	Mati Oven tidak panas.
50-270	Kisaran temperatur Suhu dalam °C
1, 2, 3	Pengaturan panggangan Pengaturan panggangan untuk "Panggangan, area  besar". Pengaturan 1 = rendah Pengaturan 2 = medium Pengaturan 3 = tinggi

Lampu kecil di atas pemilih temperatur menyala saat oven memanaskan. Lampu akan mati saat jeda pada proses pemanasan. Untuk beberapa pengaturan, lampu tidak menyala.

### Pengaturan panggangan

Dengan pemanggangan pancar , gunakan pemilih temperatur untuk mengatur pengaturan pemanggangan.

## Kompartemen memasak

Lampu oven berada di dalam kompartemen memasak. Kipas pendingin melindungi oven dari panas berlebih.

### Lampu oven

Selama pengoperasian oven, lampu oven menyala. Dengan memutar pemilih fungsi ke posisi apa pun, lampu oven juga dapat dinyalakan tanpa harus memanaskan oven.

### Kipas pendingin

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

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

### Perhatian!

jangan tutupi lubang ventilasi. Jika tidak oven akan menjadi terlalu panas.

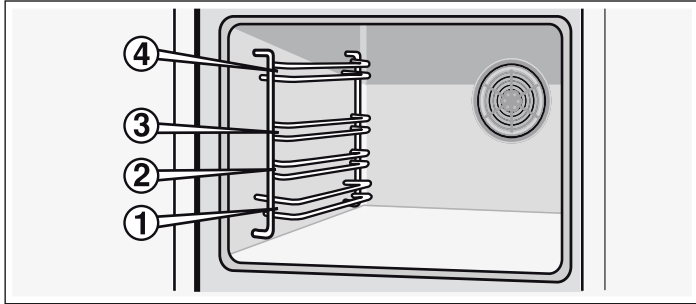
# Aksesori Anda

Aksesori yang disertakan dengan peralatan sesuai untuk membuat banyak jenis makanan. Pastikan Anda selalu menyisipkan aksesori ke dalam kompartemen memasak dengan benar.

Terdapat juga pilihan aksesori opsional, yang dengannya Anda dapat meningkatkan beberapa hidangan favorit Anda, atau hanya untuk membuat bekerja dengan oven menjadi lebih mudah.

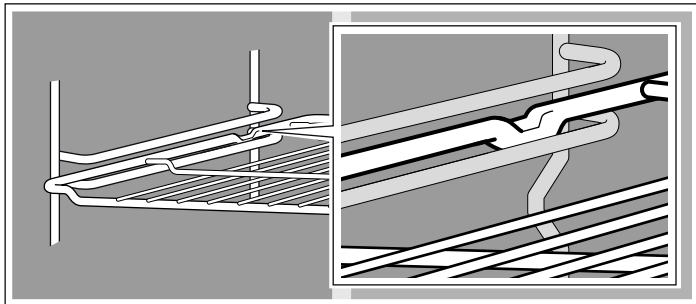
## Memasukkan aksesori

Aksesori dapat dimasukkan ke dalam oven pada 4 tingkat berbeda. Selalu masukkan aksesori sedalam mungkin untuk memastikan aksesori tidak menyentuh pintu kaca.



Saat aksesori ditarik keluar sekitar setengah jalan, aksesori akan terkunci pada tempatnya. Ini memungkinkan makanan untuk dikeluarkan dengan lebih mudah.

Saat meletakkan aksesori dalam oven, pastikan indentasi berada di belakang. Aksesori hanya akan terkunci pada tempatnya dengan benar pada posisi ini.



**Petunjuk:** Panas dapat mengakibatkan aksesori berubah bentuk. Setelah aksesori menjadi dingin, bentuknya akan kembali seperti semula. Fungsinya tidak akan terganggu.

Tahan rak panggangan dengan kuat pada sisinya dengan kedua tangan dan dorong secara paralel ke dalam rangka. Hindari gerakan ke kanan atau kiri saat mendorong masuk rak panggangan. Jika tidak, akan sulit untuk mendorong rak masuk dan permukaan yang dilapisi dapat rusak.

Anda dapat membeli aksesori dari layanan purnajual, dari penjual khusus, atau secara online. Mohon sebutkan nomor HEZ.



### Rak kawat

Untuk piring tahan panas, loyang kue, item yang dipanggang, dan makanan beku.

Sisipkan rak kawat dengan sisi yang terbuka menghadap pintu oven dan lengkungan mengarah ke bawah



### Loyang universal

Untuk kue basah, kue kering, makanan beku, dan makanan besar yang dipanggang. Ini juga dapat digunakan untuk menampung lemak yang menetes saat Anda memanggang langsung di rak kawat.

Geser loyang universal ke dalam dengan sisi yang landai menghadap ke pintu oven.

## Aksesori opsional

Anda dapat membeli aksesori opsional dari layanan purnajual Anda atau dari penjual khusus. Anda akan menemukan produk beragam produk yang sesuai untuk oven Anda di brosur kami dan juga di Internet. Ketersediaan aksesori opsional dan pilihan untuk mememasaknya di internet berbeda tergantung dari negara. Informasi mengenai hal ini dapat ditemukan di dokumen penjualan.

Tidak semua aksesori opsional sesuai untuk setiap peralatan. Saat membeli, selalu catat seluruh nomor identifikasi (E-no.) peralatan Anda.

Aksesori opsional	Nomor HEZ	Fungsi
Rak kawat	HEZ 434000	Untuk piring tahan panas, kaleng kue, bakar, panggangan, dan makanan beku.
Baki panggangan aluminium	HEZ 430001	Untuk kue dan biskuit. Letakkan nampang panggangan dalam oven dengan tepi yang landai mengarah ke pintu oven.
Loyang panggangan dengan lapisan	HEZ 431001	Untuk kue dan biskuit. Letakkan nampang panggangan dalam oven dengan tepi yang landai mengarah ke pintu oven.
Loyang universal	HEZ 432001	Untuk kue basah, kue kering, makanan beku, dan makanan besar yang dipanggang. Kaleng juga dapat digunakan di bawah rak kawat untuk menampung lemak atau sari dari daging. Letakkan loyang universal dalam oven dengan tepi yang landai mengarah ke pintu oven.

## Pintu oven door - Tindakan pencegahan keselamatan tambahan

Selama waktu memasak yang lama, pintu oven dapat menjadi sangat panas.


Jika Anda memiliki anak kecil, pengawasan ekstra diperlukan selama pengoperasian oven.



Selain itu, terdapat perangkat keamanan yang mencegah kontak langsung dengan pintu oven. Aksesori opsional ini (440651) tersedia dari layanan purnajual.

# Sebelum menggunakan oven untuk pertama kali

Pada bagian ini, Anda dapat menemukan apa yang harus Anda lakukan sebelum menggunakan oven Anda untuk mempersiapkan makanan untuk pertama kalinya. Baca bagian *Informasi tentang keselamatan* terlebih dahulu.

## Mengatur jam


Setelah oven disambungkan, simbol  dan tiga angka nol menyala di layar. Mengatur jam.


1. Tekan tombol .  
Waktu 12:00 muncul di layar dan simbol  berkedip.

2. Gunakan tombol + atau - untuk mengubah jam.

Setelah beberapa detik, waktu yang telah diatur akan diterapkan.

## Memanaskan oven

Untuk menghilangkan bau pada mesin pemasak baru, panaskan oven saat kosong dan tertutup. Satu jam dari  Pemanasan atas/bawah pada 240 °C ideal untuk tujuan ini. Pastikan tidak terdapat sisa-sisa kemasan pada kompartemen memasak.

1. Gunakan pemilih fungsi untuk mengatur  Pemanasan atas/bawah.

2. Atur pemilih temperatur ke 240 °C.

Setelah satu jam, matikan oven. Putar pemilih fungsi dan pemilih temperatur ke posisi mati.

## Membersihkan aksesoris

Sebelum menggunakan aksesoris untuk pertama kalinya, bersihkan secara merata dengan air sabun panas dan kain pencuci piring yang lembut.

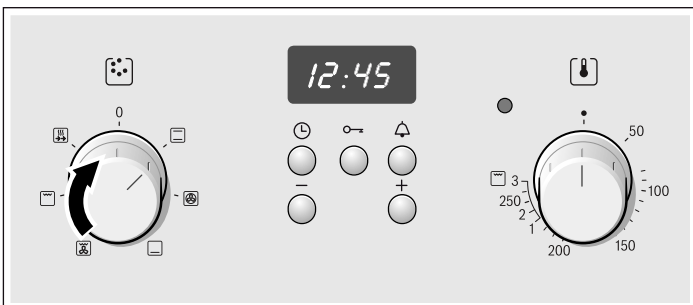
# Mengatur oven

Ada berbagai cara untuk mengatur oven Anda. Di sini kami akan menjelaskan cara memilih jenis pemanasan dan temperatur atau pengaturan pemanggangan yang diinginkan. Anda dapat memilih waktu memasak dan waktu akhir untuk hidangan Anda pada oven.

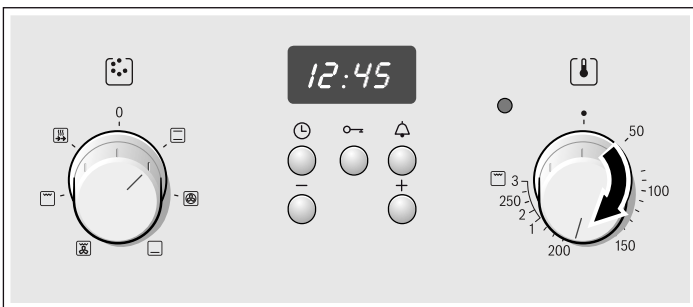
## Jenis pemanasan dan temperatur

Contoh pada gambar: Pemanasan atas/bawah, 190 °C.

1. Gunakan pemilih fungsi untuk memilih jenis pemanasan yang diperlukan.



2. Gunakan pemilih temperatur untuk mengatur temperatur atau pengaturan panggang.



Oven memanaskan.

## Matikan oven.


Pindahkan pemilih fungsi ke posisi mati.

## Mengubah pengaturan

Anda dapat mengubah jenis pemanasan, temperatur, dan pengaturan panggang sesuai dengan yang diperlukan.

## Oven harus mati secara otomatis

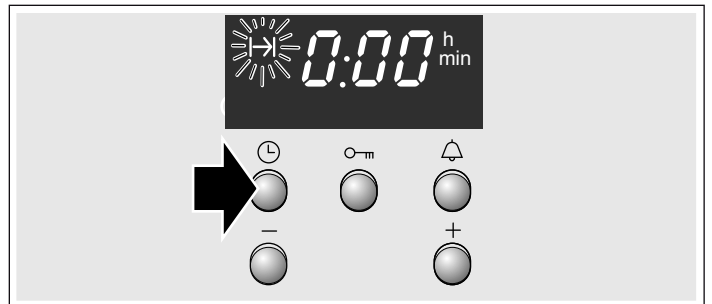
Masukkan waktu memasak untuk hidangan Anda.

Contoh dalam gambar:  Pemanasan atas/bawah, 200 °C, waktu memasak 45 menit.

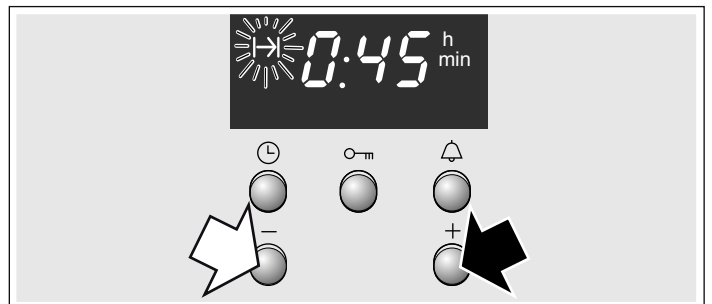
1. Gunakan pemilih fungsi untuk memilih jenis pemanasan yang diperlukan.

2. Gunakan pemilih temperatur untuk mengatur temperatur atau pengaturan panggang.


3. Tekan tombol jam .  
Simbol Waktu memasak  berkedip.



4. Gunakan tombol + atau - untuk mengatur waktu memasak.  
Nilai standar untuk tombol + = 30 menit  
Nilai standar untuk tombol - = 10 menit




## Waktu memasak telah berlalu


Tanda berbunyi. Oven mati. Tekan tombol  dua kali dan matikan pemilih fungsi.




### Mengubah pengaturan

Tekan  tombol jam. Gunakan tombol + atau - untuk mengubah waktu memasak.

### Membatalkan pengaturan


Tekan  tombol jam. Tekan tombol - hingga angka nol ditampilkan di layar. Matikan pemilih fungsi.





### Mengatur waktu memasak jika jam disembunyikan

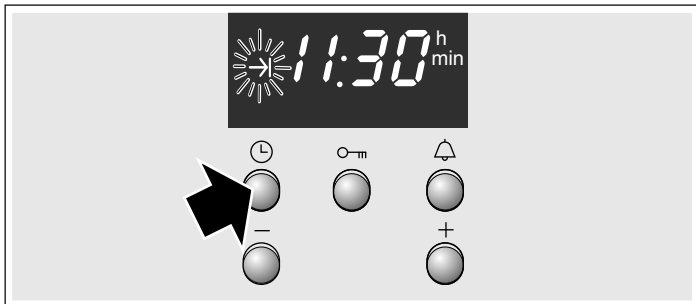
Tekan tombol Jam  dua kali dan buat pengaturan Anda seperti yang dijelaskan di poin 4.

### Oven harus nyala dan mati secara otomatis

Jangan biarkan makanan berada di dalam oven terlalu lama. Daging dan ikan mudah basi jika tidak didinginkan.

Contoh dalam gambar: Pemanasan atas/bawah , 200 °C. Saat ini 10:45. Makanan membutuhkan waktu 45 menit untuk matang dan harus siap pada pukul 12:45.

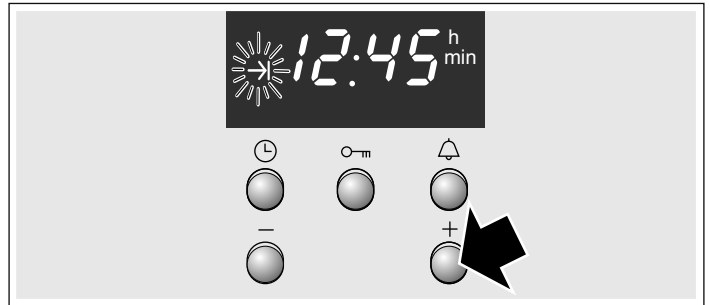
1. Gunakan pemilih fungsi untuk memilih jenis pemanasan yang diperlukan.
2. Gunakan pemilih temperatur untuk mengatur temperatur atau pengaturan panggang.
3. Tekan tombol jam .  
Simbol Waktu memasak  berkedip.
4. Gunakan tombol + atau - untuk mengatur waktu memasak.
5. Tekan tombol Jam  berulang kali hingga  simbol Waktu berakhir berkedip.  
Anda dapat melihat di layar saat makanan akan siap.




6. Gunakan tombol + untuk mengatur waktu berakhir yang lebih lama.

Pengaturan digunakan setelah beberapa detik.

Layar menampilkan waktu berakhir hingga oven mulai beroperasi.



### Waktu memasak telah berlalu

Tanda berbunyi. Oven mati. Tekan tombol  dua kali dan matikan pemilih fungsi.


**Petunjuk:** Anda dapat membuat perubahan selama simbol berkedip. Saat simbol menyala, pengaturan telah diterapkan.

### Pemanasan cepat

Dengan cepat panas, oven Anda akan mencapai temperatur yang dipilih dengan cepat.

Hanya gunakan pemanasan cepat saat temperatur yang dipilih di atas 100 °C.

Hanya letakkan makanan dalam oven setelah pemanasan cepat selesai, juga untuk memastikan matang dengan merata.

1. Pindahkan pemilih fungsi ke posisi .
2. Gunakan pemilih temperatur untuk mengatur temperatur.  
Oven mulai setelah beberapa detik. Lampu indikator di atas pemilih temperatur menyala.


### Proses pemanasan cepat selesai

Lampu indikator di atas pemilih temperatur mati. Letakkan makanan Anda dalam oven dan pilih jenis pemanasan yang diinginkan.




### Membatalkan cepat panas

Pindahkan pemilih fungsi ke posisi mati. Oven mati.


## Mengatur jam

Saat peralatan tersambung untuk pertama kalinya atau setelah daya terputus, simbol  dan tiga nol berkedip pada layar. Mengatur jam. Pemilih fungsi harus dimatikan.

### Mengatur prosedur

1. Tekan  tombol jam.  
12.00 muncul di layar dan simbol  berkedip.
2. Gunakan tombol + atau - untuk mengubah jam.  
Setelah beberapa detik, waktu disimpan. Simbol  mati.



### Mengubah dari waktu musim panas ke musim dingin, misalnya


Tekan  tombol jam dua kali dan ubah waktu menggunakan tombol + atau -.

# Mengatur pengatur waktu


Anda dapat menggunakan pengatur waktu sebagai pengatur waktu dapur. Pengatur waktu oven berjalan secara bebas. Pengatur waktu memiliki sinyal khusus. Ini berarti Anda dapat mengetahui jika durasi pengatur waktu atau waktu memasak telah selesai. Anda juga dapat mengatur pengatur waktu jika kunci pengaman anak aktif.

## Mengatur prosedur


1. Tekan  tombol Pengatur waktu. Simbol  berkedip.
2. Gunakan tombol - atau + untuk mengubah durasi pengatur waktu.  
Nilai standar untuk tombol + = 10 menit  
Nilai standar untuk tombol - = 5 menit

Pengatur waktu mulai setelah beberapa detik. Simbol  menyala di layar. Anda akan melihat waktu memasak menghitung mundur.


## Saat waktu telah berlalu

Tanda berbunyi. Tekan  tombol Pengatur waktu. Pengatur waktu mati.

## Mengubah durasi pengatur waktu




Tekan  tombol Pengatur waktu. Gunakan tombol + atau - untuk mengubah waktu.


## Membatalkan pengaturan

Tekan  tombol Pengatur waktu. Tekan tombol - hingga angka nol ditampilkan di layar.

## Pengatur waktu dan waktu memasak menghitung mundur pada saat yang bersamaan

Kedua simbol menyala. Anda dapat melihat durasi pengatur waktu menghitung mundur pada layar.

Untuk memanggil  waktu memasak tersisa,  waktu berakhir, atau  jam:

Tekan tombol  Jam berulang kali hingga simbol yang relevan muncul.

Nilai yang Anda periksa muncul untuk beberapa detik pada layar.



# Kunci pengaman anak



## Oven

Oven memiliki kunci pengaman anak untuk mengunci agar anak-anak tidak menyalakannya dengan tidak sengaja.

### Menyalakan dan mematikan kunci pengaman anak

Pemilih fungsi harus dimatikan.

Untuk menyalakan: tekan dan tahan tombol kunci  hingga simbol  muncul pada layar. Ini membutuhkan waktu sekitar 4 detik.

Untuk mematikan: tekan dan tahan tombol kunci  hingga simbol  mati.

### Petunjuk-Petunjuk

- Anda dapat mengatur pengatur waktu dan jam kapan saja.
- Jika kunci pengaman anak aktif, fitur akan dibatalkan jika daya terputus.

# Membersihkan dan merawat

Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, oven Anda akan tetap bersih dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama. Di sini kami akan menjelaskan cara menjaga dan membersihkan oven dengan benar.

## Petunjuk-Petunjuk

- Sedikit perbedaan pada warna di bagian depan oven disebabkan oleh penggunaan berbagai bahan, seperti kaca, plastik, dan logam.
- Bayangan pada panel pintu yang terlihat seperti goresan disebabkan oleh refleksi yang tercipta dari lampu oven.
- Enamel terbakar dengan suhu yang sangat tinggi. Hal ini dapat menyebabkan beberapa variasi warna tipis. Hal ini wajar dan tidak memengaruhi fungsinya. Tepi loyang yang tipis tidak dapat sepenuhnya terlapisi. Sebagai akibatnya, permukaan tepi ini kasar. Hal ini tidak akan merusak perlindungan antikorosi.

## Bahan pembersih

Kerusakan pada beberapa permukaan yang disebabkan oleh penggunaan bahan pembersih yang salah dapat dihindari dengan memperhatikan instruksi berikut.

### Saat membersihkan oven jangan gunakan

- larutan pembersih yang tajam atau kasar,
- larutan pembersih dengan kadar alkohol tinggi,

- alas menggosok,
- pembersih bertekanan tinggi atau semburan uap.
- Jangan bersihkan bagian terpisah dalam mesin pencuci piring.

Cuci spons yang baru secara menyeluruh sebelum menggunakan untuk pertama kalinya.

### Bagian depan baja antikorosi

Seka peralatan dengan air yang banyak dan beberapa cairan pencuci. Selalu seka secara paralel ke alur natural. Jika tidak, Anda dapat menggores permukaan. Keringkan dengan kain lembut. Segera bersihkan noda kerak, lemak, pati, dan albumin (msl. putih telur). Jangan gunakan bahan kasar, spons untuk menggosok, atau kain pembersih yang kasar. Bagian depan baja antikorosi dapat digosok menggunakan produk perawatan khusus. Ikuti petunjuk produsen. Anda dapat membeli pembersih baja antikorosi khusus dari layanan punajual kami atau dari toko khusus.

### Permukaan yang dilapisi dan yang dipernis

Seka peralatan dengan beberapa cairan pencuci dan air hangat. Keringkan dengan kain lembut.

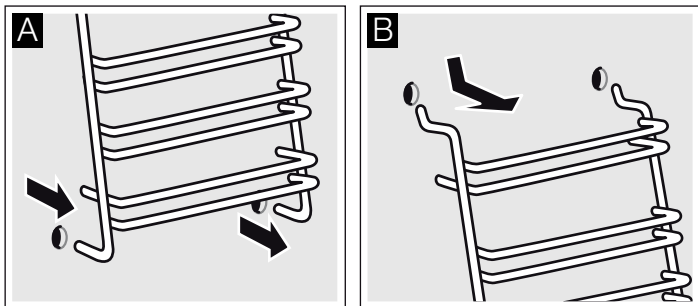
<b>Kenop</b>	Seka peralatan dengan beberapa cairan pencuci dan air hangat. Keringkan dengan kain lembut.
<b>Panel kaca</b>	Dapat dibersihkan dengan pembersih kaca. Jangan gunakan bahan pembersih kasar apa pun atau benda metal tajam. Benda tersebut dapat menggores dan merusak permukaan panel kaca.
<b>Karet pintu</b>	Seka dengan kain basah. Keringkan dengan kain lembut.
<b>Di dalam oven</b>	Bersihkan dengan air panas atau larutan cuka. Untuk kotoran membandel: Hanya gunakan pembersih oven pada permukaan dingin.
<b>Penutup kaca pada lampu oven</b>	Seka peralatan dengan beberapa cairan pencuci dan air hangat. Keringkan dengan kain lembut.
<b>Aksesori</b>	Basahkan dalam air sabun panas. Bersihkan dengan kuas atau spons.
<b>Baki panggangan aluminium (pilihan)</b>	Jangan bersihkan di mesin pencuci piring. Jangan pernah menggunakan pembersih oven. Untuk menghindari goresan, jangan pernah menyentuh permukaan metal dengan pisau atau benda tajam serupa. Bersihkan dengan cairan pencuci secara horizontal dan kain pembersih lembap atau kain serat mikro. Keringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan bahan kasar, spons untuk menggosok, atau kain pembersih yang kasar. Produk tersebut dapat menggores baki panggangan
<b>Kunci pengaman anak (pilihan)</b>	Jika kunci pengaman anak telah dipasang pada pintu oven, kunci harus dilepas sebelum dibersihkan. Basakan semua bagian plastik dengan air sabun panas dan cuci dengan spons. Keringkan dengan kain lembut. Jika sangat kotor, kunci pengaman anak tidak akan bekerja dengan baik.
<b>Kompur</b>	Informasi cara perawatan dan pembersihan dapat ditemukan di manual instruksi untuk kompor Anda.

## Mencopot dan memasang kembali rel

Rel dapat dilepaskan untuk dibersihkan. Oven harus sudah menjadi dingin.

### Melepas kait rel

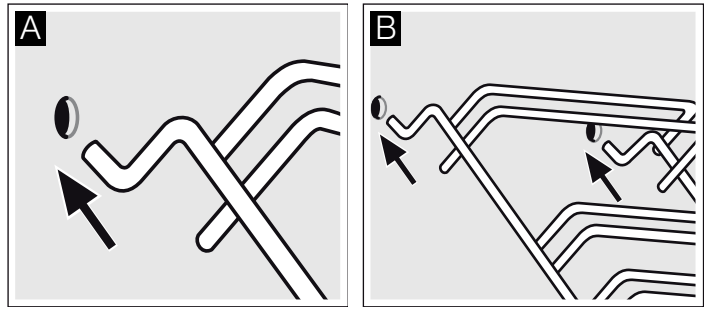
1. Tahan kerangka rak dari bawah dan tarik ke depan dengan perlahan. Tarik pin ekstensi di bawah rel keluar dari lubang pemasangan (Gbr. A).
2. Lalu lipat rel ke atas dan lepas dengan hati-hati (Gbr. B).



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

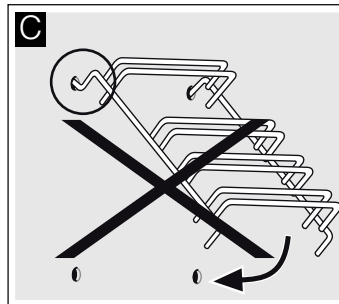
## Memasang kerangka

1. Masukkan kedua kait dengan hati-hati ke lubang di bagian atas. (Gambar A-B)



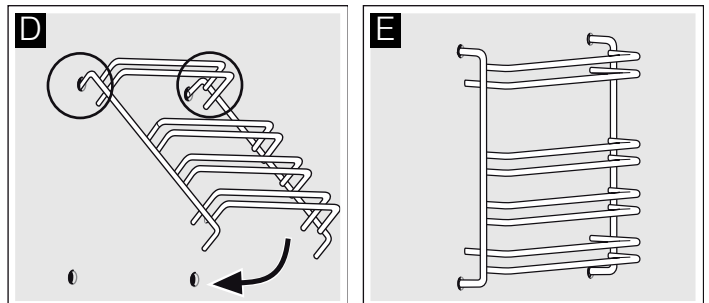
### ⚠ Pemasangan yang salah!

Jangan pernah memindahkan kerangka sebelum kedua kait terpasang dengan benar ke lubang di bagian atas. Lapisan dapat rusak dan mungkin akan patah (gambar C).



2. kedua kait harus dimasukkan sepenuhnya ke dalam lubang di bagian atas. Sekarang pindahkan kerangka secara perlahan dan hati-hati ke arah bawah dan masukkan ke lubang bagian bawah (gambar D).
3. Masukkan kedua kerangka ke dinding samping oven (gambar E).

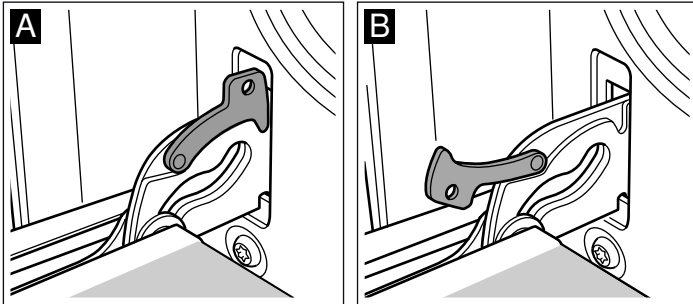
Jika rel masuk dengan benar, jarak antara posisi dua rak atas lebih besar.



## Melepas dan memasang pintu oven

Untuk tujuan membersihkan dan untuk melepas panel pintu, Anda dapat melepas pintu oven.

Tiap engsel pintu oven memiliki tuas pengunci. Saat tuas pengunci ditutup (gambar A), pintu oven terpasang dengan baik. Pintu tidak dapat dilepas. Saat tuas pengunci terbuka (Gbr. B), engsel akan terkunci. Engsel tidak dapat tertutup rapat.

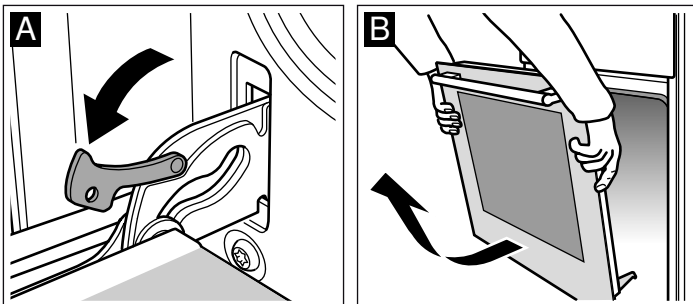


### ⚠ Risiko cedera!

Kapan pun engsel tidak terkunci, pintu akan tertutup rapat dengan kuat. Pastikan tuas pengunci selalu tertutup penuh atau, saat melepaskan pintu oven, terbuka lebar.

### Melepaskan pintu

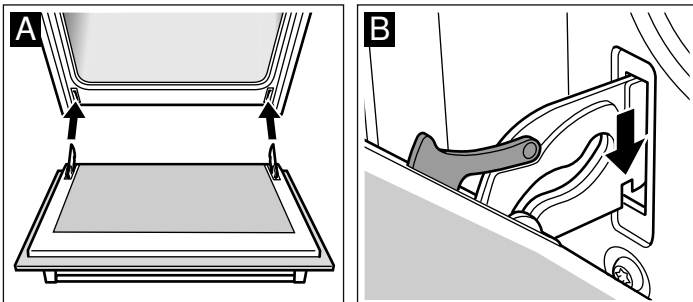
1. Buka pintu oven lebar-lebar.
2. Lipat kedua tuas pengunci pada sisi kiri dan kanan (gambar A).
3. Tutup pintu oven hingga ke batas berhenti. Dengan kedua tangan, pegang pintu di samping kiri dan kanan. Tutup pintu sedikit lagi dan tarik keluar (gambar B).



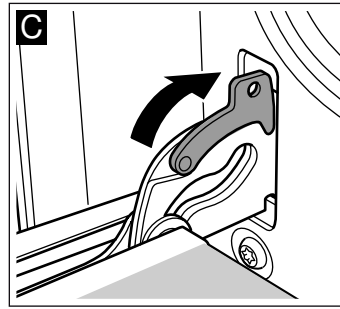
### Memasang pintu

Pasang pintu kembali dengan urutan terbalik dari saat pelepasannya.

1. Saat memasang pintu oven, pastikan kedua engsel dimasukkan lurus ke dalam bukaan (gambar A).
2. Lekukan pada engsel harus bertemu pada kedua sisi (gambar B).



3. Lipat ke belakang kedua tuas pengunci (gambar C). Tutup pintu oven.



### ⚠ Risiko cedera!

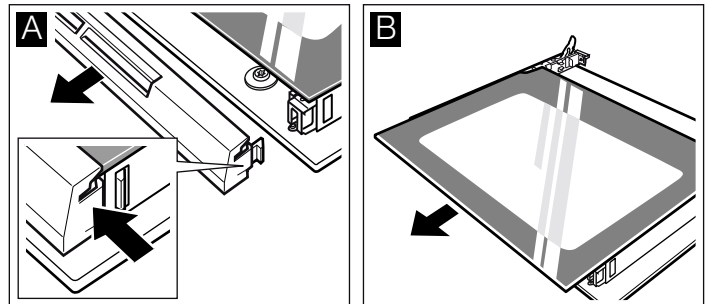
Jika pintu oven terjatuh secara tidak sengaja atau engsel tertutup rapat, jangan mencoba untuk menggapainya. Hubungi layanan purnajual.

## Melepas dan memasang panel pintu

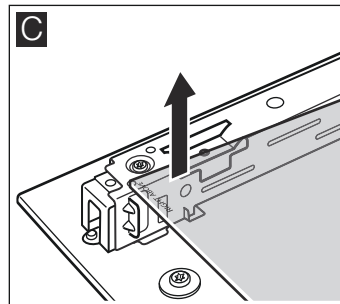
Untuk memudahkan pembersihan, Anda dapat melepas panel kaca dari pintu oven.

### Pelepasan

1. Lepas pintu oven dan letakkan di atas kain dengan gagang menghadap ke bawah.
2. Tarik penutup di bagian atas pintu oven. Tekan tab di bagian kiri dan kanan menggunakan jari Anda (gbr. A).
3. Angkat panel atas dan tarik keluar (gbr. B).



4. Angkat panel atas dan tarik keluar (gbr. C).



Bersihkan panel dengan pembersih kaca dan kain lembut.

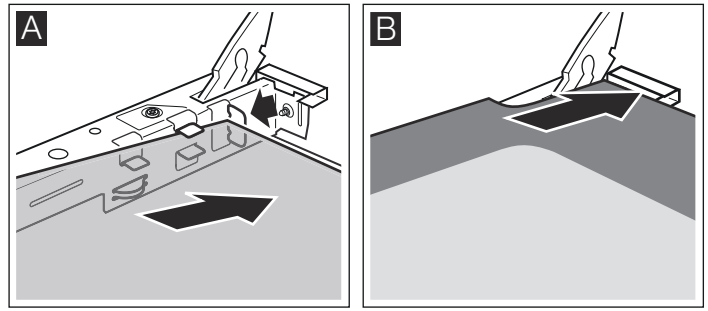
### ⚠ Bahaya cedera!

Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun deterjen.

## Pemasangan

Selama pemasangan, pastikan tulisan "kanan atas" terbalik oada bagian kiri bawah.

1. Sisipkan panel dengan sudut ke arah belakang (gbr. A).
2. Sisipkan panel atas dengan sudut ke arah belakang ke dalam braket. Permukaan yang licin harus menghadap ke luar. (gbr. B).



3. Pasangkan penutup kembali pada tempatnya dan tekan.
4. Pasang pintu oven.

**Jangan gunakan oven lagi hingga semua panel telah terpasang dengan benar.**

## Pemecahan masalah

Kerusakan sering kali memiliki penjelasan yang sederhana. Mengacu ke tabel sebelum sebelum menghubungi layanan purnajual karena mungkin Anda dapat memperbaiki kerusakan sendiri.

### Tabel kerusakan

Jika hasil hidangan tidak sesuai dengan yang Anda harapkan, mengacu pada bagian *Diuji untuk Anda di studio memasak kami*, di mana Anda dapat menemukan kiat dan trik memasak.

#### **⚠️ Bahaya sengatan listrik!**

Perbaikan dengan tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh salah satu teknisi purnajual kami yang terlatih.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan/informasi
Oven tidak bekerja.	Pemutus sirkuit cacat.	Lihat kotak sekring dan periksa pemutus sirkuit bekerja dengan baik.
	Daya terputus	Periksa apakah lampu dapur atau peralatan dapur yang lain berfungsi.
Layar jam berkedip.	Daya terputus	Atur ulang waktu.
Oven tidak memanaskan.	Terdapat debu pada area sentuh.	Putar kenop kontrol maju dan mundur beberapa kali.

#### **Perhatian!**

Jika kabel pasokan daya rusak, kabel harus diganti oleh produsen, agen perbaikan mereka, atau orang berkualifikasi serupa untuk menghindari bahaya apa pun.

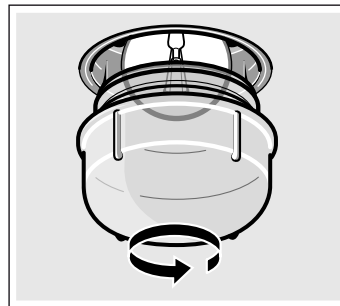
### Mengganti bohlam dalam lampu di langit-langit oven

Jika bohlam oven mati, lampu harus diganti. Tahan panas, bohlam 40 watt cadangan dapat diperoleh dari layanan purnajual kami atau toko khusus. Hanya gunakan bohlam ini.

#### **⚠️ Bahaya sengatan listrik!**

Matikan pemutus arus di kotak sekring.

1. Letakkan handuk piring di oven saat dingin untuk mencegah kerusakan.
2. Lepas penutup kaca dengan memutarnya berlawanan dengan jarum jam.



3. Ganti bohlam dengan salah satu jenis yang sama.
4. Pasang penutup kaca lagi.
5. Lepas handuk piring dan nyakan pemutus sirkuit.

### Penutup kaca

Anda harus mengganti penutup kaca yang rusak. Penutup kaca yang sesuai dapat diperoleh dari layanan purnajual. Harap sebutkan nomor E dan nomor FD dari peralatan Anda.

# Layanan purna jual

Layanan purna jual kami ada untuk Anda jika peralatan Anda perlu diperbaiki. Kami akan selalu menemukan solusi yang tepat agar teknisi servis tidak perlu mengunjungi Anda.

## Nomor E dan nomor FD

Saat menelepon kami, berikan nomor produk (no. E) dan nomor produksi (no. FD) agar kami dapat memberikan saran yang tepat kepada Anda. Pelat nilai dengan nomor-nomor ini dapat ditemukan di bagian sisi pintu oven. Untuk menghemat waktu, Anda dapat mencatat nomor peralatan Anda dan nomor telepon layanan purnajual di bawah ini untuk menghemat waktu saat diperlukan.

No. E

No. FD

## Layanan purnajual

Perlu diketahui bahwa akan ada biaya atas kunjungan teknisi servis jika ada kerusakan, bahkan selama masa garansi.

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

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

# Kiat mengenai energi dan lingkungan

Di sini Anda akan menemukan kiat cara menghemat energi saat memanggang dan membakar dan cara untuk membuang peralatan Anda dengan benar.

## Menghemat energi

- Panaskan oven terlebih dahulu hanya jika hal ini ditentukan dalam resep atau dalam tabel petunjuk penggunaan.
- Gunakan loyang pemanggang yang berwarna gelap, berpermis hitam, atau berlapis enamel. Loyang ini menyerap panas dengan baik.
- Jangan sering membuka pintu oven saat Anda memasak, memanggang, atau membakar.
- Lebih baik memanggang beberapa kue secara bergantian. Oven masih hangat. Ini akan mengurangi waktu memanggang untuk kue kedua. Anda juga dapat meletakkan dua loyang berdampingan.
- Untuk waktu memasak yang lebih lama, Anda dapat mematikan oven 10 menit sebelum akhir waktu memasak dan menggunakan sisa panas untuk menyelesaikan masakan.

## Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.



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

## Langkah-langkah yang harus diperhatikan selama pengiriman

Amankan semua bagian yang dapat terlepas di dalam dan di atas peralatan menggunakan perekat yang dapat dilepas tanpa meninggalkan bekas. Dorong semua aksesori (msl. baki panggangan) ke dalam slot yang sesuai dengan diselipi kardus pada tepinya, untuk menghindari kerusakan pada peralatan. Letakkan kardus atau benda serupa antara bagian depan dan belakang untuk mencegah benturan terhadap bagian dalam pintu kaca. Amankan pintu oven ke dinding samping dari peralatan menggunakan perekat.

Simpan kemasan asli dari peralatan. Hanya kirim peralatan dalam kemasan aslinya. Perhatikan tanda panah untuk pengiriman pada kemasan.

### Jika kemasan asli tidak lagi tersedia

bungkus peralatan dalam kemasan pelindung untuk menjamin perlindungan yang cukup terhadap kerusakan saat pengiriman.

Kirim peralatan dalam posisi tegak lurus. Jangan pegang peralatan pada gagang pintunya atau sambungan di belakang, karena dapat merusaknya. Jangan meletakkan objek berat apa pun pada peralatan.

# Diuji di studio memasak kami untuk Anda


Di sini, Anda akan menemukan pilihan hidangan dan pengaturan yang ideal untuk hidangan tersebut. Kami akan menunjukkan jenis pemanasan dan temperatur yang mana yang terbaik untuk hidangan Anda. Anda dapat menemukan informasi tentang aksesori yang sesuai dan ketinggian yang harus dimasukkan. Juga ada kiat tentang alat masak dan cara mempersiapkannya.

## Petunjuk-Petunjuk

- Nilai yang tertera di tabel selalu berlaku untuk hidangan yang ditempatkan di kompartemen memasak saat dingin dan kosong.  
Panaskan alat ini dahulu hanya jika tabel menentukan bahwa Anda harus melakukannya. Jangan lapiasi aksesori dengan kertas minyak hingga sesudah sudah dipanaskan sebelumnya.
- Waktu yang ditentukan di tabel hanya untuk panduan. Waktu tersebut tergantung pada kualitas dan komposisi makanan.
- Gunakan aksesori yang diberikan. Aksesori tambahan dapat diperoleh sebagai aksesori khusus dari toko khusus atau dari layanan purnajual.  
Sebelum menggunakan oven, lepas semua aksesori yang tidak diperlukan dan piringan tahan panas dari kompartemen memasak.
- Selalu gunakan sarung tangan oven saat mengambil aksesori atau piringan tahan panas yang panas dari kompartemen memasak.

## Kue dan kue kering

### Memanggang pada satu tingkat

Saat memanggang kue dan tart, hasil terbaik dapat diperoleh menggunakan  Pemanasan atas/bawah.

Saat memanggang dengan  udara Panas 3D, gunakan posisi rak berikut untuk aksesori:

- Kue dalam loyang timah: Posisi rak 2
- Kue dalam baki panggangan: Posisi rak 3

### Memanggang dan membakar pada dua tingkat atau lebih.

Gunakan  udara panas 3D.

Posisi rak untuk memanggang dan membakar pada 2 tingkat:

- Loyang universal: Posisi rak 3
- Baki panggangan: Posisi rak 1

Makanan yang dimasukkan ke dalam oven dalam waktu yang sama tidak harus matang di waktu yang sama juga.

Tabel berisi pilihan makanan.

### Loyang pemanggang

Loyang bulat dari logam yang berwarna gelap adalah yang terbaik.

Waktu pemanggangan ditambahkan saat loyang berwarna cerah dan terbuat dari metal tipis atau kaca digunakan, dan kue tidak akan terpanggang dengan merata.

Jika Anda ingin menggunakan loyang pemanggang silikon, gunakan informasi dan resep yang disediakan oleh produsen sebagai panduan. Loyang pemanggang silikon biasanya lebih kecil dari loyang normal. Jumlah campuran dan instruksi resep mungkin berbeda.


### Tabel

Tabel menunjukkan jenis ideal dari pemanasan untuk berbagai kue dan pastry. Temperatur dan waktu memanggang tergantung pada jumlah dan komposisi campuran. Inilah sebabnya kisaran suhu diberikan di tabel. Anda harus mencoba temperatur yang lebih rendah dulu, karena temperatur yang lebih rendah menghasilkan warna yang lebih kecokelatan. Anda dapat meningkatkan temperatur lain kali apabila diperlukan.

Jika Anda memanaskan oven terlebih dulu, waktu memanggang menjadi lebih singkat hingga 5 sampai 10 menit.

Informasi tambahan dapat ditemukan di bagian *Kiat memanggang* setelah tabel.

**Petunjuk:** Jangan meletakkan makanan langsung di atas baki panggangan aluminium. Bariskan baki panggangan aluminium dengan kertas minyak.

Kue dalam cetakan	Kaleng	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur, °C	Waktu memasak dalam menit
Kue bolu, sederhana	Loyang kue persegi panjang untuk buah	2		160-180	55-65
Kue bolu, lembut (msl. kue pasir)	Loyang kue persegi panjang untuk buah	2		155-175	65-75
Dasar adonan pie dengan kerak	Loyang kue bongkar pasang	1		160-180	30-40
Dasar puding karamel bolu	Loyang kue dasar kue flan	2		160-180	25-35
Kue bolu	Loyang kue bongkar pasang	2		160-180	30-40
Kue tart buah atau kue keju, adonan pie*	Loyang kue bongkar pasang berwarna gelap	1		170-190	70-90
Puding karamel buah lembut, bolu	Loyang kue bongkar pasang	2		150-170	55-65
Kue gurih* (msl. quiche/tart bawang)	Loyang kue bongkar pasang	1		180-200	50-60

\* Biarkan kue menjadi dingin dalam peralatan selama setidaknya 20 menit.

Kue pada baki	Aksesori	Tingkat	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Campuran bolu atau adonan ragi dengan taburan kering	Loyang universal:	3	☐	160-180	25-35
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3	☉	150-170	35-45
Campuran bolu atau adonan ragi dengan buah segar	Loyang universal:	3	☐	140-160	40-50
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3	☉	130-150	50-60
Swiss roll (dipanaskan sebelumnya)	Loyang universal:	2	☐	170-190	15-20
Roti kentang, 500 g tepung	Loyang universal:	2	☐	160-180	25-35
Kue stollen, 500 g tepung	Loyang universal:	3	☐	160-180	50-60
Kue stollen, 1 g tepung	Loyang universal:	3	☐	150-170	90-100
Strudel, manis	Loyang universal:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Loyang universal:	3	☐	180-200	20-30
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3	☉	150-170	35-45

\* Baki panggangan tambahan dapat dipesan dari layanan purnajual atau toko khusus.

\*\* Saat memanggang dengan dua tingkat, selalu tempatkan loyang universal di atas baki pemanggang.

### Roti dan roti gulung

Jika ditentukan, selalu panaskan oven dulu untuk memanggang roti.

Jangan pernah menuangkan air langsung ke atas oven yang panas.

Roti dan roti gulung	Aksesori	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur, °C	Waktu memasak dalam menit
Roti ragi, 1,2 kg tepung	Loyang universal:	2	☐	270	8
				190	35-45
Roti fermentasi, 1,2 kg tepung	Loyang universal:	2	☐	270	8
				190	35-45
Roti gulung (msl. roti gulung gandum)	Loyang universal:	2	☐	200-220	20-30

Produk-produk panggangan kecil	Aksesori	Tingkat	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Biskuit	Loyang universal:	3	☐	150-170	10-20
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3	☉	130-150	25-35
Kue busa	Loyang universal:	3	☉	70-90	135-145
Cream puff	Loyang universal	2	☐	200-220	30-40
Macaroon	Loyang universal	3	☐	110-130	30-40
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3	☉	100-120	35-45
Kue berlapis	Loyang universal	3	☉	190-210	20-30
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3	☉	180-200	25-35

\* Baki panggangan tambahan dapat dipesan dari layanan purnajual atau toko khusus.

\*\* Saat memanggang dengan dua tingkat, selalu tempatkan loyang universal di atas baki pemanggang.



## Kiat-kiat memanggang

Anda ingin memanggang sesuai dengan resep Anda sendiri.	Gunakan resep serupa di tabel memanggang sebagai panduan.
Cara menentukan apakah kue bolu sudah terpancang seluruhnya.	Sekitar 10 menit sebelum akhir waktu memanggang yang ditentukan dalam resep, tusuk dengan tusukan cocktail pada kue di bagian yang tertinggi. Jika saat dikeluarkan tusukan cocktail bersih, kue sudah matang.
Kue runtuh.	Gunakan lebih sedikit cairan lain kali atau atur suhu oven 10 derajat lebih rendah. Ikuti waktu mencampur yang ditentukan dalam resep.
Bagian tengah kue naik, tetapi lebih rendah di sekitar tepinya.	Jangan beri minyak di bagian samping dari loyang kue timah bertepi menggulung. Setelah dipanggang, lemaskan kue secara hati-hati dengan pisau.
Kue menjadi terlalu gelap di bagian atasnya.	Letakkan lebih rendah di oven, pilih temperatur yang lebih rendah dan panggang kue sedikit lebih lama.
Kue terlalu kering.	Jika sudah selesai, buat lubang kecil pada kue menggunakan tusukan cocktail. Lalu beri sari buah atau minuman beralkohol di atasnya. Lain kali, pilih suhu 10 derajat lebih tinggi dan kurangi waktu memanggang.
Roti atau kue (msl. kue keju) terlihat enak, tetapi lembek di dalamnya (lengket dan berair).	Lain kali kurangi air sedikit dan panggang sedikit lebih lama pada suhu yang lebih rendah. Untuk kue dengan taburan basah, panggang dasarnya dulu. Percikkan dengan almon atau remah roti dan letakkan taburan di atasnya. Ikuti resep dan waktu memanggang.
Kue berwarna coklat tidak merata.	Pilih temperatur yang sedikit lebih rendah untuk memastikan kue terpancang dengan merata. Memanggang kue yang lembut pada satu tingkat menggunakan  Pemanasan atas/bawah. Menjuralkan kertas minyak dapat mempengaruhi sirkulasi udara. Untuk alasan ini, selalu potong kertas minyak agar pas dengan loyang panggang.
Dasar dari kue buah terlalu tipis.	Lain kali, letakkan kue satu tingkat lebih rendah.
Sari buah meluap.	Lain kali, gunakan loyang universal yang lebih dalam, jika Anda punya.
Item kecil yang dipanggang terbuat dari adonan ragi menempel satu sama lain saat dipanggang.	Harus ada celah sekitar 2 cm di sekitar tiap item. Celah tersebut akan memberi ruang yang cukup bagi item yang dipanggang untuk mengembang dengan baik dan berubah cokelat pada semua sisi.
Anda memanggang pada beberapa tingkat. Item di bagian atas loyang pemanggang lebih gelap daripada yang berada di bawah loyang pemanggang.	Selalu gunakan  udara panas 3D untuk memanggang pada lebih dari satu tingkat. Loyang pemanggang yang diletakkan di oven pada waktu yang bersamaan tidak harus siap di waktu yang sama.
Embun akan terbentuk saat Anda memanggang kue yang basah.	Memanggang dapat menghasilkan uap air, yang keluar dari atas pintu. Uap dapat berkumpul dan membentuk titik air pada panel kendali atau pada unit di bagian depan dari unit terdekat. Ini adalah proses yang alami.

## Daging, unggas, ikan

### Pinggan tahan panas

Anda dapat menggunakan pinggan tahan panas apa pun. Loyang universal cocok untuk panggang yang besar.

Pinggan tahan panas dari kaca yang paling sesuai. Pastikan penutup dari hidangan panggang pas dan tertutup dengan benar.

Tambahkan sedikit air saat menggunakan piring panggang berlapis.

Dengan piring panggang yang terbuat dari baja antikorasi, warna kecokelatan tidak terlalu gelap dan kematangan daging mungkin menjadi tidak terlalu baik. Tingkatkan waktu memasak.

Informasi pada tabel:

Pinggan tahan panas tanpa tutup = terbuka

Pinggan tahan panas dengan tutup = tertutup

Selalu letakkan pinggan tahan panas di tengah rak kawat.

Letakkan pinggan tahan panas dari kaca pada tatakan kering setelah memasak. Kacanya dapat retak jika diletakkan pada permukaan yang dingin atau basah.

### Membakar

Tambahkan sedikit cairan apabila daging lembek. Tutupi bagian dasar pinggan tahan panas dengan sekitar ½ cm cairan.

Tambahkan cairan yang banyak untuk memanggang dalam panci. Tutupi bagian dasar dari pinggan tahan panas dengan sekitar 1 - 2 cm cairan.

Jumlah cairan tergantung dari jenis daging dan bahan pinggan tahan panas. Jika menyiapkan daging di sebuah piring panggang yang dilapisi, sedikit lebih banyak cairan dibutuhkan dibandingkan apabila dimasak dalam pinggan tahan panas kaca.

Memanggang piring yang terbuat dari baja antikorasi tidak ideal. Daging matang lebih lama dan kurang berwarna coklat. Gunakan temperatur yang lebih tinggi dan/atau waktu memasak yang lebih lama.

### Kiat-kiat untuk memanggang

Selalu panggang dengan pintu oven tertutup.

Panaskan panggang selama setidaknya 3 menit sebelum meletakkan makanan yang akan dipanggang pada rak kawat.

Taruh makanan yang akan dipanggang langsung pada rak kawat. Jika Anda memanggang satu potong saja, hasil terbaik dapat dicapai dengan meletakkannya di tengah rak kawat. Loyang universal harus selalu dimasukkan pada tingkat 1. Sari daging dikumpulkan dalam loyang, menjaga oven tetap bersih.

Jangan masukkan baki panggang atau loyang universal pada tingkat 4. Karena akan membuat mereka menjadi berubah bentuk pada temperatur tinggi dan merusak kompartemen memasak saat dilepaskan.

Jika mungkin, item yang akan dipanggang harus sama tebalnya. Hal ini membuat makanan berwarna kecoklatan merata serta tetap lezat dan juicy. Hanya tambahkan garam ke steak setelah daging dipanggang.

Balik item yang dipanggang setelah  $\frac{2}{3}$  dari waktu yang ditentukan.

Elemen pemanggang nyala dan mati secara bergantian. Ini hal yang normal. Pengaturan panggang menentukan seberapa sering akan terjadi.

## Daging

Balik potongan daging setengah dari waktu memasak.

Jika hidangan panggang sudah matang, matikan oven dan biarkan hidangan selama 10 menit lagi. Hal ini membuat penyebaran sari daging lebih merata.

Setelah dimasak, bungkus sirloin dalam kertas aluminium dan biarkan selama 10 menit dalam oven.

Untuk babi panggang dengan kulit, sayat kulit dengan pola menyilang, lalu tempatkan panggang dalam piring dengan sisi kulit di bagian bawah.

Daging	Berat	Aksesori dan pinggan tahan panas	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur °C, pengaturan panggang	Waktu memasak dalam menit
<b>Daging sapi</b>						
Daging sapi bagian sendi	1,0 kg	Tertutup	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Tenderloin, setengah matang	1,0 kg	Tidak tertutup	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Sirloin, setengah matang	1,0 kg	Tidak tertutup	1		230-250	50
Steak, 3 cm, setengah matang		Rak kawat + loyang universal	4+1		3	15
<b>Daging sapi muda</b>						
Daging rusa bagian sendi	1,0 kg	Tidak tertutup	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Daging babi</b>						
tanpa kulit (msl. leher)	1,0 kg	Tidak tertutup	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
dengan kulit (msl. bahu)	1,0 kg	Tidak tertutup	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Babi asap bertulang	1,0 kg	Tertutup	1		210-230	80
<b>Domba</b>						
Kaki domba, tanpa tulang, sedang	1,5 kg	Tidak tertutup	1		170-190	120
<b>Daging giling</b>						
Meat loaf	kira-kira 750 g	Tidak tertutup	1		180-200	70
<b>Sosis</b>						
Sosis		Rak kawat + loyang universal	4+1		3	15

## Unggas

Nilai yang ada di tabel berlaku untuk makanan yang diletakkan di oven dingin.








Berat yang diindikasikan pada tabel adalah untuk unggas tanpa isi yang siap untuk dipanggang.

Jika Anda memanggang langsung dari rak kawat, Anda harus memasukkan loyang universal di tingkat 1.

Saat memanggang bebek atau angsa, tusuk kulitnya pada bagian bawah sayap untuk memungkinkan lemak keluar.

Letakkan burung di atas rak kawat dengan bagian dada mengarah ke bawah. Balik seluruh burung saat dua per tiga dari waktu memasak telah terlewati.

Unggas akan menjadi renyah dan berwarna coklat jika Anda melumurinya dengan mentega, air garam, atau jus jeruk beberapa saat sebelum pemanggang selesai.

Unggas	Berat	Aksesori dan pinggan tahan panas	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur °C, pengaturan panggang	Waktu memasak dalam menit
Ayam separuh, 1-4 potong	Masing-masing 400g	Rak kawat	2		210-230	40-50
Potongan ayam	Masing-masing 250 g	Rak kawat	3		210-230	30-40
Ayam, utuh, 1-4 potong	per 1 kg	Rak kawat	2		200-220	55-85
Daging bebek, utuh	1,7 kg	Rak kawat	2		170-190	80-100
Daging angsa, utuh	3,0 kg	Rak kawat	2		160-180	110-130
Daging kalkun kecil, utuh	3,0 kg	Rak kawat	2		180-200	80-100
2 paha atas ayam kalkun	Masing-masing 800g	Rak kawat	2		180-200	80-100





## Ikan

Balik potongan ikan setelah  $\frac{2}{3}$  dari waktu yang ditentukan.

Ikan utuh tidak perlu dibalik. Letakkan ikan utuh di dalam oven dalam posisi berenang dengan sirip punggung menghadap ke atas. Untuk memastikan bahwa ikan tetap dalam posisi,

letakkan setengah potong kentang atau kontainer tahan oven kecil ke dalam rongga perut.

Jika Anda memanggang langsung dari rak kawat, masukkan juga loyang universal pada tingkat 1. Cairan dari ikan akan dikumpulkan dalam loyang dan oven terjaga kebersihannya.

Ikan	Berat	Aksesori dan pinggan tahan panas	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur °C, pengaturan panggang	Waktu memasak dalam menit
Ikan, utuh	Masing-masing 300 g	Rak kawat	3		2	20-25
	1,0 kg	Rak kawat	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rak kawat	2		180-200	60-70
Ikan, dalam irisan (msl. steak)	Masing-masing 300 g	Rak kawat	4		2	20-25

## Kiat untuk memanggang dan membakar

Tabel ini tidak berisi informasi untuk berat tulang sendi.	Pilih berat terendah kedua dari instruksi dan perpanjang waktunya.
Cara memberitahu saat hidangan panggang sudah matang.	Gunakan termometer daging (tersedia di toko khusus) atau lakukan "uji dengan sendok". Tekan hidangan panggang dengan sendok. Jika terasa keras, maka sudah matang. Jika sendok dapat ditekan ke dalam, hidangan harus dimasak sedikit lebih lama lagi.
Panggang terlalu gelap dan kulit sebagian terbakar.	Periksa tinggi dan temperatur rak.
Hidangan panggang terlihat lezat, tetapi sarinya gosong.	Lain kali, gunakan pinggan untuk memanggang yang lebih kecil atau tambahkan air lebih banyak.
Hidangan panggang terlihat lezat, tetapi sarinya terlalu jernih dan berair.	Lain kali, gunakan pinggan untuk memanggang yang lebih besar dan gunakan sedikit cairan.
Uap akan muncul jika hidangan panggang dilumuri.	Hal ini normal dan dikarenakan hukum fisika. Mayoritas uap keluar melalui lubang uap. Uap dapat berkumpul dan membentuk kondensasi pada panel tombol pendingin atau pada bagian dari unit sekitar.

## Panggang, gratin, roti bakar dengan taburan

Jika Anda membakar makanan langsung dari rak kawat, loyang universal juga harus dimasukkan pada tingkat 1. ini akan membuat oven lebih jernih.

Selalu letakkan pinggan tahan panas pada rak kawat.

Seberapa baik panggangannya akan tergantung pada ukuran piring dan ketinggian panggangannya. Nilai pada tabel hanya nilai rata-rata.

Piring	Aksesori dan pinggan tahan panas	Tingkat	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
<b>Panggangannya</b>					
Panggangannya, kue manis	Pinggan tahan panas	2		170-190	50-60
Pasta panggang	Pinggan tahan panas	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Gratin kentang, dibuat menggunakan bahan-bahan mentah, Maks. sedalam 2 cm	Pinggan tahan panas	2		150-170	50-60
<b>Roti panggang</b>					
Membakar roti, 12 potong	Rak kawat	4		3	4-5
Roti panggang dengan taburan, 12 potong	Rak kawat	3		3	5-8

## Produk yang telah dipersiapkan

Ikuti petunjuk pada kemasan.

Jika Anda melapisi aksesori dengan kertas minyak, pastikan kertas sesuai untuk temperatur ini. Pastikan ukuran kertas sesuai untuk hidangan yang akan dimasak.

Hasil memasak benar-benar tergantung dari kualitas makanan. Produk yang telah dibuat kecokelatan dan kekeruhan terkadang dapat ditemukan pada produk mentah.

Piring	Aksesori	Tingkat	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Kue strudel isi buah	Loyang universal	3		190-210	45-55
Keripik	Loyang universal	3		210-230	25-30
Pizza	Rak kawat	2		200-220	15-20
Baguette pizza	Rak kawat	2		190-210	15-20

## Catatan

Loyang universal dapat melengkung saat memasak makanan beku. Alasan untuk hal ini adalah karena perbedaan temperatur yang terlalu besar yang diterima aksesori. Perubahan bentuk hilang setelah memasuki proses memasak.

## Hidangan khusus

Temperatur rendah, udara panas 3D sama bergunanya untuk memproduksi yoghurt lembut dan untuk mengembangkan adonan ragi.

Pertama, keluarkan aksesori, kaitkan rak atau rak teleskopik dari kompartemen memasak.

### Mempersiapkan yoghurt

1. Didihkan 1 liter susu (3,5 % lemak) dan dinginkan hingga 40 °C.
2. Aduk dalam 150 g yoghurt (pada temperatur lemari es).
3. Tuangkan ke cangkir atau stoples kecil dan tutup dengan plastik kemasan.

4. Panaskan kompartemen memasak sebelumnya seperti yang ditentukan.

5. Letakkan cangkir atau stoples pada lantai kompartemen memasak dan inkubasikan seperti yang diindikasikan.

### Mengembangkan adonan

1. Persiapkan adonan seperti biasa, letakkan di piring dan tutup keramik tahan panas.
2. Panaskan kompartemen memasak sebelumnya seperti yang ditentukan.
3. Matikan oven dan letakkan adonan di dalam kompartemen memasak dan biarkan mengembang.

Piring	Pinggan tahan panas	Jenis pemanasan	Temperatur	Waktu memasak
Yoghurt	Cangkir atau stoples dengan tutup putar	pada lantai kompartemen memasak		Panaskan dahulu 50 °C 50 °C 5 mnt 8 jam
Mengembangkan adonan	Piring tahan panas	pada lantai kompartemen memasak		Panaskan dahulu 50 °C Matikan peralatan dan letakkan adonan ragi di kompartemen memasak 5-10 mnt 20-30 mnt

## Pelumeran

Waktu pelumeran tergantung dari jumlah dan jenis makanan.  
Ikuti petunjuk pada kemasan.

Keluarkan makanan dari kemasan dan letakkan di piringan tahan panas yang sesuai pada rak kawat.  
Letakkan unggas dengan dada menghadap ke bawah di atas piring.

Makanan beku	Aksesori	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur
misl. kue krim, buttercream kue, gateaux dengan cokelat atau taburan gula, buah, ayam, sosis, dan daging, roti dan roti gulung, kue dan item pangangan lainnya	Rak kawat	2		Pemilih temperatur tetap mati

## Pengeringan

Dengan udara panas 3D, Anda dapat mengeringkan makanan dengan sangat baik.  
Gunakan buah dan sayuran yang tidak cacat dan cuci dengan bersih.

Kuras air yang berlebih, lalu keringkan.  
Lapisi loyang universal dan rak kawat dengan kertas minyak atau kertas perkamen.  
Balik beberapa kali buah dan sayuran berair.  
Langsung angkat buah dan sayuran dari kertas setelah mengering.

Buah dan rempah	Aksesori	Tingkat	Jenis pemanasan	Temperatur	Waktu memasak
600 g cincin apel	Loyang universal + rak	3+1		80 °C	5 jam (sekitar)
Irisan pir 800 g	Loyang universal + rak	3+1		80 °C	8 jam (sekitar)
1,5 kg damson atau prem	Loyang universal + rak	3+1		80 °C	8-10 jam (sekitar)
200 g rempah-rempah, dicuci	Loyang universal + rak	3+1		80 °C	1½ jam (sekitar)

## Mengawetkan

Untuk mengawetkan, stoples dan karet pengunci harus bersih dan lengkap. Jika memungkinkan, gunakan stoples dengan ukuran yang sama. Informasi pada tabel adalah untuk stoples bulat satu liter.

### Perhatian!

Jangan gunakan wadah yang lebih besar atau lebih tinggi daripada ini. Penutup dapat retak.  
Gunakan buah dan sayuran yang masih baik saja. Cuci hingga bersih.  
Waktu yang ditentukan di tabel hanya untuk panduan. Waktu akan bergantung pada temperatur ruangan, jumlah stoples, dan kuantitas dan temperatur dari isinya. Sebelum Anda mematikan peralatan atau mengganti mode memasak, periksa apakah isi dari stoples berbuih seperti seharusnya.

### Persiapan

1. Isi stoples, tapi tidak hingga penuh.
2. Seka cincin wadah dan harus bersih.
3. Letakkan pengunci karet basah dan penutup pada setiap stoples.

4. Kunci stoples dengan pengunci klipnya.  
Letakkan tidak lebih dari enam stoples dalam kompartemen memasak.

### Membuat pengaturan

1. Masukkan loyang universal pada tingkat 2. Atur stoples di atasnya agar stoples tidak saling bersentuhan.
2. Tuangkan ½ liter air panas (sekitar 80 °C) ke dalam loyang universal.
3. Tutup pintu oven.
4. Atur Pemanasan bawah.
5. Atur temperatur antara 170 dan 180 °C.

### Mengawetkan

#### Buah

Setelah sekitar 40 hingga 50 menit, buih kecil akan mulai terbentuk dengan interval yang lebih pendek. Matikan oven.  
Setelah 25 hingga 35 menit dari sisa panas, keluarkan stoples untuk mengawetkan dari kompartemen memasak. Jika dibiarkan dingin lebih lama di dalam kompartemen memasak, bakteri dapat bertambah, meningkatkan keasaman dari buah yang diawetkan.

Buah dalam stoples satu liter	Saat mulai berbuih	Sisa panas
Apel, beri merah, stroberi	Mati	sekitar 25 menit
Ceri, aprikot, persik, gooseberry	Mati	sekitar 30 menit
Purée apel, pir, prem	Mati	sekitar 35 menit

## Sayuran

Sesaat setelah buih mulai terbentuk di dalam stoples, atur temperatur kembali antara 120 dan 140 °C. Tergantung dari

jenis sayuran, panaskan selama sekitar 35 hingga 70 menit. Matikan oven setelah waktu ini berakhir dan gunakan sisa panasnya.

Sayuran dengan air memasak dingin di dalam stoples satu liter	Saat mulai berbuih	Sisa panas
Gherkin	-	sekitar 35 menit
Beetroot	sekitar 35 menit	sekitar 30 menit
Brussels sprout	sekitar 45 menit	sekitar 30 menit
Kacang-kacangan, kolrabi, kubis merah	sekitar 60 menit	sekitar 30 menit
Kacang polong	sekitar 70 menit	sekitar 30 menit

## Mengeluarkan stoples

Setelah mengawetkan, keluarkan stoples dari kompartemen memasak.

## Perhatian!

Jangan meletakkan stoples panas pada permukaan dingin atau basah. Karena stoples dapat meletus secara tiba-tiba.

# Akrilamida dalam makanan

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

kentang, keripik, roti panggang, roti gulung, roti, atau makanan yang dipanggang dengan baik (biskuit, roti jahe, kue).

## Kiat-kiat untuk membuat akrilamida serendah mungkin saat mempersiapkan makanan

<b>Umum</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Tetapkan waktu memasak serendah mungkin.</li><li>■ Masak makanan hingga berwarna coklat keemasan, tetapi tidak terlalu gelap.</li><li>■ Potongan makanan yang besar dan tebal mengandung lebih sedikit akrilamida.</li></ul>
<b>Memanggang</b>	Dengan pemanasan atas/bawah maks. 200 °C. Dengan udara panas 3D atau udara panas maks. 180 °C.
Biskuit	Dengan pemanasan atas/bawah maks. 190 °C. Dengan udara panas 3D atau udara panas maks. 170 °C. Telur dan kuning telur mengurangi terbuatnya akrilamida.
Keripik yang dibuat di oven	Sebarkan secara merata di atas loyang pemanggang, satu lapis. Panggang setidaknya 400 g per bagi pangangan agar keripik tidak mengering

## Hidangan uji coba

Tabel ini telah diproduksi untuk lembaga pengujian untuk membantu pemeriksaan dan pengujian berbagai peralatan. Sesuai dengan EN 50304/EN 60350 (2009) dan IEC 60350.


### Memanggang








Memanggang pada tingkat 2:  
Selalu masukkan loyang universal di atas baki panggangan.

Kue yang ditekan (seperti kue Spritz dengan sirup gula):  
Makanan yang dimasukkan ke dalam oven dalam waktu yang sama tidak harus matang di waktu yang sama juga.

Pai apel Jerman, tingkat 1  
Ubah posisi dari loyang kue timah gelap, masukkan secara diagonal.

Pai apel Jerman, tingkat 2  
Ubah posisi dari loyang kue timah gelap.

Kue dalam loyang kue timah metal springform:  
Panggang pada tingkat 1 dengan  Pemanasan atas/bawah  
Letakkan loyang kue springform pada loyang universal alih-alih pada rak kawat.

Piring	Aksesori dan pinggan tahan panas	Tingkat	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam menit
Viennese whirl	Loyang universal	3		150-170	20-30
	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3		140-160	30-40
Kue berukuran kecil	Loyang universal	3		150-170	25-35
Kue berukuran kecil, panaskan sebelumnya	Loyang pemanggang aluminium* + loyang universal**	1+3		140-160	30-40
Kue bolu air hangat	Loyang kue bongkar pasang	2		160-180	30-40
Pai apel Jerman	Loyang universal + 2 loyang kue timah bertepi menggulung, dia. 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rak kawat* + 2 loyang kue timah bertepi menggulung, dia. 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Baki pemanggang tambahan dan rak kawat dapat diperoleh sebagai aksesori opsional dari layanan punajual atau toko khusus.

\*\* Saat memanggang dengan dua tingkat, selalu letakkan loyang universal di tingkat atas.

\*\*\* Letakkan loyang kue timah secara diagonal pada aksesori.

### Membakar

Jika Anda membakar makanan langsung dari rak kawat, loyang universal juga harus dimasukkan pada tingkat 1. Cairan akan dikumpulkan, membuat oven tetap jernih.

Piring	Aksesori dan pinggan tahan panas	Tingkat	Jenis pemanasan	Pengaturan panggangan	Waktu memasak dalam menit
Mencokelatkan roti panggang Panaskan terlebih dahulu selama 10 menit	Rak kawat	4		3	1/2-2
Beefburger, 12 porsi* Tanpa dipanaskan sebelumnya	Rak kawat + loyang universal	4+1		3	25-30

\* Balik setelah 2/3 dari waktu memasak.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001196761

01  
160396