



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Oven
HBG656R.1B



BOSCH

[id] Petunjuk penggunaan

Daftar isi

	Penggunaan mesin	4
	Informasi keselamatan yang penting	5
	Informasi umum	5
	Lampu halogen	6
	Termometer daging	6
	Fungsi pembersihan	6
	Penyebab kerusakan	6
	Informasi umum	6
	Melindungi lingkungan hidup	7
	Menghemat energi	7
	Pembuangan yang ramah lingkungan	7
	Mengenal produk anda	8
	Panel kendali	8
	Kontrol	8
	Display	9
	Mode pengoperasian	9
	Jenis pemanasan	10
	Informasi lebih lanjut	11
	Fungsi kompartemen memasak	11
	Aksesori	11
	Aksesori yang disertakan	11
	Memasang aksesori	11
	Aksesori opsional	12
	Sebelum menggunakan untuk pertama kali ..	13
	Penggunaan awal	13
	Membersihkan ruang oven dan aksesori	13
	Mengoperasikan mesin	14
	Menyalakan dan menghidupkan peralatan	14
	Memulai penggunaan	14
	Memilih sebuah mode penggunaan	14
	Mengatur suhu dan jenis pemanasan	14
	Pemanasan cepat	15
	Pilihan pengaturan waktu	16
	Mengatur waktu memasak	16
	Mengatur waktu akhir	16
	Mengatur pengatur waktu	17
	Termometer daging	18
	Jenis pemanasan	18
	Menusukkan termometer pada makanan	18
	Mengatur suhu dalam	18
	Suhu dalam dari berbagai bahan makanan	19
	Kunci pengaman bagi anak	19
	Mengaktifkan dan menonaktifkan	19
	Pengaturan dasar	20
	Mengubah pengaturan dasar	20
	Daftar pengaturan dasar	20
	Daya terputus	20
	Mengubah waktu	20
	Mode istirahat	21
	Memulai mode istirahat	21
	Membersihkan	21
	Bahan pembersih yang cocok	21
	Permukaan pada kompartemen memasak	22
	Menjaga kebersihan peralatan	23
	Fungsi pembersihan	23
	Sebelum memulai fungsi pembersihan	23
	Mengatur fungsi pembersihan	24
	Setelah fungsi pembersihan telah selesai	24
	Rel	24
	Mencopot dan memasang kembali rel	24
	Pintu peralatan	25
	Melepas dan memasang pintu peralatan	25
	Melepas penutup pintu	25
	Melepas dan memasang panel pintu	26
	Ada storing, apa yang dilakukan?	27
	Memperbaiki kesalahan sendiri	27
	Waktu penggunaan maksimal	27
	Mengganti lampu di langit-langit ruang oven	28
	Pelindung kaca	28
	Customer Service	28
	Nomor model dan nomor seri	28

 Sajian	29
Informasi pada pengaturan	29
Termometer daging	29
Memilih hidangan	29
Sensor pemanggangan	30
Mengatur hidangan	30
 Diuji di studio memasak kami untuk Anda ...	31
Jangan gunakan loyang silikon	31
Memanggang	31
Memanggang dan merebus perlahan	34
Membakar	36
Hidangan siap saji	39
Yoghurt	41
Jenis pemanasan Eco	41
Akrilamida dalam makanan	42
Memasak lambat	42
Mengeringkan makanan	44
Mengawetkan	44
Mengembangkan adonan	45
Menghilangkan beku	46
Menjaga hidangan tetap hangat	46
Hidangan uji coba	47

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

Penggunaan mesin

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

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

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

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

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

Peralatan ini ditujukan untuk penggunaan dengan tinggi maksimum hingga 4000 meter di atas permukaan laut.

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

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

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

Selalu sisipkan aksesoris ke dalam kompartemen memasak dengan benar. → pada halaman 11

Informasi keselamatan yang penting

Informasi umum

Peringatan – Bahaya kebakaran!

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

Peringatan – Bahaya luka bakar!

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

Peringatan – Risiko luka bakar!

- Bagian-bagian yang dapat diakses menjadi panas selama digunakan. Jangan sentuh bagian yang panas. Jauhkan anak-anak dengan jarak aman.

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

Peringatan – Bahaya cedera!

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

Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

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

Peringatan – Bahaya karena magnet!

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

Lampu halogen

Peringatan – Risiko kejut 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.

Termometer daging

Peringatan – Bahaya kejutan listrik!

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

Fungsi pembersihan

Peringatan – Bahaya luka bakar!

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



Penyebab kerusakan

Informasi umum

Perhatian!

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

- Seal sangat kotor: Jika seal sangat kotor, pintu peralatan ini tidak lagi tertutup rapat selama digunakan. Bagian depan dari unit di sekitar dapat rusak. Selalu jaga kebersihan seal. → pada halaman 21
- Pintu alat ini sebagai kursi, rak atau meja dapur: Jangan duduk di atas pintu alat ini, atau meletakkan atau menggantung apa pun di atasnya. Jangan letakkan peralatan masak atau aksesoris pada pintu alat ini.
- Memasang aksesoris: tergantung model alat, aksesoris dapat menggores panel pintu saat pintu alat ini ditutup. Selalu pasang aksesoris di kompartemen memasak selama pas.
- Membawa alat ini: jangan bawa atau pegang alat ini pada gagang pintunya. Gagang pintu tidak dapat menopang bobot alat dan dapat patah.



Melindungi lingkungan hidup

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

Menghemat energi

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

Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.



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

Mengenal produk anda

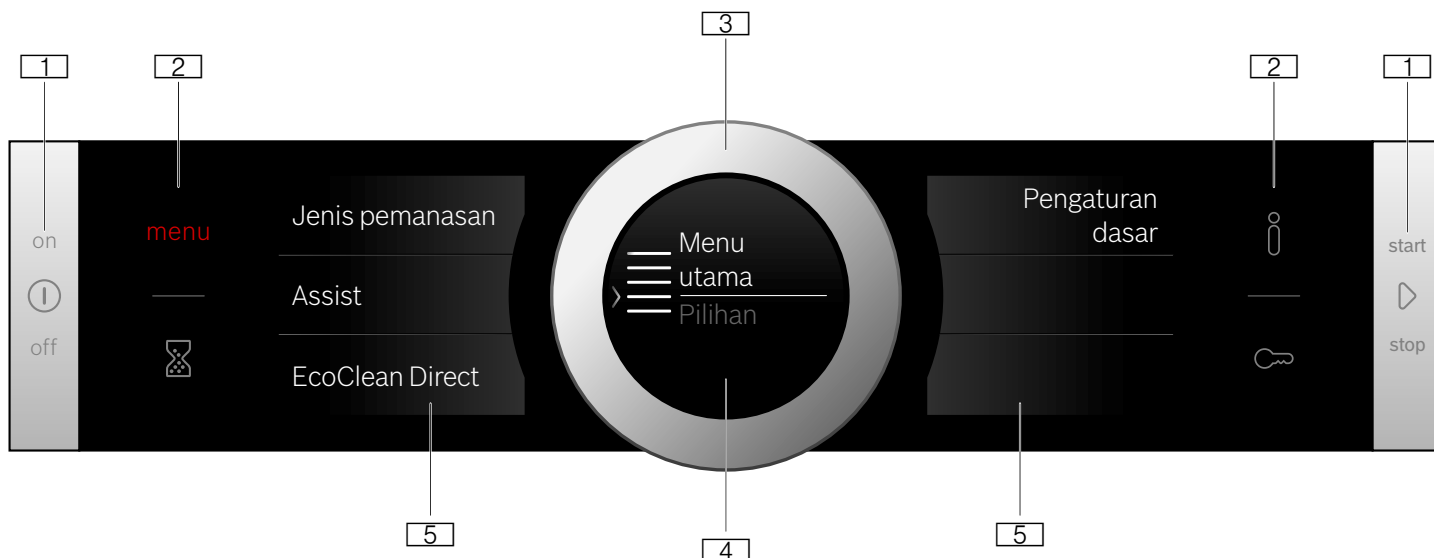
Pada bab ini, kami akan menjelaskan mengenai tampilan dan kontrol. Anda juga akan mengetahui berbagai macam fungsi peralatan Anda.

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

Panel kendali

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

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



1 Tombol

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

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

2 Area sentuh

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

3 Selektor putar

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

4 Layar

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

5 Tampilan layar sentuh

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

Tombol dan area sentuh

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

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

Pemilih putar

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

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

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

Kontrol

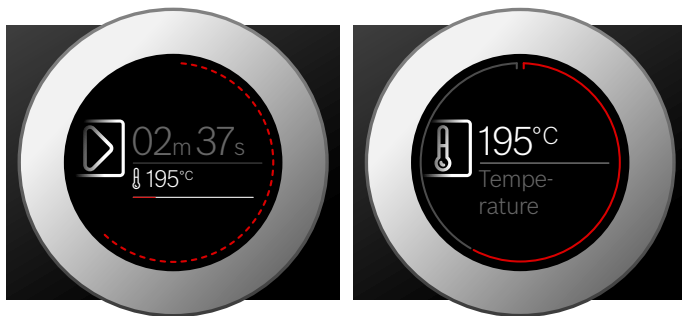
Setiap kontrol disesuaikan untuk berbagai macam fungsi dari peralatan Anda. Anda dapat dengan mudah dan secara langsung mengatur peralatan Anda.

Display

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

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

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



Cincin layar

Cincin layar dapat ditemukan di sekitar bagian luar layar.

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

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

Layar temperatur

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

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

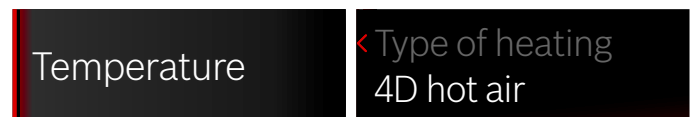
Petunjuk: Karena kelembaman panas, temperatur yang ditampilkan dapat sedikit berbeda dengan temperatur sebenarnya di dalam oven.

Tampilan layar sentuh

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

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

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



Mode pengoperasian

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

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

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

Mode penggunaan	Gunakan
Jenis pemanasan → pada halaman 14	Terdapat berbagai macam jenis pemanasan yang di atur dengan baik untuk persiapan dari makanan Anda.
Bantu → pada halaman 29	Untuk berbagai hidangan, terdapat banyak nilai pengaturan yang diprogram sebelumnya.
EcoClean → pada halaman 23	Fungsi pembersihan yang membersihkan hampir keseluruhan ruang oven secara otomatis.
Pengaturan dasar → pada halaman 20	Anda dapat mengubah pengaturan dasar peralatan untuk menyesuaikan dengan kebutuhan Anda.

Jenis pemanasan

Agar jenis pemanasan yang digunakan sesuai dengan hidangan, berikut dijelaskan perbedaan dan cakupan penggunaan jenis pemanasan tersebut.

Simbol untuk masing-masing jenis pemanasan membantu untuk mengenali dengan mudah.

Saat memanggang dengan suhu yang sangat tinggi, suhu oven akan sedikit menurun setelah beberapa saat.

Jenis pemanasan	Suhu	Fungsi
 4D hot air	30-275 °C	Untuk pemanggangan dengan beberapa tingkat rak. Ventilator menyebarkan panas dari elemen pemanas di dinding belakang secara merata ke seluruh ruang oven.
 Top/bottom heating	30-300 °C	Untuk pemanggangan biasa di satu tingkat rak. Pemanggangan ini sangat sesuai untuk kue bertekstur lembut. Panas menyebar secara merata dari atas dan bawah.
 Hot air Eco	30-275 °C	Untuk proses memasak hidangan terpilih secara optimal pada satu tingkat rak tanpa proses pemanasan awal. Ventilator menyebarkan panas dari elemen pemanas di dinding belakang ke seluruh ruang oven.
 Top/bottom heating Eco	30-300 °C	Untuk proses memasak hidangan terpilih secara optimal. Panas menyebar dari atas dan bawah.
 Hot air grilling	30-300 °C	Untuk pemanggangan daging unggas, ikan utuh dan potongan daging berukuran besar. Elemen pemanas dan ventilator akan hidup dan mati secara bergantian. Ventilator menyebarkan udara panas di sekeliling masakan.
 Pemanggang, area besar	Pengaturan panggang: 1 = rendah 2 = sedang 3 = tinggi	Untuk memanggang item yang datar misal, memanggang steak dan sosis, membuat roti panggang dan memasak au gratin. Seluruh area di bawah elemen pemanggang menjadi panas.
 Pemanggang, area kecil	Pengaturan panggang: 1 = rendah 2 = sedang 3 = tinggi	Untuk memanggang steak atau sosis dalam jumlah kecil, membuat roti bakar, dan memasak au gratin. Area tengah di bawah elemen pemanggang menjadi panas.
 Pizza setting	30-275 °C	Untuk memanggang pizza dan hidangan yang membutuhkan banyak suhu panas dari pemanasan bawah. Elemen pemanas bawah dan pemanas cincin di dinding belakang akan memanaskan.
 Memasak lambat	70-120 °C	Untuk pemasakan dengan lembut dan lambat dari potongan daging yang lembut, terpangang pada pinggan tahan panas tanpa penutup. Panas diproduksi secara merata dari atas dan bawah pada temperatur rendah.
 Pemanasan bawah	30-250 °C	Untuk memasak dalam sebuah bain marie dan untuk tahapan akhir pemanggangan. Panas diproduksi dari bagian bawah.
 Menghilangkan beku	30-60 °C	Untuk melelehkan es pada makanan beku.
 Menjaga tetap hangat	60-100 °C	Untuk menjaga hidangan yang telah matang tetap hangat.
 Menghangatkan peralatan makan	30-70 °C	Untuk menghangatkan peralatan makan.

Nilai default

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

Informasi lebih lanjut

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

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

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

Fungsi kompartemen memasak

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

Membuka pintu peralatan

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

Penerangan bagian dalam

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

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

Petunjuk: Anda dapat mengatur penerangan bagian dalam agar tidak menyala selama penggunaan pada pengaturan dasar. → pada halaman 20

Kipas pendingin

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

Perhatian!

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

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

Petunjuk: Anda dapat mengubah berapa lama kipas pendingin menyala dalam pengaturan dasar. → pada halaman 20

Aksesori

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

Aksesori yang disertakan

Peralatan Anda dilengkapi dengan aksesori berikut:

	Grill Untuk peralatan masak, loyang kue dan casserole. Untuk memanggang, potongan daging dan makanan beku.
	Nampian universal Untuk cake basah, kue, roti, makanan beku dan pemanggangan berukuran besar. Nampian universal ini dapat digunakan untuk menampung lemak yang menetes saat menggunakan grill.
	Termometer daging Memungkinkan pemanggangan yang presisi sesuai dengan keinginan Anda. Penggunaannya dijelaskan dalam bagian terkait. → pada halaman 18

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

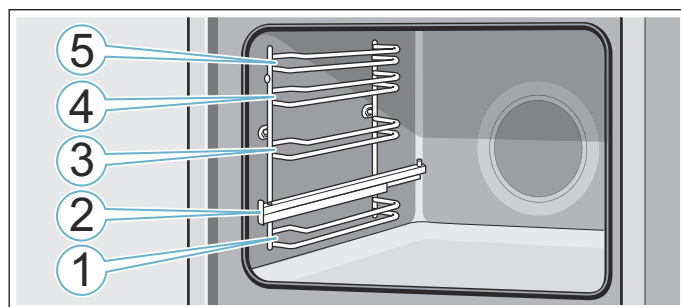
Aksesori dapat dibeli di layanan pelanggan, toko penjualan khusus atau di internet.

Petunjuk: Aksesori dapat berubah bentuk apabila terkena panas. Namun, hal tersebut tidak memengaruhi fungsinya. Setelah kembali dingin, aksesori akan kembali ke bentuk awalnya.

Memasang aksesori

Ruang oven memiliki 5 tingkat rak. Tingkat rak dihitung dari bawah ke atas.

Pada beberapa oven, rak teratas ditandai dengan simbol grill pada dinding ruang oven.

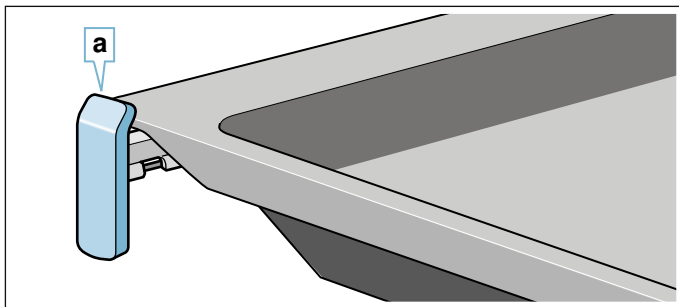


Selalu masukkan aksesori di antara kedua penyangga rak ke dalam tingkat 1, 3, 4 dan 5.

Aksesori dapat ditarik keluar hingga setengahnya tanpa membuat aksesori miring. Dengan rel penarik di tingkat 2, aksesori dapat dikeluarkan.

Pastikan aksesori dipasang di belakang braket **a** pada rel penarik.

Contoh pada gambar: loyang universal



Rel penarik akan terkunci jika loyang telah dikeluarkan. Sehingga, aksesori dapat dimasukkan dengan mudah. Untuk membuka kunci, dorong rel penarik dengan agak ditekan ke dalam ruang oven.

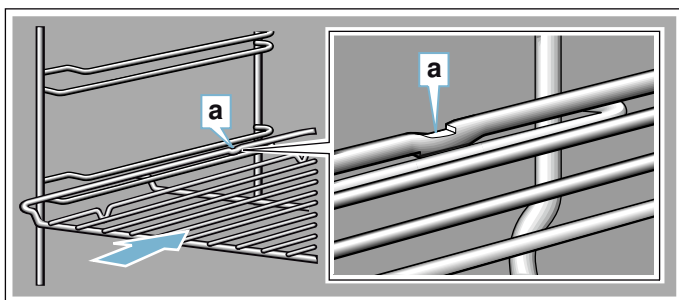
Petunjuk-Petunjuk

- Pastikan aksesori dimasukkan ke dalam ruang oven dengan benar.
- Masukkan aksesori dengan sepenuhnya ke dalam ruang oven hingga tidak menyentuh pintu oven.

Fungsi penguncian

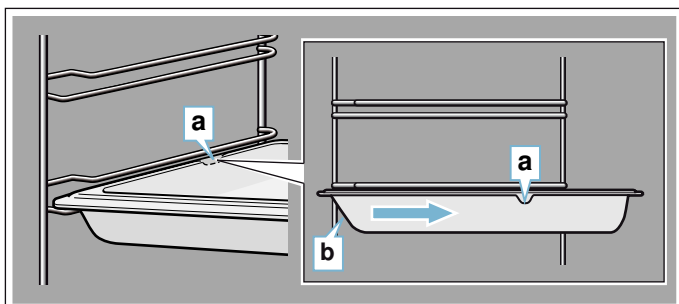
Aksesori dapat ditarik keluar sekitar setengah jalan hingga terkunci pada tempatnya. Fungsi pengunci mencegah aksesori terbalik saat ditarik keluar. Aksesori harus dimasukkan ke dalam kompartemen memasak dengan benar agar perlindungan dari insiden terbalik berfungsi dengan benar.

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



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

Contoh pada gambar: Loyang universal

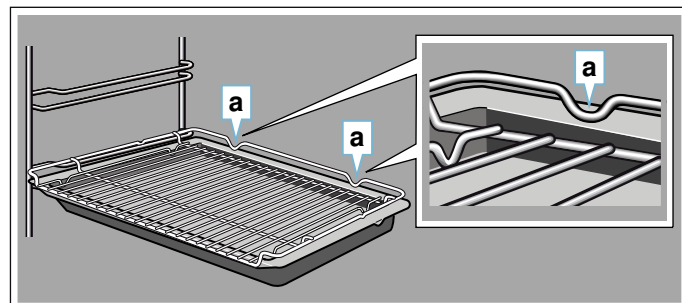


Mengkombinasikan aksesori

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

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

Contoh pada gambar: Loyang universal



Aksesori opsional

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

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

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

Petunjuk: Tidak semua aksesori opsional cocok untuk semua peralatan. Ketika membeli, selalu catat sama persis nomor identifikasi (E-no.) peralatan Anda. → pada halaman 28

Aksesori khusus

Grill

Untuk peralatan masak, loyang kue dan casserole dan untuk pemanggangan dan potongan daging.

Loyang universal

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

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

Baki pemanggang

Untuk baki panggang dan produk panggang kecil.

Sisipkan kawat

Untuk daging, unggas dan ikan.

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

Loyang universal, anti lengket

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

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

Baki pemanggang, anti lengket

Untuk baki panggang dan produk panggang kecil.

Kue dapat di angkat lebih mudah dari baki pemanggang.

Wajan datar

Untuk memasak dalam jumlah besar. Juga cocok untuk memasak seperti Moussaka.

Loyang Profi

Untuk persiapan dalam jumlah besar.

Tutup untuk loyang Profi

Penutup mengubah loyang Profi menjadi piring pemanggangan Profi.

Baki pizza

Untuk pizza dan kue lingkaran berukuran besar.

Baki pemanggangan

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

Batu panggang roti

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

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

Pinggan pemanggangan dari kaca (5,1 liter)

Untuk rebusan dan panggang.

Khususnya cocok untuk mode penggunaan "Makanan".

Baki kaca

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

Loyang kaca

Untuk casserole, hidangan sayuran dan roti/kue panggang.

Sistem penarik 1 tingkat

Dengan rel penarik di tingkat 2, aksesori dapat dikeluarkan tanpa membuat aksesori miring.

Sistem penarik 2 tingkat

Dengan rel penarik di tingkat 2 dan 3, aksesori dapat dikeluarkan tanpa membuat aksesori miring.

Sistem penarik 3 tingkat

Dengan rel penarik di rak tingkat 1, 2 dan 3, aksesori dapat dikeluarkan tanpa membuat aksesori miring.

Potongan dekoratif

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



Sebelum menggunakan untuk pertama kali

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

Penggunaan awal

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

Petunjuk: Anda dapat mengubah pengaturan ini kapan saja pada pengaturan dasar. → pada halaman 20

Mengatur bahasa

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

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

Mengatur waktu

Waktu dimulai pada pukul "12:00".

1. Tekan bidang teks "Waktu".
2. Atur waktu menggunakan selektor putar.
3. Tekan bidang teks "Complete setting" untuk mengonfirmasi.

Pada display muncul pesan bahwa pengoperasian pertama telah selesai.

Membersihkan ruang oven dan aksesori

Sebelum menggunakan oven untuk pertama kalinya, bersihkan dulu ruang oven dan aksesori.

Membersihkan ruang oven

Untuk menghilangkan aroma oven baru, panaskan ruang oven dalam keadaan kosong dan tertutup.

Pastikan tidak terdapat sisa-sisa kemasan di dalam ruang oven seperti serpihan styrofoam. Sebelum mulai memanaskan, seka permukaan ruang oven dengan kain yang lembut dan basah. Jaga sirkulasi udara di dapur selama oven memanaskan.

Lakukan pengaturan yang telah ditentukan. Temukan cara mengatur jenis pemanasan dan suhu di bab selanjutnya. → pada halaman 14

Pengaturan

Jenis pemanasan	Top/bottom heating
Suhu	240 °C
Durasi	1 jam

Matikan oven setelah mencapai waktu memasak yang ditentukan melalui tombol on/off ①.

Setelah ruang oven dingin, bersihkan menggunakan air sabun dan kain lap.

Membersihkan aksesori

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

Mengoperasikan mesin

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

Menyalakan dan menghidupkan peralatan

Sebelum Anda dapat mengatur peralatan, Anda harus menyalakannya.

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

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

Menyalakan mesin

Tekan tombol On/Off ① untuk menyalakan peralatan. Logo Bosch muncul pada layar, diikuti daftar pilihan untuk jenis pemanasan.

Petunjuk: Pada pengaturan dasar, Anda dapat menentukan yang mana mode operasi akan muncul setelah peralatan dinyalakan. → pada halaman 20

Mematikan peralatan

Tekan tombol On/Off ① untuk mematikan peralatan. Semua fungsi yang mungkin sedang berjalan dibatalkan.

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

Petunjuk: Anda dapat mengatur apakah waktu ditampilkan atau tidak ketika peralatan dimatikan pada pengaturan dasar. → pada halaman 20

Memulai penggunaan

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

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

Menjeda penggunaan

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

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

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

Memilih sebuah mode penggunaan

Setelah peralatan dinyalakan, mode penggunaan default ditampilkan.

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

Hal-hal ini selalu diterapkan:

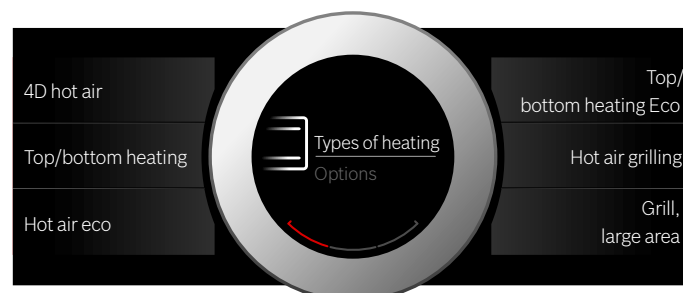
1. Sentuh bidang teks yang sesuai. Fungsi akan disorot.
2. Putar pemilih putar untuk mengubah pada pilihan yang disorot.
3. Apabila dibutuhkan, terapkan pengaturan lain. Untuk melakukannya, sentuh bidang teks yang sesuai dan ubah nilai menggunakan pemilih putar.
4. Tekan tombol Start/Stop ▷ untuk memulai.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

Mengatur suhu dan jenis pemanasan

Apabila mode pengoperasian "jenis pemanasan" belum dipilih, tekan bidang sentuh "Jenis pemanasan" pada menu. Daftar pilihan jenis pemanasan akan muncul pada display sentuh.

Contoh pada gambar: Hot air Eco ② pada suhu 195 °C.

1. Tekan jenis pemanasan yang diinginkan pada bidang teks. Jika perlu, gulir daftar pilihan menggunakan selektor putar.



Suhu akan menyala dengan warna putih.

2. Atur suhu menggunakan selektor putar.



3. Mulai dengan menekan tombol start/stop . Waktu pada display menunjukkan waktu yang telah diperlukan untuk pengoperasian.



Oven mulai memanaskan.

Jika hidangan telah selesai, matikan oven melalui tombol on/off .

Petunjuk: Durasi dan waktu selesai dapat diatur untuk pengoperasian. → pada halaman 16

Mengubah

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

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

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

Pemanasan cepat

Pemanasan cepat akan mempersingkat waktu pemanasan pada beberapa jenis pemanasan.

Jenis pemanasan yang sesuai untuk pemanasan cepat:

-  4D hot air
-  Top/bottom heating

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

Menerapkan pengaturan

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

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

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

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

Membatalkan

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

Pilihan pengaturan waktu

Peralatan Anda memiliki pilihan pengaturan waktu yang berbeda.

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

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

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

Petunjuk: Anda dapat mengubah lama bunyi sinyal suara pada pengaturan dasar. → pada halaman 20

Mengatur waktu memasak

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

Menyetel pengaturan

Bergantung pada arah selektor diputar pertama kali, waktu memasak akan dimulai menyesuaikan waktu defaultnya: ke kiri 10 menit, ke kanan 30 menit.

Waktu memasak dapat diatur dengan interval menit, kemudian setiap 5 menit.

Waktu maksimal yang dapat diatur yakni 23 jam dan 59 menit.

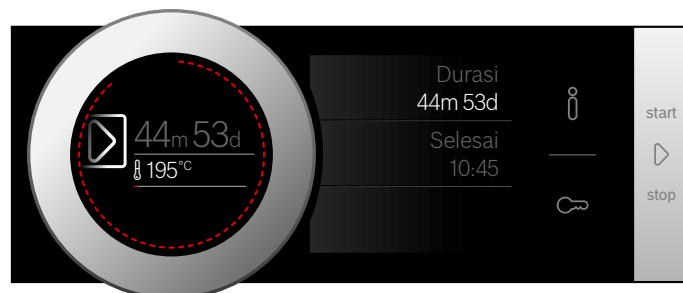
Contoh pada gambar: Saat ini pukul 10:00, waktu memasak 45 menit.

1. Atur mode pengoperasian dan suhu atau level.
2. Sebelum memulai, tekan bidang teks "Durasi". Pada display, waktu memasak akan menyala dengan warna putih.

3. Atur durasi menggunakan selektor putar. Waktu selesai akan dihitung secara otomatis.



4. Mulai dengan menekan tombol start/stop . Waktu memasak berjalan.



Oven mulai memanaskan.

Ketika waktu memasak berakhir, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti beroperasi. Pada display, durasi menunjukkan 00m 00s.

Durasi dapat kembali diatur melalui bidang teks "Durasi" atau pengoperasian tanpa waktu memasak dapat dilanjutkan melalui tombol start/stop .

Jika hidangan telah selesai, matikan oven melalui tombol on/off .

Mengubah dan membatalkan

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

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

Mengatur waktu akhir

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

Petunjuk-Petunjuk

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

Menyetel pengaturan

Akhir durasi dapat diubah maksimal selama 23 jam dan 59 menit.

Contoh pada gambar: Saat ini pukul 10:00, durasi yang telah diatur yakni 45 menit dan hidangan harus selesai pukul 12:00.

1. Atur mode pengoperasian dan suhu atau level.
2. Atur durasi.
3. Sebelum memulai, tekan bidang teks "End". Pada display, waktu selesai yang dihitung akan menyala dengan warna putih.
4. Tunda waktu selesai menggunakan selektor putar.



5. Mulai dengan menekan tombol start/stop. Waktu mulai beroperasinya oven akan muncul pada display.



Oven berada dalam posisi tunggu. Saat oven mulai beroperasi, durasi akan berjalan pada display.

Ketika waktu memasak berakhir, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti beroperasi. Pada display, durasi menunjukkan 00m 00s.

Durasi dapat kembali diatur melalui bidang teks "Durasi" atau pengoperasian tanpa waktu memasak dapat dilanjutkan melalui tombol start/stop.

Jika hidangan telah selesai, matikan oven melalui tombol on/off.

Mengubah dan membatalkan

Setelah memulai peralatan, waktu akhir tidak dapat lagi diubah.

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

Mengatur pengatur waktu

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

Mengatur pengaturan

Durasi pengatur waktu selalu dimulai dari menit ke nol.

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

Pengaturan maksimal adalah 24 jam.

1. Sentuh area. Simbol menyala berwarna merah. Pada layar, durasi pengatur waktu ditampilkan berwarna putih dan dalam fokus.
2. Atur durasi pengatur waktu menggunakan pemilih putar.
3. Tekan bidang untuk memulai.

Petunjuk: Setelah beberapa saat, pengatur waktu juga akan menyala secara otomatis. Hitung mundur durasi pengatur waktu.

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

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

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

Mengubah dan membatalkan

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

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

Termometer daging

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

Jenis pemanasan

Tidak semua jenis pemanasan dapat digunakan dengan mode menggunakan termometer panggang. Jika termometer panggang telah diletakkan di dalam ruang oven, jenis pemanasan berikut dapat dipilih.

	4D hot air
	Top/bottom heating
	Hot air Eco
	Top/bottom heating Eco
	Hot air grilling
	Pizza setting

Petunjuk-Petunjuk

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

Peringatan – Bahaya kejutan listrik!

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

Temperatur kompartemen memasak

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

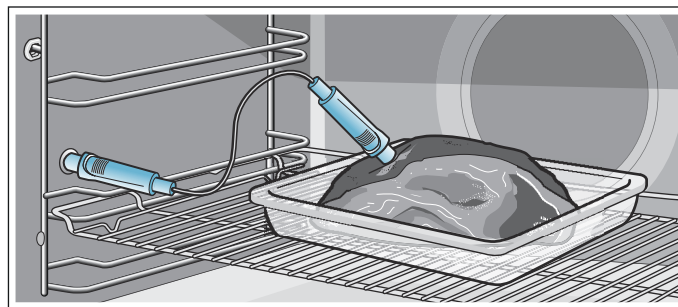
Temperatur bagian dalam yang diatur pada kompartemen memasak setidaknya harus lebih tinggi 10 °C dari temperatur inti yang telah diatur.

Menusukkan termometer pada makanan

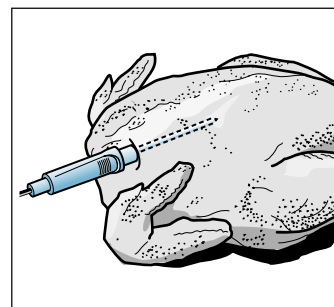
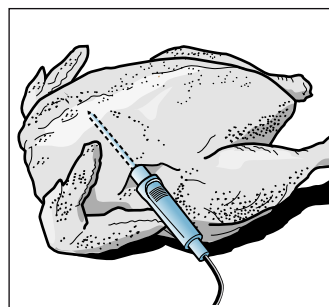
Tusukkan termometer pada makanan sebelum dimasukkan ke dalam ruang oven.

Termometer memiliki tiga titik ukur. Pastikan termometer ditusukkan hingga ke bagian tengah titik ukur.

Daging: jika daging berukuran besar, tusuk daging dengan termometer dengan posisi miring hingga maksimal. Apabila daging tidak terlalu tebal, tusukkan termometer pada bagian yang paling tebal.



Daging unggas: Tusukkan termometer hingga maksimal pada dada unggas di bagian yang paling tebal. Tusukkan termometer secara melintang atau membujur, tergantung dari tekstur daging unggas. Lalu, balik daging unggas dan letakkan dengan posisi bagian dada menghadap ke bawah ke grill.



Membalik makanan: Jangan cabut termometer apabila hendak membalik makanan. Setelah membalik makanan, pastikan termometer berada pada posisi yang benar.

Jika termometer dicabut saat proses pemanggangan berlangsung, semua pengaturan akan terreset ulang dan harus disetel ulang kembali.

Perhatian!

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

Mengatur suhu dalam

Termometer panggang harus dimasukkan ke dalam sambungan rak sebelah kiri di dalam ruang oven.

1. Tekan jenis pemanasan yang diinginkan pada bidang teks. Pada display, nilai rekomendasi suhu ruang dalam oven menyala dengan warna putih.
2. Atur suhu ruang oven menggunakan selektor putar.
3. Tekan pada bidang teks "core temperature". Pada display, nilai rekomendasi suhu dalam menyala dengan warna putih.
4. Atur suhu dalam menggunakan selektor putar.
5. Mulai dengan menekan tombol start/stop . Waktu pada display menunjukkan waktu yang telah diperlukan untuk pengoperasian. Oven mulai memanaskan.

Pada display, suhu dalam menyala dengan warna putih, berada di sisi kiri suhu saat ini, dan berada di sisi kanan suhu yang telah diatur, misalnya “15 | 80°C”. Garis pemanasan juga mengacu pada suhu dalam.

Apabila suhu bagian dalam makanan telah tercapai, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti beroperasi. Pada display, suhu dalam saat ini sama besarnya dengan suhu yang telah diatur, misalnya “80 | 80°C”. Proses berjalannya waktu akan dihentikan.

Matikan oven melalui tombol on/off  dan keluarkan termometer panggang dari sambungan rak.



Peringatan – Bahaya luka bakar!

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

Mengubah

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

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

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

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

Batal

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

Suhu dalam dari berbagai bahan makanan

Jangan gunakan makanan beku. Informasi yang terdapat pada tabel menjadi nilai acuan. Informasi tersebut didasarkan pada kualitas dan kondisi bahan makanan.

Temukan keseluruhan informasi mengenai jenis pemanasan dan suhu di akhir panduan pengoperasian. → pada halaman 31

Bahan makanan	Suhu dalam dengan °C
Daging unggas	75
Daging babi	75
Daging sapi, rare	50
Daging sapi, medium	60
Daging sapi, well done	70
Daging kambing	70



Kunci pengaman bagi anak

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

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

Mengaktifkan dan menonaktifkan

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

Pada setiap kejadian, tekan bidang  selama sekitar 4 detik.

Catatan konfirmasi akan muncul pada layar.

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

Pengaturan dasar

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

Mengubah pengaturan dasar

Peralatan harus dinyalakan.

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

Membatalkan

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

Daftar pengaturan dasar

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

Pengaturan	Pilihan
Bahasa	Memungkinkan bahasa tambahan.
Jam	Jam dalam format 24
Pengaturan pabrik	Kembalikan ke pengaturan pabrik Jangan kembalikan ke pengaturan pabrik*
Sinyal suara	Waktu memasak yang singkat (30 detik) Waktu memasak yang sedang (1 menit)* Waktu memasak yang lama (5 menit)
Volume	Dengan volume hingga 5 level
Tombol nada	Dinyalakan Dimatikan* (nada akan tetap berbunyi untuk  Menyala/Mati)

Kecerahan layar	5 tingkatan
Tampilan jam	Off Digital* Analog
Penerangan	Mati selama penggunaan Menyala selama penggunaan*
Kunci pengaman anak	Hanya penguncian tombol* Penguncian pintu dan penguncian tombol
Pengoperasian setelah dihidupkan	Menu utama Jenis pemanasan* Assist
Meredupkan saat malam	Dimatikan* Dinyalakan
Logo merek	Tampilkan* Jangan tampilkan
Waktu nyala kipas	Disarankan* Minimal
Sistem menarik	Tidak diperkuat* (untuk rel dan sistem penarikan tunggal) Diperkuat (untuk sistem penarikan ganda dan ganda tiga)
Mode sabat	Diaktifkan Dinonaktifkan

* Pengaturan pabrik (pengaturan pabrik dapat berbeda-beda menyesuaikan tipe oven)

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

Daya terputus

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

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

Mengubah waktu

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

Peralatan harus dinyalakan.

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

Mode istirahat

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

Memulai mode istirahat

Sebelum dapat menggunakan mode istirahat, Anda harus mengaktifkannya pada pengaturan dasar. → pada halaman 20

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

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

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

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

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

Tekan tombol On/Off  untuk mematikan peralatan.

Petunjuk: Penggunaan tidak berhenti apabila Anda membuka pintu peralatan.

Mengubah dan membatalkan

Setelah memulai peralatan, pengaturan tidak dapat lagi diubah.

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

Membersihkan

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

Bahan pembersih yang cocok

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

Perhatian!

Bahaya kerusakan pada permukaan

Jangan gunakan:

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

Cuci kain spons yang baru secara menyeluruh sebelum digunakan.

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

Peringatan – Bahaya luka bakar!

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

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

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

Bagian dalam peralatan

Permukaan dengan lapisan dan permukaan pembersihan otomatis	Baca petunjuk untuk permukaan kompartemen memasak yang ada pada tabel.
Penutup kaca untuk penerangan bagian dalam	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain lap piring kemudian keringkan dengan kain lembut. Apabila kompartemen sangat kotor, gunakan pembersih oven.
Perapat pintu Jangan dilepas.	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring. Jangan gosok.
Penutup pintu yang terbuat dari baja anti karat	Pembersih baja anti karat: Harap ikuti instruksi dari produsen. Jangan menggunakan produk perawatan baja anti karat. Lepas penutup pintu untuk pembersihan.
Rel	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.
Sistem menarik	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat. Jangan bersihkan pelumas ketika rel penarik ditarik keluar - lebih baik membersihkannya ketika rel terdorong ke dalam. Jangan bersihkan di mesin pencuci piring.
Aksesori	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan dengan kain lap atau sikat. Gunakan sabut kawat dari stainless steel untuk membersihkan kotoran yang sulit dibersihkan.
Termometer daging	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat. Jangan bersihkan di mesin pencuci piring.

Petunjuk-Petunjuk

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

Permukaan pada kompartemen memasak

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

Lantai kompartemen memasak dilapisi dan memiliki permukaan lembut.

Membersihkan permukaan enamel

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

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

Biarkan ruang oven terbuka setelah dibersihkan agar kering.

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

Membersihkan permukaan pembersihan otomatis

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

Apabila permukaan tidak dapat membersihkan secara otomatis dengan baik dan muncul noda gelap, permukaan dapat dibersihkan menggunakan fungsi pembersihan. Untuk melakukannya, baca informasi pada bagian terkait. → pada halaman 23

Perhatian!

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

Menjaga kebersihan peralatan

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

Tip

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



Fungsi pembersihan

Bagian dalam oven akan dibersihkan melalui fungsi pembersihan “EcoClean”.

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

Petunjuk: Peralatan merekam jumlah waktu yang digunakan. Peralatan mengindikasikan ketika telah mencapai waktu dimana setelahnya disarankan untuk melakukan pembersihan. Saran ditampilkan hingga fungsi pembersihan telah selesai.

Apabila anda tidak melakukan saran ini, permukaan pembersihan otomatis dapat rusak.

Apabila peralatan telah kotor lebih awal atau apabila Anda melihat bercak gelap pada panel belakang, jangan menunggu peralatan menyarankan Anda untuk membersihkan terlebih dahulu. Ini dikarenakan semakin sering peralatan dibersihkan, semakin lama pula permukaan pembersihan otomatis dapat mempertahankan kemampuan pembersihannya. Anda dapat membersihkan peralatan kapan saja apabila dibutuhkan menggunakan fungsi pembersihan.

Sebelum memulai fungsi pembersihan

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

Membersihkan lantai kompartemen memasak dan bagian dalam pintu peralatan

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

Perhatian!

Jangan menggunakan pembersih oven pada permukaan pembersihan otomatis. Hal ini akan merusak permukaan. Apabila pembersih bersentuhan dengan permukaan ini, segera oles dengan air dan kain spons. Jangan mengusap atau menggunakan bahan pembersih yang tajam. → pada halaman 21

Mengatur fungsi pembersihan

Sebelum mengatur fungsi pembersihan, pastikan semua informasi terkait persiapan awal telah diikuti.

Durasi yang ditentukan secara default pada saat melakukan fungsi pembersihan yakni 1 jam. Waktu tersebut tidak dapat diubah.

1. Tekan bidang **menu**.
Pilihan mode pengoperasian akan muncul.
2. Tekan bidang teks "EcoClean".
3. Mulai dengan menekan tombol start/stop .
Durasi akan berjalan pada display. Garis pemanasan tidak muncul selama fungsi pembersihan dijalankan.
Fungsi pembersihan dimulai.

Jaga sirkulasi udara di dapur saat fungsi pembersihan udara berlangsung.

Apabila fungsi pembersihan telah selesai, sinyal akan berbunyi. Pada display, durasi menunjukkan 00m 00s. Matikan oven melalui tombol on/off .

Mengatur waktu akhir yang nanti akan digunakan

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

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

Batal

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

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

Setelah fungsi pembersihan telah selesai

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

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

Rel

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

Mencopot dan memasang kembali rel

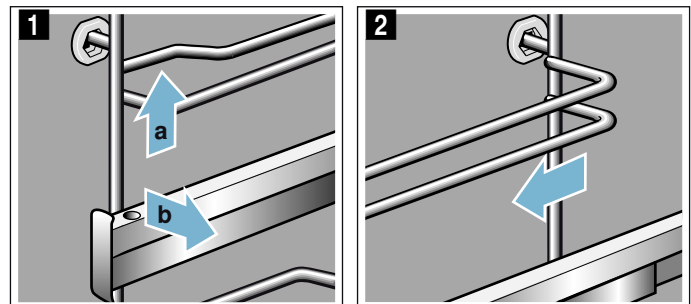


Peringatan – Bahaya luka bakar!

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

Mencopot rel

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

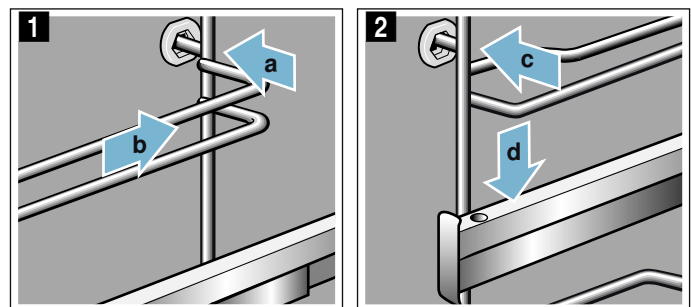


Bersihkan rel dengan cairan pembersih dan spons. Untuk lapisan kotoran yang membandel, gunakan sikat.

Memasang rel

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

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



Pintu peralatan

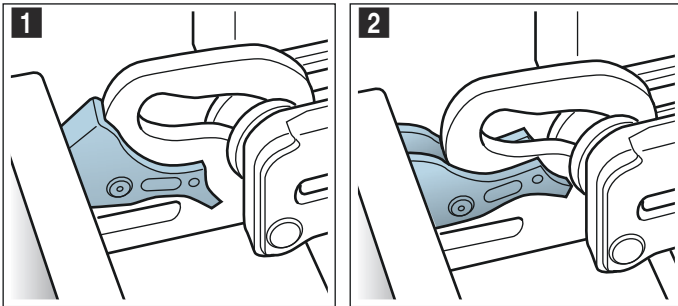
Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama ke depannya. Ini akan memberitahu Anda cara melepas pintu peralatan dan membersihkannya.

Melepas dan memasang pintu peralatan

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

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

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

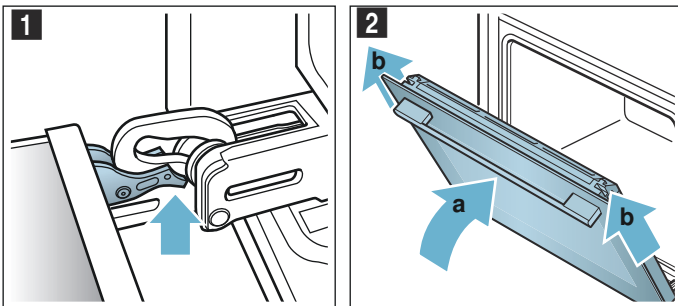


Peringatan Risiko cedera!

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

Melepaskan pintu peralatan

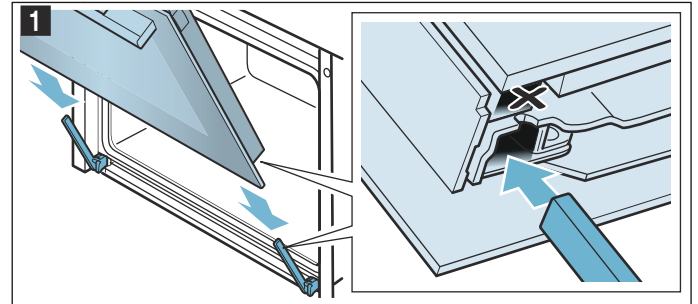
1. Buka pintu peralatan sepenuhnya dan dorong ke arah peralatan.
2. Lipat kedua tuas pengunci pada sisi kanan dan kiri (gambar **1**).
3. Tutup pintu peralatan sejauh mungkin **a**. Dengan kedua tangan, pegang pintu pada sisi kanan dan kiri kemudian tarik ke atas dan keluarkan (gambar **2**).



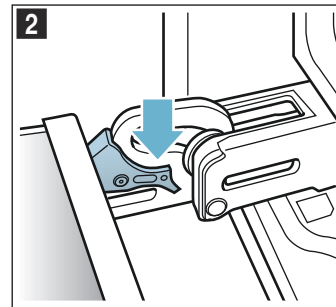
Memasang pintu peralatan

Memasang kembali pintu peralatan dengan membalik urutan dari saat pencopotan.

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



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

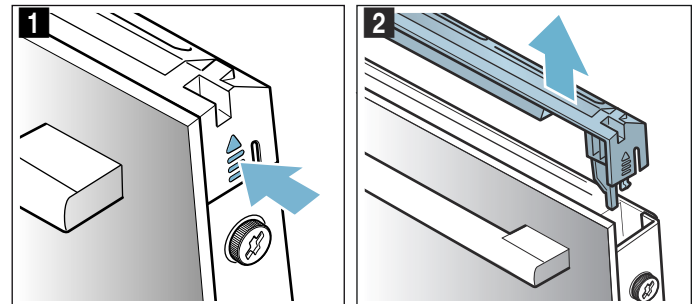


3. Tutup pintu kompartemen memasak.

Melepaskan penutup pintu

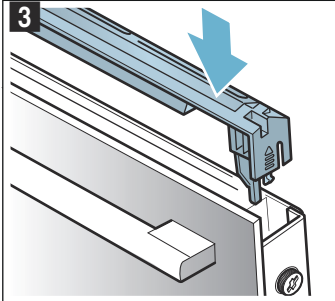
Tatahan stainless steel pada penutup pintu dapat berubah warna. Untuk melakukan pembersihan mendalam, Anda dapat melepas penutup. → pada halaman 21

1. Buka pintu peralatan sedikit.
2. Tekan pada sisi kanan dan kiri penutup (gambar **1**).
3. Lepas penutup (gambar **2**).
Tutup pintu peralatan dengan hati-hati.



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

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



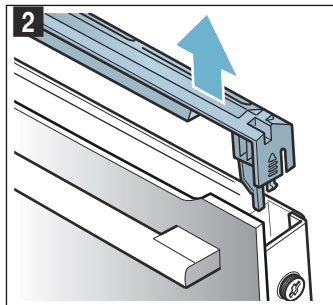
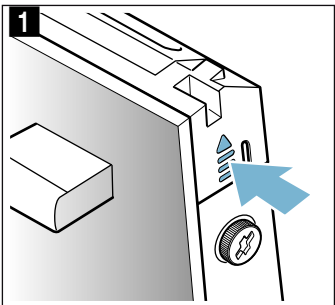
5. Tutup pintu peralatan.

Melepas dan memasang panel pintu

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

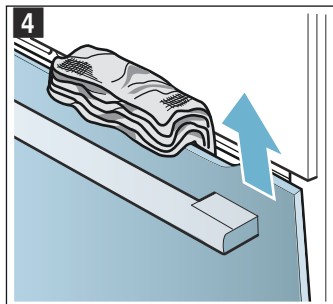
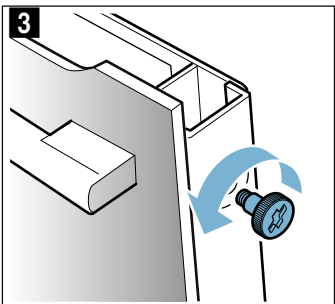
Melepas pintu dari peralatan

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



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

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



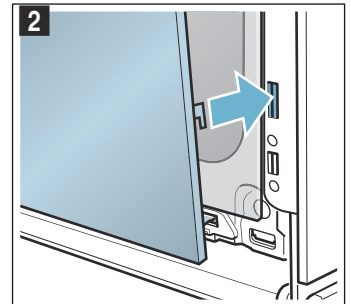
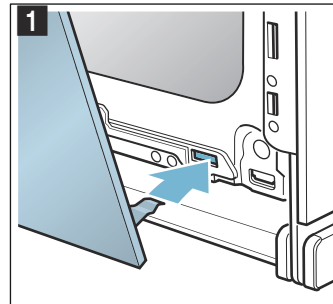
Bersihkan panel dengan pembersih kaca dan kain lembut.

⚠ Peringatan Bahaya cedera!

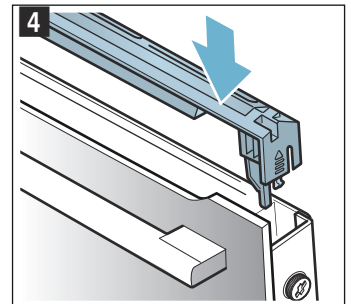
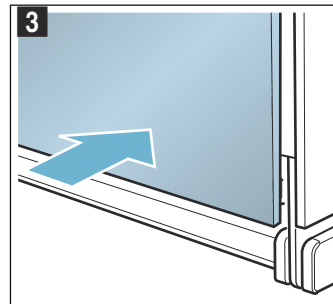
- Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.
- Engsel pada pintu peralatan bergerak saat pintu dibuka dan ditutup, dan bisa saja terjepit. Jauhkan tangan Anda dari engsel.

Memasang pintu pada peralatan

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



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



7. Tutup pintu peralatan.

Perhatian!

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

? Ada storing, apa yang dilakukan?

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

Rusak	Kemungkinan penyebab	Catatan/perbaikan
Peralatan tidak berfungsi.	Sekring rusak.	Periksa pemutus arus di kotak sekring.
	Daya terputus	Periksa apakah lampu dapur atau peralatan dapur yang lain berfungsi.
"Sprache Deutsch" muncul pada layar.	Daya terputus	Atur ulang bahasa dan jam.
Waktu tidak muncul ketika peralatan dimatikan.	Pengaturan dasar telah diubah.	Ubah pengaturan dasar untuk tampilan jam.
Peralatan tidak memanaskan; simbol  menyala pada layar.	Mode demo diaktifkan pada pengaturan dasar.	Lepaskan secara cepat peralatan dari sumber listrik (matikan pemutus arus di kotak sekring) kemudian nonaktifkan mode demo pada pengaturan dasar dalam 3 menit.
Peralatan tidak dapat menyala dan "Kompartemen memasak terlalu panas" muncul pada layar	Kompartemen memasak terlalu panas untuk sajian atau jenis pemanasan yang dipilih	Biarkan kompartemen memasak menjadi dingin dan nyalakan lagi
Pemilih putar telah terlepas dari penahannya pada panel kendali.	Pemilih putar secara tidak sengaja telah terlepas.	Pemilih putar dapat dilepas. Cukup pasang kembali pemilih putar pada penahannya di panel kendali dan dorong hingga terpasang dan dapat diputar seperti biasanya.
Pemilih putar tidak dapat lagi diputar dengan mudah.	Terdapat kotoran di dalam pemilih putar.	Pemilih putar dapat dilepas. Untuk memisahkan pemilih putar, cukup lepaskan dari penahannya. Secara alternatif, tekan pada tepi luar dari pemilih putar hingga miring dan dapat diambil dengan mudah. Bersihkan secara hati-hati pemilih putar dan penahannya pada peralatan menggunakan kain dan air sabun. Keringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan bahan yang tajam atau kasar. Jangan rendam dan bersihkan di mesin pencuci piring. Jangan terlalu sering melepaskan pemilih putar sehingga penahannya akan tetap stabil.

Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

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

Pesan kesalahan pada layar

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

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

Memperbaiki kesalahan sendiri

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

Apabila sajian tidak menjadi seperti yang Anda harapkan, Anda dapat menemukan banyak kiat-kiat dan petunjuk untuk persiapan pada bagian akhir dari petunjuk penggunaan. → pada halaman 31

Waktu penggunaan maksimal

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

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

Waktu penggunaan maksimal tercapai

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

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

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

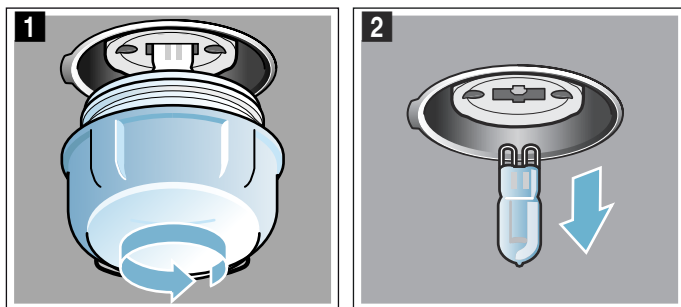
Tip: Atur waktu memasak sehingga peralatan tidak mati ketika Anda tidak menginginkannya, misal dengan waktu persiapan yang sangat lama. Peralatan akan memanaskan hingga waktu memasak yang diatur telah terlewati.

Alasi tangan dengan kain kering saat memegang lampu halogen. Dengan begitu, masa pakai lampu dapat bertahan lama. Hanya gunakan lampu jenis ini.

⚠ Peringatan – Risiko kejut listrik!

⚠ Peringatan – Bahaya luka bakar!

1. Letakkan serbet di ruang oven yang dingin untuk menghindari kerusakan.
2. Putar pelindung kaca ke kiri (gambar **1**).
3. Lepaskan lampu - jangan diputar (gambar **2**). Pasang lampu yang baru, perhatikan posisi pin. Dorong lampu dengan kuat.



- ## Pelindung kaca

Pelindung kaca pada lampu halogen harus diganti apabila mengalami kerusakan. Pelindung kaca bisa didapatkan di layanan pelanggan. Tunjukkan nomor seri dan nomor produksi oven Anda.

 Customer Service

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

Nomor model dan nomor seri

Jika oven dilengkapi dengan setelan uap, pelat label terletak di sebelah kanan belakang panel.

E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

Di sini Anda dapat mencatat data oven dan nomor telepon layanan pelanggan untuk memudahkan saat hendak menghubungi layanan pelanggan.

No. model		No. seri	
-----------	--	----------	--

Layanan pelanggan ☎

Harap perhatikan bahwa kunjungan servis alat yang dilakukan staf layanan pelanggan tetap dikenakan biaya meski alat masih dalam masa garansi.

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

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

Sajian

Dengan mode pengoperasian "Assist", pengguna dapat memasak hidangan khusus. Oven akan memilih pengaturan yang optimal.

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

Informasi pada pengaturan

- Hasil masakan tergantung pada kualitas dari makanan dan ukuran serta jenis alat memasak. Untuk hasil memasak yang optimal, gunakan bahan makanan dengan kondisi baik dan hanya gunakan daging dingin. Untuk makanan beku, hanya gunakan makanan yang baru dikeluarkan dari lemari pembeku.
- Untuk beberapa makanan, temperatur, mode pemanasan, waktu memasak yang digunakan telah disarankan. Temperatur dan waktu memasak dapat diubah menurut kebutuhan Anda.
- Untuk sajian lainnya, Anda akan diminta untuk memasukkan berat makanannya. Selalu masukkan berat keseluruhan kecuali peralatan meminta sesuatu yang berbeda. Peralatan kemudian akan menerapkan pengaturan waktu dan temperatur untuk Anda. Berat di luar kisaran berat yang dimaksudkan tidak mungkin ditetapkan.
- Ketika memanggang sajian dimana peralatan akan menerapkan pilihan temperatur bagi Anda hingga temperatur 300 °C dapat terpilih. Oleh karena, itu pastikan bahwa Anda menggunakan peralatan memasak yang memiliki ketahanan panas mencukupi.
- Tersedia informasi, misal mengenai peralatan memasak, posisi rak, atau tambahan cairan ketika memasak daging. Beberapa makanan membutuhkan dibalik atau diaduk, misal, selama memasak. Ini ditunjukkan pada layar sesaat setelah penggunaan dimulai. Sinyal suara akan mengingatkan Anda pada saat yang tepat.
- Informasi pada jenis peralatan memasak yang baik untuk digunakan serta kiat dan saran untuk persiapan dapat ditemukan pada akhir dari petunjuk penggunaan ini. → pada halaman 31

Termometer daging

Untuk beberapa makanan, Anda juga dapat menggunakan termometer daging. Setelah Anda menyisipkan termometer daging ke dalam peralatan, makanan yang cocok untuk termometer daging akan ditampilkan. Anda dapat mengubah temperatur bagian dalam kompartemen memasak dan temperatur inti. → pada halaman 18

Memilih hidangan

Hidangan disusun sesuai struktur yang tetap:

- Kategori
- Makanan
- Hidangan

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

Kategori	Makanan
Kue, roti	Kue
	Kue kecil
	Cookies
	Roti
	Savoury pie, pizza, quiche
Casserole, Soufflé	Lasagna, hangat
	Soufflé dalam cetakan cupcake
	Fruit crumble
	Yorkshire Pudding
Bahan makanan beku	Pizza
	Roti
	Casserole
	Produk olahan kentang
	Daging unggas, ikan
Daging unggas	Daging ayam
	Daging bebek, angsa
	Daging kalkun
	Daging babi
Daging	Daging sapi
	Daging kambing
	Hidangan daging
Ikan	Ikan
Sayuran	Kentang panggang, utuh

Sensor pemanggangan

Perangkat Anda memiliki sensor pemanggangan. Sensor akan aktif secara otomatis setelah jenis panggang dipilih dari kategori pilihan berikut.

Kategori	Makanan	Hidangan
Kue, roti, pizza	Kue	Kue dengan loyang tinggi
		Kue dengan loyang rendah
		Kue dalam cetakan
	Biskuit	Puff pastry
		Scone
		Mafin
		Roti dari adonan ragi
	Roti	Roti
		Roti
		Roti naan
	Savoury pie, pizza, quiche	Savoury pie, quiche
		Pizza
Bahan makanan beku	Produk olahan kentang	Produk olahan kentang

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

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

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

Sensor akan aktif selama tampilan "Jangan membuka pintu" muncul pada display. Jangan membuka pintu perangkat karena akan membatalkan penyetelan. Perangkat menyediakan fitur memasak dengan waktu tambahan. Perangkat terus melakukan proses pemanasan dan waktu yang disarankan dapat disesuaikan. Proses tersebut harus dipantau secara manual.

Mengatur hidangan

Oven akan memberikan pengarah dengan proses penyetelan hidangan yang dipilih.

Gunakan selektor putar untuk menggulir masing-masing tahapan.

1. Tekan bidang **menu**.
Pilihan mode pengoperasian akan muncul.
2. Tekan "Assist" pada bidang teks.
Kemudian, muncul kategori.

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

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

Jika hidangan telah selesai, matikan oven melalui tombol on/off .

Melanjutkan memasak

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

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

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

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

Tekan tombol On/Off  untuk mematikan peralatan.

Mengatur waktu akhir yang nanti akan digunakan

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

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

Mengubah dan membatalkan

Setelah memulai peralatan, pengaturan tidak dapat lagi diubah.

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

Diuji di studio memasak kami untuk Anda

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

Petunjuk: Saat proses memasak bahan makanan, uap air dapat terkumpul di dalam ruang oven dalam jumlah besar.

Oven ini sangat hemat energi dan hanya melepaskan sedikit panas ke luar selama oven beroperasi. Dikarenakan adanya perbedaan suhu yang tinggi pada komponen bagian dalam dan luar oven, kondensasi dapat terbentuk pada pintu, panel kontrol, atau panel kabinet dapur yang berada di sekitar oven. Hal ini wajar terjadi. Kondensasi dapat dikurangi dengan melakukan pemanasan awal atau membuka pintu oven dengan hati-hati.

Jangan gunakan loyang silikon

Untuk hasil hidangan yang optimal, disarankan menggunakan loyang hitam berbahan logam.

Perhatian!

Jangan gunakan loyang dari silikon atau aksesoris yang mengandung silikon atau foil di dalamnya. Silikon dapat merusak sensor panggang.

Selain itu, apabila sensor panggang tidak digunakan, sensor dapat mengalami kerusakan.

Pengecualian: Apabila tersedia termometer panggang, termometer ini dapat digunakan.

Memanggang

Temukan rekomendasi pengaturan untuk sejumlah hidangan di sini.

Petunjuk mengembangkan adonan juga dapat dilihat di dalam bab tersebut.

Hanya gunakan aksesoris oven yang asli. Aksesoris yang asli telah disesuaikan secara optimal untuk digunakan pada ruang oven dan mode pengoperasian oven.

Posisi rak

Gunakan posisi rak yang diindikasikan.

Memanggang di satu tingkat rak

Gunakan posisi tingkat rak berikut saat memanggang:

- Panggang tinggi: rak tingkat 2
- Panggang kecil: rak tingkat 3

Jika menggunakan jenis pemanasan 4D hot air, dapat dipilih rak tingkat 1, 2, 3 dan 4.

Soufflés juga dapat dibuat dengan cara direndam dengan air dalam loyang universal. Untuk itu, taruh loyang universal ke rak tingkat 2.

Memanggang pada dua tingkat

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

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

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

Aksesoris

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

Grill

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

Loyang universal atau baki memanggang

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

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

Loyang

Sebaiknya, gunakan loyang hitam berbahan logam.

Loyang putih, loyang keramik dan kaca akan membuat waktu memanggang menjadi lebih lama dan hasil panggang tidak berwarna kecoklatan secara merata. Apabila memanggang dengan jenis loyang tersebut dan ingin menggunakan jenis pemanasan top/bottom heating, letakkan loyang pada rak tingkat 1.

Kertas anti minyak

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

Nilai pengaturan yang disarankan

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

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

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

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

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

Temukan informasi lainnya seputar tips memanggang pada tabel pengaturan.

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Hidangan	Aksesori/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi memasak dalam menit
Pemanggangan satu tingkat rak					
Victoria Sponge Cake	Loyang ukuran 2x Ø20 cm	2		160-170*	25-30
Light Fruit Cake	Loyang tinggi ukuran Ø20 cm	2		140-160	70-90
Rich Fruit Cake	Loyang tinggi ukuran Ø23 cm	2		130-150	150-180
Fruit crumble	Loyang kaca datar	3		150-170*	35-45
Sponge Cake (tanpa lemak), 3 telur	Loyang cake bulat Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Sponge Cake (tanpa lemak), 6 telur	Loyang cake bulat Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Swiss Roll	Loyang swiss roll	3		180-190*	10-15
Pai buah	Piring Ø20 cm atau loyang pai	2		160-170	55-65
Quiche	Loyang quiche (berlapis warna gelap)	3		190-210	30-40
(Putih) roti	Loyang roti (1x 900 g atau 2x 450 g)	2		180-200*	20-30
Scone	Loyang panggang	3		180-200*	10-14
Biskuit	Loyang panggang	3		140-160*	10-25
Small Cakes	12 loyang cupcake	3		140-160*	20-30
Irisan kulit pastry	Loyang panggang	3		170-190*	20-35
Tar selai	12 loyang cupcake	3		170-190*	15-30
Meringue	Loyang panggang	3		80-90*	120-150
Pavlova	Loyang panggang	3		90-100*	120-180
Soufflé	Loyang soufflé ukuran 1,2L	2		160-170*	35-45
Soufflé	Cetakan cupcake	2		170-190	65-75
Choux pastry	Loyang panggang	3		190-210*	30-40
Pai daging	Loyang pai persegi	2		180-190	40-50
Yorkshire pudding	12 loyang cupcake	3		200-220*	15-25
Jacket potatoe	Loyang panggang	3		150-170	75-90
Pizza, buatan sendiri	Loyang panggang	3		200-220	25-35
Pizza, buatan sendiri, tipis	Loyang pizza	2		250-270	20-25
Pizza, buatan sendiri, tipis	Loyang pizza	2		210-220	25-30

Pemanggangan dengan beberapa rak

Victoria Sponge Cake, 2 tingkat rak	Loyang berukuran 4x Ø20 cm	3+1		160-170*	25-35
Scone, 2 tingkat rak	2 loyang panggang	3+1		170-190*	12-16
Biskuit, 2 tingkat rak	2 loyang panggang	3+1		140-160*	10-25
Biskuit, 3 tingkat rak	3 loyang panggang	5+3+1		140-160*	15-30
Small cake, 2 tingkat rak	Loyang cupcake ukuran 2x 12	3+1		140-160*	22-32
Irisan kulit pastry, 2 tingkat rak	2 loyang panggang	3+1		170-190*	25-45
Irisan kulit pastry, 3 tingkat rak	3 loyang panggang	5+3+1		170-190*	25-45

* Panaskan awal

Hidangan	Aksesori/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi memasak dalam menit
Tar selai, 2 tingkat rak	Loyang cupcake ukuran 2x 12	3+1		170-190*	20-35
Meringue, 2 tingkat rak	2 loyang panggang	3+1		80-90*	120-150
Jacket potatoe, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang panggang	3+1		150-170*	75-90
(Putih) Roti, 2 tingkat rak	4x loyang roti	3+1		170-190*	30-40
Pizza, buatan sendiri. 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang panggang	3+1		180-200	35-45
* Panaskan awal					

Kiat-kiat memanggang

Anda ingin mengetahui apakah kue benar-benar matang dalam baguan tengahnya.	Dorong sebuah tusuk gigi ke dalam titik tertinggi kue. Apabila saat dikeluarkan tusuk gigi bersih tanpa ada residu adonan, kue sudah matang.
Kue runtuh.	Lain kali, gunakan lebih sedikit cairan. Secara alternatif, atur temperatur menjadi lebih rendah 10 °C dan dan perpanjang waktu pemanggangan. Gunakan bahan-bahan yang ditentukan dan petunjuk persiapan pada resep.
Kue telah mengembang pada bagian tengah tetapi lebih rendah di tepinya.	Hanya olesi bagian dasar loyang kue bongkar pasang. Setelah dipanggang, lepaskan kue dengan hati-hati dengan pisau.
Sari buah meluap.	Lain kali, gunakan loyang universal.
Item kecil yang dipanggang menempel satu sama lain selama pemanggangan.	Harus ada celah sekitar 2 cm di sekitar tiap item. Celah tersebut akan memberi ruang yang cukup bagi item yang dipanggang untuk mengembang dengan baik dan menjadi cokelat pada semua sisi.
Kue terlalu kering.	Atur temperatur 10 °C lebih tinggi dan persingkat waktu pemanggangan.
Kue secara umum berwarna terlalu cerah.	Apabila posisi rak dan peralatan memasak benar, kemudian Anda harus meningkatkan temperaturnya apabila diperlukan atau memperpanjang waktu pemanggangan.
Kue terlalu cerah pada bagian atas dan terlalu gelap di bawahnya.	Lain kali, panggang kue satu tingkat lebih tinggi pada oven.
Kue terlalu gelap pada bagian atas, dan terlalu cerah di bawahnya.	Lain kali, panggang kue satu tingkat rendah pada oven. Pilih temperatur yang lebih rendah dan perpanjang waktu pemanggangan.
Kue dipanggang dalam baki atau loyang terlalu coklat pada bagian belakang.	Tempatkan baki pemanggang pada bagian tengah aksesori, secara tidak langsung menghadap dinding belakang.
Keseluruhan kue terlalu gelap.	Lain kali pilih temperatur yang lebih rendah dan apabila diperlukan perpanjang waktu pemanggangan.
Kue berwarna coklat tidak merata.	Pilih temperatur yang sedikit lebih rendah. Menjelaskan kertas anti minyak dapat mempengaruhi sirkulasi udara. Selalu potong kertas anti minyak sesuai ukuran. Pastikan bahwa loyang pemanggang tidak berada tepat di depan bukaan pada dinding belakang kompartemen memasak. Ketika memanggang item kecil, Anda harus sebisa mungkin menggunakan ukuran dan ketebalan yang sama.
Anda memanggang pada beberapa tingkat. Item pada loyang pemanggang atas lebih gelap daripada yang ada pada loyang pemanggang bagian bawah.	Selalu pilih udara panas 4D saat memanggang pada beberapa tingkat. Item yang dipanggang ditempatkan ke dalam oven pada baki atau loyang/piring pemanggang pada saat yang sama belum tentu akan matang pada saat yang sama.
Kue terlihat lezat, tetapi tidak matang dengan baik pada bagian tengahnya.	Gunakan temperatur lebih rendah dan panggang sedikit lebih lama; apabila diperlukan, tambah sedikit cairan. Untuk kue dengan taburan basah, panggang dasarnya dulu. Taburi dengan almond atau remah roti dan tempatkan taburan di atasnya.
Kue tidak dapat dibalik dari piringnya ketika dalam posisi terbalik.	Biarkan kue mendingin selama 5 sampai 10 menit setelah dipanggang. Jika masih menempel, longgarkan kue dengan hati-hati disekitar tepinya lagi dengan pisau. Balik loyang kue lagi dan tutup beberapa kali dengan kain dingin dan basah. Lain kali, olesi loyang/piring pemanggang dan taburi dengan remah roti.

Memanggang dan merebus perlahan

Di sini terdapat informasi untuk membakar dan memasak daging unggas dan ikan. Temukan pengaturan optimal untuk bermacam-macam makanan pada tabel pengaturan.

Daging unggas

Pada daging bebek dan angsa, tusuk kulit bagian bawah sayap. Dengan begitu, lemak dapat keluar.

Pada dada bebek, toreh kulitnya. Jangan membalik dada bebek.

Apabila daging unggas dibalik, pastikan sisi dada dan sisi kulit berada di bawah.

Daging unggas akan menjadi matang kecoklatan dan kering apabila dilumuri dengan mentega, air garam atau air jeruk di akhir waktu pemanggangan.

Daging

Lumuri daging yang tidak berlemak dengan minyak sesuai keinginan atau tutupi dengan irisan bacon.

Iris kulit babi secara melintang. Saat membalik panggang, pastikan sisi kulit berada di bawah.

Jika pemanggangan telah selesai, sebaiknya diamkan selama 10 menit di dalam oven yang telah dimatikan dan ditutup. Dengan begitu, kandungan air pada daging akan merata dengan baik. Bungkus daging panggang ke dalam kertas aluminium foil. Waktu untuk mendinginkan hasil panggang yang disarankan tidak dicantumkan pada durasi memasak.

Memanggang di atas grill

Dengan memanggang di atas grill, daging unggas dan daging merah akan lebih renyah pada semua sisinya. Grill sangat sesuai untuk memanggang daging unggas berukuran besar atau beberapa potong daging yang dipanggang secara bersamaan.

Masukkan air ke loyang hingga $\frac{1}{2}$ liter sesuai dengan ukuran dan jenis daging. Tetesan lemak dan kandungan air pada daging panggang akan tertampung. Saus dapat dibuat dari air ini. Dengan begitu, ruang oven tetap bersih dan hanya menghasilkan sedikit asap.

Masukkan loyang universal beserta grill ke dalam tingkat rak yang ditentukan. Pastikan grill telah terpasang dengan benar di atas loyang universal. → pada halaman 11

Memanggang dan memasak dengan pelan-pelan dalam peralatan memasak

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

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

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

Tambahkan sedikit cairan untuk membakar apabila daging lembek. Penutupan sedalam sekitar $\frac{1}{2}$ cm harus diterapkan pada dasar dari semua peralatan memasak kaca.

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

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

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

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggangan.

Memanggang dengan alat masak tanpa tutup

Sebaiknya gunakan loyang panggang yang tinggi saat memanggang daging merah dan daging unggas. Letakkan loyang panggang ke atas grill. Jika tidak ada alat masak yang sesuai, gunakan loyang universal.

Memasak perlahan dengan peralatan masak yang ditutup

Jika memasak dengan alat yang ditutup, ruang oven akan tetap bersih. Pastikan tutup alat masak terpasang dengan baik. Letakkan peralatan masak ke atas grill.

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

Uap yang sangat panas dapat mengepul keluar saat membuka tutup setelah proses memasak selesai. Angkat penutup ke arah dalam agar uap panas tidak mengarah ke badan.

Tumis daging terlebih dulu sebelum melakukan braising (memasak perlahan). Tambahkan air, anggur, cuka atau sejenisnya. Dasar alat masak harus diberi alas minimal setinggi 2 cm.

Selama proses pemanggangan, cairan akan menguap di dalam peralatan masak. Tambahkan cairan dengan hati-hati sesuai kebutuhan.

Termometer daging

Anda dapat memasak dengan akurat menggunakan termometer daging. Baca catatan penting dalam penggunaan termometer daging dalam bab terkait. Disini, Anda dapat menemukan catatan mengenai menyisipkan termometer daging, kemungkinan jenis pemanasan dan informasi tambahan. → pada halaman 18

Nilai pengaturan yang disarankan

Temukan jenis pemanasan yang optimal untuk daging unggas dan ikan pada tabel. Suhu dan waktu memasak bergantung pada kuantitas, kualitas dan suhu bahan makanan. Oleh karena itu, dicantumkan rentang pengaturan. Coba menggunakan nilai yang lebih

rendah terlebih dulu. Bila perlu, suhu dapat diatur lebih tinggi di lain waktu.

Nilai pengaturan berlaku untuk daging unggas dan ikan yang siap dipanggang dengan suhu dingin yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin. Dengan begitu, energi dapat dihemat hingga sebesar 20 persen. Jika oven dipanaskan terlebih dulu, waktu yang ditentukan akan menjadi lebih singkat selama beberapa menit.

Temukan informasi pada tabel mengenai daging unggas dan ikan dengan berat yang disarankan. Jika ingin memasak hidangan dengan bahan daging unggas atau ikan dengan berat yang lebih, gunakan suhu yang rendah. Saat memasak beberapa potong daging, gunakan bobot potongan daging yang paling

berat untuk menentukan durasi memasak. Masing-masing potongan sebaiknya berukuran sama besar.

Secara umum, berlaku: semakin besar daging unggas atau ikan, maka semakin rendah suhu yang digunakan sehingga semakin lama waktu memasak.

Balik daging unggas dan ikan setelah sekitar $\frac{1}{2}$ hingga $\frac{2}{3}$ dari waktu yang ditentukan.

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas

Hidangan	Aksesori/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu, dalam menit per 500 g + waktu tambahan
Daging sapi					
Slow roast joint	Rak grill	2		140-150	35+40
Top side / Top rump	Rak grill	2		160-170	30+25
Daging kambing					
Bagian kaki (dengan tulang)	Rak grill	2		160-170	25+25
Bahu (dengan tulang)	Rak grill	2		160-170	25+20
Bahu (bertulang dan digulung)	Rak grill	2		170-180	25+25
Iga daging kambing**	Rak grill	2		180-190*	15+25
Daging babi					
Roast joint	Rak grill	2		180-190	30+35
Loin joint	Rak grill	2		180-190	35+35
Bagian perut	Rak grill	2		170-180	30+25
Gammon joint	Rak grill	2		160-170	30+30
Daging unggas					
Daging ayam, utuh	Rak grill	2		170-180	25+15
Daging ayam, dalam porsi (masing-masing 200-250 g)***	Rak grill	2		190-200	35-45
Daging bebek	Rak grill	2		180-190	25+20
Daging kalkun, crown****	Rak grill	2		150-160	20+15
Daging kalkun, paha	Rak grill	2		170-180	25+30
Daging kalkun, utuh, 4-8 kg*****	Rak grill	2		150-160	12+12
Sajian daging					
Daging cincang	Peralatan masak, tanpa tutup	2		170-180	20+35
Casserole					
Daging dipotong dadu (daging sapi, babi, kambing), 500 g daging	peralatan masak, dengan tutup	2		140*	100-120
Daging ayam dipotong dadu, (bertulang) 500 g daging	peralatan masak, dengan tutup	2		140*	90-100
Braising steak	peralatan masak, dengan tutup	2		140	65+60
* Panaskan awal **Tanpa lapisan lemak (best and neck), jangan dibalik *** Kuliti ke arah bawah **** Lepaskan tulang, jangan dibalik *****Balik setelah kira-kira 1 jam					

Hidangan	Aksesori/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Waktu, dalam menit per 500 g + waktu tambahan
----------	--------------------------	------------	-----------------	---------------	---

Sajian lengkap

Dengan daging sapi	Rak grill + rak grill	4+1		160, then 200 (Yorkshire Pudding)	calculation for meat (see table above) + 15-25 for Yorkshire Pudding
Dengan daging ayam	Rak grill + rak grill	4+1		180	calculation for chicken (see table above)

* Panaskan awal

** Tanpa lapisan lemak (best and neck), jangan dibalik

*** Kuliti ke arah bawah

**** Lepaskan tulang, jangan dibalik

***** Balik setelah kira-kira 1 jam

Kiat-kiat memanggang dan memasak pelan-pelan

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

Membakar

Di sini terdapat informasi untuk membakar daging unggas, daging merah dan ikan, serta membuat roti panggang. Temukan pengaturan optimal untuk beberapa makanan pada tabel pengaturan.

Membakar dengan hot air grilling

Hot air grilling sangat sesuai untuk memasak daging unggas dan ikan utuh serta daging merah, seperti crusted roast.

Daging unggas

Pada daging bebek dan angsa, tusuk kulit bagian bawah sayap. Dengan begitu, lemak dapat keluar.

Pada dada bebek. toreh kulitnya. Jangan membalik dada bebek.

Apabila daging unggas dibalik, pastikan sisi dada dan sisi kulit berada di bawah.

Daging unggas akan menjadi matang kecoklatan dan kering apabila dilumuri dengan mentega, air garam atau air jeruk di akhir waktu pemanggangan.

Daging

Lumuri daging yang tidak berlemak dengan minyak sesuai keinginan atau tutupi dengan irisan bacon.

Iris kulit babi secara melintang. Saat membalik panggang, pastikan sisi kulit berada di bawah.

Jika pemanggangan telah selesai, sebaiknya diamkan selama 10 menit di dalam oven yang telah dimatikan dan ditutup. Dengan begitu, kandungan air pada daging akan merata dengan baik. Bungkus daging panggang ke dalam kertas aluminium foil. Waktu untuk mendinginkan hasil panggang yang disarankan tidak dicantumkan pada durasi memasak.

Ikan

Tidak perlu membalikkan semua bagian ikan. Masukkan ikan utuh ke dalam oven dalam posisi seperti berenang dengan sirip punggung menghadap atas. Masukkan potongan kentang atau wadah kecil yang tahan terhadap suhu oven ke dalam bagian perut ikan untuk menjaga kestabilan posisi ikan.

Ikan dapat diketahui jika telah matang apabila bagian sirip dapat dibersihkan dengan mudah.

Memanggang di atas grill

Dengan memanggang di atas grill, daging unggas dan daging merah akan lebih renyah pada semua sisinya. Grill sangat sesuai untuk memanggang daging unggas berukuran besar atau beberapa potong daging yang dipanggang secara bersamaan.

Masukkan air ke loyang hingga ½ liter sesuai dengan ukuran dan jenis daging. Tetesan lemak dan kandungan air pada daging panggang akan tertampung. Saus dapat dibuat dari air ini. Dengan

begitu, ruang oven tetap bersih dan hanya menghasilkan sedikit asap.

Masukkan loyang universal beserta grill ke dalam tingkat rak yang ditentukan. Pastikan grill telah terpasang dengan benar di atas loyang universal. → pada halaman 11

Pemanggangan dengan peralatan masak

Memanggang dan merebus perlahan menggunakan peralatan memasak akan terasa lebih nyaman. Memanggang menggunakan peralatan memasak dapat lebih mudah dikeluarkan dari ruang oven dan saus dapat disajikan langsung ke dalam peralatan memasak.

Hanya gunakan peralatan memasak yang sesuai untuk digunakan dalam oven. Periksa apakah peralatan memasak telah sesuai dengan ruang oven.

Peralatan memasak yang paling sesuai ialah yang terbuat dari kaca. Letakkan peralatan kaca yang panas ke atas tatakan yang kering. Apabila permukaan tatakan basah atau dingin, kaca dapat retak.

Tambahkan sedikit cairan pada daging yang tidak berlemak. Saat menggunakan peralatan masak dari kaca, alasi dasar alat kira-kira setebal ½ cm.

Jumlah cairan bergantung pada jenis daging dan bahan peralatan masak dan apakah menggunakan tutup atau tidak. Saat memasak daging unggas, daging merah atau ikan ke dalam panci panggang berbahan enamel atau berwarna gelap, diperlukan lebih banyak cairan dibandingkan jika menggunakan peralatan kaca.

Selama proses pemanggangan, cairan akan menguap di dalam peralatan masak. Tambahkan cairan dengan hati-hati sesuai kebutuhan.

Alat pemanggang berkilap yang terbuat dari stainless steel atau aluminium dapat memantulkan panas seperti halnya kaca, dan hanya sesuai pada kondisi tertentu. Daging akan matang dengan perlahan dan agak berwarna kecoklatan. Gunakan suhu yang lebih tinggi dan/atau durasi memasak yang lebih lama.

Perhatikan informasi dari produsen peralatan memasak untuk oven.

Alat memasak tidak tertutup

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

Alat memasak yang tertutup

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

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

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

Apabila diperlukan, masak daging pelan-pelan terlebih dahulu dengan membakarnya. Tambahkan air, anggur, cuka atau cairan sejenis ke cairan pemasakan pelan-

pelan. Penutupan sedalam sekitar 1-2 cm harus diterapkan pada dasar peralatan memasak.

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

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

Memanggang potongan daging pipih

Potongan daging, ikan dan daging unggas yang pipih, seperti steak, drumstick dan burger dapat dimasak dengan baik menggunakan jenis pemanasan Grill. Roti bakar akan menghasilkan warna kecoklatan yang sempurna.

Memanggang

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

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

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

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

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

Petunjuk-Petunjuk

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

Termometer daging

Anda dapat memasak dengan akurat menggunakan termometer daging. Baca catatan penting dalam penggunaan termometer daging dalam bab terkait. Disini, Anda dapat menemukan catatan mengenai menyisipkan termometer daging, kemungkinan jenis pemanasan dan informasi tambahan. → pada halaman 18

Nilai pengaturan yang disarankan

Temukan jenis pemanasan yang optimal untuk daging unggas, daging dan ikan, serta roti panggang pada tabel. Suhu dan waktu memasak bergantung pada kuantitas, kualitas dan suhu bahan makanan. Oleh karena itu, dicantumkan rentang pengaturan. Coba menggunakan nilai yang lebih rendah terlebih dulu. Bila perlu, suhu dapat diatur lebih tinggi di lain waktu.

Nilai pengaturan berlaku untuk daging unggas, daging merah dan ikan yang siap dipanggang dengan suhu dingin yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin.

Temukan informasi mengenai daging unggas, daging merah dan ikan dengan berat yang disarankan pada tabel. Jika ingin memasak hidangan dengan bahan daging unggas, daging merah atau ikan dengan berat yang lebih, gunakan suhu yang rendah. Saat memasak beberapa potong daging, gunakan bobot potongan daging yang paling berat untuk menentukan durasi memasak. Masing-masing potongan sebaiknya berukuran sama besar.

Secara umum, berlaku: semakin besar daging unggas, daging merah atau ikan, maka semakin rendah suhu

yang digunakan sehingga semakin lama waktu memasak.

Balik daging unggas, daging merah dan ikan setelah sekitar $\frac{1}{2}$ hingga $\frac{2}{3}$ dari waktu yang ditentukan.

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Pemanggang dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C / Pengaturan grill	Waktu, dalam menit per 500 g + waktu tambahan
Daging sapi					
Steak, tebal 2-3 cm**	Rak grill	3		3	1st side 10-12 2nd side 3-5
Burger, tebal 1-2 cm	Rak grill	3		3*	1st side 6-8 2nd side 4-6
Top side / Top rump	Rak grill	2		150-160	30+30
Daging kambing					
Steak, tebal 2-3 cm**	Rak grill	3		3*	1st side 8-10 2nd side 4-6
Potongan daging, tebal 2-3 cm**	Rak grill	3		3	1st side 6-8 2nd side 6-8
Bagian kaki (dengan tulang)	Rak grill	2		170-180	25+30
Bahu (dengan tulang)	Rak grill	2		170-190	25+15
Bahu (bertulang dan digulung)	Rak grill	2		170-180	20+15
Iga daging kambing	Rak grill	2		190-200	15+25
Daging babi					
Steak, tebal 2 cm**	Rak grill	5		2	1st side 10-12 2nd side 5-7
Potongan daging, tebal 2-3 cm**	Rak grill	3		3*	1st side 10-12 2nd side 9-10
Burger, tebal 1-2 cm	Rak grill	3		3***	1st side 6-8 2nd side 4-6
Irisan daging babi asap	Rak grill	3		3*****	1st side 4-5 2nd side 3-4
Sosis, ketebalan 2-4 cm	Rak grill	3		3****	10-15
Roast joint	Rak grill	2		180-200	30+40
Loin joint	Rak grill	2		180-200	35+35
Bagian perut	Rak grill	2		200-220	30+25
Gammon joint	Rak grill	2		180-200	30+25

* Panaskan awal

** Jangan melakukan pemanasan awal

*** Panaskan awal selama 3 menit

**** Panaskan awal selama 3 menit, balik beberapa kali

***** Panaskan awal selama 5 menit

***** Kuliti ke arah bawah

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C / Pengaturan grill	Waktu, dalam menit per 500 g + waktu tambahan
----------	----------	------------	-----------------	----------------------------------	---

Daging unggas

Chicken drumstick, masing-masing 150 g	Rak grill	3		210-230	20-30
Dada ayam, bertulang, masing-masing 150 g	Rak grill	3		3***	1st side 10-15 2nd side 10-15
Daging ayam, utuh	Rak grill	2		200-220	20+15
Daging ayam, porsi, dengan tulang masing-masing 200-250 g*****	Rak grill	3		200-220	30-45
Daging bebek, 2-3 kg	Rak grill	2		190-200	20+20
Daging kalkun, paha	Rak grill	2		180-190	25+30
Daging kalkun, utuh, 4-8 kg	Rak grill	2		140-160	12+12

Ikan

Ikan trout, utuh, masing-masing 300 g	Rak grill	2		170-190	20-30
Fillet, masing-masing 150 g	Rak grill	4		1***	1st side 5-10 2nd side 5-10

Roti bakar

Membakar roti**	Rak grill	5		3	4-6
-----------------	-----------	---	--	---	-----

* Panaskan awal

** Jangan melakukan pemanasan awal

*** Panaskan awal selama 3 menit

**** Panaskan awal selama 3 menit, balik beberapa kali

***** Panaskan awal selama 5 menit

***** Kuliti ke arah bawah

Hidangan siap saji

Di sini terdapat pengaturan optimal untuk memasak makanan olahan yang dibekukan.

Hanya gunakan aksesori oven yang asli. Aksesori yang asli telah disesuaikan secara optimal untuk digunakan pada ruang oven dan mode pengoperasian oven.

Tip

- Hasil masakan sangat bergantung pada bahan makanan. Produk yang dipasarkan dapat telah berwarna kecoklatan dan tidak merata.
- Jangan gunakan produk olahan yang telah menjadi es. Buang es yang terdapat pada makanan.
- Letakkan secara merata makanan seperti, roti, produk olahan kentang dan sejenisnya di atas aksesori. Beri sedikit ruang di antara setiap potongan makanan.
- Perhatikan informasi dari produsen pada kemasan.

Posisi rak

Gunakan posisi rak yang diindikasikan.

Memanggang di satu tingkat rak

Gunakan posisi tingkat rak berikut saat memanggang:

- Panggang tinggi: rak tingkat 2
- Panggang kecil: rak tingkat 3

Jika menggunakan jenis pemanasan 4D hot air, dapat dipilih rak tingkat 1, 2, 3 dan 4.

Pemanggangan pada dua tingkat rak

Gunakan jenis pemanasan 4D hot air. Panggang yang dimasukkan bersamaan ke dalam oven yang diletakkan di loyang datar atau tinggi, belum tentu akan matang pada waktu yang sama.

- Loyang universal: rak tingkat 3
Loyang datar: rak tingkat 1

Aksesori

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

Grill

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

Loyang universal atau baki pemanggang

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

Kertas anti minyak

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

Nilai pengaturan yang disarankan

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

Petunjuk: Waktu memasak tidak dapat dipersingkat meski suhu lebih tinggi. Hidangan mungkin hanya matang di bagian luar, namun tidak matang secara keseluruhan.

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

Pemanasan awal diperlukan untuk hidangan yang dipilih dan tertera pada tabel.

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Hidangan	Aksesoris/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi memasak dalam menit
Pizza, dingin					
Pizza, dingin	Rak grill	3		190-210	10-15
Pizza, beku					
Pizza, tipis	Rak grill	3		190-210	15-20
Pizza, tipis, 2 tingkat rak	Loyang universal + grill	3+1		190-210	20-25
Pizza, tebal	Rak grill	3		180-200	20-25
Pizza, tebal, 2 tingkat rak	Loyang universal + grill	3+1		190-210	20-30
Pizza baguette	Rak grill	3		200-220	15-20
Produk olahan kentang, beku					
Kentang panggang	Loyang universal	3		190-210	25-35
Kentang panggang, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang panggang	3+1		190-210	30-40
Kroket	Loyang universal	3		200-220	25-35
Kentang hash brown	Loyang universal	3		200-220	25-35
Potato wedges	Loyang universal	3		190-210	25-35
Kue/roti panggang, beku, dipanggang awal					
Roti gulung, baguette	Loyang universal	3		180-200	10-15
Makanan goreng, beku					
Fish stick*	Loyang universal	3		200-220	20-30
Nuget ayam	Loyang universal	3		190-210	20-25
Makanan, dingin					
Lasagna, 500 g	Peralatan masak di atas grill	2		190-210	25-35
Lasagna, 1,5 kg	Peralatan masak di atas grill	2		180-200	30-40
Makanan, beku					
Lasagna, 500 g	Peralatan masak di atas grill	2		190-210	30-40
Lasagna, 1,5 kg	Peralatan masak di atas grill	2		180-200	50-70
* Membalik makanan selama proses memasak					

Yoghurt

Yoghurt dapat dibuat dengan oven ini.

Menyiapkan yogurt

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

1. Panaskan 1 liter susu (3,5 % lemak) hingga 90 °C pada kompor kemudian dinginkan hingga 40 °C. Cukup memanaskan susu UHT hingga 40 °C.

2. Campurkan 150 g yoghurt (didinginkan).
3. Tuangkan pada cangkir atau toples kecil dan tutup dengan plastik kemasan.
4. Letakkan cangkir atau toples ke dasar kompartemen memasak dan gunakan pengaturan yang diindikasikan dalam tabel.
5. Setelah persiapan, biarkan yoghurt mendingin di dalam lemari pendingin.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas

Hidangan	Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi memasak dalam jam
Yoghurt	Cetakan cupcake	cooking compartment floor		40-45	8-9h

Jenis pemanasan Eco

Hot air Eco dan top/bottom heating merupakan jenis pemanasan pintar yang digunakan untuk memasak daging, ikan dan kue/roti. Oven mengatur suplai energi ke dalam ruang oven secara optimal. Masakan akan dimasak secara bertahap dengan menggunakan sisa panas yang ada. Sehingga, hidangan akan lebih berair dan sedikit kecoklatan. Energi dapat dihemat menyesuaikan hidangan dan bahan makanan yang dimasak.

Masukkan makanan ke dalam ruang oven yang dingin dan kosong. Pintu oven harus selalu tertutup selama proses memasak.

Lepaskan aksesori yang tidak digunakan dari dalam ruang oven. Sehingga, hasil masakan dapat menjadi optimal dan menghemat energi.

Hanya gunakan aksesori oven yang asli. Aksesori yang asli telah disesuaikan secara optimal untuk digunakan pada ruang oven dan mode pengoperasian oven.

Aksesori

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

Grill

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

Loyang universal atau baki pemanggang

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

Loyang pemanggang dan peralatan memasak

Loyang pemanggang logam berwarna gelap

merupakan yang paling cocok. Ini memungkinkan Anda untuk menghemat energi hingga 35 persen.

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

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

Kertas anti minyak

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

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Udara panas Eco
-  Pemanasan atas/bawah Eco

Hidangan	Aksesori/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi memasak dalam menit
Memanggang					
Victoria Sponge Cake	Loyang ukuran 2x Ø20 cm	2		170-180	25-35
Light Fruit Cake	Loyang tinggi ukuran Ø20 cm	2		150-170	70-90
Rich Fruit Cake	Loyang tinggi ukuran Ø23 cm	2		140-160	120-180
Fruit crumble	Loyang kaca datar	3		160-180	40-70

Hidangan	Aksesori/peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi memasak dalam menit
Sponge Cake (tanpa lemak), 3 telur	Loyang cake bulat Ø26 cm	2		160-170	25-40
Swiss Roll	Loyang swiss roll	3		180-190	15-25
Pai buah	Piring Ø20 cm atau loyang pai	2		170-190	60-75
Quiche	Loyang quiche (berlapis warna gelap)	3		190-210	35-45
(Putih) roti	Loyang roti (1x 900 g atau 2x 450 g)	2		190-200	40-50
Scone	Loyang panggang	3		190-210	15-20
Tar selai	12 loyang cupcake	3		180-200	20-30
Soufflé	Loyang soufflé ukuran 1,2L	2		160-170	40-50
Pai daging	Loyang pai persegi	2		190-200	40-55
Jacket Potatoes	Loyang panggang	3		150-170	60-90

Daging

Daging sapi, slow roast joint	Rak grill	2		140-150	35+40
-------------------------------	-----------	---	---	---------	-------

Casserole

Daging dipotong dadu (daging sapi, babi, kambing), 500 g daging	peralatan masak, dengan tutup	2		140	100-120
Braising steak	peralatan masak, dengan tutup	2		140	65+60

Ikan

Ikan, dimasak perlahan. utuh 300 g, misalnya, trout	peralatan masak, dengan tutup	2		190-210	25-35
Ikan, dimasak perlahan. utuh 1,5kg, misalnya, salmon	peralatan masak, dengan tutup	2		190-210	45-55
Fillet ikan, tanpa bumbu, dimasak perlahan, 100 g	peralatan masak, dengan tutup	2		190-210	15-25

Akrilamida dalam makanan

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

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

Kiat-kiat untuk membuat akrilamida serendah mungkin

Umum	- Jaga waktu memasak sesingkat mungkin. - Masak makanan hingga berwarna coklat keemasan, tetapi tidak terlalu gelap. - Potongan makanan yang besar dan tebal mengandung lebih sedikit akrilamida.
Memanggang	Dengan pemanasan atas/bawah paling maksimal. 200 °C. Dengan udara panas, paling maksimal. 180 °C.
Biskuit	Dengan pemanasan atas/bawah paling maksimal. 190 °C. Dengan udara panas, paling maksimal. 170 °C. Telur dan kuning telur mengurangi terbuatnya akrilamida.
Keripik yang dibuat di oven	Sebar satu lapis secara merata pada baki pemanggang. Masak sedikitnya 400 g sekaligus pada baki pemanggang agar keripik tidak mengering.

Memasak lambat

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

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

Keuntungan dari metode memasak ini karena ini memungkinkan banyak cakupan perencanaan menu

karena daging yang dimasak lambat mudah untuk dijaga kehangatannya. Anda tidak harus membalik daging ketika memasak. Biarkan pintu peralatan tertutup untuk menjaga sebuah kondisi memasak yang setara.

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

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

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

Peralatan masak

Gunakan peralatan masak yang datar seperti piring saji dari porselen atau kaca. Masukkan peralatan masak tersebut ke dalam ruang oven untuk pemanasan awal.

Selalu letakkan peralatan masak dalam keadaan terbuka ke rak tingkat 2 di atas grill.

Temukan informasi lainnya seputar tips memasak dengan suhu rendah pada tabel pengaturan berikut.

Alat memiliki jenis pemanasan gentle cooking. Hanya mulai pengoperasian saat ruang oven sudah benar-benar dingin. Panaskan ruang oven yang berisi peralatan masak sekitar 15 menit.

Tumis daging terlebih dulu hingga benar-benar matang dan harum. Lalu, segera letakkan di atas peralatan masak yang telah dipanaskan sebelumnya. Masukkan kembali peralatan masak yang berisi daging tersebut ke dalam ruang oven dan masak dengan suhu rendah.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Memasak lambat

Hidangan	Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Durasi memanggang dalam menit	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Daging unggas						
Dada bebek, 400 g	Peralatan masak tanpa tutup	2		6-8	90*	45-60
Fillet dada ayam, masing-masing 200 g	Peralatan masak tanpa tutup	2		5-7	90*	30-60
Dada kalkun, tanpa tulang, 1 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		8-10	90*	150-210
Daging babi						
Tenderloin babi panggang, tebal 5-6 cm, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		8-10	80*	210-240
Fillet daging babi, utuh	Peralatan masak tanpa tutup	2		6-8	80*	90-120
Medallion babi, tebal 4 cm	Peralatan masak tanpa tutup	2		5-7	80*	90-120
Daging sapi						
Daging sapi panggang, (pinggang), tebal 6-7 cm, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		8-10	80*	210-270
Fillet daging sapi, utuh, 1 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		4-6	80*	150-210
Daging sapi panggang, tebal 5-6 cm	Peralatan masak tanpa tutup	2		6-8	80*	210-270
Medallion sapi/steak bagian atas belakang, tebal 4 cm	Peralatan masak tanpa tutup	2		5-7	80*	30-60
Daging sapi muda						
Daging sapi muda panggang, tebal 4-5 cm, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		8-10	80*	210-240
Daging sapi muda panggang, tebal 10-15 cm, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		8-10	80*	210-240
Fillet daging sapi muda, utuh, 800 g	Peralatan masak tanpa tutup	2		5-7	80*	120-150
Medallion sapi muda, tebal 4 cm	Peralatan masak tanpa tutup	2		5-7	80*	45-90
Daging kambing						
Bagian punggung kambing, tanpa tulang dan lemak, masing-masing 200 g	Peralatan masak tanpa tutup	2		5-7	80*	120-180
Kaki kambing tanpa tulang, medium, 1 kg diikat	Peralatan masak tanpa tutup	2		6-8	80*	180-240
* pemanasan awal						

Kiat-kiat untuk memasak lambat

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

Mengeringkan makanan

Makanan dapat dikeringkan dengan sempurna menggunakan 4D hot air. Dengan jenis pengawetan ini, rasa makanan menjadi lebih pekat karena air telah dibuang.

Hanya gunakan buah-buahan dan sayuran yang segar lalu cuci hingga bersih. Letakkan grill yang dialasi kertas roti atau kertas antiminyak. Biarkan kandungan air pada buah keluar sehingga buah mengering.

Bila perlu, potong buah tersebut menjadi dua bagian atau iris tipis-tipis. Letakkan buah yang tidak dikupas di atas loyang dengan permukaan yang dipotong menghadap ke atas. Pastikan tidak ada buah maupun jamur yang saling tumpang tindih di atas grill.

Parut sayuran, kemudian rebus. Biarkan kandungan air pada sayuran yang telah direbus keluar, lalu letakkan ke atas grill secara merata.

Keringkan herba dengan batangnya. Letakkan herba secara merata dan tumpuk di atas grill.

Untuk mengeringkan, gunakan posisi rak berikut:

- 1 grill: rak tingkat 3
- 2 grill: rak tingkat 3+1

Balik buah dan sayuran yang mengandung banyak air beberapa kali. Setelah dikeringkan, segera angkat makanan yang telah dikeringkan tersebut dari kertas roti.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas

Buah-buahan, sayuran dan herba	Aksesori	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam jam
Pome (keripik apel, tebal 3 mm, tiap grill 200 g)	1-2 grill		80	5-9
Stone fruit (plum)	1-2 grill		80	8-10
Sayuran umbi akar (wortel), diparut, direbus	1-2 grill		80	5-8
Irisan jamur	1-2 grill		60	6-9
Herba, dicuci	1-2 grill		60	2-6

Mengawetkan

Anda dapat mengawetkan buah dan sayuran menggunakan peralatan.

 Peringatan – Risiko cedera!

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

Toples

Hanya gunakan toples yang dalam kondisi baik dan bersih. Hanya gunakan cincin karet yang bersih dan tahan panas. Periksa terlebih dulu penjepit dan perekatnya.

Setiap kali proses pengawetan, hanya gunakan toples yang memiliki ukuran yang sama dan dengan bahan makanan yang sama. Ruang oven dapat menampung maksimal enam toples dengan isi makanan sebanyak

½, 1 atau 1½ liter dalam satu waktu pengawetan. Jangan gunakan toples yang berukuran lebih besar atau lebih tinggi. Tutup bisa pecah. Toples tidak boleh saling bersinggungan selama proses pengawetan berlangsung di ruang oven.

Menyiapkan buah-buahan dan sayuran

Hanya gunakan buah-buahan dan sayuran yang segar. Cuci hingga bersih.

Kupas, buang biji dan potong buah-buahan serta sayuran berdasarkan jenisnya, lalu masukkan ke dalam toples hingga 2 cm di bawah lubang toples.

Buah-buahan

Masukkan buah-buahan ke dalam toples dengan air gula panas yang telah disaring (sekitar 400 ml untuk 1 liter toples). Pada satu liter air:

- Sekitar 250 g gula untuk buah-buahan yang manis
- Sekitar 500 g gula untuk buah-buahan yang asam

Sayur-sayuran

Masukkan sayuran ke dalam toples dengan air panas yang telah direbus.

Lap mulut toples karena toples harus dalam keadaan bersih. Pasang cincin karet dan tutup toples. Pasang penjepit pada tutup toples. Letakkan toples ke loyang universal sehingga toples tidak saling bersinggungan. Tuang 500 ml air panas (sekitar 80 °C) ke dalam loyang universal. Atur setelan seperti yang telah tercantum pada tabel.

Mengakhiri pengawetan

Buah-buahan

Setelah beberapa saat, gelembung kecil akan muncul dalam interval waktu yang cepat. Matikan oven setelah semua toples mengeluarkan gelembung. Keluarkan toples dari ruang oven setelah waktu pendinginan yang ditentukan selesai.

Sayur-sayuran

Setelah beberapa saat, gelembung kecil akan muncul dalam interval waktu yang cepat. Setelah semua toples mengeluarkan gelembung, suhu akan menurun sekitar 120 °C dan biarkan toples tetap mengeluarkan gelembung di dalam ruang oven yang tertutup seperti

yang dijelaskan pada tabel. Setelah itu, matikan oven dan manfaatkan sisa-sisa panas selama beberapa menit seperti yang dijelaskan pada tabel.

Setelah selesai, keluarkan toples dari ruang oven dan letakkan di atas kain yang bersih. Jangan meletakkan toples yang panas ke atas permukaan yang dingin atau basah karena toples dapat retak. Tutup toples guna mencegah masuknya aliran udara. Lepas penjepit hanya setelah toples dingin.

Nilai pengaturan yang disarankan

Waktu yang tercantum pada tabel pengaturan merupakan nilai acuan dalam mengawetkan buah dan sayuran. Waktu tersebut dapat dipengaruhi suhu ruangan, jumlah toples, jumlah, panas dan kualitas isi toples. Informasi didasarkan pada toples bulat ukuran 1 liter. Sebelum oven dimatikan, periksa apakah isi toples telah mengeluarkan gelembung dengan baik. Proses keluarnya gelembung dimulai setelah sekitar 30-60 menit.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  4D udara panas

Mengawetkan	Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Sayur-sayuran, seperti wortel	Toples ukuran 1 liter	1		160-170	Hingga berbuih: 30-40
				120	Mulai berbuih: 30-40
				-	Sisa panas: 30
Sayuran, seperti mentimun	Toples ukuran 1 liter	1		160-170	Hingga berbuih: 30-40
				-	Sisa panas: 30
Stone fruit, seperti ceri dan prem	Toples ukuran 1 liter	1		160-170	Hingga berbuih: 30-40
				-	Sisa panas: 35
Pome, seperti apel, stroberi	Toples ukuran 1 liter	1		160-170	Hingga berbuih: 30-40
				-	Sisa panas: 25

Mengembangkan adonan

Adonan ragi yang berada dalam oven dapat mengembang lebih cepat daripada saat berada dalam suhu ruangan. Gunakan top/bottom heating. Hanya mulai pengoperasian saat ruang oven sudah benar-benar dingin.

Selalu biarkan adonan ragi mengembang dua kali. Perhatikan informasi pada tabel pengaturan terkait pengembangan adonan yang pertama dan kedua (fermentasi adonan dan fermentasi akhir).

Fermentasi adonan

Atur setelan seperti yang telah tercantum pada tabel lalu panaskan oven. Letakkan mangkuk adonan ke atas grill.

Selama proses mengembangkan adonan, jangan membuka pintu oven karena apabila dibuka, embun dapat merembes keluar. Tutupi adonan dengan kain basah.

Fermentasi akhir

Letakkan panggangan ke posisi rak seperti yang tercantum pada tabel.

Apabila ingin melakukan pemanasan awal, letakkan hasil fermentasi akhir di tempat yang hangat di luar oven.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Temperatur dan waktu pengembangan tergantung pada jenis dan kuantitas dari bahan-bahan. Nilai dalam tabel hanya merupakan nilai rata-rata.

Jenis pemanasan yang digunakan:

- ☐ Pemanasan atas/bawah

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Langkah	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Adonan ragi, ringan	Mangkuk	2	☐	Fermentasi adonan	35-40	25-30
	Loyang datar	2	☐	Fermentasi akhir	35-40	10-20
Adonan ragi, berat dan padat	Mangkuk	2	☐	Fermentasi adonan	35-40	20-40
	Loyang datar	2	☐	Fermentasi akhir	35-40	15-25

Menghilangkan beku

Jenis pemanasan defrost sesuai digunakan untuk menghilangkan es pada buah-buahan, sayuran dan bahan makanan yang beku. Lebih baik hilangkan es pada unggas, daging dan ikan di dalam kulkas.

Untuk menghilangkan beku pada makanan, gunakan posisi rak berikut:

- 1 grill: rak tingkat 2
- 2 grill: rak tingkat 3+1

Nilai pengaturan yang disarankan

Informasi waktu yang terdapat pada tabel merupakan nilai acuan. Informasi tersebut didasarkan pada kualitas, suhu beku (-18°C) dan kondisi bahan makanan. Rentang waktu telah ditentukan. Setel waktu yang lebih singkat terlebih dulu, lalu tambah waktunya jika perlu.

Tip: Es pada bahan makanan beku yang berukuran kecil akan mencair lebih cepat daripada pada bahan yang berukuran besar.

Keluarkan bahan makanan yang membeku dari kemasannya dan taruh pada peralatan masak yang sesuai di atas grill.

Aduk atau balik makanan sekali hingga dua kali. Potongan yang berukuran besar sebaiknya dibalik beberapa kali. Potong makanan sesekali atau keluarkan potongan yang sudah tidak membeku dari ruang oven.

Diamkan makanan yang sudah tidak lagi membeku selama 10 hingga 30 menit di dalam oven yang telah dimatikan agar suhunya dapat merata.

Jenis pemanasan yang digunakan:

- ☒ Mencairkan

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Roti					
Roti pada umumnya	Loyang datar	2	☒	50	40-70
Kue					
Kue, basah	Loyang datar	2	☒	50	70-90
Kue, kering	Loyang datar	2	☒	60	60-75

Menjaga hidangan tetap hangat

Dengan jenis pemanasan keeping warm, makanan yang telah matang dapat dijaga agar tetap hangat. Sehingga, pembentukan kondensasi dapat dicegah dan ruang oven tidak perlu dilap.

Jangan membiarkan makanan tetap hangat lebih dari dua jam. Proses memasak dapat berlanjut pada beberapa makanan ketika menghangatkan hidangan. Bila perlu, selalu tutup makanan.

Hidangan uji coba

Tabel ini telah diproduksi untuk lembaga pengujian untuk membantu pemeriksaan peralatan.

Sesuai dengan EN 60350-1:2013 and IEC 60350-1:2011.

Memanggang

Panggang yang dimasukkan bersamaan ke dalam oven yang diletakkan di loyang datar atau tinggi, belum tentu akan matang pada waktu yang sama.

Posisi rak saat memanggang di dua tingkat rak:

- Loyang universal: rak tingkat 3
Loyang datar: rak tingkat 1
- Loyang di grill
Tempat grill pertama: rak tingkat 3
Grill kedua: rak tingkat 1

Posisi rak saat memanggang di tiga tingkat rak:

- Loyang datar: rak tingkat 5
- Loyang universal: rak tingkat 3
- Loyang datar: rak tingkat 1

Double-crusted apple pie

Double-crusted apple pie di satu tingkat rak: letakkan loyang bulat secara berdampingan.

Double-crusted apple pie di dua tingkat rak: letakkan loyang bulat atas bawah.

Cake di loyang bulat: panggang di satu tingkat rak dengan top/bottom heating. Sebaiknya gunakan loyang universal dibandingkan loyang grill dan letakkan loyang bulat di atasnya.

Sponge cake

Sponge cake di dua tingkat rak: letakkan loyang bulat atas bawah menggunakan grill.

Petunjuk-Petunjuk

- Nilai pengaturan diterapkan pada sajian yang ditempatkan ke dalam kompartemen memasak dingin.
- Baca informasi pada tabel mengenai pemanasan terlebih dahulu. Nilai pengaturan valid tanpa pemanasan cepat.
- Untuk memanggang, gunakan temperatur yang lebih rendah dari yang diindikasikan terlebih dahulu.

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Memanggang					
Shortbread cookies	Loyang datar	3		140-150*	25-40
Shortbread cookies	Loyang datar	3		140-150*	25-40
Shortbread cookies, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		140-150*	30-40
Shortbread cookies, 3 tingkat rak	Loyang datar + loyang universal	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Loyang datar	3		160*	20-30
Small Cakes	Loyang datar	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		150*	25-35
Small Cakes, 3 tingkat rak	Loyang datar + loyang universal	5+3+1		140*	35-45
Water sponge cake	Loyang bulat Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Water sponge cake	Loyang bulat Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Water sponge cake, 2 tingkat rak	Loyang bulat Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Double-crusted apple pie	2x loyang hitam Ø20cm	2		170-180	60-80
Double-crusted apple pie	2x loyang hitam Ø20cm	2		180-200	60-80
Double-crusted apple pie, 2 tingkat rak	2x loyang hitam Ø20cm	3+1		170-190	70-90

** memanaskan awal selama 5 menit, jangan gunakan fungsi pemanasan cepat

** memanaskan awal, jangan gunakan fungsi pemanasan cepat

id Diuji di studio memasak kami untuk Anda

Membakar

Geser masuk juga loyang universal. Cairan akan tertampung dan kompartemen memasak tetap bersih.

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Pemanggang, area besar

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Tingkat pemangangan	Durasi dalam menit.
Membakar					
Memanggang roti*	Grill	5		3	4-6
Beefburger, 12 potong**	Grill	4		3	25-30
* jangan melakukan pemanasan awal					
** Putar setelah 2/3 waktu keseluruhan					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001270014
961115