



BOSCH

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



Oven tanam

HBG633B.1J

[id] Petunjuk penggunaan

Oven tanam

Daftar isi

	Penggunaan mesin	4		Membersihkan	19
	Informasi keselamatan yang penting	4		Bahan pembersih yang cocok	19
	Informasi umum	4		Permukaan ruang oven	20
	Lampu halogen	5		Menjaga kebersihan peralatan	20
	Penyebab kerusakan	6		Rel	21
	Informasi umum	6		Mencopot dan memasang kembali rel	21
	Melindungi lingkungan hidup	7		Pintu peralatan	22
	Menghemat energi	7		Melepas dan memasang pintu peralatan	22
	Pembuangan yang ramah lingkungan	7		Melepas penutup pintu	22
	Mengenal produk anda	8		Melepas dan memasang panel pintu	23
	Panel kontrol	8		Ada storing, apa yang dilakukan?	24
	Kontrol	8		Memperbaiki kesalahan sendiri	24
	Display	9		Waktu penggunaan maksimal	24
	Jenis pemanasan	9		Mengganti lampu di langit-langit ruang oven	25
	Informasi lebih lanjut	10		Pelindung kaca	25
	Fungsi kompartemen memasak	10		Customer Service	25
	Aksesori	11		Nomor model dan nomor seri	25
	Aksesori yang disertakan	11		Diuji di studio memasak kami untuk Anda ...	26
	Memasang aksesori	11		Loyang silikon	26
	Aksesori opsional	12		Kue dan item panggang berukuran kecil	26
	Sebelum menggunakan untuk pertama kali ..	13		Roti dan roll	29
	Penggunaan awal	13		Pizza, quiche dan kue gurih	31
	Membersihkan ruang oven dan aksesori	13		Panggang dan soufflés	32
	Mengoperasikan mesin	13		Unggas	33
	Menyalakan dan menghidupkan peralatan	13		Daging	35
	Memulai penggunaan	13		Ikan	38
	Mengatur suhu dan jenis pemanasan	14		Sayuran dan makanan pelengkap	39
	Pemanasan cepat	14		Yoghurt	40
	Pilihan pengaturan waktu	15		Jenis pemanasan Eco	40
	Mengatur waktu memasak	15		Akrilamida dalam makanan	42
	Mengatur waktu akhir	15		Mengeringkan makanan	42
	Mengatur pengatur waktu	16		Mengawetkan	43
	Kunci pengaman bagi anak	17		Mengembangkan adonan	44
	Mengaktifkan dan menonaktifkan	17		Menghilangkan beku	44
	Pengaturan dasar	17		Menjaga hidangan tetap hangat	44
	Mengubah pengaturan dasar	17		Hidangan uji coba	45
	Daftar pengaturan dasar	17			
	Daya terputus	18			
	Mengubah waktu	18			
	Mode istirahat	18			
	Memulai mode sabat	18			

Informasi lebih lanjut tentang produk, aksesori, 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 15 tahun dan diawasi.

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

Selalu sisipkan aksesoris ke dalam kompartemen memasak dengan benar. → pada halaman 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 sekering.
- Saus, minyak dan sisa makanan dapat terbakar. Sebelum mengoperasikan, bersihkan kotoran yang membandel dari ruang oven, pada elemen pemanas, dan pada aksesoris.
- Uap akan muncul saat pintu peralatan dibuka. Kertas anti minyak dapat bersentuhan dengan elemen pemanas dan terbakar. Letakkan kertas anti minyak dengan rapat di atas peralatan selama pemanasan. Selalu beri pemberat di atas kertas anti minyak dengan piring atau loyang kaleng. Cukup tutupi permukaan yang diperlukan dengan kertas anti minyak. Kertas anti minyak tidak boleh menjulur keluar lebih dari aksesoris.



Peringatan – Bahaya luka bakar!

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

⚠ Peringatan – Risiko luka bakar!

- Bagian-bagian yang dapat diakses menjadi panas selama digunakan. Jangan sentuh bagian yang panas. Jauhkan anak-anak dengan jarak aman.
- Saat Anda membuka pintu peralatan, uap panas dapat keluar. Uap mungkin tidak terlihat, tergantung dari 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!

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

Lampu di ruang oven akan menjadi sangat panas. Juga selama beberapa saat setelah dimatikan, tetap terdapat risiko bahaya luka bakar. Pelindung kaca tidak bersinggungan. Hindari kontak kulit selama pembersihan.

⚠ Peringatan – Risiko kejutan listrik!

Saat mengganti bola lampu kompartemen memasak, kontak soket bola lampu menyala. Sebelum mengganti bola lampu, cabut alat ini dari stopkontak atau matikan pemutus daya pada kotak sekering.



Penyebab kerusakan

Informasi umum

Perhatian!

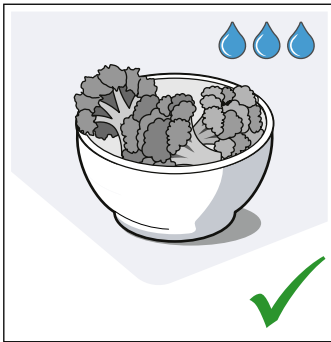
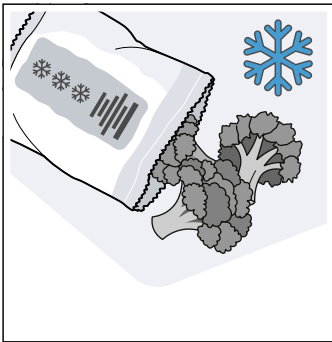
- Aksesori, kertas aluminium, kertas minyak, atau pinggan tahan panas di lantai kompartemen memasak: jangan taruh aksesori di atas lantai kompartemen memasak. Jangan lapisai lantai kompartemen memasak dengan jenis kertas aluminium atau kertas minyak apa pun. Jangan taruh pinggan tahan panas di atas lantai 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.
- 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 19
- Pintu alat ini sebagai kursi, rak atau meja dapur: Jangan duduk di atas pintu alat ini, atau meletakkan atau menggantung apa pun di atasnya. Jangan letakkan peralatan masak atau aksesori pada pintu alat ini.
- Memasang aksesori: tergantung model alat, aksesoris dapat menggores panel pintu saat pintu alat ini ditutup. Selalu pasang aksesori di kompartemen memasak selama pas.
- Membawa alat ini: jangan bawa atau pegang alat ini pada gagang pintunya. Gagang pintu tidak dapat menopang bobot alat dan dapat patah.

Melindungi lingkungan hidup

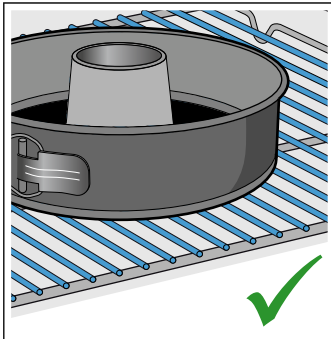
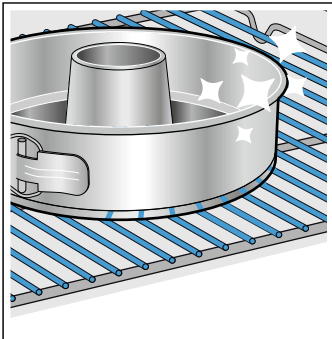
Peralatan baru Anda biasanya hemat energi. Di sini Anda akan menemukan kiat cara menghemat lebih banyak energi saat menggunakan peralatan, dan cara membuang peralatan Anda dengan benar.

Menghemat energi

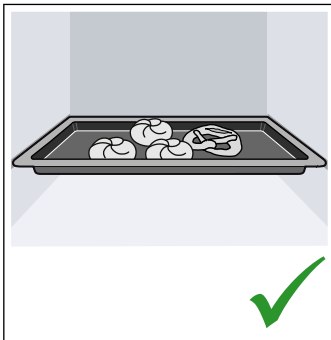
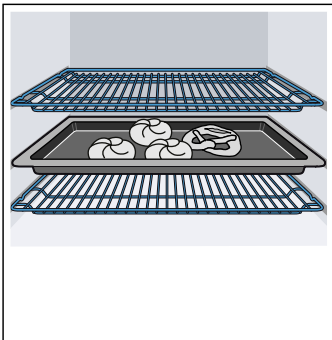
- Panaskan perangkat oven hanya jika perintah tersebut tertera pada resep atau tabel dalam petunjuk manual.
- Biarkan makanan beku mencair sebelum dimasukkan ke ruang oven.



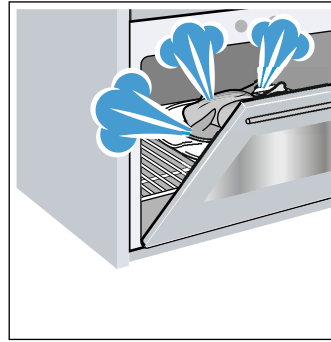
- Gunakan loyang berwarna hitam dan gelap atau dilapisi email. Panas yang dihasilkan akan menjadi lebih baik.



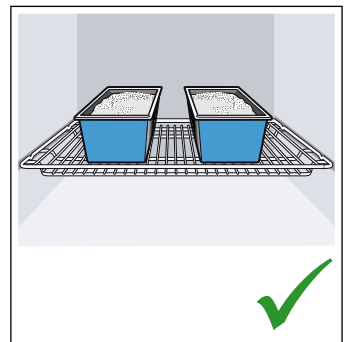
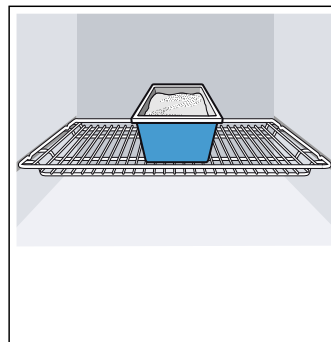
- Jangan melepas aksesori yang diperlukan dari dalam ruang oven.



- Hindari membuka pintu oven selama oven bekerja.



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



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

Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.



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

Mengenal produk anda

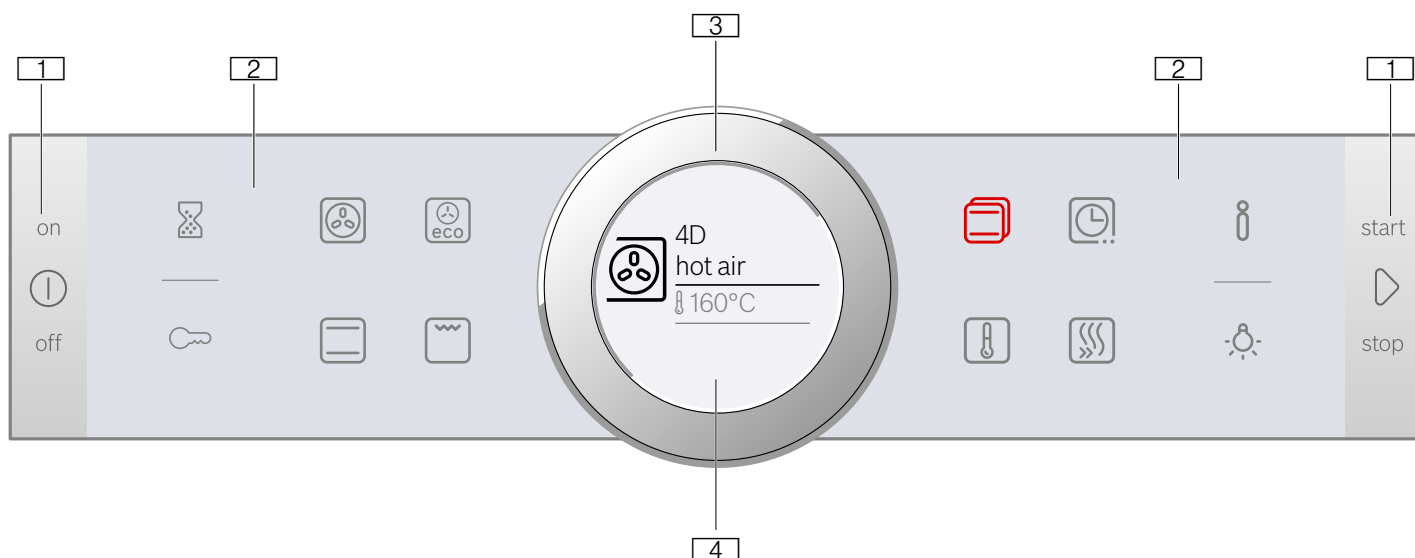
Pada bab ini, kami akan menjelaskan mengenai tampilan dan kontrol. Anda juga akan mengetahui berbagai macam fungsi peralatan Anda.

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

Panel kontrol

Pada panel kontrol terdapat beberapa tombol, bidang sentuh dan selektor putar yang dapat digunakan untuk berbagai fungsi pada oven. Display menunjukkan tampilan pengaturan saat ini.

Ikhtisar menampilkan panel kontrol melalui salah satu jenis pemanasan yang dipilih ketika oven dihidupkan.



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.

Bidang sentuh luar

	Pengatur waktu	Pilih pengatur waktu
	Kunci pengaman bagi anak	Mengaktifkan dan menonaktifkan (tekan dan tahan untuk sekitar 4 detik) kunci pengaman anak.
	Informasi	Menampilkan petunjuk Mengakses pengaturan dasar dengan cara menekan tombol selama beberapa saat (sekitar 3 detik)
	Pencahayaan ruang oven	Menyalakan dan mematikan lampu ruang oven

Bidang sentuh sisi dalam

	4D hot air	Memilih langsung jenis pemanasan 4D hot air
	Top/bottom heating	Memilih jenis pemanasan Top/bottom heating secara langsung
	Hot air Eco	Memilih langsung jenis pemanasan hot air Eco
	Grill, large area	Memilih langsung jenis pemanasan grill, large area
	Jenis pemanasan	Memilih daftar jenis pemanasan
	Suhu	Memilih suhu ruang oven
	Fungsi waktu	Memilih fungsi waktu
	Pemanasan cepat	Memulai atau membatalkan pemanasan cepat untuk ruang oven

Bidang sentuh dengan nilai yang dapat diubah pada display dan ditampilkan di latar depan, akan menyala merah.

Kontrol

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

Tombol dan area sentuh

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

Simbol	Arti	
Tombol		
	hidup/mati	Menyalakan dan mematikan peralatan
	Mulai/Berhenti	Memulai, menjeda atau membatalkan pengoperasian (tekan dan tahan sekitar 3 detik)

Selektor putar

Nilai yang ditampilkan pada display dapat diubah melalui selektor putar.

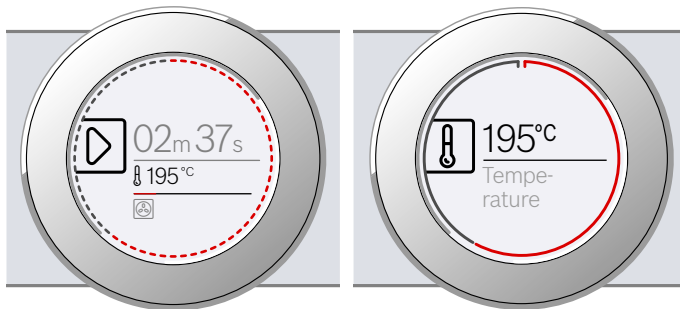
Pada daftar opsi yang sering dipilih seperti suhu, selektor putar perlu diputar kembali ke arah sebaliknya jika telah mencapai nilai minimal atau maksimal. Namun, pada opsi jenis pemanasan, setelah mencapai titik akhir, opsi akan kembali ke awal.

Display

Tampilan display disusun demikian agar informasi pada display dapat dibaca sekilas sewaktu-waktu.

Nilai yang sedang disetel, akan menyala. Nilai tersebut ditampilkan dalam tulisan berwarna putih serta digarisbawahi. Nilai yang menjadi latar belakang, berwarna abu-abu.

Fokus	Nilai yang menyala dapat langsung diubah tanpa harus dipilih dulu sebelumnya. Setelah memulai pengoperasian, tampilan suhu dan tingkat rak selalu menyala. Pada saat yang sama, garis putih menunjukkan yang menunjukkan proses pemanasan, berangsur-angsur berubah menjadi merah.
Pembesaran	Selama nilai diubah menggunakan selektor putar, nilai yang diubah akan ditampilkan besar.



Jenis pemanasan

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

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 memasak dengan pelan jenis hidangan yang dipilih pada satu level tanpa pemanasan awal. Kipas mendistribusikan panas dari elemen pemanas berbentuk cincin pada panel belakang di sekitar kompartemen memasak. Fungsi pemanasan paling efektif berkisar antara 125 hingga 275 °C. Fungsi pemanasan digunakan untuk mengukur kedua konsumsi daya pada mode resirkulasi udara dan kelompok efisiensi daya.

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.

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.

	Top/bottom heating eco	30-300 °C	Untuk memasak dengan pelan jenis hidangan yang dipilih. Panas diproduksi dari atas dan bawah. Fungsi pemanasan paling efektif berkisar antara 150 hingga 250 °C. Fungsi pemanasan digunakan untuk mengukur konsumsi daya pada mode konvensional.
	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.
	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.

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 . 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 17

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 17

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.
	Nampan universal Untuk cake basah, kue, roti, makanan beku dan pemanggang berukuran besar. Nampan universal ini dapat digunakan untuk menampung lemak yang menetes saat menggunakan grill.
	Loyang datar Untuk kue kecil dan biskuit.

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

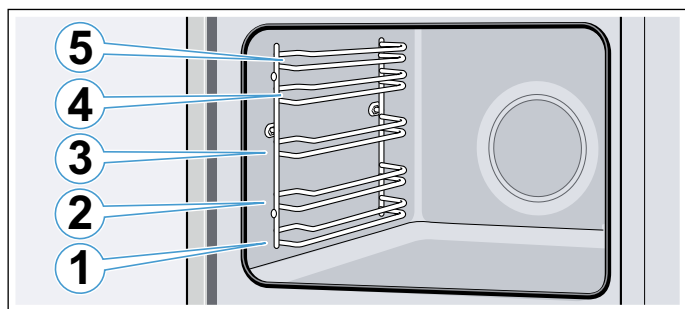
Aksesori dapat dibeli di layanan pelanggan, toko penjualan khusus atau di internet.

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 sisipkan aksesori di antara kedua penyangga rak.

Aksesori dapat ditarik keluar hingga setengahnya tanpa membuat aksesori miring.

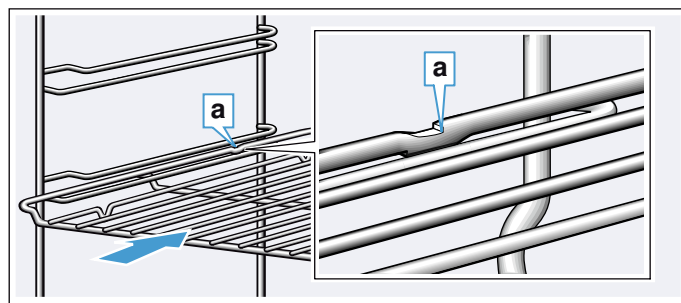
Petunjuk-Petunjuk

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

Fungsi penguncian

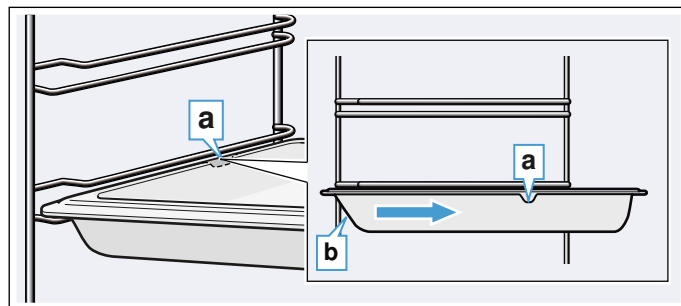
Aksesori dapat ditarik keluar sekitar setengah jalan hingga terkunci pada tempatnya. Fungsi pengunci mencegah aksesori terbalik saat ditarik keluar. Aksesori harus dimasukkan ke dalam kompartemen memasak dengan benar agar perlindungan dari insiden terbalik berfungsi dengan benar.

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

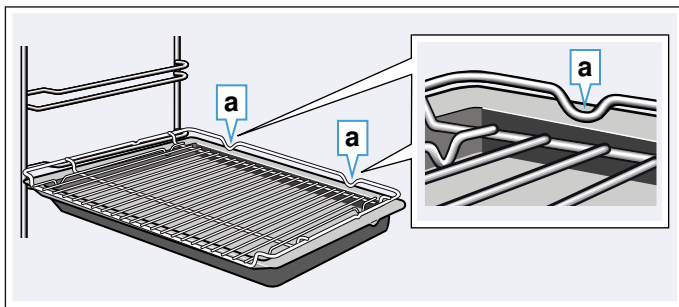


Mengkombinasikan aksesori

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 25

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 kedalam 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 pemanggang

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 pemanggang 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 17

Mengatur bahasa

Bahasa merupakan pengaturan yang pertama muncul. Bahasa "Jerman" menjadi bahasa pengantar awal.

1. Atur bahasa yang diinginkan menggunakan selektor putar.
2. Tekan simbol  untuk mengonfirmasi. Pengaturan selanjutnya akan muncul.

Mengatur waktu

Waktu dimulai pada pukul "12:00".

1. Atur waktu menggunakan selektor putar.
2. Tekan simbol  untuk mengonfirmasi. Pada display muncul pesan bahwa pengoperasian pertama telah selesai. Waktu saat ini akan ditampilkan.

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 13

Pengaturan	
Jenis pemanasan	4D hot air 
Suhu	maksimum
Durasi	1 jam

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

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 oven

Nyalakan oven melalui tombol on/off .

Semua bidang sentuh akan menyala merah. Pada display muncul logo Bosch dan kemudian jenis pemanasan pertama dari daftar pilihan.

Mematikan oven

Matikan oven melalui tombol on/off .

Fungsi yang mungkin masih beroperasi akan terhenti.

Waktu atau indikator sisa panas ditampilkan pada display.

Petunjuk: Pada pengaturan dasar, dapat ditentukan apakah waktu perlu ditampilkan atau tidak saat oven dimatikan. → pada halaman 17

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.

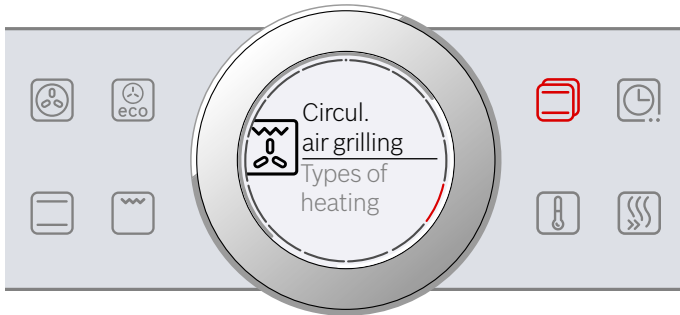
Petunjuk: Kipas mungkin tetap menyala setelah sebuah penggunaan dijeda maupun dibatalkan.

Mengatur suhu dan jenis pemanasan

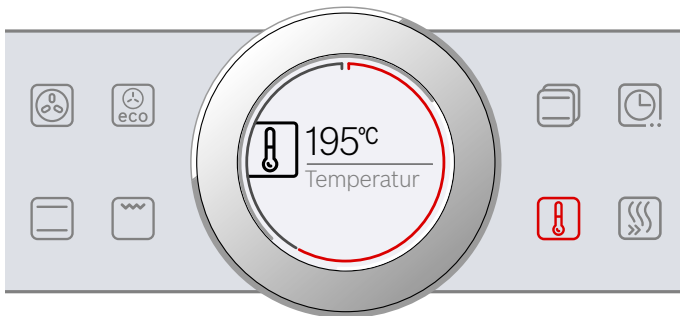
Tekan bidang  untuk memilih jenis pemanasan. Simbol menyala merah dan muncul jenis pemanasan yang pertama pada display disertai dengan suhu yang direkomendasikan.

Contoh pada gambar: Hot air grilling  pada suhu 195 °C.

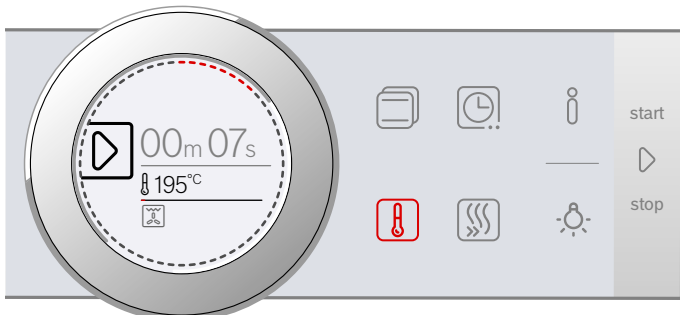
1. Atur jenis pemanasan menggunakan selektor putar.



2. Tekan simbol .
3. Atur suhu menggunakan selektor putar.



4. 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: Oven memiliki pengaturan fungsi durasi ataupun waktu akhir pengoperasian. → *Halaman 15*

Mengubah pilihan

Setelah memulai pengoperasian, tampilan suhu akan menyala. Ketika selektor putar dioperasikan, suhu akan langsung berubah dan diterapkan.

Untuk mengganti jenis pemanasan, tekan terlebih dulu tombol start/stop  untuk menghentikan

pengoperasian, lalu tekan simbol . Jenis pemanasan yang pertama akan muncul bersamaan dengan suhu yang direkomendasikan. Ubah jenis pemanasan menggunakan selektor putar.

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

Memilih jenis pemanasan secara langsung

Jenis pemanasan tertentu dapat dipilih secara langsung melalui bidang sentuh. Sehingga, oven dapat diatur dengan lebih ringkas dan cepat.

Jenis pemanasan yang dapat diatur secara langsung:

-  4D hot air
-  Top/bottom heating
-  Hot air Eco
-  Grill, large area

Menyetel pengaturan

1. Tekan jenis pemanasan yang diinginkan pada bidang sentuh. Tampilan suhu akan langsung menyala dengan warna putih.
2. Atur suhu atau tingkat rak yang digunakan dengan selektor putar.
3. Mulai dengan menekan tombol start/stop . Oven mulai memanaskan.

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 aksesoris ke dalam ruang oven sebelum proses pemanasan cepat telah selesai.

Menyetel pengaturan

Pastikan jenis pemanasan yang ditetapkan telah sesuai dan suhu yang diatur minimal 100 °C. Jika tidak, pemanasan cepat tidak dapat diaktifkan.

1. Atur suhu dan jenis pemanasan.
2. Tekan simbol . Simbol menyala merah. Petunjuk untuk konfirmasi akan muncul pada display.

Apabila pemanasan cepat telah selesai, sinyal akan berbunyi dan muncul petunjuk pada display. Simbol tidak menyala lagi. Masukkan makanan ke dalam ruang oven.

Petunjuk: Fungsi waktu dimulai bersamaan dengan pemanasan cepat. Jangan mengatur waktu sebelum pemanasan cepat selesai.

Membatalkan

Untuk membatalkan pemanasan cepat, tekan kembali simbol . Simbol tidak menyala lagi.

Pilihan pengaturan waktu

Peralatan Anda memiliki pilihan pengaturan waktu yang berbeda.

Fungsi waktu	Fungsi
 Durasi	Setelah durasi yang disetel berakhir, oven berhenti beroperasi secara otomatis.
 Selesai	Masukkan durasi dan waktu selesai yang diinginkan. Oven beroperasi secara otomatis dan berhenti pada waktu yang telah ditentukan.
 Timer	Timer berfungsi seperti "egg timer". Timer bekerja secara terpisah dari pengoperasian dan fungsi waktu lainnya. Setelah durasi yang disetel berakhir, oven tidak hidup atau mati secara otomatis.

Durasi dan waktu selesai dapat diakses dengan menekan simbol  setelah mengatur pengoperasian. Timer memiliki simbol  sendiri dan dapat disetel sewaktu-waktu.

Sinyal akan berbunyi setelah durasi yang disetel berakhir. Sinyal dapat dihentikan sebelum waktunya berbunyi dengan menekan simbol .

Petunjuk: Durasi bunyi sinyal dapat disetel di pengaturan dasar. → pada halaman 17

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

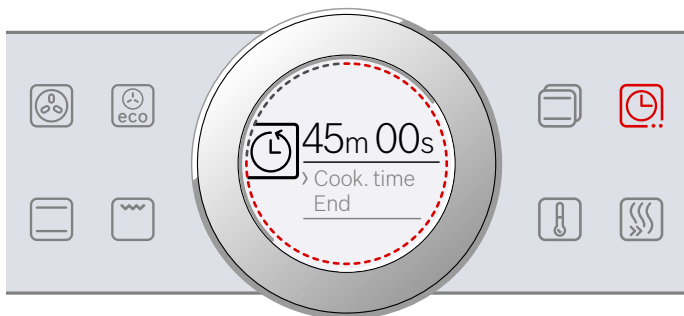
Bergantung ke arah mana selektor diputar awalnya, waktu memasak dimulai menyesuaikan waktu defaultnya: ke kiri 10 menit, ke kanan 30 menit.

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

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

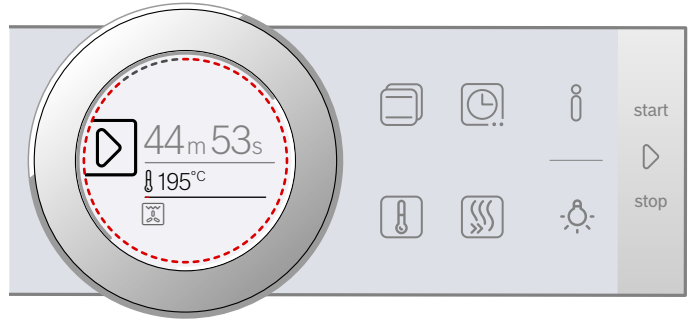
Contoh pada gambar: Durasi 45 menit.

1. Atur jenis pemanasan dan suhu atau level.
2. Sebelum memulai, tekan simbol . Pada display, waktu memasak akan menyala dengan warna putih.
3. Atur durasi menggunakan selektor putar.



Setelah beberapa detik, nilai akan diterapkan atau tekan dua kali simbol . Pada display, durasi terletak di bawah jenis pemanasan dan suhu atau level.

4. Mulai dengan menekan tombol start/stop . Durasi akan berjalan pada display.



Oven mulai memanaskan.

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

Durasi dapat diatur kembali dengan menekan simbol  atau pengoperasian tanpa durasi dapat dilanjutkan melalui tombol start/stop .

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

Mengubah dan membatalkan

Untuk mengubah waktu memasak, tekan simbol . Waktu memasak akan menyala dengan warna putih dan dapat diubah melalui selektor putar. Tekan simbol  untuk mengonfirmasi pengubahan.

Apabila ingin membatalkan waktu memasak, atur waktu kembali ke nol. Setelah pengubahan dilakukan, pengoperasian dapat dilanjutkan tanpa waktu memasak melalui tombol start/stop .

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: Durasi yang telah diatur yakni 45 menit dan hidangan harus selesai pukul 12:00.

1. Atur jenis pemanasan dan suhu atau level.
2. Atur durasi.

- Sebelum memulai, tekan sekali lagi simbol . Pada display, waktu selesai akan menyala dengan warna putih.
- Tunda waktu selesai menggunakan selektor putar.



Setelah beberapa detik, nilai akan diterapkan atau tekan kembali simbol . Pada display, waktu selesai terletak di bawah mode pengoperasian dan suhu atau level.

- 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 diatur kembali dengan menekan simbol  atau pengoperasian tanpa durasi dapat dilanjutkan melalui tombol start/stop .

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

Mengubah dan membatalkan

Untuk mengubah waktu selesai, tekan terlebih dulu tombol start/stop  untuk menghentikan pengoperasian lalu tekan simbol  dua kali. Waktu selesai akan menyala dengan warna putih dan dapat diubah melalui selektor putar. Lanjutkan pengoperasian melalui tombol start/stop .

Apabila ingin menghapus waktu selesai, atur kembali waktu selesai ke nol. Waktu memasak yang telah diatur dapat langsung dijalankan melalui tombol start/stop .

Petunjuk: Waktu selesai hanya dapat diubah selama waktu memasak belum berakhir. Hasil masakan dapat tidak lagi sesuai.

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.

- Sentuh area . Simbol menyala berwarna merah. Pada layar, durasi pengatur waktu ditampilkan berwarna putih dan dalam fokus.
- Atur durasi pengatur waktu menggunakan pemilih putar.
- 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.

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

Oven harus dimatikan.

1. Tekan simbol  sekitar 3 detik.
Pada display akan muncul informasi tentang proses.
2. Konfirmasi informasi menggunakan simbol .
Pada display, pertama kali akan muncul pengaturan "Bahasa".
3. Ubah pengaturan yang diperlukan menggunakan selektor putar.
4. Tekan simbol .
Pengaturan selanjutnya akan muncul pada display dan dapat diubah menggunakan selektor putar.
5. Lihat semua pengaturan dengan menekan simbol  dan ubah melalui selektor putar.
6. Terakhir, tekan simbol  sekitar 3 detik untuk mengonfirmasi.

Pada display muncul informasi bahwa pengaturan telah disimpan.

Membatalkan

Apabila perubahan tidak ingin disimpan, dapat dibatalkan menggunakan tombol on/off . Pada display muncul informasi bahwa pengaturan tidak disimpan.

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
Sinyal suara	Waktu memasak yang singkat (30 detik) Waktu memasak yang sedang (1 menit)* Waktu memasak yang lama (5 menit)
Tombol nada	Dinyalakan Dimatikan* (nada akan tetap berbunyi untuk  Menyala/Mati)
Kecerahan layar	5 tingkatan
Tampilan jam	Mati Digital*
Penerangan	Mati selama penggunaan Menyala selama penggunaan*
Kunci pengaman anak	Hanya penguncian tombol* Penguncian pintu dan penguncian tombol
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	Kembalikan ke pengaturan pabrik Jangan kembalikan ke pengaturan pabrik*

* 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

Ubah pengaturan dasar apabila ingin menyesuaikan waktu seperti dari waktu musim panas ke musim dingin. Oven harus dimatikan.

1. Tekan simbol  sekitar 3 detik.
Pada display akan muncul informasi tentang proses.
2. Konfirmasi informasi menggunakan simbol .
Pada display, pertama kali akan muncul pengaturan "Bahasa".
3. Tekan simbol .
Pengaturan waktu akan muncul.
4. Ubah waktu menggunakan selektor putar.
5. Tekan simbol  selama 3 detik untuk mengonfirmasi.
Pada display muncul informasi bahwa pengaturan 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 sabat

Sebelum mode sabat dapat digunakan, mode sabat harus diaktifkan di pengaturan dasar. → pada halaman 17

Apabila pengaturan dasar telah diubah, mode sabat akan masuk ke jenis pemanasan sebagai jenis pemanasan terakhir.

Oven akan memanaskan dengan top/bottom heating. Suhu dapat diatur antara 85 °C dan 140 °C.

1. Atur jenis pemanasan mode sabat  menggunakan selektor putar.
2. Tekan simbol .
3. Pada display, suhu menyala dengan warna putih.
3. Atur suhu yang diinginkan menggunakan selektor putar.
4. Sebelum memulai, tekan simbol .
4. Pada display, waktu memasak akan menyala dengan warna putih.
5. Atur durasi yang diinginkan menggunakan selektor putar.

Petunjuk: Waktu selesai tidak dapat diubah.

6. Mulai dengan menekan tombol start/stop .
Durasi akan berjalan pada display.
Oven mulai memanaskan.

Ketika durasi mode sabat telah berakhir, sinyal akan berbunyi. Oven berhenti beroperasi. Pada display, durasi menunjukkan 00m 00s.

Matikan oven melalui tombol on/off .

Petunjuk: Apabila pintu oven dibuka, pengoperasian tidak akan dihentikan.

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 menunda 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.
Pelindung pintu	dari stainless steel: Gunakan pembersih stainless steel. Perhatikan petunjuk dari produsen. Jangan gunakan produk perawatan untuk stainless steel. dari plastik: Bersihkan dengan larutan sabun yang panas dan kain lap. Lalu keringkan dengan lap yang lembut. Jangan gunakan pembersih atau pengikis kaca. Lepaskan pelindung pintu saat dibersihkan.
Rel	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat.
Sistem menarik	Air sabun panas: Bersihkan dengan kain pencuci piring atau sikat. Jangan bersihkan pelumas ketika rel penarik ditarik keluar - lebih baik membersihkannya ketika rel terdorong ke dalam. Jangan bersihkan di mesin pencuci piring.
Aksesori	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan dengan kain lap atau sikat. Gunakan sabut kawat dari stainless steel untuk membersihkan kotoran yang sulit dibersihkan.

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 terpanggang 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 ruang oven

Dinding belakang dalam ruang oven dapat bersih secara otomatis. Hal tersebut dapat dikenali dari permukaan atasnya yang kasar.

Bagian dasar, langit-langit dan sisi samping ruang oven dilapisi enamel dan memiliki permukaan yang licin.

Membersihkan lapisan enamel

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

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

Perhatian!

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

Biarkan ruang oven terbuka agar oven mengering setelah dibersihkan.

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

Membersihkan oven dengan pembersihan otomatis

Permukaan yang dibersihkan dilapisi dengan lapisan keramik. Lapisan ini akan menyerap dan menghilangkan percikan yang disebabkan oleh pemanggang selama oven beroperasi.

Apabila area tersebut tidak bersih sempurna dan muncul bercak noda gelap, maka dapat dibersihkan dengan pemanasan tertentu.

Menyetel pengaturan

Keluarkan rak, aksesoris dan peralatan masak dari dalam oven. Bersihkan seluruh permukaan enamel di dalam ruang oven, pintu bagian dalam oven dan pelindung kaca pada lampu oven.

1. Atur jenis pemanasan ke 4D hot air.
2. Atur suhu maksimal.
3. Jalankan pengoperasian dan biarkan berjalan selama minimal 1 jam.

Lapisan keramik akan diperbarui kembali.

Apabila ruang oven telah dingin, bersihkan sisa kotoran yang berwarna coklat dan putih dengan air dan spons lembut.

Petunjuk: Selama pengoperasian berlangsung, noda kemerahan dapat terbentuk pada permukaan oven. Noda tersebut bukanlah karat, melainkan sisa-sisa makanan yang menempel pada permukaan oven. Noda tersebut tidak membahayakan dan jangan membatasi fungsi pembersihan otomatis.

Perhatian!

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

Menjaga kebersihan peralatan

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

Peringatan – Bahaya kebakaran!

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

Tip

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

Rel

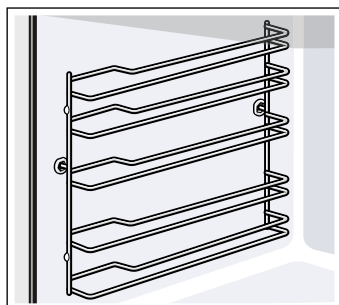
Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama ke depannya. Ini akan memberi tahu Anda cara melepas rak dan membersihkannya.

Mencopot dan memasang kembali rel

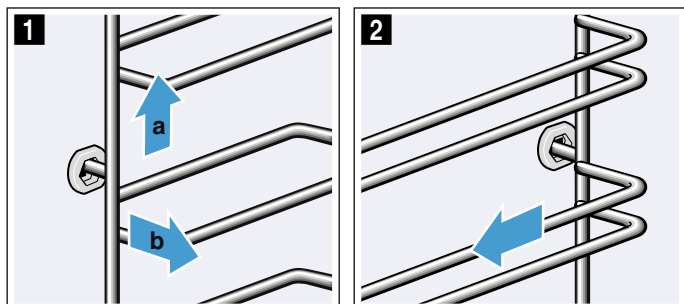
Peringatan – Bahaya luka bakar!

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

Melepas rak



1. Angkat sedikit rak ke atas **a**, lalu lepaskan **b** (gambar **1**).
2. Selanjutnya, tarik alat dan keluarkan (gambar **2**).

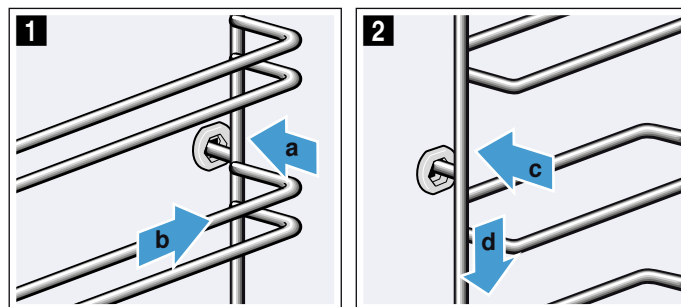


Bersihkan rak dengan sabun cuci piring dan spons. Pada kotoran membandel, gunakan sikat untuk membersihkan.

Memasang rak

Rak dirancang hanya untuk dipasang pas di sisi kanan atau kiri. Pastikan sisi yang melengkung berada di bagian depan.

1. Pertama, masukkan sambungan rak ke lubang belakang **a** hingga rak terpasang ke dinding ruang oven, kemudian tekan ke belakang **b** (gambar **1**).
2. Selanjutnya, masukkan sambungan rak satunya ke lubang yang berada di depan **c** hingga rak terpasang ke dinding ruang oven satunya, lalu tekan ke bawah **d** (gambar **2**).



Pintu peralatan

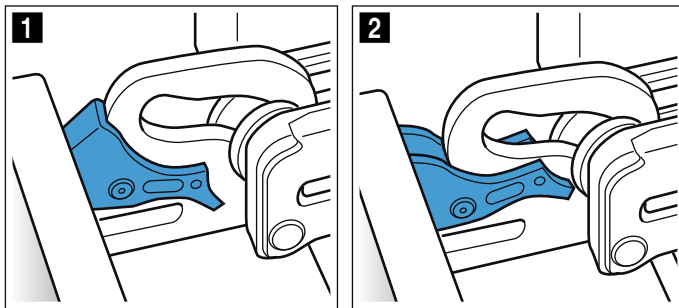
Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama ke depannya. Ini akan memberitahu Anda cara melepas pintu peralatan dan membersihkannya.

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.

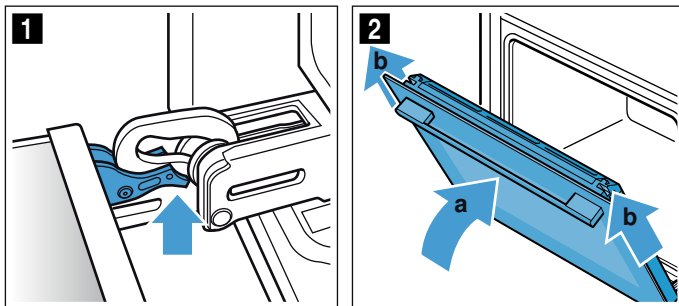


Peringatan Risiko cedera!

- 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

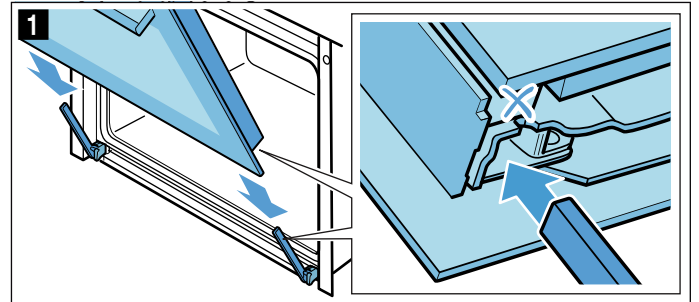
1. Buka pintu peralatan sepenuhnya dan dorong ke arah peralatan.
2. Lipat kedua tuas pengunci pada sisi kanan dan kiri (gambar **1**).
3. Tutup pintu peralatan sejauh mungkin **a**. Dengan kedua tangan, pegang pintu pada sisi kanan dan kiri kemudian tarik ke atas dan keluarkan (gambar **2**).



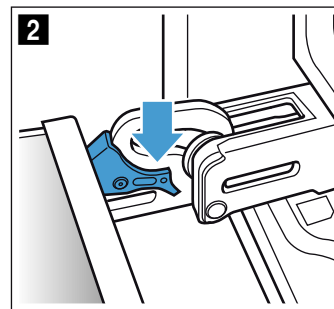
Memasang pintu peralatan

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**).

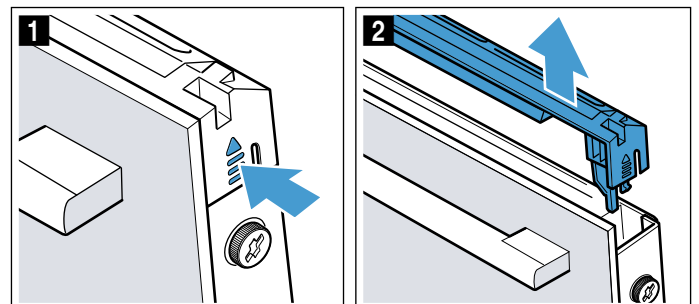


3. Tutup pintu kompartemen memasak.

Melepaskan penutup pintu

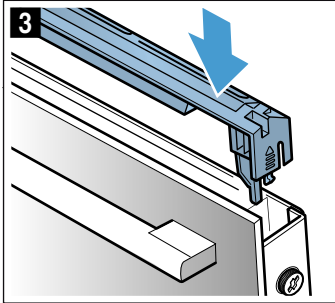
Tatahan stainless steel pada penutup pintu dapat berubah warna. Untuk melakukan pembersihan mendalam, Anda dapat melepas penutup. → pada halaman 19

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



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

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



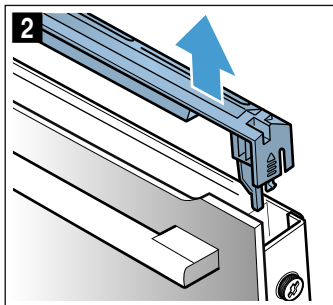
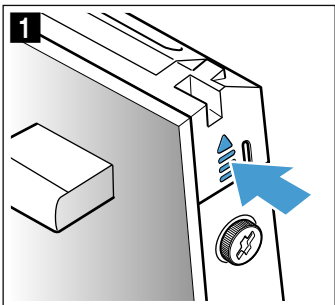
5. Tutup pintu peralatan.

Melepas dan memasang panel pintu

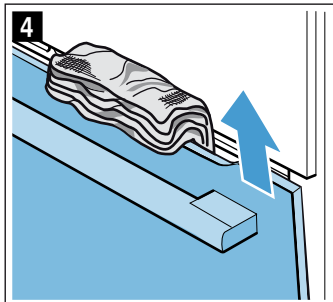
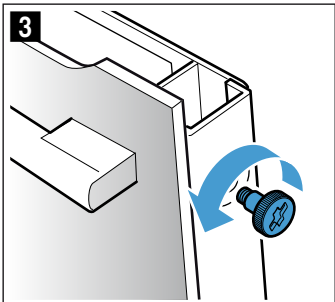
Untuk memudahkan pembersihan, Anda dapat melepas panel kaca dari pintu peralatan.

Melepas pintu dari peralatan

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



4. Kendurkan dan lepas sekrup pada sisi kanan dan kiri pintu peralatan (gambar 3).
5. Sebelum menutup kembali pintu, jepitkan serbet yang telah dilipat beberapa kali pada pintu (gambar 4). Tarik panel depan dan letakkan pada permukaan dengan gagang pintu menghadap ke bawah.



Bersihkan panel dengan pembersih kaca dan kain lembut.

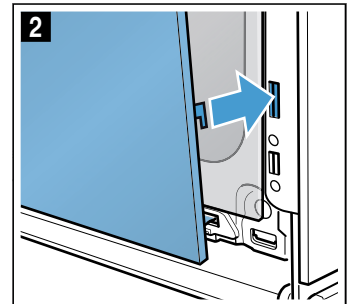
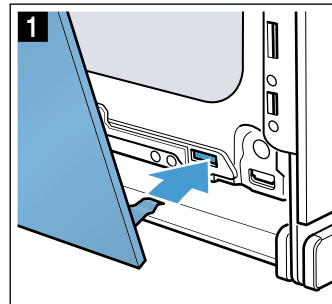
⚠ Peringatan

Bahaya cedera!

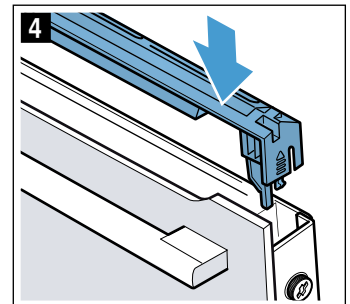
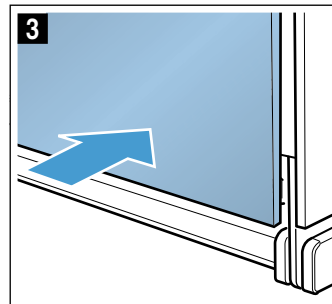
- Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.
- Engsel pada pintu peralatan bergerak saat pintu dibuka dan ditutup, dan bisa saja terjepit. Jauhkan tangan Anda dari engsel.

Memasang pintu pada peralatan

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



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



7. Tutup pintu peralatan.

Perhatian!

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

? Ada storing, apa yang dilakukan?

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

Memperbaiki kesalahan sendiri

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

Apabila sajian tidak menjadi seperti yang Anda harapkan, Anda dapat menemukan banyak kiat-kiat dan petunjuk untuk persiapan pada bagian akhir dari petunjuk penggunaan. → pada halaman 26

Rusak	Kemungkinan penyebab	Catatan/perbaikan
Peralatan tidak berfungsi.	Sekring rusak.	Periksa pemutus arus di kotak sekering.
	Daya terputus	Periksa apakah lampu dapur atau peralatan dapur yang lain berfungsi.
"Sprache Deutsch" muncul pada layar.	Daya terputus	Atur ulang bahasa dan jam.
Waktu tidak muncul ketika peralatan dimatikan.	Pengaturan dasar telah diubah.	Ubah pengaturan dasar untuk tampilan jam.
Peralatan tidak memanaskan; simbol  menyala pada layar.	Mode demo diaktifkan pada pengaturan dasar.	Lepaskan secara cepat peralatan dari sumber listrik (matikan pemutus arus di kotak sekering) kemudian nonaktifkan mode demo pada pengaturan dasar dalam 3 menit.
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 – Risiko cedera!

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

Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

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

Pesan kesalahan pada layar

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

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

Waktu penggunaan maksimal

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

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

Waktu penggunaan maksimal tercapai

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

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

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

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

Diuji di studio memasak kami untuk Anda

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

Petunjuk: 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.

Loyang silikon

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

Namun, apabila ingin menggunakan loyang silikon, harap lihat informasi dan resep yang diberikan oleh produsen. Loyang silikon biasanya berukuran lebih kecil dari loyang pada umumnya. Informasi terkait resep dan jumlah dapat berbeda-beda.

Kue dan item panggang berukuran kecil

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

Mengacu juga pada catatan dalam bagian memungkinkan adonan mengembang.

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

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.

Pemanggang pada beberapa 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.

Pemanggang di dua tingkat:

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

Pemanggang di tiga tingkat rak:

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

Pemanggang di empat tingkat:

- 4 grill dengan kertas roti
Grill pertama: rak tingkat 5
Grill kedua: rak tingkat 3
Grill ketiga: rak tingkat 2
Grill keempat: rak tingkat 1

Dengan menyiapkan hidangan secara bersamaan, hal ini dapat menghemat energi hingga 45 persen.

Letakkan loyang bersebelahan atau sejajar satu sama lain dalam ruang 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.

Ketika memanggang kue basah atau pastrri dengan banyaaak 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 pemanggang 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 dulu. Suhu yang lebih rendah menghasilkan warna kecoklatan yang merata. Bila perlu, suhu dapat diatur lebih tinggi di lain waktu.

Petunjuk: Waktu pemanggangan pada pengaturan suhu yang tinggi tidak dapat dipersingkat. 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 dalam menit.
Cake dalam loyang					
Pound cake, sederhana	Loyang tulban	2		150-170	50-70
Pound cake, sederhana, 2 tingkat crak	Loyang tulban	3+1		140-160	60-80
Pound cake, lembut	Loyang tulban	2		150-170	60-80
Cake buah dari adonan, lembut	Loyang tulban/loyang bulat	2		160-180	40-60
Dasar pai dari adonan	Loyang untuk dasar pai	3		160-180	20-30
Tar quark atau buah dengan kulit pastry	Loyang bulat Ø26 cm	2		170-190	60-80
Schweizer Wähe	Loyang pizza	3		170-190	45-55
Tar	Loyang cake, loyang hitam	3		190-210	25-40
Bundt yeast cake	Loyang tulban	2		150-170	50-70
Yeast cake	Loyang bulat Ø28 cm	2		160-170	20-30
Sponge cake base, 2 telur	Loyang untuk dasar pai	3		150-170*	20-30
Sponge cake, 3 telur	Loyang bulat Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Sponge cake, 6 telur	Loyang bulat Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Cake di atas loyang					
Pound cake dengan hiasan	Loyang datar	3		160-180	20-40
Pound cake, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		140-160	30-50
Shortcrust tart dengan hiasan kering	Loyang datar	3		170-190	25-35
Shortcrust tart dengan hiasan kerin, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		160-170	35-45
Shortcrust tart dengan hiasan basah	Loyang universal	3		160-180	55-65
Schweizer Wähe	Loyang universal	3		170-190	45-55
Yeast cake dengan hiasan kering	Loyang universal	3		160-180	15-20
Yeast cake dengan hiasan kering, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		150-170	20-30
Yeast cake dengan hiasan basah	Loyang universal	3		180-200	30-40
Yeast cake dengan hiasan basah, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		150-170	45-60
Roti keping, roti savarin	Loyang datar	2		160-170	25-35
Bolu gulung	Loyang datar	3		180-200*	8-15
Stollen cake dengan 500 g terigu	Loyang datar	2		150-170	45-60
Strudel, manis	Loyang universal	2		170-180	50-60
Strudel, beku	Loyang universal	3		200-220	35-45

* pemanasan awal

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

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Kue kecil					
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
Kue muffin	Loyang muffin	3		170-190	15-20
Kue Muffin, 2 tingkat rak	Loyang muffin	3+1		160-180*	15-30
Small yeast cake	Loyang datar	3		160-180	25-35
Small yeast cake, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		150-170	25-40
Puff pastry	Loyang datar	3		170-190*	20-35
Puff pastry, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		170-190*	20-45
Puff pastry, 3 tingkat rak	Loyang datar + loyang universal	5+3+1		170-190*	20-45
Puff pastry, 4 tingkat rak	4 grill	5+3+2+1		180-200*	20-35
Choux pastry	Loyang datar	3		200-220	30-40
Choux pastry, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		190-210	35-45
Danish pastry	Loyang datar	3		160-180	20-30

Cookies

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
Cookies	Loyang datar	3		140-160	15-30
Cookies, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		140-160	15-30
Cookies, 3 tingkat rak	Loyang datar + loyang universal	5+3+1		140-160	15-30
Meringue	Loyang datar	3		80-90*	120-150
Meringue, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		80-90*	120-180
Makaron	Loyang datar	3		90-110	20-40
Makaron, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		90-110	25-45
Makaron, 3 tingkat rak	Loyang datar + loyang universal	5+3+1		90-110	30-45

* pemanasan awal

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

Kiat-kiat memanggang

Anda ingin mengetahui apakah kue benar-benar matang dalam baguan tengahnya.	Dorong sebuah tusuk gigi ke dalam titik tertinggi kue. Apabila saat dikeluarkan tusuk gigi bersih tanpa ada residu adonan, kue sudah matang.
Kue runtuh.	Lain kali, gunakan lebih sedikit cairan. Secara alternatif, atur temperatur menjadi lebih rendah 10 °C dan dan perpanjang waktu pemanggangan. Gunakan bahan-bahan yang ditentukan daan petunjuk persiapan pada resep.
Kue telah mengembang pada bagian tengah tetapi lebih rendah di tepiannya.	Hanya olesi bagian dasar loyang kue bongkar pasang. Setelah dipanggang, lepaskan kue dengan hati-hati dengan pisau.
Sari buah meluap.	Lain kali, gunakan loyang universal.
Item kecil yang dipanggang menempel satu sama lain selama pemanggangan.	Harus ada celah sekitar 2 cm di sekitar tiap item. Celah tersebut akan memberi ruang yang cukup bagi item yang dipanggang untuk mengembang dengan baik dan menjadi cokelat pada semua sisi.
Kue terlalu kering.	Atur temperatur 10 °C lebih tinggi dan persingkat waktu pemanggangan.

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

Roti dan roll

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

Mengacu juga pada catatan dalam bagian memungkinkan adonan mengembang.

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

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.

Memanggang pada dua tingkat

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

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

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

Aksesoris

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

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

Sebaiknya, gunakan loyang hitam berbahan logam.

Loyang putih, loyang keramik dan kaca akan membuat waktu pemanggangan 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.

Produk makanan beku

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

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

Nilai pengaturan yang disarankan

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

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

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

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

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

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

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

Perhatian!

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Level pembakaran	Durasi dalam menit.
Roti						
Roti, 750 g	Loyang universal atau loyang roti	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Roti, 1,5 kg	Loyang universal atau loyang roti	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Roti gandum, 1 kg	Loyang universal	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Roti naan	Loyang universal	3		250-270	-	20-25
Roti						
Roti atau baguette, dipanggang sebelumnya	Loyang universal	3		180-200	-	10-15
Roti, manis, hangat	Loyang datar	3		170-190*	-	15-20
Roti, manis, hangat, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		150-170*	-	20-30
Roti, hangat	Loyang datar	3		180-200	-	20-30
Baguette, dipanggang sebelumnya, dingin	Loyang universal	3		180-200	-	20-30
Roti, beku						
Roti atau baguette, dipanggang sebelumnya	Loyang universal	3		180-200	-	10-15
Produk pretzel, potongan-potongan adonan	Loyang universal	3		180-200	-	20-25
Croissant, potongan-potongan adonan	Loyang universal	3		170-190	-	30-35
* pemanasan awal						

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Level pembakaran	Durasi dalam menit.
Roti bakar						
Memanggang roti, 4 potong	Grill	3		190-210	-	10-15
Memanggang roti, 12 potong	Grill	3		230-250	-	10-15
Membuat roti kecoklatan (jangan melakukan pemanasan awal)	Grill	5		-	3	4-6
* pemanasan awal						

Pizza, quiche dan kue gurih

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

Mengacu juga pada catatan dalam bagian memungkinkan adonan mengembang.

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

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 beberapa 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.

Pemanggangan di dua tingkat:

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

Pemanggangan di empat tingkat:

- 4 grill dengan kertas roti
Grill pertama: rak tingkat 5
Grill kedua: rak tingkat 3
Grill ketiga: rak tingkat 2
Grill keempat: rak tingkat 1

Dengan menyiapkan hidangan secara bersamaan, hal ini dapat menghemat energi hingga 45 persen. Letakkan loyang bersebelahan atau sejajar satu sama lain dalam ruang 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.

Gunakan loyang universal untuk pizza dengan banyak taburan.

Loyang

Sebaiknya, gunakan loyang hitam berbahan logam.

Loyang putih, loyang keramik dan kaca akan membuat waktu pemanggangan 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.

Produk makanan beku

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

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

Nilai pengaturan yang disarankan

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

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

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

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

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Pizza					
Pizza, hangat	Loyang datar	3		200-220	25-35
Pizza, hangat	Loyang datar	3		200-220	25-35
Pizza, hangat, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		180-200	35-45
Pizza, hangat, tipis	Loyang pizza	2		220-230	20-30
Pizza, dingin	Grill	3		190-210	10-15
Pizza, beku					
Pizza, tipis 1 potong	Grill	3		190-210	15-20
Pizza, tipis 2 potong	Loyang universal + grill	3+1		190-210	20-25
Pizza, tebal 1 potong	Grill	3		180-200	20-25
Pizza, tebal 2 potong	Loyang universal + grill	3+1		190-210	20-30
Pizza baguette	Grill	3		200-220	15-20
Pizza mini	Loyang universal	3		180-200	15-20
Pizza mini, Ø7 cm, 4 tingkat rak	4 grill	5+3+2+1		180-200*	20-30
Savoury pie & quiche					
Savoury pie dalam loyang	Loyang bulat Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Loyang cake, loyang hitam	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Loyang universal	3		260-280*	10-15
Pierogi	Loyang panggang	2		190-200	30-45
Pastel	Loyang universal	3		180-190	30-45
Börek	Loyang universal	1		200-220*	20-30
* pemanasan awal					

Panggang dan soufflés

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

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

Posisi rak

Selalu gunakan rak menyesuaikan posisi yang ditentukan.

Hidangan dapat dimasak pada satu tingkat rak menggunakan cetakan atau loyang universal.

- Loyang di atas grill: rak tingkat 3
 - Loyang universal: rak tingkat 3
- Soufflés juga dapat dibuat dengan cara direndam dengan air dalam loyang universal. Untuk itu, taruh loyang universal ke rak tingkat 2.

Dengan menyiapkan hidangan secara bersamaan, hal ini dapat menghemat energi hingga 45 persen. Letakkan loyang dengan posisi berdampingan di dalam ruang 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

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

Peralatan masak

Gunakan peralatan masak yang lebar dan datar untuk casserole dan gratin. Makanan memerlukan waktu yang lebih lama apabila diletakkan di wadah yang kecil dan tinggi dan pada sisi atasnya akan berwarna kecoklatan.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

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

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

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

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

Casserole & Soufflé	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Casserole, gurih, bahan-bahan matang	Loyang panggang	2		200-220	30-50
Casserole, manis	Loyang panggang	2		170-190	40-60
Lasagna, hangat, 1 kg	Loyang panggang	2		160-180	50-60
Lasagna, beku, 400 g	Grill	2		190-210	30-35
Potato gratin, bahan-bahan mentah, tebal 4 cm	Loyang panggang	2		160-190	50-70
Potato gratin, bahan-bahan mentah, tebal 4 cm, 2 tingkat rak	Loyang panggang	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Loyang panggang	2		160-180*	35-45
Soufflé	Cetakan cupcake	2		170-190	65-75

Unggas

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

Memanggang pada rak kawat

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

Geser loyang universal ke dalam oven pada posisi rak yang diindikasikan dengan rak kawat terpasang. Pastikan rak kawat diposisikan dengan benar pada loyang universal. → pada halaman 11

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

Memanggang pada alat memasak

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

Peralatan memasak dari kaca merupakan yang paling cocok. Tempatkan peralatan memasak pada tatakan

kering setelah memasak. Apabila permukaan basah atau dingin, kaca dapat retak.

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

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggang.

Alat memasak tidak tertutup

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

Alat memasak yang tertutup

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

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

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

Memanggang

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

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

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

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

Petunjuk-Petunjuk

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

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

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

terlebih dahulu, waktu memasak yang diindikasikan akan dikurangi beberapa menit.

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

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

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

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

Tip

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanggang dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar
-  Pengaturan membuat pizza

Hidangan	Aksesoris / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Tingkat pemanggang	Durasi dalam menit.
Daging ayam						
Daging ayam, 1 kg	Grill	2		200-220	-	60-70
Dada ayam fillet, masing-masing 150 g (panggang)	Grill	4		-	3*	15-20
Potongan kecil daging ayam, masing-masing 250 g	Grill	3		220-230	-	30-35
Chicken stick, nugget, beku	Loyang universal	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Grill	2		200-220	-	70-90
Daging bebek & angsa						
Daging bebek, 2 kg	Grill	1		180-200	-	90-110
Dada bebek, masing-masing 300 g	Grill	3		230-250	-	25-30
*Lakukan pemanasan awal selama 5 menit						

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Tingkat pemanngan	Durasi dalam menit.
Daging angsa, 3 kg	Grill	2		160-180	-	120-150
Paha angsa, masing-masing 350 g	Grill	2		210-230	-	40-50
Daging kalkun						
Kalkun muda, 2,5 kg	Grill	2		180-200	-	70-90
Dada kalkun, tanpa tulang, 1 kg	Peralatan masak dengan tutup	2		240-260	-	80-100
Paha kalkun, dengan tulang, 1 kg	Grill	2		180-200	-	80-100
*Lakukan pemanasan awal selama 5 menit						

Daging

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

Memanggang dan memasak pelan-pelan

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

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

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

Memanggang pada rak kawat

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

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

Geser loyang universal ke dalam oven pada posisi rak yang diindikasikan dengan rak kawat terpasang. Pastikan rak kawat diposisikan dengan benar pada loyang universal. → pada halaman 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 ½ cm harus diterapkan pada dasar dari semua peralatan memasak kaca.

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

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

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

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggang.

Alat memasak tidak tertutup

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

Alat memasak yang tertutup

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

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

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

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

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

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

Memanggang

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 pemanggang yang disetel.
- Asap dapat muncul saat memanggang.

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

Anda dapat menemukan jenis pemanasan yang ideal untuk berbagai sajian daging dalam tabel. Temperatur dan waktu memasak tergantung pada jumlah,

komposisi dan temperatur makanan. Kisaran pengaturan diindikasikan untuk alasan ini. Coba gunakan nilai yang lebih rendah sebelumnya. Anda dapat meningkatkan temperatur lain kali apabila diperlukan.

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

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

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

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

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Pemanasan atas/bawah
-  Pemanggang dengan udara disirkulasikan
-  Pemanggang, area besar

Hidangan	Aksesoris / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Level pembakaran	Durasi dalam menit.
Daging babi						
Babi panggang tanpa kulit, misalnya bagian leher, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		180-190	-	110-130
Babi panggang tanpa kulit, misalnya bagian bahu, 2 kg	Grill	2		190-200	-	130-140
Tenderloin babi panggang, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		220-230	-	70-80
Fillet daging babi, 400 g	Grill	3		220-230	-	20-25
Daging babi asap dengan tulang, 1 kg (dengan sedikit tambahan air)	Peralatan masak dengan tutup	2		210-230	-	70-90
* pemanasan awal * jangan melakukan pemanasan awal *** tanpa dibalik						

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Level pembakaran	Durasi dalam menit.
Steak daging babi, tebal 2 cm	Grill	5		-	2	16-20
Medallion babi, tebal 3 cm (memanaskan awal selama 5 menit)	Grill	5		-	3*	8-12

Daging sapi

Fillet daging sapi, medium, 1 kg	Grill	2		210-220	-	40-50
Daging sapi rebus, 1,5 kg	Peralatan masak dengan tutup	2		200-220	-	130-160
Daging sapi panggang, medium, 1,5 kg	Grill	2		220-230	-	60-70
Steak, tebal 3 cm, medium**	Grill	3		-	3	15-20
Burger, tebal 3-4 cm	Grill	4		-	3	25-30

Daging sapi muda

Daging sapi muda panggang, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		160-170	-	100-120
Tulang kaki sapi muda, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		200-210	-	100-120

Daging kambing

Kaki kambing tanpa tulang, medium, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		170-190	-	50-80
Kambing bagian punggung dengan tulang***	Grill	2		180-190	-	40-50
Potongan daging kambing	Grill	3		-	3	12-16

Sosis

Sosis panggang	Grill	4		-	3	10-15
----------------	-------	---	---	---	---	-------

Hidangan daging

Daging cincang, 1 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		170-180	-	60-70
----------------------	-----------------------------	---	---	---------	---	-------

* pemanasan awal

* jangan melakukan pemanasan awal

*** tanpa dibalik

Kiat-kiat memanggang dan memasak pelan-pelan

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

Ikan

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

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

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

Menggoreng dan memanggang dengan alat pemanggang

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

Masukkan air ke loyang hingga $\frac{1}{2}$ liter sesuai dengan ukuran dan jenis ikan. Cairan yang menetes akan terkumpul. Ruang oven tetap bersih dan hanya menghasilkan sedikit asap.

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

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

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

Petunjuk-Petunjuk

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

Memanggang dan mengukus dalam peralatan memasak

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

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

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

Baca petunjuk dari produsen untuk peralatan memasak pemanggang.

Alat memasak tidak tertutup

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

Alat memasak yang tertutup

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

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

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

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

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

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

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

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

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

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

■  Pemanasan atas/bawah

■  Pemanggangan dengan udara disirkulasikan

■  Pemanggang, area besar

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Tingkat pemanggangan	Durasi dalam menit.
Ikan						
Ikan, dibakar, utuh 300 g, misalnya ikan trout	Grill	2		170-190	-	20-30
Ikan, dibakar, utuh 1,5 kg, misalnya ikan salmon	Grill	2		170-190	-	30-40
Fillet ikan						
Fillet ikan, tanpa bumbu, dibakar	Grill	4		-	1*	15-25
Steak ikan						
Steak ikan, tebal 3 cm	Grill	4		-	3	10-20
Ikan, beku						
Fillet ikan, tanpa bumbu	Peralatan masak dengan tutup	2		210-230	-	20-30
Fillet ikan, au gratin	Grill	2		200-220	-	45-60
Fish stick (balik sesekali)	Loyang universal	3		200-220	-	20-30
* pemanasan awal						
** Masukkan loyang universal ke posisi rak yang di bawahnya terdapat 2 tingkat rak						

Sayuran dan makanan pelengkap

Di sini, terdapat informasi untuk memasak sayuran, kentang dan produk kentang yang dibekukan.

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

Posisi rak

Gunakan posisi rak yang diindikasikan.

Memasak di satu tingkat

Ikuti informasi yang terdapat pada tabel.

Memasak di dua tingkat

Gunakan jenis pemanasan 4D hot air. Loyang yang dimasukkan ke dalam oven secara bersamaan 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 bergantung pada kuantitas dan kualitas bahan makanan. 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.

Nilai pengaturan berlaku untuk hidangan yang dimasukkan ke dalam ruang oven yang dingin. Jika oven dipanaskan terlebih dulu, waktu yang ditentukan akan menjadi lebih singkat selama beberapa menit.

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

- 4D udara panas

-  Pemanggang, area besar
-  Pengaturan membuat pizza

Hidangan	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Tingkat pemanasan	Durasi dalam menit.
Hidangan sayuran						
Sayuran grill	Loyang universal	5		-	3	10-15
Kentang						
Kentang panggang, dibelah dua	Loyang universal	3		160-180	-	45-60
Produk olahan kentang, beku						
Potato pancake	Loyang universal	3		200-220	-	25-35
Potato, dengan isi	Loyang universal	3		190-210	-	20-30
Kroket	Loyang universal	3		200-220	-	25-35
Kentang goreng	Loyang universal	3		190-210	-	25-35
Kentang goreng, 2 tingkat rak	Loyang universal + loyang datar	3+1		190-210	-	30-40

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	Aksesori	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam jam
Yoghurt	Cetakan cupcake	Dasar ruang oven		40-45	8-9

Jenis pemanasan Eco

Hot air eco dan Top/bottom heating eco 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. Jika Anda membuka pintu alat sebelum waktunya saat memasak atau dengan pemanasan awal, efek ini hilang.

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

Masukkan makanan ke dalam ruang oven yang dingin dan kosong. Pilih suhu dengan Hot air eco antara 125-275 °C dan dengan Top/bottom heating eco antara 150-250 °C. Pintu oven harus selalu tertutup selama proses memasak. Hanya memasak di satu tingkat.

Fungsi pemanasan Hot air eco digunakan untuk mengukur kedua konsumsi daya pada mode resirkulasi udara dan kelompok efisiensi daya. Fungsi pemanasan Top/bottom heating eco digunakan untuk mengukur konsumsi daya pada mode konvensional.

Jenis pemanasan Hot air Eco digunakan untuk menghitung tingkat efisiensi energi.

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

Kertas anti minyak

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

Pengaturan nilai yang direkomendasikan

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

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

Jenis pemanasan yang digunakan:

-  Udara panas Eco
-  Pemanasan atas/bawah Eco

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Cake dalam loyang					
Pound cake dalam loyang	Loyang tulban	2		140-160	60-80
Dasar pai dari adonan	Loyang untuk dasar pai	2		150-170	20-30
Sponge cake base, 2 telur	Loyang untuk dasar pai	2		150-170	20-30
Sponge cake, 3 telur	Loyang bulat Ø26 cm	2		160-170	30-45
Sponge cake, 6 telur	Loyang bulat Ø28 cm	2		150-160	50-60
Bundt yeast cake	Loyang tulban	2		150-170	50-70
Cake di atas loyang					
Pound cake dengan hiasan kering	Loyang datar	3		150-170	25-40
Shortcrust tart dengan hiasan kering	Loyang datar	3		170-180	25-35
Bolu gulung	Loyang datar	3		180-190	15-20
Roti keping, roti savarin	Loyang datar	3		160-170	25-35
Yeast cake dengan hiasan kering	Loyang datar	3		160-180	15-20
Kue kecil					
Kue muffin	Loyang muffin	2		160-180	15-25
Small Cakes	Loyang datar	3		150-160	25-35
Puff pastry	Loyang datar	3		170-190	20-35
Choux pastry	Loyang datar	3		200-220	35-45
Cookies	Loyang datar	3		140-160	15-30
Shortbread cookies	Loyang datar	3		140-150	25-35
Small yeast cake	Loyang datar	3		160-180	25-35
Roti					
Roti, 1,5 kg	Loyang roti	2		200-210	35-45
Roti naan	Loyang universal	3		250-275	15-20
Roti, manis, hangat	Loyang datar	3		170-190	15-20
Roti, hangat	Loyang datar	3		180-200	20-30
Daging					
Babi panggang tanpa kulit, misalnya bagian leher, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		180-190	120-140
Daging sapi rebus, 1,5 kg	Peralatan masak dengan tutup	2		200-220	140-160
Daging sapi muda panggang, 1,5 kg	Peralatan masak tanpa tutup	2		170-180	110-130

Hidangan	Aksesori / Peralatan masak	Posisi rak	Jenis pemanasan	Suhu dalam °C	Durasi dalam menit.
Ikan					
Ikan, dikukus, utuh 300 g, misalnya ikan trout	Peralatan masak dengan tutup	2		190-210	25-35
Ikan, dikukus, utuh 1,5 kg, misalnya ikan salmon	Peralatan masak dengan tutup	2		190-210	45-55
Fillet ikan, tanpa bumbu, dikukus	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 terbentuknya akrilamida.
Keripik yang dibuat di oven	Sebarkan satu lapis secara merata pada baki pemanggang. Masak sedikitnya 400 g sekaligus pada baki pemanggang agar keripik tidak mengering.

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 mengembangkan 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 mengembangkan 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

Makanan yang telah matang dapat dijaga tetap hangat melalui top/bottom heating pada suhu 70 °C. 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

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 gril 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 pemanggangan, 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					



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001270139

980718