



HBN 532E1T



ro Instrucțiuni de utilizare



BOSCH





**Pentru ca gătitul să Vă ofere tot atâtea satisfacții cât
mâncarea**

citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Astfel veți
putea folosi toate avantajele tehnice ale mașinii de gătit.

Obțineți informații importante de securitate. Faceți
cunoștință cu părțile individuale ale noii mașini de gătit. Și
Vă arătăm pas cu pas, cum să reglați. Este foarte simplu.

În tabele găsiți valori de reglare și înălșimi de introducere
în cuptor pentru multe mâncăruri uzuale. Toate au fost
testate în laboratorul nostru.

Și dacă se ivește vreun deranjament - aici găsiți informații
referitoare la remedierea defectelor mici.

Un cuprins detaliat Vă ajută în orientare rapidă.

Iar acum - Vă urăm multe satisfacții la gătit.

Instrucțiuni de utilizare

HBN 532E1T



ro 9000521052

B-100690-02

| | |
|---|-----------|
| Ce trebuie să aveți în vedere | 6 |
| Înainte de instalare | 6 |
| Instrucțiuni de securitate | 6 |
| Cauzele defecțiunilor | 8 |
| Noua dumneavoastră mașină de gătit | 9 |
| Panoul de comandă | 9 |
| Cuptorul | 10 |
| Selectorul de temperatură | 11 |
| Cuptorul și accesoriile | 12 |
| Ventilatorul de răcire | 13 |
| Înainte de prima punere în funcțiune | 14 |
| Îndepărtarea ambalajului | 14 |
| Încălzirea cuptorului | 15 |
| Precurățire accesoriilor | 15 |
| Reglarea cuptorului | 16 |
| Modul de reglare | 16 |
| Cuptorul trebuie să deconecteze automat | 18 |
| Cuptorul trebuie să conecteze și să deconecteze automat | 20 |
| Ora | 22 |
| Reglați în felul următor | 22 |
| Ceas deșteptător | 23 |
| Reglați în felul următor | 23 |
| Încălzire rapidă | 24 |
| Reglați în felul următor | 24 |
| Siguranță copii | 25 |
| Întreținerea și curățarea | 26 |
| Produse de curățat | 26 |
| Peretele posterior al cuptorului | 28 |

| | |
|--|-----------|
| Demontarea și remontarea ușii cuptorului | 29 |
| S-a ivit un deranjament, ce e de făcut? | 31 |
| Scimbarea lămpii din tavanul cuptorului | 32 |
| Service | 33 |
| Tabele și sugestii | 34 |
| Cozonaci și prăjituri | 34 |
| Sugestii referitoare la coacere | 37 |
| Carne, păsări, pește | 38 |
| Sugestii pentru coacere și frigere la grill | 42 |
| Sufleuri, produse gratinate, pâine prăjită | 43 |
| Mâncăruri preparate congelate | 44 |
| Decongelare | 45 |
| Uscare | 45 |
| Conservare | 46 |
| Preparate speciale | 48 |
| Sfaturi pentru economisirea energiei | 49 |
| Acrilamida din alimente | 50 |
| Preparate test | 51 |

Ce trebuie să aveți în vedere

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți folosi aparatul dumneavoastră corect și în siguranță.

Păstrați cu grijă instrucțiunile de utilizare și montaj. Dacă transmiteți aparatul mai departe, anexați și instrucțiunile.

Înainte de instalare

Evacuarea ecologică



Despachetați aparatul și evacuați ambalajul la deșeuri în mod ecologic.

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Această directivă stabilește cadrul legal valabil în UE pentru recuperarea și revalorificarea aparatelor scoase din uz.

Deteriorări la transport

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări la transport nu este permisă racordarea aparatului.

Conexiunea electrică




În cazul în care conexiunea electrică este deteriorată, aceasta trebuie înlocuită de un specialist instruit de producător, pentru a evita situațiile periculoase.

Instrucțiuni de securitate

Aparatul este destinat numai pentru uz casnic. Utilizați mașina de gătit exclusiv pentru prepararea alimentelor.

Adulții și copiii nu au voie să utilizeze aparatul fără supraveghere

- dacă psihic, senzoric sau mental nu sunt în stare
- sau dacă le lipsesc cunoștințele și experiența necesare utilizării corecte și sigure a aparatului.

| | |
|------------------------------------|--|
| Copii | <p>Niciodată nu lăsați copii să se joace cu aparat.</p> <p> Copiii au voie să pregătească mâncăruri numai după ce au fost învățați. Trebuie să fie în stare să utilizeze corect aparatul. Trebuie să înțeleagă pericolele care sunt indicate în instrucțiunile de utilizare. Copii trebuie să fie supravegheați în timpul utilizării aparatului, ca ei să nu se joace cu aparat.</p> |
| Spațiu de coacere fierbinte | <p> Pericol de provocare a arsurilor! Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatelor de încălzire și de gătit. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți din spațiul de coacere. Deschideți cu atenție ușa spațiului de coacere. Iese abur fierbinte. Țineți copiii la distanță.</p> <p>Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Acestea se pot aprinde la pornirea aparatului. Pericol de provocare a arsurilor!</p> <p>Nu prindeți niciodată cablurile aparatelor electrice în ușa aparatului. Izolația poate suferi deteriorări. Pericol de scurtcircuit și de electrocutare!</p> <p>Acordați atenție cazului alimentelor care se prepară cu băuturi având un procent ridicat de alcool (de ex. coniac, rom). Alcoolul se vaporizează la temperaturi înalte. În anumite condiții, vaporii de alcool din aparat se pot aprinde. Pericol de provocare a arsurilor! Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți cu precauție ușa aparatului.</p> |
| Reparații | <p> Reparațiile necompetente sunt periculoase. Pericol de electrocutare! Reparațiile pot fi executate numai de tehnicieni instruiți de noi.</p> <p>Dacă aparatul este defect, deconectați siguranța în cutia cu siguranțe. Chemați service.</p> |

Cauzele defecțiunilor

Tava de copt, folia de aluminiu sau vasul se află pe podeaua cuptorului

Nu așezați tava de copt pe podeaua cuptorului. Nu aplicați pe aceasta folie de aluminiu. Nu așezați vase pe podeaua cuptorului. Se va produce o acumulare de căldură. Duratele de coacere și frigere nu mai corespund și emailul se deteriorează.

Apă în cuptor

Nu turnați niciodată apă în cuptorul fierbinte. Emailul poate fi deteriorat.

Zeamă de fructe

Nu umpleți prea tare tava în cazul unor plăcinte cu fructe foarte zemoase. Zeama de fructe care se scurge din tava de copt produce pete care nu mai pot fi îndepărtate. Folosiți mai bine tava universală mai adâncă.

Răcire cu ușa cuptorului deschisă

Lăsați cuptorul să se răcească în stare închisă. Nu prindeți nimic în ușa cuptorului. Chiar dacă ușa cuptorului este deschisă doar o crăpătură, fețele mobilierului învecinat se pot deteriora în timp.

Garnitură foarte murdară a cuptorului

Dacă garnitura cuptorului este foarte murdară, ușa cuptorului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Fețele mobilierului învecinat se pot deteriora. Păstrați garnitura cuptorului curată.

Ușa cuptorului pe post de suprafață de sprijin

Nu așezați nimic pe ușa cuptorului.

Transportarea mașinii de gătit

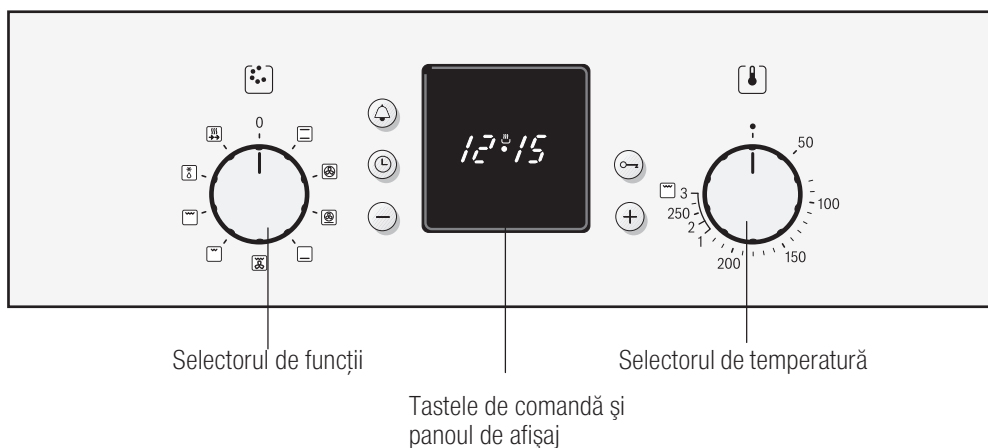
Nu cărați sau apucați mașina de gătit de mânerul ușii. Mânerul ușii nu suportă greutatea mașinii de gătit și se poate rupe.

Noua dumneavoastră mașină de gătit

Aici veți face cunoștință cu noul dumneavoastră aparat. Vă explicăm panoul de deservire cu comutatoare și indicatoare. Veți obține informații referitoare la modurile de încălzire și accesoriile livrate.

Panoul de comandă

În funcție de tipul aparatului, pot exista unele diferențe.

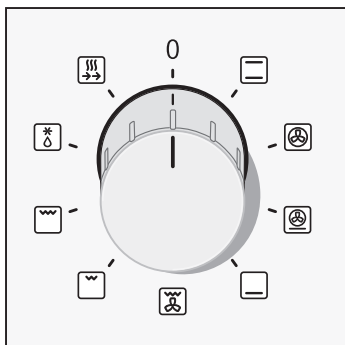


Întreprător adâncibil

Capacele întreprătorilor aflate în poziția DECUPLAT pot fi adâncite. Pentru blocare, respectiv deblocare apăsați pe capacul întreprătorului.

Cuptorul

Selectorul de funcții



Utilizând selectorul de funcții, puteți seta modul de încălzire pentru cuptor.
Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.

Poziții

| | |
|------------------------------------|---|
| 0 | Oprit |
| Încălzire rapidă | Pentru încălzirea rapidă a preparatelor. |
| Decongelare | Pentru decongelarea alimentelor. |
| Grill - suprafață mare | Puteți prepara mai multe porții de friptură, cârnați, pește sau felii de pâine. |
| Grill - suprafață mică | Acest tip de încălzire este adecvat pentru frigerea unor cantități mici de alimente. |
| Grill cu convecție aer | Acest mod este recomandat pentru prepararea bucăților mari de carne. |
| Încălzire inferioară | Prin încălzirea inferioară puteți coace preparatele de jos în sus. |
| Treapta pentru pizza | Pregătirea rapidă a produselor congelate, fără preîncălzire, de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Încălzește atât corpul de încălzire de jos, cât și corpul de încălzire inelar de pe peretele posterior. |
| Convecție aer 3D* | Sufleurile, pizza, produsele de patiserie fină, brișele și foietajul se pot prepara simultan pe două niveluri. |
| Încălzire superioară și inferioară | Coacerea și prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Acest mod este recomandat pentru sufleuri și pizza preparate în forme sau în tavă, bucăți de carne slabă de vită, vițel și vânat. |

*Modul de încălzire utilizat pentru determinarea clasei de eficiență energetică în conformitate cu norma EN50304.

La setarea selectorului de funcții, lampa din interiorul cuptorului se aprinde.

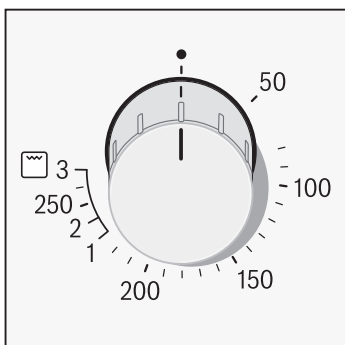
Butoane de deservire și zonă indicatoare



| | |
|----------------------------|---|
| Butonul "ceas deșteptător" | Cu acesta se reglează duratele. |
| Butonul ceas | Cu acesta se reglează ora, durata de funcționare a cuptorului \rightarrow și ora terminării \rightarrow ! |
| Buton minus - | Cu acesta se micșorează valorile de reglare. |
| Buton plus + | Cu acesta se măresc valorile de reglare. |
| Butonul cheie | Cu acesta se conectează și se deconectează protecția copii. |

În zona indicatoare puteți observa valorile reglate.

Selectorul de temperatură



Nivele de încălzire a grătarului

Cu selectorul de temperatură puteți regla temperatura sau nivelul de încălzire a grătarului.

Temperatură

50-270 Interval de temperatură în °C

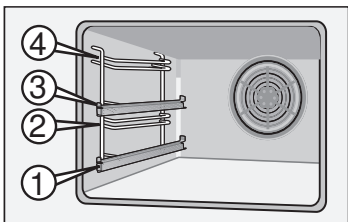
Grătar

| | |
|---|-----------------|
| 1 | Grătar slab |
| 2 | Grătar mediu |
| 3 | Grătar puternic |

Lampa indicatoare se aprinde când cuptorul încălzește. În pauzele de încălzire se stinge.

La prepararea grătarului reglați un nivel de încălzire a grătarului cu selectorul de temperatură.

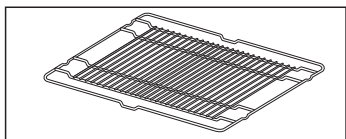
Cuptorul și accesoriile



Accesoriul poate fi introdus în cuptor la 4 înălțimi diferite.

Puteți extrage accesoriul pe o lungime de două treimi fără ca acesta să se răstoarne. Preparatele pot fi astfel scoase ușor.


Accesorii

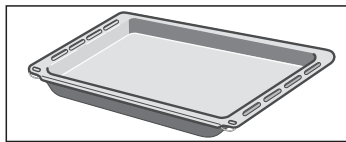


Accesorii pot fi cumpărați la service sau în magazinele de specialitate. Indicați numărul HEZ.

Grătar HEZ 434000

pentru vase, forme de cozonaci, fripturi, grătare și alimente congelate.

Grătarul se introduce în cuptor cu curbura în jos .



Tigaie universală emailată HEZ 432000

pentru prăjituri zemoase, prăjiturele, alimente congelate și fripturi mari. Poate fi utilizată și la captarea unsoarei dacă frigeți direct pe grătar.

Introduceți tigaia universală în cuptor, cu partea oblică înspre ușa cuptorului.



Tavă din aluminiu HEZ430000

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

Accesorii opționale speciale*

| | |
|--|---|
| Tavă din aluminiu HEZ430000 | Pentru prăjituri și produse de patiserie. |
| Grătar HEZ434000 | Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate. |
| Tavă universală HEZ432000 | Pentru prăjituri însiroplate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. |
| Tavă emailată HEZ431000 | Pentru prăjituri și produse de patiserie. |
| Suport telescopic pe trei niveluri HEZ438300 | Cu ajutorul suporturilor telescopice amplasate pe nivelurile 1, 2 și 3, puteți scoate accesoriile, fără ca acestea să basculeze. |
| Grilaj de protecție | Grilaj de protecție este fixat de ușa cuptorului. Acesta împiedică atingerea ușii fierbinți a cuptorului de către copii. Grilajul de protecție poate fi comandat de la unitatea service abilitată, cu numărul 440651. |

* O ofertă detaliată cu privire la accesorii puteți regăsi în broșurile noastre sau pe internet. Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la dealerul dumneavoastră sau de la unitățile service abilitate.


Ventilatorul de răcire

Cuptorul este dotat cu un ventilator de răcire. Acesta este activat și dezactivat în funcție de necesități. Aerul cald este evacuat pe deasupra ușii.

Înainte de prima punere în funcțiune



În acest capitol găsiți toul ce trebuie făcut înainte să gătiți pentru prima oară.

Încălziți cuptorul și curățați accesoriile. Citiți instrucțiunile de securitate în capitolul "Fiți atent la...".

În primul rând controlați dacă în afișaj luminează intermitent simbolul  și trei zerouri.

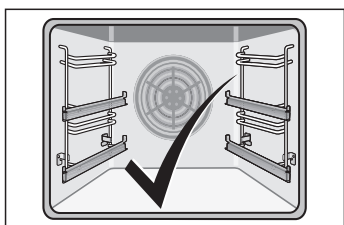
Dacă în afișaj luminează intermitent simbolul  și trei zerouri

Reglați ora exactă.

1. Apăsăți butonul ceas .
Apare 12:00 și simbol ceas  luminează intermitent.
2. Setăți ora exactă cu butonul + sau butonul -.
După câteva secunde ora exactă va fi preluată.
Acum aparatul este gata să funcționeze.

Îndepărtarea ambalajului

Îndepărtați ambalajul înainte de prima utilizare a cuptorului.




Cele patru piese ale ambalajului se află între suporturile pentru tăvi și pereții cuptorului. Scoateți aceste piese.

Cuptorul dumneavoastră este acum pregătit de funcționare.

Încălzirea cuptorului

Procedați în felul următor

Pentru a leimina mirosul de nou, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă.

1. Reglați selectorul de funcțiune la .
2. Reglați temperatura cu selectorul temperatură pe 240 °C.

După 60 de minute deconectați selectroul de funcțiune.

Precurățire accesoriilor

Înainte de folosire accesoriile trebuiesc curățite minuțios cu apă cu detergent și burete de spălat vase.

Reglarea cuptorului

Aveți diferite posibilități pentru reglarea cuptorului.

Deconectarea manuală a cuptorului

Când mâncarea este gata, deconectați manual cuptorul.

Cuptorul de deconectează automat

Puteți părăsi bucătăria pentru mai mult timp.


Cuptorul se cuplează și se decuplează automat

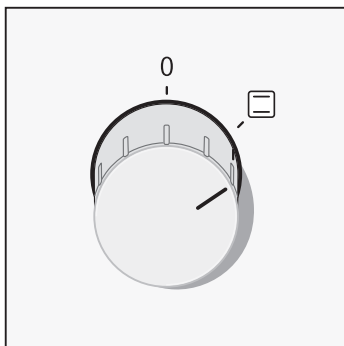
De ex. puteți puneți mâncarea în cuptor dimineața și să reglați astfel ca ea să fie gata la prânz.

Tabele și sugestii

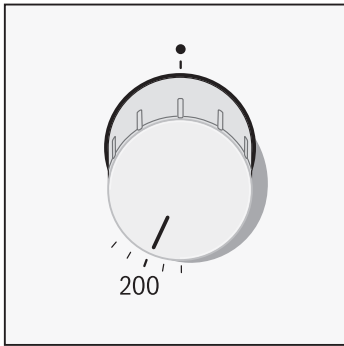
În capitolul Tabele și sugestii găsiți reglări potrivite la mai multe mâncăruri.

Modul de reglare

Exemplu:
Încălzire superioară și inferioară , 200 °C



1. Reglați modul de încălzire dorit cu selectorul de funcții.



2. Reglați temperatura sau nivelul de încălzire a grătarului cu selectorul de temperatură.


Oprirea

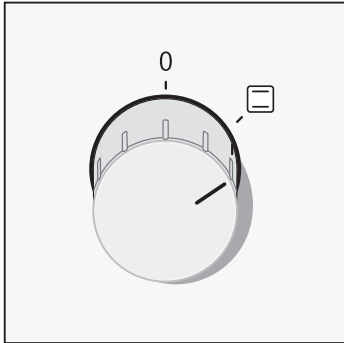
Când mâncarea este gata, deconectați selectorul de funcții.

Modificarea reglajului

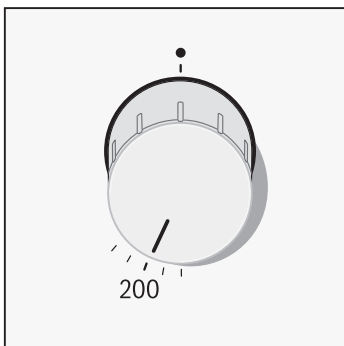
Puteți modifica în orice moment temperatura sau nivelul de încălzire a grătarului.

Cuptorul trebuie să deconecteze automat

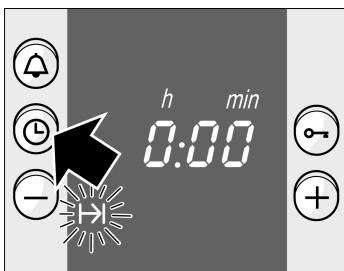
Exemplu:
Încălzire superioară /
inferioară  200 °C, durată
(timp de călire) 45 minute





1. Reglați modul de încălzire dorit cu butonul de funcțiune.



2. Cu butonul pentru reglarea temperaturii se reglează temperatura sau treapta frigerii la grill.



3. Apăsați butonul ceas .
Simbolul durată  luminează intermitent.



- 4.** Reglați durata cu butonul + sau butonul –.
Butonul + valoarea propusă = 30 minute
Butonul – valoarea propusă = 10 minute

După câteva secunde cuptorul pornește.
Simbolul I→I luminează în indicator.

Durata s-a terminat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul deconectează.
Apăsați de două ori butonul ☰ și deconectați
butonul de funcțiune.

Modificarea reglării

Apăsați butonul ceas ⌚. Modificați durata cu
butonul + sau butonul –.


Înteruperea reglării

Apăsați butonul ceas ⌚. Apăsați butonul –, până ce
în afișaj apare zero. Deconectați butonul de
funcțiune.

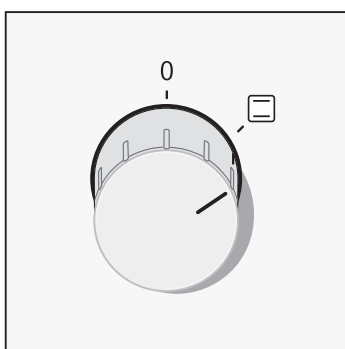
**Reglarea duratei, când
indicatorul orei nu apare**

Păsați de două ori butonul ceas ⌚ și reglați conform
descrierii de la punctul 4.

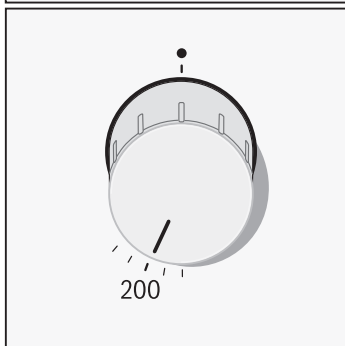
Cuptorul trebuie să conecteze și să deconecteze automat

Exemplu:
Încălzire
superioară/inferioară ,
200 °C. Este ora 10:45.
Mâncarea necesită
45 minute și trebuie să fie
gata la 12:45

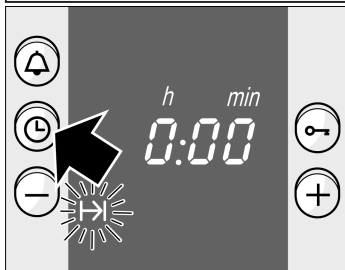
Aveți grijă ca alimentele ușor alterabile să nu rămâne timp îndelungat în cuptor.





1. Reglați modul de încălzire dorit cu butonul de funcțiune.



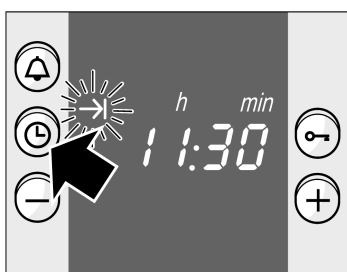
2. Cu butonul pentru reglarea temperaturii se reglează temperatura sau treapta frigerii la grill.



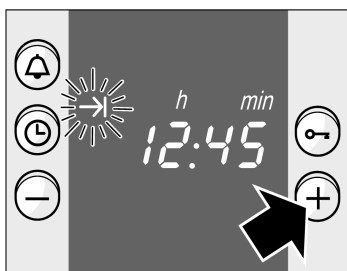
3. Apăsați butonul ceas .
Simbolul durată  luminează intermitent.



4. Reglați durata cu butonul + sau butonul –.
Butonul + valoarea propusă = 30 minute
Butonul – valoarea propusă = 10 minute



5. Apăsați butonul ceas ⌚ până ce simbolul sfârșit → luminează intermitent.
În afișaj se poate observa când este gata mâncarea.



6. Cu butonul + se decalează timpul terminării la mai târziu.

După câteva secunde reglarea va fi preluată. În afișaj se vede timpul de terminare până ce cuptorul pornește.

Durata s-a terminat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul deconectează. Apăsați de două ori butonul ⌚ și deconectați butonul de funcțiune.

Indicație

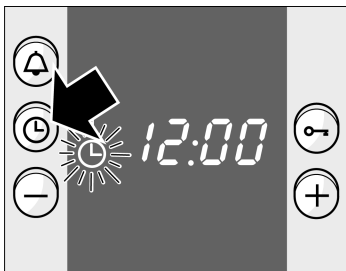
Pînă ce un simbol luminează intermitent, se poate modifica. Când Simbolul luminează continuu, reglarea este preluată.

Ora

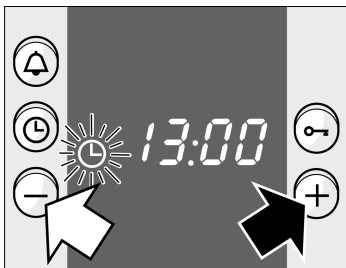
DLa prima conectare sau după o pană de curent în afișaj luminează intermitent simbolul ☹ și trei zerouri. Setați ora. Butonul de funcțiune muss trebuie să fie deconectat.

Reglați în felul următor

Exemplu: Ora 13:00



1. Apăsați butonul ceas ☹.
În afișaj apare ora 12.00 și simbolul ☹ luminează intermitent.



2. Reglați ora cu butonul + sau butonul -.
După câteva secunde ora va fi preluată.

Schimbarea de ex. de la ora de vară la ora de iarnă

Apăsați de două ori butonul ceas ☹ și modificați cu butonul + sau butonul -.

Ceas deșteptător

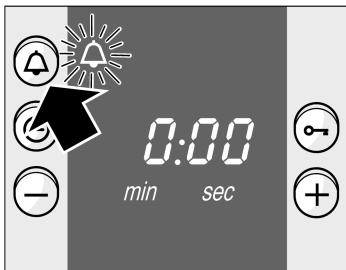
Ceasul deșteptător poate fi folosită ca un ceas de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor.



Ceasul deșteptător are un semnal deosebit. Astfel se poate auzi când ceasul deșteptător semnalizează sau s-a terminat o durată a cuptorului.

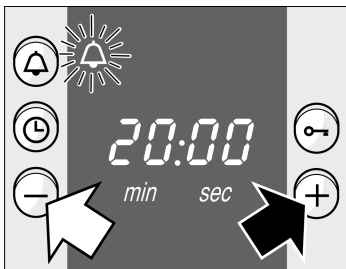
Ceasul deșteptător poate fi setat și când protecția copii este activ.

Reglați în felul următor


Exemplu: 20 minute




1. Apăsați butonul ceas deșteptător . Simbolul  luminează intermitent.




2. Reglați ora ceasului deșteptător cu butonul + sau butonul -.
Butonul + valoarea propusă = 10 minute
Butonul - valoarea propusă = 5 minute

După câteva secunde ceasul deșteptător pornește. Simbolul  luminează în afișaj. Timpul trece vizibil.


Timpul s-a terminat

Se aude un semnal sonor. Apăsați butonul ceas deșteptător . Indicația ceas deșteptător dispare.

Modificarea timpului ceasului deșteptător





Apăsați butonul ceas deșteptător . Modificați timpul cu butonul + sau butonul -.

Ștergerea reglării

Apăsați butonul ceas deșteptător . Apăsați butonul -, până ce în afișaj apare zero.

Timpul ceasului deșteptător și durata decurg simultan

Simbolurile luminează. Timpul ceasului deșteptător decurge vizibil în afișaj.


Solicitarea afișării duratei rămase , a timpului de terminare  sau a orei : Apăsați butonul ceas  până ce apare simbolul dorit.

Valoarea solicitată apare pentru câteva secunde în afișaj.

Încălzire rapidă

Cu aceasta se poate încălzi cuptorul deosebit de repede.

Reglați în felul următor

1. Conectați butonul de funcțiune pe încălzire rapidă .
2. Cu butonul pentru reglarea temperaturii se reglează temperatura dorită.

După câteva secunde cuptorul pornește. Lampa indicatoare de deasupra butonului de temperatură luminează.

Încălzirea rapidă s-a terminat



Lampa indicatoare se stinge.

Introduceți mâncarea în cuptor și reglați cuptorul.



Siguranță copii

Pentru ca copiii să nu conecteze cuptorul din întâmplare, cuptorul este prevăzut cu o siguranță copii.

Blocarea cuptorului

Apăsați butonul cheie , până ce în afișaj apare simbolul . Aceasta durează aproximativ 4 secunde.

Deblocare

Apăsați butonul cheie , până ce simbolul  dispăre.

Indicații

Semnalizatorul și ora exactă pot fi reglate și în stare blocată.

După o pană de curent siguranța copii reglată este ștersă.

Întreținerea și curățarea



Nu utilizați niciodată aparate de curățat cu jet sub presiune sau jet de abur. Pericol de scurtcircuitare!

Nu utilizați niciodată produse de curățat agresive sau abrazive. Suprafața poate suferi deteriorări. Dacă un produs de acest tip intră în contact cu panoul frontal, spălați imediat cu apă.

Produse de curățat

Exteriorul aparatului:

Panoul frontal din oțel inoxidabil

Curățați cu o lavetă înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Curățați întotdeauna suprafețele din oțel inoxidabil striat în direcția de șlefuire a materialului. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou.

Nu sunt adecvați detergenții agresivi, bureții abrazivi și lavetele aspre. Pentru a da luciu panoului frontal din oțel inoxidabil, se pot utiliza soluții adecvate acestui scop. Vă rugăm să respectați indicațiile producătorului. Aceste soluții pot fi achiziționate din comerțul de specialitate sau de la unitățile service abilitate.

Suprafețele emailate și cele vopsite

Curățați cu o lavetă înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

Tastele

Curățați cu o lavetă înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

Geamul cuptorului

Utilizați detergent pentru geamuri. Nu utilizați dispozitive de curățat abrazive, cuțite sau alte obiecte metalice ascuțite. Geamul poate suferi deteriorări.



| | |
|--|---|
| Garnitura | Curățați cu o lavetă înmuiată în apă caldă. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. |
| Fundul, tavanul și pereți laterali ai cuptorului | Apă fierbinte de spălat vase sau apă cu oțet. La murdării puternice: produse pentru curățirea cuptoarelor, ele se vor utiliza numai la cuptor rece. A nu se folosi niciodată la peretele posterior. |
| Geamul protector al lămpii cuptorului | Curățați cu o lavetă înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. |
| Accesoriile | Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu peria sau cu buretele. |
| Tavă din aluminiu (opțional) | Nu spălați în mașina de spălat vase. În niciun caz nu utilizați produse speciale de curățare a cuptorului. Suprafața nu trebuie atinsă cu un cuțit sau cu un obiect ascuțit asemănător. Pericol de zgâriere! Ștergeți cu o soluție de detergent, utilizând o lavetă moale sau din microfibre care nu lasă scame, prin mișcări orizontale și fără a apăsa. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Nu sunt adecvați detergenții agresivi, bureții abrazivi și lavetele aspre. Aceștia pot duce la zgărirea tăvii. |
| Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor (opțional) | Îndepărtați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor în vederea curățării. Înmuiiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase, iar în final curățați cu un burete. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor foarte murdar se poate bloca. Funcționalitatea poate fi în acest caz afectată. |
| Plita | Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în instrucțiunile de utilizare a plitei. |

Peretele posterior al cuptorului

Peretele posterior al cuptorului se curăță singur. Este prevăzut cu un strat de ceramică poroasă. Împrăștiările de la coacere și frigere sunt absorbite și descompuse de acest strat în timpul funcționării cuptorului. Rezultatul va fi cu atât mai bun, cu cât este mai mare temperatura și cu cât mai îndelungat este cuptorul în funcțiune.

Dacă murdăriile rămân vizibile chiar după mai multe funcționări, procedați în felul următor:

Curățați mai întâi suprafețele emailate din cuptor.

Apoi reglați aerul fierbinte 3D  sau încălzirea superioară și inferioară .

Încălziți cuptorul la temperatura maximă timp de aproximativ 2 ore.

Stratul de ceramică se regenerează. Rămășițele arse sau albe se pot șterge cu un burete moale înmuiat în apă.

O decolorare ușoară a stratului nu are nici o influență asupra autocurățirii.

Indicații importante

A nu se folosi niciodată detergenți care freacă sau zgârie. Acestea zgârie, resp. distrug stratul poros.

Nu curățați niciodată peretele posterior cu produse pentru curățirea cuptoarelor.

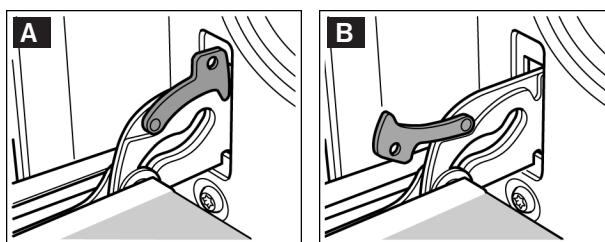
Dacă din întâmplare a ajuns detergent pe peretele posterior, îndepărtați-l imediat cu un burete și apă suficientă.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghia de blocare este închisă (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată.

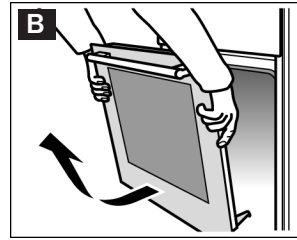
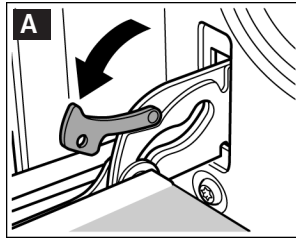
Dacă pârghiile de blocare la demontarea ușii cuptorului sunt deschise, balamalele sunt securizate. Nu puteți să reînchideți (Figura B).



Pericol de vătămare! Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid din nou cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

Demontarea ușii

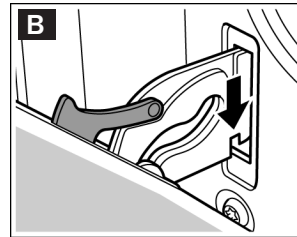
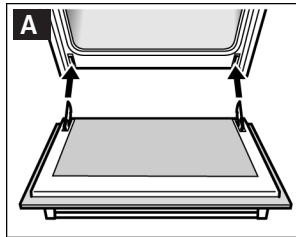
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți ambele pârghii de blocare la stânga și la dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator (Figura B).
Prindeți cu ambele mâini, din stânga și din dreapta. În continuare închideți și trageți în afară.



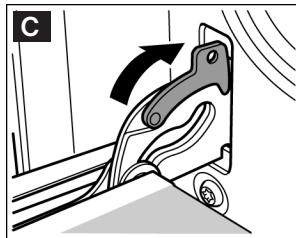
Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de la balama trebuie să se înclicheteze pe ambele părți (Figura B).



3. Închideți din nou ambele pârghii de blocare (Figura C).
Închideți ușa cuptorului.



⚠ Pericol de vătămare! Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balama. Apelați la unitatea de service abilitată.

S-a ivit un deranjament, ce e de făcut?

Dacă se ivește vreun deranjament, de multe ori este vorba numai de o bagatelă. Înainte de a chema service, luați în considerare următoarele indicații:

| Deranjament | Cauză posibilă | Indicație/Remediu |
|-------------------------------------|-----------------------|---|
| Mașina nu funcționează | Siguranță defectă | Controlați în cutia cu siguranțe dacă siguranța este în ordine. |
| Afișajul ceas luminează intermitent | Pană de curent | Reglați din nou ora exactă. |

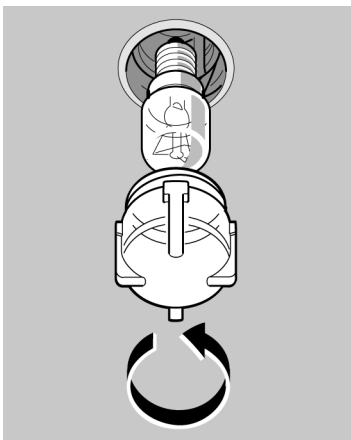
Reparațiile pot fi executate numai de tehnicienii instruiți.

Dacă mașina Dumneavoastră este reparată necorespunzător, se pot ivi pericole grave.

Scimbarea lămpii din tavanul cuptorului

Dacă se defectează lampa cuptorului, ea trebuie schimbată. Lămpi de schimb rezistente la temperatură de 25 W puteți procura de la service sau din magazinele de specialitate. Indicați numărul E și numărul FD al aparatului Dumneavoastră. Folosiți numai astfel de lămpi.

Procedați în felul următor



1. Deuplați siguranța mașinii de gătit în dulapul cu siguranțe.
2. Așterneți o cârpă de bucătărie în cuptorul rece pentru a evita daunele.
3. Deșurubați - spre stânga - capacul lămpii din interiorul cuptorului.
4. Schimbați lampa cu una de același tip.
5. Înșurubați capacul lămpii.
6. Scoateți cârpa de bucătărie și cuplați siguranța.

Înlocuirea capacului de sticlă

În cazul în care capacul de sticlă al lămpii cuptorului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Puteți obține capace de sticlă de la serviciul de asistență a clienților. Vă rugăm să specificați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Service

Dacă aparatul Dumneavoastră trebuie reparat, service-ul nostru Vă stă la dispoziție. Adresa și numărul de telefon al celui mai apropiat service le găsiți în cartea de telefoane. Sau centrele de service indicate în manual Vă indică un service aflată în apropierea Dumneavoastră.

Numărul E și numărul FD

Când Vă adresați service-ului, dați numărul E și numărul FD al aparatului Dumneavoastră. Plăcuța de identificare cu numerele o găsiți lateral la dreapta, la ușa cuptorului. Datele pot fi introduse aici în manual, pentruca în caz de deranjament ele să Vă fie la îndemână.

| | |
|--------|----|
| Nr.-E. | FD |
|--------|----|


| |
|-----------|
| Service 🏠 |
|-----------|

Tabele și sugestii

Aici găsiți o serie de mâncăruri și reglările optime aferente. Puteți să vă informați care mod de încălzire și temperatură se potrivește cel mai bine mâncării, care se folosește dintre accesoriile și la ce nivel trebuie introdusă mâncarea în cuptor. Vă oferim multe sugestii referitoare la vase și pregătire, precum și o mică asistență pentru cazurile în care nu toate merg bine.

Cozonaci și prăjituri

Coacere pe un singur nivel

Dacă coaceți cozonaci la un singur nivel, folosiți încălzirea superioară/inferioară . Astfel reușesc prăjiturile cel mai bine.

Forme de copt

Cele mai bune forme sunt cele metalice, de culoare închisă. În cazul formelor de copt din metal subțire sau a formelor de sticlă se prelungește timpul de coacere și prăjitura nu se coace la fel de uniform.









Așezați forma de copt pe grătar.

Tabele

Valorile din tabele se referă la introducerea în cuptorul rece. Astfel economisiți energie. Dacă ați preîncălzit cuptorul, micșorați timpul de coacere cu 5 - 10 minute.

În tabele se găsesc modurile de încălzire optime pentru diferite prăjituri și fursecuri. Temperatura și durata de coacere depind de cantitatea și caracteristicile aluatului. De aceea în tabele sunt indicate intervale. Încercați mai întâi cu valorile mai mici. O temperatură mai scăzută oferă o coacere mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați la valoare mai mare.

Informații suplimentare se găsesc la "Sugestii pentru copt" la sfârșitul tabelelor.

| Prăjituri coapte în forme | Recipiente așezate pe grill | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură °C | Durata de coacere, în minute |
|--|--------------------------------------|--------------|---|-----------------------|-------------------------------------|
| Pandișpan simplu | Formă pentru choux/savarină/chech | 2 |  | 160-180 | 55-65 |
| Pandișpan fin (de exemplu, chech) | Formă pentru choux/savarină/chech | 2 |  | 155-175 | 65-75 |
| Aluat de tartă | Formă demontabilă | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Blat de tort din pandișpan | Formă pentru blat de tarte cu fructe | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| Tort de biscuiți | Formă demontabilă | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă* | Formă demontabilă închisă la culoare | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Prăjitură cu fructe, pandișpan fin | Formă demontabilă | 2 |  | 150-170 | 55-65 |
| Plăcinte picante* (de exemplu, quiche/plăcinte cu ceapă) | Formă demontabilă | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

| Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă | | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură °C | Durata de coacere, min. |
|---|--------------------|--------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată | Tavă universală | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |
| | Tavă universală* | | | | |
| Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură succulentă (fructe) | Tavă universală | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 | | 130-150 | 50-60 |
| | Tavă universală* | | | | |
| Ruladă (preîncălzire) | Tavă universală | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Franzele împletite cu 500 g făină | Tavă universală | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Cozonac cu 500 g făină | Tavă universală | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Cozonac cu 1 kg făină | Tavă universală | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Ștrudel, dulce | Tavă universală | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Tavă universală | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |
| | Tavă universală* | | | | |

* La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt .

| Pâine și chifle | | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură °C | Durata de coacere, min. |
|---|-----------------|--------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Pâine din aluat dospit, cu 1,2 kg făină* (preîncălzire) | Tavă universală | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Pâine din aluat fermentat cu 1,2 kg făină* (preîncălzire) | Tavă universală | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Chifle (de ex. chifle de secară) (preîncălzire) | Tavă universală | 3 | | 200-220 | 20-30 |


* Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.

| Produce mici de patiserie | | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură °C | Durata de coacere, min. |
|---------------------------|---------------------|-------|------------------|----------------|-------------------------|
| Fursecuri | Tavă universală | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 | | 130-150 | 25-35 |
| | Tavă universală* | | | | |
| Bezele | Tavă universală | 3 | | 70-90 | 135-145 |
| Savarine | Tavă universală | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Pricomigdale | Tavă universală | 3 | | 110-130 | 30-40 |
| | Tavă din aluminiu + | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |
| | Tavă universală* | | | | |
| Foietaj | Tavă universală | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 | | 180-200 | 25-35 |
| | Tavă universală* | | | | |

* La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Sugestii referitoare la coacere

| | |
|--|---|
| Dacă doriți să coaceți după rețetă proprie. | Orientați-Vă după prăjituri similare din tabelul cu prăjituri. |
| Astfel se controlează dacă prăjitura din aluat amestecat s-a răscopt. | Cu aproximativ 10 minute înaintea terminării înfigeți o scobitoare de lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă aluatul nu s-a mai lipit pe scobitoare, prăjitura este gata. |
| Prăjitura se prăbușește. | Data viitoare folosiți mai puțin lichid sau reglați temperatura cuptorului mai scăzută cu 10 grade. Luați în considerare timpii de amestecare indicate în rețetă. |
| Prăjitura a crescut frumos la mijloc, însă la margini a rămas mai plat. | Nu ungeți cu grăsime marginea formei de copt. După coacere desprindeți prăjitura precaut cu ajutorul unui cuțit. |
| Partea superioară a prăjiturii este prea închisă la culoare. | Așezați la un nivel mai adânc, alegeți temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura ceva mai îndelungat. |
| Prăjitura este prea uscată. | Cu o scobitoare înfigeți prăjitura în mai multe locuri. Apoi stropiți prăjitura cu zeamă de fructe sau băutură alcoolică. Data viitoare reglați temperatura cu 10 grade mai mare și presurtați timpul de coacere. |

| | |
|---|--|
| Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar în interior este slăninăoasă (mâzgălicios, cu straturi ude). | Data viitoare folosiți ceva mai puțin lichid și coaceți ceva mai îndelungat la o temperatură mai scăzută. La prăjiturile cu umplutură zemoasă: mai întâi coaceți prăjitura de bază. Presărați cu migdale măcinate sau pesmet, apoi puneți umplutura. Respectați rețeta și timpul de coacere. |
| Prăjitura s-a copt neuniform. | Alegeți temperaturi ceva mai scăzute, mâncarea va fi mai uniformă. Prăjiturile sensibile coaceți-le cu încălzire superioară și inferioară  la un singur nivel. Hârtia de copt prea mare poate influența și ea circulația aerului. Tăiați hârtia de copt exact la mărimea tăvii. |
| Partea de jos a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare. Zeama de fructe s-a revărsat. | Data viitoare folosiți tigaia universală mai adâncă. |
| Ați copt pe mai multe nivele. Pe tava de la nivelul de sus prăjitura este mai închisă la culoare decât pe cea de jos. | Pentru coacere la mai multe nivele folosiți totdeauna 3D-aer fierbinte  . Tăvile introduse simultan nu neapărat sunt gata în același timp. |
| La coacerea prăjiturilor zemoase iese apă condensată. | La coacere se produc aburi. Aburii ies prin ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe fronturile mobilelor învecinate și se picură sub formă de apă condensată. Aceasta este condiționată fizic. |

Carne, păsări, pește

Vase

Se pot folosi toate vasele rezistente la căldură. Pentru fripturi este potrivită și tigaia universală.

Așezați vasul totdeauna în mijlocul grătarului.

Vasele de sticlă fierbinți se pun pe cârpă uscată de bucătărie. Dacă suportul este umed sau rece, sticla poate crăpa.

Indicații referitoare la frigere

Rezultatul frigerei depinde de caracterul și calitatea cărnii.

Adăugați 2 - 3 linguri de lichid la carnea slabă, iar la tocană 8 - 10 linguri de lichid, în funcție de mărimea cărnii.

La expirarea jumătății timpului întoarceți carnea.

Indicații referitoare la prăjire la grătar

Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească încă 10 minute în cuptorul deconectat și închis. Astfel zeama cărnii se distribuie mai bine.

Prăjiți totdeauna în cuptor închis.

Bucățile de prăjit să fie aproximativ egale. Ele trebuie să fie groase de cel puțin 2 - 3 cm. Astfel se prăjesc uniform și rămân frumoase și zemoase. Steak-urile se sarează numai după prăjire.

Așezați bucățile de prăjit direct pe grătar. A singură bucată de prăjit se va așeza în zona de mijloc a grătarului.

Suplimentar introduceți tigaia universală în înălțime 1. Zeama cărnii se captează în igaie și cuptorul rămâne mai curat.

Întoarceți bucățile de prăjit la expirarea a două treimi din timpul indicat.

Corpul de încălzire grătar se conectează și se decoenctează alternant. Acesta este normal. Cât de des se întâmplă acesta, depinde de treapta grătar reglată.

Carne

Tabelele se referă la introducerea în cuptorul rece. Datele de timp din tabel sunt valori indicatoare. Ele depind de calitatea și consistența cărnii.

| Carne | Greutate | Recipiente | Nivel | Tip de încălzire | Temperatura în °C, grill | Durata de coacere, min. |
|--|--------------|------------|-------|------------------|--------------------------|-------------------------|
| Friptură înăbușită de vită (de ex. costiță) | 1 kg | cu capac | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Mușchi de vită | 1 kg | fără capac | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 1 | | 190-210 | 90 |
| Friptură de vită, în sânge* | 1 kg | fără capac | 1 | | 230-250 | 50 |
| Biftec bine pătruns | | Grătar*** | 4 | | 3 | 20 |
| Biftec, în sânge | | Grătar*** | 4 | | 3 | 15 |
| Carne de porc fără șorici (de ex. ceafă) | 1 kg | fără capac | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Carne de porc cu șorici** (de ex. spată, ciolan) | 1 kg | fără capac | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Cotlet de porc afumat cu os | 1 kg | cu capac | 1 | | 210-230 | 80 |
| Carne tocată | 750 g | fără capac | 1 | | 180-200 | 70 |
| Cârnăciori | aprox. 750 g | Grătar*** | 4 | | 3 | 15 |
| Friptură de mânzat | 1 kg | fără capac | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 2 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| Pulpă de miel dezosată | 1,5 kg | fără capac | 1 | | 170-190 | 120 |

* Întoarceți friptura de vită la jumătatea duratei de preparare. Atunci când este gata, înveliți-o într-o folie de aluminiu și lăsați-o 10 minute în cuptor.

** Faceți mai multe tăieturi în șoricelul bucății de carne de porc. Întoarceți bucata de carne cu șoricelul pe vas.

*** Introduceți tava universală pe nivelul 1.

Carne de pasăre

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Cantitățile indicate în tabel se referă la păsări neumplute, gata de preparare.

Dacă preparați direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1.

Când se gătește carne de pasăre sau găscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți pasărea întreagă după scurgerea a două treimi din durata de coacere.

Pasărea devine deosebit de crocantă și rumenită dacă este unsă cu unt, apă sărată sau suc de portocale spre finalul duratei de coacere.

| Carne de pasăre | Greutate | Recipiente | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură °C | Durata de coacere, min. |
|------------------------------------|----------|------------|-------|---|----------------|-------------------------|
| Jumătăți de pui 1 până la 4 bucăți | de 400 g | Grătar | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Bucăți de pui | de 250 g | Grătar | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| Pui întregi 1 până la 4 bucăți | de 1 kg | Grătar | 2 |  | 200-220 | 55-85 |
| Rață | 1,7 kg | Grătar | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| Găscă | 3 kg | Grătar | 2 |  | 160-180 | 110-130 |
| Curcan fraged | 3 kg | Grătar | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 pulpe de curcan | de 800 g | Grătar | 2 |  | 180-200 | 80-100 |

Pește

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Pește | Greutate | Recipient | Nivel | Tip de încălzire | Temperatura în °C, grill | Durata de coacere, min. |
|------------------------------------|----------|-----------|-------|------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pește, fript | de 300 g | Grătar* | 3 | | Treapta 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Pește feliat, de ex. file de pește | de 300 g | Grătar* | 4 | | Treapta 2 | 20-25 |

* Introduceți, suplimentar, tava universală pe nivelul 1.

Sugestii pentru coacere și frigere la grill

În tabele nu sunt indicate date referitoare la greutatea fripturii.

Alegeți datele corespunzătoare de la greutatea mai mică cea mai apropiată și prelungiți durata frigerii.

Cum se poate afla, dacă friptura este gata.

Folosiți termometru de friptură (se poate achiziționa în magazinele de specialitate) sau efectuați "proba cu lingura". Apăsăți friptura cu lingura. Dacă se simte tare, friptura este gata. Dacă se lasă apăsată, mai necesită timp de frigere.

Friptura este prea închisă la culoare și coaja este arsă pe alocuri.

Controlați nivelul de introducere a tăvii și temperatura.

Friptura arată bine, însă zeama s-a prins.

Data viitoare alegeți vas mai mic sau adăugați mai mult lichid.

Friptura arată bine, însă zeama este prea deschisă la culoare și apoasă.

Data viitoare alegeți vas mai mare și adăugați mai puțin lichid.

Când turnați lichid pe friptură, se degajă aburi.

Aceasta este condiționată fizic, și este normal. O mare parte a aburilor se elimină prin orificiile de ieșire. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă a cuptorului sau pe suprafața mobilierul învecinat, și se pot scurge sub formă de apă condensată.

Sufleuri, produse gratinate, pâine prăjită

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.





| Preparat | Recipiente | Nivel | Tip de încălzire | Temperatura în °C, treapta de grill | Durata de coacere, min. |
|---|-----------------|---------|------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Sufleu, dulce (de ex. sufleu cu brânză de vaci sau cu fructe) | Formă de sufleu | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Sufleuri picante pe bază de ingrediente fierte (de ex., budincă de paste) | Formă de sufleu | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| Sufleuri picante pe bază de ingrediente crude preparate* (de ex. cartofi gratinați) | Formă de sufleu | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Pâine prăjită | 12 bucăți | 4 | | 3 | 4-5 |
| | 4bucăți | Grill | | 3 | 6-7 |
| Pâine prăjită gratinată | 12 bucăți | Grill** | | 3 | 5-8 |
| | 4bucăți | | | 3 | 7-10 |

* Înălțimea sufleului nu are voie să depășească 2 cm.
 ** Introduceți, suplimentar, tava universală pe nivelul 1.

Mâncăruri preparate congelate

Rugăm luați în considerare datele indicate de fabricant pe ambalaj.

Valorile din tabele se referă la introducerea în cuprotul rece.

| Mâncare | | Înălțime | Mod de încălzire | Temperatură °C | Durată, minute |
|--------------------|-------------------|----------|---|----------------|----------------|
| Ștrudel cu fructe* | Tigaia universală | 3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Cartofi prăjiți* | Tigaia universală | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Grătar | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza Baguette* | Grătar | 2 |  | 190-210 | 15-20 |

* Așezați pe tavă și grătar hârtie pentru copt. Aveți grijă ca hârtia pentru copt să fie potrivită pentru temperatura respectivă.

Indicație


Tigaia universală poate să se deformeze în cursul coacerii preparatelor congelate. Cauza acestui fenomen este diferența mare de temperatură pe accesoriu. Deformarea dispare încă în cursul coacerii.

Decongelare

Scoateți preparatul din ambalaj, și așezați-l într-un vas potrivit pe grătar.

Rugăm luați în considerare datele indicate de fabricant pe ambalaj.

Duratele de decongelare depind de caracterul și cantitatea alimentelor.

| Mâncare | Accesoriu | Înălțime | Mod de încălzire | Temperatură °C |
|--|-----------|----------|---|--|
| Alimente congelate* de ex. torturi cu frișcă, torturi cu creme cu unt, torturi cu glazură de ciocolată sau caramel, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, pâinișoare, cozonaci și alte prăjituri | Grătar | 2 |  | Comutatorul pentru temperatură rămâne deconectat |





* Păsările se pun pe tavă cu pieptul în jos.

Uscare

Folosiți numai fructe și legume de calitate superioară și spălați-le bine.

Lăsați-le să se picure și să se usuce.

Căptușiți tigaia universală și grătarul cu hârtie pentru copt sau pergamen.

| Aliment | Înălțime | Mod de încălzire | Temperatură °C | Durăță, ore |
|-----------------------|----------|---|----------------|-------------|
| 600 g felii mere | 1+3 |  | 80 | cca. 5 |
| 800 g felii gutui | 1+3 |  | 80 | cca. 8 |
| 1,5 kg prune | 1+3 |  | 80 | cca. 8-10 |
| 200 g legume curățite | 1+3 |  | 80 | cca. 1½ |

Indicație

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele zemoase. Uscăturile trebuiesc luate de pe hârtie imediat după uscare.

Conservare

Pregătire

Borcanele și inelele de plastic trebuie să fie curate și ireproșabile. Pe cât posibil, utilizați borcane de aceeași mărime. Datele din tabele se referă la borcane cilindrice de un litru.

Atențiune! Nu folosiți borcane mai mari sau mai înalte. Capacele pot plesni.


Folosiți numai fructe și legume ireproșabile. Spălați-le bine.

Puneți fructele sau legumele în borcane. Eventual ștergeți încă o dată marginile borcanelor. Ele trebuie să fie curate. Pe fiecare borcan așezați un inel de plastic ud și capac. Închideți borcanele cu cleme.

Nu puneți mai mult de șase borcane în cuptor.

Duratele indicate în tabele sunt valori orientative. Ele pot diferi în funcție de temperatura ambiantă, numărul borcaneelor, cantitatea și căldura conținutului borcanelor. Înainte de comutare, resp. deconectare convingeți-Vă că în borcane se brobonește corect.

Reglați în felul următor

1. Introduceți tigaia universală la nivelul 2. Așezați borcanele în tigaie în așa fel, încât ele să nu se atingă.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (aprox. 80 °C) în tigaia universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Reglați butonul de funcțiune pe .
5. Reglați butonul de temperatură pe 170 - 180 °C.

Conservarea fructelor

Imediat ce începe să se broboneze în borcane, adică să urce mici bulbuci în intervale scurte - după aproximativ 40 - 50 minute - deconectați selectorul temperatură. Selectorul de funcțiuni rămâne conectat.

După încă 25 - 35 minute de încălzire se scot borcanele din cuptor. În cazul unei răcirii mai îndelungate în cuptor se pot forma germeni și înăcrirea fructelor puse devine mai ușoară. Deconectați selectorul de funcțiuni.

| Fructe în borcane de un litru | de la brobonare la | încălzire ulterioară |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| mere, coacăze, căpșuni | deconectare | cca. 25 minute |
| cireșe, caise, piersici, acrișe | deconectare | cca. 30 minute |
| dulceață de mere, pere, prune | deconectare | cca. 35 minute |

Conservarea legumelor

Imediat când în borcane încep să urce bulbucii, reglați selectorul temperatură la aproximativ 120 - 140 °C. Timpul după care puteți deconecta selectorul temperatură aflați din tabel. Lăsați legumele încă 30 - 35 de minute în cuptor. Selectorul de funcțiuni rămâne în continuare conectat.

| Legume cu zeamă fiartă rece în borcane de un litru | de la brobonare la 120-140 °C | încălzire ulterioară |
|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| castraveți | - | cca. 35 minute |
| sfeclă roșie | cca. 35 minute | cca. 30 minute |
| varză creță | cca. 45 minute | cca. 30 minute |
| fasole, gulii, varză roșie | cca. 60 minute | cca. 30 minute |
| mazăre | cca. 70 minute | cca. 30 minute |

Scoateți borcanele

Nu puneți borcanele pe suport rece sau umed. Se pot crăpa.

Preparate speciale

Cu aparatul Dvs. puteți seta temperaturi între 50 și 270 °C. Astfel vă va reuși la fel de bine un iaurt cremos la 50 °C, ca și un aluat dospit pufos.



Iaurt

Dați în clocot laptele (3,5% grăsime), lăsați-l să se răcească la 50 °C. Adăugați 150 g iaurt și amestecați. Mutați în cești sau în pahare mici twist-off și așezați-le, acoperite, pe grătar. Preîncălziți 5 minute la 50 °C. Apoi preparați conform indicațiilor.

Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie

Pregătiți aluatul cu drojdie ca de obicei. Așezați-l într-un vas de ceramică termorezistent și acoperiți-l. Preîncălziți incinta de preparare pentru 5 minute. Deconectați aparatul și introduceți aluatul la dospit în incinta de preparare deconectată.

Prepararea

| Preparat | Veselă | Nivel | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare |
|--|--|---|---|---|----------------------|
| Iaurt | Așezați ceștile sau paharele twist-off pe grătar | 1 |  | 50 | 6-8 ore |
| Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie | Veselă termorezistentă | așezați la baza incintei pentru preparare |  | Preîncălziți la 50 °C, deconectați aparatul, introduceți aluatul cu drojdie în incinta de preparare | 5 min. 20-30 min. |

Sfaturi pentru economisirea energiei

Preîncălziți cuptorul numai dacă acest lucru este specificat în rețetă sau în tabelul din instrucțiunile de utilizare.

Folosiți forme de copt întunecate, vopsite sau emailate în culoarea neagră. Acestea absorb căldura deosebit de bine.

Este de preferat să coaceți mai multe prăjituri succesiv. Cuptorul este cald încă. Timpul de coacere pentru a doua prăjitură va fi astfel scurtat. Puteți introduce și două forme una lângă cealaltă.

În cazul unor timpi de frigere mai lungi, opriți cuptorul cu 10 minute înainte de expirarea timpului de frigere și folosiți căldura reziduală pentru frigerea finală.

Acrilamida din alimente

În ce mâncăruri apare acrilamida?

Acrilamida se formează în principal la produsele din cereale și cartofi preparate prin încălzire puternică, cum ar fi de exemplu cipsurile din cartofi, cartofii prăjiți, pâinea prăjită, chiflele, pâinea, produsele de panificație (biscuiți, turtă dulce, fursecuri).

Sfaturi pentru prepararea mâncărilor fără formarea acrilamidei

Generalități

Reduceți timpul de fierbere cât se poate de mult.
Nu prăjiți mâncărurile până se închid prea mult la culoare.
Este suficientă o culoare galben-aurie.
Bucățile mari și groase conțin o cantitate mai mică de acrilamidă.

Coacere

Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C, cu aer fierbinte 3D sau aer fierbinte max. 180 °C.

Tarte

Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C, cu aer fierbinte 3D sau aer fierbinte max. 170 °C.
Ouăle sau gălbenușurile reduc concentrația de acrilamidă.

Cartofi prăjiți la cuptor










Se vor întinde uniform și într-un singur strat pe tava de cuptor.
Pentru a nu se usca se va folosi la o tavă o cantitate minimă de cartofi prăjiți de 400 g.

Preparate test

conform DIN 44547 și standardului EN 60350

Prăjituri și produse de patiserie

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Preparat | Accesorii și recomandări | Nivel | Tip de încălzire | Temperatură °C | Durata de coacere, min. |
|--|--|-------|---|----------------|-------------------------|
| Fursecuri șpritate | Tavă universală | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| | Tavă universală** | | | | |
| Biscuiți 20 buc. | Tavă universală | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Biscuiți 20 buc. per tavă (preîncălzire) | Tavă din aluminiu + Tavă universală** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Biscuiți cu preparare rapidă | Formă demontabilă | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Prăjituri din aluat dospit | Tavă universală | 3 |  | 140-160 | 40-50 |
| | Tavă din aluminiu+ | 1+3 |  | 130-150 | 50-60 |
| | Tavă universală** | | | | |
| Tartă cu mere | Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| Tartă cu mere | 2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |



* Tăvi și grătare suplimentare se pot procura ca accesorii speciale din comerțul de specialitate.

** La coacerea pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

*** Așezați formele de prăjituri decalate, în diagonală pe accesorii.

Grill

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Preparat | Accesoriile | Nivel | Tip de încălzire | Treapta de grill | Durata de coacere, min. |
|--|--------------------|--------------|---|-------------------------|--------------------------------|
| Prăjire pâine (10 min preîncălzire) | Grătar | 4 |  | 3 | 1-2 |
| Burger de vită, 12 buc.* | Grătar | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Întoarceți după 2/3 din timp. Introduceți tava pe nivelul 1.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

DEUTSCHLAND

9000521052

BO • ro • 100690-02