



HBN 210.0



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.

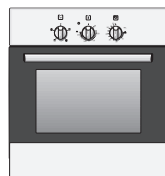
În tabele găsiți valori de reglare și înălșimi de introducere în cuptor pentru multe mâncăruri uzuale. Toate au fost testate în laboratorul nostru.

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 210.0

ro 9000545599

B-120590-01

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
Ceas cu alarmă	11
Cuptorul și accesoriile	12
Ventilatorul de răcire	13
Înainte de prima punere în funcțiune	14
Încălzirea cuptorului	14
Precurățire accesoriilor	14
Reglarea cuptorului	15
Modul de reglare	15
Întreținerea și curățarea	16
Produse de curățat	16
Demontarea și remontarea ușii cuptorului	18
Deranjament, ce e de făcut?	20
Scimbarea lămpii din tavanul cuptorului	21
Service	22
Tabele și sugestii	23
Prăjituri și produse de panificație	23
Sugestii referitoare la coacere	27
Carne, păsări, pește	28
Sugestii pentru coacere și frigere la grill	31
Sufleuri, produse gratinate, pâine prăjită	32

Mâncăruri preparate congelate	33
Decongelare	34
Uscare	34
Preparate speciale	35
Sfaturi pentru economisirea energiei	36
Acrilamida din alimente	37
Preparate test	38

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

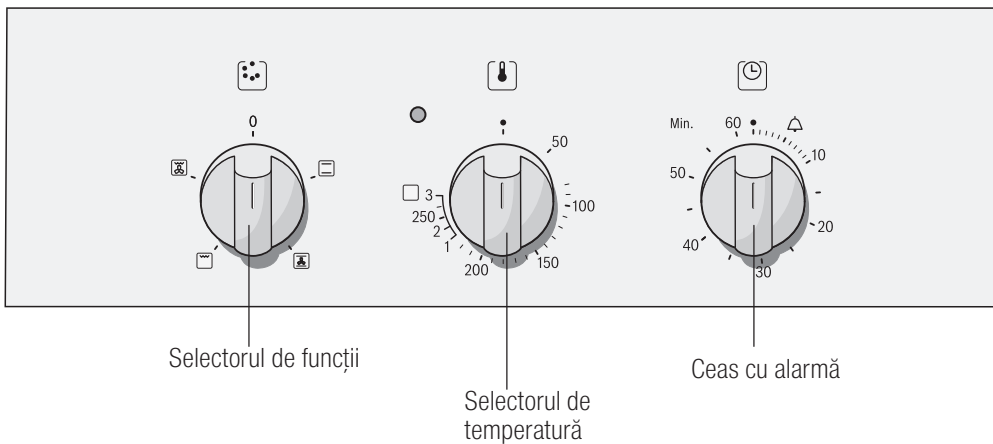
Nu cărați sau apucați mașina de gătit de mânerul ușii. Mânerul ușii nu suportă greutatea mașinii de gătit și se poate rupe.

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.

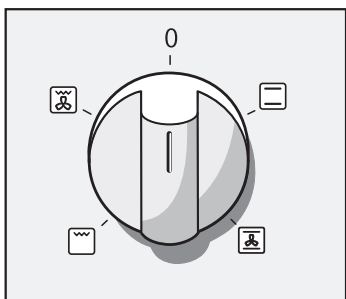
Panoul de comandă

În funcție de tipul aparatului, pot exista unele diferențe.







Cuptorul

Selectorul de funcții



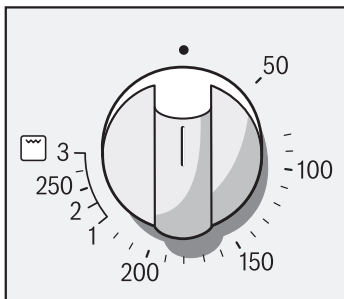
Cu ajutorul selectorului de funcții, puteți seta tipul de încălzire pentru cuptor. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.

Poziții	
0	Oprit
 Grill cu convecție aer	Acest mod este recomandat pentru frigerea bucăților mari de carne.
 Grill - suprafață mare	Puteți prepara mai multe porții de friptură, cârnați, pește sau felii de pâine.
 Convecție aer* (încălzire superioară și inferioară)	Bezele și foietajul se pot prepara pe un singur nivel. Produsele mici de patiserie, fursecurile, 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 așezate în forme sau în tavă, bucăți de carne slabă de vită, vițel și vânat.

*Tipul 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.

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
--------	-------------------------------

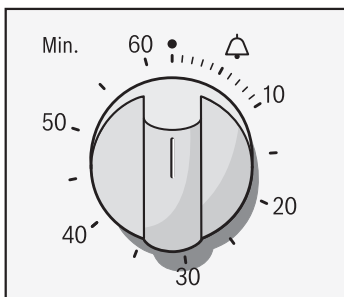
Grătar

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.

Ceas cu alarmă



Astfel efectuați reglarea

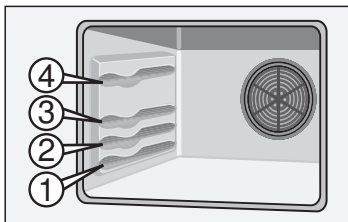
Cu ceasul cu alarmă de la mașina de gătit, puteți regla un timp de până la 60 de minute. El funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă poate fi utilizat și ca alarmă de bucătărie.

•	Poziția Oprit
	Semnal după scurgerea timpului reglat
 - 60	Scală de timp în minute

Rotiți ceasul cu alarmă pe timpul dorit.

După ce timpul a expirat, se aude un semnal. Butonul de control se rotește singur înapoi pe poziția Oprit •.

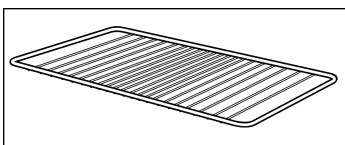
Cuptorul și accesoriile



Accesoriiul 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.

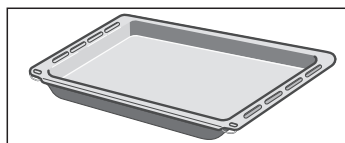
Accesorii



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

Grătar HEZ 434001

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



Tigaie universală emailată HEZ 432000

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

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

Accesorii opționale speciale*

Tavă din aluminiu HEZ430000	Pentru prăjituri și produse de patiserie.
Grătar HEZ434001	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă universală HEZ432000	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari.
Tavă emailată HEZ431000	Pentru prăjituri și produse de patiserie.
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 tot ce trebuie să faceți înainte de primul gătit.

Încălziți cuptorul și curățiți accesoriile. Citiți instrucțiunile de siguranță în capitolul "La ce trebuie să fiți atent".

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 trebuie curățite minuțios cu apă cu detergent și burete de spălat vase.

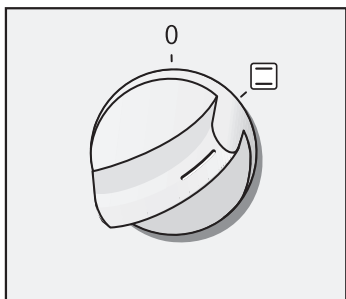
Reglarea cuptorului

Cuptorul poate fi reglat foarte simplu cu selectorul de funcțiuni și selectorul temperatură.

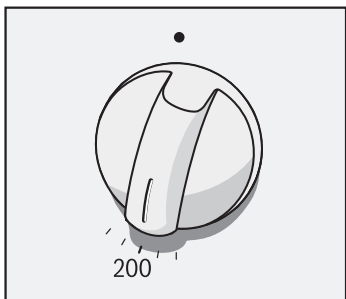
În capitolul Tabele și sugestii găsiți modurile de încălzire și temperaturile adecvate multor mâncăruri.

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.

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.

Cuptorul

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

În cazul unui grad ridicat de murdărire: Produsul special de curățare a cuptorului se va utiliza numai când cuptorul este rece.

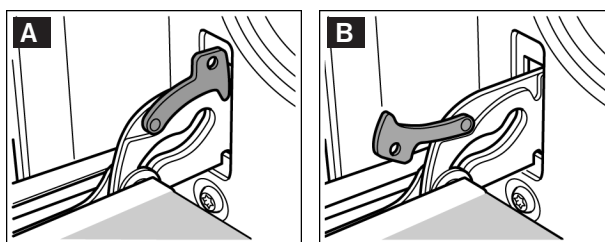
Geamul protector al lămpii cuptorului	Curățați cu o lavetă înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.
Accesoriile	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu peria sau cu buretele.
Tavă din aluminiu (opțional)	<p>Nu 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.</p> <p>Nu sunt adecvați detergenții agresivi, bureții abrazivi și lavetele aspre. Aceștia pot duce la zgărirea tăvii.</p>
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.

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.

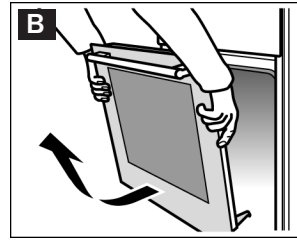
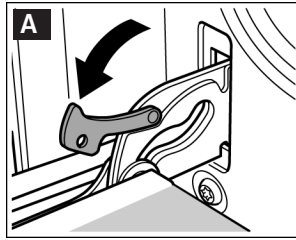
Dacă pârghiile de blocare la demontarea ușii cuptorului sunt deschise, balamalele sunt securizate. Nu puteți să reînchideți (Figura B).



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

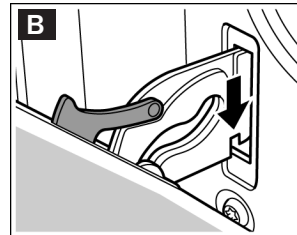
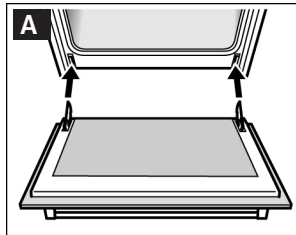
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți ambele pârghii de blocare la stânga și la dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator (Figura B).
Prindeți cu ambele mâini, din stânga și din dreapta. În continuare închideți și trageți în afară.



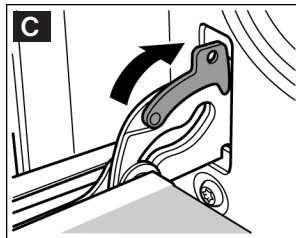
Remontarea ușii


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.

Deranjament, ce e de făcut?

Dacă se ivește vreun deranjament, deseori este vorba numai de o bagatelă. Înainte să Vă apelați serviceului, luați în considerare următoarele indicații.

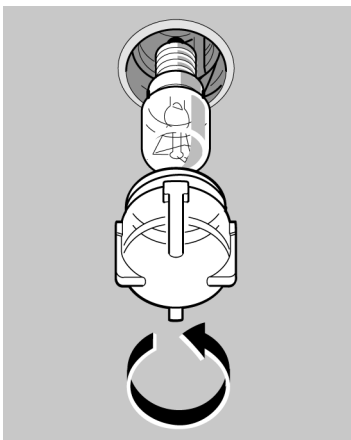
Deranjament	Cauze posibile	Indicații/Eliminare
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Controlați în dulapul cu siguranțe, dacă siguranța mașinii de gătit este în ordine.
	Pană de curent	Controlați, dacă lampa de bucătărie funcționează.

Reparaturile pot fi efectuate numai de tehnicienii serviceului.

Dacă aparatul este reparat incompetent, se pot ivi pericole considerabile.

Scimbarea lămpii din tavanul cuptorului

Procedați în felul următor



Înlocuirea capacului de sticlă

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.

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.

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.

Prăjituri și produse de panificație

Forme de copt

Cele mai potrivite sunt formele de copt metalice de culoare închisă.









Așezați formă de cozonaci pe grătar.

Tabele









Valorile indicate în tabele se referă la introducerea în cuptorul rece. Astfel economisiți energie. Dacă preîncălziți cuptorul, timpul de coacere indicat se reduce cu 5 - 10 minute.




Temperatura și timpul de coacere sunt dependente de cantitatea și consistența aluatului. Din această cauză în tabel sunt indicate intervale. Încercați mai întâi cu valoarea mai mică. O temperatură mai scăzută asigură o coacere mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare reglați la valoare mai mare.

Informații suplimentare găsiți în "Sugestii referitoare la coacere" la sfârșitul tabelului.











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/ chec	2		160-180	50-60
Pandișpan fin (de exemplu, chec)	Formă pentru choux/savarină/ chec	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
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură succulentă (fructe)	Tavă universală	3		140-160	40-50
Ruladă (preîncălzire)	Tavă universală	2		170-190	15-20
Franzele împletite cu 500 g făină	Tavă universală	3		150-170	25-35
Cozonac cu 500 g făină	Tavă universală	3		160-180	50-50
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		180-200	20-30

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		270 190	8 35-45
Pâine din aluat fermentat cu 1,2 kg făină* (preîncălzire)	Tavă universală	2		270 190	8 35-45
Chifle (de ex. chifle de seară) (preîncălzire)	Tavă universală	3		200-220	20-30

* Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.

Produse 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**				
Biscuiți (preîncalzire)	Tavă universală	3		150-170	25-35
	Tavă din aluminiu* +	1+3		140-160	25-35
	Tavă universală**				
Bezele	Tavă universală	3		70-90	125-135
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		180-200	20-30
	Tavă din aluminiu* +	1+3		180-200	30-40
	Tavă universală**				

* Tăvile din aluminiu pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate.

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

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 slăbicioasă (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 temperatură ceva mai scăzută, atunci prăjitura va fi mai uniformă. Prăjitura sensibilă coaceți-o cu încălzire superioară și inferioară  la un singur nivel. Circulația aerului poate fi afectată și de hârtia de copt prea mare. Croiți hârtia de copt exact la mărimea tăvii.
Ați copt pe mai multe nivele. Pe tava superioară prăjitura este mai închisă la culoare decât la cea inferioară.	La coacere la mai multe nivele utilizați în totdeauna aer fierbinte  . Tăvile introduse simultan nu neapărat sunt gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor zemoase se formează apă condensată.	În cursul coacerii se degajă aburi. Aburii se elimină fie prin ușa cuptorului, fie prin orificiile de ieșire de la zona de fierbere, în funcție de aparat. Aburii se pot precipita pe aparat sau pe suprafața mobilierul învecinat, și se pot scurge 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 frigeré

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.

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

Indicații referitoare la prăjire la grătar

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 șoriciul bucății de carne de porc. Întoarceți bucata de carne cu șoriciul 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	Recipiente	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	Grill	4		3	4-5
Pâine prăjită gratinată 12 bucăți	Grill**	3		3	5-8

* 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		180-200	40-50
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 dispăre 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.

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 sau aer fierbinte max. 180 °C.

Tarte

Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C, cu aer fierbinte 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* + Tavă universală**	1+3		140-160	30-40
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	25-35
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Prăjituri din aluat dospit	Tavă universală	3		140-160	40-50
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	65-75
Tartă cu mere	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		170-190	50-60



* 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 accesoriu.

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 $\frac{2}{3}$ din timp. Introduceți tava pe nivelul 1.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000545599
BO • ro • 120590-01