

**За да Ви доставя готвенето голямо удоволствие
като яденето**

Моля прочетете ръководството за употреба. Тогава можете да ползвате всички технически предимства на Вашата парна фурна.

Вие разполагате с важни информации за безопасността. Вие ще се запознаете с отделните части на Вашия нов уред. А ние ще Ви покажем стъпка по стъпка как да я настройвате. Много е лесно.

В таблиците ще намерите температурните настройки и нивата за поставяне на скарата за обичайните ястия. Всичко е изпробвано в нашето готварско студио.

И ако се появи повреда - тук ще намерите информация как сами да отстранявате малки повреди.

Подробно съдържание ще Ви помогне да се ориентирате бързо.

А сега добър апетит.

Ръководство за употреба

HVC24D553.

bg

9000 349 199

Съдържание

Инструкции за безопасност	4
Причини за повреди	5
Вашият нов уред	7
Панел за обслужване	7
Режими на работа	8
Фурна и принадлежности	8
Резервоар за вода	10
Автоматично калибриране	12
Преди първото използване	12
Настройване на точно време	12
Настройване на диапазона на твърдост на водата	13
Почистване	14
Обслужване на уреда	14
Включване на уреда	14
Изключване на уреда	15
След всяко използване	16
Настройване на функции време	17
Настройване на прозвъняващия таймер	17
Настройване на времетраене	18
Промяна на времето за край на готвенето	19
Настройване на точно време	21
Програмна автоматика	22
Настройване на програма	22
Указания към програмите	23
Таблица с програми	26
Защита за включване от деца	27
Основни настройки	28

Съдържание

Поддържане и почистване	29
Почистващи средства	31
Отстраняване на котлен камък	32
Откачване и закачване на вратата на уреда	34
Почистване на опорните водачи	35
Почистване на стъклата на вратата	36
Повреда, какво трябва да се направи?	37
Смяна на крушката на фурната	40
Смяна на уплътнението на вратата	41
Сервиз	41
Е-номер и FD-номер	42
Съвети за икономия на енергия и околната среда	42
Икономия на енергия	42
Унищожаване съобразено с опазване на околната среда	43
Таблицы и съвети	43
Зеленчуци	45
Гарнитури и бобови храни	47
Месо, пиле, риба	48
Добавки за супи	50
Десерти, компот	51
Размразяване	52
Изцеждане на сок	54
Консервиране	54
Дълбоко замразени продукти	55

Инструкции за безопасност

Прочетете внимателно това ръководството за употреба.

Този уред е предназначен за ползване само в частното домакинство. Използвайте уреда само за приготвяне на храна.

Възрастни хора и деца не трябва никога да ползват уреда без надзор:

- ако не са физически или психически в състояние за това или
- ако нямат знания и опит да обслужват правилно и безопасно уреда.

Никога не разрешавайте на деца да играят с уреда.

Гореща фурна

Опасност от изгаряне!

Никога не докосвайте горещите повърхности на отоплителни и готварски уреди или горещите повърхности във фурната. Отваряйте внимателно вратата на уреда. Излиза гореща пара. Дръжте малките деца по принцип далеч от уреда.

Опасност от пожар!

Никога не съхранявайте запалими предмети във фурната.

Опасност от късо съединение!

Никога не прищипвайте захранващия кабел на електроуреди в горещата врата на уреда. Изолацията на кабела може да се разтопи.

Опасност от изгаряне!

Никога не гответе с големи количества концентрирани алкохолни напитки. Алкохолните пари могат да се запалят във фурната. Използвайте само малки количества концентрирани напитки и отваряйте внимателно вратата на уреда.

Горещи готварски принадлежности

Опасност от изгаряне!

Никога не изваждайте от уреда горещите готварски принадлежности без кърпа за хващане на горещи съдове.

Гореща вода

Опасност от попарване!

Не почиствайте уреда веднага след изключването му. Водата в изпарителния съд е още гореща. Изчакайте, докато уредът се охлади.

Некомпетентни ремонти

Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас сервизен техник може да извършва ремонти.

Ако уредът е повреден, изключете предпазителя в блока с предпазители, респ. изключете мрежовия щепсел от мрежата. Обадете се на сервизната служба.

Причини за повреди

Поддържайте свободно дъното на фурната

Не поставяйте нищо директно върху дъното на фурната. Не покривайте дъното с алуминиево фолио. Прегряване може да повреди уреда. Дъното на фурната и изпарителният съд трябва винаги да са свободни. Поставяйте съдовете винаги върху скарата или в перфорираната тава за задушаване.

Съдове

Съдът трябва да е устойчив на висока температура и пара.

Не използвайте съдове с ръждясали места. Дори най-малките петна могат да доведат до корозия във фурната.

Задушаване с перфорирана тава

При задушаване в перфориран съд за задушаване винаги поставяйте неперфорираната тава за задушаване отдолу. В нея се събира капещата течност.

Влажни хранителни продукти

Не съхранявайте за по-дълго време влажни хранителни продукти в затворена фурна. Те могат да доведат до корозия във фурната.

Силно замърсено уплътнение на вратата

Когато уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности може да се повредят. Поддържайте уплътнението на вратата винаги чисто и ако е необходимо го сменете.

Вратата на уреда като повърхност за сядане

Никога не поставяйте предмети или не сядайте върху отворената врата на уреда. Уредът може да се повреди.

Транспортиране на уред

Не носете или не дръжте уреда за ръкохватката на вратата. Ръкохватка на вратата може да се счупи.

Поддържане и почистване

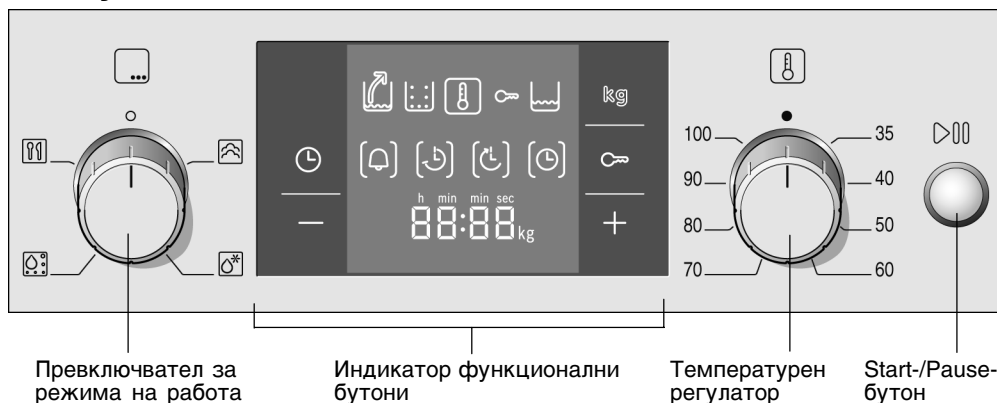
Вътрешността на Вашия уред е от висококачествена неръждаема стомана. Чрез неправилно поддържане във фурната може да възникне корозия. Спазвайте указанията за поддържане и почистване в ръководството за употреба. Отстранявайте замърсяванията от фурната веднага след като уредът изстине.








Вашият нов уред

В тази глава ще намерите информация за

- панела за обслужване
- режимите на работа
- фурната и принадлежностите

Панел за обслужване







Обслужващ елемент		Приложение
Превключвател за режима на работа		Включване и изключване на уреда Избиране на режими на работа
Функционални бутони		Избиране на функции за време (вижте глава: Функции за време)
		Настройване на тегло на продуктите за варене (вижте глава: Програмна автоматика)
		Включване и изключване на защита от деца (вижте глава: Защита за включване от деца)
		Промяна на стойности за точно време, времетраене, тегло и т.н.
Температурен регулатор		Избор на температура
Start-/Pause-бутон		Стартиране и прекъсване на работния режим (пауза)

Потъващи обслужващи бутони

Превключвателят за режима на работа и температурният регулатор са потъващи. За фиксиране и освобождаване натиснете върху съответния обслужващ бутон.

Режими на работа

Чрез превключвателя за режима на работа можете да настроите следните режими на работа.

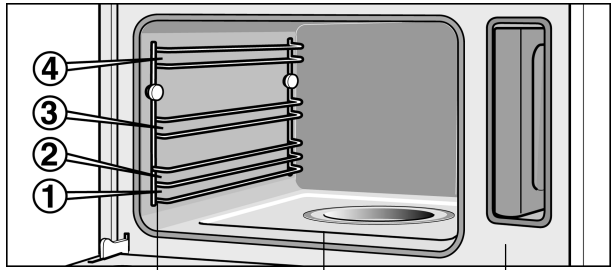
Режими на работа	Приложение
 Задушаване 35 - 100 °C	За зеленчуци, риба, гарнитурни, за изцеждане на сок от плодове и за бланширане. Ястията са изцяло обкръжени от пара
 Размразяване 35 - 60 °C	За зеленчуци, месо, риба и плодове. Чрез влагата топлината се предава на ястията без да ги уврежда. Ястията не изсъхват и не се деформират
 Отстраняване на котлен камък	За отстраняване на котлен камък от системата за вода и изпарителния съд (вижте глава: Отстраняване на котлен камък)
 Програмна автоматика	Избиране на предварително настроени програми (вижте глава: Програмна автоматика)

Фурна и принадлежности

Фурната има четири нива на поставяне. Нивата на поставяне се броят отдолу нагоре.

Внимание!

- Изпарителният съд не трябва да се покрива. Не поставяйте съдове върху пода на фурната.
- Не поставяйте принадлежности между нивата на поставяне, в противен случай може да се преобърнат.



Опорни водачи за принадлежности

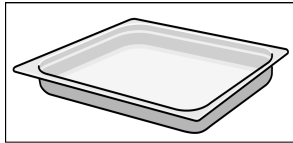
Изпарителен съд

Резервоар за вода

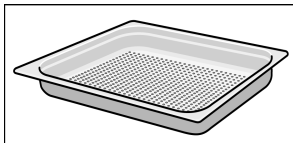
Принадлежности

Използвайте само включените в окомплектовката или закупените от сервиза принадлежности. Те са приспособени специално за Вашия уред.

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:



Тава за задушаване, неперфорирана, GN $\frac{2}{3}$, дълбока 40 mm за събиране на капещата течност при задушаване и варене на ориз, бобови и зърнени храни



Тава за задушаване, перфорирана, GN $\frac{2}{3}$, дълбока 40 mm за задушаване на цяла риба или по-големи количества зеленчуци, за изцеждане на сок от ягоди, малини, къпини и т.н.

Други принадлежности можете да закупите в специализираната търговска мрежа:

Принадлежности	Каталожен №
Тава за задушаване, неперфорирана, GN 2/3, дълбока 40 mm	HEZ36D353
Тава за задушаване, перфорирана, GN 2/3, дълбока 40 mm	HEZ36D353G
Тава за задушаване, неперфорирана, GN 2/3, дълбока 28 mm (тава за печене)	HEZ36D352
Тава за задушаване, неперфорирана, GN 1/3, дълбока 40 mm	HEZ36D153
Тава за задушаване, перфорирана, GN 1/3, дълбока 40 mm	HEZ36D153G
Скара	HEZ36DR

Резервоар за вода

Когато отворите вратата на уреда, ще видите вдясно резервоара за вода.

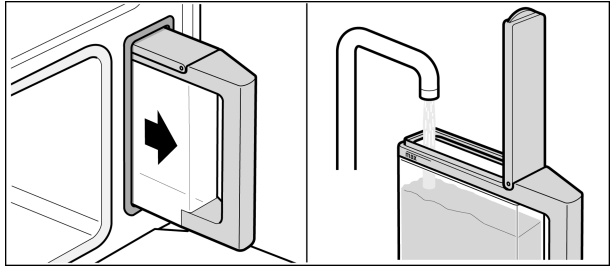
Пълнете резервоар за вода само с прясна чешмяна вода или с негазирана вода (без въглероден диоксид) от търговската мрежа. Ако Вашата вода е много варовита, Ви препоръчваме омекотена вода.

При чешмяна вода с голямо съдържание на хлорид (> 40 mg/l) използвайте негазирана минерална вода (без въглероден диоксид) с ниско съдържание на хлорид. Информация за Вашата чешмяна вода можете да получите от Вашата помпена станция.

Преди използването за първи път навлажнете уплътнението в капака на резервоара с малко вода.

Внимание!

Не наливайте дестилирана вода или други течности в резервоара за вода. Можете да повредите уреда.



Преди всяко използване

Напълнете резервоара за вода преди всяко използване.

1. Напълнете резервоара за вода до маркировката "max" със студена вода.
2. Затворете капака на резервоара, докато той забележимо прещракне.
3. Плъзнете резервоара за вода докато се фиксира.

След всяко използване

Изпразнете резервоара за вода след всяко използване.

1. Изтеглете резервоара за вода бавно и хоризонтално от уреда, за да не може да капе остатъчна вода от вентила.
2. Излейте водата.
3. Подсушете добре нишата за резервоара в уреда и уплътнението в капака на резервоара.

Индикатор ☒

Когато резервоарът за вода е празен, прозвучава сигнал и се появява символът ☒. Работният режим се прекъсва.

1. Отворете внимателно вратата на уреда. Излиза пара.
2. Извадете резервоара за вода, напълнете и го поставете отново на място.
3. Натиснете бутона Start.

Автоматично калибриране

Температурата на кипене на водата зависи от налягането на въздуха. При калибриране уредът се настройва на съотношенията на налягането на мястото на монтажа. Това се извършва автоматично при първия път задушаване със 100 °С. При това се отделя повече пара от обикновено.

След преместване

За да се приспособи уредът отново автоматично към новото място на монтаж, върнете заводските настройки на уреда (вижте глава: Основни настройки).

Преди първото използване

В тази глава ще прочетете

- как да настроите точното време след включване на Вашия уред в електрическата мрежа
- как да промените диапазона на твърдост на водата
- как да почистите Вашия ред преди използването му за първи път

Настройване на точно време

След свързването в индикатора свети символът ☹ и 00:00. Настройте точното време.

1. Натиснете бутона ☹.
В индикатора се появява точното време 12:00.
2. С бутона + или – настройте точното време.

След няколко секунди се приема настроеното точно време.

Настройване на диапазона на твърдост на водата

Проверка на твърдостта на водата

Омекотена вода

Промяна на диапазона на твърдост на водата

Отстранявайте редовно котления камък от Вашия уред на определени интервали от време. Само така ще можете да предотвратите повреди.

Вашият уред показва автоматично, когато трябва да се отстранят котлен камък. Той е настроен на диапазон на твърдост на водата II. Променете тази стойност, ако вашата вода е по-мека или по-твърда.

Вие можете да проверите твърдостта на водата с приложените лентички за тестване или да се осведомите от Вашата помпената станция.

Само ако използвате омекотена вода отпада отстраняването на котлен камък. В такъв случай променете диапазона на твърдост на водата на "омекотена".

Вие можете да промените диапазона на твърдост на водата в основните настройки, когато уредът е изключен.

1. Изключете уреда.
2. Задръжте натиснат бутон \ominus , докато в индикатора се появи $\leq 1^2$.
3. Натискайте бутон \ominus толкова често, докато се появи $\leq 5^2$.
4. Натиснете бутон $-$ или $+$, за да промените диапазона на твърдост на водата.

Възможни стойности:

≤ 0	омекотена	
≤ 1	1-мека	I
≤ 2	2-средна	II
≤ 3	3-твърда	III
≤ 4	4-много твърда	IV



5. Задръжте натиснат бутон \ominus , за да напуснете основните настройки.

Промяната е запаметена.

Почистване

Загряване на уреда

Преди първото използване загрейте празния уред и почистете готварските принадлежности.

1. Поставете превключвателя за режима на работа на Задушаване на пара .
2. Поставете температурния регулатор на 100 °C.
3. Натиснете бутон .

Уредът загрява на 100 °C и изключва автоматично след 20 минути. Прозвънява сигнал.

4. Завъртете обратно регулатора за режим на работа и температурния регулатор в положение, за да завършите работния режим.

Оставете вратата на уреда леко отворена, докато уредът изстине.

Предварително почистване на принадлежностите

Преди първото използване почистете готварските принадлежности основно с почистващ разтвор и почистваща кърпа.





Обслужване на уреда

В тази глава ще прочетете

- как да включвате и изключвате уреда
- какво трябва да спазвате след всеки режим на работа


Включване на уреда

1. Завъртете превключвателя за режима на работа на желанния режим на работа.
2. Въртете температурния регулатор, за да настроите температурата.

Режим на работа	Температурен обхват
 Задушаване	35 - 100 °C
 Размразяване	35 - 60 °C
 Отстраняване на котлен камък	Обслужване вижте глава: Отстраняване на котлен камък
 Програмна автоматика	Обслужване вижте глава: Програмна автоматика

В индикатора се появява предложение за времетраене.

3. С бутона + или – настройте времетраенето.

4. Натиснете бутона .

Уредът загрева. При режим на работа Задушаване на пара времетраенето започва да тече едва след времето за заграване.

Промяна на температурата

Вие можете по всяко време да промените температурата. За целта въртете температурния регулатор.


Изключване на уреда



Опасност от попарване!



При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Отваряйте вратата на уреда след процеса варене много предпазливо.


Времето е изтекло

Когато времетраенето е изтекло, Вашия уред автоматично изключва. Прозвънява сигнал. Натиснете бутон , за да прекъснете сигнала.

Превключете превключвателя за режим на работа и температурния регулатор в положение o. Отваряйте внимателно вратата на уреда.

Пауза

Натиснете бутон . Охлаждащият вентилатор може да продължи да работи. За стартиране натиснете бутона .

Ако по време на работния режим отворите вратата на уреда, работният режим се прекъсва. За стартиране затворете вратата на уреда и натиснете бутона .

Когато сте включили основната настройка "Продължаване на работния режим след затваряне на вратата", отпада стартирането отново (вижте глава: Основни настройки).

Изключване

Превключете превключвателя за режим на работа и температурния регулатор в положение 0. Отваряйте внимателно вратата на уреда.

Охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, когато отворите вратата на уреда.

След всяко използване

Изпразване на резервоара за вода

Изпразнете резервоара за вода. Подсушете добре уплътнението в капака на резервоара и нишата за резервоара в уреда.

Не подсушавайте резервоара за вода в горещата фурна. Резервоарът за вода ще се повреди.

Подсушаване на фурната

Оставете вратата на уреда леко отворена, докато уредът изстине.




Опасност от попарване!

Водата в изпарителния съд може да е гореща. Оставете я да изстине преди избърсването.

Избършете фурната и изпарителния съд с приложената гъба и подсушете добре с мека кърпа.


Избършете мебелите или подсушете ръкохватките, в случай че там се е образувал конденз.

Настройване на функции време

Вашият уред има различни функции за време. С бутона  извикайте менюто и преминете между отделните функции. Докато можете да настройвате светят всички символи за време. Скобите [] Ви показват при коя функция за време се намирате.

Вече настроена функция за време можете да промените директно с бутон + или -, когато символът за време е в скобите.


Извикване на функции за време

Натискайте бутон  толкова често, докато съответният символ е в скобите. Стойността към него се появява за няколко секунди в индикатора.

Настройване на прозвъняващия таймер

Вие можете да използвате прозвъняващия таймер като кухненски таймер. Той работи независимо от уреда. Кухненският таймер има собствен сигнал. Така ще разберете дали е кухненският таймер или времето за готвене е изтекло.


1. Натиснете бутона .

В индикатора светят символите за време, скобите са около .

2. С бутона + или - настройте времето на таймера.

Предложена стойност бутон + = 10 минути


Предложена стойност бутон - = 5 минути

След няколко секунди се приема настроеното време. Кухненският таймер стартира. Показват се символът [>] за прозвъняващия таймер и изтичащото време.

Промяна на времето на таймера

С бутона + или - настройте времето на таймера. След няколко секунди промяната е приета.

След изтичане на времето на таймера

Прозвънява сигнал. В индикатора се появява 00:00. С бутон  изтрийте прозвъняващия таймер.

Изтриване на времето за звънене

С бутон – превключете времето на таймера на 00:00. След няколко секунди промяната е приета.

Настройване на времетраене



С времетраенето настройте продължителността на варене на Вашето ястие. Когато времетраенето е изтекло, уредът автоматично изключва.

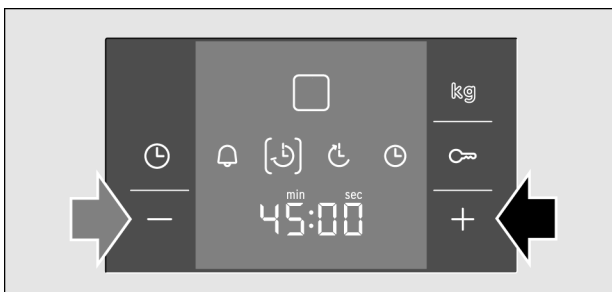
Пример на фигурата: време 45 минути.



Условие:

Настроени са режим на работа и температура.




1. Натискайте бутон  толкова често, докато времетраенето  се намира в скоби. Символите за време светят. В индикатора се появява 00:00.




2. С бутона + или – настройте времетраенето.
Предложена стойност бутон + = 30 минути
Предложена стойност бутон – = 10 минути
3. Натиснете бутона .
Уредът загрява. Времетраенето видимо тече в индикатора и символът  свети.
При режим на работа Задушаване на пара времетраенето започва да тече едва след времето за загряване.

Промяна на времетраенето

С бутона + или – настройте времето. След няколко секунди промяната е приета. Когато таймерът е настроен, натиснете първо бутона .

Времето е изтекло

Прозвънява сигнал. Уредът не загрява.

Натиснете бутон  и завъртете превключвателя за режима на работа в нулево положение. Отваряйте внимателно вратата на уреда.

Промяна на времето за край на готвенето

Вие можете да промените времето, в което Вашето ястие трябва да е готово. Уредът стартира автоматично и е готов в желаното време.

Вие можете напр. сутрин да поставите Вашето ястие във фурната и да настроите така, че по обяд да е готово.

Внимавайте хранителни продукти да не стоят много дълго във фурната и да се развалят.





При някои програми преместването на края на готвенето не е възможно.

Времето за загряване за работния режим с пара трябва да се добави към времетраенето. Настроеният край на готвенето може следователно да се премести с времето за загряване.

Пример на фигурата: Часът е 10:30, готвенето на ястието продължава 45 минути, обаче трябва да е готово в 12:30 ч.

Условие:


Настроени са режим на работа и температура.


1. Натискайте бутон  толкова често, докато времетраенето  се намира в скоби.
2. С бутонa + или - настройте времетраенето.
3. Натиснете бутонa . Скобите са около . Появява се точното време, в което ястието ще бъде готово.





4. С бутон + или - променете времето за край на готвенето за по-късно.






5. Натиснете бутонa .

Уредът включва в позиция изчакване. В индикатора се показва край на готвенето . Работният режим стартира в правилния момент. Времетраенето видимо тече в индикатора.



Промяна на края на готвенето

С бутона + или – настройте края на готвенето. След няколко секунди промяната е приета. Когато е настроен прозвъняващият таймер, натискайте предварително бутон  толкова често докато се появи времето за края на готвенето . Не променяйте края на готвенето, когато времето за готвене вече тече. Резултатът от печенето няма да отговаря на истината.


Времето е изтекло


Прозвънява сигнал. Уредът не загрева. В индикатора се появява 00:00. Натискайте бутон  толкова често, докато се появи времетраенето . С бутона + или – можете да настроите отново време. Или натиснете бутон  и завъртете превключвателя за режима на работа в нулево положение. Уредът е изключен.

Изтриване на края на готвенето

С бутон – върнете края на готвенето обратно на актуалното точно време. След няколко секунди промяната е приета. Уредът стартира. Когато е настроен прозвъняващият таймер, натискайте предварително бутон  толкова често докато се появи времетраенето .

Настройване на точно време



След свързването или след прекъсване на тока в индикатора свети символът  и четири нули. Настройте точното време.

1. Натиснете бутона .
В индикатора се появява точното време 12:00 ч.
2. С бутона + или – настройте точното време.

След няколко секунди се приема настроеното точно време.

Промяна на точното време

Не трябва да е настроена друга функция за време.

1. Натискайте бутон  толкова често, докато се появи символът точно време .
2. С бутона + или – променете точното време.

Постепенно потъмняване на точното време

След няколко секунди се приема настроеното точно време.

Вие можете постепенно да потъмните точното време. Така то ще се вижда само, когато уредът работи (вижте глава: Основни настройки).

Програмна автоматика

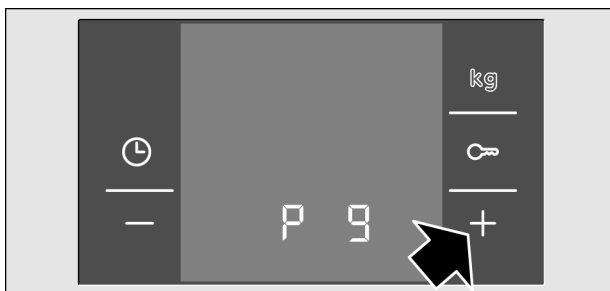
В тази глава ще прочетете

- как да настроите една програма от програмната автоматика
- указания и съвети към програмите
- какви програми можете да настроите (таблици с програми)

С 20 различни програми можете много лесно да приготвяте ястията.

Настройване на програма

Изберете от таблицата с програми подходящата програма. Спазвайте указанията към програмите.



1. Завъртете превключвателя за режима на работа на . В индикатора се появява първата програма *P 1*.
2. С бутоните **- +** настройте желаната програма.

Въвеждане на тегло



3. Натиснете бутон **kg**.
В индикатора се появява предложение за тегло.
4. С бутоните **- +** въведете теглото на количество за печене.
5. Натиснете бутон **▷∞**.

Времетраенето на програмата видимо тече в индикатора.

Промяна на времето за край на готвенето

Вие можете да преместите за по-късно края на готвенето за някои програми. Програмата ще стартира по-късно и ще завърши в желаното точно време (вижте глава: Функции за време).

Край на програмата

Прозвънява сигнал. Уредът изключва. Превключете превключвателя за режима на работа в положение **o**.



Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Отваряйте вратата на уреда след процеса варене много предпазливо.

Прекъсване на програмата

Превключете превключвателя за режима на работа в положение **o**.

Указания към програмите

Всички програми се отнасят за задушаването на едно ниво.

Резултатът от задушаването може да варира в зависимост от количеството и качеството на астията.

Съдове

Използвайте предложения съд. Всички ястия са изпробвани с него. Когато използвате друг съд, резултатът от задушаването може да се промени.

При задушаване в перфорирана тава за задушаване поставете допълнително неперфорираната тава за задушаване на ниво 1. В нея се събира капещата течност.

Количество/тегло

Поставяйте ястия с максимална височина 4 cm в принадлежностите.

За програмната автоматика е необходимо теглото на ястието. Общото тегло трябва да бъде в рамките на предварително определения диапазон на теглото.

Време за задушаване

След стартиране на програмата се показва времето за задушаване. То може да се промени през първите 10 минути, тъй като времето за нагриване зависи от температурата на продуктите за задушаване и на водата.

Приготвяне на зеленчуци P 1 - P 5

Добавете подправките към зеленчуците едва след задушаването.

Приготвяне на зърнени храни/леща P 7 - P10

Претеглете продуктите за задушаване и добавете правилното съотношение вода към тях:

Ориз Басмати 1 : 1,5

Натурален ориз 1 : 1,5

Кускус 1 : 1

Кафява леща за яхния 1 : 2

Посочете теглото без течност.

Разбъркайте зърнените хранителни продукти след задушаването. Така останалата вода ще се поеме бързо.

Задушаване на пилешки гърди P11

Не поставяйте в съда пилешките гърди едни върху други.

Задушаване на риба P12 - P13

При приготвянето на риба намажете с мазнина перфорираната тава за задушаване.

Не поставяйте филетата от риба едно върху друго. Посочете теглото на най-тежкото филе и изберете по възможност еднакво големи парчета.

Приготвяне на плодов компот P14

Програмата е подходяща само за костилкови и семкови плодове. Претеглете плодовете, добавете припл. $\frac{1}{3}$ от количеството вода и захар и подправки на вкус.

Приготвяне на мляко с ориз P15

Претеглете ориза и добавете 2,5 пъти по-голямо количество мляко. Изсипете ориза и млякото в принадлежностите на височина макс. 2,5 см. Разбъркайте след задушаването. Останалото мляко бързо ще се поеме.

Приготвяне на кисело мляко P16

Загрейте млякото върху готварския плот до 90 °С. След това го оставете да се охлади до 40 °С. При мляко темперирано при много висока температура загреването отпада.

Разбъркайте на 100 ml мляко една до две чаени лъжички натурално кисело мляко или съответното количество фермент за кисело мляко в млякото. Напълнете сместа в чисти буркани и ги затворете.

След приготвянето оставете бурканите да се охладят в хладилник.

Дезинфекциране на шишенца P18

Почиствайте шишенцата винаги веднага след пиенето с четка за бутилки. След това ги почистете в миялната машина за съдове.

Поставете шишенцата в перфорираната тава за задушаване така, че да не се допират.

Подсушете шишенцата след дезинфекцирането с чиста кърпа. Процесът съответства на обичайното стерилизиране чрез изваряване.

Варене на яйца P19 - P20

Не поставяйте яйцата едно върху друго. Размер M отговаря на тегло за 1 брой припл. 50 g.

Таблица с програми

В тази глава ще намерите всички програми за Вашата парна фурна. Спазвайте указанията към програмите.



	Програма	Забележки	Съдове/ принадлежности	Ниво
P 1	Карфиол нахъсан на розички задушаване	еднакво големи розички	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P 2	Задушаване на броколи на розички	еднакво големи розички	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P 3	Задушаване на зелен фасул	-	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P 4	Задушаване на моркови на кръгчета	прибл. 3 mm дебели кръгчета	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P 5	Задушаване на зеленчуков микс замразен	-	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P 6	Варени небелени картофи	средно големи, Ø 4 - 5 cm	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P 7	Ориз / ориз Басмати	макс. 0,75 kg	неперфорирана тава за задушаване	2
P 8	Ориз / натурален ориз	макс. 0,75 kg	неперфорирана тава за задушаване	2
P 9	Кускус	макс. 0,75 kg	неперфорирана тава за задушаване	2
P10	Кафява леща за яхния	макс. 0,55 kg	неперфорирана тава за задушаване	2
P11	Задушаване на пресни пилешки гърди	общо тегло 0,2 - 1,5 kg	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P12	Задушаване на прясна риба, цяла	0,3 - 2 kg	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1

	Програма	Забележки	Съдове/ принадлежности	Ниво
P13	Задушаване на прясно филе от риба	дебелина макс. 2,5 cm	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P14	Плодов компот	-	неперфорирана тава за задушаване	2
P15	Мляко с ориз	-	неперфорирана тава за задушаване	2
P16	Кисело мляко в буркани	-	буркани + перфорирана тава за задушаване	2
P17	Притопляне на варени гарнитурни	-	неперфорирана тава за задушаване	2
P18	Дезинфекциране на шишенца	-	перфорирана тава за задушаване	2
P19	Яйца, твърдо сварени	яйца, размер M, макс. 1,8 kg	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1
P20	Яйца, рохко сварени	яйца, размер M, макс. 1 kg	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 1

Защита за включване от деца


За да не могат деца да включват уреда по невнимание или да променят някоя настройка, има защита за включване от деца.

Активиране на защитата за деца



Задръжте натиснат бутон  припл. 4 секунди, докато се появи символът .

Панелът за обслужване е блокиран.

Деактивиране на защитата за включване от деца

Задръжте натиснат бутон , докато символът изгасне. Можете да настроите отново.







Указание

Въпреки активната защита за включване от деца Вие можете с бутон  или с дълго натискане върху бутон  да изключите уреда, да настроите таймера и да изключите звуковия сигнал.

Основни настройки








Вашият уред има различни основни настройки, които са настроени предварително в завода. Вие обаче можете да промените тези основни настройки при необходимост.

Ако искате да анулирате всички промени, можете да възстановите заводската настройка.

1. Изключете уреда.
2. Задръжте натиснат бутон , докато в индикатора се появи .
3. Натискайте бутон  толкова често, докато се появи желаната основна настройка.
4. Натиснете бутон  или , за да промените основната настройка.
5. Задръжте натиснат бутон , за да напуснете основните настройки.

Промяната е запаметена.

Можете да промените следните основни настройки:

Основна настройка	Режим	Възможни настройки
	Звуков сигнал продължителност: Настройване или изключване на продължителността на звуковия сигнал в края на работния режим	 = кратка (10 секунди)  = средна (2 минути)  = дълга (5 минути)
	Показване на часа: Настройване или изключване на часа в индикатора при изключен уред	 = изключен  = включен

Основна настройка	Режим	Възможни настройки
c31	Продължаване на работния режим след затваряне на вратата. Стартирането отново след отварянето на вратата на уреда отпада	c30 = изключен c31 = включен
c42	Време до автоматичното запаметяване на промени	c41 = кратко (2 секунди) c42 = средно (5 секунди) c43 = дълго (10 секунди)
c52	Настройване на диапазона на твърдост на водата за индикация за почистване от варовик	c50 = омекотена c51 = 1-мека c52 = 2-средна c53 = 3-твърда c54 = 4-много твърда
c60	Сигнал за загряване при задушаване	c60 = изключен c61 = включен
c70	Възстановяване на заводската настройка на уреда: - Всички промени в основните настройки се изтриват - Автоматично калибриране се извършва отново	c70 = не възстановявайте c71 = възстановете

Поддържане и почистване

В тази глава ще намерите информация за

- Поддържане и почистване на Вашия уред
- Почистващи средства
- Режим на работа Отстраняване на котлен камък



Опасност от късо съединение!

За почистване на Вашият уред не използвайте почистваща машина с високо налягане или пароструйка.

Внимание!

Повреди по повърхностите! Не използвайте

- остри или протриващи почистващи средства,
- почистващи препарати за фурни,
- разяждащи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати,
- съдържащи алкохол почистващи средства.

Ако върху предната страна попадне такова средство, незабавно го измийте с вода.

Отстранявайте замърсяванията от фурната веднага след като уредът изстине.

Загорели остатъци се отстраняват след това значително по-трудно.

Солите са много агресивни и могат да причинят ръждясали места. Отстранете от фурната остатъци от пикантни сосове (кетчуп, горчица) или посолени ястия веднага след изстиването им.

Гъба за почистване


С приложената гъба за почистване можете да почистите фурната. Гъбата за почистване попива много. Така можете да отстраните останалата вода от изпарителния съд.

Изперете основно гъбата за почистване преди първото ѝ използване. Вие можете да перете гъбата за почистване в перална машина (с пране на висока температура).

Почистващи средства

Уред отвън	Почистващ разтвор - подсушете с мека кърпа
с алуминиев челен панел	Мек почистващ препарат за прозорци - бършете повърхностите с мека кърпа за прозорци или микрофазерна кърпа, която не оставя влакна, без да натискате
с челен панел от неръждаема стомана	Почистващ разтвор - подсушете с мека кърпа Винаги отстранявайте незабавно петна от варовик, мазнина, скорбяла и белтък В сервиза или в специализираната търговска мрежа можете да закупите специални препарати за почистване на неръждаема стомана
Вътрешност на фурната	Горещ почистващ разтвор или вода с оцет Използвайте приложената почистваща гъба или мека четка за миене на съдове. Не използвайте стоманени или груби абразивни гъби! Фурната може да ръждяса.
Изпарителен съд	Горещ почистващ разтвор или вода с оцет
Уплътнение отвън на фурната	Горещ почистващ разтвор
Резервоар за вода	Почистващ разтвор, не почиствайте в съдомиялна машина!
Ниша за резервоара	След всяко използване подсушете с търкane
Уплътнение в капака	След всяко използване подсушете добре
Опорни водачи	С горещ почистващ разтвор или в съдомиялна машина
Стъкла на вратата	Препарат за почистване на стъкло
Помощни съдове	Накиснете в горещ почистващ разтвор. Почистете с четка или домакинска гъба или измийте в съдомиялна машина При промяна на цвета от съдържащи скорбяла хранителни продукти (напр. ориз) почистете с вода с оцет

Отстраняване на котлен камък

За да се запази Вашият уред годен за работа, трябва определени интервали от време да отстранявате котления камък. Индикаторът  ще Ви напомни за това. Само ако използвате омекотена вода отпада отстраняването на котлен камък.

Отстраняването на котлен камък продължава припл. 30 минути.

Препарат за отстраняване на котлен камък

За отстраняване на котлен камък използвайте само препоръчания от сервиза течен препарат за отстраняване на котлен камък (артикулен № 311138, може да се купи и онлайн от eShop). Други препарати за отстраняване на котлен камък могат да повредят уреда.



1. Смесете вода и течен препарат за отстраняване на котлен камък съгласно указанията на производителя за получаване на 350 ml разтвор за почистване на котлен камък.
2. Изпразнете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.

Внимание!

Не нанасяйте разтвор за отстраняване на котлен камък върху панела за обслужване или други чувствителни повърхности. Ако това все пак се случи, отстранете разтвора веднага с вода.


Стартиране на отстраняването на котлен камък

Фурната трябва да е напълно изстинала.


1. Завъртете превключвателя за режима на работа на .
2. Натиснете бутон .


Отстраняването на котлен камък стартира. Лампата във фурната остава изключена.

I-во изплакване


След припл. 30 минути прозвучава сигнал. Появява се символът  (Напълнете резервоара за вода).


1. Изплакнете основно резервоара за вода, напълнете го с вода и отново го поставете на мястото му.


Появява се символът  (Изпразнете изпарителния съд).

2. Отстранете препаратa за отстраняване на котлен камък от изпарителния съд с приложената гъба за почистване.
3. Натиснете бутон .
Уредът се изплаква.

II-ро изплакване

След кратко време се появява символът  за втори път.

1. Изперете основно гъбата за почистване.
2. Отстранете останалата вода от изпарителния съд с гъбата за почистване.
3. Натиснете бутон .


Уредът се изплаква. След изтичане на отстраняването на котлен камък се появява .

4. Превключете превключвателя за режима на работа в положение o.

Отстранете останалата вода

Отстранете останалата вода от изпарителния съд с гъбата за почистване. Избършете фурната с гъбата за почистване и я подсушете с мека кърпа.

Прекъсване на отстраняването на котлен камък

Превключете превключвателя за режима на работа в положение o, за да прекъснете отстраняването на котлен камък. Появява се символът .

За да не остане разтвор от препарат за отстраняване на котлен камък в уреда, трябва след прекъсване да изплакнете 2 пъти. За целта действайте както е описано в "I-во изплакване".

Отстраняване на котлен камък само от изпарителния съд

Ако искате да отстраните котления камък не от целия уред, а само от изпарителния съд във фурната, можете да използвате също така режима на работа Отстраняване на котлен камък.

Единствена разлика:

1. Напълнете изпарителния съд изцяло с разтвор за почистване на котлен камък.
2. Напълнете резервоара за вода само с вода.
3. Стартирайте режим на работа Отстраняване на котлен камък, както е описано.

Вие можете да отстраните котления камък от изпарителния съд ръчно и без режим на работа.

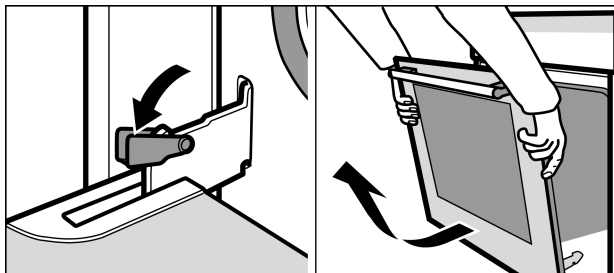
Откачване и закачване на вратата на уреда

За по-лесно почистване можете да откачите вратата на уреда.



Опасност от нараняване!

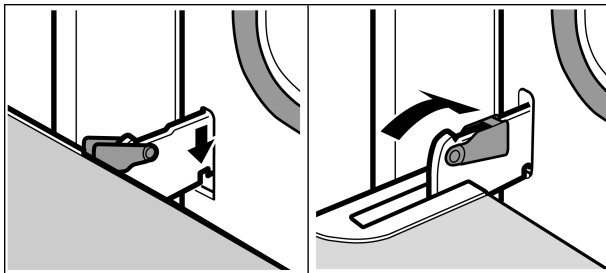
- Шарнирите на вратата на уреда могат да се затворят с голяма сила. Завъртете двете блокировки за закачване и откачване на вратата на уреда винаги до ограничителя.
- Ако вратата на уреда е откачена, без двете блокировки да са завъртяни до ограничителя, шарнирът може да се затвори. Не посягайте в шарнира. Обадете се на сервизната служба.



1. Отворете напълно вратата на уреда.
2. Преместете двете задържащи лостчета вляво и вдясно.
3. Поставете косо вратата на уреда. С двете ръце хванете вляво и вдясно горе. Затворете вратата на уреда още малко и изтеглете.

Монтиране на вратата на уреда

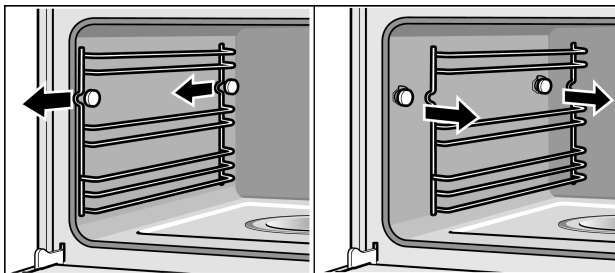
След почистването монтирайте отново вратата на уреда.



1. Поставете шарнирите на вратата точно в отворите вляво и вдясно на фурната. Жлебът на шарнира трябва да се фиксира от двете страни.
2. Отворете напълно вратата на уреда и обърнете нагоре задържащите лостчета.
3. Затворете вратата на уреда.

Почистване на опорните водачи

За почистването можете да извадите опорните водачи.



За целта изтеглете напред опорните водачи и ги откачете.

Почистете опорните водачи с почистващ препарат и домакинска гъба или с четка. Можете да почиствате опорните водачи и в съдомиялна машина.

Закачване на опорните водачи

Закачете опорните водачи отзад и отпред и ги плъзнете назад, докато прещракнат.

Опорните водачи пасват съответно само на едната страна.

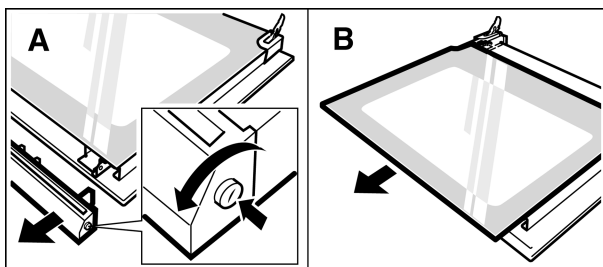
Почистване на стъклата на вратата

Вие можете да свалите вътрешното стъкло на вратата на уреда за по-добро почистване.

Внимание!

Използвайте уреда отново едва след като стъклото на вратата и вратата на уреда са монтирани съобразно изискванията.

1. Демонтирайте вратата на уреда и я поставете с дръжката надолу върху кърпа.



2. Развийте облицовката горе на вратата на уреда. За целта освободете винтовете вляво и вдясно. (Фиг. А)
3. Изтеглете стъклото на вратата. (Фиг. В)

Почиствайте стъклата на вратата с препарат за стъкло и мека кърпа.


Монтиране на стъклата на вратата




1. Поставете отново стъклото на вратата. Обърнете внимание, че гладката повърхност е отвън, а повърхността с надпис отвътре.
2. Поставете облицовката и завийте.
3. Монтирайте отново вратата на уреда.





Повреда, какво трябва да се направи?

Ако възникне повреда, често тя се дължи на някаква дреболия. Преди да се обадите в сервиса прегледайте таблицата, обърнете внимание на следващите указания.

Ремонтите трябва да възлагате само на обучени сервисни техници. Ако Вашият уред е ремонтиран некомпетентно, за Вас могат да възникнат значителни опасности.

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване на повреди
Уредът не работи	Щепселът не е включен	Включете уреда в електрическата мрежа
	Прекъсване на тока	Проверете дали работят други кухненски уреди
	Изгорял предпазител	Проверете в блока с предпазители, дали предпазителят е в ред
	Неправилно обслужване	Изключете предпазителя за уреда в блока с предпазители и след прибл. 10 секунди го включете отново
Уредът не може да се стартира	Вратата на уреда не е напълно затворена	Затворете вратата на уреда
В индикатора свети  и три нули	Прекъсване на тока	Настройте отново точно време (вж. глава Функции за време)
Уредът не работи. На дисплея се вижда времетраене	Въртящият се превключвател е задействан по невнимание	Натиснете бутон Stop
	След настройването бутонът Start не е натиснат	Натиснете бутон Start или изтрийте настройката с бутона Stop

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване на повреди
На дисплея се появява "F8"	Автоматичното изключване е активно	Натиснете произволно избран бутон
Появява се индикация  , въпреки че резервоарът за вода е пълен	Резервоарът за вода не е правилно поставен	Поставете резервоара за вода, докато прещракне
	Системата за разпознаване не работи	Обадете се в сервиза
Появява се индикация  , въпреки че резервоарът за вода още не е празен, респ. резервоарът за вода е празен, но не се появява индикация 	Резервоарът за вода е замърсен. Подвижните датчици за нивото на водата са клеясали	Разклатете резервоара за вода и го почистете. Ако частите не могат да се освободят, купете нов резервоар за вода от сервиза
Резервоарът за вода не се изпразва без видима причина. Изпарителният съд прелива	Резервоарът за вода не е правилно затворен	Затворете капака, докато той забележимо прещракне
	Уплътнението в капака на резервоара е замърсено	Почистете уплътнението
	Уплътнението в капака на резервоара е повредено	Купете нов резервоар за вода от сервиза
Водата в изпарителния съд е извряла, въпреки че резервоарът за вода е пълен	Резервоарът за вода не е правилно поставен	Вмъкнете резервоара за вода до фиксиране
	Захранващият тръбопровод е запушен	Отстранете котления камък от уреда. Проверете, дали диапазонът на твърдостта на водата е правилно настроен
Появява се индикация 	Уредът не е използван най-малко 2 дни и резервоарът за вода е пълен	Изпразнете резервоара за вода и го почистете. След варенето резервоарът за вода трябва винаги да се изпразва
При варенето се чува "Плъок"	Ефект студено/топло при дълбоко замразени храни, обусловен от образуването на водна пара	Това е нормално

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване на повреди
При задушаването възниква изключително много пара	Уредът се калибрира автоматично	Това е нормално
При задушаването възниква повторно изключително много пара	Уредът не може да се калибрира автоматично при много кратко време на варене	Уредът трябва да се постави обратно на заводските настройки (вж. глава Основни настройки). След това стартирайте за 20 минути задушаване при 100 °C
При варенето излиза пара от вентилационните отвори		Това е нормално
Уредът не работи правилно при задушаване	В уреда се е натрупал варовик	Стартирайте програма за отстраняване на котлен камък
На дисплея се появява съобщението за повреда "E..."	Техническа повреда	Натиснете бутон  , за да изтриете съобщението за повреда, евентуално да настроите отново точно време. Ако съобщението за повреда се появи отново, обадете се в сервиса
На дисплея се появява съобщението за повреда "E011"	Някой бутон е бил натиснат много дълго или се е заклинил	Натиснете бутон  , за да изтриете съобщение за повреда. Натиснете всички бутони поотделно и проверете дали са чисти
Уредът не загарява. На дисплея мига двуточие	Задействана е комбинация от бутони	Настройте режим на работа Задушаване при 35 °C, след това задръжте натиснат бутон  , докато прозвучи звуков сигнал. Натиснете още веднъж кратко бутон 

Смяна на крушката на фурната

Термоустойчиви халогенни крушки 230V/25 W с уплътнения можете да закупите в сервиза. Моля посочете номера на изделието и производствения номер на Вашия уред.

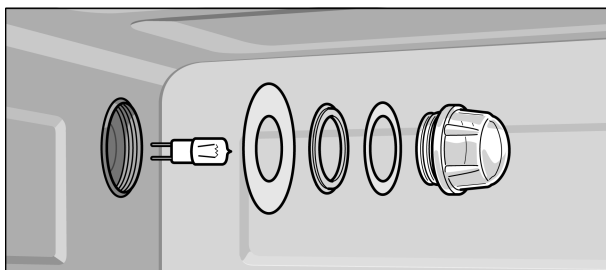


Опасност от изгаряне!

Оставете фурната и крушката на фурна да се охладят, преди да смените крушката на фурната.

Изваждайте халогенната крушка винаги със суха кърпа от опаковката, в противен случай се съкращава животът на крушката.

1. Изключете предпазителя в блока с предпазители или изтеглете мрежовия щепсел.
2. Развийте капачката наляво.
3. Извадете крушката и я сменете със същия тип крушка.
4. Поставете новите уплътнения и затягащия пръстен в правилната последователност върху стъклената капачка.



5. Завийте отново стъклената капачка с уплътненията.
6. Включете уреда в електрическа мрежа и настройте отново точно време.

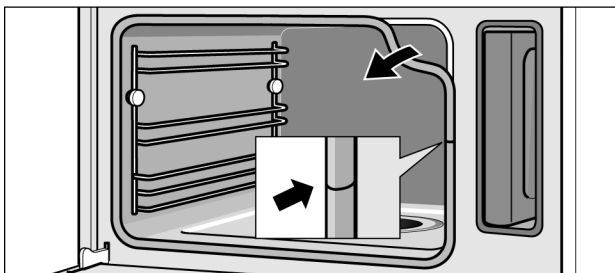
Не използвайте уреда никога без стъклена капачка и без уплътнения.

Смяна на стъклената капачка или уплътненията

Повредена стъклена капачка, респ. повредени уплътнения трябва да се сменят. Моля посочете в сервиза номера на изделието и производствения номер на Вашия уред.

Смяна на уплътнението на вратата

Ако уплътнението на вратата на фурната е повредено отвън, трябва да се смени. Резервни уплътнения за Вашия уред можете да закупите в сервиза. Моля посочете номера на изделието и производствения номер на Вашия уред.



1. Отворете вратата на уреда.
2. Изтеглете старото уплътнение на вратата.
3. Поставете новото уплътнение на вратата на едно място и след това го теглете в кръг. Мястото на свързване трябва да е встрани.
4. Проверете положението на уплътнението на вратата преди всичко в ъглите още веднъж.

Сервиз

Ако уредът Ви трябва да се ремонтира, нашият сервиз е на Ваше разположение. В телефонния указател ще намерите адреса и телефонния номер на най-близкия сервиз. Също и посочените фирмени центрове ще Ви информират с удоволствие за сервиза, намиращ се близо до Вас.

Е-номер и FD-номер

Винаги посочвайте на сервизната служба номера на изделието (E-N^o) и производствения номер (FD-N^o) на Вашия уред. Фирмената табелка с номерата ще намерите, като отворите вратата на уреда, на лявата страна долу. За да не търсите дълго в случай на повреда, запишете веднага тук данните на Вашия уред.

Е-номер.	FD
----------	----

Сервиз ☎

Съвети за икономия на енергия и околната среда

Тук ще получите съвети, как можете да спестите енергия и как правилно да унищожите Вашия уред.

Икономия на енергия

Загривайте уреда предварително само тогава, когато е посочено в рецептата или в таблиците от упътването за употреба.

Отваряйте вратата на уреда възможно най-рядко по време на варенето.

При задушаването можете да варите едновременно на няколко нива. При ястия с различни времена за варене първо поставете ястието с най-дълго време.

Унищожаване съобразено с опазване на околната среда



Унищожете опаковката съобразно нормите за опазване на околната среда.

Този уред е обозначен съгласно европейската директива 2002/96/EG за стари негодни електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивата определя рамката за валидното в границите на ЕС връщане и оползотворяване на отпадъчното електрическо и електронно оборудване.

Таблицы и съвети

Задушаването е специално неувреждащ начин за варене на ястия. Парата обгръща ястието и така предотвратява загубите на хранителни вещества от хранителните продукти. Варенето работи без свръхналягане. Така се запазват формата, цветът и типичният аромат на ястията.

В таблиците ще намерите подбрани ястия, които могат да се сготвят добре в парна фурна. Вие можете да прочетете какъв режим на работа, какви принадлежности и какво време за печене е най-добре да изберете.

Ако не се посочва друго, данните са валидни за поставяне в студен уред.

Принадлежности

Използвайте включените в окомплектовката принадлежности

При задушаване в перфориран съд за задушаване винаги поставяйте неперфорираната тава за задушаване отдолу. В нея се събира капещата течност.

Съдове

Когато използвате съд, поставяйте го винаги в средата на перфорираната тава за задушаване.

Съдът трябва да е устойчив на висока температура и пара. Чрез дебелостенен съд се увеличава времето за печене.

Покрийте с фолио хранителните продукти, които нормално се приготвят на водна баня (напр. при разтопяване на шоколад).

Време и количество за варене

Времената за варене при задушаване зависят от големината на отделните късове, обаче не зависят от общото количество. Уредът може да задушава максимум 2 kg ястия.

Спазвайте дадените в таблиците големини на отделните късове. При по-малки късове времето за варене се съкращава, при по-големи се удължава. Качеството и степента на зрелост също оказват влияние върху времето за варене. Затова дадените стойности могат да служат само като ориентировъчни.

Равномерно разпределяне на хранителните продукти

Разпределяйте винаги равномерно хранителните продукти в съда. При различни височини на пластове те се варят неравномерно.

Чувствителни на натиск хранителни продукти

Не подреждайте чувствителни на натиск хранителни продукти много високо в тватаа задушаване. По-добре използвайте две тави.

Готвене на цяло меню

В парата можете да варите едновременно комплексно меню без смесване на вкусовете. Поставете в уреда първо ястието с най-дълго време за варене и допълнително поставяйте останалите в подходящото време. Така всички ястия ще станат готови едновременно.

Общото време за варене се удължава при готвене на цяло меню, тъй като след всяко отваряне на вратата на уреда излиза малко пара и той трябва да се загрява отново.

Зеленчуци

Поставете зеленчуците в перфорираната тава за задушаване и я поставете на ниво 3. Поставете неперфорираната тава за задушаване отдолу на ниво 1. В нея се събира капещата течност.

Хранителни продукти	Големина на отделните части	Тава	Режим на работа	Температура °C	Време за печене в мин.
Артишок	цял	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	30 - 35
Карфиол	цял	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	30 - 40
Карфиол	розички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	10 - 15
Броколи	розички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	8 - 10
Грах	-	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	5 - 10
Резене	кръгчета	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	10 - 14
Флан от зеленчуци	-	форма във водна баня 1,5 l + перфорирана тава за задушаване на ниво 2	Задущаване на пара	100	50 - 70
Зелен фасул	-	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	20 - 25
Моркови	кръгчета	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	10 - 20
Алабаш	филийки	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	15 - 20
Праз лук	кръгчета	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	4 - 6
Салатно цвекло*	лентички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	8 - 10
Аспержи, зелени*	цели	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	7 - 12

* Предварително загриване на уреда

Хранителни продукти	Големина на отделните части	Тава	Режим на работа	Температура °C	Време за печене в мин.
Аспержи, бели*	цели	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	10 - 15
Спанак*	-	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	2 - 3
Карфиол Romanesco	розички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	8 - 10
Брюкселско зеле	розички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	20 - 30
Червено цвекло	цяло	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	40 - 50
Червено/главесто зеле	на лентички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	30 - 35
Бяло/главесто зеле	на лентички	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	25 - 35
Тиквички	кръгчета	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	2 - 3
Грах	-	перфорирана + неперфорирана	Задущаване на пара	100	8 - 12

* Предварително загриване на уреда

Гарнитури и бобови храни

Добавете вода, респ. течност в даденото съотношение.
Пример: 1 : 1,5 = на 100 g ориз добавете 150 ml течност.

Можете произволно да изберете нивото на поставяне за неперфорираната тава за задушаване.

Хранителни продукти	Съотношение/ указания	Тава/ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Варени небелени картофи	средна големина	перфорирана (ниво 3) + неперфорирана (ниво 1)	Задушаване	100	35 - 45
Варени белени картофи	на четвъртинки	перфорирана (ниво 3) + неперфорирана (ниво 1)	Задушаване	100	20 - 25
Натурален ориз	1 : 1,5	неперфорирана	Задушаване	100	30 - 40
Дългозърнест ориз	1 : 1,5	неперфорирана	Задушаване	100	20 - 30
Ориз Басмати	1 : 1,5	неперфорирана	Задушаване	100	20 - 30
Бланширан ориз	1 : 1,5	неперфорирана	Задушаване	100	15 - 20
Кафява леща за яхния	1 : 2	неперфорирана	Задушаване	100	30 - 45
Зърна бял боб, предварително накиснати	1 : 2	неперфорирана	Задушаване	100	65 - 75
Кускус	1 : 1	неперфорирана	Задушаване	100	6 - 10
Грухана пшеница (спелта)	1 : 2,5	неперфорирана	Задушаване	100	15 - 20
Просо, цяло	1 : 2,5	неперфорирана	Задушаване	100	25 - 35

Хранителни продукти	Съотношение/ указания	Тава/ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Пшеница, цели зърна	1 : 1	неперфорирана	Задущаване	100	60 - 70
Кнедли	-	перфорирана (ниво 3) + неперфорирана (ниво 1)	Задущаване	95	20 - 25

Месо, пиле, риба

Поставете перфорирана тавата за задущаване на ниво 3 и неперфориранията тавата за задущаване на ниво 1.

Оставете готовото печено още 10 минути да почине в изключената затворена парна фурна. Така месото ще остане по-сочно.

Пилешко месо

Хранителни продукти	Количество/ тегло	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Пилешки гърди	по 0,15 kg	неперфорирана	2	Задущаване на пара	100	15 - 25
Патешки гърди*	по 0,35 kg	неперфорирана	2	Задущаване на пара	100	12 - 18

* Предварително запържване и увиване във фолио

Говеждо месо

Хранителни продукти	Количество/ тегло	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Плосък ростбиф, медиум*	1 kg	неперфорирана	2	Задущаване на пара	100	25 - 35
Висок ростбиф, медиум*	1 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	Задущаване на пара	100	30- 40

* Предварително запържване и увиване във фолио

Свинско месо

Хранителни продукти	Количество/ тегло	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °С	Време за печене в минути
Свинско филе*	0,5 kg	неперфорирана	2	Задущаване на пара	100	10 - 12
Медальони от свинско месо*	дебелина припл. 3 см	неперфорирана	2	Задущаване на пара	100	10 - 12
Пушени ребърца	на парчета	неперфорирана	2	Задущаване на пара	100	15 - 20

* Предварително запържване и увиване във фолио

Наденици

Хранителни продукти	Количество/ тегло	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °С	Време за варене в минути
Виенски наденички	-	перфорирана + неперфорирана	3 1	Задущаване на пара	80 - 85	12 - 18
Телешки колбаси	-	перфорирана + неперфорирана	3 1	Задущаване на пара	80 - 85	15 - 20

Риба

Хранителни продукти	Количество/ тегло	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °С	Време за варене в минути
Каракуда, цяла	по 0,3 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	15 - 25
Филе от каракуда	по 0,15 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20

Хранителни продукти	Количество/тегло	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Терин от риба	Форма за водна баня 1,5 l	неперфорирани	2	Задущаване на пара	70 - 80	40 - 80
Пъстърва, цяла	по 0,2 kg	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	12 - 15
Филе от треска	по 0,15 kg	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 14
Сьомга филе	по 0,15 kg	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	100	8 - 10
Миди	1,5 kg	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	10 - 15
Филе от морски костур	по 0,15 kg	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20
Ролца от морски език, пълнени		перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20

Добавки за супи

Хранителни продукти	Принадлежност	Ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Застройка	неперфорирани	2	Задущаване на пара	90	15 - 20
Топчета от грис	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	90 - 95	7 - 10

Десерти, компот

Компот

Претеглете плодовете, добавете припл. $\frac{1}{3}$ от количеството вода и захар и подправки на вкус.

Мляко с ориз

Претеглете ориза и добавете 2,5 пъти по-голямо количество мляко. Изсипете ориза и млякото в принадлежностите на височина макс. 2,5 см. Разбъркайте след задушаването. Останалото мляко бързо ще се поеме.

Кисело мляко

Загрейте млякото върху готварски плот до 90 °C. След това го оставете да се охлади до 40 °C. При мляко темперирано при много висока температура загриването отпада.

Разбъркайте на 100 ml мляко една до две чаени лъжички натурално кисело мляко или съответното количество фермент за кисело мляко в млякото. Напълнете сместа в чисти буркани и ги затворете.

След приготвянето оставете бурканите да се охладят в хладилник.

Хранителни продукти	Тава	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Кнедли с мая	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	20 - 25
Крем карамел	формички + перфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	90 - 95	15 - 20
Мляко с ориз*	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	25 - 35
Кисело мляко*	порционни буркани + перфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	40	300 - 360
Компот от ябълки	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	10 - 15
Компот от круши	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	10 - 15

* Вие можете също да използвате подходяща програма (виж глава: Програмна автоматика).

Хранителни продукти	Тава	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Компот от череша	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	10 - 15
Компот от ревен	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	10 - 15
Компот от сини сливи	неперфорирана тава за задушаване	Задушаване на пара	100	15 - 20

* Вие можете също да използвате подходяща програма (виж глава: Програмна автоматика).

Размразяване

Замразявайте хранителните продукти възможно в най-плоска форма и на порции при $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Не замразявайте много големи количества. Размразеният продукт не е вече толкова издръжлив и се разваля по-бързо от пресния продукт.

Размразете ястието в торбичката за замразяване, върху чинията или в перфорираната тава за задушаване. Отдолу винаги поставяйте неперфорираната тава за задушаване. Така хранителните продукти не остават във водата от размразяването и фурната остава чиста.

Използвайте режима на работа Размразяване.

Ако е необходимо, междувременно разделете ястието, респ. извадете вече размразените части от уреда.

Оставете хранителните продукти след размразяването още 5 - 15 минути за изравняване на температурата.



Риск за здравето!

При размразяване на хранителни продукти от животински произход трябва непременно да отстраните течността от размразяването. Тя никога не трябва да влиза в контакт с други хранителни продукти. Биха могли да се пренесат микроби.

След размразяването включете парната фурна за 15 минути на режим на работа задушаване при $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Размразяване на месо

Късове месо, които трябва да се панират, размразете дотолкова, че подправките и панировката да останат залепнали.

Размразяване на пилета

Преди размразяването извадете от опаковката. Течността от размразяването излейте непременно.

Хранителни продукти	Количество/ тегло	Тава	Ниво	Температура °C	Време за варене в минути
Пиле	1 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	60 - 70
Пилешки бутчета	0,4 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	30 - 35
Замразени в блок зеленчуци (напр. спанак)	0,4 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	20 - 30
Ягодни плодове (ягоди, малини, къпини)	0,3 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	5 - 8
Филе от риба	0,4 kg	перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	15 - 20
Гулаш		перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	40 - 50
Говеждо печено		перфорирана + неперфорирана	3 1	45 - 50	70 - 80

Изцеждане на сок

Поставете ягодовите плодове (ягоди, малини, къпини) преди изцеждането на сока в купа и поръсете със захар. Оставете ги минимум 1 час, за да се отдели сок.

Поставете ягодовите плодове (ягоди, малини, къпини) в перфорираната тава и я поставете на ниво 3. За събиране на сока поставете неперфорираната тава на ниво 1.

На края поставете ягодовите плодове (ягоди, малини, къпини) в кърпа и изстискайте останалия сок.

Хранителни продукти	Тава	Ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за варене в минути
Малини	перфорирана +	3	Задущаване на пара	100	30-45
	неперфорирана	1			
Касис	перфорирана +	3	Задущаване на пара	100	40-50
	неперфорирана	1			

Консервиране

Консервирайте възможно най-пресни хранителни продукти. По-дългото престояване намалява съдържанието на витамини и хранителните продукти ферментират по-лесно.

Използвайте само напълно здрави плодове и зеленчуци.

Проверете бурканите за консервиране, гумените пръстени, скобите и пружините.

Измийте основно гумените пръстени и бурканите с гореща вода. За почистването на бурканите е подходяща и програмата "Дезинфекциране на шишенца".

Поставете бурканите в перфорираната тава за задущаване. Те не трябва да се допират.

След посоченото време за варене отворете вратата на фурната.

Извадете бурканите за консервиране от уреда едва когато са напълно изстинали.

Хранителни продукти	Принадлежности	Ниво	Режим на работа	Температура в °C	Време за варене в минути
Зеленчуци	1-литрови буркани за консервиране	2	Задущаване на пара	100	30-120
Костилкови плодове	1-литрови буркани за консервиране	2	Задущаване на пара	100	25-30
Семкови плодове	1-литрови буркани за консервиране	2	Задущаване на пара	100	25-30

Дълбоко замразени продукти

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Дадените времена за печене важат за поставяне в студена фурна.

Хранителни продукти	Принадлежности	Ниво	Режим на работа	Температура °C	Време за печене в мин.
Тестени изделия, пресни, охладени*	неперфорирана тава за задущаване	2	Задущаване на пара	100	5 - 10
Пъстърва	перфорирана + неперфорирана тава за задущаване	3 + 1	Задущаване на пара	80 - 100	20 - 25
Сьомга филе	перфорирана + неперфорирана тава за задущаване	3 + 1	Задущаване на пара	80 - 100	20 - 25
Броколи	перфорирана + неперфорирана тава за задущаване	3 + 1	Задущаване на пара	100	4 - 6
Карфиол	перфорирана + неперфорирана тава за задущаване	3 + 1	Задущаване на пара	100	5 - 8
Боб	перфорирана + неперфорирана тава за задущаване	3 + 1	Задущаване на пара	100	4 - 6

* Добавяне на малко течност

Хранителни продукти	Принадлежности	Ниво	Режим на работа	Температура °С	Време за печене в мин.
Грах	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 + 1	Задушаване на пара	100	4 - 6
Моркови	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 + 1	Задушаване на пара	100	3 - 5
Зеленчуков микс	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 + 1	Задушаване на пара	100	4 - 8
Брюкселско зеле	перфорирана + неперфорирана тава за задушаване	3 + 1	Задушаване на пара	100	5 - 10
* Добавяне на малко течност					