

За да Ви доставя готвенето голямо удоволствие като яденето

Моля прочетете ръководството за употреба. Тогава ще можете да използвате всички технически предимства на Вашата готварска печка.

Вие разполагате с важни информации за безопасността. Вие ще се запознаете с отделните части на Вашата нова готварска печка. А ние ще Ви покажем стъпка по стъпка как да я настройвате регулирате. 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

HVC33B550

bg

9000 471 868

Съдържание

Инструкции за безопасност	4
Преди монтажа	4
Указания за Вашата безопасност	4
Причини за повреди	6
Вашата нова фурна	7
Панел за обслужване	7
Бутони и индикация	8
Режимен превключвател	8
Температурен превключвател	9
Фурна	10
Принадлежности	10
Преди първото използване	13
Настройване на точно време	13
Загрейте фурната	13
Почистване на принадлежностите	14
Настройване на фурната	14
Загряване и температура	14
Бързо загряване	15
Настройване на функциите за време	16
Прозвъняващ таймер	16
Времетраене	17
Край на готвенето	19
Точно време	21
Защита за включване от деца	22
Промяна на основните настройки	22
Поддържане и почистване	23
Почистващи средства	24
Почистване на окачващите се решетки	26

Съдържание

Завъртане надолу на нагревателя на грила	27
Откачване и закачване на вратата на уреда	28
Почистване на стъклата на вратата	29
Повреда, какво трябва да се направи?	31
Таблица на повредите	31
Смяна на крушката на лампата на фурната	33
Сервизна служба	34
Съвети за икономия на енергия и околната среда	35
Икономия на енергия	35
Унищожавайте съобразно нормите за опазване на околната среда	35
Изпробвано за Вас в нашето готварско студио	36
Сладкиши и сладки	36
Съвети за печене	41
Месо, птиче месо, риба	43
Съвети за обикновено печене и печене на грил	48
Печене на тих огън	48
Съвети за печенето на тих огън	51
Суфлета, огретени, тост филии	51
Готови продукти	52
Специални ястия	54
Размразяване	54
Сушене на плодове и зеленчуци	55
Акриламид в хранителни продукти	56
Пробни ястия	57

Инструкции за безопасност

Моля прочетете внимателно това упътване за употреба. Съхранявайте добре упътването за употреба и монтаж. Ако предадете на други уреда, предайте и упътванията.

Преди монтажа

Транспортни повреди

Проверете уреда след разопаковане. При транспортна повреда не трябва да свързвате уреда.

Електрическо свързване

Само упълномощен специалист може да свърже уреда. При повреди от неправилно свързване нямате право на гаранционна претенция.

Указания за Вашата безопасност

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

Възрастни и деца не трябва да обслужват уреда без контрол,

- ако не са физически или психически в състояние за това или
- нямат знания и опит.

Никога не разрешавайте на деца да играят с уреда.

Гореща фурна

Опасност от изгаряне!

Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на фурната и нагревателните елементи. Отваряйте внимателно вратата на уреда. Може да се отдели гореща пара. Дръжте малките деца далеч от нея.

Опасност от пожар!

Никога не съхранявайте запалими предмети във фурната.

Никога не отваряйте вратата на уреда, ако в уреда се появи дим. Изключете уреда. Изтеглете мрежовия щепсел, респ. изключете предпазителя в кутията с предпазители.

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 попарване!

Никога не наливайте вода в горещата фурна.

Образува се гореща водна пара.

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.

Опасност от изгаряне!

Никога не изваждайте от фурната горещи принадлежности или кухненски съдове без кърпа за хващане на горещи съдове.

Горещи принадлежности и кухненски съдове

Некомпетентни ремонти

Опасност от токов удар!

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

Ако уредът е повреден, изтеглете мрежовия щепсел, респ. изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на сервизната служба.

Причини за повреди

Принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху пода на фурната

Не поставяйте принадлежностите върху пода на фурната. Не покривайте пода на фурната с фолио, без значение какъв тип, или хартия за печене. Не поставяйте съдове върху пода на фурната, когато е настроена температура над 50 °C.

Концентрира се топлина. Времената за печене и пържене вече не са верни, а емайлът се поврежда.

Вода в горещата фурна

Никога не наливайте вода в горещата фурна. Образува се водна пара. Чрез промяната на температурата може да се повреди емайлът.

Влажни хранителни продукти

Не съхранявайте за по-дълго време влажни хранителни продукти в затворена фурна. Емайлът се поврежда.

Плодов сок

Не препълвайте тавата за печене при много сочни плодови сладкиши. Плодовият сок, който капе от тавата за печене, оставя петна, които след това не могат да се отстранят. Когато е възможно, използвайте по-дълбоката универсална тава.

Изстиване с отворена врата на фурна

Оставяйте фурната да изстива само в затворено състояние. Дори когато вратата на фурната е отворена съвсем леко, съседните мебелни повърхности се повреждат с времето.

Силно замърсено уплътнение на фурната

Когато уплътнението на фурната е силно замърсено вратата на фурната не се затваря добре при работа. Съседните мебелни повърхности може да се повредят. Поддържайте уплътнението на фурната винаги чисто.

Вратата на фурната като място за седане или съхраняване на продукти

Не оставяйте и не сядайте върху отворената врата на фурната. Не оставяйте съдове или принадлежности върху вратата на фурната.

Транспортиране на уреда

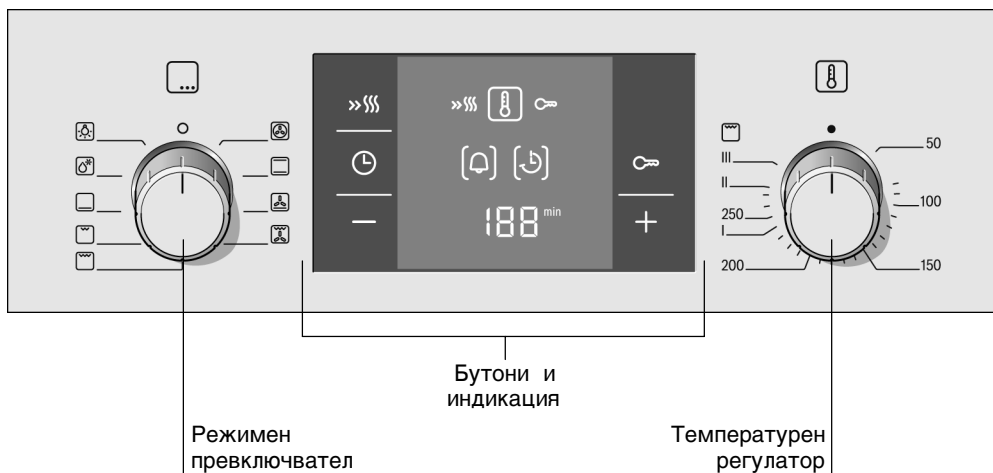
Не носете или не дръжте уреда за ръкохватката на вратата. Ръкохватката на вратата не може да издържи теглото на уреда и може да се счупи.

Вашата нова фурна

Тук ще се запознаете с Вашата нова фурна. Ще Ви обясним панела за обслужване и отделните обслужващи елементи. Ще получите информация за вътрешността на фурната и принадлежностите.

Панел за обслужване

Тук цялостно е представен панелът за обслужване. В индикатора никога не се появяват всички символи едновременно. В зависимост от типа на уреда са възможни разлики.



Ръкохватки на превключвателите

Ръкохватките на превключвателите са потъващи. За фиксиране и освобождаване натиснете в нулево положение върху ръкохватката на превключвателя.

Бутони

Под отделните бутони има сензори. Те не трябва да се натискат силно. Докосвайте само съответния символ.

Бутони и индикация

С бутоните включвате различни допълнителни функции. В индикатора можете да прочетете настроените стойности.







Бутон	Приложение
»»» Бързо загряване	Особено бързо загряване на фурната.
🕒 Функции време	Избиране на прозвъняващ таймер 🕒, времетраене 🕒, край на готвенето 🕒 и точно време 🕒.
🔒 Защита за деца	Блокиране и деблокиране на панела за обслужване.
– Минус	Понижаване на настроените стойности.
+ Плюс	Повишаване на настроените стойности.

Коя функция време е на преден план в индикатора, виждате по скобите [] около съответния символ.
Изключение: При точното време символът 🕒 свети само, когато го променят.

Режимен превключвател

С режимния превключвател настройвате загряването.

Положение	Приложение
○ Нулево положение	Фурната е изключена.
🌀 Обемно с горещ въздух*	За сладкиши и сладки на едно до три нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръговия нагревател в задната стена равномерно във фурната.
📄 Горно/долно загряване	За сладкиши, суфлета и нетлъсти късове месо за печене, напр. говеждо или дивеч, на едно ниво. Топлината идва равномерно отгоре надолу.
👤 Положение пица	Бързо приготвяне на дълбоко замразени продукти без предварително загряване, напр. пица, пържени картофи или шрудел. Долният нагревател и кръговият нагревател в задната стена загряват.



Положение	Приложение
 Вентилаторно печене	Печене на месо, пиле и цяла риба. Нагревателят на грила и вентилаторът се включват и изключват редувайки се. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
 Грил, голяма повърхност	Печене на скара на стекове, наденички, препечен хляб и парчета риба. Цялата повърхност под нагревателя на грила се нагорещява.
 Грил, малка повърхност	Печене на скара малки количества на стекове, наденички, препечен хляб и парчета риба. Средната част на нагревателя на грила се нагорещява.
 Долно загреване	Консервиране и допичане или запичане. Топлината идва отдолу.
 Размразяване	Размразяване на напр. месо, пиле, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря топлия въздух около ястието.
 Лампа на фурната	Включване на лампата на фурната.



* Загреване, с което е определен класът на енергийна ефективност съгласно EN50304.

При настройване лампата на фурната се включва.

Температурен превключвател

С температурния превключвател изберете температурата или степента на грила.


Положение	Значение
● Нулево положение	Фурната не се загрева.
50-270 Температурен обхват	Температурата във фурната в °C.
I, II, III Степени на грила	Степените за грил, малка  и голяма  повърхност. I = Степен 1, слаба II = Степен 2, средна III = Степен 3, силна

Когато фурната загрева, в индикатора свети символът . В паузите при загреване той изгасва. При загреване за размразяване  символът не свети.

Фурна

Във фурната се намира лампата на фурната. Охлаждащ вентилатор предпазва фурната от прегряване.

Лампа на фурната

По време на работа във фурната свети лампата. С положението  на режимния превключвател можете да включите лампата без загреване на фурната.

Охлаждащ вентилатор

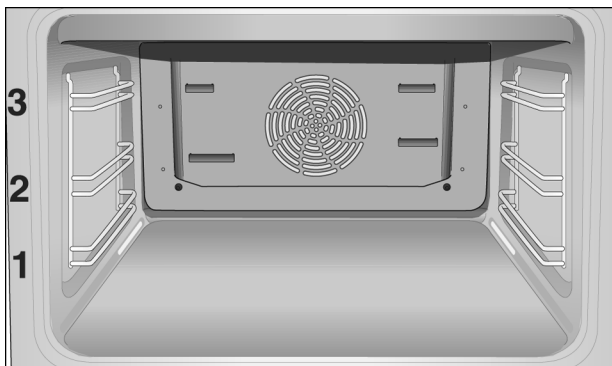
При необходимост охлаждащият вентилатор се включва и изключва. Топлият въздух излиза през вратата. Внимание! Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай фурната прегрява.


За да се охлади по-бързо фурната след работа, охлаждащият вентилатор продължава да работи още известно време.

Принадлежности

Принадлежностите могат да се поставят на 3 различни нива във фурната.

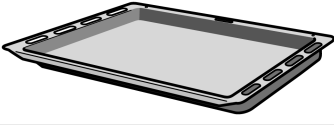
Вие можете да изтеглите до две трети от принадлежностите без да ги преобърнете. Така ястията могат лесно да се извадят.



При работа с Обемно с горещ въздух  **Не използвайте ниво на поставяне 2**, за да не се наруши циркулацията на въздуха.

Когато принадлежностите са горещи, могат да се деформират. Веднага щом изстинат отново, деформацията изчезва и не влияе на функцията.

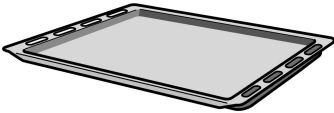
Принадлежности можете да закупите допълнително в сервиза, в специализираната търговска мрежа или по интернет. Моля посочете HZ-номера.



Универсална тава

за сочни сладкиши, сладки, дълбоко замразени ястия и големи късове месо за печене. Тя може да се използва и като съд за събиране на мазнината, когато печете директно върху скарата.

Поставете универсалната тава във фурната със скосяването към вратата на фурната.



Емайлирана тава за печене


за сладкиши и дребни сладки.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата на фурната.



Скара

за кухненски съдове, форми за кекс, съдове за печене, части за скара и дълбоко замразени храни.

Поставете скарата със закривяването надолу .

Специални принадлежности

Специални принадлежности можете да закупите в сервиза или в специализираните магазини. Богата гама принадлежности за Вашата фурна ще намерите в нашите проспекти или в интернет. Наличните, както и възможността специални принадлежности да се поръчват онлайн са различни в различните страни. Моля проверете в документацията по продажбите.

Универсална тава HEZ 332000	за сочни сладкиши, сладки, дълбоко замразени ястия и големи късове месо за печене. Тя може да се използва и като съд за събиране на мазнината, когато печете директно върху скарата.
Емайлирана тава за печене HEZ 331000	за сладкиши и дребни сладки.
Скара HEZ 334000	За кухненски съдове, форми за кекс, съдове за печене, части за скара и дълбоко замразени храни.
Тава за печене на грил HEZ 325000	За печене на грил вместо скарата или като защита срещу пръскане, за да не се замърсява толкова силно фурната. Използвайте тавата за печене на грил в само универсалната тава. Печене на грил върху тавата за печене на грил: Използвайте я само на ниво 1, 2 и 3. Тавата за печене на грил като защита срещу пръскане: Поставете универсалната тава с тавата за печене на грил под скарата.
Изваждаща се скара HEZ 324000	За печене. Поставете скарата винаги в универсалната тава. Капещата мазнина и сокът от месото се събират в нея.
Емайлирана тава за печене с незалепващо покритие HEZ 331010	Сладкишите и дребните сладки се отделят по-лесно от тавата. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата на фурната.
Универсална тава с незалепващо покритие HEZ 332010	Сладкишите и дребните сладки се отделят по-лесно от тавата. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата на фурната.
Тава за пица HEZ 317000	Идеална за пица, дълбоко замразени продукти или големи кръгли сладкиши. Вие можете да използвате тавата за пица вместо универсалната тава. Поставете тавата върху скарата и се ориентирайте по данните в таблиците.
Плоча за печене HEZ 327000	Плочата за печене е много подходяща за печене на домашно приготвен хляб, хлебчета и пица, които трябва да добият хрупкава долна кора. Плочата винаги трябва да се загрее до препоръчаната температура.

Стъклена тава HEZ 336000

Дълбока тава за печене от стъкло. Много подходяща и като съд за сервиране.

Телескопични водачи за изваждане от 3 части HEZ 338307


Със шините за изваждане на ниво 1, 2 и 3 можете да извадите повече принадлежностите, без да се преобърнат.

Преди първото използване

Тук ще разберете какво трябва да направите преди за сготвите за първи път ястия с Вашата фурна.

Прочетете първо глава *Инструкции за безопасност*.

Настройване на точно време

След свързването в индикатора свети символът  и четири нули. 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.

Загрейте фурната

За да отстраните миризмата на ново изделие загрейте празната затворена фурна. Идеално за това е 1 час при горно/долно загряване  с 240 °C.

Внимавайте във фурната да няма остатъци от опаковката.

1. Настройте с режимния превключвател горно/долно загряване .

2. Настройте с температурния регулатор 240 °C.

След 1 час изключете фурната. За целта завъртете режимния превключвател в нулево положение.

Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите за първи път почистете ги основно с горещ почистващ разтвор и мека почистваща кърпа.

Настройване на фурната

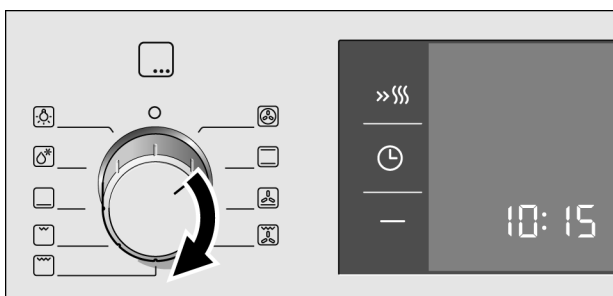
Вие имате различни възможности за настройване на Вашата фурна. Тук ще Ви обясним как да настроите желаното загряване и температура или степен на грила.

За Вашето ястие Вие можете да настроите времетраене и край на готвенето на фурната. За целта моля прегледайте глава *Настройване на функциите за време*.

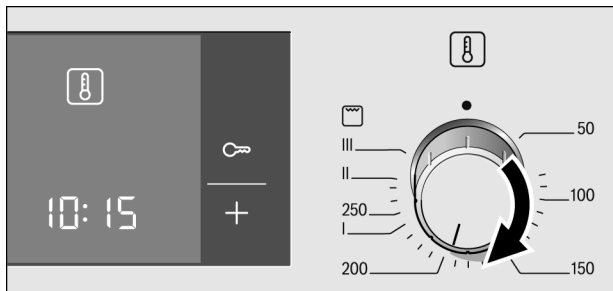
Загряване и температура

Пример на фигурата: Горно/долно загряване при 190 °C.

1. С режимния превключвател настройте загряването.



2. С температурния регулатор настройте температурата или степента на грила.



Изключване на фурната

Промяна на настройките

Фурната започва да се загрева.




Завъртете режимния превключвател на нулево положение.

По всяко време можете да промените загреването и температурата или степента на грила със съответния превключвател.

Бързо загреване

С бързото загреване Вашата фурна достига настроената температура особено бързо.

Използвайте бързото загреване при настроени температури над 100 °C. Подходящи са видовете загреване:

- Обемно с горещ въздух 
- Горно/долно загреване 
- Положение пица 

За да получавате еднакъв резултат от печенето, поставете Вашето ястие във фурната едва тогава, когато бързото загреване е завършило.

1. Настройте загреване и температура.
2. Натиснете бутон »|||«.

В индикатора свети символът »|||«. Фурната започва да се загрева.

Бързото загряване е завършило

Прозвънява сигнал. Символът »⏏ в индикатора изгасва. Поставете ястието във фурната.

Прекратяване на бързото загряване

Натиснете бутон »⏏. Символът »⏏ в индикатора изгасва.

Настройване на функциите за време

Вашата фурна има различни функции за време. С бутон ⊖ извикайте менюто и променяйте отделните функции. Вие можете да настройвате докато всички символи за време светят. 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.

Прозвъняващ таймер

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

1. Натиснете бутона ⊖ един път.
В индикатора светят символите за време, скобите се виждат 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. В индикатора свети символът [⏏] и времето на таймера видимо тече. Другите символи за време изгасват.

Времето на таймера е изтекло

Прозвънява сигнал. В индикатора се вижда 00:00. С бутон ⊖ изключете таймера.

Промяна на времето на таймера

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

Изтриване на времето за звънене

С бутон – върнете времето на таймера обратно на 00:00. След няколко секунди промяната е приета. Таймерът е изключен.

Извикване на настройките за време

Ако са настроени няколко настройки за времето, съответните символи светят в индикатора. Таймерът работи на преден план. Символът 🔔 е в скоби и времето на таймера видимо тече.

За да извикате таймер 🔔, време ⌚, край на готвенето 🕒 или точно време ⌚, натискайте бутона ⌚ толкова често, докато се виждат скобите около съответния символ. Стойността се появява за няколко секунди в индикатора.

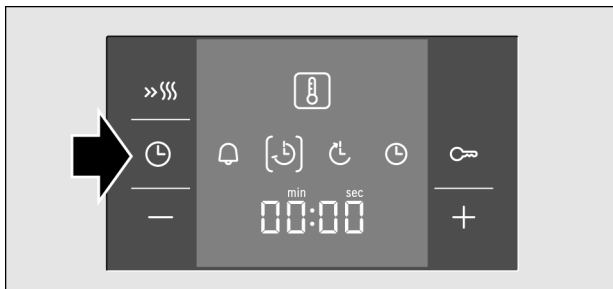
Времетраене

Вие можете да настроите продължителността на печене на фурната за Вашето ястие. Когато времето изтече, фурната се изключва автоматично. Така не трябва да прекъсвате друга работа, за да изключите фурната. Времето за печене не се превишава нежелано.

Пример на фигурата: време 45 минути.

1. С режимния превключвател настройте загреването.
2. С температурния регулатор настройте температурата или степента на грила.
3. Натиснете два пъти бутона ⌚.

В индикатора се вижда 00:00. Символите за време светят, скобите са около ⌚.



4. С бутона + или – настройте времетраенето.
Предложена стойност бутон + = 30 минути
Предложена стойност бутон – = 10 минути



След няколко секунди фурната стартира. В индикатора времето видимо тече и символът [b] свети. Другите символи за време изгасват.

Времето е изтекло

Прозвънява сигнал. Фурната преставя да се загарява. В индикатора се вижда 00:00. Натиснете бутона [b]. С бутона + или – можете да настроите отново време. Или натиснете бутон [b] два пъти и завъртете режимния превключвател в нулево положение. Фурната е изключена.

Промяна на времето






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

Изтриване на времето

С бутона – върнете обратно времето на 00:00. След няколко секунди промяната е приета. Времето е изтрито. Когато таймерът е настроен, натиснете първо бутона [b].

Извикване на настройките за време

Когато са настроени няколко функции за време, в индикатора светят съответните символи. Символът на функцията за време на преден план е в скоби.

За да извикате таймер , време , край на готвенето  или точно време , натискайте бутона  толкова често, докато се виждат скобите около съответния символ. Стойността към него се появява за няколко секунди в индикатора.



Край на готвенето


Вие можете да промените времето, в което Вашето ястие трябва да е готово. Фурната стартира автоматично и е готова в желания момент.

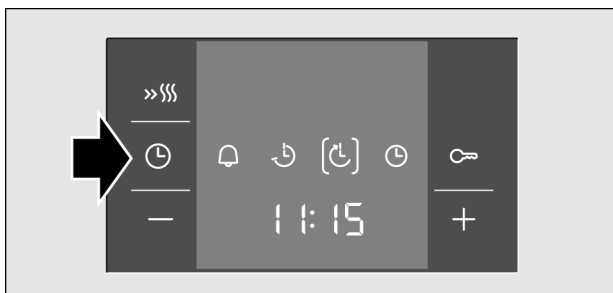
Вие можете например да поставите ястието във фурната сутринта и да настроите така, че да е готово на обяд.

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

Пример на фигурата: Часът е 10:30, времето за готвене е 45 минута и фурната трябва да е готова в 12:30.

1. Настройте режимния превключвател.
2. Настройте температурния регулатор.
3. Натиснете два пъти бутона .
4. С бутона + или - настройте времетраенето.
5. Натиснете бутона .

Скобите са около . Появява се точното време, в което ястието ще бъде готово.



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



След няколко секунди фурната приема настройките и се включва в положение изчакване. В индикатора се вижда точното време, в което ястието ще бъде готово, а символът ⌚ е в скоби. Символът 🔔 и ⌚ изгасват.

Когато фурната стартира, времетраенето видимо тече и символът ⌚ е в скоби. Символът ⌚ изгасва.

Времето е изтекло

Прозвънява сигнал. Фурната престава да се загарява. В индикатора се вижда 00:00. Натиснете бутона ⌚. С бутона + или – можете да настроите отново време.

Или натиснете бутон ⌚ два пъти и завъртете режимния превключвател в нулево положение. Фурната е изключена.

Промяна на края на готвенето

С бутона + или – настройте край на готвенето. След няколко секунди промяната е приета.

Когато таймерът е настроен, натиснете преди това бутона ⌚ два пъти.

Не променяйте края на готвенето, когато времето за готвене вече тече. Резултатът от печенето няма да отговаря на истината.






Изтриване на края на готвенето

С бутон – върнете край на готвенето обратно на актуалното точно време. След няколко секунди промяната е приета. Фурната стартира.


Когато таймерът е настроен, натиснете преди това бутона ⌚ два пъти.

Извикване на настройките за време

Когато са настроени няколко функции за време, в индикатора светят съответните символи. Символът на функцията за време на преден план е в скоби.

За да извикате таймер , време , край на готвенето  или точно време , натискайте бутона  толкова често, докато се виждат скобите около съответния символ. Стойността към него се появява за няколко секунди в индикатора.

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.


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. Натиснете бутона  четири пъти.

В индикатора светят символите за време, скобите са около .

2. С бутона + или – променете точното време.

След няколко секунди се приема настроеното точно време.

Постепенно потъмняване на точното време

Вие можете постепенно да потъмните точното време. За целта моля прегледайте глава *Промяна на основните настройки*.

Защита за включване от деца


За да не включат децата по невнимание фурната, тя има защита за включване от деца.


Фурната не реагира на никакви настройки. Таймера и точно време можете да настройвате и при включена защита за включване от деца.

Когато са настроени загряване и температура или степен грил, защитата за включване от деца прекъсва загряването.


Включване на защитата за включване от деца


Не трябва да е настроено времетраене или край на готвенето.

Натиснете бутон  за около 4 секунди.

В индикатора се появява символът . Защитата за включване от деца е изключена.


Изключване на защитата от деца

Натиснете бутон  за около 4 секунди.

В индикатора изгасва символът . Защитата от деца е изключена.





Промяна на основните настройки

Вашата фурна има различни основни настройки. Вие можете да съгласувате тези настройки с Вашите лични навици.

Основна настройка	Избор 1	Избор 2	Избор 3
c1 Показване на точно време	винаги*	само с бутон 	-
c2 Продължителност на сигнала след изтичане на времетраенето или таймера	прибл. 10 сек.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
c3 Време за изчакване докато се приеме настройка	прибл. 2 сек.	прибл. 5 мин.*	прибл. 10 сек.

* заводска настройка

Не трябва да е настроена друга функция за време.

1. Натиснете бутон  за прибл. 4 секунди.
В индикатора се появява актуалната основна настройка за показване на точно време, напр. c1 1 за избор 1.
2. С бутон + или – променете основната настройка.
3. Потвърдете с бутон .
В индикатора се появява следващата основна настройка. С бутон  Вие можете да преминете всички нива, а с бутон + или – да променят.
4. Накрая натиснете бутон  за прибл. 4 секунди.

Всички основни настройки са приети.

Вие можете отново да променят Вашите основни настройки по всяко време.

Поддържане и почистване

При старателно поддържане и почистване Вашата фурна ще се запази дълго в добро състояние и ще работи. Тук ще Ви обясним как правилно да поддържате и почиствате Вашата фурна.

Указания

Малки разлики в цвета на предната страна на Вашата фурна се получават от различни материали, като стъкло, пластмаса или метал.

Сенки по стъклото на вратата, които изглеждат като жилки, са отражения от светлината на лампата на фурната.

Емайълът прогаря при много високи температури. По този начин могат да възникнат малки разлики в цвета. Това е нормално и не се отразява на работата.

Ръбовете на тънките тави за печене не могат да се емайлират напълно. Затова могат да бъдат остри. Защитата срещу корозия не се намалява от това.

Почистващи средства

За да не се повредят различните повърхности от неподходящи почистващи препарати, спазвайте данните в таблицата.

Не използвайте

- агресивни или абразивни почистващи препарати,
- силни почистващи препарати съдържащи алкохол,
- твърди гъби за грубо почистване или гъби за миене,
- водоструйки или пароструйки.

Изперете основно преди употреба новите дебели синтетични кърпи за бърсане.

Зона

Почистващи средства

Предна страна на фурната

Горещ почистващ разтвор:
Почистете с почистваща кърпа и след това подсушете с мека кърпа.
Не използвайте препарати за почистване на стъкло или шпакла за почистване.

Висококачествена
неръждаема стомана

Горещ почистващ разтвор:
Почистете с почистваща кърпа и след това подсушете с мека кърпа. Отстранявайте веднага петната от варовик, мазнини, скорбяла и белтък. Под такива петна може да се образува корозия. В сервиза или в специализираната търговска мрежа можете да закупите специални поддържащи препарати за неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете много тънък слой от поддържащия препарат с мека кърпа.

Стъкло на вратата

Препарат за почистване на стъкло:
Почистете с мека кърпа.
Не използвайте шпакла за почистване на стъкло.

Стъклена капачка на лампата
на фурната

Горещ почистващ разтвор:
Почиствайте с почистваща кърпа.

Уплътнение
Да не се сваля!

Горещ почистващ разтвор:
Почиствайте с почистваща кърпа. Не търкайте.

Зона

Почистващи средства

Опорни водачи

Горещ почистващ разтвор:
Накиснете и почистете с почистваща кърпа или четка.


Принадлежности

Горещ почистващ разтвор:
Накиснете и почистете с почистваща кърпа или четка.

Почистване на самопочистващите се повърхнини във фурната

Задната стена във фурната е с високопорьозно керамично покритие. Пръски от печене и пържене се изсмукват и разграждат, докато фурната работи. Колкото по-висока е температурата и колкото по-дълго работи фурната, толкова по-добър е резултатът.

Ако и след многократна работа все още се забелязват замърсявания, действайте както следва:

1. Почистете основно пода, тавана и страничните стени на фурната.
2. Включете  обемно загряване с горещ въздух.
3. Загрейте празната, затворена фурна за около 2 часа при максимална температура.

Керамичното покритие се възстановява. Отстранявайте кафеникави или белезникави остатъци с вода и мека гъба, когато фурната е изстинала.

Леко оцветяване на покритието не влияе на самопочистването.

Важни указания

Никога не използвайте протриващи почистващи препарати. Те надраскват, респ. разрушават високопорьозния слой.

Никога не третирайте керамичното покритие с почистващ препарат за фурни.
Ако по невнимание върху задната стена попадне почистващ препарат за фурни отстранете го веднага с гъба и достатъчно вода.

Почистване на пода, тавана и страничните стени на фурната

Използвайте почистваща кърпа и горещ почистващ разтвор или вода с оцет.

При силно замърсяване използвайте домакинска тел от неръждаема стомана или почистващ препарат за фурни. Използвайте само в студена фурна.

Никога не третирайте самопочистващите се повърхнини с домакинска тел или почистващ препарат за фурни.

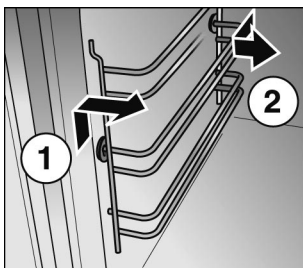
Почистване на окачващите се решетки



Откачване на окачващите се решетки

Окачващите се решетки могат да се откачат за по-добро почистване.

Опасност от изгаряне от горещите части във фурната. Изчакайте докато фурната изстине.

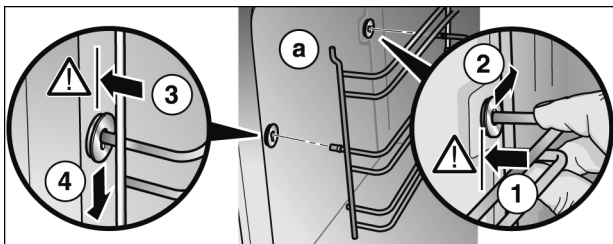


1. Натиснете отпред нагоре окачващата се решетка и я откачете странично.
2. Изтеглете отзад напред окачващата се решетка и я откачете странично.

Почистване на окачващите се решетки

Закачете окачващите се решетки

Почистете окачващите се решетки с препарат и домакинска гъба или четка.



Окачващите се решетки трябва да се монтират винаги с издатината (а) нагоре, за да съвпадат нивата на поставяне.

1. Вкарайте окачващите се решетки отзад до упор.
2. Натиснете окачващите се решетки назад.
3. Вкарайте окачващите се решетки отпред до упор.
4. Натиснете окачващите се решетки надолу.

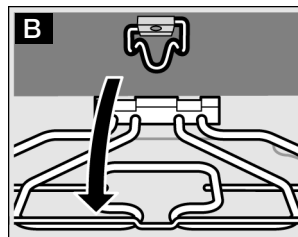
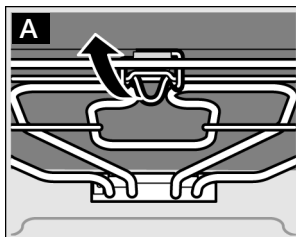
Завъртане надолу на нагревателя на грила



За почистване можете да завъртите надолу нагревателя на грила.

Опасност от изгаряне! Фурната трябва да е студена.

1. Изтеглете напред скобата на завъртания се нагревател на грила и я натиснете нагоре докато се фиксира с ясно доловимо прещракване. (Фиг. А)
2. При това задръжте нагревателя на грила и го завъртете надолу. (Фиг. В)



След почистване завъртете отново нагоре нагревателя на грила. Натиснете надолу скобата и фиксирайте нагревателя на грила.

Откачване и закачване на вратата на уреда

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

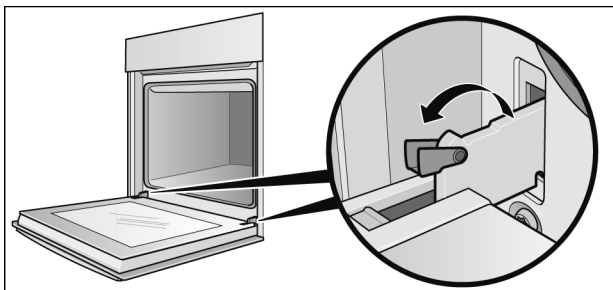


Опасност от нараняване!
Шарнирите на вратата на уреда могат да се затворят с голяма сила. Отваряйте винаги напълно задържащите лостчета на шарнирите за закачване на вратата на уреда и след закачването ѝ отново ги затворете напълно. Не посягайте в шарнира.

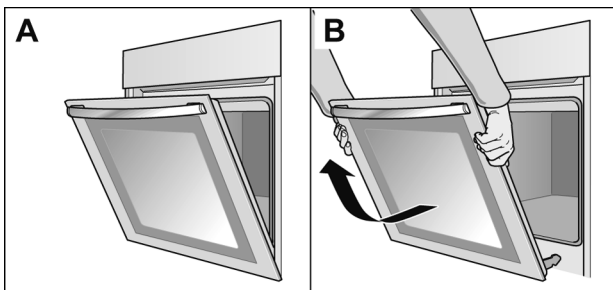


Опасност от нараняване!
Когато вратата на уреда е откачена, не посягайте в шарнира. Шарнирът може да се затвори с голяма сила. Обадете се на сервизната служба.

Откачване на вратата на уреда

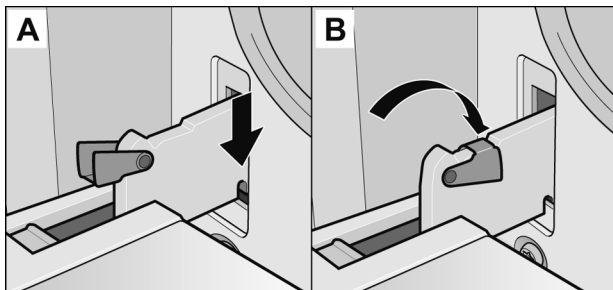


1. Отворете напълно вратата на уреда.
2. Отворете напълно задържащите лостчета вляво и вдясно.
Шарнирите са осигурени и не могат да се затворят.



Закачване на вратата на уреда

3. Затворете вратата на уреда дотолкова, че да усетите съпротивление (фиг. А).
4. Хванете я с две ръце отляво и отдясно, затворете още малко и я издърпайте (фиг. В).



1. Поставете шарнирите в държачите вляво и вдясно (фиг. А).
Прорезите на двата шарнира трябва да влязат с прещракване.
2. Отворете напълно вратата на уреда.
3. Затворете напълно задържащите лостчета вляво и вдясно (фиг. В).
Вратата на уреда е осигурена и повече не може да се откачи.
4. Затворете вратата на уреда.

Почистване на стъклата на вратата



За по-добро почистване можете да демонтирате вътрешните стъкла на вратата на уреда.

Опасност от нараняване!

Конструктивните елементи на вратата на уреда може да са с остри ръбове. Бихте могли да се порежете. Носете защитни ръкавици.

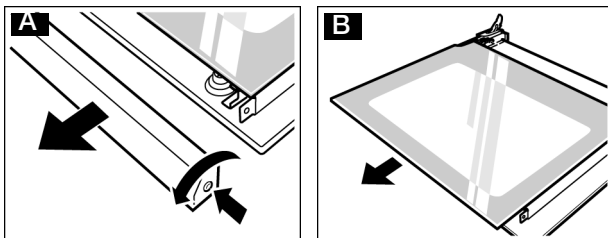
Внимание!

Използвайте уреда отново тогава, когато стъклата на вратата и вратата на уреда са монтирани съобразно изискванията.

Демонтиране на стъклото на вратата

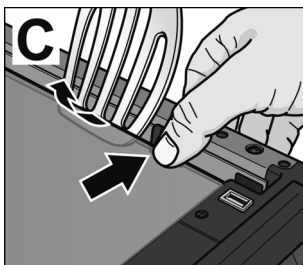
Преди демонтирането обърнете внимание в какво положение е монтирано стъклото на вратата, за да не го монтирате погрешно след това.

1. Откачете вратата на уреда и я поставете с предната страна надолу върху мека, чиста подложка (вижте глава: Демонтиране и монтиране на вратата на уреда).



2. Развийте облицовката на вратата на уреда горе вляво и вдясно и я свалете (фиг. А).
3. Повдигнете стъклото на вратата и издърпайте (фиг. В).

Демонтиране на междинното стъкло



1. Натиснете държача на междинното стъкло от едната страна и го отделете напр. с кухненски прибор за обръщане (фиг. С).
2. Отделете също така и другата страна и свалете междинното стъкло.

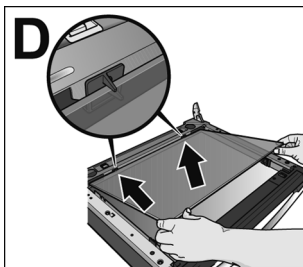
Почистване

Почистете стъклата на вратата с препарат за почистване на стъкло и мека кърпа.

Внимание!

Не използвайте агресивни или абразивни препарати и шпакла за почистване на стъкло. Стъклото може да се повреди.

Монтиране на междинното стъкло



1. Поставете междинното стъкло вляво и вдясно в захватите (фиг. D).
2. Притиснете междинното стъкло надолу в държачите.

Монтиране на стъклото на вратата

1. Плъзнете стъклото на вратата до ограничителя.
2. Поставете облицовката и завинтете.
3. Монтирайте отново вратата на уреда.

Повреда, какво трябва да се направи?

Когато се появи повреда, обикновено тя се дължи на някаква дреболия. Преди да извикате сервизната служба, опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

Таблица на повредите

Ако ястието не е станало оптимално добре, моля прегледайте глава *Изпробвано за Вас в нашето готварско студио*. Там ще намерите много съвети и указания за готвене.

Повреда	Възможна причина	Отстраняване на повредата/указания
Фурната не работи.	Изгорял предпазител.	Вижте в кутията с предпазител, дали предпазителят е в ред.
	Прекъсване на тока.	Проверете, дали има осветление в кухнята или дали работят други кухненски уреди.
В индикатора свети \ominus и нули.	Прекъсване на тока.	Настройте отново точното време.
Фурната не се загрева.	По контактите има прах.	Завъртете няколко пъти напред назад ръкохватката на превключвателя.

Съобщения за повреди

Ако в индикатора се появи съобщение за повреда с E , натиснете бутона \ominus . Съобщението изчезва. Настроената функции за време се изтрива. Ако съобщението за повреда не изчезва отново, обадете се в сервиза.

При следните съобщения за повреда можете да отстраните сами повредата.

Съобщение за повреда	Възможна причина	Отстраняване на повредата/указания
E011	Един бутон е бил натиснат продължително или е закрит.	Натиснете поотделно всички бутони. Проверете, дали няма заклинил, покрит или замърсен бутон.



Опасност от токов удар!
Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас сервизен техник може да извършва ремонти.

Смяна на крушката на лампата на фурната

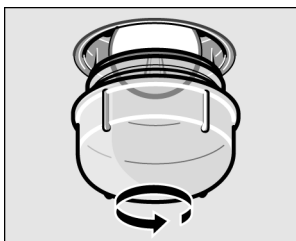
Сменете повредената крушка на лампата на фурната. Резервни крушки можете да закупите в сервиса или специализираната търговска мрежа: E14, 220 - 240V, 40W, термоустойчива до 300 °C
Използвайте само тези крушки за лампата на фурната.



Опасност от токов удар!

Изключете уреда от електрическата мрежа. Задействайте автоматичния предпазител или развийте предпазителя в кутията с предпазители на Вашето жилище.

1. За да избегнете повреди, поставете кърпа за избърсване на съдове в студената фурна.



2. Завъртете наляво и свалете стъкления капак.
3. Сменете крушката на лампата на фурната със същия тип крушка.
4. Завинтете отново стъкления капак.
5. Извадете кърпата за избърсване на съдове и включете предпазителя.

Указание:

Ако стъкленият капак не може да се отвори,

- използвайте гумени ръкавици за въртенето
- можете да поръчате помощ за демонтаж в сервиса (Поръчка - № 613634)

Сервизна служба

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

Е-номер и FD-номер

Когато се обаждате на нашия сервиз моля посочвайте Е-Nr. (номер на изделието) и FD-Nr. (производствен номер) на Вашия уред. Фабричната табелка с номерата ще откриете вдясно, странично на вратата на фурната. За да не търсите дълго, когато е необходимо, можете да впишете тук данните на Вашия уред и телефонния номер на сервизната служба.

Обърнете внимание, че посещението на сервизния техник в случай на неправилно обслужване също и по време на гаранционния срок не е безплатно.

Е-номер	FD-номер
---------	----------

Сервизна служба ☰

Съвети за икономия на енергия и околната среда

Тук Ви предлагаме съвети за това как можете да спестите енергия при печене и пържене и как правилно да унищожите Вашия уред.

Икономия на енергия

Загривайте предварително Вашата фурна само ако е посочено в рецептата или в таблиците на упътването за употреба.

Използвайте тъмни, в черно лакирани или емайлирани форми за печене. Те поглъщат особено добре топлината.

Отваряйте възможно по-рядко вратата на фурната по време на задушаване, печене или пържене.

Най-добре печете няколко сладкиша един след друг. Фурната е още топла. По този начин се съкращава времето за печене на втория сладкиш. Вие можете да поставите и 2 правоъгълни форми една до друга.

При по-дълги времена за печене Вие можете да изключите фурната 10 минути преди да е изтекло времето и да използвате остатъчната топлина за довършване на печенето.

Унищожавайте съобразно нормите за 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).

Тази директива определя рамката за валидно в границите на ЕС връщане и оползотворяване на стари негодни уреди.

Изпробвано за Вас в нашето готварско студио

Тук ще намерите подбор от ястия и оптималните настройки за тях. Показваме Ви кое загревяне и каква температура са най-подходящи за Вашето ястие. Вие получавате данни за подходящата принадлежност и на кое ниво трябва да се постави. Вие получавате съвети за съда и приготвянето.

Указания

Табличните стойности важат винаги за поставяне в студена и празна фурна. Предварително загревяне само ако е посочено в таблицата. Преди да използвате фурната извадете от нея всички принадлежности, които не са Ви необходими.

Покрийте принадлежностите едва след предварителното загревяне с хартия за печене.

Данните за време в таблиците са ориентировъчни стойности. Те зависят от качеството и свойствата на хранителните продукт.

Използвайте включените в окомплектовката принадлежности Допълнителни принадлежности можете да закупите като специални принадлежности в специализираната търговска мрежа или в сервиза.

Използвайте винаги кърпа за хващане на горещи съдове, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от фурната.


Сладкиши и сладки

Печене на едно ниво

С горно/долно загревяне сладкишите се пекат най-добре.

Когато печете с обемно загревяне с горещ въздух , обърнете внимание на следното:

Печете сладкишите във форми и върху тавата на ниво 1.

Печене на няколко нива Използвайте обемно загряване с горещ въздух .
Печене на 2 нива:
Тава за печене на ниво 3
Универсална тава на ниво 1.

Едновременно поставени тави не трябва да са готови едновременно.

В таблиците ще намерите многобройни предложения за Вашите ястия.

Форми за печене

Най-подходящи са тъмните метални форми за печене. При светли метални форми за печене с тънки стени или при стъклени форми се удължава времето за печене или сладкишът не се опича толкова равномерно.













Ако искате да използвате силиконови форми, ориентирайте се по данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често са по-малки от нормалните форми. Количествата тесто и данните в рецептите могат да се отклоняват.

Таблицы















В таблиците ще намерите оптималното време за загряване за различните сладкиши и сладки. Температурата и времето за печене зависят от количеството и качеството на тестото. Затова в таблиците са дадени зони. Най-напред опитайте с по-ниската стойност. По-ниската температура осигурява по-равномерно запичане. Ако е необходимо, настройте следващия път на по-висока температура.




Намалете времето на печене с 5 до 10 минути, когато загрявате предварително.











Допълнителна информация ще намерите под заглавието Съвети за печене приложени към таблиците.

Сладкиши във форми	Съдове	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Кекс, обикновен	форма на венец/ правоъгълна форма	1		150 - 160	60 - 75
Кекс, фин (напр. ронлив сладкиш)	форма на венец/ правоъгълна форма	1		150 - 160	60 - 70
Блат за торта от ронливо тесто	форма за плодова торта	1		160 - 170	20 - 35
Плодов сладкиш фин, ронливо тесто	форма за печене с подвижна външна част/ специална форма	1		160 - 170	60 - 70
Пандишпанов блат, 2 яйца предварително загряване	форма за плодова торта	1		160 - 170	20 - 35
Пандишпанов блат, 6 яйца предварително загряване	тъмна форма за печене с подвижна външна част	1		160 - 170	30 - 45
Блат от ронливо тесто със задигнат ръб	тъмна форма за печене с подвижна външна част	1		180 - 190	20 - 30
Плодова или торта с извара и ронл. тесто*	тъмна форма за печене с подвижна външна част	1		160 - 170	60 - 75
Швейцарски тънък блат	тава за пица	1		190 - 210	35 - 45
Сладкиш печен във форма с отвор	форма за сладкиш с отвор	1		170 - 180	40 - 50
Пица, тънък блат, с малко гарнитура	тава за пица	1		200 - 220	15 - 25
Пикантни кейкове*	тъмна форма за печене с подвижна външна част	1		170 - 190	45 - 60

* Оставете сладкиша да изстине около 20 минути в изключен, затворен уред.

Сладкиши върху тава	Принадлежности	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Ронливо тесто със суха гарнитура	Тава за печене	2		160 - 170	25 - 35
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		160 - 170	35 - 45
Ронливо тесто със сочна гарнитура (плодове)	Универсална тава	2		160 - 170	30 - 45
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		160 - 170	40 - 50
Тесто с мая със суха гарнитура	Тава за печене	2		170 - 180	45 - 60
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		170 - 180	55 - 70
Тесто с мая със сочна гарнитура (плодове)	Универсална тава	2		160 - 170	70 - 90
Ронливо тесто със суха гарнитура	Тава за печене	2		170 - 180	55 - 70
Ронливо тесто със сочна гарнитура (плодове)	Универсална тава	2		170 - 180	70 - 85
Швейцарски тънък блат	Универсална тава	1		190 - 210	35 - 45
Пандишпанено руло предварително загряване	Тава за печене	2		190 - 200	10 - 15
Козунак на плитка с 500 g брашно	Тава за печене	2		170 - 180	35 - 50
Коледен сладкиш с 500 g брашно	Тава за печене	1		160 - 170	70 - 80
Щрудел, сладък	Универсална тава	1		190 - 210	35 - 45

Сладкиши върху тава	Принадлежности	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Пица	Тава за печене	1		180 - 200	20 - 30
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		170 - 190	35 - 45
Гарнирана пита, предварително загряване	Универсална тава	1		190 - 210	20 - 25

Дребни сладки	Принадлежности	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Дребни сладки	Тава за печене	1		130 - 140	15 - 25
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		130 - 140	20 - 30
Ореховки	Тава за печене	1		120 - 130	25 - 35
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		110 - 120	30 - 40
Целувки	Тава за печене	1		80	130 - 160
Мъфини	Скара с тава за мъфини	2		150 - 160	25 - 35
	2 скари с тави за мъфини	3 + 1		150 - 160	30 - 40
Сладки от варено тесто	Тава за печене	2		200 - 210	25 - 35
Сладки от многолистно маслено тесто	Тава за печене	1		190 - 200	20 - 35
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		190 - 200	25 - 40
Сладки от тесто с мая	Тава за печене	2		190 - 200	20 - 30
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		170 - 180	25 - 35

Хляб и хлебчета

При печене на хляб загрейте предварително фурната, ако не е предписано друго.

Никога не наливайте вода в горещата фурна.

Хляб и хлебчета	Принадлежности	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Хляб с мая с 1,2 kg брашно	Универсална тава	1		240	10 - 15
				200	40 - 45
Хляб с квас с 1,2 kg брашно	Универсална тава	1		240	10 - 15
				200	45 - 55
Погача	Универсална тава	1		240	20 - 25
Хлебчета без предварително загряване	Тава за печене	2		220 - 230	20 - 30
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Тава за печене	2		210 - 220	10 - 20
	Тава за печене + универсална тава	3 + 1		190 - 200	15 - 25

Съвети за печене

Вие искате да печете по Ваша собствена рецепта.

Така ще установите дали кексът е изпечен и отвътре.

Сладкишът спада.

Сладкишът е бухнал в средата и по-нисък в краищата.

Ориентирайте се по подобни сладки в таблиците за печене.

Проверете около 10 минути преди края на посоченото време за печене с дървена клечка в най-високото място в сладкиша. Ако по клечката не остава тесто, сладкишът е готов.

Следващия път използвайте по-малко течност или настройте с 10 градуса по-ниска температура на фурната. Спазвайте посоченото в рецептата време за разбъркване.

Не мажете с мазнина по края формата за печене с подвижна външна част. След изпичане освободете внимателно сладкиша с един нож.

Сладкишът става отгоре много тъмен.

Сладкишът е много сух.

Хлябът или сладкишът (напр. сладкиш с извара) изглежда добре, но отвътрешно е недопечен (глетав, има вода).

Сладкишът е опечен неравномерно.

Плодовият сладкиш е много светъл отдолу.

Плодовият сок изкипява.

Дребни сладки от тесто с мая при печене залепват една за друга.


Пекли сте на няколко нива. На горното ниво сладките са по-тъмни отколкото на долното.

При печене на сочни сладкиши се появява конденз.

Поставете го по-ниско, изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.

Направете с клечка за зъби малки дупки в готовия сладкиш. След това капнете плодов сок или алкохолна напитка отгоре. Следващия път изберете температура по-висока с 10 градуса и намалете времето за печене.


Следващия път използвайте малко по-малко течност и печете на по-ниска температура малко по-дълго. При сладкиши със сочна гарнитура първо изпечете блато. Посипете го с бадеми или галета и след това добавете гарнитурата. Моля спазвайте рецептите и времето за печене.

Изберете малко по-ниска температура, тогава сладкишът ще се опече по-равномерно. Печете чувствителни сладки с горно и долно загряване  на едно ниво. Поставената отгоре хартия за печене може да влияе върху циркулацията на въздуха. Отрязвайте хартията за печене винаги според размера на тавата.

Следващия път поставете сладкиша едно ниво по-ниско.

Следващия път използвайте по-дълбоката универсална тава, ако имате такава.

Около всяко парче трябва да има разстояние от прилб. 2 см. Така има достатъчно място отделните печени сладки хубаво да втасат бухнат и да могат да се изпекат изцяло.

За печенето на няколко нива използвайте винаги режима С горещ въздух . Едновременно поставени тави не трябва да са готови едновременно.

При печенето може да се образува водна пара. Тя се отделя през вратата. Водната пара може да се отложи на панела за обслужване или близкостоящите мебелни повърхности и да капе като конденз. Това е обусловено от физиката.

Месо, птиче месо, риба

Указания за съдовете

Вие можете да използвате термоустойчиви кухненски съдове. За големи късове печено месо е подходяща и универсалната тава.

Най-подходящи са стъклените съдове. Капакът трябва да приляга на съда за печене и да затваря добре.

Ако използвате емайлирани съдове за печене, добавете малко повече течност.

При съд от неръждаема стомана запичането не е толкова силно и месото може да е по-малко опечено. Удължете времето за печене.

Поставяйте кухненските съдове винаги в средата на скарата.

Съд без капак = открит

Съд с капак = покрит

Оставяйте горещия стъклен съд върху суха подложка. Ако подложката е влажна или студена, стъклото може да се пукне.

Указания за печене

добавете към нетлъстото месо малко течност. Дъното на съда трябва да е покрито на височина до припл. $\frac{1}{2}$ cm. Към задушеното месо добавете достатъчно течност. Дъното на съда трябва да е покрито на височина до 1-2 cm.

Количеството течност зависи от вида месо и материала на съда. Ако приготвяте месо в емайлиран съд за печене е необходима повече течност отколкото в стъклен съд.

Съдовете за печене от висококачествена стомана са подходящи само с известна уговорка. Месото се пече по-бавно и се запича по-малко. Печете при по-висока температура и/или по-дълго време.

Указания за печене на грил

Печете на грил винаги в затворена фурна.

При печене на грил загрейте фурната предварително припл. 3 минути, преди да поставите продуктите за печене.

Поставете късовете за грил директно върху скарата. Единичен къс месо за грил става най-добре, когато се постави в средната зона на скарата.

Поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Сокът от месото се събира в нея и фурната остава чиста.

Не поставяйте тавата за печене или универсалната тава на нива 4 или 5. Поради силната горещина тя се изкривява и при изваждането фурната може да се повреди.

Вземете по възможност еднакво дебели късове за печене на грил. Така те се запичат равномерно и остават сочни. Посолете стековете едва след изпичането на грил.

Обърнете късовете на грила след $\frac{2}{3}$ от посоченото време.

Нагревателят на грила непрекъснато се включва и изключва. Това е нормално. Колко често се случва това зависи от настроената степен грил.




Месо

Обръщайте късовете месо след половината от времето.










Когато печеното месо е готово, то би трябвало да се остави още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така сокът от месо се разпределя по-добре.

Увийте ростбифа след печенето в алуминиево фолио и го оставете да почине за 10 минути във фурната.

При свинско печено с кожа нарежете на кръст кожата и поставете печеното в съда първо с кожата надолу.

Месо	Тегло	Принадлежности и съдове	Ниво	Загряване	Температура в °C, степен грил	Продължителност на печенето в минути
Говеждо месо						
Говеждо задушено на фурна	1,0 kg	затворен	1		200 - 220	100 - 120
	1,5 kg		1		190 - 210	120 - 140
	2,0 kg		1		180 - 200	140 - 160

Месо	Тегло	Принадлеж-ности и съдове	Ниво	Загря-ване	Темпера-тура в °С, степен грил	Продължи-телност на печенето в минути
Говеждо филе, медиум	1,0 kg	отворен	1	☐	210 - 230	50 - 70
	1,5 kg		1	☐	200 - 220	60 - 80
Ростбиф, медиум	1,0 kg	отворен	1	☒	210 - 230	50 - 60
Стекове, дебели 3 cm, медиум		скара + универсална тава	3 + 1	☐	3	20 - 25
Телешко месо						
Телешко печено	1,0 kg	отворен	1	☐	190 - 210	80 - 100
	1,5 kg		1	☐	180 - 200	90 - 120
	2,0 kg		1	☐	180 - 200	100 - 140
Телешки джолан	1,5 kg	отворен	1	☐	200 - 220	120 - 130
Свинско месо						
Месо за печене, без кожа (напр. врат)	1,0 kg	отворен	1	☒	190 - 210	100 - 120
	1,5 kg		1	☒	180 - 200	110 - 130
	2,0 kg		1	☒	170 - 190	120 - 140
Месо за печене с кожа (напр. плешка)	1,0 kg	отворен	1	☒	190 - 210	120 - 140
	1,5 kg		1	☒	180 - 200	130 - 150
	2,0 kg		1	☒	170 - 190	140 - 160
Свинско филе	500 g	скара + универсална тава	2 + 1	☒	230 - 240	30 - 40
Свинско печено, без тлъстини	1,0 kg	отворен	1	☐	200 - 220	80 - 100
	1,5 kg		1	☐	190 - 210	90 - 120
	2,0 kg		1	☐	180 - 200	100 - 130
Пушени котлети с кост	1,0 kg	затворен	1	☐	200 - 220	50 - 60
Стекове, 2 cm дебели		скара + универсална тава	3 + 1	☐	3	15 - 20
Свински медальони, 3 cm дебели		скара + универсална тава	3 + 1	☐	3	12 - 18

Месо	Тегло	Принадлеж-ности и съдове	Ниво	Загря-ване	Темпера-тура в °С, степен грил	Продължи-телност на печенето в минути
Агнешко месо						
Агнешка рибица, с кост	1,5 kg	отворен	1		200 - 220	40 - 50
Агнешко бутче без кост, медиум	1,5 kg	отворен	1		190 - 210	120 - 150
Дивечово месо						
Рибица от сърна с кост	1,5 kg	отворен	1		190 - 210	70 - 90
Бут от сърна без кост	1,5 kg	затворен	1		190 - 210	90 - 120
Глиганско печено	1,5 kg	затворен	1		190 - 210	120 - 140
Еленско печено	1,5 kg	затворен	1		190 - 210	100 - 120
Заек	2 kg	затворен	1		200 - 220	60 - 70
Руло от кълцано месо	от 500 g месо	отворен	1		180 - 200	60 - 70
Наденички		скара + универсална тава	3 + 1		3	10 - 15

Птиче месо

Данните за теглото в таблицата се отнасят за приготвена за печене птица без пълнеж.

Когато печете директно върху скарата, поставете универсалната тава на ниво 1. Сокът от месото се събира в нея и фурната остава чиста.

При патица или гъска набодете кожата под крилата, тогава може да изтича мазнината.

Поставете цялата птица първо с гърдите надолу върху скарата. Обърнете след $\frac{2}{3}$ от посоченото време.

Обръщайте печените парчета, като пуешки ролца или пуешки гърди, след половината от посоченото време.

Обърнете птичите части след $\frac{2}{3}$ от времето.

Птицата става особено хрупкава при печене, когато към края на времето за печене се намаже със солена вода или портокалов сок.

Птиче месо	Тегло	Принадлежности и съдове	Ниво	Загряване	Температура в °C, степен грил	Продължителност на печенето в минути
Пиле, цяло	1,2 kg	Скара	1		200 - 220	60 - 70
Пиле, половин	по 500 g	Скара	1		210 - 230	40 - 50
Части от пилета	по 150 g	Скара	2		210 - 230	30 - 40
Части от пилета	по 300 g	Скара	2		210 - 230	35 - 45
Патица, цяла	2,0 kg	Скара	1		170 - 190	100 - 120
Патешки гърди	по 300 g	Скара	2		230 - 250	25 - 35
Гъши бутчета	по 400 g	Скара	2		210 - 230	40 - 50






Риба

Ако печете директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Течността се улавя и фурната остава чиста.

Обръщайте парчетата риба след $\frac{2}{3}$ от времето на печене.

Цялата риба не е необходимо да се обръща. Поставете във фурната цялата риба в плуващо положение, с гръбната перка нагоре. Нарязан картоф или малък огнеупорен съд в коремната кухня на рибата осигуряват стабилност.

При филе от риба добавете няколко супени лъжици течност за задушаване.

Риба	Тегло	Принадлежности и съдове	Ниво	Загряване	Температура в °C, степен грил	Времетраене в минути
Риба, цяла	по пригл. 300 g	Скара	2		2	20 - 25
	1,0 kg		1		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg		1		180 - 200	60 - 70
Котлет от риба, 3 cm дебел		Скара	2		2	20 - 25
Филе от риба		затворен	1		210 - 230	25 - 30

Съвети за обикновено печене и печене на грил

В таблицата няма данни за теглото на месото за печене.

Как можете да установите дали печеното е готово.

Печеното месо е много тъмно и коричката на места прегоряла.

Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.

Печеното месо е добре опечено, но сосът е много светъл или воднист.

При поливане на печеното месо се образува водна пара.

Избирайте данните в съответствие със следващото по-малко тегло и удължете времето.

Използвайте термометър за месо (може да се купи от специализираните магазини) или направете "проба с лъжица". Натиснете с лъжицата върху печеното. Ако го чувствате твърдо, значи е готово. Ако поддава, значи е необходимо още известно време.

Проверете нивото на поставяне и температурата.

Следващия път изберете по-малък съд за печене или добавете повече течност.

Следващия път изберете по-голям съд за печене и използвайте по-малко течност.

Това се обуславя от физиката и нормално. Голяма част от водната пара излиза през отвора за парата. Тя може да се отложи по по-хладната предна повърхност на превключвателите или предните части на съседните мебели и да започне да капе като конденз.

Печене на тих огън

Печенето на тих огън, отбелязвано и като печене на ниска температура, е идеалният метод на печене за всички крехки късове месо, които трябва да изпекат до розово или изцяло добре. Месото остава много сочно и крехко като масло. Вашето предимство: Вие имате голяма свобода на действие при планиране на менюто, тъй като опеченото на тих огън месо може без проблем да се поддържа топло.

Подходящи съдове

Използвайте плосък съд, напр. плато за сервиране от порцелан или стъклен съд за печене без капак.
Поставяйте отворения съд винаги на ниво 1 върху скарата.

Действайте по следния начинИзберете

1. Горно/долно загряване и настройте температура между 70-90 °С. Загрейте предварително фурната и при това затоплете съда.
2. Загрейте малко мазнина в тиган. Запържете добре месото от всички страни, също и по краищата, и веднага след това го поставете върху предварително затопления съд.
3. Поставете обратно съда с месото във фурната и печете на тих огън. За повечето късове месо идеалната температура за печене на тих огън е 80 °С.

Указания за печенето на тих огън

Използвайте само прясно, безупречно месо. Внимателно отстранете жилите и мазнините по краищата. При печенето на тих огън мазнината образува силен специфичен вкус.

Запържете месото при висока температура и достатъчно дълго от всички страни, също и по краищата.

По-големите късове месо не трябва да се обръщат.

Вие можете да нарежете месото веднага след печенето на тих огън. За него не е необходимо време да почива.

Чрез особения метод на печене месото винаги изглежда розово. Поради това обаче то в никакъв случай не е сурово или недопечено.

Ако искате сос към Вашето месо печете в затворен съд. Обърнете внимание, че времето за печене се намалява.

За да проверите дали месото е опечено използвайте термометър за печене. Температурата във вътрешността 60 °С трябва да се поддържа най-малко 30 минути.

Таблица

За печенето на тих огън са подходящи всички крехки части от пилешко, говеждо, телешко, свинско и агнешко месо. Времето за печенето на тих огън се съобразява с дебелината и температурата във вътрешността на месото.

Ястие	Тегло	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на запържване в минути	Продължителност на печене на тих огън в часове
Птиче месо						
Пуешки гърди	1000 g	1	☐	80	6-7	4-5
Патешки гърди*	300-400 g	1	☐	80	3-5	2-2,5
Говеждо месо						
Говеждо печено (напр. предна част от бута) дебелина 6-7 cm	прибл. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	4,5-5,5
Говеждо филе, цяло	прибл. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	5-6
Ростбиф, дебелина 5-6 cm	прибл. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	4-5
Говежди стекове, 3 cm дебели		1	☐	80	5-7	80-110 мин.
Телешко месо						
Телешко печено дебелина 6-7 cm (напр. долна част от бута)	прибл. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	5-6
Телешко филе	прибл. 800 g	1	☐	80	6-7	3-3,5
Свинско месо						
Нетлъсто свинско печено (напр. рибица) дебелина 5-6 cm	прибл. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	5-6
Свинско филе, цяло	прибл. 500 g	1	☐	80	6-7	2,5-3

Ястие	Тегло	Ниво	Загряване	Температура в °C	Продължителност на запържване в минути	Продължителност на печене на тих огън в часове
Агнешко месо						
Агнешко гръбно филе, цяло	прибл. 200 g	1	☐	80	5-6	1,5-2
* За хрупкава кожа запържете патешките гърди след печене на тих огън за кратко в тиган.						

Съвети за печенето на ТИХ ОГЪН

Печенето на тих огън месо не е толкова горещо като обикновеното печено месо.

За да не изстине печеното месо много бързо, затоплете чиниите и сервирайте сосовете много горещи.

Искате да поддържате топло печеното на тих огън месо.

След печенето на тих огън превключете температурата на 70 °C. Малките късове месо можете да поддържате топли до 45 минути, големите късове - до 2 часа.

Суфлета, огретени, тост филии

Ако печете директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Фурната остава по-чиста.

Поставяйте съда винаги върху скарата.

Състоянието на печене на суфлето зависи от големината на съда и височината на суфлето. Данните в таблицата са само основни стойности.














Суфлета	Принадлеж-ности и съдове	Ниво	Загря-ване	Темпера-тура в °C	Продължи-телност на печене в минути
Суфле, сладко	форма за суфле	1		180 - 200	45 - 55
Суфле	форма за суфле	1		180 - 200	35 - 45
	Порционни формички	1		200 - 220	20 - 30
Суфле от юфка	форма за суфле	1		190 - 210	35 - 50
Лазаня	форма за суфле	1		180 - 200	40 - 50
Огретен от картофи, сурови продукти, макс. 4 см висок	форма за суфле	1		170 - 190	50 - 60
Запичане на тост филии, 4 броя	Скара	2		2	10 - 15
Запичане на тост филии, 12 броя	Скара	2		2	8 - 12

Готови продукти

Спазвайте инструкцията на производителя върху опаковката.

Ако покривате принадлежностите с хартия за печене, внимавайте тя да бъде пригодена за тези температури. Съобразете размера на хартията с ястието.

Резултатът от печенето зависи много от хранителния продукт. Различно дебели и тънки части може да има още при суровия продукт.

Ястие	Принадлеж-ности	Ниво	Загря-ване	Темпера-тура в °С, степен грил	Продължи-телност на печене в минути
Пица, дълбоко замразена					
Пица с тънък блат	Универсална тава	1		200 - 220	10 - 20
Пица с дебел блат	Универсална тава	1		180 - 200	20 - 30
Пица франзела	Универсална тава	1		180 - 200	20 - 30
Минипица	Универсална тава	1		200 - 220	5 - 15
Пица, замразена	Универсална тава	1		180 - 200	10 - 20
Картофени продукти, дълбоко замразени					
Пържени картофи	Универсална тава	1		200 - 220	15 - 25
Крокети	Универсална тава	1		190 - 210	20 - 30
Настъргани пържени картофи, пълнен джоб	Универсална тава	1		190 - 210	20 - 30
Хлебни изделия, дълбоко замразени					
Хлебчета, франзела	Универсална тава	1		180 - 200	10 - 20
Гевречета (тестени полуфабрикати)	Универсална тава	1		180 - 200	15 - 25
Хлебни изделия, предварително опечени					
Хлебчета или франзела за притопляне	Универсална тава	1		170 - 190	5 - 15
Полуфабрикати за пържене дълбоко замразен					
Пържени рибени пръчици	Универсална тава	1		210 - 230	15 - 25
Щрудел, дълбоко замразен	Универсална тава	1		180 - 200	35 - 45

Специални ястия

С Вашия уред Вие можете да настройвате температури от 50 до 275 °С. Така ще успеете да пригответе еднакво добре кремообразно кисело мляко, както и отпуснато тесто с мая.




Кисело мляко

Възварете мляко (3,5% масленост), охладете го на 45 °С. Разбъркайте в него 150 g кисело мляко. Пресипете в чаши или малки буркани и ги поставете покрити върху скарата. Предварително загрейте 5 минути на 50 °С. След това пригответе както е дадено.

Втасване на тесто с мая

Пригответе тестото с мая както обикновено. Поставете го в топлоустойчив керамичен съд и го покрийте. Предварително загрейте фурната 5-10 минути. Изключете уреда и поставете тестото да втасва в изключената фурна.

Приготвяне

Ястие	Съдове	Ниво	Загряване	Температура в °С	Времетраене
Кисело мляко	Поставете чашите или бурканите върху скарата	1		50 °С предварително загряване, включване на лампата на фурната 	6-8 часа
Втасване на тесто с мая	Поставете топлоустойчивия съд	на пода на фурната		Предварително загрейте на 50 °С, изключете уреда, поставете тестото с мая във фурната	5-10 мин. 20-30 мин.



Размразяване

Извадете замразените хранителни продукти от опаковката и ги поставете в подходящ съд върху скарата.

Моля спазвайте указанията на производителя на опаковката.

Времената за размразяване се ориентират според вида и количеството на хранителните продукти.

Поставяйте пилетата с гърдите надолу в чинията.

Ястие	Принад- лежности	Ниво	Загря- ване	Температура в °C
Фини замразени ястия напр. торти със сметана, торти с маслен крем, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове и т.н.	Скара	1		0 °C, не се настройва температура
Други дълбоко замразени продукти пилета, салам и месо, хляб и хлебчета, сладкиши и други сладки	Скара	1		50 °C

Сушене на плодове и зеленчуци




Използвайте само здрави плодове и зеленчуци, измивайте ги основно.

Оставете ги да се отцедят добре и ги избършете.

Поставете универсална тава на ниво 1, скара на ниво 3.

Покрийте универсалната тава и скарата с хартия за печене или пергаментова хартия.

Обръщайте няколко пъти сочните плодове и зеленчуци. Веднага след сушенето отделете от хартията изсушените плодове, зеленчуци или подправки.

Ястие	Ниво	Загря- ване	Темпера- тура в °C	Време- траене, часове
600 г ябълкови кръгчета	1+3		80	прибл. 5
800 г резени круша	1+3		80	прибл. 8
1,5 kg сини сливи или сливи	1+3		80	прибл. 8-10
200 г готварски подправки, почистени	1+3		80	прибл. 1½

Акриламид в хранителни продукти

Кои ястия са засегнати?

Акриламид се образува преди всичко при приготвяни на висока температура продукти зърнени и картофени продукти като напр.картофен чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб, фини хлебни изделия (бисквити, меденки, фини бисквити).

Съвети за приготвяне на ястия с минимални количества акриламид

Обща част

Поддържайте възможно най-кратко време за печене. Запичайте ястията до златистожълто, без да прегарят и потъмняват. Голямото количество, по-дебелите продукти за печене съдържат по-малко акриламид.

Печене

С горно/долно загряване макс. 200 °С, с обемно с горещ въздух или с горещ въздух макс. 180 °С.

Дребни сладки

С горно/долно загряване макс. 190 °С, с обемно с горещ въздух или с горещ въздух макс. 170 °С. Яйце или жълтък от яйце намалява образуването на акриламид.

Пържени картофи във фурна

Разпределете равномерно и на един ред върху тавата. Печете най-малко 400 g в една тава, за да не изсъхнат пържените картофи.

Пробни ястия

Тези таблици са съставени за изпитвателни институти, за да се улесни проверяването и изпитването на различните уреди.

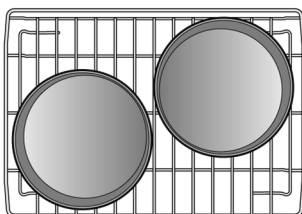
Съгласно EN/IEC 60350.

Печене







При печенето на 2 нива поставяйте тавата за печене винаги над универсалната тава.

Шприцовани сладки: Едновременно поставени тави не трябва да са готови едновременно.

Покрит ябълков сладкиш на 1 ниво:
Поставете тъмни форма за печене с подвижна външна част разместени една до друга.





Ястие	Принадлежности и съдове	Ниво	Загряване	Температура в °C	Времетраене в минути
Шприцовани сладки	Тава за печене	2	☐	150-160	15-25
	Тава за печене	1	⊗	140-150	20-30
	Тава за печене + универсална тава	3+1	⊗	140-150	20-30
Малки кексчета предварително загряване	Тава за печене	2	☐	160-170	20-30
	Тава за печене	1	⊗	150-160	25-35
Малки кексчета	Тава за печене + универсална тава	3+1	⊗	150-160	25-35

Ястие	Принадлежности и съдове	Ниво	Загряване	Температура в °C	Времетраене в минути
Бишкоти предварително загряване	Форма за печене с подвижна външна част върху скара	1		160-170	25-35
Бишкоти	Форма за печене с подвижна външна част върху скара	1		160-170	25-35
Сладкиши с мая	Универсална тава	2		170-180	45-55
	Универсална тава	1		160-170	50-60
	Тава за печене + универсална тава	3+1		160-170	60-75
Покрит ябълков сладкиш	Скара + 2 форми за печене с подвижна външна част Ø 20 cm	1		170-180	70-80

Печене на грил

Когато поставяте хранителни продукти директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Течността се улавя и фурната остава чиста.

Ястие	Принадлежности и съдове	Ниво	Загряване	Степен грил	Времетраене в минути
Препичане на хляб 10 минути предварително загряване	Скара + универсална тава	3+1		3	1-2
Кюфте от говеждо месо, 12 броя* без предварително загряване	Скара + универсална тава	3+1		3	25-30

* След $\frac{2}{3}$ от времето обърнете.

