



TEKA

Cooking guide

PY HU PL
BG RO UK
CS SK

www.teka.com

Содержание

• Описание функций приготовления духового шкафа	3
• Другие функции духового шкафа	4
• Экологическое использование духового шкафа	5
• Руководство по приготовлению	5
• Разморозка	5
• Таблицы температуры и времени	34
Птица	34
Мясо	36
Рыба	40
Пицца	42
Хлеб	42
Закуски и паста	44
Кондитерские изделия	46
Разморозка	52

Описание функций приготовления духового шкафа



ВНИМАНИЕ

Пожалуйста, обратите внимание, что доступные функции зависят от модели духового шкафа.

Чтобы узнать, какие функции доступны в вашей духовке, посмотрите в руководстве по эксплуатации, сопровождающем это руководство по приготовлению.

ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Используется для приготовления бисквитов и тортов, получаемое тепло должно распределяться равномерно для образования воздушной текстуры.

КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для запекания и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа, сокращая время и температуру приготовления.

ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Специально для запекания. Он может использоваться для любой части, независимо от размера.

МАКСИГРИЛЬ

Позволяет гратинировать более крупные поверхности, чем с обычным грилем, также обладает большей мощностью при гратинировании, золотистый цвет продукта достигается быстрее.

ГРИЛЬ

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет получить золотистый слой не затрагивая внутренней части продукта. Подходит для плоских кусков, таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Обеспечивает равномерное обжаривание и формирование золотистой корочки на поверхности блюда. Идеально подходит для барбекю. Специально для

больших объемов, таких как как птица, дичь... Рекомендуется положить кусок мяса на решетку духового шкафа и подставить под него лоток для сбора сока.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Тепло поступает только снизу. Подходит для подогрева блюд или поднятия теста для кондитерских изделий и пр.

ТУРБО + ПОДОГРЕВ СНИЗУ (ПИЦЦА)

Специально для приготовления пиццы, пирогов, тортов, печенья, или бисквитов с фруктами.

ТУРБО

Турбина распределяет тепло, исходящее от сопротивления, расположенного в задней части духового шкафа. Равномерность температуры позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно.

НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

Предназначено для тушения мяса в соусе, рагу и пр. в классической манере, в целом, подходит для рецептов, которые требуют приготовления «на медленном огне», с длительным временем и низкой температурой приготовления.

Для получения лучших результатов рекомендуется использовать кастрюли закрытые крышкой, убедившись в том, что они пригодны для использования в духовке.

ЕСОэко

Позволяет приготовление пищи в духовке с минимальным энергопотреблением. Духовка использует форсированный конвекционный нагрев и в зависимости от модели отключается за несколько минут до окончания приготовления, таким образом используется остаточное тепло внутри духовки и достигаются идеальные результаты приготовления блюда. Подходит для рыбы и запекания любых видов мяса.

РАЗМОРОЗКА

Эта функция подходит для мягкой разморозки продуктов. Особенно тех, которые могут употребляться без разогрева, например кремы, паста, торты, пирожные и пр.

В некоторых моделях функция разморозки позволяет нагревать продукт при помощи системы горячего воздуха на 2-х уровнях. Уровень HI подходит для мяса любого типа и уровень LO для рыбы, выпечки и хлеба.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально для брожения теста для хлеба и кондитерских изделий. Используйте эту функцию когда ваше блюдо требует определенной температуры для начала его приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Эта функция позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры.

Другие функции духового шкафа

Для дополнительной информации об использовании этих функций, проконсультируйтесь в руководстве по эксплуатации вашего духового шкафа.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa HYDROCLEAN® функция облегчающая чистку от жира и остатков, прилипших к стенам духового шкафа. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

ПИРОЛИЗ

Позволяет проводить цикл пиролизной чистки, при котором происходит окисление и обгорание жира накопленного при использовании духовки. При том процессе внутри духовки достигаются высокие температуры. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

Экологическое использование духового шкафа

Для оптимального использования энергии следуйте этим советам:

- Извлеките из духового шкафа те аксессуары, которыми Вы не будете пользоваться.
- Используйте емкости, годные для для духовки, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- Старайтесь не нагревать пустую духовку. Когда рецепт допускает это, помещайте продукты в холодную духовку.

- Если ваша духовка снабжена функцией ЭКО, используйте ее, когда рецепт это позволяет.
- При длительном приготовлении, отключайте духовку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, таким образом, можно воспользоваться остаточным теплом.
- Если ваша духовка имеет функции вентиляции, готовьте несколько блюд одновременно.

Руководство по приготовлению

Функции приготовления отличаются в зависимости от модели. В прилагаемых таблицах указаны наиболее часто приготовляемые продукты.

Время и температура указаны в таблицах ориентировочно. Рекомендуется начинать с более низких значений и постепенно увеличивать их в случае необходимости.

Духовка 45 см: Как правило, время и температуры несколько ниже, чем в духовке в 60 см. Из ранга температуры, указанного в таблице всегда следует принимать во внимание более низкие значения.

В целом, время, указанное в таблицах рассчитано при введении продуктов в холодную духовку.

Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки отмечены специально.

Некоторые модели имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Эта

функция сокращает время приготовления относительно указанного в таблице.

При использовании этой функции, подождите, прежде чем ввести продукты до того момента, пока духовой шкаф не оповестит Вас о том, что достигнута необходимая температура.

Высота противня для приготовления пищи для приготовления пищи (начиная снизу):

- 1: Нижний.
- 2: Средний.
- 3: Верхний.

Высота 4 и 5 подходит для gratena и тостов.

Духовка 45 см: Адекватная высота для приготовления всегда 1. Используйте высоту 2 и 3 для gratena и тостов.

Для более равномерных результатов поместите продукт в центр противня или решетки.

Разморозка

Для разморозки продуктов питания необходимо учитывать что:

- Продукты без упаковки следует устанавливать на противень духовки или на другую емкость.
- При размораживании больших кусков мяса или рыбы необходимо подставлять под решетку лоток для сбора жидкости.
- Не обязательно полностью размораживать мясо и рыбу. Достаточно того, чтобы их поверхность стала достаточно мягкой

для того, чтобы можно было добавить приправы.

- После разморозки следует сразу же приготовить продукт.
- Не следует заново замораживать уже размороженную пищу.

Время, указанное в таблице * является ориентационным; время разморозки зависит от температуры воздуха, веса продукта и степени его заморозки, где время разморозки зависит от температуры окружающей среды, вес пищи и степень замораживания пищи.

* См. таблицу разморозки на странице 52.

Tartalomjegyzék

• A sütési funkciók leírása	7
• A sütő egyéb funkciói	8
• A sütő energiatakarékos használata	8
• Sütési útmutató	9
• Olvasztás	9
• Hőmérséklet és idő táblázat	34
Szárnyasok.....	34
Húsok	36
Halak	40
Pizzák.....	42
Kenyér.....	42
Előételek és Tészták	44
Sütemények	46
Olvasztás.....	52

A sütési funkciók leírása



INFORMÁCIÓ

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a rendelkezésre álló funkciók a különböző sütők esetében eltérőek lehetnek.

A jelen Használati Útmutatóhoz mellékelt Sütési Útmutatóban található az adott sütő esetén rendelkezésre álló funkciók.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Piskóták és torták esetén használjuk, amikor egyenletes hőt kell biztosítani a szivacsos állag eléréséhez.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS VENTILÁTORRAL

Sültekhez és süteményekhez kiváló. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében, csökkentve a sütés idejét és hőmérsékletét.



GRILL + ALSÓ SÜTÉS

Különösen sültekhez. Bármilyen adaghoz használható, mérettől függetlenül.



MAXIGRILL

Nagyobb felületeken teszi lehetővé a pirítást, mint a Grill, valamint erősebb pirításra képes, ezáltal az étel gyorsabban kap aranyárga színt.



GRILL

Felületi pirítás és sütés. A grillezés kiválóan alkalmas különösen a vékony és közepesen vastag húshoz, mint például a kolbászokhoz, steakekhez. Az ajánlott hőmérséklet 170-220 °C.



GRILL / MAXIGRILL VENTILÁTORRAL

Egyenletes sütést tesz lehetővé, miközben a hús felületét pirítja. Rostonsültekhez

ideális. Speciálisan nagy méretű hússzeletekhez, mint szárnyasok, vadak ajánlott. Javasoljuk, hogy helyezze a hússzeletet a sütő rácsára, alá pedig a tálcát, hogy fel fogja a hús levét.



ALSÓ SÜTÉS

Csak a sütőkamra alsó felét melegíti, tésztafélekhez ajánlott.



TURBO + ALSÓ SÜTÉS (PIZZA)

Különösen pizzák, hússal töltött leveles tészták és sütemények vagy gyümölcscsel töltött piskóták sütéséhez.



TURBO VAGY HŐLÉGBEFÚVÁS

A sütőkamra hátulján található ventilátornál további fűtőszál van, ezért forrólevegő befúvással egyenletes hőelosztást biztosít a sütőtérben, amely lehetővé teszi az egy időben több szinten történő sütést.



LASSÚ SÜTÉS

Különösen szószos hússok, pörköltök, stb. hagyományos módon való elkészítéséhez, és általában a „lassú tűzön” készített ételekhez, amiket különösen hosszú ideig kell alacsony hőmérsékleten főzni.

A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy fedővel lezárt edényt használjon, ügyelve arra, hogy alkalmas legyen a sütőben való használatra.

ECOECO FUNKCIÓ

Az intelligens hőmérséklet szabályozó rendszernek köszönhetően a sütő fűtőszálai hamarabb kikapcsolnak, így a sütési folyamat a maradék hő felhasználásával fejeződik be. Az ECO funkció használatával elkerülhetjük a felesleges energiapazarlást.

OLVASZTÁS

Ez a funkció megfelelő az élelmiszerek lassú felolvasztására. Különösen azokhoz, amelyeket melegítés nélkül fogyasztunk, mint például krémek, tészták, torták, sütemények, stb.

Bizonyos modellek esetében az olvasztó funkció ételek melegítésére is alkalmazható, két szinten történő meleg levegő használatával. A HI szint általában húsfélékhez való, a LO pedig halakhoz, süteményekhez és kenyérhez.

A sütő egyéb funkciói

Bővebb információt a sütő Használati Útmutatójában talál ezeknek a funkcióknak a használatáról.

TEKA HYDROCLEAN®

A TEKA HYDROCLEAN® funkció megkönnyíti a sütő falára ragadt zsír és ételmaradékok tisztítását. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

TÉSZTÁK KELESZTÉSE

Különösen alkalmas mind kenyér mind pedig sütemény tészták kelesztésére.

GYORSFELFŰTÉS

Ezzel a funkcióval gyorsan lehet előmelegíteni a sütőt az előre kiválasztott hőmérsékletre. Abban az esetben használja ezt a funkciót, amikor az ételt egy bizonyos hőfokon kell a sütőbe helyezni.

PIROLÍZIS

Lehetővé teszi a pirolitikus tisztítást, amely során a sütés közben keletkezett zsír oxidálódik és megszenesedik, a sütő belsejében keletkező magas hőmérsékletnek köszönhetően. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

A sütő energiatakarékos használata

Az optimális energia felhasználáshoz kövesse az alábbi tanácsokat:

- Távolítsa el a sütőből azokat a kiegészítőket, amiket nem szeretne használni a sütés során.
- Sütőhöz való edényeket használjon, lehetőleg sötét színűeket.
- A sütés során a lehető legkevesebb alkalmal nyissa ki a sütőajtót.
- Kerülje az üres sütő előmelegítését. Minden esetben, ha a recept lehetővé teszi, hideg sütőbe helyezze az ételt.

- Ha a sütője rendelkezik ECO funkcióval, mindig ezt a funkciót használja ha a recept engedi.
- Hosszú sütések esetén 5-10 perccel a sütés befejezése előtt kapcsolja ki a sütőt és a maradékhő felhasználásával fejezze be a sütést.
- Ha a sütője rendelkezik hőlégkeverés funkcióval, süssön több ételt egyidejűleg.

Sütési útmutató

A sütési funkciók modellenként változnak. Amellékelt táblázat tartalmazza a leggyakoribb funkciókat.

A táblázatban feltüntetett idő és hőmérséklet tájékoztató jellegű. Javasoljuk, hogy kezdje az alacsony értékekkel és szükség esetén növelje azt.

A 45 cm-es sütőkhöz: Általában az idő és hőmérséklet értékek valamivel alacsonyabbak, mint a 60 cm-es sütők esetén. Az adott tartományban mindig a legalacsonyabb értéket válassza.

Általában a táblázatban megadott értékek az ételek hideg sütőbe helyezése esetén értendőek.

Külön jelöltük azokat a recepteket, amik a sütő üres előmelegítését kívánják.

Néhány modell rendelkezik a Gyorsfelfűtés funkcióval. Ez a funkció csökkenti a

táblázatban megadotthoz viszonyított sütési időt. Amikor ezt a funkciót használja, várjon az étel behelyezésével addig, amíg a sütő nem jelzi, hogy elérte a sütési hőmérsékletet.

A tálca sütési magasságok alulról kezdve a következők:

- 1: Alsó.
- 2: Középső.
- 3: Felső.

A 4. és 5. magasság pirításra és barnításra szolgál.

A 45 cm-es sütőkhöz: Mindig az 1. magasság a megfelelő a sütéshez. A 2. és 3. magasságot pirításra és barnításra használja.

Az egyenletesebb hatás elérése érdekében helyezze az ételt a tepszi vagy rács közepére amennyire lehetséges.

Olvasztás

Az ételek felolvasztásakor vegye figyelembe, hogy:

- A csomagolás nélküli ételeket mindig a sütő tepsire vagy egy edénybe kell tenni.
- A nagy szelet hús- vagy halféléket a rácsra kell helyezni, és alá kell helyezni egy tepsit, ami felfogja a folyadékot.
- A hús- és halféléket nem kell teljesen felolvasztani a sütés előtt. Elegendő, ha a felületük megpuhul, hogy lehessen fűszerezni őket.

- Mindig felolvasztás után kell az élelmiszert sütni.
- Ne fagyassza vissza a már felolvasztott ételt.

A táblázatban* feltüntetett idő értékek tájékoztató jellegűek, ahol a felolvasztási idő függ a környezet hőmérsékletétől, az élelmiszer súlyától és a fagyás mértékétől.

* Lásd a felolvasztási táblázatot a 52. oldalon.

Spis treści

• Opis funkcji grzania	11
• Inne funkcje piekarnika	12
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska	12
• Poradnik pieczenia	13
• Rozmrażanie	13
• Tabele temperatur i czasów	34
Drób	34
Mięso	36
Ryby	40
Pizza	42
Chleb	42
Przystawki i makarony	44
Ciasta i desery	46
Rozmrażanie	52

Opis funkcji grzania



UWAGA

Należy pamiętać, że dostępne funkcje zależą od modelu urządzenia.

Aby sprawdzić, które funkcje są dostępne w Państwa piekarniku, należy skorzystać z instrukcji obsługi dostarczonej do niniejszego poradnika pieczenia.

GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Równomierne grzanie idealne do pieczenia ciast.

GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia oraz obniżając temperaturę.

GRILL + GRZAŁKA DOLNA

Funkcja idealna do pieczenia mięsa. Stosować do każdej części mięsa, niezależnie od wielkości.

MAXIGRILL

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny Grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.

GRILL

Opiekanie i podrumienianie. Pozwala uzyskać efekt zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steaki, żeberka, ryby i tosty.

GRILL / MAXIGRILL + NAWIEW

Umożliwia równomierne pieczenie oraz jednoczesne opiekanie warstwy wierzchniej na złocisty kolor. Funkcja idealna do potraw z rusztu. Sprawdza się również w przypadku większych dań, jak drób i

dziczyzna. Zaleca się, aby po umieszczeniu potrawy na ruszcie podłożyć pod spód brytfannę na spływające soki i tłuszcze.

GRZAŁKA DOLNA

Tylko dolna grzałka wytwarza ciepło. Funkcja odpowiednia do podgrzewania potraw oraz utrzymywania ich w ciepłe, opiekania spodów ciast, a także wyrastania ciasta.

TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast, tart owocowych i oraz ciasta biszkoptowego.

TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło pochodzące z grzałki umieszczonej w tylnej części piekarnika. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na dwóch poziomach jednocześnie.

SLOW FOOD

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku oraz przepisów wymagających długiego czasu gotowania/pieczenia w niskiej temperaturze, która pozwala zachować wartości odżywcze.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z naczyń z pokrywkami, przeznaczonych do stosowania w piekarniku.

ECOECO

Funkcja umożliwia przygotowanie potraw przy minimalnym zużyciu energii. Zastosowanie konwekcji wymuszonej (w zależności od modelu urządzenia) sprawia, że piekarnik wyłącza się kilka minut przed pełnym przygotowaniem potrawy, wykorzystując ciepło nagromadzone we wnętrzu, by idealnie dopiec potrawę.

Funkcja odpowiednia do pieczenia ryb oraz wszelkich rodzajów mięsa.

ROZMRAŻANIE

Funkcja idealna do powolnego rozmrażania żywności, zwłaszcza spożywanej na zimno, takiej jak zupy, ciastka, tarty, ciasta itp.

W niektórych modelach w funkcji Rozmrażanie wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs; poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba.

WYRASTANIE CIASTA

Specjalna funkcja do wyrastania ciasta na chleb i ciastka.

SZYBKIE NAGRZEWANIE

Funkcja pozwala szybko nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury. Użyć funkcji, gdy przepis wymaga nagrzania piekarnika do określonej temperatury przed użyciem.

Inne funkcje piekarnika

Więcej szczegółów na temat sposobu korzystania z poniższych funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi piekarnika.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkcja czyszczenia TEKA HYDROCLEAN® pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć wszelkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

PIROLIZA

Program piroliza wykorzystuje bardzo wysokie temperatury do czyszczenia wnętrza piekarnika. Wszystkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia ulegają utlenieniu i natychmiastowemu spalaniu. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń p, które można stosować w piekarniku, najlepiej w ciemnym kolorze.
- W trakcie pieczenia drzwiczki urządzenia otwierać najrzadziej jak to możliwe.
- Starać się nie nagrzewać pustego piekarnika. Jeśli pozwala na to dany przepis, umieszczać żywność w zimnym piekarniku.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w funkcję ECO, należy używać tej funkcji zawsze, gdy pozwala na to przepis.
- W przypadku przepisów wymagających długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik na 5–10 minut przed upływem czasu pieczenia, aby wykorzystać nagromadzone w nim ciepło.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w nawiew, można piec kilka dań jednocześnie.

Poradnik pieczenia

Funkcje pieczenia różnią się w zależności od modelu. Dostępne tabele zawierają podstawowe czasy pieczenia.

Czasy i temperatury pieczenia podane w tabelach są orientacyjne. Zaleca się ustawić niższe wartości i zwiększać je w miarę potrzeby.

Piekarniki 45 cm: Czasy oraz temperatury pieczenia są zwykle nieco krótsze/niższe niż w przypadku piekarników 60 cm. Zawsze stosować najniższe wartości podane w tabelach.

Ogólnie rzecz biorąc, czasy pieczenia podane w tabelach obliczono dla produktów wkładanych do zimnego piekarnika.

Przepisy wymagające szybkiego nagrzania piekarnika będą o tym wyraźnie informować.

Niektóre modele są wyposażone w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcja ta skraca czas pieczenia w stosunku do wartości po-

danych w tabelach. Podczas korzystania z tej funkcji przed włożeniem żywności do piekarnika należy zaczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Poziomy pieczenia (licząc od dołu):

- 1: Niski.
- 2: Średni.
- 3: Wysoki.

Poziomy 4. i 5. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Piekarniki 45 cm: Najbardziej odpowiednim poziomem do pieczenia jest zawsze poziom 1. Poziomy 2. i 3. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Umieścić żywność na środku blachy do pieczenia lub rusztu, aby uzyskać równomierne wyniki.

Rozmrażanie

Podczas rozmrażania żywności należy pamiętać, że:

- Rozmrażany produkt należy ułożyć bez opakowania na blasze lub talerzu.
- Duże porcje/kawałki mięsa lub ryby zaleca się położyć na ruszcie, jednocześnie umieszczając pod nim brytfannę do zbierania ociekających tłuszczu.
- Mięso i ryby nie muszą być zupełnie rozmrożone: wystarczy, że będą z wierzchu na tyle miękkie, aby móc dodać przyprawy.

- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej zużyć.
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych produktów.

W tabeli* podano orientacyjny czas rozmrażania. W rzeczywistości zależy on także od temperatury otoczenia, wagi produktu oraz stopnia jego zmrożenia.

* Patrz tabela rozmrażania na stronie 52.

Съдържание

• Описание на функциите на фурната за готвене.....	15
• Други функции на фурната	16
• Екологосъобразно използване на фурната.....	16
• Ръководство за употреба	17
• Размразяване	17
• Таблици за температури и продължителност на готвене	34
Птиче месо	34
Месо.....	36
Риба	40
Пица	42
Хляб	42
Предястия и макаронени изделия.....	44
Торти и пасти.....	46
Размразяване.....	52

Описание на функциите за готвене на фурната



ВНИМАНИЕ

Моля, не забравяйте, че наличните функции варират в зависимост от модела.

За да проверите кои функции са достъпни за Вашата фурна, вижте Ръководството на потребителя, предоставено с настоящото Ръководство за готвене.



КОНВЕНЦИОНАЛНА

Тази функция се използва при печене на торти, където топлината трябва да бъде еднаква, за да получи пореста текстура.



КОНВЕНЦИОНАЛНА С ВЕНТИЛАТОР

Подходяща за печене на месо и на тестени изделия. Вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната, за да се намали времето за готвене и температурата.



ГРИЛ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

Идеална за печене. Тази настройка може да се използва за всякакви порции месо, независимо от размера им.



МАКСИГРИЛ

За печене на по-големи повърхности, отколкото е възможно с настройката за грил, с по-голяма мощност на печене за по-бързо запичане на храната.



ГРИЛ

Печене и запичане. Тази настройка позволява запичане на повърхността на храната без да се засяга вътрешността ѝ. Подходяща за плоски храни, като пържоли, ребра, риба и препечен хляб.



ГРИЛ / МАКСИГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

За равномерно изпичане и едновременно запичане на повърхността на храната. Идеална за смесени грилове. Перфектна за обеми порции,

като птици и дивеч. Месото трябва да бъде поставено на решетъчната скара с тавата отдолу, за да се събират соковете на месото.



НАГРЯВАНЕ ОТДОЛУ (ОТ ДЪННОТО НА ФУРНАТА)

Топлината идва само от долната част на фурната. Подходяща за затопляне на ястия или за втасване на тесто или подобни продукти.



ТУРБО + НАГРЯВАНЕ ОТДОЛУ (ПИЦА)

Идеална за приготвяне на пици и печене на пайове, плодови торти и пандишпан.



ТУРБО

Вентилаторът разпределя топлината, идваща от нагревателен елемент, разположен в задната част на фурната. В резултат на равномерно разпределена температура могат да бъдат готвени ястия на две решетъчни скари по едно и също време.



ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН

Специално предназначена за готвене на традиционни говеци, яхнии и др., както и за всякакви ястия, изискващи особено продължително време на готвене на ниски температури.

За най-добри резултати, препоръчваме да използвате покрити огнеупорни касероли с капаци, като първо като трябва да се уверите, че могат да бъдат използвани във фурната.

ЕСОЕКО

За готвене във фурната с възможно най-малък разход на енергия. Фурната използва конвекционно нагряване и в зависимост от модела се изключва няколко минути преди края на готвенето, като използва остатъчната топлина вътре във фурната и завършва

ястието перфектно. Препоръчва се за риба и за всички видове печено месо.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тази функция е подходяща за бавно размразяване на храна, особено храна, която се консумира незатоплена, като супи, сладкиши, торти, кексове и т.н.

В някои модели функцията за размразяване може да се използва за загряване на храни, като се използва система с горещ въздух на две нива. Високата степен (HI) е подходяща за

месо като цяло, ниската степен (LO) се използва за риба, сладкиши и хляб.

ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

Специално предназначена за втасване на тесто за хляб и тестени изделия.

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Тази функция позволява на фурната да се загрее бързо предварително до избраната температура. Използвайте тази функция, когато Вашата рецепта изисква фурната да бъде затоплена на определена температура преди употреба.

Други функции на фурната

За повече информация за това как да използвате тези функции, вижте Ръководството на потребителя за Вашата фурна.

ТЕКА HYDROCLEAN®

Функцията ТЕКА HYDROCLEAN® прави лесно премахването на мазнини и други хранителни отпадъци, които могат да се задържат по стените на фурната. По време на цикъла на почистване светлината във фурната остава изключена.

ПИРОЛИЗА

Този цикъл на пиролитично почистване използва високи температури във фурната, за да предизвика окисляване и карбонизация на мазнините, натрупани по време на готвене. По време на цикъла на почистване светлината във фурната остава изключена.

Екологична употреба на фурната

Съвети за спестяване на енергия:

- Извадете от фурната всички аксесоари, които не се използват.
- Използвайте огнеупорни съдове, за предпочитане в тъмен цвят.
- Отваряйте вратата на фурната възможно най-малко по време на готвене.
- Избягвайте предварително загряване на фурната, когато е празна. Винаги, когато рецептата позволява, поставяйте храната в студената фурна.
- Ако фурната Ви има ЕКО функция, използвайте тази функция винаги, когато рецептата позволява.
- За рецепти с продължителни периоди на готвене, изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди края на определеното време за готвене, за да използвате остатъчната топлина.
- Ако фурната Ви има функции за готвене на вентилатор, пригответе няколко ястия наведнъж.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Функциите за готвене варират между различните модели. Представените таблици показват основните периоди за готвене.

Периодите и температурите, показани в таблицата, са дадени като насоки. Препоръчително е да започнете с най-ниските цифри и да ги увеличавате, колкото е необходимо.

За фурни 45 см: Периодите и температурите на готвене обикновено са малко по-ниски, отколкото за фурни 60 см. Винаги използвайте долния край на диапазона, даден в таблиците.

Като цяло, периодите, показани в таблиците, са изчислени за поставяне на храна в студена фурна.

Рецепти, изискващи фурната да бъде предварително загряла, изрично посочват това.

Някои модели са оборудвани с функция за бързо предварително загряване. Тази

функция намалява времето за готвене във връзка с данните, посочени в таблиците. Когато използвате тази функция, изчакайте, докато избраната температура бъде достигната, преди да поставите храната във фурната.

Нивата на решетъчните скари за готвене са както следва (от долу нагоре):

- 1: Ниско.
- 2: Средно.
- 3: Високо.

Нива 4 и 5 са подходящи за печене на скара и препичане на хляб.

За фурни 45 см: Най-подходящото ниво за готвене е винаги ниво 1. Нива 2 и 3 са подходящи за печене на скара и препичане на хляб.

Поставете храната в центъра на решетъчната скара или поставката за възможно най-равномерния резултат.

Размразяване

Когато размразявате, не забравяйте:

- Храната трябва да се извади от опаковката и да се постави в тавата на фурната или в чиния.
- Размразявайте големи парчета месо или риба, като ги поставите върху решетъчната скара с тавата отдолу, за да се събират всякакви течности.
- Не е необходимо месото и рибата да са напълно размразени преди готвене. Дос-

татъчно е повърхността им да бъде мека, за да могат да бъдат подправени.

- Храната винаги трябва да бъде сготвена след размразяване.
- Не замразявайте повторно храна след нейното размразяване.

Периодите, показани в таблицата*, са дадени като насоки. Времето, необходимо за размразяване, зависи от температурата на околната среда, теглото на храната и колко дълбоко е замразена.

* Вижте таблицата за размразяване на страница 52.

Cuprins

• Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului.....	19
• Alte funcții ale cuptorului	20
• Utilizarea ecologică a cuptorului.....	20
• Ghid de preparare.....	21
• Decongelarea.....	21
• Tabele cu temperaturi și durate de preparare.....	35
Carne de pui.....	35
Carne.....	37
Pește	41
Pizza.....	43
Pâine	43
Aperitive și paste	45
Prăjituri și produse de patiserie	47
Decongelarea	53

Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului



AVERTISMENT

Rețineți că funcțiile disponibile vor varia în funcție de fiecare model.

Pentru a verifica funcțiile disponibile pentru cuptorul dumneavoastră, consultați Manualul de utilizare furnizat împreună cu acest Ghid de preparare.



CONVENȚIONAL

Această funcție se utilizează la coacerea prăjiturilor, proces pentru care căldura trebuie să fie uniformă în vederea obținerii unei texturi spongioase.



CONVENȚIONAL CU VENTILATOR

Funcție potrivită pentru fripturi și coacere. Ventilatorul distribuie uniform aerul în interiorul cuptorului pentru a reduce timpul de preparare și temperatura.



GRĂȚAR ȘI ELEMENTUL INFERIOR

Funcție ideală pentru fripturi. Această setare poate fi utilizată pentru orice bucăți de carne, indiferent de mărime.



GRĂȚAR MAXI

Pentru frigerea unor suprafețe mai mari decât în cazul setării Grătar, cu o putere de frigere mai mare pentru rumenirea mai rapidă a alimentelor.



GRĂȚAR

Frigere și rumenire. Această setare permite rumenirea la suprafață fără a afecta interiorul alimentelor. Funcție potrivită pentru alimente plate precum cotlete, coaste, pește și pâine prăjită.



GRĂȚAR/GRĂȚAR MAXI CU VENTILATOR

Pentru coacere uniformă și rumenirea simultană la suprafață. Funcție ideală pentru grătare mixte. Perfectă pentru

bucăți mari, precum carne de pui și vânat. Carnea trebuie așezată pe grătar cu tava dedesubt, pentru a colecta sucurile cărnii.



CĂLDURĂ DE JOS (BAZĂ)

Căldura este generată numai din partea de jos. Funcție potrivită pentru încălzirea preparatelor sau dospirea aluatului sau a produselor similare.



TURBO + CĂLDURĂ DE JOS (PIZZA)

Funcție ideală pentru prepararea pizzei și coacerea plăcintelor, a tartelor cu fructe și a pandișpanului.



TURBO

Ventilatorul distribuie căldura generată de un element situat în partea din spate a cuptorului. Ca urmare a temperaturii distribuite uniform, alimentele pot fi preparate pe două rafturi simultan.



PREPARARE LENTĂ

Funcție creată special pentru prepararea unor tăvi tradiționale, a tocănițelor etc. și pentru orice preparate pentru care se recomandă durate de preparare foarte lungi și temperaturi mici.

Pentru rezultate optime, recomandăm utilizarea tăvilor de servit cu capac, asigurându-vă mai întâi că acestea pot fi folosite în cuptor.

ECOECO

Pentru coacerea în cuptor cu cel mai mic consum de energie posibil. Cuptorul utilizează încălzirea prin convecție, și în funcție de model, se oprește cu câteva minute înainte de terminarea preparării, folosind căldura reziduală din interiorul cuptorului pentru a termina coacerea preparatului. Funcție recomandată pentru pește și toate tipurile de fripturi.

DECONGELAREA

Această funcție este potrivită pentru decongelarea lentă a alimentelor, în special a alimentelor consumate neîncălzite, precum supe, produse de patiserie, tarte, prăjituri etc.

La unele modele, funcția de decongelare poate fi utilizată pentru a încălzi alimente folosind un sistem cu aer cald pe două niveluri. HI (Mare) este potrivit pentru carne în general și LO (Mic) este folosit pentru pește, produse de patiserie și pâine.

DOSPIREA ALUATULUI

Funcție creată special pentru dospirea pâinii și a produselor de patiserie.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Această funcție permite preîncălzirea rapidă a cuptorului la temperatura selectată. Folosiți această funcție atunci când rețeta dumneavoastră necesită încălzirea cuptorului la o anumită temperatură înainte de utilizare.

Alte funcții ale cuptorului

Pentru mai multe detalii despre utilizarea acestor funcții, consultați Ghidul de utilizare a cuptorului dumneavoastră.

TEKA HYDROCLEAN®

Funcția TEKA HYDROCLEAN® facilitează îndepărtarea grăsimilor și a resturilor de mâncare lipite de pereții laterali ai cuptorului. În timpul ciclului de curățare, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

PIROLIZĂ

Acest ciclu de curățare pirolitică utilizează temperaturi ridicate în interiorul cuptorului pentru a genera oxidarea și carbonizarea grăsimilor acumulate în timpul gătitului. În timpul ciclului de curățare, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

Utilizarea ecologică a cuptorului

Sfaturi pentru economia de energie:

- Scoateți din cuptor toate accesoriile pe care nu le utilizați.
- Folosiți vase termorezistente, de preferință închise la culoare.
- Deschideți cât mai puțin ușa cuptorului în timpul procesului de gătire.
- Evitați să preîncălziți cuptorul când este gol. În măsura în care rețeta permite acest lucru, puneți mâncarea în cuptorul rece.
- În cazul în care cuptorul are o funcție ECO, utilizați această funcție în măsura în care rețeta permite acest lucru.
- Pentru rețetele care necesită timp de gătire îndelungat, opriți cuptorul cu 5 – 10 minute înainte de finalul timpului total de gătire pentru a utiliza căldura reziduală.
- În cazul în care cuptorul are funcții de ventilare, gătiți mai multe feluri de mâncare în același timp.

Ghid de preparare

Funcțiile de preparare variază de la un model la altul. Tabelele furnizate indică duratele de preparare de bază.

Duratele și temperaturile prezentate în tabel sunt oferite în scop orientativ. Se recomandă să începeți cu cele mai mici valori și să le creșteți după cum este necesar.

Pentru cuptoarele de 45 cm: Duratele și temperaturile de preparare sunt de obicei puțin mai mici decât cele pentru cuptoarele de 60 cm. Folosiți întotdeauna valoarea inferioară a intervalului indicat în tabele.

În general, duratele indicate în tabele sunt calculate în cazul introducerii alimentelor în cuptorul rece.

Rețetele care necesită preîncălzirea cuptorului vor menționa în mod explicit acest lucru.

Unele modele sunt dotate cu funcția Preîncălzire rapidă. Această funcție reduce

timpul de preparare față de valorile furnizate în tabele. Atunci când utilizați această funcție, așteptați ca temperatura selectată să fie atinsă înainte de a introduce alimentele în cuptor.

Nivelurile rafturilor pentru preparare sunt după cum urmează (începând de jos):

- 1: Mic.
- 2: Mediu.
- 3: Mare.

Nivelurile 4 și 5 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Pentru cuptoarele de 45 cm: Cel mai potrivit nivel pentru gătit este întotdeauna nivelul 1. Nivelurile 2 și 3 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Așezați alimentele în mijlocul raftului sau al suportului pentru un rezultat cât mai uniform.

Decongelarea

Atunci când decongeleți alimente, rețineți următoarele aspecte:

- Alimentele trebuie scoase din ambalaj și așezate pe tava cuptorului sau într-un vas.
- Decongeleți bucățile mari de carne sau pește așezându-le pe grătar cu o tavă dedesubt pentru a colecta lichidele.
- Carnea și peștele nu trebuie să fie complet decongelate înainte de preparare. Este suficient ca suprafața să fie moale pentru ca acestea să poată fi asezonate.

- Alimentele trebuie întotdeauna gătiți după decongelare.

- Nu recongeleți alimentele după decongelare.

Duratele indicate în tabel* sunt orientative. Timpul necesar pentru decongelare depinde de temperatura ambiantă, greutatea alimentului și de gradul de congelare a acestuia.

*Consultați tabelul de decongelare de la pagina 53.

Зміст

• Опис функцій приготування духової шафи	23
• Інші функції духової шафи	24
• Екологічне використання духової шафи	25
• Керівництво по приготуванню.....	25
• РОЗМОРОЖУВАННЯ	25
• Таблиці температури і часу.....	35
Птиця	35
М'ясо.....	37
Риба	41
Піца	43
Хліб	43
Закуси і паста	45
Кондитерські вироби.....	47
Розморожування	53

Опис функцій приготування духової шафи



УВАГА

Будь ласка, зверніть увагу, що доступні функції залежать від моделі духової шафи.

Щоб дізнатися, які функції доступні у Вашій духовці, дивіться в керівництві по експлуатації, Вашої шафи та керівництво по приготуванню.

КОНВЕКЦІЯ

Використовується для приготування бісквітів і тортів, коли необхідно щоб нагрів розподілявся рівномірно для здобуття повітряної текстури.

КОНВЕКЦІЯ З ТУРБО

Для запікання і випічки. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло усередині духової шафи, скорочуючи час і температуру приготування.

ГРИЛЬ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для запікання. Може використовуватися для шматків будьякого розміру.

МАКСИГРИЛЬ

Дозволяє смажити шматки більшої поверхні, ніж із звичайним грилем, також має більшу потужність, що допомагає швидко отримати золотисту скоринку продукту.

ГРИЛЬ

Гратен і поверхнєве запікання. Дозволяє отримати золотистий шар не зачіпаючи внутрішньої частини продукту. Для приготування плоских шматків, таких як біфштекс, реберця, риба, тости.

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ З ТУРБО

Забезпечує рівномірне обсмажування із золотистою скоринкою на поверхні страви. Ідеально підходить для барбекю. Спеціально для великих об'ємів, таких як птиця, дичь. Реко-

мендується покласти шматок м'яса на решітку духової шафи і підставити під неї лоток для збору соку.

НИЖНІЙ НАГРІВ

Тепло поступає лише знизу. Для підігрівання страв або піднімання тіста для кондитерських виробів та ін.

ТУРБО + НАГРІВ ЗНИЗУ (ПІЦА)

Спеціально для приготування піци, пирігів, тортів, печива, або бісквітів з фруктами.

ТУРБО

Розподіляє тепло, від нагрівального елемента, розташованого в задній частині духової шафи. Рівномірність температури дозволяє готувати на 2х рівнях одночасно.

НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ

Призначено для тушкування м'яса в соусі, рагу та ін. класичних страв, в цілому, підходить для рецептів, які вимагають приготування «на повільному вогні», з довгим часом і низькою температурою приготування.

Для здобуття кращих результатів рекомендується використовувати каструлі закриті кришкою, переконавшись в тому, що вони придатні для використання в духовці.

ЕСОЕКО

Дозволяє готувати їжу у шафі з мінімальним енергоспоживанням. Духовка використовує форсований конвекційний нагрів і залежно від моделі відключається за декілька хвилин до закінчення приготування, таким чином використовується залишкове тепло усередині духовки і досягаються ідеальні результати приготування страви. Підходить для риби і запікання будьяких видів м'яса.

РОЗМОРОЗКА

Ця функція підходить для м'якого розморожування продуктів. Особливо тих, які можуть вживатися без розігрівання, наприклад креми, паста, торти, тістечка і ін.

У деяких моделях функція розморожування дозволяє нагрівати продукт за допомогою системи гарячого повітря на 2-х рівнях. Рівень HI призначено для м'яса будь-якого типу і рівень LO для риби, випічки і хліба.

ПІДІЙМАННЯ ТЕСТА

Спеціально для бродіння тіста для хліба і кондитерських виробів. Використовуйте цю функцію коли Ваша страва вимагає певної температури для початку його приготування.

ШВИДКИЙ НАГРІВ

Ця функція дозволяє швидко розігріти духову шафу до вибраної температури.

Інші функції духової шафи

Для додаткової інформації про використання цих функцій, зверніться до керівництва по експлуатації Вашої духової шафи.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa Hydroclean® функція полегшує чищення від жиру і залишків їжі що залишилися всередині духової шафи. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

ПІРОЛІЗ

Дозволяє проводити цикл піролізного чищення, при якому відбувається окислення і обгорання жиру накопиченого при використанні духовки. При цьому процесі усередині духовки досягаються високі температури. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

Екологічне використання духової шафи

Для оптимального використання енергії слід дотримуватися наступних порад:

- Витягуйте з духової шафи ті аксесуари, якими Ви не користуватиметеся.
- Використовуйте ємкості, придатні для духовки, переважно темного кольору.
- Під час приготування намагайтесь рідше відкривати дверцята.
- Намагайтесь не нагрівати порожню духовку. Коли рецепт допускає це, розташувати продукти в холодну духовку.

- Якщо ваша духовка забезпечена функцією ЕКО, використовуйте її, коли рецепт це дозволяє.
- При тривалому приготуванні, відключайте духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування, таким чином, можна скористатися залишковим теплом.
- Якщо ваша духовка має функції вентиляції, готуйте декілька страв одночасно.

Керівництво по приготуванню

Функції приготування відрізняються залежно від моделі. У таблицях, що додаються, вказані типові продукти, що часто готуються.

Час і температура вказані в таблицях орієнтовні. Рекомендується починати з нижчих значень і поступово збільшувати їх у разі потреби.

Духовка 45 см: Як правило, час і температури декілька нижче, ніж в духовці в 60 см. З діапазону температури, вказаного в таблиці завжди слід брати до уваги нижчі значення.

В цілому, час, вказаний в таблицях розраховано при розміщенні продуктів в холодну духовку.

Рецепти, що вимагають попереднього нагріву порожньої духовки відмічено спеціальною позначкою.

Деякі моделі мають функцію швидкого попереднього нагріву. Ця функція скорочує

час приготування відносно вказаного в таблиці.

При використанні цієї функції, почекайте, перш ніж розташувати продукти до того моменту, поки духовка не оповістить Вас про те, що досягнута необхідна температура.

Висота дека для приготування їжі (починаючи знизу):

- 1: Нижній.
- 2: Середній.
- 3: Верхній.

Висота 4 і 5 підійде для ґратена і тостів.

Духовка 45 см: Оптимальна висота для приготування завжди 1. Використовуйте висоту 2 і 3 для ґратена і тостів.

Для більш рівномірних результатів розташуйте продукт в центр дека або решітки.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

При розморожуванні продуктів слід враховувати що:

- Продукти без упаковки слід розташувати на деко духовки або на іншу ємкість.
- При розморожуванні великих шматків м'яса або риби необхідно підставляти під решітку лоток для збору рідини.
- Не обов'язково повністю розморожувати м'ясо і рибу. Досить того, щоб їх поверхня стала досить м'якою для того, щоб можна було додати приправи.

- Після розморожування слід відразу ж приготувати продукт.
- Не слід знову заморожувати вже розморожену їжу.

Час, що вказано в таблиці * є орієнтовним; час розморожування залежить від температури повітря, ваги продукту і міри його заморожування, де час розморожування залежить від температури довкілля, ваги їжі і ступеню замороження їжі.

Див. таблицю розморожування на сторінці 53.

Obsah

• Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů.....	27
• Další funkce trouby	28
• Ekologické používání trouby.....	28
• Návod k přípravě pokrmů.....	29
• Rozmrazování	29
• Tabulka teplot a časů.....	35
Drůbež.....	35
Maso.....	37
Ryby	41
Pizza.....	43
Chléb	43
Předkrmy a těstoviny.....	45
Sladké pečivo a cukrovinky	47
Rozmrazování	53

Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů



VAROVÁNÍ

Pamatujte, že u různých modelů budou dostupné různé funkce.

Chcete-li se ujistit, které funkce jsou u vaší trouby k dispozici, projděte si návod k obsluze, který jste obdrželi spolu s tímto návodem k přípravě pokrmů.

KONVENČNÍ

Tato funkce se používá při pečení koláčů či dortů, kdy je třeba v zájmu správné konzistence upečeného těsta, aby bylo teplo distribuováno rovnoměrně.

KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

Hodí se pro restování a pečení. Ventilátor distribuuje uvnitř trouby teplo rovnoměrně, díky čemuž stačí kratší doba přípravy pokrmu a nižší teplota.

GRIL A SPODNÍ TĚLESO

Ideální pro restování. Toto nastavení je možné použít pro jakékoli plátky masa, bez ohledu na velikost.

MAXIGRILL

Pro grilování na větší ploše, než jakou lze využít při nastavení „gril“, s větším výkonem pro rychlejší zapékání pokrmů.

GRIL

Grilování a zapékání. Toto nastavení umožňuje dosáhnout hnědavého zapečeného povrchu, aniž by tím byl ovlivněn vnitřek potravin. Hodí se pro ploché potraviny jako steaky, žebírka, ryby a toasty.

GRIL / MAXIGRILL S VENTILÁTOREM

Pro rovnoměrné propečení a současně zahředení povrchu. Ideálně se hodí pro smíšené grilování. Hodí se také výborně pro grilování větších kusů jako drůbeže či zvěřiny. Maso je třeba umístit na rošt, pod který se ale podkládá plech, na který kapou vypečené šťávy.

OHŘEV ZESPODU (DNO)

Teplo vzniká pouze ve spodní části. Tento režim je vhodný pro ohřívání jídel, případně pro kynutí těsta či podobné úkony.

TURBO + OHŘEV ZESPODU (PIZZA)

Ideálně se hodí pro pečení pizzy a koláčů, dortů či jiných piškotových moučnicků.

TURBO

Ventilátor distribuuje teplo pocházející z topného tělesa v zadní části trouby. Výsledkem je rovnoměrně zahřívání trouba, pokrmy je možné upravovat na dvou úrovních současně.

POMALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Tento režim je speciálně navržen pro tepelnou úpravu tradičního casserole, dušených pokrmů apod., stejně jako pro jídla, která vyžadují zvláště dlouhou dobu tepelné úpravy a relativně nízkou teplotu. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat nádoby s víky, ale nejprve je třeba se ujistit, že jsou určeny k použití v troubě.

ECOECO

Program pro přípravu pokrmů s minimální spotřebou energie. Trouba využívá konvenční ohřev a v závislosti na modelu se vypne několik minut před koncem tepelné úpravy pokrmu. Následně se úprava jídla dokončí s využitím zbytkového tepla. Doporučuje se pro přípravu ryb a všech typů mas pečených v troubě.

ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování potravin, zejména těch, které se konzumují ve studeném stavu, například polévek, pečiva, cukrovinek, sladkostí apod.

U některých modelů je možné funkci rozmrazování využívat k ohřívání jídla pomocí teplovzdušného systému o dvou různých úrovních. Vyšší úroveň HI je vhodná obecně pro maso, nižší úroveň LO se používá na ryby, pečivo a chléb.

KYNUTÍ TĚSTA

Režim speciálně navržený ke kynutí chlebového či jiného těsta.

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Tato funkce umožňuje troubu rychle přehřát na nastavenou teplotu. Tuto funkci použijte, když recept vyžaduje, aby byla trouba přehřátá na určitou teplotu před vložením pokrmu do trouby.

Další funkce trouby

Podrobnosti o použití těchto funkcí naleznete v návodu k obsluze vaší trouby.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkce TEKA HYDROCLEAN® usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších zbytků potravin, které se mohly přichytit na stěny trouby. Během čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PYROLÝZA

Tento pyrolytický čistící cyklus využívá vysokých teplot uvnitř trouby k oxidaci a karbonizaci mastnoty nahromaděné během vaření. Během čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

Ekologické používání trouby

Tipy pro šetření energií:

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepoužíváte.
- Používejte pouze nádoby vhodné k použití v troubě, nejlépe tmavé barvy.
- Během vaření otvírejte dvířka trouby jen minimálně.
- Nepřehřívajte troubu, je-li prázdná. Kdykoliv to recept umožňuje, vložte pokrm do ještě studené trouby.
- Je-li vaše trouba vybavena funkcí ECO, využijte ji, pokud to recept na přípravu pokrmu umožňuje.
- U receptů s dlouhou dobou vaření vypněte troubu cca 5–10 minut před koncem celkové doby vaření a využijte zbytkové teplo.
- Je-li vaše trouba vybavena ventilátorem, můžete připravovat více pokrmů najednou.

Návod k přípravě pokrmů

Funkce pro přípravu pokrmů se mezi různými modely liší. Uvedené tabulky zobrazují základní dobu přípravy pokrmů.

Doby a teploty uvedené v tabulce mají sloužit pouze jako vodítko. Doporučujeme začít s nejnižšími hodnotami a dle potřeby je zvyšovat.

Trouby 45 cm: Doby přípravy pokrmů a teploty jsou obvykle o něco nižší než u trouby 60 cm. Vždy používejte nižší hodnotu z intervalu uvedeného v tabulce.

Obecně jsou doby uvedené v tabulkách vypočítány za předpokladu, že se pokrm vkládá do studené trouby.

U receptů, kde je třeba, aby byla trouba předehřátá, je toto výslovně uvedeno.

Některé modely se dodávají s funkcí rychlého předehřátí. Tato funkce zkracuje dobu přípra-

vy pokrmů ve vztahu k hodnotám uvedeným v tabulkách. Když tuto funkci používáte, vložte jídlo do trouby teprve tehdy, když je dosaženo zvolené teploty.

Výškové úrovně podpěr pro přípravu pokrmů jsou následující (odspodu):

- 1: Nízká úroveň.
- 2: Střední úroveň.
- 3: Vysoká úroveň.

Úrovně 4 a 5 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Trouby 45 cm: Nejvhodnější úroveň pro přípravu pokrmů je vždy úroveň 1. Úrovně 2 a 3 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Nejrovnoměrnější tepelné úpravy dosáhnete, když uložíte potraviny na střed roštu nebo plechu.

Rozmrazování

Při rozmrazování pamatujte na následující:

- Potraviny je třeba vyjmout z obalu a umístit na plech nebo na talíř.
- Velké kusy masa nebo ryby rozmrazujte tak, že je položíte na rošt, pod který umístíte plech, na který bude kapat případná tekutina.
- Maso ani ryby není nutné před přípravou rozmrazit úplně. Stačí, aby byl rozmrzlý jejich povrch, protože pak bude možné je ochutit.

- Po rozmrazení je třeba potraviny vždy zpracovat.
- Jednou rozmrzlé potraviny již znovu nezmrázujte.

Doby uvedené v tabulce* mají sloužit pouze jako vodítko. Doba nutná k rozmrazení potravin závisí na okolní teplotě, hmotnosti potravin a na tom, jak hluboce jsou zmrazené.

* Viz tabulka doby rozmrazování na straně 53.

Obsah

• Popis funkcií varenia v rúre.....	31
• Iné funkcie rúry	32
• Ekologické používanie rúry	32
• Sprievodca varenia	33
• Odmrazovanie	33
• Tabuľky teplôt a časov	35
Hydina	35
Mäso.....	37
Ryba	41
Pizza.....	43
Chlieb	43
Predjedlá a cestoviny	45
Cukrárske výrobky.....	47
Odmrazovanie	53

Popis funkcií varenia v rúre



VÝSTRAHA

Majte na pamäti, že dostupné funkcie sa líšia podľa jednotlivých modelov.

Ak chcete zistiť, ktoré funkcie sú k dispozícii pre vašu rúru, viď Návod na použitie dodaný s týmto Sprievodcom varenia.

KONVENČNÁ

Táto funkcia je určená na použitie pri pečení koláčov, kde má byť teplota ohrevu pre vytvorenie dokonca hubovitej štruktúry.

KONVENČNÁ S VENTILÁTOROM

Hodí sa na restovanie a pečenie. Ventilátor distribuuje vo vnútri rúry teplo rovnomerne, vďaka čomu stačí kratšia doba prípravy pokrmu a nižšia teplota.

GRIL A DOLNÉ VÝHREVNÉ TELESO

Ideálne na pečenie mäsa. Toto nastavenie je možné použiť pre všetky kusy mäsa, bez ohľadu na veľkosť.

MAXI GRIL

Pre opekanie väčších plôch, než je to možné s použitím grilu, s väčším výkonom opekania potravín a pre rýchlejšie zhnednutie.

GRIL

Opekanie a zhnednutie. Toto nastavenie umožňuje, aby bol povrch opečený bez ovplyvnenia vnútra potravín. Vhodné pre ploché potraviny, ako sú steaky, rebrá, ryby a toasty.

GRIL / MAXI GRIL S VENTILÁTOROM

Pre rovnomerné pečenie a súčasné povrchové zhnednutie. Ideálne pre zmiešané opekanie. Ideálne pre objemné kusy, ako je hydina a zverina. Mäso by malo byť umiestnené na rošte, pod ktorým je podnos na zachytávanie šťavy z mäsa.

SPODNÝ OHREV (SPODNÁ ČASŤ)

Teplo prichádza len z dolnej časti. Vhodné pre ohrev jedla alebo pre oddýchnutie cesta alebo podobné výrobky, ktoré potrebujú kysnúť.

TURBO + SPODNÝ OHREV (PIZZA)

Ideálne na varenie a pečenie pizze a koláčov, ovocných a piškótových koláčov.

TURBO

Ventilátor rozvádza teplo vychádzajúce z prvku umiestneného v zadnej časti rúry. V dôsledku rovnomerne distribuovanej teploty, jedlo môže sa môže pripravovať zároveň na dvoch úrovniach.

POMALÉ VARENIE

Špeciálne navrhnuté pre varenie tradičných pokrmov v hrnci, dusené mäso, atď ... a pre všetky pokrmy so zvlášť dlhou dobou varenia a nízkou teplotou. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, odporúčame používať hrnce s pokrievkami, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre.

ECO ECO

Pre varenie v rúre s minimálnou spotrebou energie. Rúra používa konvenčný ohrev, a v závislosti od modelu, vypne rúru niekoľko minút pred koncom varenia a pomocou zostatkového tepla vo vnútri rúry dokonale dovarí pokrm. Funkcia je odporúčaná pre ryby a všetky druhy pečeného mäsa.

ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia je vhodná pre pomalé rozmrazovanie potravín, najmä potraviny konzumované bez ohrevu, ako sú polievky, pečivo, koláče, torty, atď

V niektorých modeloch je funkciu rozmrazovania možné použiť pre ohrev potravín s využitím systému horúceho vzduchu na

dvoch úrovniach. HI je vhodná pre mäso a LO sa používa pre ryby, pečivo a chlieb.

KYSNUTIE CESTA

Špeciálne navrhnuté pre umožnenie vykysnutia cesta na chleba a pečivo.



RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Táto funkcia umožňuje rúru rýchlo predhriať na požadovanú teplotu. Túto funkciu použijete, keď váš recept vyžaduje dopredu predhriať rúru na určitú teplotu.

Iné funkcie rúry

Pre viac informácií o tom, ako používať tieto funkcie, pozri Návod na použitie pre vašu rúru.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkcia TEKA HYDROCLEAN® umožňuje jednoduché odstránenie mastnoty a iných zvyškov potravy, ktoré môžu byť prilepené na stranách rúry. V priebehu čistiaceho cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.



PYROLÝZA

Čistiaci pyrolytický cyklus, cyklus čistenia pyrolýzou využíva vysoké teploty vo vnútri rúry, ktoré spôsobujú oxidáciu a karbonizáciu mastnoty zozbieranej počas varenia. V priebehu čistiaceho cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.

Ekologické používanie rúry

Tipy pre úsporu energie:

- Odstráňte všetko príslušenstvo, ktoré nie je potrebné v rúre.
- Pre použitie v rúre, používajte odolný riad, najlepšie tmavej farby.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry čo najmenej.
- Nepredhrievajte prázdnu rúru. Ak to recept umožňuje, vložte pripravovaný pokrm do studenej rúry.
- Ak má rúra funkciu ECO, používajte ju vždy, keď to recept dovoľuje.
- Ak recept vyžaduje dlhý čas varenia, vypnite rúru 5 až 10 minút pred ukončením celkového času varenia a využijete tak zvyškové teplo.
- Ak má vaša rúra ventilátor, pečte viac pokrmov naraz.

Sprievodca varenia

Funkcie varenia sa líšia medzi jednotlivými modelmi. Poskytnuté tabuľky ukazujú kľúčové doby varenia.

Doby a teploty uvedené v tabuľke sú uvedené iba ako pomôcka. Je vhodné začať s najnižšími hodnotami a v prípade potreby ich zvýšiť.

Pre 45 cm rúry: Uvedené časy varenia a teploty sú zvyčajne o niečo nižšie ako pre 60 cm rúry. Vždy používajte hodnoty na dolnej hranici rozsahu uvedeného v tabuľkách.

Všeobecne platí, že časy, uvedené v tabuľkách sú vypočítané pri umiestnení potravín do studenej rúry.

Recepty, ktoré vyžadujú predhriatie rúry, budú výslovne zmienené.

Niektoré modely sú vybavené funkciou Rapid pre-heating (rýchle predhrievanie). Táto funk-

cia znižuje dobu varenia vo vzťahu k údajom uvedeným v tabuľkách. Pri použití tejto funkcie, počkajte s vložení jedla do rúry, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Úrovne políc pre varenie sú nasledovné (zospodu):

- 1: Nízka.
- 2: Stredná.
- 3: Vysoká.

Úrovne 4 a 5 sú vhodné pre grilovanie a opekánie.

Pre 45 cm rúry: Najvhodnejšia úroveň pre varenie je vždy úroveň 1. Úrovne 2 a 3 sú vhodné na grilovanie a opekánie.

Umiestnite jedlo do stredu police alebo stojanu pre dosiahnutie rovnomerného výsledku.

Rozmrazovanie

Pri rozmrazovaní pamätajte, že:

- Potraviny by mali byť odstránené z obalu a umiestnené na plech do rúry alebo v miske.
- Veľké kusy mäsa alebo rýb rozmrazujte ich umiestnením na rošt s podnosom, do ktorého sa bude zbierať voda.
- Pred varením nemusí byť mäso a ryby úplne rozmrazené. Bude stačiť, aby bol povrch mäkký pre ochutenie.

- Po rozmrazení by mali byť potraviny vždy uvarené.
- Raz rozmrazené potraviny už znovu nezmrázajte.

Doby uvedené v tabuľke* sú orientačné. Doba potrebná na rozmrazovanie závisí na okolitej teplote, hmotnosti potravy a ako hlboko sú zmrazené.

* Vid' tabuľku rozmrazovania na strane 53.

ПТИЦА / SZÁRNYASOK / DRÓB / ПТИЦИ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIJA СЪД
Утка Kacsa Kaczka Патица	1,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Утиная грудка Kacsamell Pierś z kaczki Патешки гърди	0,40	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		180-190	10-12	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				200-210	8-10	
Утиные бедрашки Kacsacomb Udka z kaczki Патешки бутчета	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				160-180	55-60	
Курица Csirke Kurczak Пиле	1,20	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	50-55	
Куриные бедрашки Csirkecomb Udka z kurczaka Пилешки бутчета	4 шт 4 darab 4 sztuki 4 броя	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Индейка Pulyka Indyk Пуйка	4,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-200	70-75	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	65-70	

CARNE DE PASĂRE / ПТИЦЯ / DRŮBEŽ / VTÁKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMU РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА	
Rață Качка Kachna Kačica	1,50	Inferioară		190-210	55-60	Tavă	
		Nижній		170-190	45-55	Дeko	
		Spodní Dolný				Plech Plech	
Piept de rață Качина грудка Kachní prsa Kačacie prsia	0,40	Superioară		180-190	10-12	Grătar	
		Верхній		200-210	8-10	Решітка	
		Vyšší Vyššia				Rošt Mriežka	
Pulpe de rață Качині стегенця Kachní stehynka Kačacie stehná	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară		170-190	45-50	Tavă	
		Середній		160-180	55-60	Дeko	
		Prostřední Stredný				Plech Plech	
Pui Курка Kuře Kura	1,20	Inferioară		190-210	55-60	Tavă	
		Нижній		170-190	50-55	Дeko	
		Spodní Dolný				Plech Plech	
Pulpe de pui Курячі стегенця Kuřecí stehynka Kuracie stehná	4 bucăți 4 шт 4 ks. 4 ks	Intermediară		190-210	25-30	Tavă Дeko Plech Plech	
			Середній		190-200		20-25
			Prostřední Stredný				
		ECO	190	55			
Curcan Індичка Křůta Moriak	4,00	Inferioară		190-200	70-75	Tavă	
		Нижній		180-200	65-70	Дeko	
		Spodní Dolný				Plech Plech	

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Жаркое из телятины Borjúpecsenye Pieczeń cielęca Телешко печено	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	85-90	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф Marhasült Pieczeń wołowa Печено говеждо	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		175-180	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Телячьи отбивные Borjúkaraj Kotlety wołowe Телешки котлети	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
			ECO	220	15	
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържола	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържола	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		180-200	33-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	25-30	
Жаркое из свинины Disznósült Pieczeń wieprzowa Печено свинско	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържоли	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна

CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG)	POZIȚIA TÄVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДГОТОВКИ РЕЖІМ ПІДГОТОВКИ РЕЖІМ ВАРЕННЯ	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА НАДОВА
Carne de vițel friptă Печеня з телятини Teleci roștăná Печенé теґаєе	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	85-90	Tavă
				180-200	90-95	Декo Пlech
				180-200	80	Пlech
Carne de vită la cuptor Ростбіф Rostbif Печенé говядзье	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	45-50	Tavă Декo Пlech Пlech
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Friptură umplută Запечене фаршированное Năđivană pečené Plenă pečienka	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		175-180	45-50	Tavă Декo Пlech Пlech
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Cotlete de vită Телячі відбивні Novězí kotletky Novădzie kotletky	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
			ECO	220	15	
Friptură de vită Антрекот з телятини Biftek Novădzí steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
				220	25-30	
Friptură înăbușită Філе телятина Pomalu pečené hovězí Dusený steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-200	33-45	Tavă Декo Пlech Пlech
				180-200	25-30	
Carne de porc friptă Печеня зі свинини Verpová roștăná Печенé bravčové	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-190	50-55	Tavă Декo Пlech Пlech
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Cotlete de porc Свинячі відбивні Verpové kotletky Bravčové kotlety	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		200-220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIĄ СЪД
Свиная лопатка Disznó taraj Łopatka wieprzowa Свинска плешка	1,50	Средин Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Средин Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				170-190	70-75	
Свиные ребра Disznó oldalas Żeberka wieprzowe Свински ребра	0,50	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-190	35-40	
Кенгуру Kenguru Mięso z kangura Кенгуру	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-55	

CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ POLOHA PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOVA NÁDOVA
Spată de porc Свиняча лопатка Verřové ramínko Bravčové plecko	1,50	Intermediară		190-200	55-60	Tavă
Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy			190-200	40-50	Дeko Plech Plech	
Purcel de lapte Порося Sele Prasiatko	1,40	Intermediară		190-210	60-70	Tavă
Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy			170-190	70-75	Дeko Plech Plech	
Coaste de porc Свинячі реберця Verřová žebírka Bravčové rebierka	0,50	Intermediară		190-210	25-30	Tavă
Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy			190-210	30	Дeko Plech Plech	
Ciolan Рулька Pečené koleno Pečené koleno	1,00	Intermediară		190-210	50-55	Tavă
Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy			180-200	45-50	Дeko Plech Plech	
			170-190	45-55		
Mistreț Дичина кабан Kaňčí Diviak	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară		180	15	Grătar
		Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy		190-200	12-15	Решітка Rošt Mriežka
Miel Баранина Jehněčí Jahňacie	1,00	Intermediară		190-210	35-40	Tavă
Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy			180-200	45-50	Дeko Plech Plech	
			190-200	45-50		
Pulřa cu os Ніжка без кісті Vykostěné verřové koleno Vykostěné koleno	0,60	Intermediară		170-190	45-55	Tavă
Serednĭi Prostřednĭ Strednĭy			180-190	35-40	Дeko Plech Plech	
Sangur Кенгуру Klokaní Klokan	2,00	Inferioară		190-210	55-60	Tavă
Spodnĭi Dolnĭy			180-200	45-55	Дeko Plech Plech	

РЫБА / HALAK / RYBY / РИБА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	18-20	
Морской лещ Tengeri durbincs Morlesz Ципура	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
			ECO	200	25	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-210	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный Szeletelt lazac Medaliony z łososia Медальони от сьомга	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Рыбный пудинг Hal puding Pudding rybny Мус от риба	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160	50	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				150-160	60-65	
Волован с рыбой Hal voulevant Vol-au-vent z rybą Волован с риба	0,50	Средин Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań zaleca się nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

PEȘTE / РИБА / RYBY / RYBA

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) ДОБА (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Biban de mare în crustă de sare Сибас в соли Moř. okoun v sol. krustě Pečený morský ostriež	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-200	20-25	Tavă
				190-200	18-20	Дeko
						Plech Plech
Plătică de mare Морський лящ Pražma Pražma	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	20-25	Tavă
				190-200	10-15	Дeko
						Plech Plech
			ECO	200	25	
Medalioane de merluciu Хек, нарізаний Medailonky ze štikozubce Medailóny z merlúzy	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-210	15-20	Tavă
				180-200	10-12	Дeko
						Plech Plech
Medalioane de somon Лосось, нарізаний Lososové medailonky Medailóny zo salmona	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	15-20	Tavă
				200-210	10-15	Дeko
						Plech Plech
			ECO	200-210	12-15	
Mousse de pește Рибний пудинг Rybí pěna Rybia pena	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		160	50	Vas cu pereți joși
				150-160	60-65	Форма Mělká nádoba Plytká miska
Pește vol-au-vent Волован з рибою Vol-au-vent s rybou Ryba vol-au-vent	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Tavă Дeko Plech Plech

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U těchto pokrmů, předhřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

ПИЦЦА / PIZZÁK / PIZZA / ПИЦА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Пицца толстое тесто Vastag pizza Pizza na grubym cieście Пица с дебело тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-210	30-35	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				190-200	20-25	
Пицца, тонкое тесто Vékony pizza Pizza na cienkim cieście Пица с тънко тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	10-15	

ХЛЕБ / KENYÉR / CHLEB / ХЛЯБ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-30**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

** Предварительная закуска с , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

** Előzetes kelesztés , funkcióban 100 °C, 30 perc. körülbelül.

** Ustawić funkcję grzania «grzałka dolna» , 100°C, ok. 30 min.

** Функция за втасване , 100 °C, пригл. 30 мин.

PIZZA / ПИЦА / PIZZA / PIZZA

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОHA PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВY ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕРЛОТА ТЕРЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Pizza cu blat pufos Пица товсте тісто Pizza se silným těstem Hrubá chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-210	30-35	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Serednii			190-200	20-25		
Prostřední Strednyá						
Pizza cu blat subtire Пица, тонке тісто Pizza s tenkým těstem Tenká chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-200	15-20	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Serednii			200-210	10-15		
Prostřední Stredná						

PÂINE / ХЛІБ / CHLĚB / CHLIEB

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОHA PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВY ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕРЛОТА ТЕРЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Pâine albă Білий хліб Bílý chléb Biely chlieb	0,50	Intermediară		200-220	20-25**	Tavă Дeko Plech Plech
Serednii Prostřední Stredny						
Pâine de secară Чорний хліб Žitný chléb Ražný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-15**	Tavă Дeko Plech Plech
Serednii Prostřední Stredny						
Pâine integrală Хліб цельнозернової Celozrnný chléb Celozrnný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-30**	Tavă Дeko Plech Plech
Serednii Prostřední Stredny						







** Funcție de predospire 100 °C, aprox. 30 min.

** Попередня закваска з , 100 °C, 30 хв. приблизно.

** Funkce kynutí [symbol] přibl. 30 min. při 100 °C.

** Funkcia predkysnutia pri 100 °C, pribl. 30 min.

АКУСКИ И ПАСТА / ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK / PRZYSTAWKI I MAKARONY / РЕДЯСТИЯ И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Картофель запеченный Sült burgonya Pieczone ziemniaki Печени картофи	1,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Овощи на решетке Sült zöldség Grillowane warzywa Зеленчуци на скара	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	30-45	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Шампиньоны Gomba Pieczarki Гъби	0,50	Срединий Középső Średni Междинно		200-210	13	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Лазанья Lazagne Lasagne Лазаня		Срединий Középső Średni Междинно		200-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

APERITIVE ȘI PASTE / ЗАКУСКИ І ПАСТА / PŘEDKRMY A TĚSTOVINY / PREDJEDLÁ A CESTOVINY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Cartofi la cuptor Картопля запечена Pečené brambory Pečené zemiaky	1,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		180-190	55-60	Tavă Декор Plech Plech
			 	180-200	40-45	
Legume la grătar Овочі гриль Grilovaná zelenina Grilovaná zelenina	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	30-45	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Ciuperci Печериці Houby Huby	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	13	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Lasagna Лазанья Lasagne Lasagne		Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	35-40	Tavă Декор Plech Plech

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃIA СЪД
Тесто бисквит Piskóta tészta Ciasto biszkoptowe Пандишпан микс	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-200*	25-30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Дрожжевое тесто Kelt tészta Ciasto drożdżowe Квасено тесто	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		170-190*	20-25	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				170-180*	25-30	
Замесное тесто Dagasztott tészta Ciasto kruche Сладкиши от маслено	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	15-20	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				170-180*	15-20	
Слоеное тесто Leveles tészta Ciasto francuskie Тестени изделия	0,30	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	20-22	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190*	18-20	
Слоеное дрожжевое Kelt leveles tészta Ciasto ptysiowe Бутер тесто	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слойка с творогом Túrós leveles tészta Bułeczki francuskie z serem Пай с извара	0,40	Срединй Középső Średni Междинно		180*	24	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190*	20	
Тесто с ликером Hájas tészta Ciasto parzone (np. empanadas) Сладкиши от парено	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		190*	30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния


















* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustalonej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително призната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕХУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Mix pentru pandișpan Тісто бісквітне Piškotový koláč Piškotový koláč mix	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Aluat dospit Дріжджове тісто Kynuté těsto Kysnuté cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie cu miere Пісочне тісто Křehké těsto Křehké pečivo	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie Listkové těsto Sladké pečivo Pečivo	0,30	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tavă Декo Plech Plech
Foietaj Листкове дріжджове Listové těsto Listkové cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Tavă Декo Plech Plech
Plăcintă cu brânză Пиріг з сиром Koláč s cottage sýrem Tvarohový závin	0,40	Intermediară Середній Prostřední Stredné	  	180* 180-190*	24 20	Tavă Декo Plech Plech
Produse de patiserie cu lichior Тісто з лікером Odpalované těsto Odpalované cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190*	30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba













* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃIA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Срединй Középső Średni Междинно	  	180 180-290	30-35 25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Форма Lapos edény Płytką forma Плитка чиния
Безе Habcsók Bezy Целувки		Срединй Középső Średni Междинно	  	100-110 100-110	190 170-180	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Миндальное печенье Mandulás sütemény Makaroniki Бадемови целувчени	0,50	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		110-120*	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Йогурт Joghurt Jogurt Кисело мляко	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчики для Joghurtos pohár Miseczki Купички
Джем Befőzött Konfitury Конфитюр	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		100-110	18-20	Противень Felfogó edény Naczynie Съд

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

*** Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

*** A joghurtos poharakat helyezze közvetlenül a sütő aljára.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

*** Miseczki z jogurtem umieścić bezpośrednio na dnie piekarnika.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

*** Поставете бурканите с кисело мляко директно на дъното на фурната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG))	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІПРІАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Plăcintă cu brânză Чизкейк Cheesecake Tvarohový koláč	0,80	Intermediară Середній Prostřední Středný		180	30-35	Tavă Декор Пlech Пlech
				180-290	25-30	Plech Пlech
Produse de patiserie cu miere Медовий пиріг Medové pečivo Medové pečivo	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		170-190*	40-45	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká miska
				180-190*	35-40	
Bezele Безе Sněhové pusinky Pusinky		Intermediară Середній Prostřední Středný		100-110	190	Tavă Декор Пlech Пlech
				100-110	170-180	
Biscuiți cu beza și migdale Мигдалеве печиво Makronky Mandľové sušienky	0,50	Superioară Верхній Vyšší Vyššia		110-120*	15-20	Tavă Декор Пlech Пlech
Iaurt Йогурт Jogurt Jogurt	1 litru 1 литр 1 liter 1 liter	***		45-50	8 ore 8 годин 8 hodin 8 hodin	Vase pentru iaurt Стаканчики для йогурту Dortový korpus Jogurtové kelímky
Dulceață Джем Džem Džem	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		100-110	18-20	Vas de colectare Декор Нádoba Нádoba

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

*** Așezați vasele pentru iaurt direct pe fundul cuptorului.

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

*** Для приготування йогурту Ви можете розташувати стаканчики безпосередньо на дні духової шафи.











* U těchto jídel předehejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

*** Jogurtové kelímky umístěte přímo na dno trouby.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

*** Umístěte jogurtové kelímky přímo na dno rúry.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIJA СЪД
Кексы Piskóta tallér Babeczki Тарталети	0,40	Срединй Középső Średni Междинно	 	200-210* 200*	30	Капсулы Kapszulák Foremki Капсули
Тесто Tészta Ciasto Тесто	0,40	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Бисквит Piskóta Biszkopt Пандишпанов кекс	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Яблочный компот Alma kompót Pieczone jabłko Компот от ябълки	0,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160-170	35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Флан Puding Creme caramel / Pudding Крем карамел	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	Срединй Középső Średni Междинно		100	60-70	Форма для флана Pudingos edény Foremki Флан
Заварное тесто Töltött tészta Ciasto parzone Сладкиши от парено	0,20	Срединй Középső Średni Междинно	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава











* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да приготвите тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДПІРВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Madlene Кекси Cupcake Koláčiky	0,40	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	200-210* 200*	30	Forme de prăjitură Капсули Kapsle Kapsule
Aluat Тісто Těsto Cesto	0,40	Inferioară Нижній Spodní Dolná	 	200-220* 200*	25-30 25	Tavă Дeko Plech Plech
Pandișpan Бісквіт Piškotový koláč Piškótvový koláč	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Vas cu pereți joși Форма Mělká nádoba Plytká miska
Compot de mere Яблучний компот Jablečný kompót Jablkový kompót	0,50	Inferioară Нижній Spodní Dolná		160-170	35	Tavă Дeko Plech Plech
Crema de caramel Флан Karamelový krém Karamelový krém	1 litru 1 litro 1 litr 1 liter	Intermediară Середній Prostřední Středná		100	60-70	Vas pentru tartă Форма для флана Dortová forma Tortová forma
Produse de patiserie cu aluat de chou x Заварне тісто Odpalované těsto Odpalované cesto	0,20	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tavă Дeko Plech Plech

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

РАЗМОРОЗКА / FELOLVASZTÁS / ROZMRAŻANIE / РАЗМРАЗЯВАНЕ

ПРОДУКТ NŐVEL PRODUKT ХРАНА	УРОВЕНЬ LO / LO SZINT / POZIOM LO / НИСКО НИВО (LO)		УРОВЕНЬ HI / HI SZINT / POZIOM HI / ВИСОКО НИВО (HI)	
	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ
Хлеб Kenyér Chleb Хляб	1/2 kg	35 min.		
Торт Torta Ciasto Кекс	1/2 kg	25 min.		
Рыба Halak Рyба Рyба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Рyба Рyба	1 kg	40 min.		
Курица Csirke Kurczak Пиле			1 kg	75 min.
Курица Csirke Kurczak Пиле			1,5 kg	90 min.
Отбивная Karaj Kotlet z kością Телешки бут			1/2 kg	40 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1/2 kg	60 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1 kg	120 min.

DECONGELAREA / ПОЗМОРОЖУВАННЯ / ROZMRAZOVÁNÍ / ODMRAZOVANIE

ALIMENT ПРОДУКТ ПОТРАВЛІНА JEDLO	NIVELUL LO (Mic) / ПІВЕЇЬ LO / НИՂШІ ЎРОВЕЊ / NÍZKA ÚROVEŇ		NIVELUL HI (Mare) / ПІВЕЇЬ HI / VYՂŠŠÍ ÚROVEŇ / VYSOKÁ ÚROVEŇ	
	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOST'	TIMP ЧАС DOBA ČAS	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOST'	TIMP ЧАС DOBA ČAS
Pâine Хліб Chléb Chlieb	1/2 kg	35 min		
Prăjituri Торт Koláč Koláč	1/2 kg	25 min		
Pește Риба Ryby Ryba	1/2 kg	30 min		
Pește Риба Ryby Ryba	1 kg	40 min		
Pui Курка Kuře Kura			1 kg	75 min
Pui Курка Kuře Kura			1,5 kg	90 min
Pulă de vită Відбивна Hovězí pečeň Hovädzie mäso			1/2 kg	40 min
Carne tocată Фарш Mleté maso Mleté mäso			1/2 kg	60 min
Carne tocată Фарш Mleté maso Mleté mäso			1 kg	120 min

