

TEKA



Cooking guide

PY HU PL  
BG RO UK  
CS SK

[teka.com](https://teka.com)

# Содержание

---

• <b>Описание функций приготовления духового шкафа</b> .....	<b>3</b>
• <b>Другие функции духового шкафа</b> .....	<b>4</b>
• <b>Экологическое использование духового шкафа</b> .....	<b>5</b>
• <b>Руководство по приготовлению</b> .....	<b>5</b>
• <b>Общие рекомендации по приготовлению на пару</b> ..	<b>5</b>
Рекомендации по использованию .....	5
Подача пара .....	6
Отработанная вода в духовке .....	6
• <b>Рекомендации по приготовлению на пару</b> .....	<b>7</b>
• <b>Разморозка</b> .....	<b>7</b>
• <b>Таблица рекомендуемого времени и температур приготовления</b> .....	<b>50</b>
ПОвощи .....	50
Закуски, паста и гарниры .....	54
Хлеб .....	55
Яйца .....	56
Рыба .....	57
Мясо .....	60
Мясо птицы .....	61
Десерты .....	62
Низкотемпературная готовка .....	64
Функция паровой регенерации .....	66
Размораживание .....	67
• <b>Таблицы температуры и времени</b> .....	<b>68</b>
Птица .....	68
Мясо .....	70
Рыба .....	74
Пицца .....	76
Хлеб .....	76
Закуски и паста .....	78
Кондитерские изделия .....	80
Разморозка .....	84

# 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 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. В моделях с парогенератором вы можете использовать функцию 100% пар для мягкой разморозки продуктов без потери сочности.

## 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.

## 100% ПАР

Используйте эту функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса. Эта функция обеспечивает более сочный результат, лучше сохраняет полезные свойства продуктов и сокращает время готовки в сравнении с традиционными методами. Эта функция также обеспечивает более мягкую разморозку без пересу-

шивания. И также рекомендована для низкотемпературной готовки «су вид».

## ПАРОВАЯ РЕГЕНЕРАЦИЯ

Режим рекомендован для повторного разогрева: предварительно приготовленных блюд, замороженных продуктов и блюд приготовленных накануне. За счет деликатного и равномерного нагрева, блюда приобретают дополнительную сочность как будто были только что приготовлены. Предварительно заданное время работы этой функции 20 минут. Время может варьироваться в зависимости от размера блюда и итогового результата который вы хотите получить.

## СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ С ПАРОМ

Функция обеспечивает дополнительную сочность, в частности блюдам из рыбы и курицы. Сокращает время приготовления лазаньи или картофеля-гратен по сравнению с традиционными методами.

Эта функция также может использоваться для приготовления высококачественного хлеба. Использование пара придаст корочке отличный цвет, блеск и оптимальную влажность.

## ТУРБО РЕЖИМ С ПАРОМ

Эта функция особо рекомендована для крупных порций длительного приготовления, таких как ростбиф, буженина или тушенная говядина. Позволяет сократить время приготовления в сравнении с традиционными методами и делает готовый продукт более сочным.

## Другие функции духового шкафа

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

## ТЕКА HYDROCLEAN®

Тека HYDROCLEAN® функция облегчающая чистку от жира и остатков, при-

липших к стенам духового шкафа. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

Для предварительного размягчения загрязнений на стенках используйте функцию 100% ПАП при пустой духовке.

## 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 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 частоготавливаемые 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 60 см. Из ряда температур, 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.

## Общие рекомендации по приготовлению на пару

### Рекомендации по использованию

Перфорированный противень предназначен для приготовления свежих или замороженных овощей, мяса и птицы.

Поэтому важно устанавливать перфорированный противень в первую боковую опору духовки снизу. Размещая его таким образом, вы будете препятствовать попа-

данию жидкости на дно духовки. Перфорированный противень следует устанавливать вторым считая снизу.

Неперфорированный противень используется для приготовления на пару более деликатных продуктов, таких как десерты из вареных фруктов, блюда из теста и блюда высокой сложности.

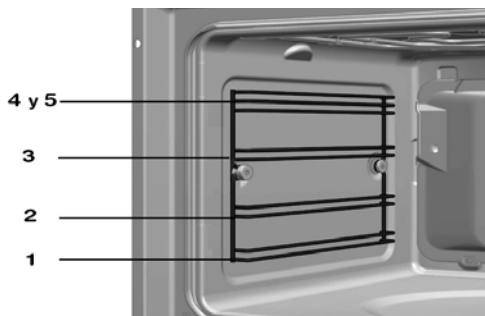
Решетка гриля может использоваться для приготовления блюд в небольших емкостях, например, десертных чашах, а также для паровой регенерации блюд, подаваемых на тарелках.

Более подробную информацию об этом вы найдете в прилагаемой таблице.

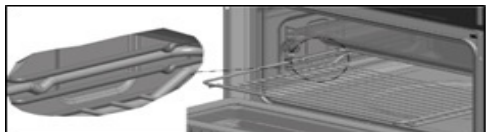


#### ПРИМЕЧАНИЕ

Параметры времени и температуры приготовления приводятся только для справки. Время приготовления будет варьироваться в зависимости от типа готовящегося продукта и его состояния.



Чтобы полностью снять решетку гриля или противень когда вы достигли ограничителя от опрокидывания, просто слегка приподнимите его спереди (см. схему).



Мы рекомендуем использовать решетку для гриля и противень вместе в процессе приготовления блюд жидкости с которых может попадать на дно духовки.

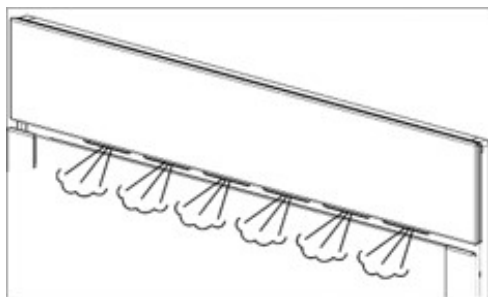


#### ПРИМЕЧАНИЕ

Для продолжительных циклов приготовления, вам возможно потребуются повторно наполнить емкость водой. Меню духовки сообщит о необходимости в этом.

## Подача пара

При работе духовки, возможен периодический выход пара из ее фронтальной части. В особенности это может быть заметно в условиях повышенной влажности.



## Отработанная вода в духовке

Чтобы уменьшить остаток воды внутри духовки, рекомендуется устанавливать противень в нижнее положение (положение 1). Остаточная влага может быть легко удалена кухонной тряпкой либо салфеткой.

Вода, которая конденсируется на дверце, будет скапливаться в нижней части фронтальной части духовки.

Чрезмерное скопление конденсата может привести к переливу и повреждению вашей кухонной мебели.

Не забудьте вытереть этот участок насухо после завершения процесса приготовления. Вы легко получите доступ к этому участку при открытой дверце.



## Рекомендации по приготовлению на пару

- Готовя блюда или овощи, требующие более длительного времени приготовления, например, картофель, загружайте их в холодную духовку.
- Для “аль денте” или оптимального приготовления блюда, необходимо предварительно разогреть духовку. Это позволит тщательнее контролировать результат.
- Время приготовления, указанное в таблицах, предназначено исключительно для информации. Мы рекомендуем использовать минимальное время готовки для “аль денте”. Однако если вы предпочитаете более деликатную степень приготовления, вам следует готовить дольше.
- Для блюд, требующих более интенсивного подрумянивания, например, курицы с кожей или лазаньи о-гратен, после приготовления на пару используйте функцию гриля в течение 5-10 минут при 200°C.
- При длительном приготовлении тушеного мяса рекомендуется переворачивать блюдо каждые 45 минут.
- При приготовлении рыбы или мяса на пару используйте неперфорированный противень в положении 1, что облегчит последующую очистку духовки.

### Низкотемпературная готовка (су-вид)

- Оптимальной функцией приготовления «су-вид» (под вакуумом) является 100% пар, так как это позволяет готовить при низкой температуре.
- Для придания рыбе, приготовленной “су-вид”, другого вкусового оттенка, уменьшите время приготовления на одну минуту и завершите приготовление на сковороде.
- Чтобы закончить приготовление свиных ребрышек “су-вид”, извлеките их из пакета в открытое стеклянное блюдо и готовьте при 190°C в течение 45 минут в обычном режиме духовки, поливая соусом каждые 10-15 минут.

## 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 готовить 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.
- В моделях с парогенератором вы можете использовать функцию 100% пар для мягкой разморозки продуктов без потери сочности.

\* Подробнее о разморозке паром в таблице на странице 67.

\* Подробнее о разморозке он странице 67.

# Tartalomjegyzék

---

• <b>A sütési funkciók leírása</b> .....	<b>9</b>
• <b>A sütő egyéb funkciói</b> .....	<b>10</b>
• <b>A sütő energiatakarékos használata</b> .....	<b>11</b>
• <b>Sütési útmutató</b> .....	<b>11</b>
• <b>A gőzsütés vonatkozó általános ajánlások</b> .....	<b>11</b>
Használat és tippek .....	11
Gőzáramlás .....	12
Szennyvíz a sütőben .....	12
• <b>Gőzsütésre vonatkozó tippek</b> .....	<b>13</b>
• <b>Olvasztás</b> .....	<b>13</b>
• <b>Gőzsütési időtartamokat és hőmérsékletet összefoglaló táblázat</b> .....	<b>50</b>
Zöldségfélék .....	50
Előételek, tészták és köreték.....	54
Kenyér .....	55
Tojások .....	56
Halak .....	57
Húsok .....	60
Szárnyasok.....	61
Desszertek .....	62
Sous vide.....	64
Regenerálás .....	66
Kiolvasztás .....	67
• <b>Hőmérséklet és idő táblázat</b> .....	<b>68</b>
Szárnyasok.....	68
Húsok .....	70
Halak .....	74
Pizzák.....	76
Kenyér .....	76
Előételek és Tészták .....	78
Sütemények .....	80
Olvasztás.....	74



# 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 aransárga színt.



## GRILL

Felületi pirítás és sütés. A grillezés kiválóan alkalmas különösen a vékony és közepesen vastag húsokhoz, 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 húсок, 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.

## ECO ECO 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 krémekek, tészták, torták, sütemények, stb.

Bizonyos modellek esetében az olvasztó funkció ételek melegítésére is alkalmazható, két szinten történő meleg levegő használata

tával. A HI szint általában húsfélékhez való, a LO pedig halakhoz, süteményekhez és kenyérhez. A gőzzel működő modelleknél a 100%-os gőz funkcióval kíméletesen felolvaszthatja az ételt anélkül, hogy az elveszítené szaftosságát.

### TÉSztÁK KELESztÉSE

Különösen alkalmas mind kenyér mind pedig sütemény tészták kelesztésére.

### GyORSFELFÚTÉS

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.

### 100% GŐZ

Ez a funkció alkalmas zöldségek, burgonya, rizs, hal és hús sütésére. Ez a funkció megőrzi az étel szaftosságát és tulajdonságait, a hagyományos módszerekhez képest rövidebb főzési idővel. Ez a funkció lehetővé teszi az ételek kíméletes kiolvasztását is, anélkül, hogy azok kiszáradnának. Alkalmas sous vide-ra is.

### REGENERÁLÁS

Alkalmas már megfőzött ételek újramelegítésére: előfőzött ételek, fagyasztott

ételek és előző nap főzött ételek felmelegítésére. A kíméletes és homogén hő biztosítása révén az ételek különösen szaftosak lesznek, ami olyan ízűvé teszi őket, mintha frissen a sütőből kerültek volna ki. A funkció előre beállított ideje 20 perc. Ez az idő a sütésre előkészített étel mennyiségétől és az elérni kívánt végeredménytől függően módosítható.

### HAGYOMÁNYOS GŐZSÜTÉS

Ez a funkció különösen alkalmas arra, hogy extra szaftosságot kölcsönözzön az olyan húsoknak, mint a csirke vagy a hal. A lasagne vagy a burgonya gratin esetében a sütési idő rövidebb, mint a hagyományos módszereknél.

Ezzel a funkcióval kiváló minőségű, professzionális kenyérsütés végezhető. A gőzellátás kiváló szint, fényt és nedveséget biztosít a külsejének.

### TURBO GŐZSÜTÉS

Ez a funkció különösen alkalmas nagyméretű, hosszan sült darabok, például marhasült, pulled pork vagy borjúpörkölt készítéséhez. Ez a hagyományos módszerekhez képest lerövidíti a sütési időt, és a sülteteket szaftosabbá teszi.

## 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 étel-

maradékok tisztítását. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

A falakra tapadt szennyeződések felpuhítására a 100%-os GŐZ funkciót is használhatja, amikor a sütő üres.

## 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 alakkal 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 maradék hő 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 értendők.

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 szolgálnak.

**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 tepsi vagy rács közepére amennyire lehetséges.

## A gőzsütés vonatkozó általános ajánlások

### Használat és tippek

A perforált tálca friss vagy mélyhűtött zöldségek, húsok és baromfi párolására szolgál.

Ezért fontos, hogy a nem perforált tálcát alul-

ról helyezze be a sütő első oldalsó tartójába. Ha ide helyezi, a perforált tálcáról lecseppenő folyadékok nem fognak a sütő alján landolni. Az ételt tartalmazó perforált tálcát alulról kell behelyezni a második oldalsó tartóba.

A nem perforált tálca a finomabb ételek, például kompótok, tésztaalapú ételek és nagyon bonyolult ételek párolására szolgál.

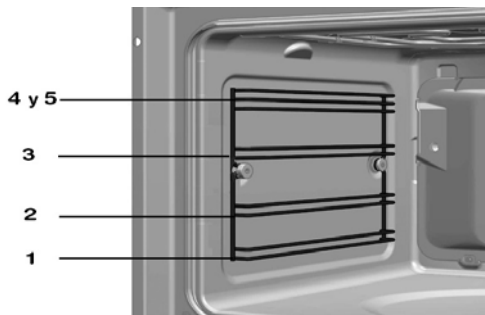
A grillfunkciót kis edényekben, például deszertes tálakban lévő ételek sütésére és a tányérokon felszolgált ételek regenerálására használják.

Pontosabb információkat a táblázatokban talál.

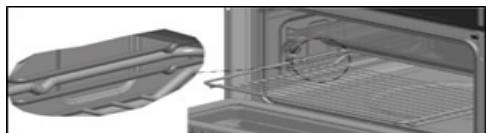


## MEGJEGYZÉS

A sütési időtartamra és a hőmérsékletre vonatkozó értékek csak tájékoztató jellegűek. A sütési idő az elkészítendő termék típusától és állapotától függően változik.



A rács vagy tálca teljes eltávolításához, miután elérte a dőlésgátlót, előlről enyhén emelje meg (lásd az ábrát).



Javasoljuk, hogy a grillrácsot és a tálcat együtt használja, ha olyan ételt készít, amelyek a rácsra csöpöghetnek.

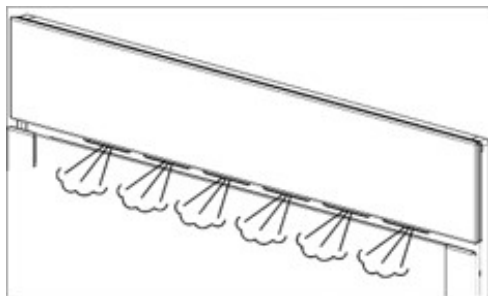


## MEGJEGYZÉS

Hosszú sütési idő esetén előfordulhat, hogy a tartályt újra kell tölteni vízzel. A sütő jelezni fogja, hogy mikor kell ezt megtennie.

## Gőzáramlás

Normális jelenség, hogy a sütő elülső részéből időnként gőz távozik. Ez különösen télen vagy nagyon párás környezetben észlelhető.



## Szennyvíz a sütőben

A sütőben lévő maradék víz könnyű eltávolítása érdekében javasoljuk, hogy az alsó pozícióba (1. pozíció) helyezzen be egy tálcat. A maradék nedvesség könnyen letörölhető egy ronggyal vagy tisztítókendővel.

Az ajtón lecsapódó víz a sütő elülső részének alsó részén gyűlik össze.

A folyadék túlzott felhalmozódása túlcordulhat, és kárt okozhat a konyhabútorban.

Ne felejtse el megszáritani ezt a területet a sütés után. Ehhez a részhez az ajtó kinyitásával férhet hozzá.



## Gőzsütésre vonatkozó tippek

- Ha olyan ételeket vagy zöldségeket készít, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek, mint például a burgonya, akkor tegye be a sütőbe, amikor még hideg.
- Az „al dente” vagy optimális főzés eléréséhez elő kell melegíteni a sütőt. Ez lehetővé teszi, hogy nagyobb befolyást gyakoroljon a végeredményre.
- A táblázatokban megadott főzési/sütési idők csak tájékoztató jellegűek. Javasoljuk, hogy az „al dente” állapot eléréséhez a minimális időt használja. Ha azonban zsendőbb végeredményt szeretne, akkor hosszabb ideig kell főznie.
- Az intenzívebb pirulást igénylő ételek, például a bőrös csirke vagy a gratinált lasagne esetében a gőzölés után a megfelelő funkcióval 5-10 percre grillezze 200 °C-on.
- Hosszú ideig tartó pörköltfőzés esetén javasoljuk, hogy 45 percenként keverje meg az ételt.
- Hal vagy hús párolásakor is érdemes az 1. pozícióban lévő nem perforált tálcát használni, mivel így később könnyebb lesz a sütő tisztítása.

### Sous vide:

- A „sous vide” (vákuumos) főzéshez az optimális főzési funkció a 100%-os gőz, mivel ez lehetővé teszi az ételek alacsony hőmérsékleten történő elkészítését.
- A „sous vide” módon készített halak más befejezéséhez csökkentse az elkészítési időt egy perccel, és fejezze be a sütést a sütőrácson.
- A „sous vide”-ban főzött sertésbordák befejezéséhez vegye ki őket a zacskóból egy nyitott üvegtábla, és fejezze be a sütést 190 °C-on 45 percre hagyományos sütési módban, 10-15 percenként mártással locsolva.

## 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 rácstra 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.

\* A gőzzel történő kiolvasztással kapcsolatos táblázatot a 67. oldalon találja.

\* A kiolvasztással kapcsolatos táblázatot a 67. oldalon találja.

# Spis treści

---

• Opis funkcji grzania .....	15
• Inne funkcje piekarnika .....	16
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska .....	17
• Poradnik pieczenia .....	17
• Zalecenia ogólne dotyczące gotowania na parze .....	17
Użytkowanie i wskazówki .....	17
Przepływ pary .....	18
Woda ściekowa w piekarniku .....	18
• Wskazówki dotyczące gotowania na parze .....	19
• Rozmrażanie .....	19
• Tabele czasów i temperatur gotowania na parze .....	50
Warzywa .....	50
Zakąski, makaron i przystawki .....	54
Pieczywo .....	55
Jajka .....	56
Ryby .....	57
Mięso .....	60
Drób .....	61
Desery .....	62
Tryb sous vide .....	64
Regenerowanie .....	66
Rozmrażanie .....	67
• Tabele temperatur i czasów .....	68
Drób .....	68
Mięso .....	70
Ryby .....	74
Pizza .....	76
Chleb .....	76
Przystawki i makarony .....	78
Ciasta i desery .....	80
Rozmrażanie .....	84

## 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 umieszcze-

niu 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/pieczania 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. W modelach z funkcją pary można wykorzystywać w 100% funkcję pary do delikatnego rozmrażania potraw, bez uszczerbku na ich soczystości.

## **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.

## **100% PARY**

Ta funkcja służy do gotowania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb i mięsa. Ta funkcja zapewnia większą soczystość i zachowuje właściwości potraw, przy krótszym czasie gotowania w porównaniu do metod tradycyjnych. Ta funkcja umożliwia również łagodne rozmrażanie potraw bez ich wysuszenia. Nadaje się również do gotowania typu „sous vide”.

## **ODNOWA**

Nadaje się do odgrzewania posiłków, które zostały wcześniej przyrządzone: dania gotowe, żywność mrożona i potrawy ugotowane dzień wcześniej. Zapewniając łagodne i równomierne ciepło, potrawy uzyskują dodatkową soczystość, co sprawia, że smakują jak gdyby były świeżo wyjęte z piekarnika. Czas ustawienia dla tej funkcji to 20 minut. Ten czas można regulować, w zależności od ilości przygotowywanych potraw i wykończenia, jakie chce się uzyskać.

## **GOTOWANIE KONWENCJONALNE Z PARĄ**

Ta funkcja częściowo służy do nadania dodatkowej soczystości takim potrawom jak kurczak, czy ryba. Dla przyrządzania lasagne lub ziemniaków typu „gratin” czas gotowania jest krótszy niż przy metodach tradycyjnych.

Tej funkcji można używać do pieczenia chleba z wysokiej jakości profesjonalnym efektem. Para zapewnia odpowiednią skórę i doskonałe wykończenie kolorystyczne, połysk oraz wilgotność.

## **GOTOWANIE TURBO Z PARĄ**

Ta funkcja szczególnie nadaje się do większych, długo pieczonych kawałków mięsa, takich jak pieczeń wołowa, rwana wieprzowina, czy gulasz wołowy. Skraca czas pieczenia w porównaniu do metod tradycyjnych, a upieczony produkt jest bardziej soczysty.

## **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.

W celu zmiękczenia osadu na ściankach można również użyć funkcji 100% PARY, kiedy piekarnik jest pusty.



## Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń, 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.

## Zalecenia ogólne dotyczące gotowania na parze

### Użytkowanie i wskazówki

Perforowana taca używana jest do gotowania na parze świeżych lub mocno zamrożonych warzyw, mięsa i drobiu.

Dlatego ważne jest, aby najpierw umieścić nieperforowaną tacę na pierwszym bocznym wsporniku piekarnika od dołu. Dzięki temu płyn, które skapują z perforowanej tacy nie

ściekają na podstawę piekarnika. Perforowana taca, na której znajduje się żywność powinna być umieszczona na drugim bocznym wsporniku od dołu.

Nieperforowana taca jest używana do gotowania na parze bardziej delikatnej żywności, takiej jak desery owocowe, potrawy na bazie ciasta i wyszukane dania.

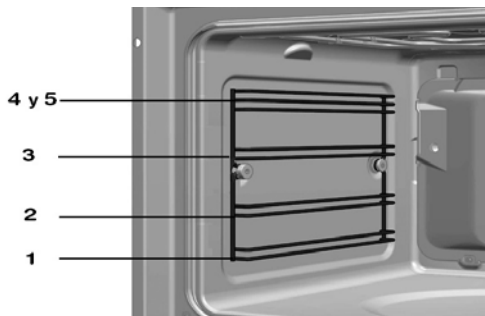
Rusztu używa się do pieczenia żywności w małych pojemnikach, takich jak miseczki deserowe i do regenerowania potraw serwowanych na talerzach.

Więcej dokładnych informacji znajdziesz w tabelach.

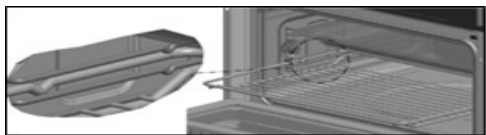


### UWAGA

Wartości dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano wyłącznie w celach orientacyjnych. Czas pieczenia różni się, w zależności od rodzaju produktu poddanego obróbce cieplnej i stanu, w jakim się znajduje.



Aby całkowicie wyjąć ruszt lub tacę po osiągnięciu ogranicznika zapobiegającego przechyleniu, unieś go lekko z przodu (patrz schemat).



Zalecamy wspólne używanie rusztu i tacy podczas pieczenia potraw, które mogą ściekać na półkę.

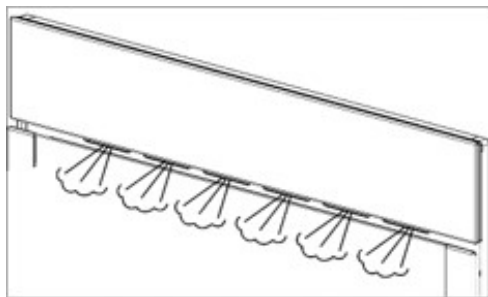


### UWAGA

W przypadku długich czasów pieczenia może być potrzebne dopełnienie pojemnika wodą. Piekarnik poinformuje Cię, kiedy należy to zrobić.

## Przepływ pary

Normalnym zjawiskiem jest sporadyczne uwalnianie się pary przez przednią część piekarnika. Jest to szczególnie zauważalne zimą lub w wilgotnym środowisku.

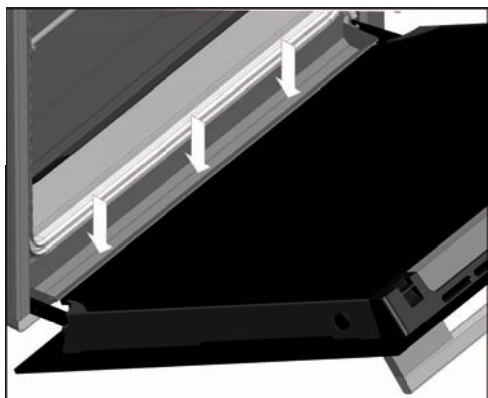


## Woda ściekowa w piekarniku

Aby zmniejszyć ilość resztkowej wody wewnątrz piekarnika, zalecamy umieścić tacę w dolnym położeniu (położenie 1). Pozostałą wilgoć można z łatwością wytrzeć za pomocą szmatki lub ściereczki do czyszczenia. Woda gromadząca się na drzwiach zbiera się na dole przedniej części piekarnika.

Nadmierne nagromadzenie cieczy może spowodować jej wylanie się i może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Należy pamiętać o wytarciu tego miejsca po zakończeniu pieczenia. Dostęp do tej części można uzyskać przy otwartych drzwiach.



## Wskazówki dotyczące gotowania na parze

- W przypadku obróbki cieplnej żywności lub warzyw, które wymagają dłuższego czasu gotowania, takich jak ziemniaki, można je włożyć do zimnego piekarnika.
- Aby uzyskać efekt gotowania „al dente” (na pół twardo) lub optymalny, należy najpierw nagrzać piekarnik. Umożliwia to uzyskanie lepszej kontroli nad efektem końcowym.
- Czasy pieczenia pokazane w tabelach służą wyłącznie do celów poglądowych. Zalecamy stosowanie czasów minimalnych, aby uzyskać efekt „al dente”. Jednak, jeśli preferowane jest uzyskanie bardziej kruchego/miękkiego efektu, należy piec dłużej.
- Dla potraw wymagających bardziej intensywnego zbrązowienia, takich jak kurczak ze skórą lub lasagne „au gratin”, należy opieką przez 5 - 10 minut w 200 °C po ugotowaniu na parze, przy użyciu odpowiedniej funkcji.
- W przypadku długo gotowanych gulaszy zalecamy obracać potrawę co 45 minut.
- Należy również używać tacy perforowanej w położeniu 1 podczas gotowania na parze ryb lub mięsa, gdyż ułatwi to późniejsze czyszczenie piekarnika

### Tryb sous vide:

- Optymalna funkcja dla trybu „sous vide” (próżniowo) to 100% pary, gdyż pozwala to na gotowanie potraw niskich temperaturach.
- Dla uzyskania odmiennego efektu wykończenia ryby gotowanej w trybie „sous vide” należy skrócić czas o jedną minutę i dokończyć gotowanie na blasze do pieczenia.
- Aby ukończyć żeberka wieprzowe pieczone sposobem „sous vide”, wyjmij je z woreczka na otwarty szklany talerz i dokończ, piekąc w temperaturze 190 °C przez 45 minut w konwencjonalnym trybie piekarnika, polewając sosem co 10 do 15 minut.

## 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.

\* Tabela rozmrażania za pomocą pary na stronie 67.

\* Zobacz tabelę rozmrażania na stronie 67.

# Съдържание

---

• Описание на функциите на фурната за готвене.....	21
• Други функции на фурната .....	22
• Екологосъобразно използване на фурната.....	23
• Ръководство за употреба .....	23
• Общи препоръки за готвене с пара .....	23
Употреба и съвети .....	23
Поток на парата .....	24
Отпадъчна вода във фурната.....	24
• Съвети за готвене с пара.....	25
• Размразяване.....	17
• Таблици за времетраенето и температурите за готвене с пара.....	50
Зеленчуци.....	50
Предястия, макаронени изделия и гарнитюри.....	54
Хляб.....	55
Яйца.....	56
Риба.....	57
Месо.....	60
Птиче месо.....	61
Десерти.....	62
Бавно и херметично готвене при постоянна температура .	64
Регенериране.....	66
Размразяване.....	67
• Таблици за температури и продължителност на готвене .....	68
Птиче месо .....	68
Месо.....	70
Риба .....	74
Пица.....	76
Хляб.....	76
Предястия и макаронени изделия.....	78
Торти и пасти.....	80
Размразяване.....	84

## 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 обемисти 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 гювечи, 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. В моделите с пара можете да използвате функцията „100% пара“, за да размразите храната умерено, без да се губи нейната сочност.



## 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.



## 100% ПАРА

Тази функция е подходяща за готвене на зеленчуци, картофи, ориз, риба и месо. Тя осигурява по-голяма сочност и запазва качествата на храната, като времетраенето на готвенето е по-кратко в сравнение с традиционните методи. Тази функция Ви дава възможност умерено да размразявате храна, без да я изсушите. Тя е подходяща за бавно и херметично готвене при постоянна температура.



## РЕГЕНЕРИРАНЕ

Подходяща за претопляне на вече сготвени яденета: предварително сготвени ястия, замразена храна и неща, сготвени предния ден. Чрез осигуряване на умерена и хомогенна топлина в храната се добавя допълнителна сочност, която на вкус наподобява храна, все едно току-що е извадена от фурната. Предварително зададеното време за тази функция е 20 минути. Това времетраене може да бъде коригирано в зависимост от количеството храна, което приготвяте, и видът, който искате да постигнете.



## КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ С ПАРА

Тази функция е особено добра за добавяне на допълнителна сочност към храна от сорта на пилешко или риба. За лазаня или огретен с картофи времето за приготвяне е по-кратко в сравнение с традиционните методи.

Тази функция може да се използва за приготвяне на хляб с висококачествени, професионални резултати. Парата придава на коричката отличен вид по отношение на цвета, лъскавината и влагата.



## ТУРБО ГОТВЕНЕ С ПАРА

Тази функция е особено подходяща за големи ястия, които се приготвят дълго време, като например печено говеждо, дърпано свинско или телешка яхния. Това съкращава времето за готвене в сравнение с традиционните методи и прави приготвяните продукти по-сочни.

## Други функции на фурната

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



## ТЕКА HYDROCLEAN®

Функцията TEKA 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.

За да размекнете мръсотията, залепена по стените, можете също да използвате функцията 100% STEAM, когато фурната е празна.

## 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.

## Общи препоръки за готвене с пара

### Употреба и съвети

Перфорираната тава се използва за готвене с пара на пресни или дълбоко замразени зеленчуци, месо и птиче месо.

Затова е важно неперфорираната тава да се постави на първата странична подпора на фурната отдолу. Така течностите,

които капят от перфорираната тава няма да падат върху основата на фурната. Перфорираната тава, в която се намира храната, трябва да се постави на втората странична подпора отдолу.

Неперфорираната тава се използва за готвене с пара на по-деликатна храна, като

например компот, тестени изделия и много сложни ястия.

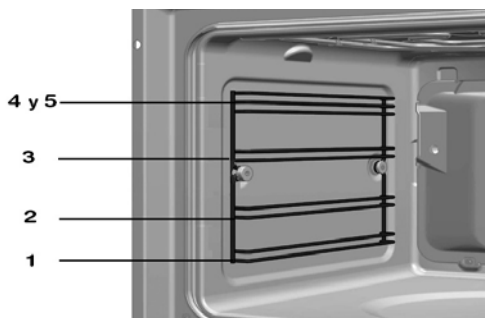
Скарата се използва за приготвяне на храна в малки съдове, като например десертни чинийки, и за регенериране на храна, сервирана в чинии.

В таблиците ще намерите по-точна информация.

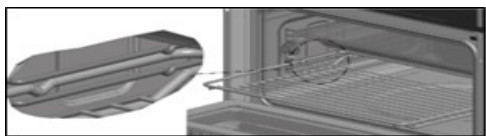


### ЗАБЕЛЕЖКА

Стойностите на времето за готвене и температурата са предоставени само с цел насока. Времето за готвене ще варира според вида на приготвяния продукт и състоянието, в което се намира.



За да извадите изцяло скарата или тавата след достигане на ограничителя на наклона, повдигнете я леко отпред (вижте диаграмата).



Препоръчваме скарата и тавата да се използват заедно, когато се готвят ястия, които може да капят върху дъното.

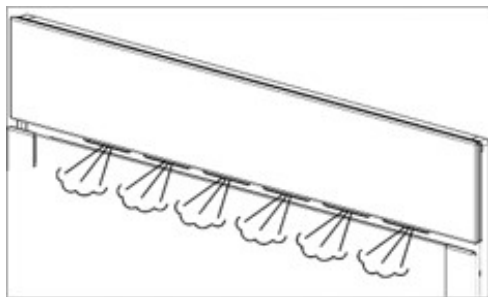


### ЗАБЕЛЕЖКА

Когато готвите дълго, може да бъде необходимо да долеете вода в резервоара. Фурната ще сигнализира, когато трябва да направите това.

## Поток на парата

Нормално е периодично да се отделя пара от предната част на фурната. Това се вижда най-вече през зимата или когато средата е много влажна.



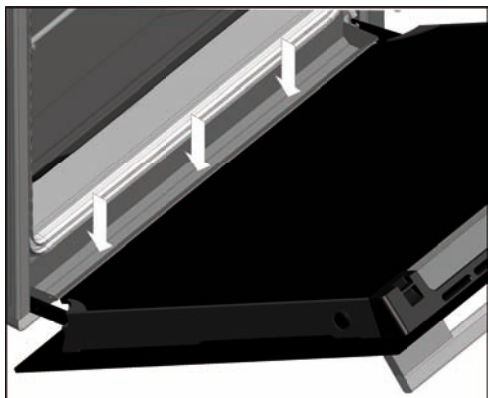
## Отпадъчна вода във фурната

За да се намали останалата във фурната вода, препоръчваме да се постави тава в долната част (позиция 1). Остатъчната влага лесно може да се изтърка с парцал или кърпа за почистване.

Водата, която кондензира върху вратата, се събира долу, в предната част на фурната.

Прекомерното събиране на течност може да причини преливане и да повреди кухненския уред.

Не забравяйте след готвене да подсушите тази зона. Може да достигнете тази част при отворена врата.





## Съвети за готвене с пара

- Когато готвите храна или зеленчуци, които изискват по-дълго време за готвене, като например картофи, можете да ги поставите във фурната, когато все още е студена.
- За да постигнете „ал денте“ или оптимално готвене, трябва да подгреете фурната. Това Ви дава възможност да постигнете по-голям контрол върху резултата.
- Посоченото в таблиците време за готвене е само с цел насока. Препоръчително е да се използва минималното времетраене, за да се постигне видът „ал денте“. Обаче ако предпочитате по-крехък вид, трябва да готвите по-дълго.
- За ястия, които изискват по-силно запичане, като например пилешко с кожа или лазаня на фурна, печете 5—10 минути на 200°C след готвенето с пара, като използвате подходящата функция.
- Когато дълго се приготвя яхния, препоръчително е тя да се бърка на всеки 45 минути.
- Също така трябва да използвате неперфорираната тава в позиция 1, когато

готвите риба или месо на пара, тъй като това ще улесни почистването на фурната по-късно

### Бавно и херметично готвене при постоянна температура:

- Оптималната готварска функция за бавно и херметично готвене при постоянна температура (с вакуум) е „100% пара“, понеже тя позволява храната да се готви при ниска температура.
- За друг вид на риба, приготвена „с бавно и херметично готвене при постоянна температура“, намалете времето за готвене с една минута и завършете на тиган.
- Свински ребра, приготвяни „с бавно и херметично готвене при постоянна температура“, се завършват, като се извадят от плика и се поставят в отворен стъклен съд, и се пекат на 190°C за 45 минути в режим на конвенционална фурна, като се намазват със сос на всеки 10—15 минути.

## 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, теллото на храната и колко дълбоко е замразена.

\* Вижте таблицата за размразяване с пара на страница 67.

\* Вижте таблицата за размразяване на страница 67.

# Cuprins

---

• Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului.....	27
• Alte funcții ale cuptorului .....	28
• Utilizarea ecologică a cuptorului.....	29
• Ghid de preparare.....	29
• Recomandări generale pentru gătitul cu aburi.....	29
Utilizare și sfaturi .....	29
Fluxul de aburi.....	30
Apa reziduală din cuptor.....	30
• Sfaturi pentru gătitul cu aburi.....	31
• Decongelarea.....	31
• Tabele cu timpul și temperaturile de gătit cu aburi.....	50
Legume .....	50
Aperitive, paste și garnituri .....	54
Pâine .....	55
Ouă.....	56
Pește .....	57
Carne.....	60
Carne de pui.....	61
Deserturi.....	62
În vid.....	64
Regenerare .....	66
Decongelare .....	67
• Tabele cu temperaturi și durate de preparare.....	68
Carne de pui.....	68
Carne.....	70
Pește .....	74
Pizza.....	76
Pâine .....	76
Aperitive și paste .....	78
Prăjituri și produse de patiserie .....	80
Decongelarea .....	84

# 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. La modelele cu aburi, puteți folosi funcția de aburi 100% pentru a decongela lent alimentele fără ca acestea să-și piardă frăgezimea.

## **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.

## **100% ABURI**

Această funcție este potrivită pentru gătitul legumelor, cartofilor, orezului, peștelui și a cărnii. Această funcție asigură o mai mare frăgezime și păstrează proprietățile preparatului, cu timp de gătit mai scurt comparativ cu metodele tradiționale. Această funcție vă permite

și să decongețați lent preparatul fără a-l usca. Mai este potrivită și pentru gătitul în vid.

## **REGENERARE**

Potrivit pentru încălzirea din nou a alimentelor care au fost deja gătite: preparate gătite deja, alimente congelate și alimente gătite cu o zi înainte. Oferind o încălzire lentă și uniformă, mai multă frăgezime este lăsată în alimente ceea ce le face să aibă un gust ca și cum ar fi gătite acum în cuptor. Timpul presetat pentru această funcție este de 20 de minute. Acest timp poate fi reglat în funcție de cantitatea de alimente care este gătită și de rumenirea pe care o doriți.

## **GĂTIT CONVENȚIONAL CU ABURI**

Această funcție este utilă în special pentru a reda mai multă frăgezime bucăților cum ar fi pui sau pește. Pentru lasagna sau cartofi gratinați, timpul de gătit este mai scurt decât cu metodele tradiționale.

Această funcție poate fi folosită pentru a găti pâine cu rezultate profesionale, de înaltă calitate. Cantitatea de abur oferă crustei un rezultat excelent în ceea ce privește culoarea, luciul și frăgezimea.

## **GĂTIT TURBO CU ABURI**

Această funcție este potrivită în special pentru bucăți mari de carne care necesită timp mare de gătit, cum ar fi friptură de vită, bucăți de porc sau tocană de vițel. Această funcție reduce timpul de gătit comparativ cu metodele tradiționale și face preparatul mai fraged.

## **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.

Pentru a înmuia murdăria de pe pereți, mai puteți folosi și funcția 100% ABURI când cuptorul este gol.

## 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.

## Recomandări generale pentru gătitul cu aburi

### Utilizare și sfaturi

Tava perforată este folosită pentru gătitul cu aburi al legumelor proaspete sau congelate, cărnii sau puiului.

Este deci important să introduceți tava neperforată în primul suport lateral din partea de

jos. Punând-o acolo, lichidele care curg din tava perforată nu ajung la baza cuptorului. Tava perforată conținând alimentele trebuie introdusă în al doilea suport lateral din partea de jos.

Tava neperforată este folosită pentru a găti cu aburi alimente mai delicate cum ar fi compot,

preparate pe bază de aluat și preparate foarte elaborate.

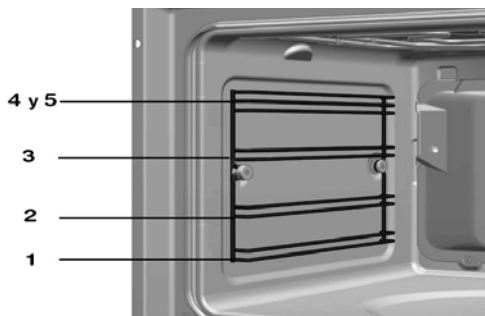
Grătarul este folosit pentru a găti preparate în recipiente mici, cum ar fi boluri cu desert și pentru a încălzi alimente servite pe farfurie.

Pentru informații mai precise a se consulta tabelele.

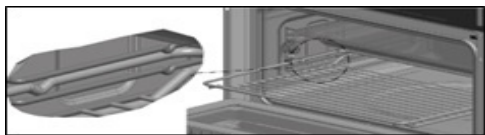


### NOTĂ

Valorile pentru timpul și temperatura de gătit sunt doar cu titlu de referință. Timpul de gătit va varia în funcție de tipul produsului care urmează a fi gătit și de starea în care se află.



Pentru a scoate complet grătarul sau tava după ce a atins punctul de oprire anti înclinare, ridicați-o ușor din partea din față (a se vedea diagrama).



Vă recomandăm folosirea împreună a grătarului și a tăvii atunci când gătiți preparate care pot curge pe grilaj.

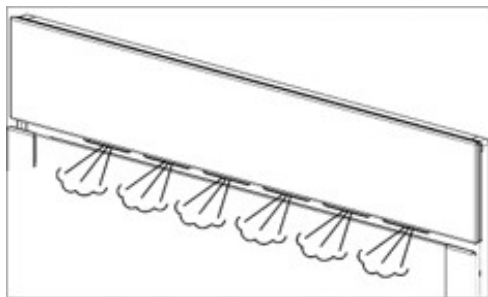


### NOTĂ

Pentru timpi mari de gătit, este nevoie să umpleți din nou rezervorul cu apă. Cuptorul vă va indica atunci când este nevoie să o faceți.

## Fluxul de aburi

Este normal ca aburul să fie eliberat în mod intermitent din partea din față a cuptorului. Acest lucru este vizibil mai ales iarna sau în medii cu umiditate ridicată.



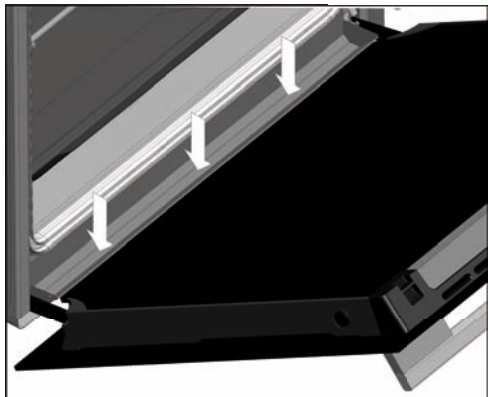
## Apa reziduală din cuptor

Pentru a reduce apa reziduală din interiorul cuptorului, vă recomandăm introducerea tăvii în poziția de jos (poziția 1). Umezeala rămasă poate fi ștersă ușor cu o cârpă sau un burete de curățat.

Apa de condens de pe ușă se acumulează în partea de jos a părții din față a cuptorului.

Acumularea excesivă de lichid se poate revărsa și cauza deteriorări la mobila de bucătărie.

Nu uitați să uscați această suprafață după procesul de gătit. Puteți accesa această parte cu ușa deschisă.



## Sfaturi pentru gătitul cu aburi

- Atunci când gătiți alimente sau legume care necesită timpi de gătit mai lungi, cum ar fi cartofi, puteți să le puneți în cuptor cât acesta e rece.
- Pentru a obține un rezultat de gătit optim sau “al dente”, trebuie să preîncălziți cuptorul. Acest lucru vă permite să aveți un mai mare control asupra rezultatului de gătit.
- Timpii de gătit indicați în tabele sunt doar cu titlu de referință. Vă recomandăm să folosiți timpii minimi pentru a obține un rezultat “al dente”. Cu toate acestea, dacă se preferă un rezultat mai fraged, trebuie să-l gătiți pentru mai mult timp.
- Pentru preparate care necesită o rumenire mai intensă, cum ar fi pui cu piele sau lasagna gratinată, gătiți cu grill pentru 5-10 minute la 200° C după gătitul cu aburi folosind funcția potrivită.
- Pentru tocănițe cu timp de gătit lung, vă recomandăm să întoarceți preparatul la fiecare 45 de minute.
- Ar trebui să folosiți și tava neperforată pe poziția 1 atunci când gătiți cu aburi pește sau carne, deoarece se va ușura curățarea cuptorului după aceea.

### În vid:

- Funcția optimă de gătit pentru “sous vide” (în vid) este 100% aburi, deoarece aceasta permite ca preparatul să fie gătit la temperaturi joase.
- Pentru un rezultat diferit pentru pește gătit “sous vide”, reduceți timpul de gătit cu un minut și terminați cu gătit pe grătar.
- Pentru a încheia gătitul de coaste de porc “sous vide”, scoateți-le din pungă și puneți-le într-o tavă deschisă din sticlă și gătiți la 190° C pentru 45 de minute în modul de cuptor convențional, acoperindu-le cu sos la fiecare 10-15 minute.

## 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 găsite 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.

\* A se consulta tabelul cu decongelare la aburi la pagina 67.

\* A se consulta tabelul cu decongelare la pagina 67.

# Зміст

---

• <b>Опис функцій приготування духової шафи</b> .....	<b>33</b>
• <b>Інші функції духової шафи</b> .....	<b>34</b>
• <b>Екологічне використання духової шафи</b> .....	<b>35</b>
• <b>Керівництво по приготуванню</b> .....	<b>35</b>
• <b>Загальні рекомендації щодо приготування з використанням пари</b> .....	<b>35</b>
Поради з використання .....	35
Подача пари .....	36
Відпрацьована вода в духовці .....	36
• <b>Поради з готування на пару</b> .....	<b>37</b>
• <b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b> .....	<b>37</b>
• <b>Таблиця рекомендованих температур та часу приготування на пару</b> .....	<b>50</b>
Овочі .....	50
Закуси, паста та гарніри .....	54
Хліб .....	55
Яйця .....	56
Риба .....	57
М'ясо .....	60
Птиця .....	61
Десерти .....	62
Су-від .....	64
Парова регенерація .....	66
Розморожування .....	67
• <b>Таблиці температури і часу</b> .....	<b>68</b>
Птиця .....	68
М'ясо .....	70
Риба .....	74
Піца .....	76
Хліб .....	76
Закуси і паста .....	78
Кондитерські вироби .....	80
Розморожування .....	84



## 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 пласких 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 кастрюлі 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. В моделях із парогенератором ви також можете використовувати функцію 100% пари для делікатного розморожування без втрати соковитості страви

## 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.

## 100% ПАРИ

Ця функція рекомендована для приготування овочів, картоплі, рису, риби та м'яса. Вона забезпечує більшу соковитість та зберігає корисні властивості страв скорочуючи час приготування у порівнянні із більш традиційними методами. Окрім іншого, ця функція дозволяє розморожувати без пересушення.

Також вона придатна для готування «су-від».

## РЕГЕНЕРАЦІЯ ПАРЮ

Рекомендується для розігрівання страв які вже було приготовано: заздалегідь приготовлених страв, заморожених продуктів і та страв, приготованих напередодні. Завдяки м'якому та рівномірному нагріванню, страви набувають додаткової соковитості, наче щойно приготівані. Попередньо заданий час для цієї функції 20 хвилин. Час може бути змінено в залежності від розміру порцій які ви готуєте, та потрібного кінцевого результату.

## СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ ІЗ ПАРЮ

Ця функція особливо рекомендована за потреби надати додаткової соковитості стравам з курки чи риби. Для лазань або картопляного gratenу час приготування буде менш ніж зазвичай.

Ця функція також дозволяє приготування високоякісного хлібу на професійному рівні. Подача пари надасть скоринці відмінний колір, блиск та вологість.

## СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ ІЗ ПАРЮ

Ця функція стане у нагоді при приготуванні великих порцій, що довго готуються, таких як ростбіф, тушкована свинина або тушкована телятина. Вона скоротить час приготування у порівнянні із традиційними методами та зробить страву більш соковитою.

## 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 за-

лишилися всередині духової шафи. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

Для попередньої обробки бруду на стінках, можна використати функцію 100% ПАРИ при порожній духовці.

## 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 шафа 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.

## Загальні рекомендації щодо приготування з використанням пари

### Поради з використання

Перфороване деко використовується для приготування на пару свіжих або заморожених овочів, м'яса та птиці.

Тому важливо аби неперфороване деко завжди розміщувалось у першій бічній опорі духовки знизу. Таким чином рідина з пер-

форованого дека не потраплятиме на дно духовки. Відповідно, перфороване деко із стравою мусить розміщуватись у другій позиції, рахуючи знизу.

Неперфороване деко використовується для приготування на пару більш делікатних продуктів - страв з варених фруктів, виробів з тіста та складних страв.

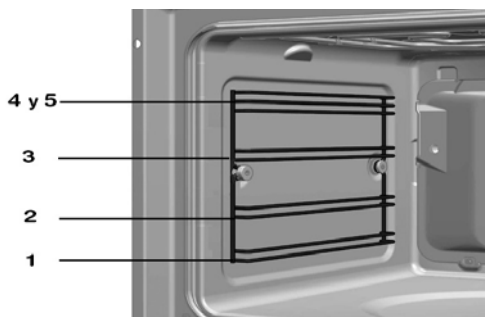
Решітка гриля може використовуватись для приготування страв у невеличких ємностях, таких як десертниці, та парової регенерації страв на тарілках.

Більше інформації з цього приводу ви знайдете у таблицях.

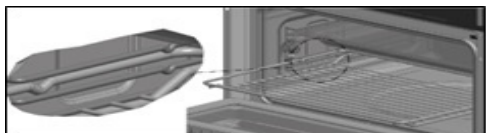


#### ПРИМІТКА

Вказані параметри часу та температури приведені виключно для довідки. Час приготування коливатиметься в залежності від типу продукту що готується, та стану в якому він знаходиться.



Аби повністю вийняти решітку або деко після досягнення упору проти перекидання, злегка підніміть його спереду (див. схему).



Ми радимо використовувати решітку для гриля та деко разом готуючи страви рідина з яких може потрапити на дно духовки.

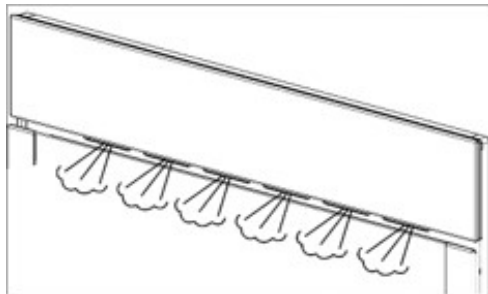


#### ПРИМІТКА

При тривалому приготуванні може виникнути потреба у додаванні води до резервуару. Духова шафа повідомить вам, коли це потрібно зробити.

## Подача пари

Періодичний вихід пари з передньої частини духовки при готуванні є нормальним явищем. В особливості, це буде помітно при готуванні взимку або в дуже вологому середовищі.



## Відпрацьована вода в духовці

Аби зменшити залишки води всередині духової шафи рекомендовано розміщувати деко у нижньому положенні (положення 1). Залишки вологи можуть бути легко видалені ганчіркою або серветкою.

Вода, що конденсується на дверцятах, збиратиметься в нижній частині фронтальної панелі духової шафи.

Надмірне накопичення рідини може призвести до переливу та пошкодження ваших кухонних меблів.

Видаліть рідину на цій поверхні після приготування їжі. Доступ до цієї ділянки пристрою можна отримати за відкритих дверцят.



## Поради з готування на пару

- Готуючи їжу або овочі, що вимагають більш тривалого часу приготування, наприклад, картоплю, ви можете ставити їх у холодну духовку.
- Для досягнення готовності “аль денте” або оптимального приготування необхідно попередньо розігріти духовку. Це дозволить отримати більший контроль над кінцевим результатом.
- Час приготування в таблицях приведено виключно для довідки. Ми рекомендуємо використовувати нижчий вказаний параметр часу для досягнення готовності “аль денте”. Однак, якщо ви віддаєте перевагу більш ніжній консистенції, слід готувати довше.
- Для страв, які потребують більш інтенсивного підрум'янювання, таких як курка зі шкірою або лазанья о-гратен, готуйте їх на грилі протягом 5-10 хвилин при 200°C після приготування на парі, використовуючи відповідну функцію.
- Для тушкованого м'яса, що зазвичай готується досить довго, ми рекомендуємо перегортати страву кожні 45 хвилин.

- Ми також рекомендуємо використовувати неперфороване деко у положенні 1 готуючи рибу або м'ясо на пару, що полегшить подальше очищення духовки

### Су-від:

- Оптимальною функцією приготування «су-від» (під вакуумом) є 100% пари, оскільки ця функція дозволяє готувати при низьких температурах.
- Для надання рибі, приготованій “су-від”, іншого смакового відтінку, зменшіть час приготування на одну хвилину аби закінчити приготування на решітці.
- Для завершення свинячих реберець приготовлених “су-від” витягніть їх з пакета у відкритий скляний посуд та смажте при температурі 190°C на протязі 45 хвилин у стандартному режимі духовки, поливаючи соусом через кожні 10-15 хвилин.

## РОЗМОРОЖУВАННЯ

При розморожуванні продуктів слід врахувати що:

- Продукти без упаковки слід розташовувати 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 доквілля, ваги їжі і ступеню замороження їжі.

\* Зверніться до таблиці розморожування парою на сторінці 67.

\* SЗверніться до таблиці розморожування на сторінці 67.

# Obsah

---

• Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů.....	39
• Další funkce trouby .....	40
• Ekologické používání trouby.....	41
• Návod k přípravě pokrmů.....	41
• Obecná doporučení pro vaření v páře .....	41
Používání a tipy.....	41
Proud páry.....	42
Odpadní voda v troubě.....	42
• Tipy pro vaření v páře.....	43
• Rozmrazování.....	43
• Tabulka s časy a teplotami pro vaření v páře .....	50
Zelenina.....	50
Předkrm, těstoviny a přílohy .....	54
Pečivo.....	55
Vejsce.....	56
Ryby .....	57
Maso.....	60
Drůbež.....	61
Dezerty .....	62
Sous vide.....	64
Regenerace .....	66
Rozmrazování .....	67
• Tabulka teplot a časů.....	68
Drůbež.....	68
Maso.....	70
Ryby .....	74
Pizza.....	76
Chléb .....	76
Předkrm a těstoviny .....	78
Sladké pečivo a cukrovinky .....	80
Rozmrazování .....	84

# 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 zahnědnutí 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 moučníků.

## 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. U parních modelů můžete využít funkci 100% páry, pomocí které můžete potraviny šetrně rozmrazovat, aniž by přišly o svou šťavnatost.

### 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.

### 100% PÁRA

Tato funkce je vhodná pro přípravu zeleniny, brambor, rýže, ryb a masa. Zajišťuje větší šťavnatost a zachovává vlastnosti potravin, ve srovnání s tradičními postupy navíc umožňuje kratší dobu vaření. Funkce také umožňuje šetrné rozmrazování potravin, aniž by docházelo k jejich vysušení. Je také vhodná k přípravě metodou „sous vide“.

### REGENERACE

Funkce je vhodná k ohřívání již hotových jídel: předvařených pokrmů, mražených potravin a pokrmů uvařených den předem. Jemné a homogenního teplo potravinám propůjčuje větší šťavnatost. Pokrmy tak chutnají, jako byste je právě upekli v troubě. Předem nastavený čas pro tuto funkci je 20 minut. Tento čas můžete upravit v závislosti na množství připravovaného jídla a na stavu, kterého chcete dosáhnout.

### KLASICKÉ VAŘENÍ S PÁROU

Tato funkce propůjčuje větší šťavnatost pokrmům, jako jsou kuřata nebo ryby. Při přípravě lasagni nebo zapečených brambor je doba přípravy kratší než u klasických metod.

Pomocí této funkce lze při pečení chleba dosahovat profesionálních výsledků. Pára vytváří vynikající kůrku se skvělou barvou, leskem a vlhkostí.

### TURBO VAŘENÍ S PÁROU

Tato funkce se hodí zejména na velké kusy masa s dlouhou přípravou, například na hovězí pečení, trhané vepřové nebo dušené telecí. Funkce ve srovnání s tradičními metodami zkracuje dobu tepelné přípravy, výsledný pokrm je navíc šťavnatější.

## 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.

Aby změkly nečistoty, které ulpěly na stěnách, můžete také využít funkci 100% PÁRA s prázdnou troubou.



## Ekologické používání trouby

Tipy pro šetření energií:

- Vyměte 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 přehřátá, je toto výslovně uvedeno.

Některé modely se dodávají s funkcí rychlého přehřátí. 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.

## Obecná doporučení pro vaření v páře

### Používání a tipy

Perforovaný plech slouží k přípravě čerstvé nebo mražené zeleniny, masa a drůbeže v páře.

Proto je důležité do první boční podpěry trouby zespodu vložit neděrovaný plech. Když jej tam vložíte, nebudou tekutiny vytékající z per-

forovaného plechu kapat na dno trouby. Perforovaný plech s pokrmem umístěte do druhé boční podpěry trouby zespodu,

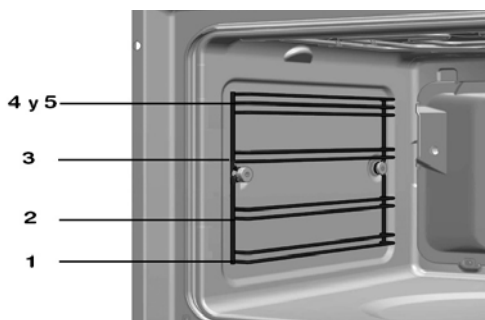
Neperforovaný plech se používá k tepelné úpravě choulolistivějších pokrmů, jako jsou kompoty, pokrmy s těstem a velmi složité pokrmy.

Mřížka slouží k tepelné úpravě pokrmů v malých nádobách, jako jsou dezertní misky, a k regeneraci pokrmů podávaných na talíři. Přesnější informace najdete v tabulkách.

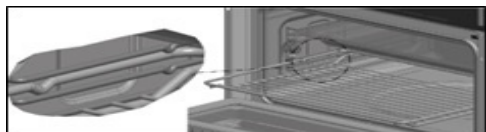


### POZNÁMKA

Hodnoty doby vaření a teploty jsou pouze ilustrační. Doba vaření se bude lišit podle typu připravovaného produktu a stavu, ve kterém se nachází.



Po dosažení záračky proti vyklopení mřížku nebo plech zcela vyjmete tak, že je zepředu mírně nadzvednete (viz obrázek).



Při vaření pokrmů, ze kterých může kapat šťáva, doporučujeme používat mřížku a plech společně.

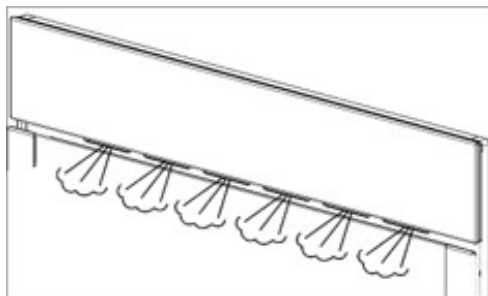


### POZNÁMKA

Během dlouhého vaření možná budete muset do nádržky na vodu doplnit vodu. Trouba vás upozorní, až to bude zapotřebí.

## Proud páry

Je normální, že z přední části trouby přerušovaně uniká pára. To je obzvláště patrné v zimě nebo ve velmi vlhkém prostředí.



## Odpadní voda v troubě

Abyste omezili množství zbytkové vody uvnitř trouby, doporučujeme, abyste do spodní pozice (poloha 1) vložili plech. Zbývající vlhkost můžete snadno setřít hadříkem nebo houbičkou.

Voda, která kondenzuje na dvířkách, se hromadí dole v přední části trouby.

Nadměrné množství nahromaděné kapaliny by mohlo přetéct a poškodit kuchyňskou linku.

Po dokončení vaření nezapomeňte tuto oblast osušit. Do této části se dostanete s otevřenými dvířky.



## Tipy pro vaření v páře

- Při přípravě pokrmů nebo zeleniny, například brambor, které vyžadují delší dobu vaření, je můžete vložit do trouby, zatímco je ještě studená.
- Abyste dosáhli stupně „al dente“, neboli optimální úrovně tepelné přípravy, je nutné troubu předehřát. Budete tak mít lepší kontrolu nad výsledkem.
- Časy vaření uvedené v tabulkách jsou pouze ilustrační. Abyste dosáhli stupně „al dente“, doporučujeme používat minimální časy. Pokud však požadujete křehčí pokrm, měli byste jej vařit déle.
- Pokrmy, které vyžadují intenzivnější opečení povrchu, jako je kuře s kůží nebo zapékané lasagne, po přípravě pomocí požadované funkce s párou ještě 5–10 minut grilujte při teplotě 200 °C.
- U dlouho připravovaných dušených pokrmů doporučujeme, abyste pokrm každých 45 minut obrátili.

- Při přípravě ryb nebo masa v páře byste také měli používat neděrovaný plech v poloze 1, protože vám to usnadní následné čištění trouby.

### Sous vide:

- Optimální funkce pro vaření „sous vide“ (ve vakuu) je 100% pára, protože tato funkce umožňuje připravovat pokrmy při nízkých teplotách.
- Chcete-li při vaření ryb metodou „sous vide“ dosáhnout jiné povrchové úpravy, zkrátte dobu vaření o jednu minutu a dopečte rybu na pánvi.
- Pro dopečení vepřových žebírek připravovaných metodou „sous vide“ je ze sáčku vyjměte, vložte do otevřené skleněné mísy a dopečte je při teplotě 190 °C po dobu 45 minut v režimu klasického pečení, každých 10–15 minut je přítom polévejte šťávou.

## 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 nezmrzujte.

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 tabulku pro rozmrazování s párou na straně 67.

\* Viz tabulku pro rozmrazování na straně 67.

# Obsah

---

• Popis funkcií varenia v rúre.....	45
• Iné funkcie rúry .....	46
• Ekologické používanie rúry .....	47
• Sprievodca varenia .....	47
• Všeobecné odporúčania pre varenie v pare .....	47
Použitie a tipy .....	47
Prietok pary .....	48
Odpadová voda v rúre.....	48
• Tipy pre varenie v pare.....	49
• Rozmrazovanie.....	49
• Tabuľky časov a teplôt pre varenie v pare.....	50
Zelenina.....	50
Predjedlá, cestoviny a prílohy .....	54
Chlieb .....	55
Vajíčka.....	56
Ryby .....	57
Mäso.....	60
Hydina .....	61
Dezerty .....	62
Varenie vo vákuu (Sous-vide).....	64
Regenerácia .....	66
Rozmrazovanie .....	67
• Tabuľky teplôt a časov .....	68
Hydina .....	68
Mäso.....	70
Ryba .....	74
Pizza.....	76
Chlieb .....	76
Predjedlá a cestoviny .....	78
Cukrárske výrobky.....	80
Odmrazovanie .....	84

## 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.

## EECO

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. V prípade parných modelov môžete použiť funkciu 100% pary na mierne rozmrazenie potravín bez straty ich šťavnatosti.

### 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.

### 100% PARA

Táto funkcia je vhodná na varenie zeleniny, zemiakov, ryže, rýb a mäsa. Táto funkcia zaručuje väčšiu šťavnatosť a zachováva vlastnosti potravín pri kratšom čase varenia v porovnaní s tradičnými metódami. Táto metóda umožňuje aj mierne rozmrazovanie potravín bez ich vysušenia. Je tiež vhodná pre varenie pomocou metódy vákuového varenia „Sous-vide“.

### REGENERÁCIA

Je vhodná pre opakovaný ohrev už uvarených jedál: predvarené jedlá, zmra-

zené potraviny a jedlá uvarené v predchádzajúci deň. Ak zabezpečíte mierne a rovnomerné ohrievanie, potraviny získajú dodatočnú šťavnatosť, čo im pridá chuť, akoby boli pripravené čerstvo teraz z rúry. Prednastavený čas pre túto funkciu je 20 minút. Tento čas je možné upraviť podľa množstva varených potravín a úpravy, ktorú chcete dosiahnuť.

### ZVYČAJNÉ VARENIE S PAROU

Táto funkcia je obzvlášť vhodná na zvýšenie šťavnatosti pokrmov, ako sú kurčatá či ryby. Pre lasagne alebo gratinované zemiaky je čas varenia kratší, než pri tradičných metódach.

Túto metódu je možné použiť pre prípravu chleba s vysoko kvalitnými profesionálnymi výsledkami. Prívod pary poskytuje kôrke vynikajúci povrch, pokiaľ ide o farbu, lesk a vlhkosť.

### TURBO VARENIE S PAROU

Táto funkcia je obzvlášť vhodná pre veľké a dlho pripravované kusy, ako je roastbeef, trhané bravčové alebo teľacie dusené. Tento postup skraca dobu prípravy v porovnaní s tradičnými metódami a pridáva hotovému jedlu šťavnatosť.

## 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.

Pre zmiernenie prítomnosti nečistôt zachytených na stenách môžete použiť tiež funkciu 100% STEAM, keď je rúra prázdna.

## 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 využite 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 (rychle predhrievanie). Táto fun-

kcia 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.

## Všeobecné odporúčania pre varenie v pare

### Použitie a tipy

Perforovaný plech sa používa na varenie v pare čerstvej alebo hlboko zmrazenej zeleniny, mäsa a hydiny.

Preto je dôležité vložiť neperforovaný plech do podpory rúry na prvej strane zospodu. Keď

ho tam umiestnite, kvapaliny odkvapkávajúce z perforovaného plechu neskončia na spodnej časti rúry. Perforovaný plech, na ktorom sú umiestnené potraviny, by mal byť umiestnený na podpore druhej strany odspodu.

Neperforovaný plech sa používa na varenie pomocou pary pre jemnejšie potraviny, ako

sú kompóty, potraviny na báze cesta a vysoko náročné jedlá.

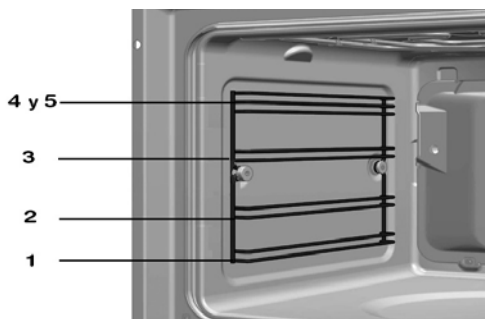
Gril sa používa na tepelnú úpravu potravín v malých nádobách, ako sú misky na dezerty, a na regeneráciu potravín podávaných na tanieroch.

Presnejšie informácie nájdete v tabuľkách.

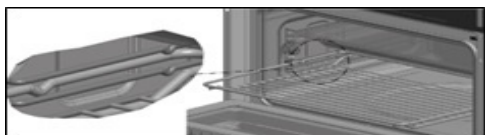


### POZNÁMKA

Hodnoty pre čas a teplotu varenia sú len orientačné. Čas varenia sa bude líšiť v závislosti od vareného produktu a stavu, v akom sa nachádza.



Ak chcete úplne odstrániť gril (rošt) alebo plech po dosiahnutí zarážky proti sklonu, mierne ho nadvihnite na prednej strane (viď obrázok).



Spoločné použitie roštu a plechu odporúčame pri varení jedál, z ktorých by mohlo odkvapkať do skrinky.

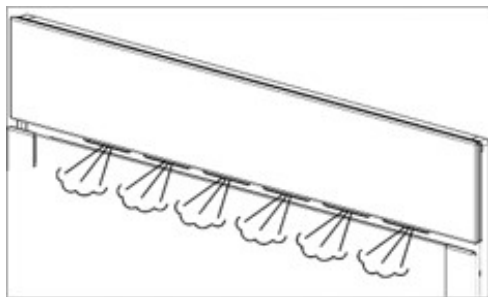


### POZNÁMKA

Pre dlhé časy varenia bude možno potrebné doplniť vodu v zásobníku. Rúra sama oznámi, keď to bude potrebné.

## Prietok pary

Je normálne, ak sa z prednej časti rúry sporadicky uvoľňuje para. To je zvlášť dobre pozorovateľné v zime alebo vo veľmi vlhkom prostredí.



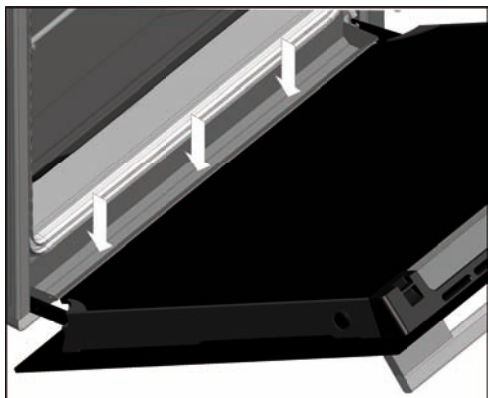
## Odpadová voda v rúre

Ak chcete znížiť množstvo zvyškovej vody vo vnútri rúry, odporúčame vložiť do spodnej polohy plech (poloha 1). Zvyšnú vlhkosť možno ľahko odstrániť handričkou alebo čistiacou utierkou.

Voda, ktorá kondenzuje na dverách, sa zhromažďuje v spodnej časti prednej časti rúry.

Nadmerná akumulovaná kvapalina môže pretiecť a spôsobiť poškodenie kuchynskej jednotky.

Nezabudnite po varení túto oblasť vysušiť. Táto oblasť je dostupná pri otvorených dverkách.





## Tipy pre varenie v pare

- Pri varení jedál alebo zeleniny, kde sa vyžadujú dlhšie časy varenia, ako napr. v prípade zemiakov, môžete ich vložiť do rúry, kým je ešte studená.
- Pre dosiahnutie stavu „al dente“ alebo optimálneho uvarenia je potrebné rúru predhriať. To umožňuje lepšie kontrolovať výsledok.
- Časy varenia uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Pre dosiahnutie výsledného stavu „al dente“ odporúčame použiť minimálne časy. Ak však uprednostňujete mäkkšiu výslednú úpravu, mal by byť čas varenia dlhší.
- Jedlá vyžadujúce intenzívnejšie pečenie, ako sú kurčatá s ponechanou kožou alebo zapekané lasagne, grilujte 5-10 minút pri 200°C po varení v pare a pri použití príslušnej funkcie.
- Pre dlho sa variace dusené pokrmy odporúčame ich obracať každých 45 minút.
- Pri varení rýb alebo mäsa v pare by ste tiež mali používať neperforovaný plech v polohe 1, čo uľahčí neskoršie čistenie rúry.

### Sous vide:

- Optimálna funkcia varenia pre metódu „Sous-vide“ (vo vákuu) je 100% varenie v pare, nakoľko táto voľba umožňuje varenie potravín pri nízkych teplotách.
- Ak si želáte inú tepelnú úpravu ryby metódou „Sous-vide“, skráťte čas varenia o jednu minútu a varenie dokončite na kontaktnom grile (grilovacou rošte).
- Ak chcete upraviť bravčové rebierka pripravené metódou „Sous-vide“, vyberte ich z vrečka a vložte do otvorenej sklenej nádoby a tepelne upravte varením pri teplote 190 °C po dobu 45 minút v zvyčajnom režime rúry, pri podlievaní omáčkou každých 10-15 minút.

## 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 potraviny a ako hlboko sú zmrazené.






\* Pozrite tabuľku rozmrazovania s parou na strane 67.

\* Pozrite tabuľku rozmrazovania na strane 67.






# ПОВОЩИ / ZÖLDSÉGFÉLÉK / WARZYWA / ЗЕЛЕНЧУЦИ / LEGUME / ОВОЧИ / ZELENIINA / ZELENINA

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WÁGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) ИМОТНОСТ (КГ) ИМОТНОСТ (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВА POZIȚIA TAVII РІВЕНЬ POLOHA PLECHU ПОЗИЦІЯ ПОДНОСУ	ФУНКЦИЯ FUNKCJA FUNKCIÓ ФУНКЦІЯ FUNKCJA РЕЖИМ НА ГІТВЕНЕ MOD DE PREPARARE РЕЖИМ REŽIM РЕЖИМ ПІПРАВУ РОКРИУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HŐMÉRS. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. ТЕМПЕРАТ. ТЕПЛОТА TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) ДОБА (МИН.) CĂS (MIN.)	ЕМКОСТЬ EDENY RODZAJ NACZYŃIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NADOVA НАДОВА
Баклажан (Нарезанные ломтиками 1 см)* Padlizsán (Felszeletelve 1 cm)* Baklaşan/Oberżyna (W plasterkach 1 cm)* Патладжан (На резени 1 см)* Vinete (Feliat 1 cm)* Баклажан (Нарізані скибочками 1 см)* Lilek (Na plátky 1 cm)* Baklaşan (Narezaná 1 cm)*	0,15	2		100	8	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Брокколи (Соцветия цветной капусты с ножками)* Brokkoli (Szárral rendelkező virágok)* Brokuł (Róžyczki z todygą)* Броколи (Цветчета със стъбло)* Broccoli (Buchetele cu tulpină)* Броколи (Кольорова капуста із ніжкою)* Brokolice (Brokolice nebo květák s košťálem)* Brokolica (Kvietky so stebлом)*	0,25	2		100	8-13	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Цуккини (Нарезанные ломтиками 1 см)* Cukkini (Felszeletelve 1 cm)* Cukinia (W plasterkach 1 cm)* Тиквички (На резени 1 см)* Dovlecel (Feliat 1 cm)* Цукіні (Нарізані скибочками 1 см)* Cuketa Lilek (Na plátky 1 cm)* Určitá zelenina (Narezaná 1 cm)*	0,20	2		100	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Цветная капуста (Соцветия цветной капусты с ножками)* Karfiol (Szárral rendelkező virágok)* Kalafior (Róžyczki z todygą)* Карфиол (Цветчета със стъбло)* Conopidă (Buchetele cu tulpină)* Цвітна капуста (Кольорова капуста із ніжкою)* Květák (Brokolice nebo květák s košťálem)* Karfiol (Kvietky so stebлом)*	0,25	2		100	7-15	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Замороженный шпинат** Fagyasztott spenót** Szpinak mrożony** Замразен спанак** Spanac congelat** Заморожений шпинат** Mražený špenát** Mražený špenát**	0,20	2		100	10-12	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech

**ПОВОЩИ / ZÖLDSÉGFÉLÉK / WARZYWA / ZELENЧУЦИ / LEGUME / ОВОЧИ / ZELENINA / ZELENINA**





	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ΒΑΡΑ (ΚΓ) НМОТНОСТ (КГ) НМОТНОСТ (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВЛА POZIȚIA TAVII POZIȚIA TAVII РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZIČIA PODNOSJ	ФУНКЦИЯ FUNKCÍO FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГІТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІПРАВУ ПОКРМУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HŐMÉRS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDENY RODZAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЕМНІСТЬ НАДОВА NADOVA
Шпинат* Spenót* Szpinak* Спанак* Sranac* Шпинат* Špenát* Špenát*	0,20	2		100	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Замороженный горох* Fagyasztott borsó* Groch mrożony* Замразен грах* Mazăre congelată* Заморожений горох* Mražený hrášek* Mražený hrášok*	0,30	2		100	4-7	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Горох в стручках (полоски 10 см длиной)* Hóborbó (10 cm hosszú csíkokban)* Groch cukrowy (W pałeczkach o długości 10 cm)* Snow peas (вид грах) (На ленти с дължина 10 см)* Mazăre în păstaie (În bețe de 10 cm lungime)* Сніжний горох (Нарізана паличками довжиною 10 см)* Cukrový hrášek (na 10 cm dlouhé proužky)* Sladký hrášok (V kusoch dĺžka 10 cm)*	0,20	2		100	10-15	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Кукуруза в початках Kukoricacsutkák Kolby kukurydzy Царевични кочани Știuleți de porumb Кукурудза в початках Kukuřičné klasy Kukuričné klasy	1 ud	2		100	45	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Замороженная менестра** Menestra congelada** Menestra congelada** Menestra congelada** Menestra congelată** Заморожена менестра** Menestra congelada** Mrazená zelenina**	0,30	2		100	12	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech

# ОВОЩИ / ZÖLDSÉGFÉLÉK / WARZYWA / ЗЕЛЕНЧУЦИ / LEGUME / ОВОЧИ / ZELEWINA / ZELENINA

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST' (KG) HMOTNOST' (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВЛА POZÍTIA TÁVÍ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU ПОЗИЦІЯ ПОДНОСУ	ФУНКЦИЯ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГІТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІПРАВУ ПОВИРИ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉRS. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. ТЕПЛОТА. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDENY RODZAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЕМНІСТЬ НАДОВА NADOVA
Менестра (овощное рагу)* Menestra* Menestra* Menestra (варени зеленчуци)* Menestra* Менестра (овочеве рагу)* Menestra* Sušená zelenina*	0,30	2		100	7-10	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Картофель без кожуры (Четвертинками) Héj nélküli sült burgonya (Negyedelve) Ziemniaki bez skórki (W ćwiartkach) Белени картофи (На четвъртинки) Cartofi fără coajă (În sferturi) Картопля очищена (Нарізані четвертинками) Brambory bez slupky (Na čtvrtky) Zemiaky bez šupky (Vo štvrtkách)	0,40	2		100	15	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Картофель с кожурой (Гарниры (30 г) Héjában sült burgonya (Köreték (30 g) Ziemniaki ze skórką (Dodatki do dania głównego (30 g) Небелени картофи (Гарнитури — 30 г) Cartofi cu coajă (Garnituri (30g) Картопля неочищена (Гарніри (30 г) Brambory se slupkou (přílohy (30 g) Zemiaky so šupkou (prílohy (30 g)	0,50	2		100	20-25	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Болгарский перец (Нарезанный полосками)* Kaliforniai paprika (Felcsíkozva)* Паприка (W paskach)* Червени чушки (На ивици)* Ardei gras (În felii)* Болгарський перець (Нарізані скибочками)* Karpe (Na proužky)* Sladká paprika (V průžkách)*	0,25	2		100	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Лук-порей (Нарезанные ломтиками 1 см)* Póréglyma (Felszeletelve 1 cm)* Por (W plasterkach 1 cm)* Праз (На резени 1 см)* Praz (Feliát 1 cm)* Цибуля-порей (Нарізані скибочками 1 см)* Pór Lilek (Na plátky 1 cm)* Pór (Narezaná 1 cm)*	0,20	2		100	13-15	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavá perforatá Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech



**ЗАКУСКИ, ПАСТА И ГАРНИРЫ / ELŐÉTELEK, TÉSztÁK ÉS KÖRETEK /  
ZAKAŞKI, MAKARON I PRZYSTAWKI / ПРЕДЯСТІЯ, МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ И  
ГАРНИТУРИ / APERITIVE, PASTE ŞI GARNITURI / ЗАКУСКИ, ПАСТА ТА ГАРНИРИ /  
PŘEDKRMY, TĚSTOVINY A PŘÍLOHY / PREDJEDLÁ, CESTOVINY A PŘÍLOHY**

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕПЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) НІМОТНОСТ (КГ) НІМОТНОСТ (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАБАТ POZITIA TÁVÍ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU ПОЗИЦІЯ ПОДНОСУ	ФУНКЦИЯ FUNKCIO FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REZIM PIPRANU PORIUMU РЕЖИМ ВАРЕННЯ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEMPERAT. ТЕПЛОТА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) ДОБА (МИН.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY ROZDZAJ NACZYNNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Лазань* Lasagna* Lasagna* Лазаня* Lasagna* Лазанья* Lasagne* Lasagna*	0,80-1	2		180	30	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený táč Rošt + Sklenený podnos
Картофельный гратен* Burgonya gratin* Ziemniaczane gratin* Огретен с картофи* Cartofi gratinăți* Картопляний гратен* Gratinované brambory* Zapiekane zemiakov*	0,80-1	2		185	40-45	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený táč Rošt + Sklenený podnos
Рис + вода Rizs + Folyadék Ryż + Płyn Ориз и течност Orez + Lichid Рис + рідина Rýže + kapalina Ryža a tekutina	0,20 + 0,25ml	2		100	15	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený táč Rošt + Sklenený podnos
Чечевица + вода Lencse + Folyadék Soczewica + Płyn Леща и течност Linte + Lichid Сочевица + рідина Čočka + kapalina Šošovica a tekutina	0,20 + 0,375ml	2		100	55-65	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený táč Rošt + Sklenený podnos

\* Готовить на гриле при 200° в течение 10 мин

\* 10 perc grillezés 200°

\* Oriekac w 200° przez 10 min

\* Грил на 200° за 10 мин





\* Grătar 200° 10 min

\* Готувати на грилі при 200° протягом 10 хв



\* Grilovat na 200° 10 min

\* Gril 200° 10 min

# ХЛЕБ / KENYÉR / PIECZYWO / ХЛЯБ / PÂINE / ХЛІБ / PEČIVO / CHLIEB






	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАБЛА POZIȚIA TĂBII ПОЗИЦІЯ ТÀВІІ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZIȚIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKȚIA FUNKCIO FUŃKȚIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІПРАВУ ПОКРМУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNI СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOBA NÁDOBA
Белый хлеб Fehér kenyér Białe pieczywo Бях хляб Pâine albă Білий хліб Vílé pečivo Biely chlieb	0,50	2		180-200	30-40	Поддон Tálca Таса Тава Tavă Піддон Plech Plech
Хлеб фокачча Focaccia Focaccia Фокача Focaccia Фокачча Focaccia Koláč	0,80	2		180-190	45-55	Неглубокая тарелка + Решетка Lapos edény + Sütőrács Plytkie naczynie + Siatka Плитка чиния + Решетка Farfurie întinsă + Grătar Неглибока тарілка + Решітка Mělká miska + Rošt Plytký tanier + Rošt
Слоеное тесто Ropogós tészta Kruचे ciasto Ронлив сладкиш Produse de patiserie scurte Пісочне печиво Křehké těsto Krehké pečivo	0,65	2		180-185	25-35	Неглубокая тарелка + Решетка Lapos edény + Sütőrács Plytkie naczynie + Siatka Плитка чиния + Решетка Farfurie întinsă + Grătar Неглибока тарілка + Решітка Mělká miska + Rošt Plytký tanier + Rošt
Замороженный хлеб Fagyasztottkenyér Mrożonychleb Замразенхляб Pâinecongelată Замороженийхліб Mraženépečivo Zmrazenýchlieb	10 uds 0,10	2		185	30	Решетка Sütőrács Siatka Решетка Grătar Решітка Rošt Rošt

# ЯЙЦА / TOJÁSOK / JAJKA / ЯЙЦА / OUA / ЯЙЦЯ / VEJCE / VAJÍČKA






	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZITIA TÁVIA ПОЗИТІА ТАВІІ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU ПОЗИЦІА ПОДНОСУ	ФУНКЦИЯ FUNKCIO FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІПРАВУ ПОКРИВУ REZIM VARENIA	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA ТЕПЛОТА. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА NÁDOVA
Яйца, вкрутую Kemény tojás Jajka, na tvrdo Яйца, твърди Oua, tari Яйця, вкруту Vejce, natvrdo Vajíčka varené natvrdo	5 uds	2		100	13-15	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Яйца, всмятку Tojás, alacsony hőmérsékleten Jajko, niska temperatura Яйца, ниска температура Ou, temperatură joasă Яйця, некруто Vejce, nízká teplota Vajíčko, pri nízkej teplote	5 uds	2		85	25-30	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech



**РЫБА / HALAK / RYBY / RИБА / PEŞTE / RИБА / RYBY / RYBY**

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZÍTIA TÁVÍ РИБЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПРІПРАВЛІ ПOKPМІУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉRS. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA ТЕПЛОТА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА NÁDOVA
Хек, стейки*/** Tőkehal, steak*/** Morszczuk, steki*/** Хек, филета*/** Merluciu, felii*/** Хек, стейки*/** Štikozubec, steaky*/** Morská štika, steaky*/**	0,20	2		70	10-13	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Морской окунь (цельное филе)*/** Tengeri sügér (egészben)*/** Окоп морски (cała połędwica)*/** Лаврак (цяло филе)*/** Biban de mare (file întreg)*/** Морський окунь (ціле филе)*/** Mořský okoun (celý hřbet)*/** Morský ostriež (loin celý)*/**	0,85	2		70	15-17	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Морской окунь (филе ломтиками)*/** Tengeri sügér (felszeletelve)*/** Окоп морски (połędwiczi)*/** Лаврак (филета)*/** Biban de mare (file)*/** Морський окунь (филе, шматочками)*/** Mořský okoun (hřbety)*/** Morský ostriež (loin)*/**	0,15	2		70	8-12	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Морской лещ (цельное филе)*/** Tengeri durbincs (egészben)*/** Morlesz (cała połędwica)*/** Ципура (цяло филе)*/** Doradă (file întreg)*/** Морський лящ (ціле филе)*/** Pražma (celý hřbet)*/** Pleskáč vysoký (loin celý)*/**	0,50	2		70	12-15	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Лосось, филе*/** Lazacfilé*/** Filet z lososia*/** Сьомга — филе*/** File somon*/** Лосось, филе*/** Filet z lososa*/** Filé z lososa*/**	0,15	2		70	10-12	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech

# РЫБА / HALAK / RYBY / RIBA / PEŞTE / RIBA / RYBY / RYBY

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZÍTIA TÁVÍ РІВЕНЬ POLÓHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓN FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІПРАВУ ПОКРИВУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMERS. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEPLOTA. ТЕПЛОТА. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА NÁDOBA
Тунец, филе (Ломтиками)*/** Tonhalfilé (Feldarabolva)*/** Filet z tuńczyka (W kawałkach)*/** Риба тон — филе (На парчета)*/** File ton (În bucăţi)*/** Тунець, філе (Нарізана шматочками)*/** Filet z tuńáka (Na kousky)*/** Filé z tuniaka (V kúskoch)*/**	0,15	2		70	12	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Осьминог (целиком)*/** Polip (egészben)*/** Ośmiornica (w całości)*/** Октопод (цял)*/** Saracatiță (întreagă)*/** Восьминіг (цілий)*/** Chobotnice (celá)*/** Chobotnica (celá)*/**	0,70	2		100	35-40	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Осьминог (щупальца)*/** Polip (vastag karokkal)*/** Ośmiornica (gruba odnoga)*/** Октопод (дебело пипало)*/** Saracatiță (tentaculă groasă)*/** Восьминіг (щупальця)*/** Chobotnice (silné chapadlo)*/** Chobotnica (hrubá noha)*/**	0,45	2		100	50-55	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Лангустин*/** Langusztin*/** Nomarzec*/** Лангустин*/** Langostinã*/** Лангустін*/** Humr*/** Kreveta*/**	15 uds	2		90	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Глубоководная креветка*/** Garnéla*/** Krewetka*/** Скариди*/** Creveți*/** Глибоководна креветка*/** Garnáti*/** Kreveta*/**	15 uds	2		90	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech

# РЫБА / HALAK / RYBY / РИБА / PEŞTE / РИБА / RYBY / RYBY

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZÍTTJA TÁVVI РІВЕНЬ POLÓHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCÍO FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІДГОТОВКИ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU РЕЖИМ ВАРЕННЯ	ТЕМПЕР. HÖMERS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA. TEPLOTA. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNI СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА NÁDOBA
Креветка*/** Garnélarák*/** Krewetka*/** Малки скариди*/** Crevetă*/** Креветка*/** Krevety*/** Garnát*/**	15 uds	2		90	7-10	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Мидии*/** Kagyló*/** Maľže*/** Черни миди*/** Midii*/** Мідії*/** Mušle*/** Mušle*/**	0,50	2		100	10	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Моллюски*/** Kagyló*/** Maľže jadalne*/** Миди*/** Scoici*/** Моллюски*/** Škeble*/** Škeble*/**	0,50	2		100	8-10	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Морской окунь/хек/морской лещ (цельное филе) Tengeri sügér/hal/ tengeri durbincs (egészben) Okoń morski Лаврак/хек/ципура (цяло филе) Biban/Merluciu/Doradă de mare (file întreg) Морський окунь/хек/морський лящ (ціле філе) Mořský okoun / štikozubec / pražma (celý hřbet) Morský ostriež/morská štika/pleskáč vysoký (loin celý)	100g	2		145	13-15	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Skleněný podnos

\* Предварительно нагреть / \*\* Поместить поддон

\* Előmelegítés / \*\* Tegye be a tepsit

\* Rozgrzać / \*\* Umieścić tacę

\* Подгрейте/\*\* Поставете тава





\* Se preîncălzeşte / \*\* Se aşează tava

\* Попередньо нагріти / \*\* Помістити піддон

\* Předehřát / \*\* Umístít táč

\* Predohrev / \*\* Umiestnenie plechu

# МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO / CARNE / M'ЯCO / MASO / MÄSO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST' (KG) HMOTNOST' (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZÍTIA TÁVÍ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПРІПРАВЛЕННЯ ПОКРИВУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉRS. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEPLOTA ТЕПЛОТА (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЯ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА NÁDOVA
Гѣдза с мясом Gyoza-marha Pierozki z mięsem Гъоза с месо Gyoza cu carne Гъозе з м'ясом Masové knedlíčky gyoza Mäsové taštičky gyozas	15 uds	2		100	7-10	Перфорированный поддон Perforált tepsit Perforowana taca Перфорирата тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Ростбиф Marhasült Pieczeń wołowa Печено говеждо Friptură de vită Ростбіф Hovězí pečeně Roastbeef	0,80	2		175	30-35	Решетка Sütőrács Siatka Решетка Grătar Решітка Rošt Rošt
Тушеная говядина* Marhapörkölt* Gulasz wołowy* Яхния с говеждо* Tocană de vită* Тушкована гов'ядина* Dušené hovězí* Dusené hovädzie*	1,3	2		150	120	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Sklenený podnos
Карнитас** Pulled pork** Szarpana wieprzowina** Дърпано свинско** Carne de porc** Карнитас (свинарина)** Trhané vepřové** Trhané bravčové**	1,5	2		140/145	180	Решетка Sütőrács Siatka Решетка Grătar Решітка Rošt Rošt

\* Каждые 45 мин переворачивать / \*\* Поместить поддон

\* Minden 45 percben forgassuk meg a tepsit / \*\* Tegye be a tepsit

\* Obracać co 45 min / \*\* Umieścić tacę

\* Обръщайте на всеки 45 мин / \*\* Поставете тава




\* Se întoarce la ficare 45 min. / \*\* Se aşează tava

\* Кожні 45 хв перевертати / \*\* Помістити піддон

\* Každých 45 min otočit / \*\* Umístit táč

\* Každých 45 min otočit / \*\* Umiestnenie plechu

# МЯСО ПТИЦЫ / SZÁRNYASOK / DRÓB / ПТИЧЕ МЕСО / CARNE DE PUI / ПТИЦА / DRŮBEŽ / HYDINA

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZÍCIA TÁVIA ПОЗИЦИЯ ТÁVIA РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓN FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦИЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU РЕЖИМ VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉRS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPER. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЕМНІСТЬ NÁDOVA NÁDOVA
Куриные бедрышки (бедро и верхняя часть бедра)* Csirkecomb (comb és felső-comb)* Uda z kurcząt (udko i górna część udka)* Пилешки бутчета (бутчета и горната част на бутчетата) Sorânele de pui (pulpă și pulpă superioară)* Курячі стегенця (стегно и верхня частина стегна) Kuřecí stehna (stehno a horní část stehna)* Kuracie stehná (stehno a horné stehno)*	15 uds.	2		100	7-10	Перфорированный поддон Perforált tepsi Perforowana taca Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Курица (грудка целиком) Csirke (egész mell) Kurczak (cała pierś) Пилешко (цели гърди) Pui (piept întreg) Курка (цїла грудка) Kuře (celá prsa) Kurča (celé prsia)	0,80	2		175	30-15	Решетка Sütőrács Siatka Решетка Grătar Решітка Rošt Rošt
Куриное филе (1 см филе) Csirkefilé (1 cm-es filé) Kurczak (filet) (filet 1 cm) Пилешко (филе) (филе 1 см) Pui (fileu) (file de 1 cm) Куряче філе (1 см філе) Kuře (filet) (1 cm filet) Kurča (filet) (1 cm filé)	1,30	2		150	120	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стыклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený táč Rošt + Sklenený podnos

\* Перевернуть и для получения мягкой кожи включить гриль на 200° и готовить 10 мин.

\* Fordítsa meg, a bőr megpuhításához 10 percet grillezze 200°-on

\* Obracać do uzyskania delikatnej skórki, opiekać w temp. 200° przez 10 min

\* Обърнете и за да получите крехка кожа, добавете грил на 200° за 10 мин.






\* Se întoarce și pentru a obține o piele mai fragedă se adaugă grătarul la 200° pentru 10 min.

\* Перевернути і для отримання м'якої шкіри ввімкнути гриль на 200°, та готувати 10 хв.



\* Obrátit a pro získání křehké kůže přidat grilování při 200° po dobu 10 minut.

\* Otočte a na dosiahnutie jemnej kože zvýšte teplotu grilu na 200° na 10 min.





# ДЕСЕРТЫ / DESSZERTEK / DESERY / DECEPTI / DESERTURI / DECEPTI / DEZERTY / DEZERTY

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВА POZÍTIA TÁVÍ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІДГОТОВКИ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉRS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA (°C)	ТЕМПЕР. HÖMÉRS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA (°C)	ЕМКОСТЬ EDÉNY ROZDAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА NÁDOVA
Крем-карамель Karamellkrém Kremowy karmel Крем карамел Crème caramél Крем-карамель Crème caramél Crème caramél	1,00	2		90	45-50	Неглубокая тарелка Lapos edény Płytkie naczynie Плитка чиния Farfurie întinsă Неглибока тарілка Mělká miska Plytký tanier
Крем-карамель Karamellkrém Kremowy karmel Крем карамел Crème caramél Крем-карамель Crème caramél Crème caramél	1,00	2		90	35	Стеклянный противень Üvegtáca Taca szklana Стьклена тава Tavă din sticlă Скляний піддон Sklenený tác Sklenený podnos
Подлива Sodó Słodki sos Крем с яйца Cremă englezească Підлива Pudink Vaječný krém	0,80	2		80-85	25-30	Индивидуальные контейнеры Egyedi tartóedények Indywidualne pojemniki Отделни съдове Recipiente individuale Индивидуальни контейнери Jednotlivé nádoby Jednotlivé nádoby
Компот из яблок Almakompót Deser jabłkowy Компот от ябълки Compot de măr Компот з яблук Jablečný kompót Jablčný kompót	5 uds	2		100	15-17	Решетка + Стеклянный противень Sütőrács + Üvegtáca Siatka + Taca szklana Решетка + Стьклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený tác Rošt + Sklenený podnos
Компот из яблок (Ломтиками) Almakompót (Feldarabolva) Deser jabłkowy (W kawałkach) Компот от ябълки (На парчета) Compot de măr (În bucăți) Компот з яблук (Нарізана шматочками) Jablečný kompót (Na kousky) Jablčný kompót (V kúskoch)	0,35	2		100	12	Решетка + Стеклянный противень Sütőrács + Üvegtáca Siatka + Taca szklana Решетка + Стьклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Sklenený tác Rošt + Sklenený podnos

# ДЕСЕРТЫ / DESSZERTEK / DESERY / ДЕСЕРТИ / DESERTURI / ДЕСЕРТИ / DEZERTY / DEZERTY


	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZITIA TÁVÍ РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZICIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIO FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REZIM PIPRUVY POKRMU РЕЖИМ ВАРЕННЯ	ТЕМПЕР. HÖMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA ТЕПЛОТА. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOBA NÁDOBA
Кондитерские изделия Süteménytészta Pieczywo słodkie Сладкиш Produse de patiserie Кондитерські вироби Sladké pečivo Pečivo	0,80	2		180	15-18	Перфорированный поддон Perforált tepsi поддон Perforowana taca Поддон Perforowana taca Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Изделия из слоеного теста Leveles tészta Ciasto francuskie Сладкиш с бутер тесто Foietaj Листкове тісто Listové těsto Listkové cesto	0,80	2		180	15	Перфорированный поддон Perforált tepsi поддон Perforowana taca Поддон Perforowana taca Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech

# НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ГОТОВКА / SOUS VIDE / TRYB SOUS VIDE / БАВНО И ХЕРМЕТИЧНО ГОТВЕНЕ ПРИ ПОСТОЯННА ТЕМПЕРАТУРА / ÎN VID / СУ-ВИД / SOUS VIDE / VARENIE VO VÁKUU (SOUS-VIDE)

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) НМOTНОСТ (KG) НМOTНОСТ (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ POZIȚIA PLECHU ПОЗИЦІЯ ПОДНОСУ POZIȚIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKȚIA GRĂZĂNĂ РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘIPRAVY POKRMU РЕЖИМ VARENIA	ТЕМПЕР. HOMERS. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. TEPLOTA ТЕПЛОТА. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (МИН.)	ЕМКОСТЬ EDENY RODZAJ NACZYNIА СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOBA NÁDOBA
Морской окунь (филе целиком)* Tengeri sügér (felszeletelve)* Окоп морски (połędwica)* Лаврак (филе)* Viban de mare (file)* Морський окунь (ціле філе)* Mořský okoun (hřbet)* Morský ostriež (loin)*	0,12	2		65	12	Перфорированный поддон + вакуумный мешок Perforált tepsi + vákuumtasak Perforowana taca + torebka próżniowa Перфорирована тава и вакуумен плик Tavă perforată + pungă vid Піддон із перфорацією + вакуумний мішок Perforovaný táč + vakuový sáček Perforovaný plech - vákuový sáčok
Медальоны из лосося Lazacérmék Medaliony z łososia Медальони от сьомга Medalioane de somon Медальони з лосося Medailonky z lososa Medailónky z lososa	0,15	2		55	15	Перфорированный поддон + вакуумный мешок Perforált tepsi + vákuumtasak Perforowana taca + torebka próżniowa Перфорирована тава и вакуумен плик Tavă perforată + pungă vid Піддон із перфорацією + вакуумний мішок Perforovaný táč + vakuový sáček Perforovaný plech - vákuový sáčok
Куриные грудки Csirkemell Pierś z kurczaka Пилешки гърди Piept de pui Курячі грудки Kuřecí prsa Kuracie prsia	0,14	2		70	20	Перфорированный поддон + вакуумный мешок Perforált tepsi + vákuumtasak Perforowana taca + torebka próżniowa Перфорирована тава и вакуумен плик Tavă perforată + pungă vid Піддон із перфорацією + вакуумний мішок Perforovaný táč + vakuový sáček Perforovaný plech - vákuový sáčok
Свинные ребрышки** Sertésoldalás** Żeberka wieprzowe** Свински ребра** Coaste de porc** Свинячі реберця** Verřová žebra** Bravčové rebierka**	0,70- 0,80g	2		75	5 h. mínimo	Перфорированный поддон + вакуумный мешок Perforált tepsi + vákuumtasak Perforowana taca + torebka próżniowa Перфорирована тава и вакуумен плик Tavă perforată + pungă vid Піддон із перфорацією + вакуумний мішок Perforovaný táč + vakuový sáček Perforovaný plech - vákuový sáčok
Свежая панчетта Friss pancetta Świeży chudy boczek włoski Прясна панчета Pancetta proaspătă Свіжа панчетта Čerstvá pancetta Čerstvá pancetta	0,25	2		75	5 h. mínimo	Перфорированный поддон + вакуумный мешок Perforált tepsi + vákuumtasak Perforowana taca + torebka próżniowa Перфорирована тава и вакуумен плик Tavă perforată + pungă vid Піддон із перфорацією + вакуумний мішок Perforovaný táč + vakuový sáček Perforovaný plech - vákuový sáčok



# НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ГОТОВКА / SOUS VIDE / TRYB SOUS VIDE / БАВНО И ХЕРМЕТИЧНО ГОТВЕНЕ ПРИ ПОСТОЯННА ТЕМПЕРАТУРА / ÎN VID / СУ-ВИД / SOUS VIDE / VARENIE VO VÁKUU (SOUS-VIDE)

	ВЕС (КГ) SULY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) НІМОТНОСТ (КГ) НІМОТНОСТ (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSAG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZITIA TAVII РІВЕНЬ POZIIONA PLECHU POZICIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIO FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REZIM PRIPRUVY POKRMU РЕЖИМ VARENIA	ТЕМПЕР. HOMERS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPER. TERPLOT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDO (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) ДОБА (МИН.) ČAS (MIN.)	ЕМКОСТЬ EDENY RODZAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOVA NÁDOVA
Грибы (Четвертинками) Gomba (Negyedelve) Grzyby (W ćwiartkach) Гъби (На четвъртинки) Ciuperci (În sferturi) Гриби (Нарізани четвртинами) Houby (Na čtvrtky) Huby (Vo štvrtkách)	0,10	2		65	30	Перфорированный поддон + вакуумный мешок Perforált tepsi + vákuumtasak Perforowana taca + torebka próżniowa Перфорирана тава и вакуумен плик Tavă perforată + pungă vid Піддон із перфорацією + вакуумний мішок Perforovaný táč + vakuový sáček Perforovaný plech - vákuový sáčok

\* 11 мин + готовить блюдо, чтобы придать рыбе другой вид

\*\* окончить приготовление в стеклянном поддоне при 190° в течение 45 мин.

\* A hal másképp való befejezéséhez 11 perc + főzőtányér

\*\* Úvegtepsiben való befejezéshez 45 percig 190°-on.

\* 11 min + płyta kuchenna, aby nadać rybie odmienny posmak

\*\* Wykończyć na szklanej tacy w temp. 190° przez 45 minut.

\* 11 мин и плоча за готвене, за придаване на рибата на различен вид

\*\* Завършете в стъклена тава на 190° за 45 минути.

\* 11 min + platou de gătit pentru a da peștelui un finisaj diferit

\*\* Se finisează într-o tavă de sticlă la 190° pentru 45 de minute

\* 11 хв + готувати страву для надання рибі іншого вигляду

\*\* Закінчити приготування у скляному піддоні при 190° протягом 45 хв.






\* 11 min + varná deska, která rybě dodá jiný vzhled

\*\* Dopéct ve skleněné míse při 190° po dobu 45 minut.






\* 11 min + varná doska na dokončenie prípravy ryby iným spôsobom

\*\* Dokončenie prípravy v sklenenom podnose pri 190° na 45 minút.

# ФУНКЦИЯ ПАРОВОЙ РЕГЕНЕРАЦИИ / REGENERÁLÁS / REGENEROWANIE / РЕГЕНЕРИРАНЕ / REGENERARE / ПАРОВА РЕГЕНЕРАЦИЈА / REGENERACE / REGENERÁCIA

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) НМОТНОСТ (КГ) НМОТНОСТ (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZÍCIA TÁVIA РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCIO FUNKCIA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦИЈА REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU РЕЖИМ ВАРЕНИЯ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMERS. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPER. TEPLOTA ТЕПЛОТА. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN.)	ЕМКОСТЬ EDÉNY ROZDAJ NACZYNIА СЪД VAS DE COLECTARE ЕМНІСТЬ NÁDOVA NÁDOVA
Рис Rizs Ryž Ориз Orez Рис Rýže Ryža	0,30	2		120	20	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Sklenený podnos
Смешанные блюда (рыба + гарнир) Kombinált fogás (hal + köret) Dania mieszane (ryba + przystawka) Смесено ястие (риба и гарнитур) Preparat amestecat (pește + garnitură) Змішані страви (риба + гарнір) Ryba s přílohou Zmiešaný pokrm (ryba a príloha)	0,80	2		120	20	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Sklenený podnos
Осьминог (щупальца) Polip (vastag karokkal) Ośmiornica (gruba odnoga) Октопод (дебело пипало) Saracatiță (tentaculă groasă) Восьминіг (щупальця) Chobotnice (silné chapadlo) Chobotnica (hrubá noha)	0,25	2		120	20	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Sklenený podnos
Лазанья предварительно приготовленная Lasagne precocinada Lasagne precocinada Лазанья precocinada Lasagna gătită în prealabil Лазанья попередньо приготовлена Lasagne precocinada Lasagne predvarená	0,50	2		120	20	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Sklenený podnos
Рыба Halak Rybu Риба Pește Риба Ryby Ryby	0,40	2		120	20	Решетка + Стекланный противень Sütőrács + Üvegtálca Siatka + Taca szklana Решетка + Стъклена тава Grătar + Tavă din sticlă Решітка + Скляний піддон Rošt + Skleněný táč Rošt + Sklenený podnos

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ / KIOLVASZTÁS / ROZMRAŽANIE / РАЗМРАЗЯВАНЕ /  
DECONGELARE / РОЗМОРОЖУВАННЯ / ROZMRAZOVÁNÍ / ROZMRAZOVANIE**

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛЮ (КГ) GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) HMOTNOST (KG)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZIČIA PODNOSU	ФУНКЦИЯ FUNKCÍO FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГІТВЕНЕ MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІПРАВУ ПОКРМУ REŽIM VARENIA	ТЕМПЕР. HÖMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPER. ТЕПЛОТА. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN.) CZAS (MIN.) ВРЕМЕ (МИН.) TIMP (MIN.) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN.)	ЕМКОСТЬ EDENY RODZAJ NACZYNIA СЪД VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOBA NÁDOBA
Белый хлеб Fehér kenyér Białe pieczywo Бях хляб Pâine albă Білий хліб Bílé pečivo Biely chlieb	0,15	2		70	12	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Лосось Lazac Łosoś Сьомга Somon Лосось Losos Losos	0,70	2		100	35-40	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Морской окунь/хек/дорада Tengeri sügér/Hake/Tengeri aranydurbincs Okoiń morski/Morszczuk/Dorada morlesz Лаврак/хек/ципура Biban de mare/Merluciu/Doradă Морський окунь/хек/дорада Mořský okoun / štikozubec / pražma královská Morský ostriež/morská štika/pleskáč vysoký	0,45	2		100	50-55	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Куриные грудки Csirkemell Pierś z kurczaka Пилешки гърди Piept de pui Курячі грудки Kuřecí prsa Kuracie prsia	15 uds	2		90	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech
Свиная вырезка (полосками) Sertéskaraj (csíkok) Polędwica wierzowa (pasek) Свински карета (ивици) Pulpa de porc (felii) Свиняча вирізка (смужками) Verřová pečeně (proužky) Bravčová panenka (v průřezoch)	15 uds	2		90	5-7	Перфорированный поддон Perforált tepsí Perforowana taca Перфорирана тава Tavă perforată Піддон із перфорацією Perforovaný táč Perforovaný plech

# 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. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIÁ 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 Решетъчна
				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	
			<b>ECO</b>	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 TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (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 NACZYNIJA 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	Средин Középső Średni Междинно		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			<b>ECO</b>	180-200	25-30	
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Средин 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	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
			<b>ECO</b>	220	15	
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържола	1,00	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържола	1,00	Средин 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	Средин Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свиньи отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържоли	0,50	Средин Középső Średni Междинно		200-220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна

# CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

























	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗИЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІДГОТОВКИ РЕЖИМ ВАРЕННЯ	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) ДОБА (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА НАДОВА
Carne de vițel friptă Печеня з телятини Telecí roštěná Печеніє теляціє	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	85-90	Tavă
				180-200	90-95	Дєко Плєч
				180-200	80	Плєч
Carne de vită la cuptor Ростбіф Rostbif Печеніє говядзіє	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	45-50	Tavă Дєко Плєч Плєч
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			<b>ECO</b>	180-200	25-30	
Friptură umplută Запєченє фаршированє Nadřivaná pečeně Плєнєя пєчиєнка	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		175-180	45-50	Tavă Дєко Плєч Плєч
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Cotlete de vită Тєлячі відбивні Novězí kotletky Новядзіє котлєткы	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Рєшіткя Rošt Mriežka
			<b>ECO</b>	220	15	
Friptură de vită Антрекот з тєлятини Biftek Новядзіє steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Рєшіткя Rošt Mriežka
				220	25-30	
Friptură înăbușită Філє тєлятина Pomalú pečeně hovězí Дусєný steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-200	33-45	Tavă Дєко Плєч Плєч
				180-200	25-30	
Carne de porc friptă Печєня зі свинини Verřová roštěná Печеніє бравчовє	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-190	50-55	Tavă Дєко Плєч Плєч
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Cotlete de porc Свинячі відбивні Verřově kotletky Бравчовє котлєткы	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		200-220	15	Grătar Рєшіткя 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 NACZYNIYA СЪД
Свиная лопатка Disznó taraj Łopatka wieprzowa Свинска плешка	1,50	Срединий Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	70-75	
Свиные ребра Disznó oldalas Żeberka wieprzowe Свински ребра	0,50	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Срединий Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Срединий Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				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 Тава
				180-200	45-55	



# CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM 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 Середній Prostřední Středný	  	190-200 190-200	55-60 40-50	Tavă Декo Plech Plech
Purcel de lapte Порося Sele Prasiatko	1,40	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 170-190	60-70 70-75	Tavă Декo Plech Plech
Coaste de porc Свинячі реберця Verřová žebírka Bravčové rebierka	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 190-210	25-30 30	Tavă Декo Plech Plech
Ciolan Рулька Pečené koleno Pečené koleno	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Tavă Декo Plech Plech
Mistreț Дичина кабан Kaňčí Diviak	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară Середній Prostřední Středná	  	180 190-200	15 12-15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Miel Баранина Jehněčí Jahňacie	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Tavă Декo Plech Plech
Pulpă cu os Ніжка без кісті Vykostěné verřové koleno Vykostěné koleno	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	170-190 180-190	45-55 35-40	Tavă Декo Plech Plech
Sangur Кенгуру Klokaní Klokan	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný	  	190-210 180-200	55-60 45-55	Tavă Декo 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	Срединй 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	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
			<b>ECO</b>	200	25	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Срединй 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	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
			<b>ECO</b>	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	Срединй 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 приготвите 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 TĂVII РІБЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВY POKRMMU РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (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 ляц Pražma Pražma	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	20-25	Tavă
				190-200	10-15	Дeko
						Plech Plech
			<b>ECO</b>	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
			<b>ECO</b>	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, припл. 30 мин.

## PIZZA / ПИЦА / PIZZA / PIZZA

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОHA ПЛЕCHУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°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
Serednii			190-200	20-25	Reșitka	
Prostřední Strednyá					Mriežka	
Pizza cu blat subtire Пица, тонке тісто Pizza s tenkým těstem Tenká chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-200	15-20	Grătar
Serednii			200-210	10-15	Reșitka	
Prostřední Stredná					Mriežka	

## PÂINE / ХЛІБ / CHLĚB / CHLIEB

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОHA ПЛЕCHУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°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
Serednii		Plech				
Pâine de secară Чорний хліб Žitný chléb Ražný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-15**	Tavă
Serednii		Plech				
Pâine integrală Хліб цельнозернової Celozrnný chléb Celozrnný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-30**	Tavă
Serednii		Plech				
Prostřední Stredny						Plech







\*\* 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 МАКАРОНИ 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 ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ 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.S. 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	Срединъ 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	Срединъ 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	Срединъ 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	Срединъ 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	Срединъ 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	Срединъ 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	Срединъ 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 ПІДПРИВУ РЕЖІМ 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 těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosažení nastavené 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 NACZYNIA 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 Habcsóк 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 Konfityur 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 ПІДПРАВУ 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 NACZYNIYA 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 ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Madlene Кекси Сурсаке 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 Декo 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 Декo 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 Декo 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 Ryba Риба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Ryba Риба	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 Смяляно месо			1/2 kg	60 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смяляно месо			1 kg	120 min.

## DECONGELAREA / ПОЗМОРОЖУВАННЯ / ROZMRAZOVÁNÍ / ODMRAZOVANIE

ALIMENT ПРОДУКТ ПОТРАВЛІНА JEDLO	NIVELUL LO (Mic) / ПІВЕЇЬ LO / НИЖШІ ЎРОВЕЊ / NÍŽŠÍ ÚROVEŇ		NIVELUL HI (Mare) / ПІВЕЇЬ HI / ВЬШШІ ЎРОВЕЊ / 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 pečeně 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



[teka.com](http://teka.com)



Cod. 3371233-00