

TEKA



Cooking guide

PY

www.teka.com

Содержание

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

Описание функций приготовления духового шкафа



ВНИМАНИЕ

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

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

ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

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

КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

МАКСИГРИЛЬ

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

ГРИЛЬ

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

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ

С ВЕНТИЛЯТОРОМ

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

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

НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

ТУРБО + ПОДОГРЕВ СНИЗУ (ПИЦЦА)

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

ТУРБО

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

НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

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

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

ЕСОэко

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

РАЗМОРОЗКА

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

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

ПОДЪЕМ ТЕСТА

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

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Эта функция позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры.

Другие функции духового шкафа

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

ТЕКА HYDROCLEAN®

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

ПИРОЛИЗ

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

Экологическое использование духового шкафа

Для оптимального использования энергии следуйте этим советам:

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

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

Руководство по приготовлению

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

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

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

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

Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки отмечены специально.

Некоторые модели имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Эта

функция сокращает время приготовления относительно указанного в таблице.

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

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

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

Высота 4 и 5 подходит для gratena и тостов.

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

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

Разморозка

Для разморозки продуктов питания необходимо учитывать что:

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

для того, чтобы можно было добавить приправы.

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

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

* См. таблицу разморозки на странице 52.

ПТИЦА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) I	ЕМКОСТЬ
Утка	1,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
Утиная грудка	0,40	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
Утиные бедра	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
Курица	1,20	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
Куриные бедра	4 шт 4 darab 4 sztuki 4 броя	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Индейка	4,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	

МЯСО

	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	2,00	Нижний		190-210	85-90	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф	0,60	Средний		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
ECO	180-200	25-30				
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Средний 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	Средний Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
			ECO	220	15	
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържола	1,00	Средний Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържола	1,00	Средний 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	Средний Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържоли	0,50	Средний 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 POZIȚIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖИМ ПІДПІВ POKRMU РЕЖИМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (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 Plech
				180-200	80	Plech
Carne de vită la cuptor Ростбіф Rostbif Печеніє говядзіє	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	45-50	Tavă Дєко Plech Plech
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Friptură umplută Запечєне фаршированє Nadřivaná pečeně Пленєна пецієнка	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		175-180	45-50	Tavă Дєко Plech Plech
				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 Рєшіткє Rošt Mriežka
			ECO	220	15	
Friptură de vită Антрєкот з тєлятини Biftek Новядзіє steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Рєшіткє Rošt Mriežka
				220	25-30	
Friptură înăbușită Філє тєлятина Pomalu pečeně hovězí Дусєný steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-200	33-45	Tavă Дєко Plech Plech
				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 Plech Plech
				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 Рєшіткє 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	Средин Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Средин 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	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia 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	

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 NACZYNI СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	18-20	
Морской лещ Tengeri durbincs Morlesz Ципура	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
			ECO	200	25	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-210	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный Szeletelt lazac Medaliony z łososia Медальони от сьомга	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Рыбный пудинг Hal puding Pudding rybny Мус от риба	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160	50	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				150-160	60-65	
Волован с рыбой Hal voulevant Vol-au-vent z rybą Волован с риба	0,50	Средин Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

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

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

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

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

PEȘTE / РИБА / RYBY / RYBA

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІБЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІПРИВУ РЕЖІМ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) ДОБА (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Biban de mare în crustă de sare Сибас в соли Moř. okoun v sol. krustě Pečený morský ostriež	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-200	20-25	Tavă
				190-200	18-20	Дeko
						Plech Plech
Plătică de mare Морський лящ Pražma Pražma	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	20-25	Tavă
				190-200	10-15	Дeko
						Plech Plech
			ECO	200	25	
Medalioane de merluciu Хек, нарізаний Medailonky ze štikozubce Medailóny z merlúzy	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-210	15-20	Tavă
				180-200	10-12	Дeko
						Plech Plech
Medalioane de somon Лосось, нарізаний Lososové medailonky Medailóny zo salmona	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	15-20	Tavă
				200-210	10-15	Дeko
						Plech Plech
			ECO	200-210	12-15	
Mousse de pește Рибний пудинг Rybí pěna Rybia pena	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		160	50	Vas cu pereți joși
				150-160	60-65	Форма Mělká nádoba Plytká miska
Pește vol-au-vent Волован з рибкою 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 NACZYNIÁ 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 NACZYNIÁ СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-30**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

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

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

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

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

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

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Картофель запеченный	1,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		180-190	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	40-45	
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 TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMY REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Cartofi la cuptor Картопля запечена Pečené brambory Pečené zemiaky	1,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		180-190	55-60	Tavă Декор Plech Plech
			 	180-200	40-45	
Legume la grătar Овочі гриль Grilovaná zelenina Grilovaná zelenina	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	30-45	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Ciuperci Печериці Houby Huby	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	13	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Lasagna Лазанья Lasagne Lasagne		Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	35-40	Tavă Декор Plech Plech

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

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

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

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

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

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

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕХУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Mix pentru pandișpan Тісто бісквітне Piškotový koláč Piškotový koláč mix	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Aluat dospit Дріжджове тісто Kynuté těsto Kysnuté cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie cu miere Пісочне тісто Křehké těsto Křehké pečivo	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie Listkové těsto Sladké pečivo Pečivo	0,30	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tavă Дeko Plech Plech
Foietaj Листкове дріжджове Listové těsto Listkové cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Tavă Дeko 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 Дeko 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 NACZYNIYA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Срединй Középső Średni Междинно		180	30-35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-290	25-30	
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		170-190*	40-45	Форма Lapos edény Płytką forma Плитка чиния
				180-190*	35-40	
Безе Habcsók Bezy Целувки		Срединй Középső Średni Междинно		100-110	190	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				100-110	170-180	
Миндальное печенье Mandulás sütemény Makaroniki Бадемови целувчени	0,50	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		110-120*	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Йогурт Joghurt Jogurt Кисело мляко	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчики для Joghurtos pohár Miseczki Купички
Джем Befőzött Konfitury Конфитюр	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		100-110	18-20	Противень Felfogó edény Naczynie Съд

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

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

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

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

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

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

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

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

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG))	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ 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 Stredný		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 Stredný		170-190*	40-45	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká miska
				180-190*	35-40	Mělká nádoba Plytká miska
Bezele Безе Sněhové pusinky Pusinky		Intermediară Середній Prostřední Stredný		100-110	190	Tavă Декор Пlech Пlech
				100-110	170-180	Декор Пlech Пlech
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 Stredný		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 týchto pokrmov, predhrejte prázdnu 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 ПІПРІПРАВ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Madlene Кекси Супсаке Колáčiky	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

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO /		УРОВЕНЬ HI	
	ВЕС	ВРЕМЯ	ВЕС	ВРЕМЯ
Хлеб	1/2 kg	35 min.		
Торт	1/2 kg	25 min.		
Рыба	1/2 kg	30 min.		
Рыба	1 kg	40 min.		
Курица			1 kg	75 min.
Курица			1,5 kg	90 min.
Отбивная			1/2 kg	40 min.
Фарш			1/2 kg	60 min.
Фарш			1 kg	120 min.

DECONGELAREA / ПОЗМОРОЖУВАННЯ / ROZMRAZOVÁNÍ / ODMRAZOVANIE

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

