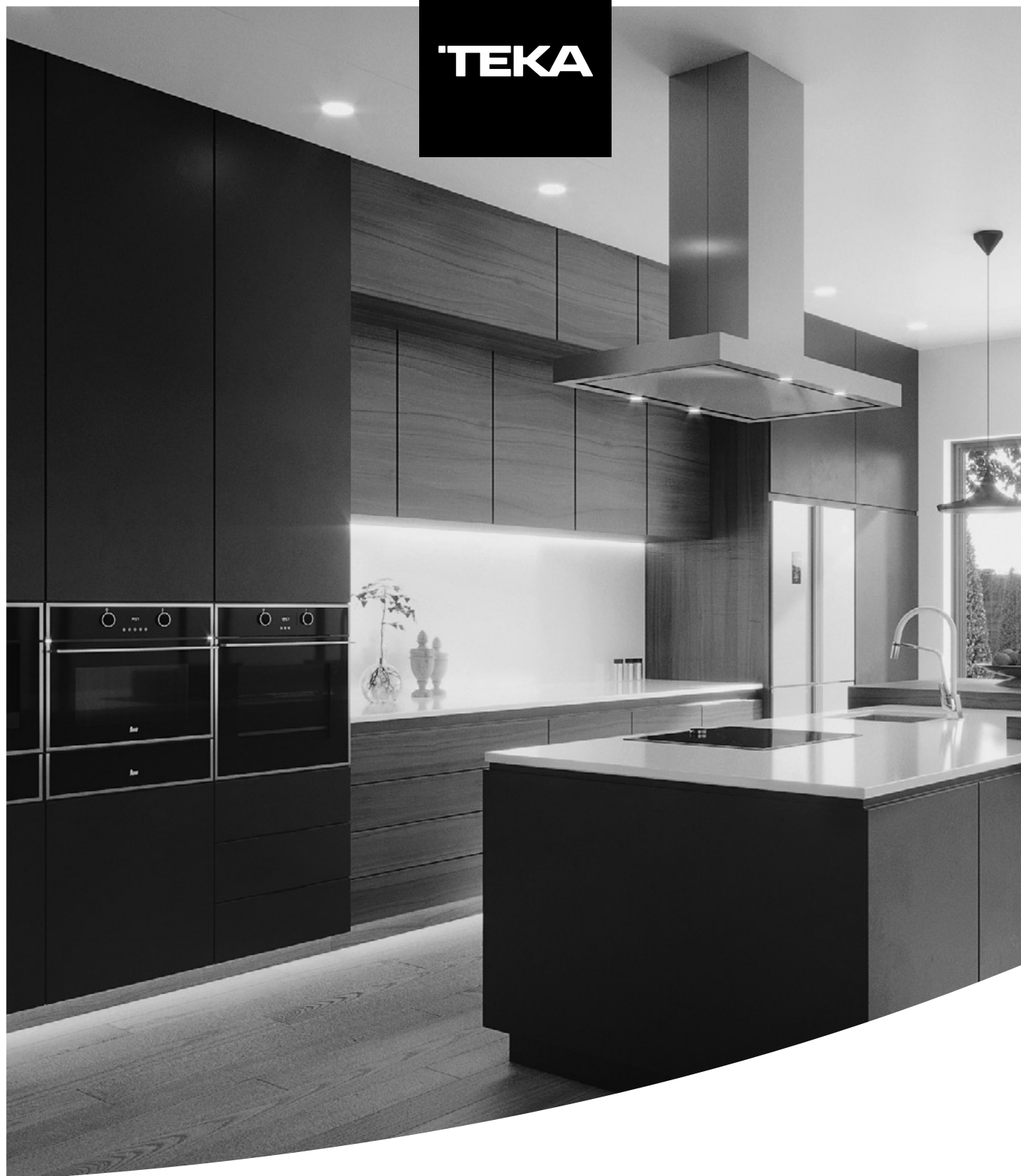


'TEKA



Cooking guide

HU TR

www.teka.com

Tartalomjegyzék

A sütési funkciók leírása.....	3	Halak	23
A sütő energiatakarékos használata	4	Pizzák	24
Sütési útmutató.....	5	Kenyér	24
Mikrohullám.....	5	Előételek és tészták.....	25
A mikrohullámú sütő előnyei.....	5	Sütemények.....	26
A mikrohullám funkció használata	6	Felolvasztás.....	29
Sütés mikrohullámmal.....	7	Halak	30
Mikrodalga fűrnlarda buz çözme	7	Balík.....	30
Gőz funkciók	8	Hőmérséklet és idő táblázat - Gőz.....	30
Gőz üzemű	8	Húsok	31
Maradék víz a sütőben	8	Tojás.....	31
Használat és ötletek.....	9	Köreték	32
Milyen edények használhatóak?	9	Knédli.....	32
Mikrohullám funkció.....	9	Zöldségfélék	33
Az edények tesztelése.....	9	Desszertek.....	35
Egyéb funkciók	10	Gyümölcs (Fertőtlenítés/befőzés).....	35
Kombinált funkciók	10	Regenerálás	36
Alumínium edények és alufólia.....	10	Blansírozás.....	36
Fedő	10	Kiolvasztás	37
Hőmérséklet és idő táblázat.....	20	Edényeket.....	38
Szárnyasok.....	20		
Húsok	21		

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 aranysárga színt.



GRILL

Felületi pirítás és sütés. A grillezés kiválóan alkalmas különösen a vékony és közepesen vastag húshoz, mint például a kolbászokhoz, steakhez.



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 felfogja a hús levét.



ALSÓ SÜTÉS

Csak a sütőkamra alsó felét melegíti, tézstafélékhez 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 húshoz, pörkölt, stb. hagyományos módon való elkészítéséhez, és általában a "lassú tűzön" készített ételekhez, amiket különösen hosszú ideig kell alacsony hőmérsékleten főzni.

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 krémek, tészták, torták, sütemények, stb.

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

MIKROHULLÁM

Használja ezt a funkciót zöldségek, burgonya, rizs, húsok, halak főzéséhez és melegítéséhez.



MIKROHULLÁM ÉS KOMBINÁLT FUNKCIÓK

Használja ezt a funkciót, ha lasagnét, szárnyasokat, héjában sült burgonyát vagy egytálételeket szeretne készíteni.



GŐZ

Használja ezt a funkciót zöldségek, burgonya, rizs, húsok, halak főzéséhez.



TÉSZTÁK KELESZTÉSE

Különösen alkalmas mind kenyér mind pedig sütemény tészták kelesztésére



GYORSFELFÜTÉS

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.

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 alkalommal nyissa ki a sütőajtót.
- Kerülje az üres sütő előmelegítését. Minden esetben, ha a recept lehetővé teszi, hideg sütőbe helyezze az ételt.

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



Sütési útmutató

A sütési funkciók modellenként változnak.

Amellékelt táblázat tartalmazza a leggyakoribb funkciókat.

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

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.

2/3: Középső.

4: Felső.

A 4. magasság pirításra és barnításra szolgál.

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

Mikrohullám

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ELŐNYEI

A hagyományos sütőben a gáz vagy elektromos ellenállások által sugárzott hő lassan hatol be az étel felszínéről a belsejébe. Ezért nagy hőenergia veszteség jellemzi a levegő, a sütő alkatrészek és az ételt tartalmazó edény melegítése miatt.

Ezzel szemben a mikrohullámú sütőben, a hő magában az ételben keletkezik, tehát a meleg belülről kifelé terjed ki. Nincs energiavesztés, mert a mikrohullámok nem adnak le energiát a levegőnek, a sütő belső falainak és az edényeknek (amennyiben alkalmas mikrohullámú használatra), tehát a fenti részek nem melegsznek fel.

Összefoglalva, a mikrohullámú sütő előnyei a következők:

1. Időmegtakarítás; a sütési idő átlagosan a hagyományos elkészítési idő 3/4 részével csökken.
2. Az ételek nagyon gyors felolvasztása; így csökkenthető a baktériumképződés veszélye.
3. Energia megtakarítás.

4. A tápanyagok a rövid sütési idő miatt az élelmiszerben maradnak.

A mikrohullámú sütés működése

A mikrohullámú sütőben egy magasfeszültségű elem található, amit MAGNETRON-nak neveznek. Ez elektromos energiát alakít mikrohullámmá. Az elektromágneses hullámokat egy hullámvezető a belső sütőtérbe vezeti, amelyeket egy fémelosztó vagy egy forgótányér egyenletesen szétoszt.

A sütőben a mikrohullámok minden irányban szétterjednek és visszaverődnek a fémfalakról, miközben egyenletesen fellemegeítik az ételeket.

Az ételek melegítése mikrohullámmal

Az élelmiszerek többsége vizet tartalmaz, amelynek a molekulái a mikrohullámok hatására rezegni kezdenek.

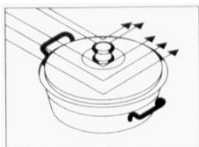
A molekulák súrlódása hőt termel, amely az élelmiszerek hőmérsékletének növekedéséhez vezet. Ez a folyamat az ételek felolvasztására, sütésére vagy melegen tartására használható.

A következő előnyei vannak annak, hogy az élelmiszerekben a hőterjedés belülről kívültre történik:

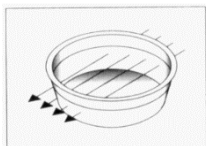
- Sütési folyamathoz az ételeknek nincs ill. csak kevés folyadékra vagy zsírra van szüksége;
- A felolvasztás, melegítés és sütés a mikrohullámú sütőben gyorsabb, mint a hagyományos sütőben;
- A vitaminok, ásványi- és tápanyagok megmaradnak;
- A természetes szín és aroma megőrződik.

A mikrohullám áthatol a porcelánon, az üvegen, a keménypapíron és a műanyagon, de fémen nem. Ezért ne használjon fémedényeket, vagy olyan edényeket, amelyeken fém részek találhatók!

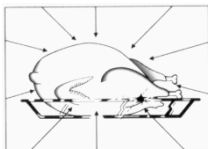
A fém visszaveri a mikrohullámokat...



...áthatol az üvegen és porcelánon...



...és az élelmiszerek elnyelik.



A MIKROHULLÁM FUNKCIÓ HASZNÁLATA



FIGYELEM

Olvasza végig figyelmesen a „Biztonsági utasítások” című fejezetet mielőtt a mikrohullámú sütővel sütne!

Amikor mikrohullámmal süt, mindig tartsa be a következő utasításokat:

- Az olyan élelmiszerek melegítése vagy sütése előtt, amelyeknek **héjuk, vagy bőruk** van (pl.: alma, paradicsom, burgonya, kolbász), **szurkálja meg** azokat egy villa segítségével úgy, hogy ne nyíljanak szét! Vágja az élelmiszereket darabokra, mielőtt elkezdené elkészíteni őket a készülékben!
- Mielőtt használni kezdené egy edényt a mikrohullámú sütőben, győződjön meg róla, hogy az megfelelő mikrohullámú sütőben való használathoz (lásd az "Edények fajtája" című fejezetet)!
- Az olyan élelmiszerek elkészítésekor, amelyek kevés nedvességet tartalmaznak (pl.: **kenyér kiolvasztása**, pattogatott kukorica melegítése, stb.), a nedvességtartalom rendkívül hamar elpárolog. A készülék ezután üresjáratban dolgozik és az élelmiszer elszenesezhető. Ilyen esetben a készülék és a tárolóedény is károsodhat. Emiatt az ilyen esetekben a sütőt csak a szükséges időtartamra szabad beállítani és folyamatosan felügyelni kell.
- A mikrohullámú sütő nem használható nagy mennyiségű **olaj felmelegítésére**.
- A **félkész ételeket** vegye ki a csomagolásukból, mert az nem mindig hőálló! Kövesse a gyártó utasításait!
- **Ha egyszerre több különböző edényt**, például csészéket használ, azokat egyenletesen elosztva helyezze a forgótányérra!
- A **műanyag zacskók** lezárásához csak műanyag csipeszek használhatók, fémből készületek nem. A zacskót több helyen ki kell lyuggatni, hogy a keletkező gőz szabadon eltávozhasson.
- Ha ételt süt, vagy melegít, győződjön meg róla, hogy azok **minimum 70 °C hőmérsékletre** felmelegedtek!
- A sütés során **vízpára lecsapódás** képződhet az ajtó üvegén, amely egy idő

után lecsuroghat. Ez normális jelenség, és alacsony hőmérsékletű helyiségben jellemzőbb. Ez semmiféle veszélyt nem jelent a készülék biztonságára. A sütés befejezése után törölje le a lecsapódás során keletkezett vizet!

- Folyadékok melegítésekor **széles nyakú edényeket** használjon, hogy a fejlődő gőz szabadon eltávozhasson!

Az egyes élelmiszereket az útmutatások szerint készítse elő és vegye figyelembe a táblázatokban megadott sütési időket és teljesítmény beállításokat!

Ne feledje, hogy a megadott adatok csupán tájékoztatásul szolgálnak és a kezdeti állapottól, hőmérséklettől, páratartalomtól, valamint az étel típusától függően azoktól eltérőek is lehetnek! Azt javasoljuk, hogy minden megadott sütési időtartam és teljesítmény beállítást korrigáljon az aktuális helyzetnek megfelelően. Az élelmiszertől függően a sütési időtartam növelhető vagy csökkenthető, illetve a teljesítmény fokozat nagyobbra vagy kisebbre állítható.

SÜTÉS MIKROHULLÁMMAL...

1. Minél nagyobb mennyiségű élelmiszert készít, annál hosszabb sütési időtartam szükséges. Ügyeljen a következő szabályokra:
 - Dupla mennyiség » dupla idő
 - Fele mennyiség » fele idő
2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb sütési időtartam szükséges.
3. A kevésbé szilárd élelmiszerek gyorsabban melegszenek fel.
4. Az étel egyenletes elosztása a forgótányéron elősegíti az egyenletes sütést. A szilárd élelmiszereket a tányér külső szélén-, a kevésbé szilárd élelmiszereket pedig a tányér közepén elhelyezve lehetőség van különböző élelmiszerek egyszerre történő felmelegítésére.
5. A készülék ajtaja bármikor kinyitható. A készülék ilyenkor automatikusan kikapcsol. A mikrohullámú sütés csak

akkor folytatódik, ha az ajtót újra becsukja és megnyomja a Start gombot!

6. A lefedett élelmiszerek rövidebb idő alatt elkészíthetők és jellemzőik is jobban megmaradnak. A fedőnek lehetővé kell tennie a mikrohullámok keresztülhatolását és kis nyílásokkal kell rendelkeznie a gőz eltávozásának biztosítása érdekében.
7. Kis adagok (például egy pohár víz, egy csésze tej vagy egy zacskó pattogatnivaló kukorica) felmelegítésekor a legjobb eredmény eléréséhez a következő elhelyezést javasoljuk:
 - Helyezze az üvegtálcát vagy négyszögletes rácsot a lehető legmagasabb szintre, figyelembe véve a felforrósítandó étel vagy ital méreteit;
 - Helyezze az ételt vagy italt az üvegtálca vagy négyszögletes rács bal oldalára.
 - A pattogatnivaló kukoricás zacskót nem szabad közvetlenül a rácsra helyezni; helyezze a pattogatnivaló kukoricás zacskót egy üveg vagy kerámia edényre, majd helyezze az edényt a négyszögletes rács bal oldalára.
8. Rendszeres időközönként fordítsa meg vagy kavarja meg az ételt az egyenletesebb melegítés érdekében.
9. Ahogy, hogy a legjobb sütési eredményt érje el a mikrohullámú sütővel, helyezze az ételt a rácsra vagy az üvegtálcára, és helyezze azt a lehető legmagasabb szintre.
10. Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütő üregének aljára. A melegítési teljesítmény gyenge lesz, és fennáll a sütő sérülésének veszélye.
11. Ne fedje le a sütő üregének alját alufóliával, mert fennáll a sütő sérülésének veszélye.

MIKRODALGA FIRINLARDA BUZ ÇÖZME

1. Kiolvasztáshoz csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjunk (porcelán, üveg, megfelelő műanyag).

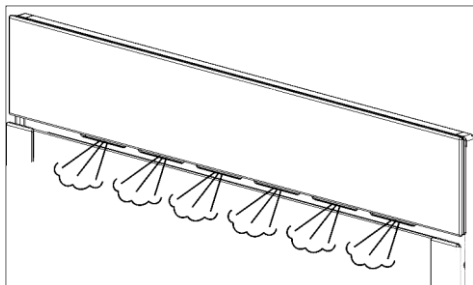
2. A táblázatok nyers ételek kiolvasztására vonatkoznak.
3. A kiolvasztási idő függ az ételek mennyiségétől és vastagságától is. Az ételek fagyasztásakor gondoljunk a kiolvasztásra is és egyenletesen osszuk el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobban osszuk el a sütőben. A hal vagy a csirkecomb vastagabb részeit felül kell elhelyezni. Az érzékenyebb részeket alufóliával védhetjük. **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütő belső falával, mert az elektromos szikrát okozhat.
5. A vastagabb étel-darabokat többször meg kell fordítani.
6. A fagyasztott ételt igyekezzünk a lehető legegyszerűsebben elosztani, mivel a keskenyebb és vékonyabb darabok gyorsabban kiolvadnak, mint a vastagabb és szélesebb részek.
7. A zsírban gazdag ételeket, mint a vaját, túrót vagy tejszínt nem kell teljesen kiolvasztani. Szobahőmérsékleten néhány perc alatt táálásra készek lesznek. Ha a fagyasztott tejszínben kis jégdarabokat találunk, keverjük szét őket táálás előtt.
8. A csirkét helyezzük egy fejjel lefelé fordított tányérra, így a hús leve könnyebben le tud folyni.
9. A kenyeret csomagoljuk konyharuhába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. Fordítsa meg az ételt rendszeres időközönként.
11. A fagyasztott ételeket csomagoljuk ki és ne felejtünk el eltávolítani róluk minden fémet tartalmazó anyagot. Az olyan ételfagyasztásra használatos dobozok esetében, amelyek melegítésre és főzésre is használhatók, elegendő csak levenni a fedelüket. Az ételt minden egyéb esetben mikrohullámú sütőben használható edénybe kell tennünk.
12. A kiolvasztás során keletkező folyadékot – elsősorban csirke esetében – le kell önteni és semmi esetre sem érintkezhet már étellel.
13. Ne feledkezzünk meg arról, hogy a kiolvasztás funkció használatakor pihentetési időt is biztosítanunk kell, amíg az étel teljesen ki nem olvad. Ez általában 15-20 perc.

Gőz funkciók

GŐZ ÜZEMŰ

Ez normális, hogy valamilyen időszakos áramlás, előlről a sütőből.

Ez különösen érzékelhető a téli vagy nagy páratartalmú környezetben.



Maradék víz a sütőben

A gőzpárolóban visszamaradt víz mennyiségének csökkentése érdekében ajánljuk, hogy helyezze egy tepsit alsó rács szintre. Ezen kicsapódik az ételből távozott visszamaradt víz. A maradék víz száraz ruhával könnyen letörölhető. Ügyeljen arra, hogy az ajtó alatti cseptálcát minden használat után megszáritsa. Az ebben a tálcában lerakódott folyadék gyorsan túlfolyhat és károsíthatja a környező szekrényeket. A nyitott ajtón keresztül lehet belépni.

Használat és ötletek

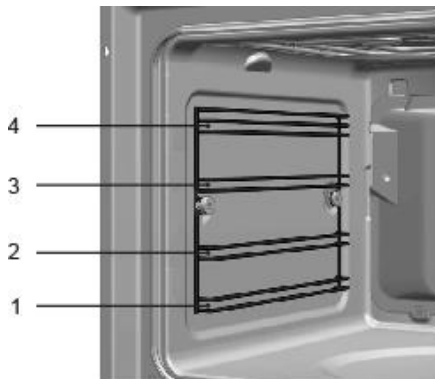
A perforált sütőtálca friss, illetve fagyasztott zöldségek, húsok és szárnyasok főzésére alkalmas. A perforált tálca használata esetén a nem perforált tálcát a készülék legalsó fiókjába kell helyezni. Így a készülék ételből távozó folyadékok a nem perforált tálcára csöpögnek, amely megakadályozza a készülék belsejének szennyeződését. Az ételt tartalmazó perforált tálcát a nem perforált tálca feletti fiókba kell helyezni.

A nem perforált tálca kényesebb ételek, pl. kompótok és knédli készítéséhez használható.

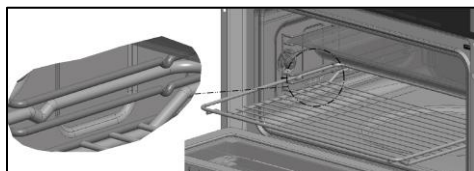
A főzőrács kisebb edényekben készül ételek, mint például desszertek elkészítéséhez, illetve készételek regenerálásához használható.

Pontosabb információért tanulmányozza a táblázatokat.

A javasolt főzési idők és hőmérsékletek tájékoztató jellegűek. A főzési idők az étel fajtájának, illetve minőségének függvényében változhatnak.



Az állvány eltávolításához emelje fel kissé felfelé, elején, amikor a biztonsági hornyok a kemence oldalához kapcsolódnak (lásd az ábrát).



Javasoljuk, hogy az állványt és a sütőtálcát használja, ha olyan tárgyakat főz az asztalon, amelyek lecsepeghetnek.

Milyen edények használhatóak?

MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

A mikrohullámú sütés üzemmódnál fontos tudni, hogy a mikrohullámok visszaverődnek a fémfelületekről. Az üveg, a porcelán, a kerámia, a műanyag és a papír átengedi a mikrohullámokat.

Ezért, **fémből készült lábasokat és tálat, valamint olyan tárolóedényeket, amelyeken fém alkatrészek vagy díszítés található nem szabad a használni a mikrohullámú sütőben.** A fém részekkel, vagy díszítéssel ellátott kerámia vagy üvegedények (pl. ólomüveg) szintén nem használhatóak a mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámú sütőben való használathoz **alkalmas** anyagok az ellenálló és hőálló üveg, porcelán vagy cserép illetve a hőálló műanyag. A nagyon finom kristályüveg, vagy porcelán csak rövid ideig használható, kiolvasztáshoz, vagy a már elkészített étel újramelegítéséhez.

A forró ételek átadják a hőt az edényeknek, amelyek nagyon felforrósodhatnak. Ezért használjon mindig **konyhakesztyűt!**

AZ EDÉNYEK TESZTELÉSE

Tegye az edényt a sütőbe 20 másodpercre, a legnagyobb teljesítmény fokozatra! Ha hideg marad vagy nem túlságosan meleg, akkor megfelelő. Amennyiben nagyon meleg lesz,

vagy elektromos kisüléseket okoz, akkor nem használható a mikrohullámú sütőben.



FIGYELEM

Ha mikrohullámú készüléket használ, győződjön meg róla, hogy a sütő belsejében nem megfelelő tárgyak vannak, beleértve a készülék részét képező drótpolcokat vagy rácsokat, és kizárólag grill vagy sütő funkcióval használható.

EGYÉB FUNKCIÓK

A grill és hőlégbefúvás funkció használata esetén az edényeknek legalább 300°C-ig hőállóknak kell lenniük.

Műanyag edények nem használhatók grillezéshez.

KOMBINÁLT FUNKCIÓK

A kombinált funkciók esetében csak olyan edényeket használhatunk, amelyek mikrohullámon való használatra és grillezésre is alkalmasak.

ALUMÍNIUM EDÉNYEK ÉS ALUFÓLIA

Az alumínium tároló dobozokban forgalmazott vagy alumínium fóliába csomagolt félkész ételek berakhatók a mikrohullámú sütőbe a következő utasítások betartásával:

- Tartsa be a gyártó utasításait, melyet a csomagoláson feltüntettek!
- Az alumínium tároló dobozok nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak és nem érintkezhetnek a sütőtér belső falaival (a minimális távolság 3 cm). Az alumínium fedőt le kell venni.
- Az alumínium tároló dobozt közvetlenül a forgótányérra helyezze! Ha a grillező

rácsot használja, az alumínium tároló dobozt egy porcelán tányérra tegye! Soha ne helyezze a tároló dobozt közvetlenül a grillező rácsra!

- A szükséges sütési időtartam hosszabb lesz, mivel a mikrohullámok csak felülről érik az ételt. Ha kétségei vannak, használjon mikrohullámú sütőben használható edényt!
- Az alufólia használható a mikrohullámok visszaverésére a kiolvasztási folyamat során. Az érzékeny ételeket, mint például a baromfi vagy a vagdalt húst, megvédheti a nagy hőhatástól, ha a megfelelő részeit alufóliával lefedi.
- **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütőtér belső falaival, mert az elektromos kisüléseket okozhat.

FEDŐ

Üveg vagy műanyag fedők illetve fóliák használata javasolt a következő okokból:

1. Elkerülheti a nagymértékű gőzkilépést, különösen hosszú sütési időnél;
2. Meggyorsítja a sütési folyamatot;
3. Elkerülheti az ételek kiszáradását;
4. Az étel megőrzi az aromáját.

A fedőn nyílásoknak kell lenni, hogy ne keletkezessen nyomás. A műanyagzacskóknak szintén nyílásokkal kell rendelkezniük. A cumis üvegeket, a csecsemőételt tartalmazó üvegeket illetve hasonló edényeket mindig fedelük nélkül használja melegítésre, mert ha rajtahagyja őket, fellobbanhatnak.



INFORMÁCIÓ

Általános tudnivalók arról, hogy az egyes edények alkalmasak-e minden helyzetre, ellenőrizze a kézikönyv végén található táblázatot az "Edényeket" fejezetben.

İçindekiler

Fırın fonksiyonlarının tanımlanması.....	12	Balık.....	23
Çevre dostu fırın kullanımı.....	13	Pizza.....	24
Geleneksel Fonksiyonlar.....	13	Ekmek.....	24
Mikrodalga İşlevleri.....	14	Başlangıç yemekleri ve makarnalar	25
Mikrodalganın sunduğu avantajlar.....	14	Pastane	26
Mikrodalga fırın ile yemek pişirme	15	Sıcaklık ve zaman tablosu - Buhar	30
Mikrodalga ile buz çözme	16	Et	31
Buhar fonksiyonu	17	Yumurta	31
Buhar Akışı.....	17	Garnitürler.....	32
Fırında biriken su.....	17	Hamurlar	32
Kullanım ve ipuçları.....	17	Sebzeler	33
Fırın kabı tipleri	18	Tatlılar	35
Mikrodalga fonksiyonu	18	Meyve (Sterilize Etme/Kaynatma).....	35
Fırın kabının test edilmesi	18	Isıtma.....	36
Gelişmiş fonksiyonlar.....	18	Haşlama	36
Kombine fonksiyonlar	18	Buz çözme	37
Metal kaplar ve alüminyum folyo	18	Zamana göre çözme.....	39
Kapaklar	19		
Sıcaklık ve zaman tablosu.....	20		
Et.....	21		

Fırın fonksiyonlarının tanımlanması



UYARI

Mevcut fonksiyonların modele bağlı olarak değişiklik göstereceğini unutmayınız.

Fırınınızda bulunan fonksiyonları kontrol etmek için bu Pişirme Kılavuzu ile birlikte sağlanan Kullanım Kılavuzuna bakınız.



GELENEKSEL

Bu fonksiyon kekleri pişirirken ısıyı eşit derecede tutarak süngerimsi bir doku vermek için kullanılır.



FANLI GELENEKSEL

Fırında kızartma ve pişirme işlemleri için uygundur. Fan, pişirme süresini ve sıcaklığı azaltmak için fırının içindeki sıcaklığı eşit bir şekilde dağıtır.



IZGARA VE ALT KISIM

Fırında kızartma işlemi için idealdir. Bu ayar, boyutlarına bakılmaksızın herhangi bir et parçası için kullanılabilir.



BÜYÜK IZGARA

Izgara ayarında pişirilmesi imkansız daha büyük yüzeylerin kızartılması için kullanılır, gıdanın daha hızlı bir şekilde pembeleşmesi için daha büyük kızartma gücü sağlar.



IZGARA

Kızartma ve pembeleşme. Bu ayar, gıdanın iç kısmını etkilemeden yüzeyin pembeleşmesine olanak tanır. Biftek, kaburga, balık ve kızarmış ekmek gibi düz yüzeyli yiyecekler için uygundur.



FANLI IZGARA/BÜYÜK IZGARA

Kızartma işlemi ile yüzey pembeleştirme işlemlerini aynı anda yapmak için.

Karışık ızgaralar için uygundur. Kanatlı hayvan ve av eti gibi büyük parçalar için mükemmeldir.

Etin sıvısını toplamak adına et alt kısmında tepsi bulunan ızgara rafına yerleştirilir.



ALTTAN ISITMA (ZEMİN)

Isı sadece alttaki parçadan gelir. Yemekleri ısıtmak veya hamur veya benzeri ürünlerin kabarmasını sağlamak için uygundur.



TURBO + ALTTAN ISITMA (PİZZA)

Pizza, turta, meyveli turta ve pandispanya pişirmek için idealdir.



TURBO

Fan, fırının arka kısmında yer alan bir parçadan gelen ısıyı dağıtır. Isının eşit bir şekilde dağıtılması sonucunda aynı anda iki rafta yemek pişirilebilir.



YAVAŞ PIŞİRİCİ

Geleneksel güveç, yahni gibi yemekleri pişirmek ve özellikle uzun pişirme süreleri ve düşük ısı gerektiren her türlü yemek için özel olarak tasarlanmıştır.

EKO EKO

Mümkün olan minimum enerji tüketimi ile fırında pişirmek için. Cebri konvansiyon ısıtma özelliğinden faydalanan fırın, fırının içerisindeki artık ısıyı kullanarak ve yemeğin mükemmel bir şekilde pişmesini sağlayarak pişirme işleminden birkaç dakika önce kapanır. Balıklar ve tüm et kızartmaları için önerilir.



BUZ ÇÖZME

Bu fonksiyon, özellikle çorbalar, hamur işleri, turtalar, kekler, vb. ısıtılmadan tüketilen yiyecekleri yavaşça çözmek için uygundur. Bazı modellerde, buz çözme

fonksiyonu, iki seviyede bir sıcak hava sistemi kullanarak yiyeceği ısıtmak için kullanılabilir. HI genel olarak et için uygun olup, LO balık, pasta ve ekmek için kullanılır.

MİKRODALGA

Bu fonksiyon sebze, patates, pirinç pilavı, balık, et pişirmek ve ısıtmak için idealdir.

MİKRODALGA VE KOMBİNE FONKSİYONLAR

Bu fonksiyon lazanya, kümes hayvanları, kızarmış patates ve yiyecekleri pişirmek için idealdir.

BUHAR

Bu fonksiyon sebze, patates, pirinç pilavı, balık, et pişirmek için idealdir.

HAMURU KABARTMAK

Ekmek ve pastada kullanılan hamurun kabarması için özel olarak tasarlanmıştır.

HIZLI ÖN ISITMA

Bu fonksiyon fırının seçilen sıcaklık değerine kadar hızlı ön ısıtma işlemi yapmasına imkan tanır. Tarifinizde kullanımdan önce fırının belirli bir sıcaklıkta olması gerekiyorsa bu işlevi kullanın.

Çevre dostu fırın kullanımı

Enerjiden tasarruf etmeye yönelik ipuçları:

- Kullanılmayan aksesuarları fırından çıkarın.
- Fırında pişirme işlemine dayanıklı, tercihen siyah renkli tabak-çanak kullanın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını mümkün olduğunca az açın.
- Fırın boşken ön ısıtma işleminden kaçının. Tarifiniz izin verdiği takdirde, yiyecekleri soğuk fırına yerleştirin.

- Fırınızda EKO fonksiyonu bulunuyorsa tarifinizde uygun görülmesi halinde bu fonksiyonu kullanın.
- Uzun pişirme süresi gerektiren tariflerde, artık ısıdan yararlanmak adına toplam pişirme süresinin sonuna gelmeden 5-10 dakika önce fırını kapatın.
- Fırınınızın fan özelliği varsa birden fazla yemeği aynı anda pişirin.

Geleneksel Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları modele bağlı olarak değişiklik gösterir. Aşağıda sağlanan tablolar önemli pişirme sürelerini göstermektedir.

Tabloda gösterilen sıcaklık değerleri ve süreler sadece referans amaçlı sağlanmıştır. En düşük değerlerden başlayıp, gerekli oldukça artırılması tavsiye edilir.

Her zaman tablolarda verilen en düşük değer aralığını kullanın.

Genelde, Tablolarda gösterilen süreler yemeğin soğuk fırına yerleştirildiği durumlar için hesaplanmıştır.

Fırına ön ısıtma işleminin uygulanmasını gerektiren tarifler söz konusu durumu açık bir şekilde belirtecektir.

Bazı modeller Hızlı Ön Isıtma fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon Tablolarda verilen değerlerle bağlantılı olarak pişirme süresini düşürür. Bu fonksiyonu kullanırken, seçilen

sıcaklık değerine yemeği fırına yerleştirilmeden önce ulaşılmasını bekleyin.

Piştirme işlemine yönelik raf seviyeleri şu şekildedir (aşağıdan yukarı doğru):

- 1: Düşük.
- 2: Orta.

3: Yüksek

Seviye 4 ızgara ve kızartma işlemleri için uygundur.

Mümkün olan en düzgün sonucu elde etmek için yiyecekleri rafın veya ızgaranın ortasına yerleştirin.

Mikrodalga işlevleri

MİKRODALGANIN AVANTAJLAR

SUNDUĞU

Geleneksel fırınlarda, elektrikli elemanlar veya gaz brülörleri tarafından yayılan ısı, yiyeceğe dışarıdan içeriye yavaşça nüfuz eder. Bundan dolayı havayı, fırın bileşenlerini ve yemek kaplarını ısıtmak için büyük miktarda enerji israf edilir.

Bir mikrodalga fırında ısı, yiyeceğin kendisi tarafından üretilir ve ısı içeriden dışarıya doğru hareket eder. Havada, fırının boşluklu duvarları veya tabak-çanak ve kaplarda (bunlar mikrodalga fırında kullanım için uygunsa) ısı kaybı olmaz, başka bir deyişle sadece yiyecek ısıtılır.

Mikrodalga fırınlar aşağıdaki avantajlara sahiptir:

1. Daha kısa piştirme süreleri; genel olarak bunlar geleneksel piştirme için gereken süreden 3/4 daha azdır.
2. Çok hızlı buz çözme işlemi, böylece bakteri oluşma tehlikesi azalır.
3. Enerji tasarrufu.
4. Daha kısa piştirme süreleri nedeniyle yiyeceklerin besin değerinin korunması.
5. Kolay temizlik.

Mikrodalga fırının çalışma prensibi

Bir mikrodalga fırında, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren magnetron adı verilen yüksek gerilimli bir valf vardır. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzundan fırının içine yönlendirilir ve metal bir yayıcı veya bir döner levha aracılığıyla dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne yayılır ve metal duvarlar tarafından yansıtılır ve yiyeceğe düzgün bir şekilde nüfuz eder.

Yiyecekler neden ısınır

Yiyeceklerin çoğu su içerir ve su molekülleri mikrodalgalara maruz kaldıklarında titreşirler.

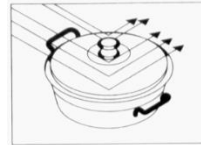
Moleküller arasındaki sürtünme, yiyeceğin sıcaklığını yükselten, yiyeceği çözen, pişiren veya sıcak tutan ısıyı üretir.

Isı yiyeceğin içerisinde arttığından:

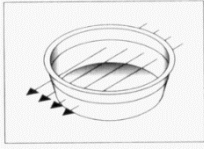
- Yiyecek hiç su ya da katı/sıvı yağ kullanmadan veya çok az kullanarak pişirilebilir;
- Bir mikrodalga fırında çözme, ısıtma veya piştirme işlemi geleneksel bir fırından daha hızlıdır;
- Gıdalardaki vitaminler, mineraller ve besin maddeleri korunur;
- Yiyeceklerin doğal rengi ve aroması değişmez.

Mikrodalgalar porselenden, camdan, kartondan veya plastikten geçer ancak metalden geçmez. Bu nedenle, metal kaplar veya metal parçalara sahip kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

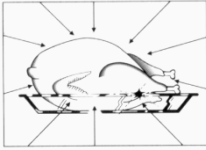
Metal parçalar mikrodalgaları yansıtır...



... ancak cam veya porselenden geçer...



... ve yiyeceklere nüfuz eder.



MİKRODALGA FIRIN İLE YEMEK PİŞİRME



UYARI

Mikrodalga fırınınızda yemek pişirmeden önce Kurulum ve Bakım kitapçığını okuyun.

Mikrodalga ile pişirirken şu önerilere uyun:

- Kabuk veya derili yiyecekleri ısıtmadan veya pişirmeden önce (örneğin elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) şişip çatlamalarını engellemek adına üzerlerinde **delikler açın**. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği kesin.
- Bir kap veya tabak-çanak kullanmadan önce, mikrodalgada kullanılmasının uygun olup olmadığını kontrol edin (fırın kabı tipleri bölümüne bakın).
- Çok az nemli yiyecekleri pişirirken (örneğin **ekmeğin buzunu çözmek**, patlamış mısır yapmak, vb.) buharlaşma çok hızlı bir şekilde gerçekleşir. Bunun sonucunda fırın sanki boşmuş gibi çalışmaya başlar ve yiyecek yanabilir. Bu tarz bir durumda fırın ve kap hasar görebilir. Bu nedenle, gerekli pişirme süresini ayarlamalısınız ve pişirme prosesini takip etmelisiniz.
- Mikrodalgada büyük miktarlarda yağın (**kızartma**) ısıtılması mümkün değildir.
- Önceden ısıtılmış** yiyecekleri içinde bulundukları kaplardan çıkarın çünkü bu

kaplar her zaman ısıya dayanıklı değildir. Gıda üreticisinin talimatlarına uyun.

- Örneğin bardak gibi **birkaç kabınız varsa**, bunları alt kısma eşit bir şekilde yerleştirin.
- Plastik torbaları** metal klipslerle kapatmayın. Bunun yerine plastik klipsler kullanın. Buharın kolayca çıkması için torbaları birkaç yerinden delin.
- Yiyecekleri ısıtırken veya pişirirken, **en az 70 °C sıcaklığa** ulaşmış olmadıklarını kontrol edin.
- Pişirme sırasında, fırının kapak camında **buhar** oluşabilir ve su damlamaya başlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşükse daha belirgin olabilir. Fırının güvenli çalışması bundan etkilenmez. Pişirme işlemini tamamladıktan sonra, yoğunlaşma nedeniyle oluşan suyu temizleyin.
- Sıvıları ısıtırken, kolay buharlaşma işlemi için **ağız geniş kaplar** kullanın.

Yiyecekleri talimatlara göre hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve güç seviyelerini dikkate alın.

Verilen değerlerin sadece referans amaçlı olduğunu ve ilk duruma, sıcaklığa, neme ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Süre ve güç seviyelerinin duruma özel olarak ayarlanması tavsiye edilir. Yemeğin kesin özelliklerine bağlı olarak pişirme süresini artırmanız veya kısaltmanız veya güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

MİKRODALGA FIRIN İLE YEMEK PİŞİRME...

- Yiyecek miktarı arttıkça, pişirme süresi de uzar. Şu hususları göz önünde bulundurun:
 - Miktar iki katına çıkarsa süre de aynı şekilde uzar
 - Miktarı yarıya düşürürseniz süre de aynı oranda azalır
- Sıcaklık ne kadar düşük olursa, pişirme süresi o kadar uzun olur.

3. Çok fazla sıvı içeren yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yemek tabağa eşit şekilde dağıtıldığında pişirme daha homojen olacaktır. Tabağın dış kısmına kıvamlı yiyecekler yerleştirirseniz ve tabağın merkezine daha az kıvamlı yiyecekler koyarsanız, aynı anda farklı yiyecek türlerini ısıtabilirsiniz.
5. Fırın kapağını dilediğiniz zaman açabilirsiniz. Kapağı açtığınızda fırın otomatik olarak kapanacaktır. Mikrodalga sadece kapağı kapattığınızda ve çalıştırma düğmesine tekrar bastığınızda çalışmaya başlar.
6. Üstü kapatılan yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korurlar. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermeli ve buhar çıkışına imkan tanıyan küçük deliklere sahip olmalıdır.
7. Küçük yükleri (örneğin bir bardak su, bir süt bardağı veya bir patlamış mısır torbası gibi) ısıtırken en iyi sonuçları elde etmek için aşağıdaki şekilde yerleştirilmeleri önerilir:
 - Isıtılacak yiyeceğin veya içeceğin boyutlarını dikkate alarak cam tepsiyi veya dikdörtgen rafı mümkün olan en yüksek seviyeye yerleştirin;
 - Yiyecek veya içecekleri cam tepsinin sol tarafına veya dikdörtgen rafa yerleştirin.
 - Patlamış mısır torbaları doğrudan rafın üzerine yerleştirilemez; patlamış mısır torbasını bir bardak veya seramik bir tabağa yerleştirin ve tabağı dikdörtgen rafın sol tarafına koyun.
8. Isıtma homojenliğini artırmak için yiyecekleri düzenli aralıklarla çevirin veya karıştırın.
9. Mikrodalga fırınlarda en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için yiyeceği rafa veya cam tepsinin üzerine yerleştirin ve mümkün olan en yüksek seviyeye koyun.
10. Yiyecekleri doğrudan fırın boşluğunun altına yerleştirmeyin. Isıtma performansı düşük olacaktır ve fırının hasar görme riski vardır.

11. Fırının hasar görme riski bulunduğundan, fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya kalay folyo levhalarla kapatmayın.

MİKRODALGA İLE BUZ ÇÖZME

1. Buz çözme işlemi sırasında yalnızca mikrodalgaların geçişine uygun tabak-çanak (porselen, cam, uygun plastik) kullanın.
2. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu ve tablolar, çiğ yiyeceklerin buzunu çözme işlemine atıfta bulunur.
3. Buz çözme süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecekleri dondururken buz çözme işlemi göz önünde bulundurun. Yiyecekleri kaba eşit şekilde dağıtın.
4. Yiyecekleri fırının içinde mümkün olduğu kadar dağıtın. Balık veya tavuk bagetlerinin en kalın kısımları dışa doğru döndürülmelidir. Yiyeceklerin en hassas kısımlarını alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. **Önemli:** Alüminyum folyo, fırın boşluğunun iç kısmına temas etmemelidir çünkü bu elektrik çarpmasına neden olabilir.
5. Kalın yiyecek kısımları birkaç kez çevrilmelidir.
6. Dondurulmuş gıdayı mümkün olduğu kadar eşit bir şekilde dağıtın çünkü dar ve ince porsiyonlar daha kalın ve daha geniş kısımlardan daha hızlı çözülür.
7. Tereyağı, krem peynir ve krema gibi yağ bakımından zengin besinler tamamen çözülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa birkaç dakika içinde servise hazır olurlar. Ultra donmuş kremaya yönelik işlemlerde, içinde küçük buz parçalarına denk gelmeniz halinde, servis yapmadan önce bunları karıştırmanız gerekir.
8. Kümes hayvanlarını kenar kısmı hafif kalkık bir tabağa koyun, böylece et suları daha kolay akabilir.

9. Ekmeğin çok kuru olmaması için bir peçeteye sarılması gerekir.
10. Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda aşağıdaki sözcük görüntülediğinde, fırındaki yiyeceği çevirin. TURN.
11. Donmuş yiyecekleri ambalajlarından çıkarın ve bükülmüş metal etiketleri çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyecekleri dondurucuda tutmak için kullanılan ve ısıtma ve pişirme için de kullanılabilen kaplar için tek yapmanız

gereken kapağını çıkarmaktadır. Diğer tüm durumlarda, yiyecekleri mikrodalga kullanımına uygun kaplara koymalısınız.

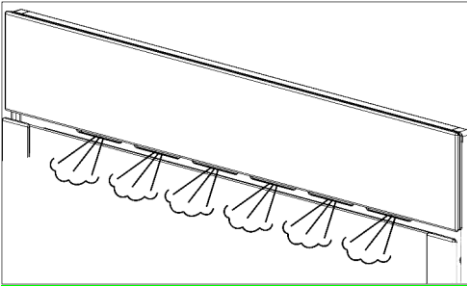
12. Buz çözme işlemi sonucunda oluşan, temel olarak kümes hayvanlarından elde edilen sıvı atılmalıdır. Hiçbir koşul altında, bu tür sıvıların diğer yiyeceklerle temas etmesine izin verilmemelidir.
13. Buz çözme fonksiyonunu kullanırken, yiyeceğin tamamen çözülmesi için gerekli bekleme süresini göz önünde bulundurun.

Buhar fonksiyonu

BUHAR AKIŞI

Bu fırın ön çıkan, aralıklı dere akışı olması normaldir.

Bu kış aylarında veya yüksek nem ortamlarında özellikle belirgindir.



FIRINDA BİRİKEN SU

Fırında biriken suyu azaltmak için en alttaki raf seviyesinde kapalı bir tenekelik kutu yerleştirilmesi önerilir. Böylece yiyeceklerden çıkan su yoğunlaşarak bu kutuya damlar ve fırında biriken su miktarı azalır. Biriken suyun kalanı bir bezle kolayca kurulabilir. Her kullanımdan sonra damlama tepsisini kapının altında kuruduğunuzdan emin olun. Bu tepsideki sıvı hızla taşabilir ve çevresindeki dolaplara zarar verebilir. Açık kapıdan girebilirsiniz.

Kullanım ve ipuçları

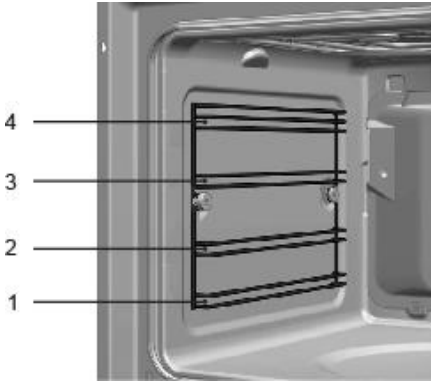
Delikli kap, taze ve derin dondurulmuş sebzelerin, etin ve kümes hayvanlarının pişirilmesi için uygundur. Bu durumda delikli olmayan kabın birinci seviyeye konması önemlidir. Böylece, damlayan sıvılar delikli olmayan kapta toplanır ve cihazın kirlenmesi önlenir. İçerisinde yiyecek olan delikli kabın ikinci seviyeye konması gerekir.

Delikli olmayan kap hassas olan yiyecekleri (örneğin, komposto ve hamur) buharda pişirmek için kullanılır.

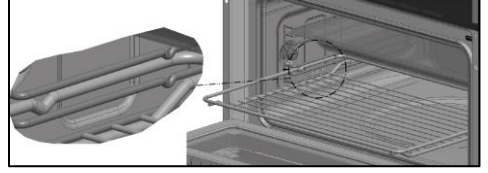
Izgara, tatlı kaseleri ya da tabakta kalan yemeklerin ısıtılması gibi küçük kaplarda yemek pişirirken kullanılır.

Daha doğru bilgi için tabloya bakınız.

Önerilen zaman ve dereceler tavsiye edilen değerlerdir. Gerçek pişirme süresi yiyeceğin çeşidine ve kalitesine göre değişir.



To remove the rack, lift it upwards slightly at the front when the safety notches connect with the sides of the oven (see illustration).



Biz damla olabilir rafa öğeleri pişirirken fırın tepsi ile birlikte raf kullanmanızı öneririz.

Fırın kabı tipleri

MİKRODALGA FONKSİYONU

Mikrodalga fonksiyonu için mikrodalgaların metal yüzeylerden yansıdığını unutmayın. Cam, porselen, kil, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçmesine izin verir.

Bu nedenle, metal tavalar ve tabak-çanaklar veya metal parçaları veya süslemeleri bulunan kaplar mikrodalga fırında kullanılamaz. Mikrodalga fırınlarda cam eşya ve **metalik süslemeli ya da içerikli** (örneğin kurşunlu kristal) kil kullanılamaz.

Mikrodalga fırınlarda kullanılmaya **uygun** malzemeler arasında cam, erimez porselen veya kil ya da ısıya dayanıklı plastikler yer almaktadır. Çok ince, kırılğan cam veya porselen yalnızca kısa süre kullanılmalıdır (örneğin ısıtma).

Sıcak yiyecekler, ısıyı yiyeceğin bulunduğu kaba iletir. Bu kaplar çok fazla ısınabilir. Bu nedenle, daima bir **fırın eldiveni** kullanmalısınız!

FIRIN KABININ TEST EDİLMESİ

Kullanmak istediğiniz malzemeyi maksimum mikrodalga gücünde 20 saniye fırına koyun. Bu süreden sonra, soğuk ve sadece hafif ılık ise, kullanımı uygundur. Bununla birlikte, çok fazla ısınması veya elektrik arkına neden olması durumunda, mikrodalga kullanım için uygun değildir.



UYARI

Mikrodalga kullanılıyorsa, fırının içinde, cihazın parçası olan tel raflar veya ızgaralar dahil olmak üzere uygunsuz nesneler olmadığından ve yalnızca ızgara veya fırın fonksiyonları kullanıldığından emin olun.

GELİŞMİŞ FONKSİYONLAR

Gelişmiş fonksiyonlar, fırın kabı en az 300 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Plastik tabaklar ızgarada kullanım için uygun değildir.

KOMBİNE FONKSİYONLAR

Kombine fonksiyonlarda, kullanılan fırın kabının hem mikrodalga hem de ızgarada kullanım için uygun olması gerekir.

METAL KAPLAR VE ALÜMİNYUM FOLYO

Alüminyum kaplarda veya alüminyum folyodaki önceden pişirilmiş yiyecekler, aşağıdaki hususlara uyulduğu takdirde, mikrodalga fırına konabilir:

Ambalaj üzerinde yer alan üretici talimatlarına uyun.

- Metal kaplar en fazla 3 cm yükseklikte olabilir ve boşluklu duvarlar ile temas etmemelidir (**minimum mesafe 3 cm**).

Herhangi bir alüminyum kapak veya üst parça çıkarılmalıdır.

- Metal kabı doğrudan tabanın üstüne koyun. Demir ızgara kullanıyorsanız kabı porselen bir tabağa koyun. Kabı hiçbir zaman doğrudan demir ızgaranın üstüne koymayın!
- Mikrodalgalar yiyeceğe sadece üstten nüfus ettiği için pişirme süresi uzar. Herhangi bir şüpheniz varsa, yalnızca mikrodalga kullanımına uygun kapları kullanmak en iyisidir.
- Buz çözme işlemi sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Kümes hayvanı veya kıyma gibi hassas yiyecekler ilgili uç/kenarları kaplayarak aşırı sıcaktan korunabilir.
- **Önemli:** Alüminyum folyo boşluklu duvarlarla temas etmemelidir çünkü bu elektrik arkına neden olabilir.

KAPAKLAR

Aşağıdaki nedenlerden ötürü cam ya da plastik kapaklar ya da streç film kullanmanızı öneririz:

1. Bu, aşırı buharlaşmayı durduracaktır (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. Pişirme süreleri daha kısadır;
3. Yiyecek çok fazla kurumaz;
4. Yiyeceğin aroması korunur.
Kapakta basınç oluşmaması için delikler veya açıklıklar bulunmalıdır. Plastik poşetler de açılmalıdır. Biberonlar veya içinde bebek maması bulunan kavanozlar ya da benzeri kaplar yalnızca üst kısımları/kapakları çıkartıldıktan sonra ısıtılabilir, aksi takdirde patlayabilirler.



NOT

Her durum için ne tür bir fırın kabının uygun olduğuna dair genel bir fikir edinmek için söz konusu Kullanım Kılavuzunun “**Fırın Kabı**” bölümündeki tabloya bakın.

SZÁRNYASOK/ KUŞLAR

	SÜLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HÖMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Kacsa Ördek	1,50	1		190-210	55-60	Tálca Tepsi
				170-190	45-55	
Kacsamell Ördek gögsü	0,40	4		180-190	10-12	Rács Izgara
				200-210	8-10	
Kacsacomb Ördek budu	2 darab	2/3		170-190	45-50	Tálca Tepsi
				160-180	55-60	
Csirke Tavuk	1,20	1		190-210	55-60	Tálca Tepsi
				170-190	50-55	
Csirkecomb Tavuk budu	4 darab	2/3		190-210	25-30	Tálca Tepsi
				190-200	20-25	
Pulyka Hindi	4,00	1		190-200	70-75	Tálca Tepsi
				180-200	65-70	

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Borjúpecsenye Dana rostosu	2,00	1	  	190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Tálca Tepsi
Marhasült Biftek	0,60	2/3	  	190-200 190-200 180-200	45-50 60-65 35-40	Tálca Tepsi
Töltött hús Piliç dolması	1,00	2/3	  	175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Tálca Tepsi
Borjúkaraj Sığır pırzolası	0,50	2/3		220	15	Rács Izgara
Borjú borda Biftek	1,00	2/3	  	220 220	15 25-30	Rács Izgara
Borjú hátszín Kızarmış biftek	1,00	2/3	  	180-200 180-200	33-45 25-30	Tálca Tepsi
Disznósült Domuz rostosu	1,00	2/3	  	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Tálca Tepsi
Disznókaraj Domuz pırzolası	0,50	2/3		200-220	15	Rács Izgara

HÚSOK

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Disznó taraj Domuz kürek eti	1,50	2/3		190-200	55-60	Tálca Tepsi
				190-200	40-50	
Malac Süt domuzu	1,40	2/3		190-210	60-70	Tálca Tepsi
				170-190	70-75	
Disznó oldalas Domuz kaburgası	0,50	2/3		190-210	25-30	Tálca Tepsi
				190-210	30	
Csülök Jambon çenesi	1,00	2/3		190-210	50-55	Rács Izgara
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Vaddisznó Yaban domuzu	2 darab	2/3		180	15	Rács Izgara
				190-200	12-15	
Báránghús Kuzu	1,00	2/3		190-210	35-40	Tálca Tepsi
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Kicsontozott láb Kemikli ayak eklemi	0,60	2/3		170-190	45-55	Tálca Tepsi
				180-190	35-40	
Kenguru Kanguru	2,00	1		190-210	55-60	Rács Izgara
				180-200	45-55	

HALAK / BALIK

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Süger sóban Tuzla pişirilen levrek	1,00	2/3	  	180-200 190-200	20-25 18-20	Tálca Tepsi
Tengeri durbincs Mercan	1,00	2/3	  	190-200 190-200	20-25 10-15	Tálca Tepsi
Szeletelt tőkehal Barlam madalyon	1,10	2/3	  	190-210 180-200	15-20 10-12	Tálca Tepsi
Szeletelt lazac Somon madalyon	1,10	2/3	  	190-200 200-210	15-20 10-15	Tálca Tepsi
Hal puding Balık mus	2,00	1	 	160 150-160	50 60-65	Lapos edény Derinliği az tabak-çanak
Hal voulevant Vol-au-vent (balık)	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tálca Tepsi

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

* Bu yemekler için boş fırını önceden ısıtın ve ardından seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirin.

PIZZÁKI/ PIZZA

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP	
Vastag pizza Kalin hamurlu pizza	0,60	2/3		190-210	30-35	Rács Izgara	
				190-200	20-25		
Vékony pizza İnce hamurlu pizza	0,60	2/3		190-200	15-20	Rács Izgara	
				200-210	10-15		

KENYÉR/ EKMEK

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZİSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Fehér kenyér Beyaz ekmek	0,50	2/3		200-220	20-25**	Tálca Tepsi
Fekete kenyér Çavdar ekmeđi	0,15	2/3		200-220	10-15**	Tálca Tepsi
Teljes kiőrlésű kenyér Kepekli ekmek	0,15	2/3		200-220	10-30**	Tálca Tepsi

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

** Ön kabartma funkسیونu , 100 °C'de, yaklaşık olarak 30 dakika.

ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK/ BAŞLANGIÇ YEMEKLERİ VE MAKARNALAR

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP	
Sült burgonya Fırında patates	1,00	1		180-190	55-60	Tálca Tepsi	
				180-200	40-45		
							
Sült zöldség Izgarada sebzeler	1,00	2/3		190-210	30-45	Rács Izgara	
Gomba Mantarlár	0,50	2/3		200-210	13	Rács Izgara	
Lazagne Lazanya		2/3		200-210	35-40	Tálca Tepsi	

SÜTEMÉNYEK/ PASTANE

	SÚLY ÁGIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSIYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Piskóta tészta Pandispanya karışımi	0,50	2/3	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Lapos edény Derinliğı az tabak- çanak
Kelt tészta Mayalı hamur	0,50	2/3	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Lapos edény Derinliğı az tabak- çanak
Dagasztott tészta Tuzlu tart hamuru	0,50	2/3	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Lapos edény Derinliğı az tabak- çanak
Leveles tészta Pasta	0,30	2/3	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tálca Tepsi
Kelt leveles tészta Puf böreğı	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tálca Tepsi
Túrós leveles tészta Süzme peynirli turta	0,40	2/3	  	180* 180-190*	24 20	Tálca Tepsi
Hájas tészta Profiterol/ekler hamuru	0,50	2/3		190*	30	Lapos edény Derinliğı az tabak- çanak

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

* Bu yemekler için boş fırını önceden ısıtın ve ardından seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceğı fırına yerleştirin.

SÜTEMÉNYEK/ PASTANE

	SÜLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HÖMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Túrótorta Cheesecake	0,80	2/3	  	180 180-290	30-35 25-30	Tálca Tepsi
Mézes süti Ballı pasta	0,60	2/3	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Lapos edény Derinliğı az tabak- çanak
Habcsók Kremalı pasta		2/3	  	100-110 100-110	190 170-180	Tálca Tepsi
Mandulás sütemény Bademli mereng bisküviler	0,50	4		110-120*	15-20	Tálca Tepsi
Joghurt Yoğurt	1 liter 1 litre	***		45-50	8 óra 8 saat	Johurtos pohár Yoğurt kapları
Befőzött Meyve konservesi	1,00	2/3		100-110	18-20	Felfogó edény Kap

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

*** Ajoghurtos poharakat helyezze közvetlenül a sütő aljára.

* Bu yemekler için boş fırını önceden ısıtın ve ardından seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirin.

*** Yoğurt kaplarını doğrudan fırın tabanına yerleştirin.

SÜTEMÉNYEK/ PASTANE

	SÚLY AĞIRLIK (KG)	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Piskóta tallér Fincan kek	0,40	2/3	 	200-210* 200*	30	Kapszulák Kaplar
Tészta Hamur	0,40	1	 	200-220* 200*	25-30 25	Tálca Tepsi
Piskóta Pandispanya	0,60	2/3	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Lapos edény Derinliği az tabak- çanak
Alma kompót Elma kompostosu	0,50	1		160-170	35	Tálca Tepsi
Puding Krem karamel	1 liter 1 litre	2/3		100	60-70	Pudingos edény Pasta tabağı
Töltött tészta Profiterol/ekler hamuru	0,20	2/3	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tálca Tepsi

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

* Bu yemekler için boş fırını önceden ısıtın ve ardından seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirin.

FELOLVASZTÁS

ÉLELMISZER YÍYECEK	SÚLY AĞIRLIK (KG)	FUNKCIÓ FONKSÍYON	IDŐ SÜRESİ (MIN)	PIHENTETÉSI IDŐ BEKLEME SÜRESİ (MIN)
Hússzeletek, borjú, marha sertés Et (dana eti, sığır eti, domuz eti)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Párolt hús Gulaş	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Vagdalt hús Kıyma	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Kolbász Sosis	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Baromfi, darabolt baromfi Kümes havyanı eti (ilgili parçaları)	250		5-6	5-10
Csírke Tavuk	1000		20-24	20-30
Hal Fileto balık	200		4-5	5-10
Pisztráng Alabalık	250		5-6	5-10
Rák Karides	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Gyümölcs Meyve	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Kenyér Ekmek	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Vaj Tereyağı	250		8-10	10-15
Túró Krem peynir	250		6-8	10-15
Tejszín Krema	250		7-8	10-15

HALAK/ BALIK

	MENNYISEG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HÖMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Aranydurbincs Çipura	500 – 1000g	2		80	35-45	Perforált Delikli
Pisztráng Alabalık	800- 1200 g	2		80	25-30	Perforált Delikli
Lazacfilé Somon fileto	1000 – 1200 g	2		80	20-30	Perforált Delikli
Tavaszi pisztráng Deniz alabalığı	1000 – 1200 g	1/2		80	30-40	Perforált Delikli
Királyrák İri karides	4 x 250 g	2		80	20-25	Perforált Delikli
Zöldkagyló Yeşil kabuklu midye	1000 – 1200 g	2		100	30-40	Perforált Delikli
Óriás laposhal file Pisi balığı filetosu	500 – 1000g	2		80	25-30	Perforált Delikli
Aprókagyló Midyeler	500-1000 g	2		100	15-25	Perforált Delikli
Homár İstakoz	800-1200 g	1/2		100	30-35	Perforált Delikli
Tőkehalfilé Morina Balığı filetosu	1000-1200 g	2		80	25-30	Perforált Delikli
Kékkagyló Midye	1000-1200 g	2		100	20-30	Perforált Delikli
Tavi pisztráng Göl alabalığı	4 x 250 g	2		80	30-35	Perforált Delikli
Foltos tőkehal Mezgit	1000-1200 g	2		80	25-30	Perforált Delikli
Tonhalfilé Ton balığı filetosu	500-1000 g	2		80	20-25	Perforált Delikli

HÚSOK/ ET

	MENNYISÉG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAQLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Csirkecomb Tavuk but	4-10	2		100	45-50	Perforált Delikli
Csirkemell Tavuk Göğsü	4-6	2		100	30-40	Perforált Delikli
Füstölt disznókaraj Füme domuz fileto	500g – 1000 g	2		100	45-55	Perforált Delikli
Pulykamellfilé Hindi şnitzel	4-8	2		100	25-30	Perforált Delikli
Szűzpecsenye, egész Domuz fileto, bütün	4-8	2		100	25-35	Perforált Delikli
Kolbász Sosisler		2		80-100	10-15	Perforált Delikli

TOJÁS/ YUMURTA

	MENNYISÉG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAQLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)
Tojás pohárban Bardakta ya da cam kasede yumurta	2		100	15-20	Rács Izgara
Keménytojás Kati yumurta	2		100	20	Rács Izgara
Lágytojás Rafadan yumurta	2		100	15-17	Rács Izgara

KÖRETEK/ GARNITÜRLER

	MENNYISEG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Gyöngyárpa + folyadék Frenk arpası + Sulu	200g + 400 ml	2		100	35-40	Rács, üvegedény Izgara, cam kase
Búzadara + folyadék İrmik + Sulu	200g + 300 ml	2		100	15-25	Rács, üvegedény Izgara, cam kase
Lencse + folyadék Mercimek + sulu	200g + 375 ml	2		100	25-55	Rács, üvegedény Izgara, cam kase
Rizs + folyadék Pirinç + sulu	200g + 250 ml	2		100	30-45	Rács, üvegedény Izgara, cam kase

KNÉDLI/ HAMURLAR

	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Édes knédli Tatlı hamuru	2		100	25-35	Nem perforált Delikli olmayan
Édes knédli Mayalı tatlı hamuru	2		100	20-25	Nem perforált Delikli olmayan
Élesztős knédli Mayalı hamur	2		100	20-30	Nem perforált Delikli olmayan
Kenyér knédli Ekmek hamuru	2		100	25-30	Nem perforált Delikli olmayan
Gézen gőzölt knédli Yufka hamuru	2		100	30-35	Nem perforált Delikli olmayan

ZÖLDSÉGFÉLÉK/ SEBZELER

		MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Padlizsán Patlıcan	Szeletelve Dilimler halinde	2		100	20-25	Perforált Delikli
Bab Fasulye		2		100	40-50	Perforált Delikli
Brokkoli Brokoli	rózsákra szedve, szárral Saplı	2		100	30-35	Perforált Delikli
Brokkoli Brokoli	rózsákra szedve, szár nélkül Saplı	2		100	20-25	Perforált Delikli
Karfiol Karnabahar	rózsákra szedve Ufak parçalar halinde	2		100	30-35	Perforált Delikli
Karfiol Karnabahar	Egész Bütün	1		100	45-50	Perforált Delikli
Borsó Bezelye		2		100	35-40	Perforált Delikli
Édeskömény Rezene	csíkokra vágva Çubuklar halinde	2		100	20-25	Perforált Delikli
Édeskömény Rezene	Félbevágva İkiye bölünmüş	2		100	25-35	Perforált Delikli
Burgonya héjában Kabuklu patates	egészben, aprószemű Bütün, çok küçük	2		100	25-30	Perforált Delikli
Burgonya héjában Kabuklu patates	egészben, nagyszemű Bütün, çok büyük	2		100	50-55	Perforált Delikli
Hámozott burgonya Soyulmuş patates	Darabolt Dilimlenmiş	2		100	25-30	Perforált Delikli
Paszternák Şalgam	Egészben Çubuklar halinde	2		100	25-30	Perforált Delikli
Hóborsó Sultani Bezelye		2		100	20-25	Perforált Delikli
Répa Havuç	Szeletelve Dilimler halinde	2		100	30-35	Perforált Delikli
Kukoricacső Mısır		2		100	55-65	Perforált Delikli
Paprika Dolmalık biber	csíkokra vágva Çubuklar halinde	2		100	17-20	Perforált Delikli
Erőspaprika Kırmızı biber		2		100	17-20	Perforált Delikli

ZÖLDSÉGFÉLÉK/ SEBZELER

		MAGASSÁG POZÍCIÓ	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICA KLİK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Gomba Mantar	Negyedelve Çeyrek dilimler halinde	2		100	17-20	Perforált Delikli
Póréhagyma Pırasa	Szeletelve Dilimler halinde	2		100	15-17	Perforált Delikli
Kelbimbó Brüksel lahanası		2		100	30-40	Perforált Delikli
Zeller Kereviz	csíkokra vágva Çubuklar halinde	2		100	20-25	Perforált Delikli
Spárga Kuş konmaz		2		100	25-40	Perforált Delikli
Spenót Ispanak		2		100	17-20	Perforált Delikli
Szárzeller Kereviz sapı		2		100	30-35	Perforált Delikli
Cukkini Dolmalık kabak	Szeletelve Dilimler halinde	2		100	17-23	Perforált Delikli

DESSZERTEK/ TATLILAR

	MENNYISÉG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Almakompót Elma komposto	500-1500 g	2		100	20-30	Nem perforált Delikli olmayan
Körtekompót Armut komposto	500-1500 g	2		100	30-35	Nem perforált Delikli olmayan
Crème brûlée Krem brule		2		80	25-30	Rács – edény Izgara - kase
Crème caramel Krem karamel		2		80	30-35	Rács – edény Izgara - kase
Joghurt Yoğurt		2		40	4-6 hrs.	Rács – edény Izgara - kase
Őszibarack kompót Şeftali komposto	500-1500 g	2		100	20-25	Nem perforált Delikli olmayan

GYÜMÖLCS (FERTŐTLENÍTÉS/BEFŐZÉS) / MEYVE (STERILIZE ETME/KAYNATMA)

	MENNYISÉG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Körte Armut	4-6 1l-es üveg 4-6 1l bardak	2		100	35-40	Rács Izgara
Csereesznye Kiraz, vişne	4-6 1l-es üveg 4-6 1l bardak	2		80	35-40	Rács Izgara
Őszibarack Şeftali	4-6 1l-es üveg 4-6 1l bardak	2		80	35-40	Rács Izgara
Szilva Erik	4-6 1l-es üveg 4-6 1l bardak	2		80	35-40	Rács Izgara

REGENERÁLÁS/ ISITMA

	MENNYISEG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Egytálétel Tabak yemekleri	1-2	2		100	35-40	Rács Izgara
Egytálétel Tabak yemekleri	3-4	2		100	35-40	Rács Izgara
Készételek Hazır yiyecekler		2		100	35-40	Rács Izgara

BLANSÍROZÁS/ HAŞLAMA

	MENNYISEG MIKTAR	MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HŐMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
pl. bab, pórégagyma Bezelye, pırasa		2		100	15-17	Perforált Delikli
Fodros kel Lahana benzeri sebze	1000-2000 g	2		100	17-21	Perforált Delikli
Kelkáposzta Kara Lahana	10-20	2		100	17-20	Perforált Delikli
Fehér káposzta, egész Beyaz Lahana, bütün	2000-2500 g	1		100	35-50	Perforált Delikli
Paradicsom, hámozott Domates, soyulmuş		2		80	17	Rács Izgara

KIOLVASZTÁSI/ BUZ ÇÖZME

		MAGASSÁG POZÍSYONU	FUNKCIÓ FONKSIYON	HÖMÉRS. SICAKLIK (°C)	IDŐ SÜRE (MIN)	EDÉNY KAP
Brokkoli Brokoli	rózsákra szedve, szárral Saplı	2		100	20-25	Perforált Delikli
Vegyes zöldség Karışık sebze		2		100	20-25	Perforált Delikli
Spenótlevél Ispanak yaprakları	Adagok Porsiyon	2		100	15-20	Nem perforált Delikli olmayan
Karfiol Karnabahar	rózsákra szedve Ufak parçalar halinde	2		100	20-25	Perforált Delikli
Borsó Bezelye		2		100	20-25	Perforált Delikli
Fodros kel Lahana benzeri sebze	nagyobb adag Büyük porsiyon	2		100	30-40	Nem perforált Delikli olmayan
Répa Havuç	Szeletelve Dilimler halinde	2		100	20-25	Perforált Delikli
Kelbimbó Brüksel lahanası		2		100	25-30	Perforált Delikli
Spárga Kuş konmaz		2		100	30-35	Perforált Delikli
Készételek Hazır yiyecekler		2		100	szükség szerint	Rács Izgara
Kenyér Ekmek		2		100	15-30	Rács Izgara
Rizs Pirinç		2		100	20-25	Nem perforált Delikli olmayan
Lencse Mercimek		2		100	25-30	Nem perforált Delikli olmayan
Galuska Erişte, noodle		2		100	30-35	Nem perforált Delikli olmayan

EDÉNYEKET

EDÉNYTÍPUS	ÜZEMMÓD	MIKROHULLÁM		HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK	KOMBINÁLT FUNKCIÓK
		KIOLVASZTÁS/ MELEGÍTÉS	FŐZÉS		
Üveg vagy porcelán 1)	Háztartási használatra, nem tűzálló, mosogatógépben mosható	igen	igen	nem	nem
Mázás porcelán	Tűzálló üveg vagy porcelán	igen	igen	igen	igen
Porcelán, kő 2)	Máz nélküli vagy mázas, fém dekoráció nélkül	igen	igen	nem	nem
Agyagedények 2)	Mázás	igen	igen	nem	nem
	Máz nélküli	nem	nem	nem	nem
Műanyag edények 2)	100°C-ig hőálló	igen	nem	nem	nem
	250°C-ig hőálló	igen	igen	nem	nem
Műanyag fólia 3)	Műanyag fólia	nem	nem	nem	nem
	Celofán	igen	igen	nem	nem
Papír, karton, pergamen 4)		igen	nem	nem	nem
Fém	Alumínium fólia	igen	nem	igen	nem
	Alumínium csomagolás 5)	nem	igen	igen	igen
	Tartozékok (acélrács)	igen	igen	igen	nem

1. Arany vagy ezüst díszítés nélkül; ólomkristály nem használható.
2. Tartsuk be a gyártó utasításait!
3. A zacskók lezárására ne használjunk fémkapcsokat. Lyukasszuk ki a zacskókat. Fóliát csak az ételek lefedésére használjunk.
4. Ne használjunk papírtányért.
5. Csak lapos alumínium dobozok, fedő nélkül. Az alumínium nem érintkezhet a sütőtér falaival.

TABAK- ÇANAK TÜRÜ	ÇALIŞMA MODU	MİKRODALGA		GELENEKSEL İŞLEVLER	KOMBİNE FONKSİYONLAR
		BUZ ÇÖZME /ISITMA	PİŞİRME		
Cam ve porselen 1) Evsel, ateşe dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilir		evet	evet	hayır	hayır
Sırlı seramik Ateşe dayanıklı cam ve porselen		evet	evet	evet	evet
Seramik, topraktan yapılmış tabak- çanak sırsız Metal parçaları bulunmayan, sırlı		evet	evet	hayır	hayır
Topraktan yapılmış tabak-çanak sırlı sırsız		evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
Plastik tabak-çanak 2) 100 °C'ye kadar ısıya dayanıklı 250 °C'ye kadar ısıya dayanıklı		evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik filmler 3) Streç film Jelatin kağıdı		hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Kağıt, karton, parşömen kağıdı 4)		evet	Hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar (raf)		evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet hayır

- Altın veya gümüş kenarı olmayacak ve kurşun cam içermeyecek.
- Üretici talimatlarını göz önünde bulundurun!
- Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Torbaları delin. Filmleri sadece yiyecekleri örtmek için kullanın.
- Kağıt tabak kullanmayın.
- Sadece kapaksız, derinliği az alüminyum kaplar. Alüminyum boşluk duvarlarına temas etmemelidir

TEKA



www.teka.com

1632143-c