**GB**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: В следующей таблице вы можете найти информацию о типах продуктов, которые мы протестировали и определили их значения для приготовления пищи в наших лабораториях. Время приготовления может варьироваться в зависимости от сетевого напряжения, качества готового материала, количества и температуры. Блюда для приготовления пищи с использованием этих ценностей могут не соответствовать вашему вкусу. Вы можете установить различные значения для получения разных вкусов и результатов, подходящих для вашего вкуса, делая тесты.

ВНИМАНИЕ: Духовку необходимо предварительно разогреть в течение 7-10 минут, прежде чем помещать в нее еду.

COOKING TABLE

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Food | Cooking | Cooking | Cooking | Cooking |
| Function | Temperature (°C) | Rack | Time (min.) |
| Cake | Static / Static+Fan | 170-180 | 2-3 | 35-45 |
| Small Cake | Static / Turbo+Fan | 170-180 | 2 | 25-30 |
| Pie | Static / Static+Fan | 180-200 | 2 | 35-45 |
| Pastry | Static | 180-190 | 2 | 20-25 |
| Cookie | Static | 170-180 | 2 | 20-25 |
| Apple Pie | Static / Turbo+Fan | 180-190 | 1 | 50-70 |
| Sponge cake | Static | 200/150[[1]](#footnote-1) | 2 | 20-25 |
| Pizza | Static Fan | 180-200 | 3 | 20-30 |
| Lasagne | Static | 180-200 | 2-3 | 25-40 |
| Meringue | Static | 100 | 2 | 50 |
| Grilled Chicken[[2]](#footnote-2) | Grill+Fan | 200-220 | 3 | 25-35 |
| Grilled Fish\*\* | Grill+Fan | 200-220 | 3 | 25-35 |
| Calf Steak\*\* | Grill+Fan | Max | 4 | 15-20 |
| Grilled Meatball\*\* | Grill+Fan | Max | 4 | 20-25 |

1. Не разогревайте. Первая половина времени приготовления рекомендуется при температуре 200 ° C, а вторая половина - при 150 ° C [↑](#footnote-ref-1)
2. \*\* Пища должна быть перевернута после половины времени приготовления. [↑](#footnote-ref-2)