

# MUTEBO

Recipe Book

bg

hr

cs

et

hu

lv

lt

pl

ro

ru

sr

sk

sl

tr



## Съдържание

Препоръки и съвети 3

Запазваме си правото на изменения.

## Препоръки и съвети

### Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

### Съвети за специални функции за загряване на фурната

#### Поддържане на топлина

Тази функция Ви позволява да запазите храната топла. Температурата се саморегулира автоматично до 80°C.

#### Затопляне на чиния

Тази функция Ви позволява да затопляте чинии и съдове преди сервиране.

Температурата се саморегулира автоматично до 70°C.

Поставете чиниите и съдовете равномерно върху скарата на фурната. Използвайте първото ниво на фурната. След половината от времето за загряване разменете местата им.

#### Втасване на тесто

Тази функция Ви позволява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния. Използвайте първото ниво на фурната. Задайте функция: Втасване на тесто и времето за готвене.

### Размразяване

Махнете опаковката и сложете храната в чиния. Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване. Използвайте първото ниво на фурната.

### Само пара

Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на фурната, докато функцията е включена. Парата може да излезе.

Тази функция Ви позволява да:

- стерилизирате контейнерите (напр. бебешки шишета),
- пригответе всякакви видове храна – прясна или замразена.

Стерилизиране




Поставете чистите шишета наобратно по средата на рафта на първото ниво.

Напълнете съдържателя до максималното ниво и изберете продължителност от 40 минути.

Готвене




Използвайте я за готвене, затопляне, размразяване, поширане или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, грис и яйца.



Можете да пригответе многостепенни менюта само с едно готвене. За да се уверите, че всички ястия ще бъдат готови по едно и също време, започнете с храната, която изисква най-много време за готвене, след което добавяйте останалите ястия в съответния момент, като направите справка в таблиците за готвене.

 Само пара	
<p>Пример: Общото време за готвене е 40 мин. Първо, поставете в Варени картофи, четвъртини, след 20 мин добавете Филе от сьомга и Броколи, на розички след 30 мин.</p>	
	 (мин)
Варени картофи, четвъртини	40
Филе от сьомга	20
Броколи, на розички	10






Използвайте най-голямо необходимо количество вода, когато готвите ястия наведнъж.






Използвайте второто ниво на фурната.






 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	
 Само пара  100°C	
 (мин)	
8 - 10	Броколи, на розички, предварително подгрейте празната фурна
10	Белени домати
10 - 15	Спанак, пресен
10 - 15	Тиквички на ленти
15	Зеленчуци, бланширани
15 - 20	Нарязани гъби
15 - 20	Пипер, на ленти
15 - 25	Броколи, цели
15 - 25	Аспержи, зелени
15 - 25	Патладжани
15 - 25	Тиква, кубчета
15 - 25	Домати
20 - 25	Фасул, бланширан
20 - 25	Валеряна
20 - 25	Савойско зеле
20 - 30	Целина, на кубчета
20 - 30	Праз, на кръгчета
20 - 30	Грах
20 - 30	Грах с шушулки/ Пипер Кайзер
20 - 30	Сладки картофи






 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	
 Само пара  100°C	
 (мин)	
20 - 30	Фенел
20 - 30	Моркови
25 - 35	Аспержи, бели
25 - 35	Брюкселско зеле
25 - 35	Карфиол, на Розички
25 - 35	Алабаш, на ленти
25 - 35	Бял боб
30 - 40	Сладка царевица на кочан
35 - 45	Черен корен
35 - 45	Карфиол, цял
35 - 45	Зелен фасул
40 - 45	Бяло и червено зеле, на ленти
50 - 60	Артишок
55 - 65	Зрял боб, накиснат, съотношение вода / фасул 2:1
60 - 90	Кисело зеле
70 - 90	Червено Цвекло






 <b>ГАРНИТУРИ</b>	
 Само пара  100°C	
 (мин)	
15 - 20	Кускус, съотношение вода / кускус 1:1
15 - 25	Пресни талиателе
20 - 25	Пудинг с грис, съотношение мляко / грис 3.5:1
20 - 30	Леща, червена, съотношение вода / леща 1:1
25 - 30	Шпецле
25 - 35	Булгур, съотношение вода / булгур 1:1
25 - 35	Кнедли с мая
30 - 35	Ароматен ориз, съотношение вода / ориз 1:1
30 - 40	Варени картофи, четвъртини
35 - 45	Хлебни кнедли
35 - 45	Картофени кнедли
35 - 45	Ориз, съотношение вода / ориз 1:1, съотношението вода/ ориз може да се промени в зависимост от типа ориз
40 - 50	Полента (Качамак), съотношение на течността 3:1
40 - 55	Оризов пудинг, съотношение мляко / ориз 2,5:1






 <b>ГАРНИТУРИ</b>	
 Само пара  100°C	
 (мин)	
45 - 55	Необелени картофи, средно изпечени
55 - 60	Леща, кафява и зелена, съотношение вода / леща 2:1

 <b>ПЛОДОВЕ</b>	
 Само пара  100°C	
 (мин)	
10 - 15	Ябълка на парчета
10 - 15	Люти дребни плодове
10 - 20	Разтопяване на шоколад
20 - 25	Компот от плодове

 <b>РИБА</b>  Само пара		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Тънко филе от риба	75 - 80
20 - 25	Скариди, пресни	75 - 85
20 - 30	Миди	100
20 - 30	Филе от съомга	85
20 - 30	Пъстърва, 0,25 кг	85

 <b>РИБА</b>  Само пара		
 (мин)		 (°C)
30 - 40	Скариди, замразени	75 - 85
40 - 45	Съомга пъстърва, 1 кг	85

 <b>МЕСО</b>  Само пара		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Наденички	80
20 - 30	Баварска телешка наденица/Бяла наденица	80
20 - 30	Виенски наденици	80
25 - 35	Пилешки гърди, задушени	90
55 - 65	Варена Шунка, 1 кг	100
60 - 70	Пилешко, варено, 1 - 1,2 кг	100
70 - 90	Каселер, задушени	90
80 - 90	Телешко/Свинско бонфиле, 0,8 - 1 кг	90
110 - 120	Тафелшпиц	100





 <b>ЯЙЦА</b>	
 Само пара  100°C	
 (мин)	
10 - 11	Яйца, рохко сварени
12 - 13	Яйца, средно сварени
18 - 21	Яйца, твърдо сварени

1. Задайте функцията: Турбо грил за печене на месо.
2. Добавете пригответените зеленчуци и гарнитюри.
3. Охладете фурната до около 90 °C. Оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
4. Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови.

**Комбинирана функция: Турбо грил + Само пара**

Можете да комбинирате тези функции за готвене на месо, зеленчуци и гарнитюри наведнъж.

Използвайте първо и трето ниво на фурната за приготвяне на зеленчуци. Поставете месото директно в тавата за печене.

	 Турбо грил Първа стъпка: приготвяне на месо		 Само пара Втора стъпка: добавяне на зеленчуци	
	 (°C)	 (мин.)	 (°C)	 (мин.)
Говеждо печено, 1 кг / Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	100	40 - 50
Свинско печено, 1 кг / Картофи / Зеленчуци, сос	180	60 - 70	100	30 - 40

	 Турбо грил Първа стъпка: приготвяне на месо		 Само пара Втора стъпка: добавяне на зеленчуци	
	 (°C)	 (мин.)	 (°C)	 (мин.)
Телешко печено, 1 кг / Ориз / Зеленчуци	180	50 - 60	100	30 - 40

**Висока влажност**

Използвайте второто ниво на фурната.

	 (°C)	 (мин)
Яйчен крем / Флан, в малки чинии	90	35 - 45
Печени яйца	90 - 110	15 - 30
Терин	90	40 - 50
Тънко филе от риба	85	15 - 25
Дебело филе от риба	90	25 - 35
Малка риба, до 0,35 кг	90	20 - 30
Цяла риба, до 1 кг	90	30 - 40
Кнедли	120 - 130	40 - 50

**Ниска влажност**

Използвайте второто ниво на фурната, освен ако не е посочено друго.

	 (°C)	 (мин)
Готови за печене рула	200	15 - 20
Готови за печене багети, 40 – 50 г	200	15 - 20
Готови за печене багети, замразени, 40 – 50 г	200	25 - 35
Руло „Стефани“, подготвено, 0,5 кг	180	30 - 40
Паста на фурна	170 - 190	40 - 50
Лазаня	170 - 180	45 - 55
Хляб, 0,5 – 1 кг	180 - 190	45 - 60
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60
Пиле, 1 кг	180 - 210	50 - 60



	 (°C)	 (мин)
Свинско бонфиле, пушено, 0,6 - 1 кг, наикиснато за 2 часа	160 - 180	60 - 70
Говеждо печено, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Патица, 1,5 – 2 кг	180	70 - 90
Телешко печено, 1 кг	180	80 - 90
Свинско печено, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гъска, 3 кг, използвайте първото ниво на фурната	170	130 - 170

**Възстановяване с пара**





Използвайте второто ниво на фурната.





	 (°C)	 (мин)
Ястие в един съд	110	10 - 15
Паста	110	10 - 15
Ориз	110	10 - 15
Кнедли	110	15 - 25





**Easystem**





**Пара за запарване**





Използвайте второто ниво на фурната.

 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	
 Настройте температурата на максимум 100°C.	
 (мин.)	
8-10	Броколи, на розички, предварително загрейте празната фурна
10	Белени домати
10-15	Спанак, пресен
10-15	Тиквички на ленти
15	Зеленчуци, бланширани
15-20	Пипер, на ленти
15-20	Нарязани гъби
15-25	Патладжани
15-25	Карфиол, цял
15-25	Броколи, цели
15-25	Аспержи, зелени
15-25	Домати
15-25	Тиква, кубчета
20-25	Валеряна
20-25	Савойско зеле
20-25	Фасул, бланширан
20-30	Сладки картофи
20-30	Грах
20-30	Фенел
20-30	Моркови





 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	
 Настройте температурата на максимум 100°C.	
 (мин.)	
20-30	Праз, на кръгчета
20-30	Целина, на кубчета
20-30	Грах с шушулки
25-35	Карфиол, на Розички
25-35	Алабаш, на ленти
25-35	Брюкселско зеле
25-35	Асперджи, бели
25-35	Бял боб
30-40	Сладка царевица на кочан
35-45	Зелен фасул
35-45	Черен корен
40-45	Бяло и червено зеле, на ленти
50 – 60	Артишок
55-65	Зрял боб, на киснат
60-90	Кисело зеле
70-90	Червено Цвекло



 <b>ГАРНИТУРИ</b>	
 Настройте температурата на максимум 100°C.	
 (мин.)	
15-20	Кускус, съотношение вода / кус-кус 1:1
15-25	Пресни талиателе
20-25	Пудинг с грис, съотношение мляко / грис 3:5:1
20-30	Леща, червена, съотношение вода / леща 1:1
25-30	Шпецле
25-35	Булгур, съотношение вода / булгур 1:1
25-35	Кнедли с мая
30-35	Ароматен ориз, съотношение вода / ориз 1:1
30-40	Варени картофи, четвъртини
35-45	Картофени кнедли
35-45	Ориз, съотношение вода/ориз 1:1, съотношението вода-ориз, може да се промени в зависимост от вида ориз.
35-45	Хлебни кнедли
40-50	Полента (Качамак), съотношение с течността 3:1

 <b>ГАРНИТУРИ</b>	
 Настройте температурата на максимум 100°C.	
 (мин.)	
40-55	Оризов пудинг, съотношение мляко / ориз 2,5:1
45-55	Необелени картофи, средно изпечени
55-60	Леща, кафява и зелена, съотношение вода / леща 2:1

 <b>ПЛОДОВЕ</b>	
 Настройте температурата на 100°C.	
 (мин.)	
10-15	Ябълка на парчета
10-15	Люти дребни плодове
10-20	Разтопяване на шоколад
20-25	Компот от плодове

 <b>РИБА</b>		
 (мин.)		 (°C)
15-20	Тънко филе от риба	75-80
20-25	Скариди, пресни	75-85



 <b>РИБА</b>		
 (мин.)		 (°C)
20-30	Дебело филе от риба	75-85
20-30	Пъстърва, 0,25 кг	75-85
20-30	Миди	100
30-40	Скариди, замразени	75-85

 <b>МЕСО</b>		
 (мин.)		 (°C)
15-20	Наденички	80
20-30	Баварска телешка наденица / Бяла наденица	80
20-30	Виенски наденици	80
25-35	Пилешки гърди, задушен	90
55-65	Варена Шунка, 1 кг	100
60-70	Пилешко, варено, 1 - 1,2 кг	100
70-90	Каселер, задушен	90
80-90	Телешко / Свинско бонфиле, 0,8 - 1 кг	90

 МЕСО		
 (мин.)		 (°C)
110-120	Табелшпиц	100

 ЯЙЦА		
 (мин.)		 (°C)
10-11	Яйца, рожко сварени	100
12-13	Яйца, средно сварени	100
18-21	Яйца, твърдо сварени	100
35-45	Яйчен крем / Флан	85
40-50	Терин	85

**Пара за задушаване**




 (мин.)		 (°C)
15 – 20	Печени яйца	110
20 – 30	Цяла риба, до 1 кг	120 - 130
40 – 50	Кнедли	120 - 130
50 – 60	Задушено / Задушена риба	130
60 – 90	Задушено / Задушено пиле	130

 (мин.)		 (°C)
100 - 140	Задушено / Задушено месо	130

**Пара за нежна хрупкавост**





 (мин.)		 (°C)
20 - 40	Суфле от риба	150
35 – 50	Пълнени зеленчуци	150
35 – 45	Паста на фурна / Касероли	150
40 – 50	Лазаня	150
60 – 70	Запечени картофи	150
75 – 100	Свински ребра	140 – 150

**Пара за печене и запичане**

 (мин.)		 (°C)
15 – 20	Готови за печене багети, 0,04 - 0,05 кг	200
15 – 25	Бисквити	155-170
20 – 35	Сладки печива с тесто, с мая	170 – 180
25 – 35	Готови за печене багети, замразени, 0,04 - 0,05 кг	200

 (мин.)		 (°C)
25 – 35	Земели	180 – 200
25 – 40	Печено филе от риба	170 – 180
30 – 40	Руло „Стефани“, несготвено, 0,5 кг	180
30 – 40	Печен касерол	160
30 – 40	Омлет	160-170
30 - 45	Козунак	160 – 170
35 – 45	Печена риба	170 – 180
45 - 60	Различни типове хляб, 0,5 - 1 кг	180 – 190
45 - 60	Сладки ястия	160 - 180
50 – 60	Пиле, 1 кг	180-210
60 – 70	Свинско бонфиле, пушено, 0,6 – 1 кг	160-180
60 – 90	Говеждо печено, 1 кг	180–200
70 – 90	Патица, 1,5 – 2 кг	180
80 – 90	Телешко печено, 1 кг	180

 (мин.)		 (°C)
90 – 100	Свинско печено, 1 кг	160-180

 Използвайте първото ниво на фурната.		
 (мин.)		 (°C)
15-30	Пица / Фокача	190 – 210
30-45	Парено тесто / Солена торта / Рула	155 - 180
45-60	Дребни сладки	155 - 170
130-170	Гъска, 3 кг	170

**Печене**

За първото печене използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.




Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.


Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.

Печене върху едно ниво

 ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА				
		 (°C)	 (мин)	
Кръгъл кекс / Бриош	Горещ въздух / вентилир	150 - 160	50 - 70	1
Сладкиш Мадейра / Плодови кейкове	Горещ въздух / вентилир	140 - 160	70 - 90	1

 ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА				
		 (°C)	 (мин)	
Блат за флан - дребни сладки, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/ вентилир	150 - 160	20 - 30	2
Блат за флан – смес за пандишпанова торта	Горещ въздух/ вентилир	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1






 КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ				
 Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.				
		 (°C)	 (мин)	
Плетен хляб / Погача, не е необходимо подгряване	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	3
Кристцолен	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	2
Ръжен хляб:	Традиционно печене	първо: 230	20	1
		след това: 160 - 180	30 - 60	
Кремки / Еклери	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	3
Руло,	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	3



КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ



Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.

		 (°C)	 (мин)	
Кекс с маслени трохи, не е необходимо подгръване	Горещ въздух/вентилир	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / Захарни торти	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	3
Плодови фланове, не е необходимо подгръване	Традиционно печене	180	35 - 55	3
Кейкове с мая и лека заливка (напр., извара, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180	40 - 60	3









БИСКВИТИ








Използвайте третото ниво на фурната.

		 (°C)	 (мин)
Дребни сладки / Смес за пандишпанова торта	Горещ въздух/вентилир	150 - 160	15 - 25
Целувки	Горещ въздух/вентилир	80 - 100	120 - 150
Макарунс (слад.)	Горещ въздух/вентилир	100 - 120	30 - 50



 БИСКВИТИ			
 Използвайте третото ниво на фурната.			
		 (°C)	 (мин)
Бисквитки с тесто с мая	Горещ въздух/вентилир	150 - 160	20 - 40
Парено тесто, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	170 - 180	20 - 30
Рула, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25





### Запеканки и огретени





 Използвайте първото ниво на фурната.			
		 (°C)	 (мин)
Паста на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40
Зеленчуков огретен, подгрейте празната фурна	Турбо грил	170 - 190	15 - 35
Багети с топено сирене	Горещ въздух/вентилир	160 - 170	15 - 30
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60
Пълнени зеленчуци	Горещ въздух/вентилир	160 - 170	30 - 60

### Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилир.

За 2 тава използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

 <b>КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Кремки / Еклери, подгрейте празната фурна	160 - 180	25 - 45
Сух Streusel кейк	150 - 160	30 - 45

 <b>БИСКВИТИ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Дребни бисквити	150 - 160	20 - 40
Целувки	80 - 100	130 - 170
Макарунс (слад.)	100 - 120	40 - 80
Бисквитки с тесто с мая	160 - 170	30 - 60
Парено тесто, подгрейте празната фурна	170 - 180	30 - 50

 <b>БИСКВИТИ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Рула	180	20 - 30

**Съвети за печене**

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

Печете големи парчета месо направо в тавата.

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.

Обърнете печивото след 1/2 – 2/3 от времето за печене.




Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).







Ако се предлага ниво едно, поставете храната директно в тавата за печене







По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

**Печене (на месо)**







Използвайте първото ниво на фурната.







 <b>ГОВЕЖДО</b>				
			 (°C)	 (мин)
Печено месо	1 – 1,5 кг	Традиционно печене	230	120 - 150

 <b>ГОВЕЖДО</b>				
			 (°C)	 (мин)
Говеждо печено или филе, алангле, подгрейте празната фурна	дебелина 1 см	Турбо грил	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено, подгрейте празната фурна	дебелина 1 см	Турбо грил	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено, подгрейте празната фурна	дебелина 1 см	Турбо грил	170 - 180	8 - 10







 <b>СВИНСКО</b>				
 Използвайте функцията: Турбо грил.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Плешка / Врат / Шунка	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Котлети / Свински ребра	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Руло „Стефани“	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свински джолан, сварен	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>ТЕЛЕШКО</b>			
 Използвайте функцията: Турбо грил.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>АГНЕШКО</b>			
 Използвайте функцията: Турбо грил.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Агнешко бутче / Агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Агнешко руло от месо	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>ДИВЕЧ</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Руло от месо / Бутче от див заек, подгрейте празната фурна	1	Турбо грил	180 - 200	35 - 55
Еленско бонфиле	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90
Бут от елен	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90





 <b>ПТИЧЕ</b>			
 Използвайте функцията: Турбо грил.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Птиче месо, порции	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Половин пиле	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 <b>РИБА</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Цяла риба	1 - 1.5	Турбо грил	180 - 200	30 - 50

**Печене на хляб**






Използвайте второто ниво на фурната.







Не се препоръчва предварително загреване.

 <b>ХЛЯБ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Бял хляб	170 - 190	40 - 60
Багета	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60

 <b>ХЛЯБ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Чабата	200 - 220	35 - 45
Ръжен хляб	170 - 190	50 - 70
Типов хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60
Земели	190 - 210	20 - 35

**Изпичане до хрупкаво с Функция пица**

 <b>ПИЦА</b>		
 Използвайте първото ниво на фурната.		
	 (°C)	 (мин)
Тартове	180 - 200	40 - 55
Спаначен флан	160 - 180	45 - 60
Киш Лорейн / Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55
Ябълков пай, покрит	150 - 170	50 - 60






 ПИЦА		
 Загрейте предварително празната фурна преди готвене.		
 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (мин)
Пица, тънък блат, използвайте дълбоката тава за печене	210 - 230	15 - 25
Пица, дебел блат	180 - 200	20 - 30
Хляб без мая	210 - 230	10 - 20
Флан с парено тесто	160 - 180	45 - 55
Тарт	210 - 230	15 - 25
Пирожки	180 - 200	15 - 25
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60

### Грил

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.

Печете на грил само тънки парчета месо или риба.

Поставете тава на първото ниво на фурната, за да събира мазнина.

 ГРИЛ	 (°C)	 (мин.) 1-ва страна	 (мин.) 2-ра страна	
Говеждо филе	230	20 – 30	20 – 30	3
Свинско бонфиле	210 - 230	30 – 40	30 – 40	2
Агнешко руло от месо	210 - 230	25 – 35	20 – 25	3

**Бавно готвене**






Тази функция ви позволява да пригответе крехко, нежно месо и риба. Не е приложимо за: птиче месо, тлъсто свинско печено, печено месо. Термосонда температурата не трябва да е по-висока от 65 °С.

1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.
2. Ако се препоръчва да се използва трето ниво, поставете храната директно върху скарата. Поставете тавичка/дълбока тава за печене на първото ниво, за да събирате мазнината.

Ако се препоръчва да се използва първо ниво, поставете храната директно в тавата.

Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

3. Употреба: Термосонда.
4. Изберете функцията: Бавно готвене. Можете да настроите температурата между 80 °С и 150 °С за първите 10 минути. Температурата по подразбиране е 90 °С. Настройте температурата за Термосонда.
5. След 10 минути фурната автоматично намалява температура до 80 °С.

 Настройте температурата на 120 °С.			
	 (кг)	 (мин)	
Пържоли	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говеждо филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Говеждо печено	1 - 1.5	120 - 150	1
Телешко печено	1 - 1.5	120 - 150	1

**Дълбоко замразени храни**

	 (°С)	 (мин.)	
Пица, замразена	200 – 220	15 – 25	2
Американска пица, замразена	190 – 210	20 – 25	2
Пица, охладена	210 - 230	13 – 25	2
Мини-пици, замразени	180 – 200	15 – 30	2
Пържени картофи, тънки	190 – 210	15 – 25	3
Пържени картофи, дебели	190 – 210	20 – 30	3



	 (°C)	 (мин.)	
Картофи с коричка / Крокети	190 – 210	20 - 40	3
Картоф.кюфтета	210 - 230	20 – 30	3
Лазаня / Канелони, пресни	170 – 190	35 – 45	2
Лазаня / Канелони, замразени	160 - 180	40 – 60	2
Печено сирене	170 – 190	20 – 30	3
Пилешки крилца	180 – 200	40 – 50	2

**Консервиране**

Използвайте функцията Долен нагревател.

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.

Използвайте първото ниво на фурната.

Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.



Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.




Бурканите не трябва да се допират.

Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.

Когато течността в бураните започне да ври (приблизително след 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (вж. таблицата).

Настройте температурата на 160 – 170 °C.

 <b>МЕКИ ПЛОДОВЕ</b>	 (мин)
Ягоди / Боровинки / Малини / Цариградско грозде	Готвене до началото на поява на мехурчета 35 - 45

 <b>ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ</b>	 (мин)	 (мин)
Праскови / Дюли / Сливи	Готвене до началото на поява на мехурчета 35 - 45	Продължете да готвите на 100 °C 10 - 15

 <b>ЗЕ-ЛЕНЧУЦИ</b>	 (мин)	 (мин)
	Готвене до започване на къкрене	Продължете да готвите на 100 °C
Моркови	50 - 60	5 - 10
Краставици	50 - 60	-
Туршия	50 - 60	5 - 10
Алабаш / Грах / Ас-пержи	50 - 60	15 - 20

За 2 тава използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	 (°C)	 (ч)
	Фасул	60 - 70
Пипер	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3


Настройте температурата на 60 - 70°C.

**Сушене - Горещ въздух/вентилор**

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

За по-добър резултат спрете фурната по средата на времето на сушене, отворете вратата и я оставете да изстине за една нощ, за да завършите сушенето.



За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

 <b>ПЛОДОВЕ</b>	 (ч)
	Сливи
Кайсии	8 - 10
Ябълка на парчета	6 - 8
Круши	6 - 9

**Термосонда**



 <b>ГОВЕЖДО</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
Говеждо печено	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

 <b>ГОВЕЖДО</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло „Стефани“	80	83	86

 <b>СВИНСКО</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Шунка / Печено месо	80	84	88
Котлет под формата на руло от месо / Свинско бонфиле, пушено / Свинско бонфиле, варено	75	78	82

 <b>ТЕЛЕШКО</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Телешко печено	75	80	85
Телешки джолан	85	88	90

 <b>ОВНЕШКО/ АГНЕШКО</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко руло от месо	75	80	85
Агнешко печено / Агнешко бутче	65	70	75

 <b>ДИВЕЧ</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло от див заек / Еленско бонфиле	65	70	75
Бутче от див заек / Див заек, цял / Бут от елен	70	75	80


 <b>ПТИЧЕ МЕСО</b>	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Пиле	80	83	86

 ПТИЧЕ МЕСО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Патица, цяла/половин / Пуйка, цяла/филета	75	80	85
Патешко филе	60	65	70

 РИБА (СЪОМГА, ПЪСТЪРВА, БЯЛА РИБА)	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Риба, цяла/голяма/на пара / Риба, цяла/голяма/печена	60	64	68

 КАСЕРОЛИ – ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерол с тиквички / Касерола с броколи / Касерол с фенел	85	88	91

 КАСЕРОЛА – ПИКАНТНА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Канелони / Лазаня / Паста на фурна	85	88	91

 КАСЕРОЛА – СЛАДКА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерол от бял хляб със/без плодове / Касерола с оризова каша с/без плодове / Касерол със сладки нудли	80	85	90

## Sadržaj

Savjeti

29

Zadržava se pravo na izmjene.

## Savjeti

### Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

### Savjeti za posebne funkcije pećnice

#### Održavanje topline

Ova funkcija omogućuje vam da hranu zadržite toplom. Temperatura je automatski postavljena na 80 °C.

#### Zagrijavanje tanjura

Funkcija omogućuje zagrijavanje tanjura i jela prije posluživanja. Temperatura je automatski postavljena na 70 °C.

Tanjure i jela posložite ravnomjerno na mrežu za pečenje. Koristite prvi položaj police u pećnici. Nakon polovice vremena zagrijavanja promijenite im mjesta.

#### Dizanje tijesta

Ova funkcija omogućava podizanje dizanog tijesta. Stavite tijesto u veliku posudu. Koristite prvi položaj police u pećnici. Postavite funkciju: Dizanje tijesta i vrijeme kuhanja.

#### Odmrzavanje

Uklonite ambalažu i stavite hranu na tanjur. Nemojte prekrivati hranu jer time produžujete vrijeme odmrzavanja. Koristite prvi položaj police u pećnici.

### Puna para

Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kad je funkcija uključena. Para se može ispustiti.

Ova vam funkcija omogućuje:

- steriliziranje spremnika (npr. dječjih bočica),
- pripremu svih vrsta jela, svježih ili smrznutih.

#### Steriliziranje

Čiste posude s otvorom okrenutim prema dolje postavite na sredinu rešetke na prvoj razini police.




Napunite ladicu do maksimalne razine i postavite vrijeme na 40 minuta.

#### Kuhanje

Možete kuhati, zagrijavati, odmrzavati, poširati ili blanširati povrće, meso, ribu, tjesteninu, rižu, griz i jaja.






Možete pripremiti obrok koji se sastoji od nekoliko jela tijekom jednog kuhanja. Kako

biste bili sigurni da će jela biti istovremeno gotova, započnite s jelom za koje je potrebno najduže vrijeme pripreme, a zatim dodajte preostala jela u odgovarajuće vrijeme, kako je navedeno u tablicama kuhanja






 Puna para	
Primjer: Ukupno vrijeme ovog kuhanja je 40 min. Prvo stavite Kuhani krumpir, četvrtine, nakon 20 min dodajte Fileti lososa i Brokula, cvjetičin nakon 30 min.	
	 (min)
Kuhani krumpir, četvrtine	40
Fileti lososa	20
Brokula, cvjetiči	10

Koristite najveću potrebnu količinu vode kada istovremeno kuhate više od jednog jela.






Koristite drugi položaj police u pećnici.






 <b>POVRĆE</b>	
 Puna para  100°C	
 (min)	
8 - 10	Brokula, cvjetiči, prethodno zagrijte praznu pećnicu
10	Oguljene rajčice
10 - 15	Špinat, svježi
10 - 15	Tikvice, rezane







 <b>POVRĆE</b>	
 Puna para  100°C	
 (min)	
15	Povrće, blanširano
15 - 20	Rezane gljive
15 - 20	Paprika, trake
15 - 25	Brokula, cijela
15 - 25	Šparoge, zelene
15 - 25	Patlidžan
15 - 25	Tikva, kockice
15 - 25	Krumpir
20 - 25	Grah, blanširan
20 - 25	Matovilac, cvjetiči
20 - 25	Kelj
20 - 30	Celer, kockice
20 - 30	Poriluk, kolutići
20 - 30	Grašak
20 - 30	Grašak šećerac/Kaiser papričice
20 - 30	Slatki krumpir
20 - 30	Komorač
20 - 30	Mrkva
25 - 35	Šparoge, bijele
25 - 35	Kelj pupčar
25 - 35	Cvjetača, cvjetiči






 <b>POVRĆE</b>	
 Puna para  100°C	
 (min)	
25 - 35	Korabica, trake
25 - 35	Bijeli grah
30 - 40	Slatki kukuruz na klipu
35 - 45	Crni korijen
35 - 45	Cvjetača, cijela
35 - 45	Mahune
40 - 45	Bijeli ili crveni kupus, trakice
50 - 60	Artičoke
55 - 65	Sušeni grah, natopljen, omjer voda/grah 2:1
60 - 90	Kiseli kupus
70 - 90	Cikla






 <b>PRILOZI / DODACI</b>	
 Puna para  100°C	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, omjer voda/kuskus 1:1
15 - 25	Svježe tagliatelle
20 - 25	Puding od griza, omjer mlijeko/griz 3,5:1
20 - 30	Leća, crvena, omjer voda/leća 1:1


 <b>PRILOZI / DODACI</b>	
 Puna para  100°C	
 (min)	
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, omjer voda/bulgur 1:1
25 - 35	Okruglice s kvascem, slane
30 - 35	Aromatična riža, omjer voda/riža 1:1
30 - 40	Kuhani krumpir, četvrtine
35 - 45	Okruglice od kruha
35 - 45	Okruglice od krumpira
35 - 45	Riža, omjer voda / riža 1:1, može se mijenjati prema vrsti riže
40 - 50	Palenta, tekućina omjer 3:1
40 - 55	Puding od riže, omjer mlijeko/riža 2,5:1
45 - 55	Neoguljeni krumpiri, srednje pečeni
55 - 60	Leća, smeđa i zelena, omjer voda/leća 2:1






 <b>VOĆE</b>	
 Puna para  100°C	
 (min)	
10 - 15	Kriške jabuke

 <b>VOĆE</b>		
 Puna para  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Vruće bobice	
10 - 20	Topljenje čokolade	
20 - 25	Kompot od voća	

 <b>RIBA</b>  Puna para		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Tanki riblji filet	75 - 80
20 - 25	Kozice, svježe	75 - 85
20 - 30	Dagnje	100
20 - 30	Fileti lososa	85
20 - 30	Pastrva, 0,25 kg	85
30 - 40	Kozice, smrznute	75 - 85
40 - 45	Kalifornijska pastrva, 1 kg	85

 <b>MESO</b>  Puna para		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas (kobasice)	80
20 - 30	Bavarska teleća kobasica/Bijela kobasica	80
20 - 30	Bečka kobasica	80

 <b>MESO</b>  Puna para		
 (min)		 (°C)
25 - 35	Pileća prsa, poširana	90
55 - 65	Kuhana šunka, 1 kg	100
60 - 70	Piletina, poširana, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler (dimljeni svinjeći but), poširan	90
80 - 90	Teletina/Svinjska pečenica, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz (kuhana govedina na bečki način)	100

 <b>JAJA</b>		
 Puna para  100°C		
 (min)		
10 - 11	Jaja, meko kuhana	
12 - 13	Jaja, srednje kuhana	
18 - 21	Jaja, tvrdo kuhana	

**Kombinirana funkcija: Turbo roštilj + Puna para**








Ove funkcije možete kombinirati za istovremeno kuhanje mesa, povrća i priloga.

1. Postavite funkciju: Turbo roštilj za pečenje mesa.
2. Dodajte pripremljeno povrće i priloge.






3. Smanjite temperaturu u pećnici na oko 90 °C. Vrata pećnice možete otvoriti na prvi položaj na otprilike 15 minuta.
4. Postavite funkciju: Puna para. Kuhajte sva jela zajedno dok ne budu gotova.




Koristite prvi položaj police za meso i treći položaj police za povrće. Meso stavite izravno na pladanj za pečenje.

	 Turbo roštilj Prvi korak: kuhajte meso		 Puna para Drugi korak: dodajte povrće	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje, 1 kg / Kelj pupčar, palenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Pečena svinjetina, 1 kg / Kumpir / Povrće, u umaku	180	60 - 70	100	30 - 40
Pečena teletina, 1 kg / Riža / Povrće	180	50 - 60	100	30 - 40

### Visoka vlažnost

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	 (°C)	 (min)
Puding / Flan, u malim posudama	90	35 - 45
Pečena jaja	90 - 110	15 - 30
Terina	90	40 - 50
Tanki riblji filet	85	15 - 25
Debeli riblji filet	90	25 - 35
Mala riba, do 0,35 kg	90	20 - 30

	 (°C)	 (min)
Cijela riba, do 1 kg	90	30 - 40
Okruglice	120 - 130	40 - 50




### Niska vlažnost

Koristite drugi položaj police u pećnici, osim ako nije drukčije navedeno.

	 (°C)	 (min)
Rolade spremne za pečenje	200	15 - 20
Baguette spremni za pečenje, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguette spremni za pečenje, smrznuti, 40 - 50 g	200	25 - 35
Mesna štruga, sirova, 0,5 kg	180	30 - 40
Zapečena tjestenina	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Kruh, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60
Piletina, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Svinjska pečenica, dimljena, 0,6 - 1 kg, natapajte 2 sata	160 - 180	60 - 70
Goveđe pečenje, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Patka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pečena teletina, 1 kg	180	80 - 90
Pečena svinjetina, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Guska, 3 kg, koristite prvi položaj police u pećnici	170	130 - 170

### Podgrijavanje parom





Koristite drugi položaj police u pećnici.

	 (°C)	 (min)
Jela na jednom tanjuru	110	10 - 15
Tjestenina	110	10 - 15
Riža	110	10 - 15
Okruglice	110	15 - 25





### Easystem





#### Para za parenje





Koristite drugi položaj police u pećnici.





 <b>POVRĆE</b>	
	Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.
 (min)	
8-10	Brokula, cvjetići, prethodno zagrijte praznu pećnicu
10	Oguljene rajčice
10-15	Špinat, svježi
10-15	Tikvice, rezane
15	Povrće, blanširano
15-20	Paprika, trake
15-20	Rezane gljive
15-25	Patlidžan
15-25	Cvjetača, cijela





 <b>POVRĆE</b>	
 Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.	
 (min)	
15-25	Brokula, cijela
15-25	Šparoge, zelene
15-25	Krumpir
15-25	Tikva, kockice
20-25	Matovilac, cvjetići
20-25	Kelj
20-25	Grah, blanširan
20-30	Slatki krumpir
20-30	Grašak
20-30	Komorač
20-30	Mrkva
20-30	Poriluk, kolutići
20-30	Celer, kockice
20-30	Grašak šećerac
25-35	Cvjetača, cvjetići
25-35	Korabica, trake
25-35	Kelj pupčar
25-35	Šparoge, bijele
25-35	Bijeli grah
30-40	Slatki kukuruz na klipu
35-45	Mahune
35-45	Crni korijen





 <b>POVRĆE</b>	
 Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.	
 (min)	
40-45	Bijeli ili crveni kupus, trakice
50 - 60	Artičoke
55-65	Sušeni grah, natopljen
60-90	Kiseli kupus
70-90	Cikla





 <b>PRILOZI / DODACI</b>	
 Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.	
 (min)	
15-20	Kuskus, omjer voda / kuskus 1:1
15-25	Svježe tagliatelle
20-25	Puding od griza, omjer mlijeko / griz 3:5:1
20-30	Leća, crvena, omjer voda / leće 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Bulgur, omjer voda / bulgur 1:1
25-35	Okruglice s kvascem, slane





 <b>PRILOZI / DODACI</b>	
 Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.	
 (min)	
30-35	Aromatična riža, omjer voda / riža 1:1
30-40	Kuhani krumpir, četvrtine
35-45	Okruglice od krumpira
35-45	Riža, omjer vode i riže 1:1, omjer vode i riže može se mijenjati prema vrsti riže.
35-45	Okruglice od kruha
40-50	Palenta, omjer tekućine 3:1
40-55	Puding od riže, omjer mlijeko / riža 2.5:1
45-55	Neoguljeni krumpiri, srednje pečeni
55-60	Leća, smeđa i zelena, omjer voda / leće 2:1





 <b>VOĆE</b>	
 Postavite temperaturu na 100 °C.	
 (min)	
10-15	Kriške jabuke
10-15	Vruće bobice
10-20	Topljenje čokolade

 <b>VOĆE</b>	
 Postavite temperaturu na 100 °C.	
 (min)	
20-25	Kompot od voća




 <b>RIBA</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Tanki riblji filet	75-80
20-25	Kozice, svježje	75-85
20-30	Debeli riblji filet	75-85
20-30	Pastrva, 0.25 kg	75-85
20-30	Dagnje	100
30-40	Kozice, smrznute	75-85

 <b>MESO</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Chipolatas (kobasice)	80
20-30	Bavarska teleća kobasica / Bijela kobasica	80
20-30	Bečka kobasica	80
25-35	Pileća prsa, poširana	90




 <b>MESO</b>		
 (min)		 (°C)
55-65	Kuhana šunka, 1 kg	100
60-70	Piletina, poširana, 1 - 1.2 kg	100
70-90	Kasseler (dimljeni svinjeći but), poširan	90
80-90	Teletina / Svinjska pečenica, 0.8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz (kuhana govedina na bečki način)	100

 <b>JAJA</b>		
 (min)		 (°C)
10-11	Jaja, meko kuhana	100
12-13	Jaja, srednje kuhana	100
18-21	Jaja, tvrdo kuhana	100
35-45	Puding / Flan	85
40-50	Terina	85




**Para za kuhanje**



 (min)		 (°C)
15 - 20	Pečena jaja	110
20 - 30	Cijela riba, do 1 kg	120 - 130
40 - 50	Okruglice	120 - 130
50 - 60	Prirjano / Pirjana riba	130
60 - 90	Prirjano / Pirjana piletina	130
100 - 140	Prirjano / Pirjano meso	130

**Para za hrskavost**

 (min)		 (°C)
20 - 40	Ribljji nabujci	150
35 - 50	Punjeno povrće	150
35 - 45	Zapečena tjestenina / Složenac	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Zapečeni krumpir	150
75 - 100	Svinjska rebrica	140 - 150

## Para za pečenje i prženje

 (min)		 (°C)
15 - 20	Baguette spremni za pečenje, 0.04 - 0.05 kg	200
15 - 25	Biskviti	155-170
20 - 35	Slatko pekarsko dizano tijesto	170 - 180
25 - 35	Baguette spremni za pečenje, smrznuti, 0.04 - 0.05 kg	200
25 - 35	Kruh/pecivo	180 - 200
25 - 40	Pečeni riblji filet	170 - 180
30 - 40	Mesna štruca, nekuhana, 0.5 kg	180
30 - 40	Pečeni složenac	160
30 - 40	Omlet	160-170
30 - 45	Slatki kruh	160 - 170
35 - 45	Pečena riba	170 - 180
45 - 60	Razne vrste kruha, 0.5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Slatka jela	160 - 180
50 - 60	Piletina, 1 kg	180-210
60 - 70	Svinjska pečeni-ca, dimljena, 0.6 - 1 kg	160-180

 (min)		 (°C)
60 - 90	Goveđe pečenje, 1 kg	180-200
70 - 90	Patka, 1.5 - 2 kg	180
80 - 90	Pečena teletina, 1 kg	180
90 - 100	Pečena svinjetina, 1 kg	160-180



Koristite prvi položaj police u pećnici.

 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Lisnato tijesto / Slani kolač / Rolade	155 - 180
45-60	Prhko tijesto	155 - 170
130-170	Guska, 3 kg	170

## Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu. Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja police.







Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.







Posude u pećnici mogu se iskriviti tijekom pečenja. Kad se rešetke ohlade, vratit će se u prvotni oblik.








### Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postala vlažna ili prijesna.	Temperatura pećnice je previsoka.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice.
	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač se neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
	Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno.	Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje.
Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.

### Pečenje na jednoj razini:

 PEČENJE U KALUPIMA				
		 (°C)	 (min)	
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1

 PEČENJE U KALUPIMA				
		 (°C)	 (min)	
Madeira kolač / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Podloga za flan - prhko tijesto, prethodno zagrijete praznu pećnicu	Vrući zrak	150 - 160	20 - 30	2
Podloga za flan - mješavina biskvita	Vrući zrak	150 - 170	20 - 25	2
Torta od sira	Tradicionalno pečenje	170 - 190	60 - 90	1

 TORTE/LISNATA TIJESTA/KRUŠNA TIJESTA NA PEKAČIMA ZA PECIVA				
 Predgrijte praznu pećnicu, osim ako je drukčije navedeno.				
		 (°C)	 (min)	
Kruh pletenica / Vijenac od kruha, prethodno zagrijavanje nije potrebno	Tradicionalno pečenje	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen (božićni kruh)	Tradicionalno pečenje	160 - 180	50 - 70	2
Raženi kruh:	Tradicionalno pečenje	prvi: 230	20	1
		zatim: 160 - 180	30 - 60	
Princes-uštipci / Ekleri	Tradicionalno pečenje	190 - 210	20 - 35	3
Švicarska rolada,	Tradicionalno pečenje	180 - 200	10 - 20	3










## TORTE/LISNATA TIJESTA/KRUŠNA TIJESTA NA PEKAČIMA ZA PECIVA



Predgrijetu praznu pećnicu, osim ako je drukčije navedeno.





		 (°C)	 (min)	
Torta s mrvicama, prethodno zagrijavanje nije potrebno	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Torta od badema s maslacem / Pošećerani kolač	Tradicionalno pečenje	190 - 210	20 - 30	3
Voćni flan, prethodno zagrijavanje nije potrebno	Tradicionalno pečenje	180	35 - 55	3
Kolači od diz. tijesta s nježnim preljevima (npr. kvark, vrhnje, puding)	Tradicionalno pečenje	160 - 180	40 - 60	3









## KEKSI








Koristite treći položaj police u pećnici.

		 (°C)	 (min)
Prhko tijesto / Mješavina za biskvit	Vrući zrak	150 - 160	15 - 25
Puslice	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150
Makroni	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50
Biskviti od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40

 KEKSI			
 Koristite treći položaj police u pećnici.			
		 (°C)	 (min)
Lisnato tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	20 - 30
Rolade, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	190 - 210	10 - 25





### Pečena i zapečena jela




 Koristite prvi položaj police u pećnici.			
		 (°C)	 (min)
Zapečena tjestenina	Tradicionalno pečenje	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradicionalno pečenje	180 - 200	25 - 40
Zapečeno povrće, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Turbo roštilj	170 - 190	15 - 35
Baguette s topljenim sirom	Vrući zrak	160 - 170	15 - 30
Riža na mlijeku	Tradicionalno pečenje	180 - 200	40 - 60
Ribljí nabujci	Tradicionalno pečenje	180 - 200	30 - 60
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60





### Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Za 2 posude za pečenje koristite prvi i četvrti položaj police.

 <b>TORTE / LISNATA TIJESTA / KRUŠNA TIJESTA NA PEKAČIMA ZA PEČIVO</b>		
	 (°C)	 (min)
Princes-uštipci / Ekleri, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160 - 180	25 - 45
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45

 <b>KEKSI</b>		
	 (°C)	 (min)
Keksi od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40
Puslice	80 - 100	130 - 170
Makroni	100 - 120	40 - 80
Biskviti od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60
Lisnato tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	170 - 180	30 - 50

 <b>KEKSI</b>		
	 (°C)	 (min)
Rolade	180	20 - 30

### Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

Pečeno nemasno meso, prekriveno (možete koristiti aluminijsku foliju).

Pecite velike komade mesa izravno u pekaču.

U pliticu ulijte malo vode kako biste spriječili sagorijevanje masnoće koja kapi.

Nakon isteka 1/2 - 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.







Pečeno meso i riba u velikim komadima (1 kg ili više).







Ako je predložena razina, hranu stavite izravno na pladanj za pečenje







Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.







### Pečenje mesa







Koristite prvi položaj police u pećnici.







 <b>GOVEDINA</b>				
			 (°C)	 (min)
Pečenje u posudi	1 - 1,5 kg	Tradicionalno pečenje	230	120 - 150
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 cm debelo	Turbo roštilj	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 cm debelo	Turbo roštilj	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 cm debelo	Turbo roštilj	170 - 180	8 - 10







 <b>SVINJETINA</b>				
 Koristite funkciju: Turbo roštilj.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plečka / Vrat / Rolana šunka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotleti / Svinjska rebra	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Koljenica pret. kuh.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>TELETINA</b>			
 Koristite funkciju: Turbo roštilj.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pečena teletina	1	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>JANJETINA</b>			
 Koristite funkciju: Turbo roštilj.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Janjeći but / Pečena janjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>DIVLJAČ</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hrbat / But od kunića, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1	Turbo roštilj	180 - 200	35 - 55
Srneći hrbat	1.5 - 2	Tradicionalno pečenje	180 - 200	60 - 90
Srneći but	1.5 - 2	Tradicionalno pečenje	180 - 200	60 - 90





 <b>PERAD</b>			
 Koristite funkciju: Turbo roštilj.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Perad, komadi	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Piletina, tovljena	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Purica	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Purica	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 <b>RIBA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cijela riba	1 - 1.5	Turbo roštilj	180 - 200	30 - 50

**Pečenje kruha**






Koristite drugi položaj police u pećnici.







Prethodno zagrijavanje se ne preporučuje.

 <b>KRUH</b>		
	 (°C)	 (min)
Bijeli kruh	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioš	180 - 200	40 - 60

 <b>KRUH</b>		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Raženi kruh	170 - 190	50 - 70
Integralni kruh	170 - 190	50 - 70
Kruh od cjelovitih žitarica	170 - 190	40 - 60
Kruh/pecivo	190 - 210	20 - 35

### Hrskavo pečenje s Funkcija za pizzu

 <b>PIZZA</b>		
 Koristite prvi položaj police u pećnici.		
	 (°C)	 (min)
Tartovi	180 - 200	40 - 55
Flan od špinata	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55
Pita od jabuka, pokrivena	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Predgrijte praznu pećnicu prije pečenja.		
 Koristite drugi položaj police u pećnici.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tanka kora, koristite duboku posudu	210 - 230	15 - 25
Pizza, debela kora	180 - 200	20 - 30
Beskrvasni kruh	210 - 230	10 - 20
Lisnato tijesto flan	160 - 180	45 - 55
Flambirane slastice	210 - 230	15 - 25
Pierogi (punjeni jastučići)	180 - 200	15 - 25
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60

### Roštilj

Prije pečenja prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.

Stavite posudu u prvi položaj police u pećnici za skupljanje masti.

 ROŠTILJ	 (°C)	 (min) jedna strana	 (min) druga strana	
Goveđi file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska pečenica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeći hrbat	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3






### Sporo pečenje

Ova funkcija omogućuje vam pripremanje nemasnog, mekog mesa i ribe. Nije





primjenjivo za: perad, masnu pečenu svinjetinu, pečenje u posudi. Senzor za hranu temperatura ne smije biti viša od 65 °C.







1. Ispržite meso 1 - 2 minute sa svake strane u tavi na jakoj vatri.
2. Ako se preporučuje treći položaj police, namirnice stavljajte izravno na mrežu za pečenje. Stavite pladanj za pečenje na prvi položaj police u pećnici radi sakupljanja masnoće.  
Ako se preporučuje prvi položaj police, namirnice stavljajte izravno na pekač. Dok koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.
3. Primjena: Senzor za hranu.
4. Odaberite funkciju: Sporo pečenje. Možete postaviti temperaturu između 80 °C i 150 °C prvih 10 minuta. Zadano je 90 °C. Postavite temperaturu za Senzor za hranu.
5. Nakon 10 minuta, pećnica automatski snižava temperaturu na 80 °C.

 Postavite temperaturu na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Odresci	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveđi file	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveđe pečenje	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečena teletina	1 - 1.5	120 - 150	1

### Zamrznuta hrana

	 (°C)	 (min)	
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanko narezan	190 - 210	15 - 25	3
Pomfrit, debelo narezan	190 - 210	20 - 30	3
Kroketi / Kroketi	190 - 210	20 - 40	3
Prženi krumpir "hash brown"	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Caneloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Caneloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Pečeni sir	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	180 - 200	40 - 50	2

### Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo posude za konzerviranje istih dimenzija dostupnih na tržištu.

Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.



Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.




Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.




U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.




Kada voda u teglama proključa (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C .




 VOĆE BEZ KOŠTICE	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozd	35 - 45

 VOĆE S KOŠTICOM	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Breskve / Dujnje / Šljive	35 - 45	10 - 15

 POVRĆE	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak kuhanja pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Krastavci	50 - 60	-

 <b>POVR- ĆE</b>	 (min) Konzerviranje do početka stvaranja mjehurića	 (min) Nastavak ku- hanja pri 100 °C
Miješano uki- seljeno povr- će	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	50 - 60	15 - 20

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

 <b>POVRĆE</b>	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Bilje	40 - 50	2 - 3



Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

### Dehidracija - Vrući zrak



Pekače prekriti masnim papirom ili papirom za pečenje.



Za bolji rezultat, isključite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i pustite je da se hladi jednu noć, da biste dovršili sušenje.



Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.



 <b>VOĆE</b>	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Kriške jabuke	6 - 8
Kruške	6 - 9



### Senzor za hranu



 <b>GOVEDINA</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Slabo pečeno	Srednja	Dobro pečeno
Goveđe pečenje	45	60	70
Filet	45	60	70



 <b>GOVEDINA</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Mesna štruca	80	83	86



 <b>SVINJETINA</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Šunka / Pečenje	80	84	88
Kotleti od hrbata / Svinjska pečeni- ca, dimljena / Svinjska pečenica, poširana	75	78	82



 <b>TELETINA</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Pečena teletina	75	80	85
Teleća koljenica	85	88	90



 <b>OVČETINA/JANJETINA</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Ovčji but	80	85	88
Ovčji hrbat	75	80	85
Pečena janjetina / Janjeći but	65	70	75



 <b>DIVLJAČ</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Hrbat od kunića / Srneći hrbat	65	70	75
But od kunića / Kunić, cijeli / Srneći but	70	75	80

 <b>PERAD</b>	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Piletina	80	83	86
Patka, cijela / polovica / Puretina, cijela/prsa	75	80	85
Patka, prsa	60	65	70

 RIBA (LOSOS, PASTRVA, SMUĐ)	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Riba, cijela/velika/na pari / Riba, cijela/velika/pečena	60	64	68

 SLOŽENCI - PRETHODNO KUHANO POVRĆE	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Složenac od tikvica / Složenac od brokule / Složenac od komorača	85	88	91

 SLOŽENCI - SLANI	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Caneloni / Lasagne / Zapečena tjestenina	85	88	91

 SLOŽENCI - SLATKI	 Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednja	Više
Složenac od bijelog kruha s/bez voća / Složenac od rižine kaše s/bez voća / Složenac sa slatkom tjesteninom	80	85	90

## Obsah

Tipy a rady

54

Změny vyhrazeny.

## Tipy a rady

### Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

### Rada pro speciální pečicí funkce trouby

#### Uchovat teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je automaticky nastavena na 80 °C.

#### Ohřev talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádoby před podáváním jídla. Teplota je automaticky nastavena na 70 °C.

Talíře a nádoby rozložte do stohů rovnoměrně na tvarovaném roštu. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

#### Kynutí těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby. Použijte první polohu roštu. Nastavte funkci: Kynutí těsta a doba vaření.

#### Rozmrazování

Vyjměte jídlo z obalu a položte ho na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

### Vaření v páře

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek trouby opatrní. Může dojít k uvolnění páry.

Tato funkce umožňuje:

- sterilizovat nádoby (např. dětské lahve),
- připravovat všechny druhy potravin, čerstvé či zmražené.

Sterilizace

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.




Naplňte zásobník po maximální hladinu a nastavte dobu na 40 minut.

Pečení





Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošívování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, krupice a vajec.

Můžete připravit jídlo sestávající z několika pokrmů v rámci jednoho vaření. Aby byly všechny pokrmy připraveny ve stejnou






dobu, začněte s jídlem s nejdelší dobou přípravy a poté v příslušný čas podle tabulek vaření přidávejte zbývající pokrmy.






 Vaření v páře	
Příklad: Celkový čas přípravy je 40 min. Nejprve vložte Vařené brambory, čtvrtky, po 20 minutách přidejte Filet z lososa a po 30 minutách Brokolice, růžičky.	
	 (min.)
Vařené brambory, čtvrtky	40
Filet z lososa	20
Brokolice, růžičky	10


Když připravujete více pokrmů najednou, použijte největší potřebné množství vody. Použijte druhou polohu roštu.






 <b>ZELENINA</b>	
 Vaření v páře  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Brokolice, růžičky, přehřejte prázdnou troubu
10	Loupaná rajčata
10 - 15	Špenát, čerstvý
10 - 15	Cukety, plátky
15	Zelenina, blanšírovaná
15 - 20	Houby, plátky
15 - 20	Paprika, proužky

 <b>ZELENINA</b>	
 Vaření v páře  100°C	
 (min.)	
15 - 25	Brokolice, celá
15 - 25	Chřest zelený
15 - 25	Lilek
15 - 25	Dýně, kostičky
15 - 25	Rajčata
20 - 25	Fazole, blanšírované
20 - 25	Polníček, růžičky
20 - 25	Kapusta, kadeřavá
20 - 30	Celer, kostičky
20 - 30	Pórek, kroužky
20 - 30	Hrášek
20 - 30	Hrách setý cukrový / Hrách velkoplodý
20 - 30	Sladké brambory
20 - 30	Fenykl
20 - 30	Mrkev
25 - 35	Chřest bílý
25 - 35	Růžičková kapusta
25 - 35	Květák, růžičky
25 - 35	Kedluben, proužky
25 - 35	Bílé fazole
30 - 40	Vařená sladká kukuřice







 <b>ZELENINA</b>	
 Vaření v páře  100°C	
 (min.)	
35 - 45	Černý kořen
35 - 45	Květák, celý
35 - 45	Zelené fazolky
40 - 45	Bílé nebo červené zelí, pro- užky
50 - 60	Artyčoky
55 - 65	Sušené fazole, namočené, poměr vody a fazolí 2:1
60 - 90	Kyselé zelí
70 - 90	Červená řepa






 <b>PŘÍLOHY</b>	
 Vaření v páře  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Kuskus, poměr vody a ku- skusu 1:1
15 - 25	Čerstvé tagliatelle
20 - 25	Krupicový pudink, poměr mléka a krupice 3,5:1
20 - 30	Čočka, červená, poměr vo- dy a čočky 1:1
25 - 30	Špeclé

 <b>PŘÍLOHY</b>	
 Vaření v páře  100°C	
 (min.)	
25 - 35	Bulgur, poměr vody a bul- guru 1:1
25 - 35	Kyn. knedlíky, slané
30 - 35	Aromatická rýže, poměr vo- dy a rýže 1:1
30 - 40	Vařené brambory, čtvrtky
35 - 45	Houskový knedlík
35 - 45	Bramborové knedlíky
35 - 45	Rýže, poměr vody a rýže 1:1, poměr vody a rýže mů- že být odlišný v závislosti na typu rýže
40 - 50	Polenta, poměr tekutiny 3:1
40 - 55	Rýžový pudink, poměr mlé- ka a rýže 2,5:1
45 - 55	Loupané brambory, střední
55 - 60	Čočka, hnědá a zelená, po- měr vody a čočky 2:1






 <b>OVOCE</b>	
 Vaření v páře  100°C	
 (min.)	
10 - 15	Jablečné plátky
10 - 15	Horké bobulovité plody








 <b>OVOCE</b>		
 Vaření v páře  100°C		
 (min.)		 (°C)
10 - 20	Rozpuštění čokolády	
20 - 25	Ovocný kompot	

 <b>RYBY</b>  Vaření v páře		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tenké rybí filé	75 - 80
20 - 25	Krevety, čerstvé	75 - 85
20 - 30	Slávky	100
20 - 30	Filet z lososa	85
20 - 30	Pstruh, 0,25 kg	85
30 - 40	Krevety, mražené	75 - 85
40 - 45	Pstruh lososovitý, 1 kg	85

 <b>MASO</b>  Vaření v páře		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Klobásy chipolatas	80
20 - 30	Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80
20 - 30	Vídeňská klobása	80
25 - 35	Pošírovaná kuřecí prsa	90
55 - 65	Vařená šunka, 1 kg	100

 <b>MASO</b>  Vaření v páře		
 (min.)		 (°C)
60 - 70	Kuře, pošírované, 1–1,2 kg	100
70 - 90	Uzené maso, pošírované	90
80 - 90	Telecí/Vepřová pečeně, 0,8–1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100








 <b>VEJCE</b>		
 Vaření v páře  100°C		
 (min.)		
10 - 11	Vejce, vařená naměkko	
12 - 13	Vejce, vařená nahniličku	
18 - 21	Vejce, vařená natvrdo	

**Kombinovaná funkce: Turbo gril + Vaření v páře**

Můžete tyto funkce zkombinovat a připravovat maso, zeleninu i přílohy současně.




1. Nastavte funkci: Turbo gril k pečení masa.
2. Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
3. Nechte teplotu trouby klesnout na cca 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
4. Nastavte funkci: Vaření v páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.




Použijte první polohu roštu pro maso a třetí polohu roštu pro zeleninu. Maso položte přímo na plech na pečení.

	 Turbo gril První krok: upečte maso		 Vaření v páře Druhý krok: přidejte zeleninu	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Hovězí pečeně, 1 kg / Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Vepřová pečeně, 1 kg / Brambory / Zelenina, omáčka	180	60 - 70	100	30 - 40
Telecí pečeně, 1 kg / Rýže / Zelenina	180	50 - 60	100	30 - 40

### Vysoká vlhkost




Použijte druhou polohu roštu.




	 (°C)	 (min)
Krém / Koláč s náplní v malých miskách	90	35 - 45
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
Paštiky terrine	90	40 - 50
Tenké rybí filé	85	15 - 25
Silné rybí filé	90	25 - 35
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40

	 (°C)	 (min)
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

### Nízká vlhkost




Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.




	 (°C)	 (min)
Pečivo k pečení	200	15 - 20
Bagety k pečení, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagety k pečení, mražené, 40 - 50 g	200	25 - 35

	 (°C)	 (min)
Sekaná, syrová, 0,5 kg	180	30 - 40
Zapečené těstoviny	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chléb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60
Kuře, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Vepřová pečeně, uzená, 0,6 - 1 kg, dvě hodiny namáčet	160 - 180	60 - 70
Hovězí pečeně, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kachna, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Telecí pečeně, 1 kg	180	80 - 90
Vepřová pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Husa, 3 kg, použijte první polohu roštu	170	130 - 170

**Regenerace**

Použijte druhou polohu roštu.





	 (°C)	 (min)
Pokrmy z jednoho talíře	110	10 - 15

	 (°C)	 (min)
Těstoviny	110	10 - 15
Rýže	110	10 - 15
Knedlíky	110	15 - 25





**Easystem**


**Pára pro parní přípravu**





Použijte druhou polohu roštu.





 <b>ZELENINA</b>	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
8-10	Brokolice, růžičky, předehejte prázdnou troubu
10	Loupaná rajčata
10-15	Špenát, čerstvý
10-15	Cukety, plátky
15	Zelenina, blanširovaná
15-20	Paprika, proužky
15-20	Houby, plátky
15-25	Lilek
15-25	Květák, celý
15-25	Brokolice, celá
15-25	Chřest zelený
15-25	Rajčata





 <b>ZELENINA</b>	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
15–25	Dýně, kostičky
20–25	Polníček, růžičky
20–25	Kapusta, kadeřavá
20–25	Fazole, blanširované
20–30	Sladké brambory
20–30	Hrášek
20–30	Fenykl
20–30	Mrkev
20–30	Pórek, kroužky
20–30	Celer, kostičky
20–30	Hrách setý cukrový
25–35	Květák, růžičky
25–35	Kedluben, proužky
25–35	Růžičková kapusta
25–35	Chřest bílý
25–35	Bílé fazole
30–40	Vařená sladká kukuřice
35–45	Zelené fazolky
35–45	Černý kořen
40–45	Bílé nebo červené zelí, proužky
50–60	Artyčoky

 <b>ZELENINA</b>	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
55–65	Sušené fazole, namočené
60–90	Kyselé zelí
70–90	Červená řepa





 <b>PŘÍLOHY</b>	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
15–20	Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1
15–25	Čerstvé tagliatelle
20–25	Krupicový pudink, poměr mléka ke krupici 3,5:1
20–30	Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1
25–30	Špeclé
25–35	Bulgur, poměr vody k bulguru 1:1
25–35	Kyn. knedlíky, slané
30–35	Aromatická rýže, poměr vody k rýži 1:1
30–40	Vařené brambory, čtvrtky
35–45	Bramborové knedlíky

 <b>PŘÍLOHY</b>	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
35–45	Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže.
35–45	Houskový knedlík
40–50	Polenta, poměr tekutiny 3:1
40–55	Rýžový pudink, poměr mléka k rýži 2,5:1
45–55	Loupané brambory, střední
55–60	Čočka, hnědá a zelená, poměr vody k čočce 2:1




 <b>OVOCE</b>	
 Nastavte teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
10–15	Jablečné plátky
10–15	Horké bobulovité plody
10–20	Rozpuštění čokolády
20–25	Ovocný kompot

 <b>RYBY</b>		
 (min.)		 (°C)
15–20	Tenké rybí filé	75–80
20–25	Krevety, čerstvé	75–85
20–30	Silné rybí filé	75–85
20–30	Pstruh, 0,25 kg	75–85
20–30	Slávky	100
30–40	Krevety, mražené	75–85

 <b>MASO</b>		
 (min.)		 (°C)
15–20	Klobásy chipolatas	80
20–30	Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80
20–30	Vídeňská klobása	80
25–35	Pošírovaná kuřecí prsa	90
55–65	Vařená šunka, 1 kg	100
60–70	Kuře, pošírované, 1–1,2 kg	100
70–90	Uzené maso, pošírované	90
80–90	Telecí / Vepřová pečeně, 0,8–1 kg	90
110–120	Tafelspitz	100




 <b>VEJCE</b>		
 (min.)		 (°C)
10–11	Vejce, vařená naměkko	100
12–13	Vejce, vařená nahniličku	100
18–21	Vejce, vařená natvrdo	100
35–45	Krém / Koláč s náplní	85
40–50	Paštiky terrine	85

**Pára pro dušení**




 (min.)		 (°C)
15–20	Zapečená vejce	110
20–30	Celá ryba, až 1 kg	120–130
40–50	Knedlíky	120–130
50–60	Dušené / Dušená ryba	130
60–90	Dušené / Dušené kuře	130
100–140	Dušené / Dušené maso	130




**Pára pro křupavou kůrku**





 (min.)		 (°C)
20–40	Rybí nákypy	150





 (min.)		 (°C)
35–50	Plněná zelenina	150
35–45	Zapečené těstoviny / Dušená / zapékaná jídla	150
40–50	Lasagne	150
60–70	Zapečené brambory	150
75–100	Vepřová žebírka	140–150

**Pára pro pečení**

 (min.)		 (°C)
15–20	Bagety k pečení, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Sušenky	155–170
20–35	Pečivo ze sladkého kynutého těsta	170–180
25–35	Bagety k pečení, mražené, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Pečivo	180–200
25–40	Pečené rybí filé	170–180
30–40	Sekaná, nevařená, 0,5 kg	180
30–40	Pečené dušené jídlo	160
30–40	Omeleta	160–170
30–45	Sladký chléb	160–170
35–45	Pečená ryba	170–180

 (min.)		 (°C)
45–60	Různé typy chleba, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Sladké pokrmy	160–180
50–60	Kuře, 1 kg	180–210
60–70	Vepřová kýta, uzená, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Hovězí pečeně, 1 kg	180–200
70–90	Kachna, 1,5–2 kg	180
80–90	Telecí pečeně, 1 kg	180
90–100	Vepřová pečeně, 1 kg	160–180

 Použijte první polohu roštu.		
 (min.)		 (°C)
15–30	Pizza / Focaccia	190–210

 Použijte první polohu roštu.		
 (min.)		 (°C)
30–45	Malé listové pečivo / Slaný koláč / Pečivo	155–180
45–60	Křehké těsto	155–170
130–170	Husa, 3 kg	170

### Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.







Plechvy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

### Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

**Pečení na jedné úrovni**

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus – křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 30	2
Dortový korpus – směs na piškotový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1
















KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ













Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.

		 (°C)	 (min)	
Pletýnka / Preclík, předehřívání není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Žitný chléb:	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230	20	1
		potom: 160 - 180	30 - 60	
Kr. zák. z list. těsta / Zákusky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3
Piškotová roláda,	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	3
Drobenkový koláč, předehřívání není zapotřebí	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláče	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	3
Ovocné koláče s náplní, předehřívání není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	180	35 - 55	3
Kynuté koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, krém)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 60	3

 SUŠENKY			
 Použijte třetí polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Křehké těsto / Směs na piškotový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 25
Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25

### Nákypy a zapékaná jídla





 Použijte první polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60





 Použijte první polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60





### Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 <b>KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLĚB NA PLECHU NA PEČENÍ</b>		
	 (°C)	 (min)
Kr. zák. z list. těsta / Zákusky, předehřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s drobenkou	150 - 160	30 - 45

 <b>SUŠENKY</b>		
	 (°C)	 (min)
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40
Pusinky	80 - 100	130 - 170
Makronky	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60

 <b>SUŠENKY</b>		
	 (°C)	 (min)
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

### Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké kusy masa pečte přímo na plechu na pečení.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.







Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg nebo více).







Pokud je doporučen stupeň 1, umístěte pokrm přímo na plech na pečení







Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.







### Pečení masa







Použijte první polohu roštu.







 <b>HOVĚZÍ</b>				
			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 <b>VEPŘOVÉ</b>				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>TELECÍ</b>			
 Použití funkce: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>JEHNĚČÍ</b>			
 Použití funkce: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Jehněčí stehno / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>ZVĚŘINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hřbet / Zaječí stehno, předehejte prázdnou troubu	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90





 <b>DRŮBEŽ</b>			
 Použití funkce: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Kuře, půl	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 50
Kuře, pulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 <b>RYBY</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1,5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50

**Pečení chleba**






Použijte druhou polohu roštu.







Předeheřtít se nedoporučuje.

 <b>CHLĚB</b>		
	 (°C)	 (min)
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	180 - 200	40 - 60

 <b>CHLĚB</b>		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	40 - 60
Pečivo	190 - 210	20 - 35

**Pečení křupavého těsta pomocí funkce Pizza**

 <b>PIZZA</b>		
 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč s náplní	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švýcarský koláč s náplní	170 - 190	45 - 55
Jablečný koláč, potažený	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká kůrka, použijte hluboký pekáč / plech	210 - 230	15 - 25
Pizza, silná kůrka	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	210 - 230	10 - 20
Listový koláč s náplní	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pirohy	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

### Gril

Před vařením předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení tuku.

 GRIL	 (°C)	 (min.) 1. strana	 (min.) 2. strana	
Hovězí plátek	230	20–30	20–30	3
Vepřová pečeně	210–230	30–40	30–40	2
Jehněčí hřbet	210–230	25–35	20–25	3

### Nízkoteplotní pečení






Tato funkce vám umožní připravovat libové, měkké maso a ryby. Neplatí pro: drůbež, tučná vepřová pečeně, dušené maso. Pečicí

sonda teplota by neměla být vyšší než 65 °C.





1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.







2. Pokud je doporučena třetí poloha roštu, umístěte pokrm přímo na tvarovaný rošt. Do první polohy roštu zasuněte plech na pečení na zachycení šťávy. Pokud je doporučena první poloha roštu, umístěte pokrm přímo na plech. Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.
3. Použijte: Pečicí sonda.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení. Na prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí hodnota je 90 °C. Nastavte teplotu pro Pečicí sonda.
5. Po 10 minutách trouba automaticky sníží teplotu na 80 °C.

 Nastavte teplotu 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovězí filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Hovězí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1
Telecí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1

### Mražené potraviny

	 (°C)	 (min.)	
Mražená pizza	200–220	15–25	2
Americká mražená pizza	190–210	20–25	2
Chlazená pizza	210–230	13–25	2
Mražená pizza snack	180–200	15–30	2
Hranolky, tenké	190–210	15–25	3
Hranolky, silné	190–210	20–30	3
Americké brambory / Krokety	190–210	20–40	3
Opečená bramb. kaše	210–230	20–30	3
Lasagne / Zapečené cannelloni, čerstvé	170–190	35–45	2

	 (°C)	 (min.)	
Lasagne / Zapečené cannelloni, zmražené	160–180	40–60	2
Pečený sýr	170–190	20–30	3
Kuřecí křídla	180–200	40–50	2

### Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.




Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.



Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 PECKOVINY	 (min)	 (min)
	Doba zavařování do začátku perlení	Další vaření při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA	 (min)	 (min)
	Doba zavařování do začátku perlení	Další vaření při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

 MĚKKÉ OVOCE	 (min)
	Doba zavařování do začátku perlení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	35 - 45




### Sušení - Pravý horký vzduch

Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.




Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a necháte ji jednu noc vychladnout.



V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou polohu roštu.



 <b>ZELENINA</b>	 (°C)	 (h)
Houby	50–60	6–8
Byliny	40–50	2–3



Nastavte teplotu NA 60–70 °C.



 <b>ZELENINA</b>	 (°C)	 (h)
Fazole	60–70	6–8
Papriky	60–70	5–6
Zelenina na polévku	60–70	5–6



 <b>OVOCE</b>	 (h)
Švestky	8–10
Meruňky	8–10
Jablečné plátky	6–8
Hrušky	6–9



**Pečicí sonda**



 <b>HOVĚZÍ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečené	Středně propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70



 <b>HOVĚZÍ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Sekaná	80	83	86



 <b>VEPŘOVÉ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88



 <b>VEPŘOVÉ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Sřředně propečené	Více
Hřbetní kotleta / Vepřová pečeně, uzená / Vepřová pečeně, pošírovaná	75	78	82



 <b>TELECÍ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Sřředně propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90



 <b>SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Sřředně propečené	Více
Skopové stehno	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí stehno	65	70	75



 <b>ZVĚŘINA</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Sřředně propečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí stehno / Zajíc, celý / Stehno z vysoké zvěře	70	75	80



 <b>DRŮBEŽ</b>	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Sřředně propečené	Více
Kuře	80	83	86

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Kachna, celá/půlka / Krůta, celá/prsa	75	80	85
Kachna, hrudí	60	65	70

 RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT)	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Ryba, celá / velká / připravená v páře / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenykl	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PIKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Sladké dušené jídlo s nudlemi	80	85	90

## Sisukord

Vihjeid ja näpunäiteid

78

Jäetakse õigus teha muutusi.

## Vihjeid ja näpunäiteid

### Soovitused söögivalmistamiseks



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

### Nõuanded ahju spetsiaalsete küpsetusfunktsioonide kasutamiseks

#### Soojashoidmine

Funktsioon võimaldab hoida toitu soojas. Temperatuur seatakse automaatselt tasemele 80 °C.

#### Nõude soojendamine

Selle funktsiooniga saate enne serveerimist soojendada taldrikuid ja nõusid. Temperatuur seatakse automaatselt tasemele 70 °C.

Pange taldrikud ja nõud ühtlaste virnadena traatrestile. Kasutage esimest riulitasandit. Poole soojendusaja möödudes tõstke taldrikud ringi.

#### Taina kergitamine

See funktsioon võimaldab kergitada pärmitainast. Pange tainas suurde kaussi. Kasutage esimest riulitasandit. Seadke funktsioon: Taina kergitamine ja küpsetusaeg.

#### Sulatamine

Eemaldage toidu pakend ja pange toit plaadile. Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulatamisega pikendada. Kasutage esimest riulitasandit.

#### Tugev aurutus

Olge töötava ahju ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuuma auru.

See funktsioon lubab teil alati:

- steriliseerida mahuteid (nt lutipudelid),
- valmistada igat tüüpi toitu, värsket või külmutatud.

Steriliseerimine

Paigutage puhtad nõud esimesel ahjutasandil avausega allpool ahjuriili keskele.




Kallake sahtlisse maksimaalses koguses vett ja valige ajaks 40 min.

Küpsetamine

Võite kasutada seda köögivilja, liha, kala, pasta, riisi, manna ja munade küpsetamisel,






soojendamisel, sulatamisel, pošeerimisel või blanšeerimisel.

Ühe küpsetusessiooni ajal võite valmistada mitmest roast koosneva eine. Et tagada kõigi toitude üheaegne valmimine, alustage kõige pikema küpsemisajaga toidust ja lisage siis vastavalt küpsetustabelites toodud aegadele ülejäänud road






 Tugev aurutus	
Näide: selle toiduvalmistamise koguaeg on 40 minutit. Esmalt pange sisse Keedetud kartuliveerandikud, 20 min pärast lisage Lõhefilee ja 30 minuti pärast Brokkoli, õisikud.	
	 (min)
Keedetud kartuliveerandikud	40
Lõhefilee	20
Brokkoli, õisikud	10






Kui te valmistate erinevaid toite samal ajal, kasutage suurimat nõutavat veekogust.


Kasutage teist riulitсандит.

 KÖÖGIVILJAD	
 Tugev aurutus  100°C	
 (min)	
8 - 10	Brokkoli, õisikud, tühja ahju eelkuumutamine
10	Kooritud tomatid
10 - 15	Spinat, värske







 KÖÖGIVILJAD	
 Tugev aurutus  100°C	
 (min)	
10 - 15	Suvikõrvitsa viilud
15	Köögiviljad, kupatatud
15 - 20	Seeneviilud
15 - 20	Paprikaribad
15 - 25	Brokkoli, terve
15 - 25	Spargel, valge
15 - 25	Baklažaanid
15 - 25	Kõrvitsakuubikud
15 - 25	Tomatid
20 - 25	Oad, kupatatud
20 - 25	Põldkännak, õisikud
20 - 25	Kähar peakapsas
20 - 30	Sellerikuubikud
20 - 30	Porru, rõngad
20 - 30	Herned
20 - 30	Lestherned/Salatherned
20 - 30	Bataadid
20 - 30	Apteegitill
20 - 30	Porgandid
25 - 35	Spargel, valge
25 - 35	Rooskapsas
25 - 35	Lillkapsas, õisikud






 <b>KÖÖGIVILJAD</b>	
 Tugev aurutus  100°C	
 (min)	
25 - 35	Nuikapsas, ribad
25 - 35	Valged aedoad
30 - 40	Suhkrumaisi tõlvik
35 - 45	Aed-mustjuur
35 - 45	Lillkapsas, terve
35 - 45	Rohelised oad
40 - 45	Valge või punase kapsa ribad
50 - 60	Artišokid
55 - 65	Kuivatatud oad, leotatud, vee / ubade suhe 2:1
60 - 90	Hapukapsas
70 - 90	Punapeet






 <b>KÕRVALROAD/LISANDID</b>	
 Tugev aurutus  100°C	
 (min)	
15 - 20	Kuskuss, vee / kuskussi suhe 1:1
15 - 25	Tagliatelle, värsked
20 - 25	Mannavorm, piima / manna suhe 3,5:1






 <b>KÕRVALROAD/LISANDID</b>	
 Tugev aurutus  100°C	
 (min)	
20 - 30	Läätsed, punased, vee / läätsede suhe 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, vee / bulguri suhe 1:1
25 - 35	Pärmiknedlikud
30 - 35	Aromaatne riis, vee / riisi suhe 1:1
30 - 40	Keedetud kartuliveerandikud
35 - 45	Leivaknedlikud
35 - 45	Kartuliknedlikud
35 - 45	Riis, vee/riisi suhe 1:1, kuid vee ja riisi suhe võib muutuda olenevalt kasutatava riisi tüübist
40 - 50	Polenta, vedeliku suhe 3:1
40 - 55	Riisipuding, piima / riisi suhe 2,5:1
45 - 55	Koorimata kartulid, poolkeedetud
55 - 60	Läätsed, pruunid ja rohelised, vee / läätsede suhe 2:1








 <b>PUUVILI</b>		
 Tugev aurutus  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Õunaviilud	
10 - 15	Kuumad marjad	
10 - 20	Šokolaadi sulatamine	
20 - 25	Puuviljakompott	

 <b>KALA</b>  Tugev aurutus		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Õhuke kalafilee	75 - 80
20 - 25	Krevetid, värsked	75 - 85
20 - 30	Rannakarbid	100
20 - 30	Lõhefilee	85
20 - 30	Forell, 0,25 kg	85
30 - 40	Krevetid, külmutatud	75 - 85
40 - 45	Lõheforell, 1 kg	85

 <b>LIHA</b>  Tugev aurutus		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolata-vorstid	80
20 - 30	Baieri vasikalihavorst/ Valge vorst	80
20 - 30	Viini vorst	80

 <b>LIHA</b>  Tugev aurutus		
 (min)		 (°C)
25 - 35	Kanarind, pošeeritud	90
55 - 65	Keedusink, 1 kg	100
60 - 70	Kana, pošeeritud, 1 – 1,2 g	100
70 - 90	Kasseler, pošeeritud	90
80 - 90	Vasikaliha/Sea selja- tükk, 0,8 – 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>MUNAD</b>		
 Tugev aurutus  100°C		
 (min)		
10 - 11	Munad, pehmeks keedetud	
12 - 13	Munad, poolpehmed	
18 - 21	Munad, kõvakskeedetud	

### Kombineerige funktsioone: Turbogrill + Tugev aurutus








Võite neid funktsioone kombineerida liha, juurvilja ja lisandite valmistamiseks samal ajal.

1. Valige funktsioon: Turbogrill liha küpsetamiseks.
2. Lisage ettevalmistatud juurviljad ja lisandid.
3. Alandage ahju temperatuuri kuni 90 °C. Kiiremaks jahutamiseks võite avada

ahju ukse esimesse asendisse ja jätta see lahti umbes 15 minutiks.




4. Valige funktsioon: Tugev aurutus.  
Valmistage toite koos seni, kuni kõik on valmis.




Pange esimesele ahjutasandile liha ja kolmandale tasandile köögiviljad. Asetage liha otse küpsetusplaadile.

	 Turbogrill Esimene samm: küpsetage liha		 Tugev aurutus Teine samm: lisage köögiviljad	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rostbiif, 1 kg / Rooskapsas, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Küpsetatud sea- liha, 1 kg / Kar- tulid / Köögivil- jakaste	180	60 - 70	100	30 - 40
Küpsetatud va- sikalih, 1 kg / Riis / Köögivil- jad	180	50 - 60	100	30 - 40

### Kõrge niiskus




Kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Keedukreem / Lahtine pirukas väikestes vormi- des	90	35 - 45
Küpsetatud mu- nad	90 - 110	15 - 30
Terriin	90	40 - 50
Õhuke kalafilee	85	15 - 25
Paks kalafilee	90	25 - 35

	 (°C)	 (min)
Väiksed kalad, kuni 0,35 kg	90	20 - 30
Terve kala, kuni 1 kg	90	30 - 40
Knedlikud	120 - 130	40 - 50




### Madal niiskus

Kui pole öeldud teisiti, kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Valmistaignast rullid	200	15 - 20
Valmistaignast baguette'id, 40 - 50 g	200	15 - 20
Valmistaignast baguette'id, külmutatud, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pikkpoiss, toores, 0,5 kg	180	30 - 40
Pastavorm	170 - 190	40 - 50
Lasanje	170 - 180	45 - 55
Leib, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60
Kana, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Sea seljatükk, suitsutatud, 0,6 - 1 kg, leotage 2 tundi	160 - 180	60 - 70
Rostbiif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Part, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Küpsetatud vasikaliha, 1 kg	180	80 - 90
Küpsetatud sealiha, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Hani, 3 kg, kasutage esimest tasandit	170	130 - 170

### Kuumutamine auruga





Kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Ühe-taldriku-road	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Riis	110	10 - 15
Knedlikud	110	15 - 25





### Easystem





#### Aur (aurutamiseks)





Kasutage teist riulitasandit.





 KÖÖGIVILJAD	
	Valige maksimaalne temperatuur 100 °C.
 (min)	
8-10	Brokkoli, õisikud, eelkuumutage tühja ahju
10	Kooritud tomatid
10-15	Spinat, värsked
10-15	Suvikõrvitsa viilud
15	Köögiviljad, kupatatud
15-20	Paprikaribad
15-20	Seeneviilud
15-25	Baklažaanid
15-25	Lillkapsas, terve
15-25	Brokkoli, terve
15-25	Spargel, valge





 <b>KÖÖGIVILJAD</b>	
 Valige maksimaalne temperatuur 100 °C.	
 (min)	
15–25	Tomatid
15–25	Kõrvitsakuubikud
20–25	Põldkännak, õisikud
20–25	Kähar peakapsas
20–25	Oad, kupatatud
20–30	Bataadid
20–30	Herned
20–30	Apteegitill
20–30	Porgandid
20–30	Porru, rõngad
20–30	Sellerikuubikud
20–30	Lestherned
25–35	Lillkapsas, õisikud
25–35	Nuikapsas, ribad
25–35	Rooskapsas
25–35	Spargel, valge
25–35	Valged aedoad
30–40	Suhkrumaisi tõlvik
35–45	Rohelised oad
35–45	Aed-mustjuur
40–45	Valge või punase kapsa ribad
50–60	Artišokid





 <b>KÖÖGIVILJAD</b>	
 Valige maksimaalne temperatuur 100 °C.	
 (min)	
55–65	Kuivatatud oad, leotatud
60–90	Hapukapsas
70–90	Punapeet





 <b>KÕRVALROAD/LISANDID</b>	
 Valige maksimaalne temperatuur 100 °C.	
 (min)	
15–20	Kuskuss, vesi/kuskuss suhe 1:1
15–25	Tagliatelle, värske
20–25	Mannavorm, piim/manna suhe 3,5:1
20–30	Läätсед, punased, vesi/läätсед suhe 1:1
25–30	Spätzle
25–35	Bulgur, vesi/bulgur suhe 1:1
25–35	Pärmiknedlikud
30–35	Aromaadne riis, vesi/riis suhe 1:1
30–40	Keedetud kartuliveerandikud
35–45	Kartuliknedlikud

 <b>KÕRVALROAD/LISANDID</b>	
 Valige maksimaalne temperatuur 100 °C.	
 (min)	
35–45	Riis, vesi/riis suhtega 1:1, vesi/riisi suhe 1:1, kuid vee ja riisi suhe võib muutuda olenevalt kasutatava riisi tüübist.
35–45	Leivaknedlikud
40–50	Polenta, toiduaine ja vedeliku suhe 3:1
40–55	Riisipuding, piim/riis suhe 2,5:1
45–55	Koorimata kartulid, poolkeedetud
55–60	Läätsed, pruunid ja rohelised, vesi/läätsed suhe 2:1




 <b>PUUVILI</b>	
 Seadke temperatuur tasemele 100 °C.	
 (min)	
10–15	Õunaviilud
10–15	Kuumad marjad
10–20	Šokolaadi sulatamine
20–25	Puuviljakompott

 <b>KALA</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Õhuke kalafilee	75–80
20–25	Krevetid, värsked	75–85
20–30	Paks kalafilee	75–85
20–30	Forell, 0,25 kg	75–85
20–30	Rannakarbid	100
30–40	Krevetid, külmutatud	75–85

 <b>LIHA</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Chipolata-vorstid	80
20–30	Baieri vasikalihavorst / Valge vorst	80
20–30	Viini vorst	80
25–35	Kanarind, pošeeritud	90
55–65	Keedusink, 1 kg	100
60–70	Kana, pošeeritud, 1 – 1,2 kg	100
70–90	Kasseler, pošeeritud	90
80–90	Vasikaliha / Sea seljatükk, 0,8 – 1 kg	90
110–120	Tafelspitz	100




 <b>MUNAD</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Munad, pehmeks keedetud	100
12–13	Munad, poolpehmed	100
18–21	Munad, kõvaks keedetud	100
35–45	Keedukreem / Lahtine kook	85
40–50	Terrin	85

**Aur (hautamiseks)**




 (min)		 (°C)
15–20	Küpsetatud munad	110
20–30	Terve kala, kuni 1 kg	120–130
40–50	Knedlikud	120–130
50–60	Hautatud / Hautatud kala	130
60–90	Hautatud / Hautatud kana	130
100–140	Hautatud / Pajapraad	130




**Aur (tulemus õrnalt kröbe)**





 (min)		 (°C)
20–40	Ahjukala	150

 (min)		 (°C)
35–50	Täidetud köögiviljad	150
35–45	Pastavorm / Pajaroad	150
40–50	Lasanje	150
60–70	Kartuligratään	150
75–100	Searibid	140–150

**Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)**





 (min)		 (°C)
15–20	Valmistaignast baguette'id, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Küpsised	155–170
20–35	Magusast pärimaignast valmistatud pagaritooted	170–180
25–35	Valmistaignast baguette'id, külmutatud, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Kuklid, saiakesed	180–200
25–40	Küpsetatud kalafilee	170–180
30–40	Pikkpoiss, küpsetamata, 0,5 kg	180
30–40	Küpsetatud vormiroog	160

 (min)		 (°C)
30–40	Omlett	160–170
30–45	Magus leib	160–170
35–45	Küpsetatud kala	170–180
45–60	Erinevat sorti leivad, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Magustoidud	160–180
50–60	Kana, 1 kg	180–210
60–70	Sea seljatükk, suitsutatud, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Rostbiif, 1 kg	180–200
70–90	Part, 1,5–2 kg	180
80–90	Küpsetatud vasikalih, 1 kg	180
90–100	Küpsetatud sealih, 1 kg	160–180

 Kasutage esimest riulitasandit.		
 (min)		 (°C)
15–30	Pitsa / Focaccia	190–210

### Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.

 Kasutage esimest riulitasandit.		
 (min)		 (°C)
30–45	Lehttainaküpsetised / Soolane kook / Rullid	155–180
45–60	Muretainas	155–170
130–170	Hani, 3 kg	170

### Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.







Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10–15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.







Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.








### Küpsetamine ühel ahjutasandil







 KÜPSETAMINE VORMIDES				
		 (°C)	 (min)	
Rõngaskook / Nupusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Pirukapõhi – muretaignast, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150 - 160	20 - 30	2
Pirukapõhi – biskviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2








 KÜPSETAMINE VORMIDES				
		 (°C)	 (min)	
Juustukook	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	60 - 90	1

 KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL				
 Eelkuumutage tühja ahju, kui pole öeldud teisiti.				
		 (°C)	 (min)	
Palmiksai / Rosett, eelkuumutamine pole vajalik	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	30 - 40	3
Christollen	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	50 - 70	2
Rukkileib:	Ülemine + alumine kuumutus	esimene: 230	20	1
		seejärel: 160 - 180	30 - 60	
Tuuletaskud / Ekleerid	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	20 - 35	3
Rullbiskviit,	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	10 - 20	3
Purukattega kook, eelkuumutamine pole vajalik	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	3
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	20 - 30	3
Lahtised puuviljakoogid, eelkuumutamine pole vajalik	Ülemine + alumine kuumutus	180	35 - 55	3

 KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL				
 Eelkuumutage tühja ahju, kui pole öeldud teisiti.				
		 (°C)	 (min)	
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitaignakoogid	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	40 - 60	3

 KÜPSESED				
 Kasutage kolmandat tasandit.				
		 (°C)	 (min)	
Muretaigen / Biskviitkoogi segu	Pöördõhk	150 - 160	15 - 25	
Beseed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150	
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50	
Pärmitaignaküpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	
Lehttaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30	
Rullid, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25	





## Vormiroad ja gratäänid





 Kasutage esimest tasandit.			
		 (°C)	 (min)
Pastavorm	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60
Lasanje	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40
Aedviljavorm, tühja ahju eelkuumutamine	Turbogrill	170 - 190	15 - 35
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Riisipuder	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60
Ahjukala	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60





## Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 <b>KOOGID / KÜPSETISED / SAIAID KÜPSETUSPLAADIL</b>		
	 (°C)	 (min)
Tuuletaskud / Ekleerid, tühja ahju eelkuumutamine	160 - 180	25 - 45
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45

 <b>KÜPSISED</b>		
	 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40
Beseed	80 - 100	130 - 170
Makroonid	100 - 120	40 - 80
Pärmitaignaküpsised	160 - 170	30 - 60

 <b>KÜPSISED</b>		
	 (°C)	 (min)
Lehttaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	170 - 180	30 - 50
Rullid	180	20 - 30

### Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Röstige suured lihatükid otse alusel.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.







Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (1 kg või rohkem).







Kui soovitatakse kasutada esimest taset, asetage toit otse küpsetusplaadile






Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.







### Röstimine







Kasutage esimest tasandit.







 <b>VEISELIHA</b>				
			 (°C)	 (min)
Hautatud liha	1 - 1,5 kg	Ülemine + alumine kuumutus	230	120 - 150
Rostbiif või filee, väheküps, tühja ahju eelkuumutamine	1 cm paks	Turbogrill	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps, tühja ahju eelkuumutamine	1 cm paks	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps, tühja ahju eelkuumutamine	1 cm paks	Turbogrill	170 - 180	8 - 10







 <b>SEALIHA</b>			
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Seakoot, eelküpsetatud	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>VASIKALIHA</b>			
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Küpsetatud vasikaliha	1	160 - 180	90 - 120
Vasikaliha lõik	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>TALLELIHA</b>			
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Tallekoot / Küpsetatud lambaliha	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Talle seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>ULUKILIIHA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Tagatükk / Küülikukoib, tühja ahju eelkuumutamine	1	Turbogrill	180 - 200	35 - 55
Hirve seljatükk	1.5 - 2	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	60 - 90
Hirve koot	1.5 - 2	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	60 - 90





 <b>LINNULIIHA</b>				
 Kasutage funktsiooni: Turbogriil.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjonitükid	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kana, pool	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>KALA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Terve kala	1 - 1.5	Turbogrill	180 - 200	30 - 50






**Leib**







Kasutage teist tasandit.

Eelkuumutamine ei ole soovitatud.

 LEIB		
	 (°C)	 (min)
Sai	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Nupsusai	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rukkileib	170 - 190	50 - 70
Täisterajahu leib	170 - 190	50 - 70
Täisteraleib	170 - 190	40 - 60
Kuklid, saiakesed	190 - 210	20 - 35

### Krõbedad küpsetised valikuga Pitsa funktsioon

 PITSA		
 Kasutage esimest tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi puu- viljakook	170 - 190	45 - 55
Õunakook, kattedega	150 - 170	50 - 60






 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Õhukese koorikuga pitsa, kasutage sügavat panni	210 - 230	15 - 25
Paksu koorikuga pitsa	180 - 200	20 - 30
Hapendamata leib	210 - 230	10 - 20
Lehttaignakook	160 - 180	45 - 55
Flambeeritud soolane ahjukook	210 - 230	15 - 25
Pirukad	180 - 200	15 - 25
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele riulitasandile plaat rasva kogumiseks.

 GRILL	 (°C)	 (min) 1. pool	 (min) 2. pool	
Veisefilee	230	20–30	20–30	3
Sea seljatükk	210–230	30–40	30–40	2
Talle seljatükk	210–230	25–35	20–25	3

**Küpsetamine madalal t°**






Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. See ei kehti: linnuliha, rasvane seapraad, pajapraad.

Toidusensor temperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 65 °C.





1. Praadige liha kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 1 - 2 minutit.







2. Kui soovitatakse kolmandat riuliasendit, asetage toit otse traatrestile. Rasva kogumiseks asetage küpsetusplaat/ röstimispann esimesele riuliasendile. Kui soovitatakse esimest riuliasendit, asetage toit otse küpsetusplaadile. Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.
3. Kasutamine: Toidusensor.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine madalal t°. Esimese 10 minuti jooksul saate määrata temperatuuri vahemikus 80 °C kuni 150 °C. Vaiketemperatuur on 90 °C. Seadke temperatuur Toidusensor.
5. 10 minuti pärast alandab ahi temperatuuri automaatselt tasemele 80 °C.

 Seadke temperatuur tasemele 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steigid	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Veisefilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiif	1 - 1.5	120 - 150	1
Küpsetatud vasikaliha	1 - 1.5	120 - 150	1

### Külmutatud toiduained

	 (°C)	 (min)	
Pitsa, külmutatud	200–220	15–25	2
Pannipitsa, külmutatud	190–210	20–25	2
Pitsa, jahutatud	210–230	13–25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180–200	15–30	2
Friikartulid, õhukesed	190–210	15–25	3
Friikartulid, paksud	190–210	20–30	3
Viilud / Kroketid	190–210	20–40	3
Kartulipannkoogid	210–230	20–30	3
Lasanje / Cannelloni, värske	170–190	35–45	2
Lasanje / Cannelloni, külmutatud	160–180	40–60	2

	 (°C)	 (min)	
Küpsetatud juust	170–190	20–30	3
Kanatiivad	180–200	40–50	2

### Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.



Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.




Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.




Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni ( vt tabelit).

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

 <b>PEHMED PUU-VILJAD</b>	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	35 - 45

 <b>LUUVIL-JALISED</b>	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Virsikud / Ebaküdoonid / Ploomid	35 - 45	10 - 15

 <b>JUUR-VILI</b>	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-
Marineeritud aedviljasegu	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herned / Spargel	50 - 60	15 - 20

### Kuivatamine - Pöördõhk




Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

Parema tulemuse saamiseks peatage ahi, kui kuivatusaeg on möödunud pool, avage uks ja jätke see jahtumisprotsessi lõpule viimiseks üleöö kuivama.



1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.



 KÖÖGIVIL-JAD	 (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Paprikad	60–70	5–6
Supiköögivili	60–70	5–6
Seened	50–60	6–8



 KÖÖGIVIL-JAD	 (°C)	 (h)
Ürdid	40–50	2–3



Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.



 PUUVILI	 (h)
Ploomid	8–10
Aprikoosid	8–10
Õunaviilud	6–8
Pirnid	6–9



### Toidusensor



 VEISELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Väheküps	Poolküps	Täisküps
Rostbiif	45	60	70
Välisfilee	45	60	70



 VEISELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Pikkpoiss	80	83	86



 SEALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Sink / Praad	80	84	88
Seljatükid / Sea seljatükk, suitsutatud / Sea seljatükk, pošeeritud	75	78	82



 <b>VASIKALIHA</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küpsetatud vasikaliha	75	80	85
Vasikaliha lõik	85	88	90



 <b>LAMBALIHA / TALLELIHA</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Küpsetatud lambaliha / Tallekoot	65	70	75



 <b>ULUKILIHA</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küüliku seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Küülikukoib / Terve küülik / Hirve koot	70	75	80

 <b>LINNULIHA</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kana	80	83	86
Part, terve/pool / Kalkun, terve/rinnatükk	75	80	85
Part, rinnaliha	60	65	70

 <b>KALA (LÕHE, FORELL, KOHA)</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kala, terve/suur/aurutatud / Kala, terve/suur/röstitud	60	64	68

 <b>PAJAROAD – EELKÜPSETA- TUD KÖÖGIVILJAD</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm / Brokkolivorm / Apteegitillivorm	85	88	91

 <b>PAJAROAD – SOOLASED</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91

 <b>VORMIROAD – MAGUSAD</b>	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega/puuvilja- deta / Riisipuder puuviljadega/ puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90

## Tartalom

Hasznos tanácsok és javaslatok 102

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Hasznos tanácsok és javaslatok

### Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

### Tanácsok a sütő speciális sütőfunkcióival kapcsolatban

#### Melegen tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

#### Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti a tányérokat és az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

#### Tészta kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nagyméretű edénybe. Az első polcszintet használja. Állítsa be ezt a funkciót: Tészta kelesztés és a sütési időt.

### Kiolvasztás

Távolítsa el az ételek csomagolását, majd helyezze azokat egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

### Vital Sütés

Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a sütő ajtaját. Gőz távozhat.

Ez a funkció a következőket teszi lehetővé:

- tartályok (pl. babapalackok) sterilizálása,
- minden friss vagy fagyasztott ételtípus elkészítéséhez alkalmas.

#### Sterilizálás




Helyezze a tiszta tárolóedényt fejjel lefelé az első polc középső részére.

Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

#### Sütés-főzés






Segítségével zöldséget, húst, halat, tésztafélét, rizst, grízét és tojást süthet-főzhet, melegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat.

Egyetlen főzési ciklus alatt néhány fogásból álló ételt készíthet. Annak biztosítására, hogy minden fogás egyszerre legyen kész, a sütést a leghosszabb elkészítési idejű étellel kezdje, majd a megfelelő időben adja hozzá a további fogásokat a főzési táblázatok alapján.

 Vital Sütés	
Példa: A főzési folyamat teljes időtartama 40 perc. Először helyezze a Főtt burgonya, negyedelve, majd 20 perc után adja hozzá Lazac filés és Brokkoli rózsákután.	
	 (perc)
Főtt burgonya, negyedelve	40
Lazac filé	20
Brokkoli rózsák	10






Több fogás egyszerre történő elkészítésénél mindig a javasolt legnagyobb vízmennyiséget használja.

A második polcszintet használja.

 ZÖLDSÉGEK	
 Vital Sütés  100°C	
 (perc)	
8 - 10	Brokkoli rózsák, melegítse elő az üres sütőt







 ZÖLDSÉGEK	
 Vital Sütés  100°C	
 (perc)	
10	Hámozott paradicsom
10 - 15	Spenót, friss
10 - 15	Cukkini szeletelve
15	Zöldségek blansírozva
15 - 20	Gombaszeletek
15 - 20	Paprika csíkokra vágva
15 - 25	Brokkoli egész
15 - 25	Spárga, zöld
15 - 25	Padlizsán
15 - 25	Sütőtök kockák
15 - 25	Paradicsom
20 - 25	Bab blansírozva
20 - 25	Madársaláta rózsák
20 - 25	Kelkáposzta
20 - 30	Zeller, kockára vágva
20 - 30	Póréhagyma gyűrű
20 - 30	Borsó
20 - 30	Cukorborsó/Kaiser paprika
20 - 30	Édesburgonya
20 - 30	Édeskömény
20 - 30	Sárgarépa
25 - 35	Spárga, fehér






 <b>ZÖLDSÉGEK</b>	
 Vital Sütés  100°C	
 (perc)	
25 - 35	Kelbimbó
25 - 35	Karfiol rózsák
25 - 35	Karalábé csíkokra vágva
25 - 35	Fehér bab
30 - 40	Csőes főtt kukorica
35 - 45	Feketegyökér
35 - 45	Karfiol egész
35 - 45	Zöldborsó
40 - 45	Fehér- vagy vöröskáposzta, csíkokra vágva
50 - 60	Articsóka
55 - 65	Szárzabab beáztatva, víz / bab arány: 2:1
60 - 90	Savanyú káposzta
70 - 90	Cékla






 <b>KÖRETEK</b>	
 Vital Sütés  100°C	
 (perc)	
15 - 20	Kuszkusz, víz / kuszkusz arány: 1:1
15 - 25	Friss vékonymetélt






 <b>KÖRETEK</b>	
 Vital Sütés  100°C	
 (perc)	
20 - 25	Tejbegríz, tej / búzadara arány: 3,5:1
20 - 30	Lencse, vörös, víz / lencse arány 1:1
25 - 30	Nokedli
25 - 35	Bulgur, víz / bulgur arány: 1:1
25 - 35	Kelt gombóc, sós
30 - 35	Illatos rizs, víz / rizs arány: 1:1
30 - 40	Főtt burgonya, negyedelve
35 - 45	Zsemlegombóc
35 - 45	Krumplis gombóc
35 - 45	Rizs, víz / rizs arány: 1:1, ahol az arány a rizs típusától függően változhat
40 - 50	Puliszka, folyadék arány: 3:1
40 - 55	Rizspuding, tej / rizs arány: 2,5:1
45 - 55	Hámozatlan krumpli, közepes méretű
55 - 60	Lencse, barna és zöld, víz / lencse arány 2:1








 <b>GYÜMÖLCS</b>		
 Vital Sütés  100°C		
 (perc)		 (°C)
10 - 15	Almaszeletek	
10 - 15	Meleg kompót	
10 - 20	Csokoládé olvasztás	
20 - 25	Gyümölcskompót	

 <b>HAL</b>  Vital Sütés		
 (perc)		 (°C)
15 - 20	Vékony halfilé	75 - 80
20 - 25	Garnéla, friss	75 - 85
20 - 30	Kagyló	100
20 - 30	Lazac filé	85
20 - 30	Pisztráng, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnéla, fagyasztott	75 - 85
40 - 45	Szívárványos piszt-ráng, 1 kg	85

 <b>HÚS</b>  Vital Sütés		
 (perc)		 (°C)
15 - 20	Chipolata kolbász	80
20 - 30	Bajor borjúkolbász/ Fehér kolbász	80

 <b>HÚS</b>  Vital Sütés		
 (perc)		 (°C)
20 - 30	Bécsi kolbász	80
25 - 35	Párolt csirkemell	90
55 - 65	Főtt sonka, 1 kg	100
60 - 70	Csirke, párolt, 1-1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, párolt	90
80 - 90	Borjú / Sertés karaj, 0,8-1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>TOJÁS</b>		
 Vital Sütés  100°C		
 (perc)		
10 - 11	Tojás, lágyra főtt	
12 - 13	Tojás, közepesre főtt	
18 - 21	Tojás, keményre főtt	

### Funkciók kombinálása: Infrásütés + Vital Sütés








Ezeket a funkciókat kombinálva húsokat, zöldségeket és köreteket készíthet egyidejűleg.

1. Állítsa be a funkciót: Infrásütés hús sütéséhez.
2. Adja hozzá az előkészített zöldségeket és köreteket.

3. Csökkentse a sütő hőmérsékletét hozzávetőleg 90 °C-ra. Ehhez kinyithatja a sütő ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.




4. Állítsa be a funkciót: Vital Sütés. Főzze egyszerre az összes fogást, amíg el nem készülnek.




Az első polcszintet használja a húsokhoz, a harmadik szintet pedig a zöldségekhez. Helyezze a húst közvetlenül a sütőtálcára.

	 Infrásütés Első lépés: a hús sütése		 Vital Sütés Második lépés: zöldségek hozzáadása	
	 (°C)	 (perc)	 (°C)	 (perc)
Marhasült, 1 kg / Kelbimbó, puliszka	180	60 - 70	100	40 - 50
Sertéssült, 1 kg / Burgonya / Zöldségek szafatosan	180	60 - 70	100	30 - 40
Borjúsült, 1 kg / Rizs / Zöldségek	180	50 - 60	100	30 - 40

### Páratartalom, magas




A második polcszintet használja.

	 (°C)	 (perc)
Puding / Lepény kisebb edényben	90	35 - 45
Tükörtojás	90 - 110	15 - 30
Terrine (Pástétom)	90	40 - 50
Vékony halfilé	85	15 - 25
Vastag halfilé	90	25 - 35

	 (°C)	 (perc)
Kis hal, 0,35 kg-ig	90	20 - 30
Hal egészben, 1 kg-ig	90	30 - 40
Gombócok	120 - 130	40 - 50




### Páratartalom, alacsony

A második polcszintet használja, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

	 (°C)	 (perc)
Elősütött péksütemény	200	15 - 20
Elősütött bagett, 40 - 50 g	200	15 - 20
Elősütött bagett, fagyasztott, 40 - 50 g	200	25 - 35
Fasírt nyersen, 0,5 kg	180	30 - 40
Tésztafelfújt	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Kenyér, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60
Csirke, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Sertés karaj, füstölt, 0,6 - 1 kg, 2 óra pácolás	160 - 180	60 - 70
Marhasült, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Borjúsült, 1 kg	180	80 - 90
Sertéssült, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Liba, 3 kg, az első polcszintet használja	170	130 - 170

**Regenerálódás**

A második polcszintet használja.




	 (°C)	 (perc)
Egytálételek	110	10 - 15
Tészta	110	10 - 15
Rizs	110	10 - 15
Gombócok	110	15 - 25





**Easystem****Gőz gőzöléshez**





A második polcszintet használja.





 <b>ZÖLDSÉGEK</b>	
	Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100 °C-ra.
 (perc)	
8 - 10	Brokkoli rózsák, melegítse elő az üres sütőt
10	Hámozott paradicsom
10 - 15	Spenót, friss
10 - 15	Cukkini szeletelve
15	Zöldségek blansírozva
15 - 20	Paprika csíkokra vágva
15 - 20	Gombaszeletek
15 - 25	Padlizsán
15 - 25	Karfiol egész
15 - 25	Brokkoli egész
15 - 25	Spárga, zöld
15 - 25	Paradicsom





 <b>ZÖLDSÉGEK</b>	
 Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100 °C-ra.	
 (perc)	
15 - 25	Sütőtökkockák
20 - 25	Madársaláta rózsák
20 - 25	Kelkáposzta
20 - 25	Bab blansírozva
20 - 30	Édesburgonya
20 - 30	Borsó
20 - 30	Édeskömény
20 - 30	Sárgarépa
20 - 30	Póréhagyma gyűrű
20 - 30	Zeller, kockára vágva
20 - 30	Cukorborsó
25 - 35	Karfiol rózsák
25 - 35	Karalábé csíkokra vágva
25 - 35	Kelbimbó
25 - 35	Spárga, fehér
25 - 35	Fehér bab
30 - 40	Csöves főtt kukorica
35 - 45	Zöldborsó
35 - 45	Feketegyökér
40 - 45	Fehér- vagy vöröskáposzta, csíkokra vágva
50 - 60	Articsóka
55 - 65	Szárzabbab beáztatva





 <b>ZÖLDSÉGEK</b>	
 Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100 °C-ra.	
 (perc)	
60 - 90	Savanyú káposzta
70 - 90	Cékla





 <b>KÖRETEK</b>	
 Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100 °C-ra.	
 (perc)	
15 - 20	Kuszkusz, víz / kuszkusz arány: 1:1
15 - 25	Friss vékonymetélt
20 - 25	Tejbegríz, tej / gríz arány: 3:5:1
20 - 30	Lencse, vörös, víz / lencse arány: 1:1
25 - 30	Nokedli
25 - 35	Bulgur, víz / bulgur búzatöret arány: 1:1
25 - 35	Kelt gombóc, sós
30 - 35	Illatos rizs, víz / rizs arány: 1:1
30 - 40	Főtt burgonya, negyedelve
35 - 45	Krumplis gombóc

 <b>KÖRETEK</b>	
 Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100 °C-ra.	
 (perc)	
35 - 45	Rizs (víz / rizs arány: 1:1), a víz / rizs arány a rizs típusától függően változhat.
35 - 45	Zsemlegombóc
40 - 50	Puliszka, 3:1 arányú folyadék
40 - 55	Rizspuding, tej / rizs arány: 2,5:1
45 - 55	Hámozatlan krumpli, közepes méretű
55 - 60	Lencse, barna és zöld, víz / lencse arány: 2:1




 <b>GYÜMÖLCS</b>	
 Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.	
 (perc)	
10 - 15	Almaszeletek
10 - 15	Meleg kompót
10 - 20	Csokoládé olvasztás
20 - 25	Gyümölcskompót

 <b>HAL</b>		
 (perc)		 (°C)
15 - 20	Vékony halfilé	75 - 80
20 - 25	Garnéla, friss	75 - 85
20 - 30	Vastag halfilé	75 - 85
20 - 30	Pisztráng, 0,25 kg	75 - 85
20 - 30	Kagyló	100
30 - 40	Garnéla, fagyasztott	75 - 85

 <b>HÚSOK</b>		
 (perc)		 (°C)
15 - 20	Chipolata kolbász	80
20 - 30	Bajor borjúkolbász / Fehér kolbász	80
20 - 30	Bécsi kolbász	80
25 - 35	Párolt csirkemell	90
55 - 65	Főtt sonka, 1 kg	100
60 - 70	Csirke, párolt, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, párolt	90
80 - 90	Borjú / Sertés karaj, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100




 <b>TOJÁS</b>		
 (perc)		 (°C)
10 - 11	Tojás, lágyra főtt	100
12 - 13	Tojás, közepesre főtt	100
18 - 21	Tojás, keményre főtt	100
35 - 45	Puding / Lepény	85
40 - 50	Terrine (Pástétom)	85

**Gőz sütéshez**




 (perc)		 (°C)
15 - 20	Tükörtojás	110
20 - 30	Hal egészben, 1 kg-ig	120 - 130
40 - 50	Gombócok	120 - 130
50 - 60	Párolt / Párolt hal	130
60 - 90	Párolt / Párolt csirke	130
100 - 140	Párolt / Párolt hús	130




**Gőz gyenge pirításhoz**





 (perc)		 (°C)
20 - 40	Halfelfűjt	150
35 - 50	Töltött zöldségek	150

 (perc)		 (°C)
35 - 45	Tésztafelfűjt / Zöldség/hús felfűjtak	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Burgonyafelfűjt	150
75 - 100	Karaj	140 - 150

**Gőz sütéshez (tészta vagy hús)**





 (perc)		 (°C)
15 - 20	Előszűtt bagett, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Aprósütemény	155 - 170
20 - 35	Kelt tésztás édes sütemények	170 - 180
25 - 35	Előszűtt bagett, fagyasztott, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Zsemle	180 - 200
25 - 40	Halfilé roston	170 - 180
30 - 40	Fasírt, félkész, 0,5 kg	180
30 - 40	Sült felfűjt	160
30 - 40	Omlett	160 - 170

 (perc)		 (°C)
30 - 45	Kenyér édes tésztából	160 - 170
35 - 45	Hal rostos	170 - 180
45 - 60	Különféle kenyér, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Édességek	160 - 180
50 - 60	Csirke, 1 kg	180 - 210
60 - 70	Sertésszűz, füstölt, 0,6 - 1 kg	160 - 180
60 - 90	Marhasült, 1 kg	180 - 200
70 - 90	Kacsa, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Borjúsült, 1 kg	180
90 - 100	Sertéssült, 1 kg	160 - 180

 Az első polcszintet használja.		
 (perc)		 (°C)
15 - 30	Pizza / Focaccia	190 - 210

### Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.

 Az első polcszintet használja.		
 (perc)		 (°C)
30 - 45	Aprósüt. lev. tészt. / Sós péksütemény / Péksütemény	155 - 180
45 - 60	Omlós tészta	155 - 170
130 - 170	Liba, 3 kg	170

### Tésztasütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.







A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.







A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.








A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.








### Sütés egy szinten







 SÜTÉS SÜTŐFORMÁKBAN				
		 (°C)	 (perc)	
Forma torta / Briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Madeira sütemény / Gyümölcskenyér	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Tortaalap - omlós tészta, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 30	2








 SÜTÉS SÜTŐFORMÁKBAN				
		 (°C)	 (perc)	
Tortaalap - kevert piskótatészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

 SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR				
 Melegítse elő a sütőt üres állapotban, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.				
		 (°C)	 (perc)	
Fonatos kenyér / Kenyér, előmelegítés nem szükséges	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen (gyümölcskenyér)	Alsó + felső sütés	160 - 180	50 - 70	2
Rozskenyér:	Alsó + felső sütés	először: 230 majd: 160 - 180	20 30 - 60	1
Habkosár / Képviselelfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 35	3
Kecsztetekercs,	Alsó + felső sütés	180 - 200	10 - 20	3
Prézlikalács (szárazon), előmelegítés nem szükséges	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 30	3
Gyümölcstorta, előmelegítés nem szükséges	Alsó + felső sütés	180	35 - 55	3

 SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR				
 Melegítse elő a sütőt üres állapotban, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.				
		 (°C)	 (perc)	
Kelt tésztás süt. feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	Alsó + felső sütés	160 - 180	40 - 60	3

 APRÓSÜTEMÉNY				
 A harmadik polcszintet használja.				
		 (°C)	 (perc)	
Omlós tészta / Kevert piskótatészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 25	
Habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	
Kelt tésztából készült teasütemények	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	
Aprósüt. lev. tészt., melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180	20 - 30	
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	190 - 210	10 - 25	





## Tészták és felfújtak

 Az első polcszintet használja.			
		 (°C)	 (perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt	Infrasütés	170 - 190	15 - 35
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, nagy hő- fok	160 - 170	15 - 30
Tejberizs	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldségek	Hőlégbefúvás, nagy hő- fok	160 - 170	30 - 60

## Sütés több szinten

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Két tálca esetén az első és a negyedik  
polcszintet használja.

 SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTE- MÉNY / TÉSZTA / KENYÉR		
	 (°C)	 (perc)
Habkosár / Képviselő- fánk, melegítse elő az üres sütőt	160 - 180	25 - 45
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45

 APRÓSÜTEMÉNY		
	 (°C)	 (perc)
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40
Habcsók	80 - 100	130 - 170
Puszedli	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztából készült teasütemények	160 - 170	30 - 60
Aprósüt. lev. tészt., me- legítse elő az üres sütőt	170 - 180	30 - 50
Péksütemény	180	20 - 30

**Tanácsok hússütéshez**

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyobb húsdarabokat közvetlenül a tepsiben süssse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltékor fordítsa meg a süttött húst.







A húst és halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süssse.







Ha az első sütési szint javasolt, tegye az ételt közvetlenül a sütőtálcára







Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.







**Hússütés**







Az első polcszintet használja.







 <b>MARHAHÚS</b>				
			 (°C)	 (perc)
Serpenyős sült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sü-tés	230	120 - 150
Marhasült vagy -filé, véresen, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -filé, közepesen, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy filé, jól átsütve, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	170 - 180	8 - 10







 <b>SERTÉSHÚS</b>				
 Használja a következő funkciót: Infrasütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Lapocka / Tarja / Sonka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	







 <b>SERTÉSHÚS</b>			
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.			
	 (kg)	 (°C)	 (perc)
Szelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>BORJÚHÚS</b>			
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.			
	 (kg)	 (°C)	 (perc)
Borjúsült	1	160 - 180	90 - 120
Borjú csülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>BÁRÁNY</b>			
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.			
	 (kg)	 (°C)	 (perc)
Bárány comb / Báránysült	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>VAD</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (perc)
Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt	1	Infrasütés	180 - 200	35 - 55
Őz/szarvas gerinc	1.5 - 2	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90
Comb	1.5 - 2	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90





 <b>SZÁRNYASOK</b>				
	Használja a következő funkciót: Infrasütés.			
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Szárnyasok porciói	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Fél csirke	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Csirke, hizlalt	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>HAL</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (perc)
Hal egészben	1 - 1.5	Infrasütés	180 - 200	30 - 50






**Kenyér**







A második polcszintet használja.

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

 KENYÉR		
	 (°C)	 (perc)
Fehér kenyér	170 - 190	40 - 60
Bagett	200 - 220	35 - 45
Briós	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rozskenyér	170 - 190	50 - 70
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér	170 - 190	50 - 70
Teljes kiőrlésű kenyér	170 - 190	40 - 60
Zsemle	190 - 210	20 - 35

### Ropogósra sütés a Pizza funkció funkcióval

 PIZZA		
 Az első polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Svájci lepény	170 - 190	45 - 55
Almáspite, bevon.	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.		
 A második polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Pizza, vékony, használjon mély tepsit	210 - 230	15 - 25
Pizza, vastag	180 - 200	20 - 30
Kovászmnt. kenyér	210 - 230	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (kenyérlángos)	210 - 230	15 - 25
Pirog	180 - 200	15 - 25
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tepsit az első polcszintre.

 GRILLEZÉS	 (°C)	 (perc) Egyik oldal	 (perc) Másik oldal	
Marhabélszín	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés karaj	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány gerinc	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3








### Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval sovány, porhanyós húsokat és halat készíthet. Nem vonatkozik: szárnyasokra, zsíros sült sertés, serpenyős sült. Hűshőmérő szenzor a hőmérsékletet nem haladhatja meg a 65 °C-ot.





1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Ha a harmadik polcszint ajánlott, helyezze az ételt közvetlenül a huzalpolcra. A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát/ tepsit az első polcszintre.  
Ha az első polcszint javasolt, helyezze az ételt közvetlenül a tepsibe.





Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

3. Alkalmazás: Hűshőmérő szenzor.
4. Válassza ki a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok. Az első 10 percre a hőmérsékletet 80 °C és 150 °C közötti értékre lehet beállítani. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérséklet-értékét Hűshőmérő szenzor.
5. 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet.

 Állítsa be a hőmérsékletet 120 °C-ra.			
	 (kg)	 (perc)	
Marhacsecsénye	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Marhahús filé	1 - 1.5	90 - 150	3
Marhasült	1 - 1.5	120 - 150	1
Borjúsült	1 - 1.5	120 - 150	1

### Fagyasztott ételek

	 (°C)	 (perc)	
Pizza, gyorsfagyasztott	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hűtött	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	190 - 210	15 - 25	3
Sült burgonya, vastag	190 - 210	20 - 30	3

	 (°C)	 (perc)	
Zöldségek/krokettek / Krokettek	190 - 210	20 - 40	3
Pírtott vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, gyorsfagyasztott	160 - 180	40 - 60	2
Sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	180 - 200	40 - 50	2

### Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó sütés.

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.



Az üvegeket azonos szintig töltsen fel, és zárja le kapocsal.




Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Állítsa be a hőmérsékletet 160 - 170 °C-ra.

 <b>BOGYÓS GYÜ- MÖLCS</b>	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45

 <b>CSONT- HÉJAS GYÜ- MÖLCS</b>	 (perc) Befőzés gyön- gyöző forrás kezdetéig	 (perc) A 100 °C-on folytatott to- vábbi főzés percben
Őszibarack / Birsalma / Szilva	35 - 45	10 - 15

 ZÖLD- SÉGEK	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezde- téig	 (perc) A 100 °C-on folytatott to- vábbi főzés percben
Sárgarépa	50 - 60	5 - 10
Uborka	50 - 60	-
Vegyes sa- vanyúság	50 - 60	5 - 10
Karalábé / Borsó / Spár- ga	50 - 60	15 - 20



### Aszalás - Hőlégbefűvés, nagy hőfok



A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.




Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

### Hűhőmérő szenzor



 MARHAHÚS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Véres	Közepes	Jól átsütve
Marhasült	45	60	70
Hátszín	45	60	70



 MARHAHÚS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Fasírt	80	83	86



Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.



 ZÖLDSÉGEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Gyógynövények	40 - 50	2 - 3



Állítsa be a hőmérsékletet 60-70 °C-ra.



 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9



 <b>SERTÉSHÚS</b>	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Sonka / Sült	80	84	88
Borda / Sertés karaj, füstölt / Sertés karaj, párolt	75	78	82



 <b>BORJÚHÚS</b>	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Borjúsült	75	80	85
Borjú csülök	85	88	90



 <b>ÜRÜ / BÁRÁNY</b>	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Birka comb	80	85	88
Birka gerinc	75	80	85
Báránysült / Bárány comb	65	70	75



 <b>VAD</b>	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Vadnyúl gerinc / Őz/szarvas gerinc	65	70	75
Vadnyúl comb / Vadnyúl egészben / Őz/szarvas comb	70	75	80

 <b>SZÁRNYASOK</b>	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Csirke	80	83	86
Kacsa, egész / fél / Pulyka, egész / mell	75	80	85
Kacsamell	60	65	70

 HAL (LAZAC, PISZTRÁNG, SÜLLŐ)	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Hal, egészben / nagy adag / párolt / Hal, egészben / nagy adag / roston	60	64	68

 FELFÚJTAK - ELŐFŐZÖTT ZÖLDSÉGEK	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Cukkini felfújt / Brokkoli felfújt / Édesköményes felfújt	85	88	91

 ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - SÓS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Cannelloni / Lasagne / Tésztafelfújt	85	88	91

 ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - ÉDES	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Fehér kenyér felfújt gyümölcsrel / gyümölcs nélkül / Rizskása felfújt gyümölcsrel / gyümölcs nélkül / Édes metélt felfújt	80	85	90

## Saturs

Ieteikumi un padomi

126

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## Ieteikumi un padomi

### Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### Padomi cepeškrāsns īpašo karsēšanas funkciju izmantošanai

#### Siltuma uzturēšana

Šī funkcija ļauj jums uzturēt ēdienu siltu. Temperatūra ir automātiski iestatīta uz 80 °C.

#### Trauku uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestatīta uz 70 °C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni. Kad pagājusi puse no uzsildīšanas laika, apmainiet tos vietām.

#### Mīklas raudzēšana

Šī funkcija ļauj uzraudzēt rauga mīklu. Ievietojiet rauga mīklu lielā traukā. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni. Iestatiet funkciju Mīklas raudzēšana un gatavošanas laiku.

### Atkausēšana

Izņemiet ēdienu no iepakojuma un novietojot to uz šķīvja. Neapklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

### Tikai tvaicēšana

Atverot ierīces durvis, kad funkcija ir aktivizēta, rīkojieties uzmanīgi. No ierīces var izplūst tvaiks.

Šī funkcija ļauj jums:

- sterilizēt traukus (piem., zīdaiņu pudelītes),
- pagatavot visu veidu produktus — gan svaigus, gan saldētus.

Sterilizēšana




Ievietojiet tīros traukus apgrieztus otrādi plaukta centrā pirmajā līmenī.

Piepildiet atvilktni līdz maksimālajam līmenim un iestatiet darbības laiku uz 40 minūtēm.

Ēdiena gatavošana






Iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, mannu un olas.

Jūs varat pagatavot maltīti no vairākiem ēdieniem vienā gatavošanas reizē. Lai visi ēdieni būtu gatavi vienā laikā, sāciet ar ilgāk gatavojamo ēdienu, pēc tam pievienojiet atlikušos ēdienus attiecīgajā laikā, kā norādīts gatavošanas tabulās

 Tikai tvaicēšana	
Piemērs: kopējais šīs gatavošanas sesijas ilgums ir 40 min. Vispirms, ielieciet Vārīti kartupeļi, daiviņās, pēc 20 min. pievienojiet Laša filejasun Brokoļi, ziedgalviņaspēc 30 min.	
	 (min.)
Vārīti kartupeļi, daiviņās	40
Laša filejas	20
Brokoļi, ziedgalviņas	10






Izmantojiet maksimāli nepieciešamo ūdens daudzumu, ja gatavojat vairāk nekā vienu ēdienu vienā reizē.

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

 <b>DĀRZEŅI</b>	
 Tikai tvaicēšana  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Brokoļi, ziedgalviņas, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni







 <b>DĀRZEŅI</b>	
 Tikai tvaicēšana  100°C	
 (min.)	
10	Nolobīti tomāti
10 - 15	Spināti, svaigi
10 - 15	Cukīni, šķēlītes
15	Dārzeņi, blanšēti
15 - 20	Sēņu šķēlītes
15 - 20	Pipari, strēmeles
15 - 25	Brokoļi, veseli
15 - 25	Sparģeļi, zaļie
15 - 25	Baklažāni
15 - 25	Ķirbis, sagriezts kubiņos
15 - 25	Tomāti
20 - 25	Pupiņas, blanšētas
20 - 25	Salātu baldriņi, ziedgalviņas
20 - 25	Virziņkāposti
20 - 30	Selerija, kubiņi
20 - 30	Puravu gredzeni
20 - 30	Zirņi
20 - 30	Zirņu pākstis/Kaiser pipari
20 - 30	Saldie kartupeļi
20 - 30	Fenhelis
20 - 30	Burkāni

 <b>DĀRZENĪ</b>	
 Tikai tvaicēšana  100°C	
 (min.)	
25 - 35	Sparģeļi, baltie
25 - 35	Briseles kāposti
25 - 35	Ziedkāposti, ziedgalviņas
25 - 35	Kolrābji, strēmeles
25 - 35	Baltās kārstu pupas
30 - 40	Saldās kukurūzas vāļītes
35 - 45	Melnakne
35 - 45	Ziedkāposti, veseli
35 - 45	Zaļās pupas
40 - 45	Sarkanie vai baltie kāposti, strēmeles
50 - 60	Artišoki
55 - 65	Žāvētas pupiņas, izmērcētas, ūdens/ pupiņu attiecība 2:1
60 - 90	Skābēti kāposti
70 - 90	Bietes






 <b>PIEDEVAS</b>	
 Tikai tvaicēšana  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Kuskuss, ūdens/kuskusa attiecība 1:1

 <b>PIEDEVAS</b>	
 Tikai tvaicēšana  100°C	
 (min.)	
15 - 25	Svaigi Tagliatelle makaroni
20 - 25	Mannas pudiņš, piena / mannas attiecība 3,5:1
20 - 30	Lēcas, sarkanās, ūdens / lēcu attiecība 1:1
25 - 30	Spaetzle nūdeles
25 - 35	Bulgurs, ūdens/bulgura attiecība 1:1
25 - 35	Rauga mīklas klimpas
30 - 35	Aromātiskie rīsi, ūdens / rīsu attiecība 1:1
30 - 40	Vārīti kartupeļi, daiviņās
35 - 45	Maizes klimpas
35 - 45	Kartupeļu klimpas
35 - 45	Rīsi, ūdens/rīsu attiecība 1:1, ūdens un rīsu attiecība var mainīties atkarībā no rīsu veida
40 - 50	Polenta, šķidrums attiecība 3:1
40 - 55	Rīsu pudiņš, piena / rīsu attiecība 2,5:1
45 - 55	Nemizoti kartupeļi, vidēja izmēra
55 - 60	Lēcas, brūnās un zaļās, ūdens / lēcu attiecība 2:1








 <b>AUGĻI</b>		
 Tikai tvaicēšana  100°C		
 (min.)		 (°C)
10 - 15	Ābolu šķēles	
10 - 15	Karsētas ogas	
10 - 20	Šokolādes kausēšana	
20 - 25	Augļu mērce	

 <b>ZIVIS</b>  Tikai tvaicēšana		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Plāna zivs fileja	75 - 80
20 - 25	Garneles, svaigas	75 - 85
20 - 30	Mīdijas	100
20 - 30	Laša filejas	85
20 - 30	Forele, 0,25 kg	85
30 - 40	Garneles, saldētas	75 - 85
40 - 45	Taimiņš, 1 kg	85

 <b>GAĻA</b>  Tikai tvaicēšana		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Cūkgaļas sardelītes	80
20 - 30	Bavārijas teļa gaļas desa/Baltā desa	80
20 - 30	Vīnes desiņas	80

 <b>GAĻA</b>  Tikai tvaicēšana		
 (min.)		 (°C)
25 - 35	Vārīta vistas krūtiņa	90
55 - 65	Vārīts šķiņķis, 1 kg	100
60 - 70	Vista, vārīta, 1–1,2 kg	100
70 - 90	Kūpināta cūkgaļas fileja, vārīta	90
80 - 90	Teļa gaļa/Cūkas mugura, 0,8–1 kg	90
110 - 120	Vārīta liellopu gaļa	100

 <b>OLAS</b>		
 Tikai tvaicēšana  100°C		
 (min.)		
10 - 11	Olas, maigi novārītas	
12 - 13	Olas, vidēji novārītas	
18 - 21	Olas, cieti novārītas	

### Kombinējiet funkciju: Infratermiskā grilēšana + Tikai tvaicēšana








Jūs varat kombinēt šīs funkcijas, gatavojot gaļu, dārzeņus un piedevas vienā reizē.

1. Iestatiet funkciju: Infratermiskā grilēšana, lai ceptu gaļu.
2. Pievienojiet sagatavotos dārzeņus un piedevas.
3. Samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz aptuveni 90 °C temperatūrai.

Atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.




4. Iestatiet funkciju: Tikai tvaicēšana.  
Gatavojiet visus ēdienus vienā reizē, līdz tie gatavi.




Izmantojiet pirmo plaukta līmeni gaļai un trešo plaukta līmeni – dārzeņiem. Nolieciet gaļu tieši uz cepamās paplātes.

	 Infratermiskā grilēšana Pirmais solis: gatavojiet gaļu		 Tikai tvaicēšana Otrais solis: pievienojiet dārzeņus	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg / Briseles kāposti, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Cūkgaļas cepetis, 1 kg / Kartupeļi / Dārzeņi, mērce	180	60 - 70	100	30 - 40
Teļa gaļas cepetis, 1 kg / Rīsi / Dārzeņi	180	50 - 60	100	30 - 40

### Augsts mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni.




	 (°C)	 (min.)
Vaniļas olu mērce / Atvērtais pīrāgs nelielos šķīvjos	90	35 - 45
Ceptas olas	90 - 110	15 - 30
Terīne	90	40 - 50
Plāna zivs fileja	85	15 - 25
Bieza zivs fileja	90	25 - 35

	 (°C)	 (min.)
Mazas zivs, līdz 0,35 kg	90	20 - 30
Vesela zivs, līdz 1 kg	90	30 - 40
Klimpas	120 - 130	40 - 50

### Zems mitrums

Izmantojiet otro plaukta līmeni, ja nav norādīts citādi.

	 (°C)	 (min.)
Cepšanai gatavas maizītes	200	15 - 20
Cepšanai gatavas bagetes, 40 - 50 g	200	15 - 20
Cepšanai gatavas bagetes, saldētas, 40 - 50 g	200	25 - 35
Gaļas rulete, jēla, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronu sacepums	170 - 190	40 - 50
Lazanja	170 - 180	45 - 55
Maize, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60
Vista, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Cūkas mugura, kūpināta, 0,6 - 1 kg, jā-mērcē 2 stundas	160 - 180	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Piles gaļa, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Teļa gaļas cepetis, 1 kg	180	80 - 90
Cūkgāļas cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 100

	 (°C)	 (min.)
Zoss, 3 kg, izmantojiet pirmo plaukta līmeni	170	130 - 170

### Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku




Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

	 (°C)	 (min.)
Viena šķīvja ēdieni	110	10 - 15
Makaroni	110	10 - 15
Rīsi	110	10 - 15
Klimpas	110	15 - 25


### Easystem





#### Tvaiks tvaicēšanai





Izmantojiet otrā plaukta līmeni.





 <b>DĀRZEŅI</b>	
	Iestatiet temperatūru maksimāli uz 100 °C.
 (min)	
8-10	Brokoļi, ziedgalviņas, uz-sildiet tukšu cepeškrānsi
10	Nolobīti tomāti
10-15	Spināti, svaigi
10-15	Cukīni, šķēlītes
15	Dārzeņi, blanšēti





 <b>DĀRZENĪ</b>	
 Iestatiet temperatūru maksimāli uz 100 °C.	
 (min)	
15–20	Pipari, strēmeles
15–20	Sēņu šķēlītes
15–25	Baklažāni
15–25	Ziedkāposti, veseli
15–25	Brokoļi, veseli
15–25	Spargeļi, zaļie
15–25	Tomāti
15–25	Ķirbis, sagriezts kubiņos
20–25	Salātu baldriņi, ziedgalviņas
20–25	Virziņkāposti
20–25	Pupiņas, blanšētas
20–30	Saldie kartupeļi
20–30	Zirņi
20–30	Fenhelis
20–30	Burkāni
20–30	Puravu gredzeni
20–30	Selerija, kubiņi
20–30	Zirņu pākstis
25–35	Ziedkāposti, ziedgalviņas
25–35	Kolrābji, strēmeles
25–35	Briseles kāposti





 <b>DĀRZENĪ</b>	
 Iestatiet temperatūru maksimāli uz 100 °C.	
 (min)	
25–35	Spargeļi, baltie
25–35	Baltās kāršu pupas
30–40	Saldās kukurūzas vāļītes
35–45	Zaļās pupas
35–45	Melnšakne
40–45	Sarkanie vai baltie kāposti, strēmeles
50–60	Artišoki
55–65	Žāvētas pupiņas, izmēr-cētas
60–90	Skābēti kāposti
70–90	Bietes


 <b>PIEDEVAS</b>	
 Iestatiet temperatūru maksimāli uz 100 °C.	
 (min)	
15–20	Kuskuss, ūdens/kuskusa attiecība 1:1
15–25	Svaigi Tagliatelle makaroni
20–25	Mannas pudiņš, piena/mannas attiecība 3:5:1





 <b>PIEDEVAS</b>	
 Iestatiet temperatūru maksimāli uz 100 °C.	
 (min)	
20–30	Lēcas, sarkanās, ūdens/ lēcu attiecība 1:1
25–30	Spaetzle nūdeles
25–35	Bulgurs, ūdens/bulgura attiecība 1:1
25–35	Rauga mīklas klimpas
30–35	Aromātiskie rīsi, ūdens/ rīsu attiecība 1:1
30–40	Vārīti kartupeļi, daiviņās
35–45	Kartupeļu klimpas
35–45	Rīsi, ūdens / rīsu attiecība 1:1, ūdens un rīsu at- tiecība var atšķirties at- karībā no rīsu veida.
35–45	Maizes klimpas
40–50	Polenta, šķidrums attiecība 3:1
40–55	Rīsu pudiņš, piena/rīsu attiecība 2,5:1
45–55	Nemizoti kartupeļi, vidēja izmēra
55–60	Lēcas, brūnās un zaļās, ūdens/lēcu attiecība 2:1





 <b>AUGĻI</b>	
 Iestatiet temperatūru uz 100 °C.	
 (min)	
10–15	Ābolu šķēles
10–15	Karsētas ogas
10–20	Šokolādes kausēšana
20–25	Augļu mērce

 <b>ZIVIS</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Plāna zivs fileja	75–80
20–25	Garneles, svai- gas	75–85
20–30	Bieza zivs fileja	75–85
20–30	Forele, 0,25 kg	75–85
20–30	Mīdijas	100
30–40	Garneles, saldē- tas	75–85




 <b>GAĻA</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Cūkgaļas sardelī- tes	80

 <b>GAĻA</b>		
 (min)		 (°C)
20–30	Bavārijas teļa gaļas desa / Baltā desa	80
20–30	Vīnes desiņas	80
25–35	Vārīta vistas krūtiņa	90
55–65	Vārīts šķiņķis, 1 kg	100
60–70	Vista, vārīta, 1–1,2 kg	100
70–90	Kūpināta cūkgaļas fileja, vārīta	90
80–90	Teļa gaļa / Cūkas mugura, 0,8–1 kg	90
110–120	Vārīta liellopu gaļa	100




 <b>OLAS</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Olas, maigi novārītas	100
12–13	Olas, vidēji novārītas	100
18–21	Olas, cieti novārītas	100


 <b>OLAS</b>		
 (min)		 (°C)
35–45	Vaniļas olu mērce / Atvērtais augļu pīrāgs	85
40–50	Terīne	85

**Tvaiks sautēšanai**




 (min)		 (°C)
15–20	Ceptas olas	110
20–30	Vesela zivs, līdz 1 kg	120–130
40–50	Klimpas	120–130
50–60	Sautēts / Sautēta zivs	130
60–90	Sautēts / Sautēta vista	130
100–140	Sautēts / Sautēta gaļa	130




**Tvaiks vieglai grauzdēšanai**

 (min)		 (°C)
20–40	Zivju sacepumi	150
35–50	Pildīti dārzeņi	150
35–45	Makaronu sacepums / Sautējumi	150
40–50	Lazanja	150

 (min)		 (°C)
60–70	Kartupeļu sacepums	150
75–100	Cūkgaļas ribiņas	140–150




**Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai**

 (min)		 (°C)
15–20	Cepšanai gatavas bagetes, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Cepumi	155–170
20–35	Saldie rauga mīklas izstrādājumi	170–180
25–35	Cepšanai gatavas bagetes, saldētas, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Maizītes	180–200
25–40	Cepta zivs fileja	170–180
30–40	Gaļas rulete, negatavota, 0,5 kg	180
30–40	Cepts sautējums	160
30–40	Omlete	160–170
30–45	Saldā maize	160–170
35–45	Cepta zivs	170–180
45–60	Dažādi maizes veidi, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Saldie ēdieni	160–180
50–60	Vista, 1 kg	180–210

 (min)		 (°C)
60–70	Cūkas mugura, kūpināta, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	180–200
70–90	Pīles gaļa, 1,5–2 kg	180
80–90	Teļa gaļas cepetis, 1 kg	180
90–100	Cūkgaļas cepetis, 1 kg	160–180



Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

 (min)		 (°C)
15–30	Pica / Fokača	190–210
30–45	Kārtainā mīkla / Sāļā kūka / Maizītes	155–180
45–60	Smilšu mīkla	155–170
130–170	Zoss, 3 kg	170

**Cepšana**

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10–15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt







temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.







### Cepšanas padomi








Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanās laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanās laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

### Cepšana vienā līmenī

 CEPŠANA FORMĀS				
		 (°C)	 (min.)	
Kēkss / Brioss	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1



 CEPŠANA FORMĀS				
		 (°C)	 (min.)	
Madeiras kūka / Augļu kūkas	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 30	2
Pīrāga pamatne — biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Siera kūka	Augš./Apakškaršēšana	170 - 190	60 - 90	1






 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE UZ CEPAMĀS PAPLĀTES				
 Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni, ja nav norādīts citādi.				
		 (°C)	 (min.)	
Pītā maize / Kliņģeris, iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama	Augš./Apakškaršēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku kēkss	Augš./Apakškaršēšana	160 - 180	50 - 70	2
Rudzu maize:	Augš./Apakškaršēšana	vispirms: 230	20	1
		pēc tam: 160 - 180	30 - 60	
Krēm kūkas / Eklēri	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210	20 - 35	3



## KŪKAS / CEPUMI / MAIZE UZ CEPAMĀS PAPLĀTES



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni, ja nav norādīts citādi.





		 (°C)	 (min.)	
Rulete,	Augš./Apakškar- sēšana	180 - 200	10 - 20	3
Kūka ar drumstalu virskārtu, iepriekš- šēja uzkaršēšana nav nepieciešama	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kū- kas	Augš./Apakškar- sēšana	190 - 210	20 - 30	3
Atvērtie augļu pī- rāgi, iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama	Augš./Apakškar- sēšana	180	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškar- sēšana	160 - 180	40 - 60	3









## CEPUMI








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīklas izstrādāju- mi / Biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventila- toru	150 - 160	15 - 25

 CEPUMI			
 Izmantojiet trešo plaukta līmeni.			
		 (°C)	 (min.)
Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Makarūni	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Rauga mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30
Maižītes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210	10 - 25





**Sacepumi**

 Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronu sacepums	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	45 - 60
Lazanja	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	25 - 40
Dārzeņu sacepums, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	170 - 190	15 - 35
Bagetes ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Rīsi pienā	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	40 - 60
Zivju sacepumi	Augš./Apakškaršēšana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	30 - 60

**Cepšana daudzos līmeņos**

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

 <b>KŪKAS / CEPUMI / MAIZE UZ CEPAMĀS PAPLĀTES</b>		
	 (°C)	 (min.)
Krēmkūkas / Eklēri, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45
Sausā Streusel kūka	150 - 160	30 - 45

 <b>BISKVĪTI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40
Bezē	80 - 100	130 - 170
Makarūni	100 - 120	40 - 80
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60

 <b>BISKVĪTI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	170 - 180	30 - 50
Maizītes	180	20 - 30

**Cepšanas padomi**

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātu (var izmantot alumīnija foliju).

Cepiet lielus gaļas gabalus tieši paplātē.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdedzotos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.







Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).







Ja tiek ieteikts pirmais līmenis, novietojiet pārtiku tieši uz cepamās paplātes







Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.







**Cepšana**







Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.







 <b>LIELLOPS</b>				
			 (°C)	 (min.)
Cepetis traukā	1 - 1,5 kg	Augš./Apakš-karsēšana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	8 - 10

 <b>CŪKGAĻA</b>				
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120	
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60	
Gaļas rulete	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>TEĻA GAĻA</b>			
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Teļa gaļas cepetis	1	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbs	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>JĒRA GAĻA</b>			
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Jēra kāja / Jēra gaļas cepetis	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

 <b>BRIEŽA GAĻA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Mugura / Savvaļas zaķa kāja, uz- karsējiet tukšu cepeškrāsni	1	Infratermiskā grilēšana	180 - 200	35 - 55
Brieža mugura	1,5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90
Brieža gurns	1,5 - 2	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	60 - 90





 <b>MĀJPUTNI</b>			
 Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Putnu gaļa gabalos	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 50
Trekns vista	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pīles gaļa	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Zoss	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tītars	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 <b>ZIVS</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Vesela zivs	1 - 1,5	Infratermiskā grilēšana	180 - 200	30 - 50

**Maizes cepšana**






Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.







 <b>MAIZE</b>		
	 (°C)	 (min.)
Baltmaize	170 - 190	40 - 60
Bagete	200 - 220	35 - 45
Briošs	180 - 200	40 - 60

 <b>MAIZE</b>		
	 (°C)	 (min.)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rudzu maize	170 - 190	50 - 70
Rupja maluma miltu maize	170 - 190	50 - 70
Pilngraudu maize	170 - 190	40 - 60
Maizītes	190 - 210	20 - 35

### Kraukšķīga cepšana ar Picas funkcija

 <b>PICA</b>		
 Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Atvērtais spinātu pīrāgs	160 - 180	45 - 60
Lorēnas kišs / Atvērtais Šveices pīrāgs	170 - 190	45 - 55
Ābolu pīrāgs, slēgtais	150 - 170	50 - 60








 PICA		
 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.		
 Izmantojiet otro plaukta līmeni.		
	 (°C)	 (min.)
Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu	210 - 230	15 - 25
Pica ar biezu garozu	180 - 200	20 - 30
Neraudzēta maize	210 - 230	10 - 20
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen plānas pamatnes pica	210 - 230	15 - 25
Pelmeņi	180 - 200	15 - 25
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60

### Grils

Pirms ēdiena gatavošanas uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmā plaukta līmenī, lai savāktu noplējušos taukus.

 GRILĒŠANA	 (°C)	 (min) 1. puse	 (min) 2. puse	
Liellopa fileja	230	20–30	20–30	3
Cūkas mugura	210–230	30–40	30–40	2
Jēra mugura	210–230	25–35	20–25	3

**Lēnā gatavošana**






Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Nav piemērots: putnu gaļai, treknam cūkgaļas cepetim, cepetim traukā. Termozonde temperatūra nedrīkst būt augstāka par 65 °C.

1. Apcepjiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
2. Ja pārtika tiek novietota tieši uz restotā plaukta ir ieteicams trešais plaukta līmenis. Novietojiet paplāti/cepamo pannu pirmā plaukta līmenī, lai tajā notecētu pilošie tauki.





Ja pārtika tiek novietota tieši uz cepamās paplātes ir ieteicams pirmais plaukta līmenis.





Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

3. Pielietojums: Termozonde.
4. Atlasiet funkciju: Lēnā gatavošana. Pirmās 10 minūtes varat iestatīt temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējuma temperatūra ir 90 °C. Iestatiet temperatūru Termozonde.
5. Pēc 10 minūtēm cepeškrāsns automātiski samazina temperatūru līdz 80 °C.

 Iestatiet temperatūru uz 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Steiki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	90 - 150	3
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	120 - 150	1
Teļa gaļas cepetis	1 - 1.5	120 - 150	1

**Saldēta pārtika**

	 (°C)	 (min)	
Pica, saldēta	200-220	15-25	2
Pica American, saldēta	190-210	20-25	2
Pica, atdzesēta	210-230	13-25	2
Picas uzkodas, saldētas	180-200	15-30	2
Kartupeļi frī, smalki	190-210	15-25	3
Kartupeļi frī, biezi	190-210	20-30	3
Daiviņas / Kroketes	190-210	20-40	3

	 (°C)	 (min)	
Kartupeļu pankūkas	210–230	20–30	3
Lazanja / Kaneloni, svaigi	170–190	35–45	2
Lazanja / Kaneloni, saldēti	160–180	40–60	2
Cepts siers	170–190	20–30	3
Vistu spārniņi	180–200	40–50	2

### Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakškarsēšana.

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.



Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.




Burciņas nedrīkst saskarties.




Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35–60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

 MĪKSTI AUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas	35 - 45

 KAULI-NAUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
Persiki / Cidonijas / Plūmes	35 - 45	10 - 15

 <b>DĀRZENĪ</b>	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sā- kas burbuļo- šana	 (min.) Jāturpina vā- rīt pie 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Dažādi mari- nēti produkti	50 - 60	5 - 10
Kolrābji / Zir- ņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20



**Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru**



Aplājiet paplātes ar taukus necaurļaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.




Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

**Termozonde**



 <b>LIELLOPS</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Pusjēls	Vidēji	Labi pagatavots
Liellopu gaļas cepetis	45	60	70
Fileja	45	60	70



 <b>LIELLOPS</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Gaļas rulete	80	83	86



Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.



 <b>DĀRZENĪ</b>	 (°C)	 (h)
Pupiņas	60–70	6–8
Pipari	60–70	5–6
Dārzeņi zupai	60–70	5–6
Sēnes	50–60	6–8
Garšaugi	40–50	2–3



Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.



 <b>AUGĻI</b>	 (h)
Plūmes	8–10
Aprikozes	8–10
Ābolu šķēles	6–8
Bumbieri	6–9



 <b>CŪKGAĻA</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis / Cepetis	80	84	88
Muguras karbonāde / Cūkas mugura, kūpināta / Cūkas mugura, vārīta	75	78	82



 <b>TEĻA GAĻA</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Teļa gaļas cepetis	75	80	85
Teļa stilbs	85	88	90



 <b>AITAS / JĒRA GAĻA</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Jēra kāja	80	85	88
Jēra mugura	75	80	85
Jēra gaļas cepetis / Jēra kāja	65	70	75



 <b>BRIEŽA GAĻA</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Savvaļas zaķa mugura / Brieža mugura	65	70	75
Savvaļas zaķa kāja / Savvaļas zaķis, vesels / Brieža kāja	70	75	80

 <b>MĀJPUTNI</b>	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Vista	80	83	86
Pīle, vesela / puse / Tītars, vesels / krūtiņa	75	80	85
Pīles krūtiņa	60	65	70

 <b>ZIVS (LASIS, FORELE, ZANDARTS)</b>	 <b>Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)</b>		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zivs, vesela / liela / tvaicēta / Zivs, vesela / liela / cepta	60	64	68

 <b>SAUTĒJUMI – IEPRIEKŠ NOVĀRĪTI DĀRZENĪ</b>	 <b>Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)</b>		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cukīni sautējums / Brokoļu sautējums / Fenheļa sautējums	85	88	91

 <b>SAUTĒJUMI – PIKANTI</b>	 <b>Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)</b>		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Kaneloni / Lazanja / Makaronu sacepums	85	88	91

 <b>SAUTĒJUMI – SALDI</b>	 <b>Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)</b>		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar/bez augļiem / Rīsu putras sautējums ar/bez augļiem / Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

## Turinys

Patarimai

151

Galimi pakeitimai.

## Patarimai

### Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### Rekomendacijos dėl specialių orkaitės kaitinimo funkcijų

#### Šilumos palaikymas

Naudodami šią funkciją, galite išlaikyti maistą šiltą. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 80 °C.

#### Lėkščių pašildymas

Šia funkcija galite pašildyti lėkštes ir patiekalus, prieš juos patiekiant. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 70 °C.

Lėkštes ir patiekalus tolygiai sukraukite ant grotelių. Naudokite pirmą lentynos padėtį. Praėjus pusei šildymo laiko, sukeiskite juos vietomis.

#### Tešlos kildinimas

Šia funkcija galite kildinti mielinę tešlą. Sudėkite tešlą į didelį indą. Naudokite pirmą lentynos padėtį. Nustatykite funkciją Tešlos kildinimas ir gaminimo laiką.

#### Atitirpinimas

Nuimkite maisto pakuotę ir padėkite maistą ant lėkštės. Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atitirpinimo laikas. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

### Virimas garuose

Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles. Gali išeiti garų.

Ši funkcija suteikia galimybę:

- sterilizuoti indus (pvz., kūdikių maisto buteliukus);
- ruošti įvairiausių valgius iš šviežių ir šaldytų produktų.

#### Sterilizavimas

Apverstus švarius indus dėkite pirmos lentynos viduryje.




Pripildykite stalčių iki maksimalaus lygio ir nustatykite 40 minučių trukmę.

#### Maisto gaminimas

Galite gaminti, pašildyti, atitirpinti, virti neaukštoje temperatūroje arba apvirti daržoves, mėsą, žuvį, makaronus, ryžius, manų kruopas ir kiaušinius.





Vieno gaminimo seanso metu galite paruošti kelis patiekalus. Norėdami

užtikrinti, kad visi patiekalai būtų paruošti tuo pačiu metu, pradėkite nuo patiekalo, kurio gaminimo trukmė ilgiausia, po to atitinkamu laiku sudėkite likusius patiekalus, kaip nurodyta maisto gaminimo lentelėse.

 Virimas garuose Pavyzdžiui: bendras kepimo laikas 40 min. Pirmiausia sudėkite Virtos bulvės, ketvirčiai, praėjus 20 min. – Lašišos filė ir po dar 30 min. – Smulkinti brokoliai.	
	 (min)
Virtos bulvės, ketvirčiai	40
Lašišos filė	20
Smulkinti brokoliai	10

Kai vienu metu gaminate daugiau kaip vieną patiekalą, naudokite didžiausią reikiamą kiekį vandens.






Naudokite antrą lentynos padėtį.

 <b>DARŽOVĖS</b>  Virimas garuose  100°C	
 (min)	
8 - 10	Smulkinti brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę
10	Pomidorai be odelių
10 - 15	Švieži špinatai
10 - 15	Cukinių griežinėliai
15	Blanširuotos daržovės







 <b>DARŽOVĖS</b>  Virimas garuose  100°C	
 (min)	
15 - 20	Grybų griežinėliai
15 - 20	Juostelėmis pjaustytos paprikos
15 - 25	Nepjaustyti brokoliai
15 - 25	Žalieji šparagai
15 - 25	Baklažanai
15 - 25	Kubeliais pjaustyti moliūgai
15 - 25	Pomidorai
20 - 25	Blanširuotos pupelės
20 - 25	Aviena salotų lapuose, gabalėliais
20 - 25	Savojinis kopūstas
20 - 30	Kubeliais supjaustyti salierai
20 - 30	Porų žiedai
20 - 30	Žirneliai
20 - 30	Šparaginiai žirniai/Imperatoriškieji pipirai
20 - 30	Batatai
20 - 30	Pankoliai
20 - 30	Morkos
25 - 35	Baltieji šparagai
25 - 35	Briuseliniai kopūstai
25 - 35	Smulkinti žiediniai kopūstai













 <b>DARŽOVĖS</b>	
 Virimas garuose  100°C	
 (min)	
25 - 35	Kaliaropių juostelės
25 - 35	Baltosios pupelės
30 - 40	Kukurūzų burbulės
35 - 45	Valgomoji gelteklė
35 - 45	Nepjaustyti žiediniai kopūstai
35 - 45	Šparaginės pupelės
40 - 45	Baltieji arba raudonieji kopūstai, juostelės
50 - 60	Artišokai
55 - 65	Džiovinotos pupelės, mirkytos, vandens ir pupelių santykis 2:1
60 - 90	Rauginti kopūstai
70 - 90	Burokėliai






 <b>GARNYRAI / PRIEDAI</b>	
 Virimas garuose  100°C	
 (min)	
15 - 20	Kuskusas, vandens ir kuskuso santykis 1:1
15 - 25	Švieži lakštiniai






 <b>GARNYRAI / PRIEDAI</b>	
 Virimas garuose  100°C	
 (min)	
20 - 25	Manų pudingas, pieno ir manų kruopų santykis 3,5:1
20 - 30	Lęšiai, raudonieji, vandens ir lęšių santykis 1:1
25 - 30	Makaronai „Spaetzle“
25 - 35	„Bulgur“ kruopos, vandens ir bulguro santykis 1:1
25 - 35	Mieli kukuliai, sūrūs
30 - 35	Kvapieji ryžiai, vandens ir ryžių santykis 1:1
30 - 40	Virtos bulvės, ketvirčiai
35 - 45	Duonos kukuliai
35 - 45	Bulvių kukuliai
35 - 45	Ryžiai, vandens ir ryžių santykis 1:1, vandens ir ryžių santykis gali keistis atsižvelgiant į ryžių rūšį
40 - 50	Polenta, skysčio santykis 3:1
40 - 55	Ryžių pudingas, pieno ir ryžių santykis 2,5:1
45 - 55	Neluptos bulvės, vidutiniškai paruoštos
55 - 60	Lęšiai, rudieji ir žalieji, vandens ir lęšių santykis 2:1

 <b>VAISIAI</b>		
 Virimas garuose  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Obuolių skiltelės	
10 - 15	Karštos uogos	
10 - 20	Šokolado tirpinimas	
20 - 25	Vaisių kompotas	

 <b>ŽUVIS</b>  Virimas garuose		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Plona žuvies filė	75 - 80
20 - 25	Šviežios krevetės	75 - 85
20 - 30	Midijos	100
20 - 30	Lašišos filė	85
20 - 30	Upėtakis, 0,25 kg	85
30 - 40	Krevetės, šaldytos	75 - 85
40 - 45	Lašišinis upėtakis, 1 kg	85

 <b>MĖSA</b>  Virimas garuose		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Plonos dešrelės	80
20 - 30	Bavariškos veršienos dešrelės/Baltos dešrelės	80

 <b>MĖSA</b>  Virimas garuose		
 (min)		 (°C)
20 - 30	Vienos virtos dešrelės	80
25 - 35	Virta viščiuko krūtinėlė	90
55 - 65	Virtas kumpis, 1 kg	100
60 - 70	Viščiukas, apvirtas, 1-1,2 kg	100
70 - 90	„Kasseler“, virtas neaukštoje temperatūroje	90
80 - 90	Veršiena/Kiaulienos nugarinė, 0,8-1 kg	90
110 - 120	„Tafelspitz“	100

 <b>KIAUŠINIAI</b>		
 Virimas garuose  100°C		
 (min)		
10 - 11	Minkštai virti kiaušiniai	
12 - 13	Vidutiniškai virti kiaušiniai	
18 - 21	Kietai virti kiaušiniai	








### Kombinuotoji funkcija: Terminis kepintuvas + Virimas garuose

Šias funkcijas galite naudoti kartu vienu metu ruošiant mėsą, daržoves ir garnyrus.

1. Nustatykite funkciją: Terminis kepintuvas mėsai kepti.
2. Pridėkite paruoštas daržoves ir garnyrą.




3. Sumažinkite orkaitės temperatūrą iki maždaug 90 °C. Galite atidaryti orkaitės dureles iki pirmos padėties maždaug 15 minučių.
4. Nustatykite funkciją: Virimas garuose. Ruoškite visus patiekalus kartu.




Mėsai naudokite pirmą lentynos padėtį, o daržovėms – trečią lentynos padėtį. Įdėkite mėsą tiesiai į kepimo skardą.

	 Terminis kepintuvas Pirmas veiksmas: kepkite mėsą		 Virimas garuose Antras veiksmas: sudėkite daržoves	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Jautienos kepsnys, 1 kg / Briuseliniai kopūstai, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Kiaulienos kepsnys, 1 kg / Bulvės / Daržovės, padažui	180	60 - 70	100	30 - 40
Veršienos kepsnys, 1 kg / Ryžiai / Daržovės	180	50 - 60	100	30 - 40

### Drėgmė didelė




Naudokite antrą lentynos padėtį.

	 (°C)	 (min.)
Saldus kremas / Vaisinis apkepas, mažuose indeliuose	90	35–45
Kepti kiaušiniai	90–110	15–30
Vyniotinis	90	40–50
Plona žuvies filė	85	15–25
Stora žuvies filė	90	25–35

	 (°C)	 (min.)
Maža žuvis, iki 0,35 kg	90	20–30
Visa žuvis, iki 1 kg	90	30–40
Virtiniai	120–130	40–50




### Drėgmė maža

Naudokite antrą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.

	 (°C)	 (min.)
Bandelių pusfabrikačiai	200	15–20
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai, 40–50 g	200	15–20
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai, šaldyti, 40–50 g	200	25–35
Maltos mėsos kepsnys, žalias, 0,5 kg	180	30–40
Makaronų apkepas	170–190	40–50
Lazanija	170–180	45–55
Duona, 0,5–1 kg	180–190	45–60
Bulvių plokštainis	160–170	50–60
Viščiukas, 1 kg	180–210	50–60
Kiaulienos nugarinė, rūkyta, 0,6–1 kg, mirkykite 2 valandas	160–180	60–70
Jautienos kepsnys, 1 kg	180–200	60–90
Antis, 1,5–2 kg	180	70–90
Veršienos kepsnys, 1 kg	180	80–90
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	160–180	90–100
Žąsis, 3 kg, naudokite pirmą lentynos padėtį	170	130–170


**Pašildymas garais**

Naudokite antrą lentynos padėtį.




	 (°C)	 (min.)
Vienos porcijos patiekalai	110	10–15
Makaronai	110	10–15
Ryžiai	110	10–15
Virtiniai	110	15–25





**Easystem****Garai virimui**





Naudokite antrą lentynos padėtį.





 <b>DARŽOVĖS</b>	
	Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.
 (min.)	
8–10	Smulkinti brokoliai, įkai-tinkite tuščią orkaitę
10	Pomidorai be odelių
10–15	Švieži špinatai
10–15	Cukinių griežinėliai
15	Blanširuotos daržovės
15–20	Juostelėmis pjaustytos paprikos
15–20	Grybų griežinėliai
15–25	Baklažanai
15–25	Nepjaustyti žiediniai kopūstai





 <b>DARŽOVĖS</b>	
 Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.	
 (min.)	
15–25	Nepjaustyti brokoliai
15–25	Žalieji šparagai
15–25	Pomidorai
15–25	Kubeliais pjaustyti molliūgai
20–25	Aviena salotų lapuose, gabalėliais
20–25	Savojinis kopūstas
20–25	Blanširuotos pupelės
20–30	Batatai
20–30	Žirneliai
20–30	Pankoliai
20–30	Morkos
20–30	Porų žiedai
20–30	Kubeliais supjaustyti salierai
20–30	Šparaginiai žirniai
25–35	Smulkinti žiediniai kopūstai
25–35	Kalioropių juostelės
25–35	Briuseliniai kopūstai
25–35	Baltieji šparagai
25–35	Baltosios pupelės
30–40	Kukurūzų burbulės





 <b>DARŽOVĖS</b>	
 Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.	
 (min.)	
35–45	Šparaginės pupelės
35–45	Valgomoji gelteklė
40–45	Baltieji arba raudonieji kopūstai, juostelės
50–60	Artišokai
55–65	Džiovintos pupelės, mirkytos
60–90	Rauginti kopūstai
70–90	Burokėliai





 <b>GARNYRAI</b>	
 Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.	
 (min.)	
15–20	Kuskusas, vandens ir kuskuso santykis 1:1
15–25	Švieži lakštiniai
20–25	Manų pudingas, pieno ir manų kruopų santykis 3:5:1
20–30	Lęšiai, raudonieji, vandens ir lęšių santykis 1:1
25–30	Makaronai „Spaetzle“





 <b>GARNYRAI</b>	
 Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.	
 (min.)	
25–35	„Bulgur“ kruopos, vandens ir bulguro santykis 1:1
25–35	Mieli kukuliai, sūrūs
30–35	Kvapieji ryžiai, vandens ir ryžių santykis 1:1
30–40	Virtos bulvės, ketvirčiai
35–45	Bulvių kukuliai
35–45	Ryžiai, vandens / ryžių santykis 1:1, vandens ir ryžių santykis gali keistis atsižvelgiant į ryžių rūšį.
35–45	Duonos kukuliai
40–50	Polenta, skysčio santykis 3:1
40–55	Ryžių pudingas, pieno ir ryžių santykis 2,5:1
45–55	Neluptos bulvės, vidutiniškai paruoštos
55–60	Lęšiai, rudieji ir žalieji, vandens ir lęšių santykis 2:1



 <b>VAISIAI</b>	
 Nustatykite 100 °C temperatūrą.	
 (min.)	
10–15	Obuolių skiltelės
10–15	Karštos uogos
10–20	Šokolado tirpinimas
20–25	Vaisių kompotas

 <b>ŽUVIS</b>		
 (min.)		 (°C)
15–20	Plona žuvies filė	75–80
20–25	Šviežios krevetės	75–85
20–30	Stora žuvies filė	75–85
20–30	Upėtakis, 0,25 kg	75–85
20–30	Midijos	100
30–40	Krevetės, šaldytos	75–85




 <b>MĖSA</b>		
 (min.)		 (°C)
15–20	Plonos dešrelės	80
20–30	Bavariškos veršienos dešrelės / Baltos dešrelės	80

 <b>MĖSA</b>		
 (min.)		 (°C)
20–30	Vienos virtos dešrelės	80
25–35	Virta viščiuko krūtinėlė	90
55–65	Virtas kumpis, 1 kg	100
60–70	Viščiukas, apvirtas, 1–1,2 kg	100
70–90	„Kasseler“, virtas neaukštoje temperatūroje	90
80–90	Veršiena / Kiaulienos nugarinė, 0,8–1 kg	90
110–120	„Tafelspitz“	100




 <b>KIAUŠINIAI</b>		
 (min.)		 (°C)
10–11	Minkštai virti kiaušiniai	100
12–13	Vidutiniškai virti kiaušiniai	100
18–21	Kietai virti kiaušiniai	100
35–45	Saldus kremas / Pyragas su vaisiais	85

 <b>KIAUŠINIAI</b>		
 (min.)		 (°C)
40–50	Vyniotinis	85




**Garai troškinimui**




 (min.)		 (°C)
15–20	Kepti kiaušiniai	110
20–30	Visa žuvis, iki 1 kg	120–130
40–50	Virtiniai	120–130
50–60	Troškintas (-a) / Troškinta žuvis	130
60–90	Troškintas (-a) / Troškinta vištiena	130
100–140	Troškintas (-a) / Troškinta mėsa	130





**Garai lengvam apkepimui**

 (min.)		 (°C)
20–40	Žuvies kepsneliai	150
35–50	Daržovės su jdaru	150
35–45	Makaronų apkepas / Troškiniai	150
40–50	Lazanija	150
60–70	Bulvių plokštainis	150
75–100	Šonkauliukai	140–150

## Garai kepiniai ir skrudinimui

 (min.)		 (°C)
15–20	Prancūziškųjų batoonų pusgaminiai, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Sausainiai	155–170
20–35	Saldūs mielinės tešlos kepiniai	170–180
25–35	Prancūziškųjų batoonų pusgaminiai, šaldyti, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Nesaldžios bandelės	180–200
25–40	Kepta žuvies filė	170–180
30–40	Maltos mėsos kepsnys, neparuoštas, 0,5 kg	180
30–40	Užkepėlė	160
30–40	Omletas	160–170
30–45	Saldi duona	160–170
35–45	Kepta žuvis	170–180
45–60	Įvairių rūšių duona, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Saldūs patiekalai	160–180
50–60	Viščiukas, 1 kg	180–210
60–70	Kiaulienos nugarinė, rūkyta, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Jautienos kepsnys, 1 kg	180–200

 (min.)		 (°C)
70–90	Antis, 1,5–2 kg	180
80–90	Veršienos kepsnys, 1 kg	180
90–100	Kiaulienos kepsnys, 1 kg	160–180

 Naudokite pirmą lentynos padėtį.		
 (min.)		 (°C)
15–30	Pica / Fokačija	190–210
30–45	Sluoksnuota tešla / Pikantiškas pyragas / Bandelės	155–180
45–60	Trapi tešla	155–170
130–170	Žqsis, 3 kg	170

## Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

Jei pyragus kebate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.







Kepat skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.















## Patarimai, kaip kepti








Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tįsus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardoje vienuodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.







## Kepimas viename lygyje

 KEPIMAS SKARDOSE				
		 (°C)	 (min.)	
Pyragas „Boba“ / "Brioche" bandelės	Karšto oro srautas	150–160	50–70	1
Madeiros pyragas / Vaisių pyragai	Karšto oro srautas	140–160	70–90	1






 KEPIMAS SKARDOSE				
		 (°C)	 (min.)	
Apkepo pagrindas – trapi tešla, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150–160	20–30	2
Flano pagrindas – biskvitinė tešla	Karšto oro srautas	150–170	20–25	2
Sūrio pyragas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170–190	60–90	1

 KEPIMO FORMOSE KEPAMI PYRAGAI / PYRAGAIČIAI / DUONA				
 Kaitinkite tuščią orkaitę, jeigu nenurodyta kitaip.				
		 (°C)	 (min.)	
Duona „Pynutė“ / Pynutė, pašildyti iš anksto nereikia	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170–190	30–40	3
„Christstollen“	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160–180	50–70	2
Ruginė duona:	Apatinis + viršutinis kaitinimas	pirmiausiai: 230	20	1
		tada: 160–180	30–60	
Kreminiai pyragaičiai / Eklerai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190–210	20–35	3
Biskvitinis vyniotinis,	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	10–20	3
Trupininis pyragas, pašildyti iš anksto nereikia	Karšto oro srautas	150–160	20–40	3

 KEPIMO FORMOSE KEPAMI PYRAGAI / PYRAGAIČIAI / DUONA				
 Kaitinkite tuščią orkaitę, jeigu nenurodyta kitaip.				
		 (°C)	 (min.)	
Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190–210	20–30	3
Vaisių apkepai, pašildyti iš anksto nereikia	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	35–55	3
Mieliniai pyragai su minkštu kremu (pvz., varškės, grietinėlės, saldžiu kremu)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160–180	40–60	3

 SAUSAINIAI				
 Naudokite trečią lentynos padėtį.				
		 (°C)	 (min.)	
Trapi tešla / Biskvitinio pyrago mišinys	Karšto oro srautas	150–160	15–25	
Morengai	Karšto oro srautas	80–100	120–150	
Migdolų sausainiai	Karšto oro srautas	100–120	30–50	
Mielinės tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	150–160	20–40	
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	170–180	20–30	
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190–210	10–25	



## Kepiniai ir apkepai

 Naudokite pirmą lentynos padėtį.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronų apkepas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	45–60
Lazanija	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	25–40
Daržovių apkepas, įkaitinkite tuščią orkaitę	Terminis kepintuvas	170–190	15–35
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Karšto oro srautas	160–170	15–30
Ryžių pienas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	40–60
Žuvies kepsneliai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	30–60
Daržovės su įdaru	Karšto oro srautas	160–170	30–60

## Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Karšto oro srautas.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 <b>KEPIMO FORMOSE KEPAMI PYRAGAI / PYRAGAČIAI / DUONA</b>		
	 (°C)	 (min.)
Kreminiai pyragaičiai / Eklerai, įkaitinkite tuščią orkaitę	160–180	25–45
Sausas pyragas su trupiniais	150–160	30–45

 <b>SAUSAINIAI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40
Morengai	80–100	130–170
Migdolų sausainiai	100–120	40–80
Mielinės tešlos sausainiai	160–170	30–60

 <b>SAUSAINIAI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170–180	30–50
Bandelės	180	20–30

### Rekomendacijos kepiniai

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesq mėsq kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Didesnius mėsos gabalus kepkite tiesiai skardoje.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.







Mėsq ir žuvį kepkite dideliais gabalais (nuo 1 kg).







Jei rekomenduojama naudoti pirmąjį lygį, maistą dėkite tiesiai ant kepimo skardos.







Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.







### Kepsnių kepimas







Naudokite pirmą lentynos padėtį.







 <b>JAUTIENA</b>				
			 (°C)	 (min.)
Troškintas kepsnys	1 – 1,5 kg	Apatinis + viršutinis kaitinimas	230	120–150
Jautienos kepsnys arba filė, lengvai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	1 cm storio	Terminis kepin-tuvus	190–200	5–6
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	1 cm storio	Terminis kepin-tuvus	180–190	6–8
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	1 cm storio	Terminis kepin-tuvus	170–180	8–10




 KIAULIENA			
 Naudokite šią funkciją: Terminis kepintuvus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis	1–1,5	150–170	90–120
Kapotiniai / Šonkauliu-kai	1–1,5	170–190	30–60
Maltos mėsos kepsnys	0,75–1	160–170	50–60
Apvirta karka	0,75–1	150–170	90–120

 VERŠIENA			
 Naudokite šią funkciją: Terminis kepintuvus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Veršienos kepsnys	1	160–180	90–120
Veršiuko koja	1,5–2	160–180	120–150

 ĖRIENA			
 Naudokite šią funkciją: Terminis kepintuvus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Ėriuko koja / Kepta ėriena	1–1,5	150–170	100–120
Ėrienos nugarinė	1–1,5	160–180	40–60

 <b>ŽVĖRIENA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Nugarinė / Triušio koja, įkaitinkite tuščią orkaitę	1	Terminis kepintuvus	180–200	35–55
Elnienos nugarinė	1,5–2	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	60–90
Elnienos kumpis	1,5–2	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180–200	60–90





 <b>PAUKŠTIENA</b>				
 Naudokite šią funkciją: Terminis kepintuvus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	0,2–0,25	200–220	30–50	
Viščiukas, pusė	0,4–0,5	190–210	40–50	
Viščiukas, višta	1–1,5	190–210	50–70	
Antis	1,5–2	180–200	80–100	
Žąsis	3,5–5	160–180	120–180	
Kalakutiena	2,5–3,5	160–180	120–150	
Kalakutiena	4–6	140–160	150–240	

 <b>ŽUVIS</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Visa žuvis	1–1,5	Terminis kepintuvus	180–200	30–50






**Duona**

Naudokite antrą lentynos padėtį.







Iš anksto įkaitinti nerekomenduojama.

 DUONA		
	 (°C)	 (min.)
Balta duona	170–190	40–60
Bagetė	200–220	35–45
"Brioche" bandelės	180–200	40–60
Čiabata	200–220	35–45
Ruginė duona	170–190	50–70
Rupių miltų duona	170–190	50–70
Viso grūdo duona	170–190	40–60
Nesaldžios bandelės	190–210	20–35

### Traškių kepinų kepimas naudojant Picos programa

 PICA		
 Naudokite pirmą lentynos padėtį.		
	 (°C)	 (min.)
Vaisiniai pyragai	180–200	40–55
Špinatų flanas	160–180	45–60
Kišlorenas / Šveicariškas flanas	170–190	45–55
Amerikietiškas obuolių pyragas	150–170	50–60








 PICA		
 Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.		
 Naudokite antrą lentynos padėtį.		
	 (°C)	 (min.)
Plonapadė pica, naudokite gilų prikaistuvį	210–230	15–25
Pica, storo pado	180–200	20–30
Nerauginta duona	210–230	10–20
Flanas su sluoksniuota tešla	160–180	45–55
„Flammkuchen“ (ugninis pyragas)	210–230	15–25
Koldūnai	180–200	15–25
Daržovių pyragas	160–180	50–60

### Grilis

Prieš naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

Grilyje kepkite tik plonus mėsos arba žuvies gabalėlius.

Padėkite prikaistuvį pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.






 GRILIS	 (°C)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė	
Jautienos filė	230	20–30	20–30	3
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	2
Ėrienos nugarinė	210–230	25–35	20–25	3

### Kepimas žemoje temperatūroje





Ši funkcija leidžia paruošti liesą, minkštą mėsą ir žuvį. Netaikoma: vištienai, riebiai





kepintai kiaulienai, troškiniui. Maisto termometras temperatūra neturi viršyti 65 °C.

- Kiekvieną mėsos pusę apkepkite 1–2 minutes ant didelio karščio.
- Jei rekomenduojama trečioji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant vielinės lentynėlės. Kepinimo padėklą riebalams surinkti dėkite pirmoje lentynos padėtyje.  
Jei rekomenduojama pirmoji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant padėklo.  
Visuomet kepkite be dangčio, kai naudojate šią funkciją.
- Naudojimas: Maisto termometras.
- Pasirinkite funkciją: Kepimas žemoje temperatūroje. Pirmąsias 10 minučių galite nustatyti 80–150 °C temperatūrą. Numatytoji temperatūra yra 90 °C. Nustatykite temperatūrą Maisto termometras.
- Po 10 minučių orkaitėje automatiškai temperatūra sumažinama iki 80 °C.

 Nustatykite 120 °C temperatūrą.			
	 (kg)	 (min)	
Kepsniai	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Jautienos filė	1 - 1.5	90 - 150	3
Jautienos kepsnys	1 - 1.5	120 - 150	1
Veršienos kepsnys	1 - 1.5	120 - 150	1

### Šaldytas maistas

	 (°C)	 (min.)	
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzd.bulvytės, plonai pjaustytos	190–210	15–25	3
Gruzd. bulvytės, stambiai pjaustytos	190–210	20–30	3
Keptos bulvytės / Kroketai	190–210	20–40	3
Tarkuotos bulvės	210–230	20–30	3

	 (°C)	 (min.)	
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti	160–180	40–60	2
Keptas sūris	170–190	20–30	3
Viščiuko sparneliai	180–200	40–50	2

### Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.



Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.



Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo skardą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

 MINKŠTI VAISIAI	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agurastai	35–45

 KAULA-VAISIAI	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Persikai / Svarainiai / Slyvos	35–45	10–15

 <b>DARŽOVĖS</b>	 (min.) Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 (min.) Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	50–60	5–10
Agurkai	50–60	–
Marinuotos daržovės	50–60	5–10
Kaliaropės / Žirneliai / Šparagai	50–60	15–20



### Džiovinimas - Karšto oro srautas



Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.




Jeį naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

### Maisto termometras



 <b>JAUTIENA</b>	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Lengvai iškeptas	Vidutiniškai iškeptas	Gerai iškeptas
Jautienos kepsnys	45	60	70
Jautienos filė	45	60	70



 <b>JAUTIENA</b>	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Maltos mėsos kepsnys	80	83	86



Jeį naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.



 <b>DARŽOVĖS</b>	 (°C)	 (val.)
Pupelės	60–70	6–8
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoninės žolelės	40–50	2–3



Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.



 <b>VAISIAI</b>	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Obuolių skiltelės	6–8
Kriaušės	6–9



 <b>KIAULIENA</b>	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Kumpis / Kepsnys	80	84	88
Nugarinės kapotinis / Kiaulienos nugarinė, rūkyta / Kiaulienos nugarinė, apvirta	75	78	82



 <b>VERŠIENA</b>	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Veršienos kepsnys	75	80	85
Veršiuko koja	85	88	90



 <b>AVIENA / ĖRIENA</b>	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Avies koja	80	85	88
Avienos nugarinė	75	80	85
Kepta ėriena / Ėriuko koja	65	70	75



 <b>ŽVĖRIENA</b>	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Triušio nugarinė / Elnienos nugarinė	65	70	75
Triušio koja / Triušis, visas / Elnienos koja	70	75	80

 PAUKŠTIENA	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Viščiukas	80	83	86
Antis, visa / pusė / Kalakutiena, visa / krūtinėlė	75	80	85
Antiena, krūtinėlė	60	65	70

 ŽUVIS (LAŠIŠA, UPĖTAKIS, STERKAS)	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Žuvis, visa / didelė / kepta garuose / Žuvis, visa / didelė / kepta	60	64	68

 UŽKEPĖLĖS – VIRTOS DARŽOVĖS	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Cukinių troškiny / Brokolių troškiny / Pankolių troškiny	85	88	91

 UŽKEPĖLĖS – PIKANTIŠKOS	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Įdaryti makaronai kaneloni / Lazanija / Makaronų apkepas	85	88	91

 UŽKEPĖLĖS – SALDŽIOS	 Maisto kepimo temperatūra (°C)		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Baltos duonos užkepėlė su vaisiais / be vaisių / Ryžių košės užkepėlė su vaisiais / be vaisių / Saldus makaronų troškiny	80	85	90

## Spis treści

Wskazówki i porady

175

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## Wskazówki i porady

### Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

### Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

#### Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

#### Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

#### Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

### Rozmrażanie

Zdjąć opakowanie i umieścić potrawę na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

### Gotowanie na parze

Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może uwolnić się para.

Ta funkcja umożliwia:

- sterylizowanie pojemników (np. butelki dla niemowląt),
- przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw – świeżych lub mrożonych.

Steryliczacja




Umieścić czyste naczynia do góry dnem, na środku ruszta, na pierwszym poziomie piekarnika.

Napełnić szufladę do maksymalnego poziomu i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

Należy używać tę funkcję do gotowania, podgrzewania, rozmrażania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kaszy manny i jajek.

Podczas jednego cyklu gotowania można przyrządzić posiłek składający się z kilku potraw. Aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie, należy rozpocząć od potrawy wymagającej najdłuższego czasu gotowania, a następnie dodawać w odpowiednim czasie kolejne potrawy, korzystając z tabel pieczenia.

 Gotowanie na parze Przykład: Całkowity czas trwania tej sesji gotowania wynosi 40 minut. Najpierw należy włożyć Gotowane ziemniaki, ćwiartki, po 20 minutach należy dodać Filety z łososia i Brokuły, różyczki po 30 minutach.	
	 (min)
Gotowane ziemniaki, ćwiartki	40
Filety z łososia	20
Brokuły, różyczki	10






W przypadku jednoczesnego przyrządzania więcej niż jednej potrawy należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.






Użyć drugiego poziomu piekarnika.






 <b>WARZYWA</b>	
 Gotowanie na parze  100°C	
 (min)	
8 - 10	Brokuły, różyczki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10 - 15	Szpinak, świeży
10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Szparagi zielone
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia, kostki
15 - 25	Pomidory
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Salata jagnięca, cząstki
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler, pokrojony w kostkę
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny/Groszek śnieżny
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski









 <b>WARZYWA</b>	
 Gotowanie na parze  100°C	
 (min)	
20 - 30	Marchewki
25 - 35	Szparagi białe
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, części
25 - 35	Kalarepa, plastry
25 - 35	Białe fasolki
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Salsefia czarna
35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Fasola zielona
40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55 - 65	Suszone fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1
60 - 90	Kapusta kiszona
70 - 90	Buraki






 <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b>	
 Gotowanie na parze  100°C	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza manna 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpecl
25 - 35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25 - 35	Klusieczki drożdżowe
30 - 35	Ryż pachnący, proporcja woda/ryż 1:1
30 - 40	Gotowane ziemniaki, ćwiartki
35 - 45	Knedle chlebowe
35 - 45	Knedle ziemniaczane
35 - 45	Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu
40 - 50	Polenta, proporcja płynu 3:1
40 - 55	Pudding ryżowy, stosunek mleko/ryż 2,5:1
45 - 55	Ziemniaki nieobrane, średnie

 <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b>	
 Gotowanie na parze  100°C	
 (min)	
55 - 60	Soczewica, brązowa i zielona, stosunek woda/soczewica 2:1

 <b>OWOCE</b>	
 Gotowanie na parze  100°C	
 (min)	
10 - 15	Plastry jabłek
10 - 15	Gorące owoce
10 - 20	Topienie czekolady
20 - 25	Kompot owocowy

 <b>RYBA</b>  Gotowanie na parze		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Cienki filet z ryby	75 - 80
20 - 25	Krewetki, świeże	75 - 85
20 - 30	Małże	100
20 - 30	Filety z łososia	85
20 - 30	Pstrąg, 0,25 kg	85
30 - 40	Krewetki, mrożone	75 - 85
40 - 45	Pstrąg łososiowy, 1 kg	85

 <b>MIĘSO</b>  Gotowanie na parze		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolaty	80
20 - 30	Bawarska kiełbasa cielęca/Biała kiełbasa	80
20 - 30	Kiełbasa wiedeńska	80
25 - 35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55 - 65	Szynka gotowana, 1 kg	100
60 - 70	Kurczak, gotowany, 1-1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, z wody	90
80 - 90	Cielęcina/Schab wieprzowy, 0,8-1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>JAJKA</b>	
 Gotowanie na parze  100°C	
 (min)	
10 - 11	Jajka, na miękko
12 - 13	Jajka, na półtwardo
18 - 21	Jajka, na twardo








### Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze

Funkcji tych można używać łącznie w celu jednoczesnego przyrządzenia mięsa, warzyw i dodatków.

1. Ustawić funkcję: Turbo grill do pieczenia mięsa.
2. Dodać przygotowane warzywa i dodatki.




3. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do około 90°C. Można uchylić drzwi do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
4. Ustawić funkcję: Gotowanie na parze. Wszystkie potrawy piecze się razem, aż będą gotowe.




Umieścić mięso na pierwszym poziomie piekarnika, a warzywa – na trzecim. Połóż mięso bezpośrednio na blasze do pieczenia.




	 Turbo grill Krok pierwszy: pieczenie mięsa		 Gotowanie na parze Krok drugi: dodawanie warzyw	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / Ziemniaki / Warzywa, w sosie	180	60 - 70	100	30 - 40
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	100	30 - 40

### Duża wilgotność

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Krem budyniowy / Flan, w małych foremkach	90	35 - 45

	 (°C)	 (min)
Zapiekane jajka	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Cienki filet z ryby	85	15 - 25

	 (°C)	 (min)
Gruby filet z ryby	90	25 - 35
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Pierozki	120 - 130	40 - 50

### Mała wilgotność




Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 40 - 50 g	200	25 - 35
Klops, surowy, 0,5 kg	180	30 - 40
Zapiekany makaron	170 - 190	40 - 50
Lasagna	170 - 180	45 - 55
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 kg	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (min)
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg, namaczać przez 2 godz.	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęcą, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 kg, użyć drugiego poziomu piekarnika	170	130 - 170

### Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Dania jednogarnkowe	110	10 - 15
Makaron	110	10 - 15
Ryż	110	10 - 15
Pierozki	110	15 - 25




### Easysteam




#### Para do gotowania na parze





Użyć drugiego poziomu piekarnika.





 <b>WARZYWA</b>	
 Ustawić temperaturę na maksymalnie 100°C.	
 (min)	
8–10	Brokuły, różyczki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10–15	Szpinak, świeży
10–15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15–20	Papryka, paski
15–20	Grzyby krojone
15–25	Bakłażany
15–25	Kalafior, cały
15–25	Brokuły, całe
15–25	Szparagi zielone
15–25	Pomidory
15–25	Dynia, kostki
20–25	Salata jagnięca, cząstki
20–25	Kapusta włoska
20–25	Fasola, blanszowana
20–30	Słodkie ziemniaki
20–30	Groszek
20–30	Koper włoski
20–30	Marchewki
20–30	Por, krążki




 <b>WARZYWA</b>	
 Ustawić temperaturę na maksymalnie 100°C.	
 (min)	
20–30	Seler, pokrojony w kostkę
20–30	Groszek śnieżny
25–35	Kalafior, cząstki
25–35	Kalarepa, plastry
25–35	Brukselka
25–35	Szparagi białe
25–35	Białe fasolki
30–40	Słodka kukurydza na kolbie
35–45	Fasola zielona
35–45	Salsefia czarna
40–45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50–60	Karczochy
55–65	Suszone fasola, namoczona
60–90	Kapusta kiszona
70–90	Buraki


 PRZYSTAWKI / DODATKI	
 Ustawić temperaturę na maksymalnie 100°C.	
 (min)	
15–20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15–25	Tagliatelle, świeże
20–25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3:5:1
20–30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25–30	Szpeclę
25–35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25–35	Kluseczki drożdżowe
30–35	Ryż pachnący, proporcja woda/ryż 1:1
30–40	Gotowane ziemniaki, ćwiartki
35–45	Knedle ziemniaczane
35–45	Ryż, proporcja woda/ryż 1:1, proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu.
35–45	Knedle chlebowe
40–50	Polenta, proporcja płynu 3:1
40–55	Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1





 PRZYSTAWKI / DODATKI	
 Ustawić temperaturę na maksymalnie 100°C.	
 (min)	
45–55	Ziemniaki nieobrane, średnie
55–60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

 OWOCE	
 Ustawić temperaturę na 100°C.	
 (min)	
10–15	Plastry jabłek
10–15	Gorące owoce
10–20	Topienie czekolady
20–25	Kompot owocowy




 RYBY		
 (min)		 (°C)
15–20	Cienki filet z ryby	75–80
20–25	Krewetki, świeże	75–85
20–30	Gruby filet z ryby	75–85
20–30	Pstrąg, 0,25 kg	75–85
20–30	Małże	100

 <b>RYBY</b>		
 (min)		 (°C)
30–40	Krewetki, mrożone	75–85

 <b>MIĘSO</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Chipolaty	80
20–30	Bawarska kielbasa cielęca / Biała kielbasa	80
20–30	Kielbasa wiedeńska	80
25–35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55–65	Szynka gotowana, 1 kg	100
60–70	Kurczak, gotowany, 1–1,2 kg	100
70–90	Kasseler, z wody	90
80–90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8–1 kg	90
110–120	Tafelspitz	100




 <b>JAJKA</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Jajka, na miękko	100
12–13	Jajka, na półtwardo	100
18–21	Jajka, na twardo	100
35–45	Krem budyniowy / Tarta	85
40–50	Terrina	85

**Para do duszenia**




 (min)		 (°C)
15–20	Zapiekane jajka	110
20–30	Cała ryba, do 1 kg	120–130
40 - 50	Pierogi	120–130
50–60	Duszone / Duszona ryba	130
60–90	Duszone / Duszony kurczak	130
100–140	Duszone / Duszone mięso	130

**Para do zapiekania**

 (min)		 (°C)
20–40	Zapiekana ryba	150
35–50	Faszerowane warzywa	150

 (min)		 (°C)
35 - 45	Makaron zapiekany / Zapiekanki	150
40 - 50	Lasagna	150
60-70	Zapiekanka ziemniaczana	150
75-100	Żeberka	140-150




**Para do pieczenia**

 (min)		 (°C)
15-20	Bagietki gotowe do pieczenia, 0,04-0,05 kg	200
15-25	Ciasteczka	155-170
20-35	Słodkie ciasta drożdżowe	170-180
25-35	Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 0,04-0,05 kg	200
25-35	Bułki	180-200
25-40	Pieczony filet z ryby	170-180
30-40	Klops, niegotowany, 0,5 kg	180
30-40	Zapiekanka pieczona	160
30-40	Omlet	160-170
30-45	Słodki chleb	160-170
35 - 45	Pieczona ryba	170-180

 (min)		 (°C)
45-60	Różne rodzaje chleba, 0,5-1 kg	180-190
45-60	Słodkie potrawy	160 - 180
50-60	Kurczak, 1 kg	180-210
60-70	Karczek wieprzowy, wędzony, 0,6-1 kg	160-180
60-90	Pieczeń wołowa, 1 kg	180-200
70-90	Kaczka, 1,5-2 kg	180
80-90	Pieczeń cielęca, 1 kg	180
90-100	Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160-180



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190-210
30-45	Ciasto francuskie / Ciasto pikantne / Bułki	155-180
45-60	Ciasto kruche	155-170
130-170	Gęś, 3 kg	170

**Pieczenie ciast**

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.



Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie







pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.








Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.








### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast





Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.




## Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Tort w kształcie pierścienia / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1






 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA				
 Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.				
		 (°C)	 (min)	
Chleb pleciony / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230	20	1
		następnie: 160 - 180	30 - 60	

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA				
 Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.				
		 (°C)	 (min)	
Ptysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / Ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Flany owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 60	3

 CIASTKA				
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	15 - 25	

 CIASTKA			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciastka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25





### Wypieki i zapiekanki

 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Zapiekany makaron	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagna	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	170 - 190	15 - 35
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Ryż na mleku	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Faszerowane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60

### Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 <b>CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA</b>		
	 (°C)	 (min)
Płysie / Eklery, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45
Suchy placek kruszcowy	150 - 160	30 - 45

 <b>CIASTKA</b>		
	 (°C)	 (min)
Ciastka kruche	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciastka drożdżowe	160 - 170	30 - 60
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50

 <b>CIASTKA</b>		
	 (°C)	 (min)
Bułki	180	20 - 30

### Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.







Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).







Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia







Podczas pieczenia poleć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.







### Pieczenie







Użyć pierwszego poziomu piekarnika.







 <b>WOŁOWINA</b>				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10







 <b>WIEPRZOWINA</b>				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopatka / Karkówka / Szyńka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>CIEŁĘCINA</b>			
 Użyć funkcji: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>JAGNIĘCINA</b>			
 Użyć funkcji: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>DZICZYŻNA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Udziec zajęczy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Comber z dziczyzny	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
Udziec z dziczyzny	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90





 <b>DRÓB</b>			
 Użyć funkcji: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowany	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 <b>RYBA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50





**Chleb**

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.







 <b>CHLEB</b>		
	 (°C)	 (min)
Chleb biały	170 - 190	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60



 <b>CHLEB</b>		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60
Bułki	190 - 210	20 - 35

### Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza

 <b>PIZZA</b>		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Flan szpinakowy	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan szwajcarski	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, przykryta	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na cienkim cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25
Pizza, na grubym cieście	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	210 - 230	10 - 20
Ciasto francuskie	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Ciasto warzywne	160 - 180	50 - 60

**Grill**

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.






 GRILL	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Polędwica wołowa	230	20–30	20–30	3
Schab wieprzowy	210–230	30–40	30–40	2
Comber jagnięcy	210–230	25–35	20–25	3

**Termoobieg (niska temp.)**





Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie





nadaje się do przyrządzania: drobiu, pieczeni wieprzowej, mięsa duszonego w sosie własnym. Termosonda temperatura nie powinna przekraczać 65°C.

- Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
- Jeśli zaleca się poziom trzeci, połóż potrawę bezpośrednio na ruszcie. Ustaw blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz. Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia.
- Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
- Użyć: Termosonda.
- Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę na Termosonda.
- Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.

 Ustawić temperaturę 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Polędwica wołowa	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

### Potrawy mrożone

	 (°C)	 (min)	
Pizza, mrożona	200–220	15–25	2
Pizza American, mrożona	190–210	20–25	2
Pizza, schłodzona	210–230	13–25	2
Przekąski typu pizza, mrożone	180–200	15–30	2
Frytki, cienkie	190–210	15–25	3
Frytki, grube	190–210	20–30	3
Ćwiartki / Krokiety	190–210	20–40	3
Zasmaż. ziemniaki	210–230	20–30	3
Lasagna / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2

	 (°C)	 (min)	
Lasagna / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20-30	3
Skrzydółka kurczaka	180-200	40 - 50	2

### Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.



Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.




Słoiki nie mogą się stykać.




Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.




Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).




Ustawić temperaturę 160-170°C.

 <b>OWOCE JAGODOWE</b>	 (min) Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 <b>OWOCE PESTKOWE</b>	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 <b>WARZYWA</b>	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Marchewki	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle mieszane	50 - 60	5 - 10

 <b>WA-RZYWA</b>	 (min) Czas do za-gotowania	 (min) Dalsza paste-ryzacja w temperaturze 100°C
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

 <b>WARZYWA</b>	 (°C)	 (h)
Fasola	60–70	6–8
Papryka	60–70	5–6
Warzywa do zupy	60–70	5–6
Grzyby	50–60	6–8
Zioła	40–50	2–3

### Suszenie - Termoobieg



Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.



W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.



Ustawić temperaturę 60-70°C.



 <b>OWOCE</b>	 (h)
Śliwki	8–10
Morele	8–10
Plastry jabłek	6–8
Gruszki	6–9



### Termosonda



 <b>WOŁOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieco- ne	Średnio wypie- czone	Dobrze wypieco- ne
Pieczeń wołowa	45	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70



 <b>WOŁOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Klops	80	83	86



 <b>WIEPRZOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczono	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82



 <b>CIEŁĘCINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczono	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90



 <b>BARANINA / JAGNIĘCINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczono	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



 <b>DZICZYŻNA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczono	Więcej
Comber zajęczy / Comber z dziczyżny	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Noga z dziczyżny	70	75	80

 DRÓB	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

 RYBA (ŁOSOŚĆ, PSTRAŃ, SANDACZ)	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ryba cała / duża / pieczona	60	64	68

 CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii / Zapiekanka z brokułami / Zapiekanka z kopru włoskiego	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁONO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagna / Zapiekany makaron	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁODKO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Zapiekanka ryżowa z owocami/bez owoców / Słodka zapiekanka z makaronem	80	85	90

## Cuprins

Informații și sfaturi

200

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații și sfaturi

### Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.  
Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.

### Sfat pentru funcțiile de gătit speciale ale cuptorului

#### Menține cald

Această funcție vă permite să mențineți mâncarea caldă. Temperatura este setată automat la 80°C.

#### Încalzire farfurii

Funcția vă permite să încălziți farfurii și preparate înainte de servire. Temperatura este setată automat la 70°C.

Puneți farfuriile și preparatele uniforme pe raftul de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel. După ce a trecut jumătate din durata încălzirii, schimbați locurile acestora.

#### Aluaturi

Funcția vă permite să creșteți aluatul cu drojdie. Puneți aluatul într-un vas mare. Utilizați raftul de pe primul nivel. Setati funcția: Aluaturi și durata de gătit.

#### Decongelare

Scoateți ambalajul alimentelor și puneți alimentele pe o farfurie. Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării. Utilizați raftul de pe primul nivel.

### Gătire cu abur

Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului atunci când funcția este pornită. Se poate produce abur.

Această funcție vă permite să:

- sterilizați recipientele (de ex. biberoane),
- preparați toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate.

#### Stilizare

Așezați recipientele curate cu gura în jos pe centrul raftului aflat pe primul nivel.

Umpleți sertarul la nivelul maxim și setați timpul la 40 de minute.




#### Gătirea

Legume, carne, pește, paste făinoase, orez, griș și ouă pot fi gătite, încălzite, decongelate, opărite sau bătute.

Puteți prepara o masă alcătuită din câteva preparate într-o singură sesiune de gătit. Pentru a vă asigura că toate preparatele








vor fi gata simultan, începeți cu mâncarea cu cea mai lungă durată de gătire, după care adăugați preparatele rămase la momentul adecvat, conform specificațiilor din tabelele de gătire





 Gătire cu abur Exemplu: Durata totală a acestei sesiuni de gătit este de 40 min. Mai întâi, puneți Cartofii fierți, sferturi, după 20 de minute adăugați File de somonși Broccoli, buchețele după 30 de minute.	
	 (min)
Cartofii fierți, sferturi	40
File de somon	20
Broccoli, buchețele	10






Folosiți cea mai mare cantitate de apă necesară atunci când gătiți mai mult de un preparat simultan.






Utilizați raftul de pe al doilea nivel.






 <b>LEGUME</b>	
 Gătire cu abur  100°C	
 (min)	
8 - 10	Broccoli, buchețele,preîncălzii cuptorul gol
10	Roșii cu coajă
10 - 15	Spanac proaspăt
10 - 15	Dovlecel tăiat
15	Legume, opărite







 <b>LEGUME</b>	
 Gătire cu abur  100°C	
 (min)	
15 - 20	Felii de ciuperci
15 - 20	Ardei, fășii
15 - 25	Broccoli, întreg
15 - 25	Sparanghel verde
15 - 25	Vinete
15 - 25	Dovleac, cubulețe
15 - 25	Roșii
20 - 25	Fasole, opărită
20 - 25	Fetică, buchețele
20 - 25	Varză creață
20 - 30	Țelină, cuburi
20 - 30	Inele de praz
20 - 30	Mazăre
20 - 30	Mazăre păstăi/ Ardei Kai-ser
20 - 30	Cartofii dulci
20 - 30	Fenicul
20 - 30	Morcovi
25 - 35	Sparanghel alb
25 - 35	Varză de Bruxelles
25 - 35	Conopidă, buchețele
25 - 35	Gulie, fășii






 <b>LEGUME</b>	
 Gătire cu abur  100°C	
 (min)	
25 - 35	Fasole albă boabe
30 - 40	Porumb dulce pe știulete
35 - 45	Barba caprei
35 - 45	Conopidă, întregă
35 - 45	Fasole verde
40 - 45	Varză albă sau roșie, fâșii
50 - 60	Anghinare
55 - 65	Fasole boabe, înmuiate, raport apă / fasole 2:1
60 - 90	Varză murată
70 - 90	Sfeclă roșie






 <b>GARNITURI</b>	
 Gătire cu abur  100°C	
 (min)	
15 - 20	Cușcuș, raport apă / cușcuș 1:1
15 - 25	Tagliatelle proaspete
20 - 25	Budincă de griș, raport lapte / griș 3,5:1
20 - 30	Linte, roșie, raport apă / linte 1:1
25 - 30	Spaetzle






 <b>GARNITURI</b>	
 Gătire cu abur  100°C	
 (min)	
25 - 35	Bulgur, raport apă / bulgur 1:1
25 - 35	Găluște dosp., sărate
30 - 35	Orez parfumat, raport apă / orez 1:1
30 - 40	Cartofi fierți, sferturi
35 - 45	Găluște din aluat
35 - 45	Găluște din cartofi
35 - 45	Orez, raport apă / orez 1:1, raportul de apă la orez se poate modifica în funcție de tipul de orez
40 - 50	Mămăligă, raport lichid 3:1
40 - 55	Budincă cu orez, raport lapte / orez 2,5:1
45 - 55	Cartofi fără coajă, mediu
55 - 60	Linte, maro și verde, raport apă / linte 2:1






 <b>FRUCT</b>	
 Gătire cu abur  100°C	
 (min)	
10 - 15	Felii de mere
10 - 15	Fructe de pădure

 <b>FRUCT</b>		
 Gătire cu abur  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 20	Ciocolată topită	
20 - 25	Compot de fructe	

 <b>PEȘTE</b>  Gătire cu abur		
 (min)		 (°C)
15 - 20	File de pește subțire	75 - 80
20 - 25	Creveți, proaspeți	75 - 85
20 - 30	Midii	100
20 - 30	File de somon	85
20 - 30	Păstrăv, 0,25 kg	85
30 - 40	Creveți, congelați	75 - 85
40 - 45	Păstrăv somonat, 1 kg	85

 <b>CARNE</b>  Gătire cu abur		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Cârnați Chipolata	80
20 - 30	Cârnat bavarez de vițel/Cârnat alb	80
20 - 30	Cârnat Viena	80
25 - 35	Piept de pui fiert	90
55 - 65	Șuncă gătită, 1 kg	100

 <b>CARNE</b>  Gătire cu abur		
 (min)		 (°C)
60 - 70	Pui fiert, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, fiert	90
80 - 90	Vițel /File de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100








 <b>OUĂ</b>		
 Gătire cu abur  100°C		
 (min)		
10 - 11	Ouă fierte moi	
12 - 13	Ouă, fierte mediu	
18 - 21	Ouă fierte tari	

### Combinarea funcțiilor: Gatire intensiva + Gătire cu abur

Puteți combina aceste funcții pentru a găti simultan carnea, legumele și garniturile.




1. Setează funcția: Gatire intensiva pentru a prăji carnea.
2. Adăugați legumele preparate și garniturile.
3. Reduceți temperatura cuptorului la o temperatură de aproximativ 90 °C. Puteți deschide ușa cuptorului la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.
4. Setează funcția: Gătire cu abur. Gătiți împreună toate preparatele până sunt gata.




Folosiți prima poziție a raftului pentru carne și a treia poziție pentru legume. Puneți carnea direct pe tava de gătit.

	 Gatire intensiva Primul pas: gătiți carnea		 Gătire cu abur Al doilea pas: adăugați legumele	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Friptură de vită, 1 kg / Varză de Bruxelles, mă- măligă	180	60 - 70	100	40 - 50
Friptură de porc, 1 kg / Cartofi / Legume, în sos	180	60 - 70	100	30 - 40
Friptură de vițel, 1 kg / Orez / Legume	180	50 - 60	100	30 - 40

### Umiditate ridicată




Utilizați raftul de pe al doilea nivel.




	 (°C)	 (min)
Cremă cus- tard / Tartă, în vase mici	90	35 - 45
Ouă la cuptor	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
File de pește subțire	85	15 - 25
File de pește gros	90	25 - 35
Pește mic, până la 0,35 kg	90	20 - 30

	 (°C)	 (min)
Pește întreg, până la 1 kg	90	30 - 40
Găluște	120 - 130	40 - 50

### Umiditate scăzută




Folosiți a doua poziție a raftului dacă nu este specificat altfel.

	 (°C)	 (min)
Rulouri proaspete	200	15 - 20
Baghete proaspete, 40 - 50 g	200	15 - 20

	 (°C)	 (min)
Baghete proaspete, congelate, 40 - 50 g	200	25 - 35
Ruladă de carne, crudă, 0,5 kg	180	30 - 40
Paste la cuptor	170 - 190	40 - 50
Lasagna	170 - 180	45 - 55
Pâine, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Cartofi gratinați	160 - 170	50 - 60
Pui, 1 kg	180 - 210	50 - 60
File de porc, afumat, 0,6 - 1 kg, înmuiați timp de 2 ore	160 - 180	60 - 70
Friptură de vită, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Rață, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Friptură de vițel, 1 kg	180	80 - 90
Friptură de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gâscă, 3 kg, utilizați raftul de pe primul nivel	170	130 - 170




**Regenerare cu abur**

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.





	 (°C)	 (min)
Preparate într-o porție	110	10 - 15
Paste	110	10 - 15
Orez	110	10 - 15
Găluște	110	15 - 25



**Easystem****Abur pentru gătire cu abur**





Utilizați raftul de pe al doilea nivel.





 <b>LEGUME</b>	
 Setați temperatura la maxim 100°C.	
 (min)	
8-10	Broccoli, buchețele, pre-încălziți cuptorul gol
10	Roșii cu coajă
10-15	Spanac proaspăt
10-15	Dovlecel tăiat
15	Legume, opărite
15-20	Ardei, fășii
15-20	Felii de ciuperci
15-25	Vinete
15-25	Conopidă, întregă
15-25	Broccoli, întreg
15-25	Sparanghel verde
15-25	Roșii





 <b>LEGUME</b>	
 Setați temperatura la maxim 100°C.	
 (min)	
15-25	Dovleac, cubulețe
20-25	Fetică, buchețele
20-25	Varză creață
20-25	Fasole, opărită
20-30	Cartofi dulci
20-30	Mazăre
20-30	Fenicul
20-30	Morcovi
20-30	Inele de praz
20-30	Țelină, cuburi
20-30	Mazăre păstăi
25-35	Conopidă, buchețele
25-35	Gulie, fășii
25-35	Varză de Bruxelles
25-35	Sparanghel alb
25-35	Fasole albă boabe
30-40	Porumb dulce pe știulete
35-45	Fasole verde
35-45	Barba caprei
40-45	Varză albă sau roșie, fășii
50 - 60	Anghinare
55-65	Fasole boabe, înmuiate





 <b>LEGUME</b>	
 Setați temperatura la maxim 100°C.	
 (min)	
60-90	Varză murată
70-90	Sfeclă roșie





 <b>GARNITURI</b>	
 Setați temperatura la maxim 100°C.	
 (min)	
15-20	Cușcuș, raport apă / cușcuș 1:1
15-25	Tagliatelle proaspete
20-25	Budincă de griș, raport lapte / griș 3:5:1
20-30	Linte, roșie, raport apă / linte 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Bulgur, raport apă / bulgur 1:1
25-35	Găluște dosp., sărate
30-35	Orez parfumat, raport apă / orez 1:1
30-40	Cartofi fierți, sferturi
35-45	Găluște din cartofi
35-45	Orez, raport apă / orez 1:1, raportul de apă la orez se poate modifica în funcție de tipul orezului.





 <b>GARNITURI</b>	
 Setează temperatura la maxim 100°C.	
 (min)	
35-45	Găluște din aluat
40-50	Mămăligă, raport lichid 3:1
40-55	Budincă cu orez, raport lapte / orez 2,5:1
45-55	Cartofi fără coajă, mediu
55-60	Linte, maro și verde, raport apă / linte 2:1

 <b>FRUCT</b>	
 Setează temperatura la 100 °C..	
 (min)	
10-15	Felii de mere
10-15	Fructe de pădure
10-20	Ciocolată topită
20-25	Compot de fructe




 <b>PEȘTE</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	File de pește subțire	75-80
20-25	Creveți, proaspeți	75-85

 <b>PEȘTE</b>		
 (min)		 (°C)
20-30	File de pește gros	75-85
20-30	Păstrăv, 0,25 kg	75-85
20-30	Midii	100
30-40	Creveți, congelați	75-85




 <b>CARNE</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Cârnați Chipolata	80
20-30	Cârnăt bavarez de vițel / Cârnăt alb	80
20-30	Cârnăt Viena	80
25-35	Piept de pui fiert	90
55-65	Șuncă gătită, 1 kg	100
60-70	Pui fiert, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, fiert	90
80-90	Vițel / File de porc, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100




 <b>OUĂ</b>		
 (min)		 (°C)
10-11	Ouă fierte moi	100
12-13	Ouă, fierte mediu	100
18-21	Ouă fierte tari	100
35-45	Cremă custard / Tartă	85
40-50	Terrine	85

**Abur pentru fierbere**




 (min)		 (°C)
15 - 20	Ouă la cuptor	110
20 - 30	Pește întreg, până la 1 kg	120 - 130
40 - 50	Găluște	120 - 130
50 - 60	Fiartă / Pește înăbușit	130
60 - 90	Fiartă / Pui înăbușit	130
100 - 140	Fiartă / Carne înăbușită	130

**Abur pentru rumenire**




 (min)		 (°C)
20 - 40	Pește la cuptor	150
35 - 50	Legume umplute	150

 (min)		 (°C)
35 - 45	Paste la cuptor / Tocănițe	150
40 - 50	Lasagna	150
60 - 70	Cartofi gratinați	150
75 - 100	Coaste de porc	140 - 150

**Abur pentru coacere și prăjire**

 (min)		 (°C)
15 - 20	Baghete proaspete, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Biscuiți	155-170
20 - 35	Produse de brutărie din aluat cu drojdie dulce	170 - 180
25 - 35	Baghete proaspete, congelate, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Chifle din aluat de pâine	180 - 200
25 - 40	File de pește fript	170 - 180
30 - 40	Ruladă de carne, negătită, 0,5 kg	180
30 - 40	Caserolă friptă	160
30 - 40	Omletă	160-170
30 - 45	Pâine dulce	160 - 170







 (min)		 (°C)
35 - 45	Pește prăjit	170 - 180
45 - 60	Diverse tipuri de pâine, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Feluri dulci	160 - 180
50 - 60	Pui, 1 kg	180-210
60 - 70	Pulpă de porc, afumată, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Friptură de vită, 1 kg	180-200
70 - 90	Rață, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Friptură de vițel, 1 kg	180
90 - 100	Friptură de porc, 1 kg	160-180

 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

### Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.

 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
 (min)		 (°C)
30-45	Aluat de foietaj / Gustări sărate / Rulouri	155 - 180
45-60	Aluat fraged	155 - 170
130-170	Gâscă, 3 kg	170

### Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.







Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.







Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.








Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.

### Coacerea pe un singur nivel

 COACEREA ÎN FORME				
		 (°C)	 (min)	
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilație	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe	Aer cald cu ventilație	140 - 160	70 - 90	1
Blat pentru tartă - aluat fraged, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 30	2

 COACEREA ÎN FORME				
		 (°C)	 (min)	
Amestec blat pentru tartă - pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură cu brânză	Încalzire sus și jos	170 - 190	60 - 90	1






 PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE				
 Preîncălziți cuptorul gol, dacă nu se specifică altfel.				
		 (°C)	 (min)	
Pâine împletită / Pâine coroniță, preîncălzirea nu este necesară	Încalzire sus și jos	170 - 190	30 - 40	3
Christollen	Încalzire sus și jos	160 - 180	50 - 70	2
Pâine de seară:	Încalzire sus și jos	prima dată: 230	20	1
		după aceea: 160 - 180	30 - 60	
Choux a la creme / Eclere	Încalzire sus și jos	190 - 210	20 - 35	3
Ruladă,	Încalzire sus și jos	180 - 200	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă sau alune, preîncălzirea nu este necesară	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 40	3



### PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE



Preîncălziți cuptorul gol, dacă nu se specifică altfel.





		 (°C)	 (min)	
Prăjitură cu migdale cu unt / Prăjituri cu zahăr ars	Încalzire sus și jos	190 - 210	20 - 30	3
Tarte cu fructe, preîncălzirea nu este necesară	Încalzire sus și jos	180	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard)	Încalzire sus și jos	160 - 180	40 - 60	3








### BISCUȚI



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Aluat fraged / Amestec pentru pandișpan	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	15 - 25
Bezele	Aer cald cu ventilatie	80 - 100	120 - 150
Pricomigdale	Aer cald cu ventilatie	100 - 120	30 - 50
Biscuiți din aluat cu drojdie	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	20 - 40
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	170 - 180	20 - 30
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus și jos	190 - 210	10 - 25





## Preparate coapte și gratinate





 Utilizați raftul de pe primul nivel.			
		 (°C)	 (min)
Paste la cuptor	Încalzire sus si jos	180 - 200	45 - 60
Lasagna	Încalzire sus si jos	180 - 200	25 - 40
Legume gratinate, pre-încălziți cuptorul gol	Gatire intensiva	170 - 190	15 - 35
Baghete cu brânză topită	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	15 - 30
Lapte de orez	Încalzire sus si jos	180 - 200	40 - 60
Pește la cuptor	Încalzire sus si jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	30 - 60

## Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

 <b>PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE</b>		
	 (°C)	 (min)
Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45

 <b>BISCUIȚI</b>		
	 (°C)	 (min)
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40
Bezele	80 - 100	130 - 170
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80
Biscuiți din aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60
Aluaturi de foietaj, pre-încălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50
Rulouri	180	20 - 30

**Sfaturi pentru frigere**

Folosii vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeti carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

Prăjiți bucățile mari de carne direct în tavă.

Adăugați puțină apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii picurate.

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.







Frigeti carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).







Dacă se sugerează nivelul unu, puneți alimentele direct pe tava de gătit







Stropiți bucățile de carne cu sucul propriu de mai multe ori pe durata frigerii.







**Frigere**







Utilizați raftul de pe primul nivel.




 <b>VITA</b>				
			 (°C)	 (min)
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Încalzire sus și jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	1 cm gros	Gătire intensiva	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, mediu, preîncălziți cuptorul gol	1 cm gros	Gătire intensiva	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcut, preîncălziți cuptorul gol	1 cm gros	Gătire intensiva	170 - 180	8 - 10







 <b>PORC</b>				
 Utilizați funcția: Gătire intensiva.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Spinare / Gât / Halcă de jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	






 <b>PORC</b>			
 Utilizați funcția: Gatire intensiva.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Cotlete / Coastă de porc	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Ruladă de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc, semipreparat	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>VITEL</b>			
 Utilizați funcția: Gatire intensiva.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Friptură de vițel	1	160 - 180	90 - 120
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>MIEL</b>			
 Utilizați funcția: Gatire intensiva.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>VANAT</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cup-torul gol	1	Gatire intensiva	180 - 200	35 - 55
Spată de căprioară	1.5 - 2	Încalzire sus si jos	180 - 200	60 - 90
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încalzire sus si jos	180 - 200	60 - 90

 <b>PASĂRE</b>				
 Utilizați funcția: Gatire intensiva.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pasăre, porții	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Pui, jumătate	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Pui, pui mare	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	





 <b>PEȘTE</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Pește întreg	1 - 1.5	Gatire intensiva	180 - 200	30 - 50

**Coacere pâine**






Utilizați raftul de pe al doilea nivel.







Pre-încălzirea nu este recomandată.



 <b>PÂINE</b>		
	 (°C)	 (min)
Pâine albă	170 - 190	40 - 60
Baghetă	200 - 220	35 - 45
Brioșă	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pâine de secară	170 - 190	50 - 70
Pâine din făină integrală	170 - 190	50 - 70
Pâine din cereale integrale	170 - 190	40 - 60
Chifle din aluat de pâine	190 - 210	20 - 35

### Crustă crocantă cu Funcție Pizza

 <b>PIZZA</b>		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tarte	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat subțire și crocant, folosiți cratița adâncă	210 - 230	15 - 25
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30
Pâine nedospită	210 - 230	10 - 20
Tartă cu aluat de foietaj	160 - 180	45 - 55
Tartă flambată	210 - 230	15 - 25
Găluște	180 - 200	15 - 25
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60

### Grill

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.

Folosiți grătarul numai cu bucăți subțiri de carne sau de pește.

Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.






 GRILL	 (°C)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte	
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

### Gătire la temp. scăzută





Această funcție vă permite să preparați carne fragedă, fără grăsimi și pește. Nu se aplică pentru: pasăre, friptură grasă de





porc, friptură înăbușită. Senzor de gătire temperatura nu trebuie să fie mai mare de 65 °C.

1. Frigeți carnea timp de 1 - 2 minute pe fiecare parte într-o cratiță la căldură ridicată.
2. Dacă se recomandă a treia poziție a raftului, puneți alimentele direct pe raftul de sârmă. Puneți o tavă/cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.  
Dacă se recomandă a treia poziție a raftului, puneți alimentele direct pe raftul de sârmă.
3. Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.
3. Utilizare: Senzor de gătire.
4. Selectați funcția: Gătire la temp. scăzută. În primele 10 minute puteți seta temperatura între 80°C și 150°C. Implicite aceasta este 90 °C. Setați temperatura pentru Senzor de gătire.
5. După 10 minute, cuptorul reduce automat temperatura la 80 °C.

 Setați temperatura la 100 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Fripturi	0.2 - 0.3	20 - 40	3
File de vită	1 - 1.5	90 - 150	3
Friptură de vită	1 - 1.5	120 - 150	1
Friptură de vițel	1 - 1.5	120 - 150	1

### Preparate congelate

	 (°C)	 (min)	
Pizza congelată	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americană, congelată	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	190 - 210	15 - 25	3
Cartofi prăjiți, groși	190 - 210	20 - 30	3
Cartofi wedges / Crochete	190 - 210	20 - 40	3
Bulete	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Paste cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2

	 (°C)	 (min)	
Lasagna / Paste cannelloni, congelate	160 - 180	40 - 60	2
Brânză la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	180 - 200	40 - 50	2

### Conservare

Utilizați funcția Încălzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.



Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.




Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.




Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.




Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

 <b>FRUCT MOALE</b>	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer
Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	35 - 45

 <b>FRUCT CU SÂMBURE</b>	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Piersici / Gutui / Prune	35 - 45	10 - 15

 <b>LEGUME</b>	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Morcovi	50 - 60	5 - 10
Castraveți	50 - 60	-
Murături asortate	50 - 60	5 - 10

 LEGUME	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Gulie / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20

### Dezhidratare - Aer cald cu ventilație



Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.



Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.




Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.



### Senzor de gătire



 VITA	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	In sange	Mediu gatit	Bine facut
Friptură de vită	45	60	70
Mușchi de vită	45	60	70



 VITA	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Ruladă de carne	80	83	86



 LEGUME	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3



Setați temperatura la 60 - 70 °C.



 FRUCT	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de mere	6 - 8
Pere	6 - 9



 <b>PORC</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Jambon / Friptură	80	84	88
Bucată de spată / File de porc, afumat / File de porc, fiert	75	78	82



 <b>VITEL</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Friptură de vițel	75	80	85
Picior de vițel	85	88	90



 <b>BERBEC / MIEL</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pulpă de berbec	80	85	88
Spată de berbec	75	80	85
Friptură de miel / Pulpă de miel	65	70	75



 <b>VÂNAT</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Spată de iepure / Spată de căprioară	65	70	75
Pulpă de iepure / Iepure sălbatic, întreg / Pulpă de căprioară	70	75	80

 <b>PASĂRE</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pui	80	83	86
Rață, întregă / jumătate / Curcan, întreg / piept	75	80	85
Rață, piept	60	65	70

 PEȘTE (SOMON, PĂSTRĂV, ȘALĂU)	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pește întreg / mare / la abur / Pește întreg / mare / fript	60	64	68

 CASEROLE - LEGUME SEMI-PREPARATE	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Caserolă de zucchini / Tocăniță de broccoli / Tocăniță cu fenicul	85	88	91

 CASEROLE - SĂRATE	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Paste cannelloni / Lasagna / Paste la cuptor	85	88	91

 CASEROLE - DULCI	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Caserolă de pâine albă cu / fără fruct / Caserolă de terci de orez cu / fără fruct / Caserolă cu tăiței dulci	80	85	90

## Содержание

Советы и рекомендации 224

Право на изменения сохраняется.

## Советы и рекомендации

### Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

### Рекомендации по использованию специальных режимов нагрева духового шкафа

#### Поддержание тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °С.

#### Подогрев тарелок

Данная функция позволяет подогреть тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70 °С.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

#### Подготовка теста

Данная функция используется для подъема дрожжевого теста. Поместить

тесто в большую миску. Используйте первое положение противня. Задайте функцию: Подготовка теста и время приготовления.

#### Размораживание

Снимите упаковку продукта и положите продукты на тарелку. Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания. Используйте первое положение противня.

#### Влажный пар

Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа при включенной функции. Может выходить пар.

В этом режиме можно:

- стерилизовать контейнеры (например, бутылочки для детского питания);
- готовить все виды блюд как из свежих, так и замороженных продуктов.

Стерилизация

Поместите чистые контейнеры в положении «вверх дном» в центр полки на первом уровне.






Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки и установите продолжительность 40 минут.

Приготовление

Можно готовить, разогревать, размораживать, томить и бланшировать овощи, мясо, рыбу, макаронные изделия, рис, кукурузу, манную крупу и яйца.




За один цикл приготовления можно приготовить сразу несколько блюд. Чтобы все блюда были готовы одновременно, начните с продуктов, которые готовятся дольше всего, а затем в соответствующие моменты добавляйте остальные блюда так, как описано в таблицах приготовления пищи






 Влажный пар	
<p>Пример: общее время цикла приготовления составляет 40 минут. Сначала поместите Вар. карт., четвертушки, через 20 минут после начала приготовления добавьте Лосось, филе, а через 30 минут после начала приготовления добавьте Брокколи, соцв..</p>	
	 (мин)
Вар. карт., четвертушки	40
Лосось, филе	20
Брокколи, соцв.	10



При приготовлении больше одного блюда раз используйте максимальное требуемое количество воды.






Используйте второе положение протвня.






 <b>ОВОЩИ</b>	
 Влажный пар  100°C	
 (мин)	
8 - 10	Брокколи, соцв., предварительный разогрев пустого духового шкафа
10	Очищенные помидоры
10 - 15	Шпинат, свежий
10 - 15	Цуккини, ломтики
15	Овощи, бланшированные
15 - 20	Нарез. грибы
15 - 20	Сладк. перец, полосками
15 - 25	Брокколи, целиком
15 - 25	Спаржа, зеленая
15 - 25	Баклажаны
15 - 25	Тыква, кубиками
15 - 25	Помидоры
20 - 25	Фасоль, бланшированная
20 - 25	Маш-салат, соцветия
20 - 25	Савойская капуста
20 - 30	Сельдерей, кубиками
20 - 30	Лук-порей, кольцами
20 - 30	Горох
20 - 30	Горох в стручках/Перец стручковый
20 - 30	Батат






 <b>ОВОЩИ</b>	
 Влажный пар  100°C	
 (мин)	
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морковь
25 - 35	Спаржа, белая
25 - 35	Брюссельская капуста
25 - 35	Цв. капуста, соев.
25 - 35	Кольраби, соломкой
25 - 35	Белая фасоль
30 - 40	Сладкая кукуруза в початках
35 - 45	Скорцонера (лист.капуста)
35 - 45	Цв. капуста, целиком
35 - 45	Зеленая фасоль
40 - 45	Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушеная фасоль, замоченная, соотношение воды / фасоли 2:1
60 - 90	Квашеная капуста
70 - 90	Свекла






 <b>ГАРНИРЫ</b>	
 Влажный пар  100°C	
 (мин)	
15 - 20	Кускус, соотношение воды / кускуса 1:1
15 - 25	Тальятелле, свеж.
20 - 25	Манный пудинг, соотношение молока / манной крупы 3,5:1
20 - 30	Чечевица, красная, соотношение воды / чечевицы 1:1
25 - 30	Шпепце (немецкие макаронные изделия)
25 - 35	Булгур, соотношение воды / булгура 1:1
25 - 35	Соленые клецки
30 - 35	Душистый рис, соотношение воды / риса 1:1
30 - 40	Вар. карт., четвертушки
35 - 45	Хлебные клецки
35 - 45	Картоф. клецки
35 - 45	Рис, соотношение воды и риса 1:1; соотношение может меняться в зависимости от типа риса
40 - 50	Полента, соотношение жидкости 3:1
40 - 55	Рисовый пудинг, соотношение молока / риса 2,5:1





 <b>ГАРНИРЫ</b>	
 Влажный пар  100°C	
 (мин)	
45 - 55	Картофель в мундире, средн.
55 - 60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение воды / чечевицы 2:1

 <b>ФРУКТЫ</b>	
 Влажный пар  100°C	
 (мин)	
10 - 15	Ломтики яблока
10 - 15	Горячие ягоды
10 - 20	Растапливание шоколада
20 - 25	Фруктовый компот

 <b>РЫБА</b>  Влажный пар		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Тонкое рыбное филе	75 - 80
20 - 25	Креветки, свежие	75 - 85
20 - 30	Мидии	100
20 - 30	Лосось, филе	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85

 <b>РЫБА</b>  Влажный пар		
 (мин)		 (°C)
30 - 40	Креветки, заморож.	75 - 85
40 - 45	Лосось-таймень, 1 кг	85

 <b>МЯСО</b>  Влажный пар		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Чиполата (св.охот.колб.)	80
20 - 30	Баварская телячья сосиска/белая сосиска	80
20 - 30	Венская сосиска	80
25 - 35	Отварн. кур. грудка	90
55 - 65	Вареная ветчина, 1 кг	100
60 - 70	Тушеная курица, 1–1,2 кг	100
70 - 90	Солонина «Касселер», тушеная	90
80 - 90	Телятина/Свиная вырезка, 0,8–1 кг	90
110 - 120	Тафельшпиц	100








 <b>ЯЙЦА</b>	
 Влажный пар  100°C	
 (мин)	
10 - 11	Яйца всмятку
12 - 13	Яйца в мешочек
18 - 21	Яйца вкрутую

1. Установите функцию: Турбо-гриль для жарки мяса.
2. Добавьте подготовленные овощи и гарниры.
3. Уменьшите температуру духового шкафа примерно до 90 °С. Дверцу духового шкафа можно открыть в первое положение примерно на 15 минут.
4. Установите функцию: Влажный пар. Готовьте все блюда вместе до готовности.

**Комбинированная функция: Турбо-гриль + Влажный пар**




Данные режимы можно комбинировать для одновременного приготовления мяса, овощей и гарниров.

Используйте первое положение противня для мяса и третье положение противня для овощей. Положите мясо непосредственно на эмалированный противень.

	 Турбо-гриль Первый этап: приготовление мяса		 Влажный пар Второй этап: добавление овощей	
	 (°C)	 (мин)	 (°C)	 (мин)
Ростбиф, 1 кг / Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	100	40 - 50
Жареная свинина, 1 кг / Картофель / Овощи, с соусом	180	60 - 70	100	30 - 40
Жареная телятина, 1 кг / Рис / Овощи	180	50 - 60	100	30 - 40

**Интенсивный пар**




Используйте второе положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Заварной крем / Фланы в небольших чашках	90	35 - 45
Печеные яйца	90 - 110	15 - 30
Террин	90	40 - 50
Тонкое рыбное филе	85	15 - 25
Толстое рыбное филе	90	25 - 35
Небольшая рыба, до 0,35 кг	90	20 - 30
Рыба, целиком, до 1 кг	90	30 - 40
Клецки	120 - 130	40 - 50

**Горячий пар (25%)**

Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

	 (°C)	 (мин)
Булочки-полуфабрикаты	200	15 - 20
Багеты-полуфабрикаты, 40 - 50 г	200	15 - 20
Багеты-полуфабрикаты, замороженные, 40 - 50 г	200	25 - 35

	 (°C)	 (мин)
Мясной рулет, сырой, 0,5 кг	180	30 - 40
Запеканка из пасты	170 - 190	40 - 50
Лазанья	170 - 180	45 - 55
Хлеб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60
Цыпленок, 1 кг	180 - 210	50 - 60
Копченая свиная вырезка, 0,6 - 1 кг, вымачивать 2 часа	160 - 180	60 - 70
Ростбиф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Утка, 1,5-2 кг	180	70 - 90
Жареная телятина, 1 кг	180	80 - 90
Жареная свинина, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гусь 0,3 кг, используйте первое положение противня	170	130 - 170

**Регенерация**

Используйте второе положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Порционные блюда	110	10 - 15
Макаронные изделия	110	10 - 15
Рис	110	10 - 15
Клецки	110	15 - 25

**Easystem**




**На пару**




Используйте второе положение противня.


 <b>ОВОЩИ</b>	
 Задайте максимальную температуру 100°C.	
 (мин)	
8–10	Брокколи, соев., предварительно разогрейте пустой духовой шкаф
10	Очищенные помидоры
10–15	Шпинат, свежий
10–15	Цуккини, ломтики
15	Овощи, бланшированные
15–20	Сладк. перец, полосками
15–20	Нарез. грибы
15–25	Баклажаны
15–25	Цв. капуста, целиком

 <b>ОВОЩИ</b>	
 Задайте максимальную температуру 100°C.	
 (мин)	
15–25	Брокколи, целиком
15–25	Спаржа, зеленая
15–25	Помидоры
15–25	Тыква, кубиками
20–25	Маш-салат, соцветия
20–25	Савойская капуста
20–25	Фасоль, бланшированная
20–30	Батат
20–30	Горох
20–30	Фенхель
20–30	Морковь
20–30	Лук-порей, кольцами
20–30	Сельдерей, кубиками
20–30	Горох в стручках
25–35	Цв. капуста, соев.
25–35	Кольраби, соломкой
25–35	Брюссельская капуста
25–35	Спаржа, белая
25–35	Белая фасоль
30–40	Сладкая кукуруза в початках
35–45	Зеленая фасоль

 <b>ОВОЩИ</b>	
 Задайте максимальную температуру 100°C.	
 (мин)	
35–45	Скорцонера (лист.капуста)
40–45	Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками
50–60	Артишоки
55–65	Сушеная фасоль, замоченная
60–90	Квашеная капуста
70–90	Свекла





 <b>ГАРНИРЫ</b>	
 Задайте максимальную температуру 100°C.	
 (мин)	
15–20	Кускус, соотношение воды / кускуса 1:1
15–25	Тальятелле, свеж.
20–25	Маннй пудинг, соотношение молока / манной крупы 3:5:1
20–30	Чечевица, красная, соотношение воды / чечевицы 1:1
25–30	Шпелце (немецкие макаронные изделия)

 <b>ГАРНИРЫ</b>	
 Задайте максимальную температуру 100°C.	
 (мин)	
25–35	Булгур, соотношение воды / булгура 1:1
25–35	Соленые клецки
30–35	Душистый рис, соотношение воды / риса 1:1
30–40	Вар. карт., четвертушки
35–45	Картоф. клецки
35–45	Рис, вода в соотношении 1:1, соотношение может меняться в зависимости от типа риса.
35–45	Хлебные клецки
40–50	Полента, соотношение жидкости 3:1
40–55	Рисовый пудинг, соотношение молока / риса 2,5:1
45–55	Картофель в мундире, средн.
55–60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение воды / чечевицы 2:1

 <b>ФРУКТЫ</b>	
 Установите температуру 100°C.	
 (мин)	
10–15	Ломтики яблока
10–15	Горячие ягоды
10–20	Растапливание шоколада
20–25	Фруктовый компот

 <b>РЫБА</b>		
 (мин)		 (°C)
15–20	Тонкое рыбное филе	75–80
20–25	Креветки, свежие	75–85
20–30	Толстое рыбное филе	75–85
20–30	Форель, 0,25 кг	75–85
20–30	Мидии	100
30–40	Креветки, заморож.	75–85

 <b>МЯСО</b>		
 (мин)		 (°C)
15–20	Чиполата (св.охот.колб.)	80

 <b>МЯСО</b>		
 (мин)		 (°C)
20–30	Баварская те-лячья сосиска / белая сосиска	80
20–30	Венская сосиска	80
25–35	Отварн. кур. грудка	90
55–65	Вареная ветчи-на, 1 кг	100
60–70	Тушеная курица, 1–1,2 кг	100
70–90	Солонина «Кас-селер», тушеная	90
80–90	Телятина / Сви-ная вырезка, 0,8–1 кг	90
110–120	Тафельшпиц	100

 <b>ЯЙЦА</b>		
 (мин)		 (°C)
10–11	Яйца всмятку	100
12–13	Яйца в мешочек	100
18–21	Яйца вкрутую	100
35–45	Заварной крем / Флан	85
40–50	Террин	85





**Тушение (с паром)**

 (мин)		 (°C)
15–20	Печеные яйца	110
20–30	Рыба, целиком до 1 кг	120–130
40–50	Клецки	120–130
50–60	Тушение / Тушеная рыба	130
60–90	Тушение / Тушеный цыпленок	130
100–140	Тушение / Тушеное мясо	130





**Запекание (с паром)**





 (мин)		 (°C)
20–40	Запеканки с рыбой	150
35–50	Фаршированные овощи	150
35–45	Запеканка из пасты / Запеканки	150
40–50	Лазанья	150
60–70	Картофельная запеканка	150
75–100	Свин. грудинка	140–150

**Жарка и выпечка (с паром)**

 (мин)		 (°C)
15–20	Багеты-полуфабрикаты, 0,04–0,05 кг	200
15–25	Бисквиты	155–170
20–35	Сдобные дрожжевые булочки	170–180
25–35	Багеты-полуфабрикаты, замороженные, 0,04–0,05 кг	200
25–35	Булочки	180–200
25–40	Жареное рыбное филе	170–180
30–40	Мясной рулет, полуфабрикат, 0,5 кг	180
30–40	Запеканка	160
30–40	Омлет	160–170
30–45	Сладкий хлеб	160–170
35–45	Жареная рыба	170–180
45–60	Различные виды хлеба, 0,5–1 кг	180–190
45–60	Сладкие запеканки	160–180
50–60	Цыпленок, 1 кг	180–210
60–70	Копч. свин. выр., 0,6–1 кг	160–180
60–90	Ростбиф, 1 кг	180–200
70–90	Утка, 1,5–2 кг	180

 (мин)		 (°C)
80–90	Жареная телятина, 1 кг	180
90–100	Жареная свинина, 1 кг	160–180

 Используйте первое положение противня		
 (мин)		 (°C)
130–170	Гусь, 3 кг	170

 Используйте первое положение противня		
 (мин)		 (°C)
15–30	Пицца / Фокачча	190–210
30–45	Изделия из слоеного теста / Несладкий пирог / Рулеты	155–180
45–60	Песочное тесто	155–170

**Выпечка**

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.



В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

**Советы по выпечке**

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

**Выпекание на одном уровне**





 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (мин)	
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Флан из песочного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150 - 160	20 - 30	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (мин)	
Чизкейк	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

 ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ				
 Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.				
		 (°C)	 (мин)	
Батон-плетенка / Хала, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовление	170 - 190	30 - 40	3
Рождественский кекс	Традиционное приготовление	160 - 180	50 - 70	2
Ржаной хлеб:	Традиционное приготовление	сначала: 230°C	20	1
		затем 160°C – 180°C	30 - 60	
Профитроли / Эклеры	Традиционное приготовление	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарский рулет,	Традиционное приготовление	180 - 200	10 - 20	3
Пирожное с посыпкой, сухое, предварительный разогрев не требуется	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3

 ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ				
 Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.				
		 (°C)	 (мин)	
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье	Традиционное приготовление	190 - 210	20 - 30	3
Фруктовые фланы, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовление	180	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовление	160 - 180	40 - 60	3

 БИСКВИТЫ				
 Используйте третье положение противня.				
		 (°C)	 (мин)	
Изделия из песочного теста / Изделия из взбитого теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 25	
Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	
Макарони	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	

 БИСКВИТЫ			
 Используйте третье положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	190 - 210	10 - 25





**Выпечка и запеканки**

 Используйте первое положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40
Овощная запеканка, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Турбо-гриль	170 - 190	15 - 35
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Молочный рис	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60

**Выпекание на нескольких уровнях**

Использование функции: Горячий воздух.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 <b>ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Профитролы / Эклеры, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой хрустящей корочкой	150 - 160	30 - 45

 <b>БИСКВИТЫ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40
Безе	80 - 100	130 - 170
Макарони	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	170 - 180	30 - 50

 <b>БИСКВИТЫ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Рулеты	180	20 - 30

**Рекомендации по жарке**

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.







При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).




Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

**Жарка**



Используйте первое положение противня.







 <b>ГОВЯДИНА</b>				
			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Толщина 1 см	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Толщина 1 см	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Толщина 1 см	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10




 <b>СВИНИНА</b>				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	










 <b>СВИНИНА</b>			
 Использование функции: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Свиная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЯТИНА</b>			
 Использование функции: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>БАРАНИНА</b>			
 Использование функции: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка / Жареная баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>ДИЧЬ</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1	Турбо-гриль	180 - 200	35 - 55
Седло оленя/косули	1.5 - 2	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90





 <b>ПТИЦА</b>				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Птица, разделанная на куски	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Половина цыпленка	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Курица, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>РЫБА</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50






**Хлеб**

Используйте второе положение противня.

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

 <b>ХЛЕБ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Белый хлеб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бриошь	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	200 - 220	35 - 45
Ржаной хлеб	170 - 190	50 - 70
Хлеб из цельнозерновой муки	170 - 190	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	40 - 60
Булочки	190 - 210	20 - 35

**Хрустящая выпечка с функцией Пицца**

 <b>ПИЦЦА</b>		
 Используйте первое положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Тарты	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Киш Лоран (открытый пирог) / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60






 ПИЦЦА		
 Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.		
 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Пицца, тонкая основа, используйте противень для жарки	210 - 230	15 - 25
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	210 - 230	10 - 20
Флан из слоеного теста	160 - 180	45 - 55
Фламмокухен	210 - 230	15 - 25
Русские пирожки	180 - 200	15 - 25
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60

### Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

 ГРИЛЬ	 (°C)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) 2-я сторона	
Говяжье филе	230	20–30	20–30	3
Свиная вырезка	210–230	30–40	30–40	2
Седло ягненка	210–230	25–35	20–25	3

**Низкотемпературное приготовление**

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления: птицы, жарки жирной свинины или тушения в горшочке. Термощуп температура не должна превышать 65 °С.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Если рекомендуется третье положение полки, поместите продукты непосредственно на решетку. Для сбора жира установите противень/глубокий эмалированный противень в первое положение противня. Если рекомендуется первое положение противня, поместите





продукты непосредственно на противень.

При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.

3. Использование: Термощуп.
4. Выберите режим: Низкотемпературное приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80 °С до 150 °С. Значение по умолчанию — 90 °С. Установите температуру для Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°С.

 Установите температуру на 120 °С.			
	 (кг)	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

**Замороженные продукты**

	 (°С)	 (мин)	
Пицца, заморож.	200–220	15–25	2
Пицца Америк., заморож.	190–210	20–25	2
Пицца, охлажденная	210–230	13–25	2

	 (°C)	 (мин)	
Мини-пиццы, замороз.	180–200	15–30	2
Карт. фри, тонк.	190–210	15–25	3
Карт. фри, крупн.	190–210	20–30	3
Картофель, ломтики / Крокеты	190–210	20–40	3
Хашбраун	210–230	20–30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170–190	35–45	2
Лазанья / Каннелони, замороженные	160–180	40–60	2
Запеченный сыр	170–190	20–30	3
Куриные крылья	180–200	40–50	2

**Консервирование**

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.




\*Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

 ЯГОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

 КОС-ТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВО- ЩИ	 (мин) Время до на- чала медлен- ного кипения	 (мин) Продолже- ние кипяче- ния при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Маринован- ные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20



### Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

### Термошуп



 <b>ГОВЯДИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	Средняя	Прожаренное
Ростбиф	45	60	70
Сирлойн	45	60	70

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.



 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перцы	60–70	5–6
Овощи для супа	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Травы	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Ломтики яблока	6–8
Груши	6–9

 <b>ГОВЯДИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86

 <b>СВИНИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченая свиная вырезка / Отварная свиная вырезка	75	78	82

 <b>ТЕЛЯТИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

 <b>БАРАНИНА / ЯГНЕНОК</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Баранье седло	75	80	85
Жареная баранина / Ножка ягненка	65	70	75

 <b>ДИЧЬ</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя / косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя	70	75	80



 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половина / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

 ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из пасты	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

## Садржај

Корисни савети

250

Задржано право измена.

## Корисни савети

### Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

### Савети у вези са специјалним функцијама загревања рерне

#### Одржавање топлоте

Функција вам омогућава да храну одржите топлом. Температура је аутоматски подешена на 80 °С.

#### Загревање посуђа

Ова функција вам омогућава да загрејете тањире и посуђе пре сервирања. Температура је аутоматски подешена на 70 °С.

Равномерно наслажите тањире и посуде на решеткасту полицу. Користите први положај решетке. Након пола сата загревања замените им места.

#### Дизање теста

Ова функција омогућава дизање киселог теста. Ставите тесто у велику посуду. Користите први положај решетке. Подесите функцију: Дизање теста и време печења.

#### Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир. Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања. Користите први положај решетке.

#### Пара пуне снаге

Будите опрезни кад отворате врата рерне када је укључена ова функција. Може да дође до ослобађања паре.

Ова функција вам омогућава да:

- стерилишете посуде (нпр. флашице за храњење беба),
- припремите све врсте хране, свеже или замрзнуте.

#### Стерилизација




Чисту посуду ставите наопако у средину полице на првом нивоу.

Напуните фиоку до максималног нивоа и подесите време на 40 минута.

#### Кување




Можете да кувате, загревате, одмрзавате, поширате или бланширате поврће, месо, рибу, тестенину, пиринач, гриз и јаја.

Током једног интервала кувања можете да припремите оброк који се састоји од неколико јела. Да би се осигурало да сва јела буду спремна у исто време, почните са храном која има најдуже време кувања, а затим додајте остала јела у одговарајуће време, као што је наведено у табелама за кување






 Пара пуне снаге	
Пример: Укупно време ове сесије кувања је 40 мин. Прво, ставите Кувани кромпир, четвртина, након 20 мин додајте Лосос филети и Броколи, цветићи након 30 мин.	
	 (мин)
Кувани кромпир, четвртина	40
Лосос филети	20
Броколи, цветићи	10



Користите највећу количину воде која је потребна када кувате више јела истовремено.






Користите други положај решетке.







 ПОВРЋЕ	
 Пара пуне снаге  100°C	
 (мин)	
8 - 10	Броколи, цветићи, претходно загрејте празну рерну
10	Ољуштен кромпир
10 - 15	Спанаћ, свеж

 ПОВРЋЕ	
 Пара пуне снаге  100°C	
 (мин)	
10 - 15	Тиквице на кришке
15	Поврће, бланширано
15 - 20	Печурке, кришке
15 - 20	Паприка, траке
15 - 25	Броколи, цели
15 - 25	Шпаргла, зелена
15 - 25	Плави патлиџан
15 - 25	Бундева, на коцкице
15 - 25	Парадајз
20 - 25	Пасуљ, бланширан
20 - 25	Мотовилац, цветови
20 - 25	Кељ
20 - 30	Целер на коцкице
20 - 30	Празилук, колутови
20 - 30	Грашак
20 - 30	Грашак шећерац/Кајзер паприке
20 - 30	Сладак кромпир
20 - 30	Коморач
20 - 30	Шаргарепа
25 - 35	Шпаргла, бела
25 - 35	Прокељ





 <b>ПОВРЋЕ</b>	
 Пара пуне снаге  100°C	
 (мин)	
25 - 35	Карфиол, цветићи
25 - 35	Келераба, у тракама
25 - 35	Бели пасуљ
30 - 40	Кукуруз шећерац на клипу
35 - 45	Црна репа
35 - 45	Карфиол, цео
35 - 45	Боранија
40 - 45	Купус бели или црвени, траке
50 - 60	Артичоке
55 - 65	Сушени пасуљ, натопљен, однос вода/пасуљ 2:1
60 - 90	Кисели купус
70 - 90	Цвекла

 <b>ПРИЛОЗИ / ДОДАЦИ</b>	
 Пара пуне снаге  100°C	
 (мин)	
15 - 20	Кускус, однос вода/кускус 1:1
15 - 25	Свеже таљателе
20 - 25	Пудинг од гриза, однос млеко/гриз 3,5:1






 <b>ПРИЛОЗИ / ДОДАЦИ</b>	
 Пара пуне снаге  100°C	
 (мин)	
20 - 30	Сочиво, црвено, однос вода/сочиво 1:1
25 - 30	Шпецле
25 - 35	Булгур, однос вода/булгур 1:1
25 - 35	Кнедле од теста, слане
30 - 35	Мирисни пиринач, однос вода/пиринач 1:1
30 - 40	Кувани кромпир, четвртина
35 - 45	Ваљушци од хлеба
35 - 45	Кнедле од кромпира
35 - 45	Пиринач, однос вода/пиринач 1:1, количина воде у односу на пиринач може да се мења у складу са врстом пиринча
40 - 50	Палента, однос течности 3:1
40 - 55	Пудинг од пиринча, однос млеко/пиринач 2,5:1
45 - 55	Неољуштен кромпир, средње величине
55 - 60	Сочиво, браон и зелено, однос вода/сочиво 2:1

 <b>ВОЋЕ</b>		
 Пара пуне снаге  100°C		
 (мин)		 (°C)
10 - 15	Кришке јабуке	
10 - 15	Вреле бобице	
10 - 20	Топљење чоколаде	
20 - 25	Воћни компот	

 <b>РИБА</b>  Пара пуне снаге		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Танки рибљи филети	75 - 80
20 - 25	Шкампи, свежи	75 - 85
20 - 30	Дагње	100
20 - 30	Лосос филети	85
20 - 30	Пастрмка, 0,25 kg	85
30 - 40	Шкампи, замрзнути	75 - 85
40 - 45	Лосос-пастрмка, 1 kg	85

 <b>МЕСО</b>  Пара пуне снаге		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Коктел-виршле	80
20 - 30	Баварска телећа кобасица/Бела кобасица	80

 <b>МЕСО</b>  Пара пуне снаге		
 (мин)		 (°C)
20 - 30	Бечка кобасица	80
25 - 35	Поширане пилеће груди	90
55 - 65	Барена шунка, 1 kg	100
60 - 70	Пиле, поширано, 1–1,2 kg	100
70 - 90	Каселер, поширан	90
80 - 90	Телетина/Свињски каре, 0,8–1 kg	90
110 - 120	Тафелшпиц	100

 <b>ЈАЈА</b>		
 Пара пуне снаге  100°C		
 (мин)		
10 - 11	Меко кувана јаја	
12 - 13	Средње кувана јаја	
18 - 21	Тврдо кувана јаја	








### Комбиновање функција: Турбо гриловање + Пара пуне снаге

Ове функције можете да комбинујете да бисте истовремено кували месо, поврће и прилоге.

1. Подесите функцију: Турбо гриловање за печење меса.


2. Додајте припремљено поврће и прилоге.
3. Смањите температуру рерне на приближно 90 °С. Можете да отворите врата рерне до првог положаја решетке током приближно 15 минута.
4. Подесите функцију: Пара пуне снаге. Кувајте сва јела заједно док не буду готова.



Користите први положај решетке за месо и трећи положај решетке за поврће. Месо ставите директно на плех за печење.




	 Турбо гриловање Први корак: кувајте месо		 Пара пуне снаге Други корак: додајте поврће	
	 (°C)	 (мин)	 (°C)	 (мин)
Говеђе печење, 1 кг / Прокељ, палента	180	60 - 70	100	40 - 50
Печена свињетина, 1 кг / Кромпир / Поврће, сос	180	60 - 70	100	30 - 40
Печена телетина, 1 кг / Пиринач / Поврће	180	50 - 60	100	30 - 40

### Висока влажност

Користите други положај решетке.


	 (°C)	 (min)
Крем од ваниле / Флан, у малим посудама	90	35 - 45
Печена јаја	90 - 110	15 - 30
Терине	90	40 - 50




	 (°C)	 (min)
Танки рибли филети	85	15 - 25
Дебели рибли филети	90	25 - 35
Мала риба, до 0,35 kg	90	20 - 30
Цела риба, до 1 kg	90	30 - 40

	 (°C)	 (min)
Кнедле	120 - 130	40 - 50

**Ниска влажност**

Користите други положај решетке, осим ако није другачије назначено.

	 (°C)	 (min)
Земичке спремне за печење	200	15 - 20
Багети спремни за печење, 40 - 50 g	200	15 - 20
Багети спремни за печење, замрзнути, 40 - 50 g	200	25 - 35
Ћуфте, сирове, 0,5 kg	180	30 - 40
Запечена тестенина	170 - 190	40 - 50
Лазање	170 - 180	45 - 55
Хлеб, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Гратинирани кромпир	160 - 170	50 - 60
Пиле, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Свињски каре, димљени, 0,6 - 1 kg, потопити на 2 сата	160 - 180	60 - 70
Говеђе печење, 1 kg	180 - 200	60 - 90

	 (°C)	 (min)
Патка, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Печена телетина, 1 kg	180	80 - 90
Печена свињетина, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Гуска, 3 kg, користите први положај решетке	170	130 - 170

**Регенерисање паре**





Користите други положај решетке.





	 (°C)	 (min)
Комплетан оброк	110	10 - 15
Тестенина	110	10 - 15
Пиринач	110	10 - 15
Кнедле	110	15 - 25

**Easystem**





**Пара за кување на пари**





Користите други положај решетке.





 <b>ПОВРЋЕ</b>	
 Подесите температуру на максимално 100 °С.	
 (min)	
8–10	Броколи, цветићи, претходно загрејте празну рерну
10	Ољуштен кромпир
10–15	Спанаћ, свеж
10–15	Тиквице на кришке
15	Поврће, бланширано
15–20	Паприка, траке
15–20	Печурке, кришке
15–25	Плави патлиџан
15–25	Карфиол, цео
15–25	Броколи, цели
15–25	Шпаргла, зелена
15–25	Парадајз
15–25	Бундева, на коцкице
20–25	Мотовилац, цветови
20–25	Кељ
20–25	Пасуљ, бланширан
20–30	Сладак кромпир
20–30	Грашак
20–30	Коморач
20–30	Шаргарепа
20–30	Празилук, колутови





 <b>ПОВРЋЕ</b>	
 Подесите температуру на максимално 100 °С.	
 (min)	
20–30	Целер на коцкице
20–30	Грашак шећерац
25–35	Карфиол, цветићи
25–35	Келераба, у тракама
25–35	Прокељ
25–35	Шпаргла, бела
25–35	Бели пасуљ
30–40	Кукуруз шећерац на клипу
35–45	Боранија
35–45	Црна репа
40–45	Купус бели или црвени, траке
50–60	Артичоке
55–65	Сушени пасуљ, натопљен
60–90	Кисели купус
70–90	Цвекла






 ПРИЛОЗИ / ДОДАЦИ	
 Подесите температуру на максимално 100 °С.	
 (min)	
15–20	Кускус, однос вода/ кускус 1:1
15–25	Свеже таљателе
20–25	Пудинг од гриза, однос млеко/гриз 3:5:1
20–30	Сочиво, црвено, однос вода/сочиво 1:1
25–30	Шпецле
25–35	Булгур, однос вода/ булгур 1:1
25–35	Кнедле од теста, слане
30–35	Мирисни пиринач, од- нос вода/пиринач 1:1
30–40	Кувани кромпир, четвр- тина
35–45	Кнедле од кромпира
35–45	Пиринач, однос вода/ пиринач 1:1, однос воде и пиринча може да се мења у складу са вр- стом пиринча.
35–45	Ваљушци од хлеба
40–50	Палента, однос течно- сти 3:1
40–55	Пудинг од пиринча, од- нос млеко/пиринач 2,5:1


 ПРИЛОЗИ / ДОДАЦИ	
 Подесите температуру на максимално 100 °С.	
 (min)	
45–55	Неољуштен кромпир, средње величине
55–60	Сочиво, браон и зеле- но, однос вода/сочиво 2:1

 ВОЋЕ	
 Подесите температуру на 100 °С.	
 (min)	
10–15	Кришке јабуке
10–15	Вреле бобице
10–20	Топљење чоколаде
20–25	Воћни компот

 РИБА		
 (min)		 (°С)
15–20	Танки рибљи филети	75–80
20–25	Шкампи, свежи	75–85
20–30	Дебели рибљи филети	75–85
20–30	Пастрмка, 0,25 kg	75–85

 <b>РИБА</b>		
 (min)		 (°C)
20–30	Дагње	100
30–40	Шкампи, замрзнути	75–85

 <b>МЕСО</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Коктел-виршле	80
20–30	Баварска телећа кобасица / Бела кобасица	80
20–30	Бечка кобасица	80
25–35	Поширане пилеће груди	90
55–65	Барена шунка, 1 kg	100
60–70	Пиле, поширано, 1–1,2 kg	100
70–90	Каселер, поширан	90
80–90	Телетина / Свињски каре, 0,8–1 kg	90
110–120	Тафелшпиц	100

 <b>ЈАЈА</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Меко кувана јаја	100
12–13	Средње кувана јаја	100
18–21	Тврдо кувана јаја	100
35–45	Крем од ваниле / Флан	85
40–50	Терине	85

#### Пара за крчкање на пари




 (min)		 (°C)
15–20	Печена јаја	110
20–30	Цела риба, до 1 kg	120–130
40–50	Кнедле	120–130
50–60	Крчкано / Динстана риба	130
60–90	Крчкано / Динстано пиле	130
100–140	Крчкано / Динстано месо	130




#### Пара за нежно румењење

 (min)		 (°C)
20–40	Запечена риба	150

 (min)		 (°C)
35–50	Пуњено поврће	150
35–45	Запечена тестенина / Касерола	150
40–50	Лазанје	150
60–70	Гратинирани кромпир	150
75–100	Ребра	140–150

**Пара за печење**

 (min)		 (°C)
15–20	Багети спремни за печење, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Кекс	155–170
20–35	Пецива од слатког квасног теста	170–180
25–35	Багети спремни за печење, замрзнути, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Земичке	180–200
25–40	Печени рибљи филети	170–180
30–40	Ћуфте, непечене, 0,5 kg	180
30–40	Печене касероле	160
30–40	Омлет	160–170
30–45	Сладак хлеб	160–170

 (min)		 (°C)
35–45	Печена риба	170–180
45–60	Различите врсте хлеба, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Слатка јела	160–180
50–60	Пиле, 1 kg	180–210
60–70	Свињ. бубреж., дим., 0,1–1 kg	160–180
60–90	Говеђе печење, 1 kg	180–200
70–90	Патка, 1,5–2 kg	180
80–90	Печена телетина, 1 kg	180
90–100	Печена свињетина, 1 kg	160–180



Користите први положај решетке.

 (min)		 (°C)
15–30	Пица / Фокача	190–210
30–45	Лиснато тесто / Укусна торта / Ролнице	155–180
45–60	Прхко тесто	155–170
130–170	Гуска, 3 kg	170

**Печење**

За прво печење, користите нижу температуру.

Време печења можете продужити за 10 – 15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће увек подједнако потамнети. Нема потребе да мењате подешавање температуре ако све не







потамни једнако. Разлика ће се изједначити током печења.








Плехови у рерни могу да се изобличе током печења. Када се плехови охладе, изобличење ће нестати.

### Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

Печење на једном нивоу

 ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА				
		 (°C)	 (min)	
Прстенаст колач / Бриош	Печење уз равни вентил.	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач / Воћни колачи	Печење уз равни вентил.	140 - 160	70 - 90	1
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 30	2
Корица за воћни колач – смеша за бисквит тарту	Печење уз равни вентил.	150 - 170	20 - 25	2
Колач од сира	Загревање одозго/одоздо	170 - 190	60 - 90	1






 КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ НА ПЛЕХОВИМА ЗА ПЕЧЕЊЕ				
 Претходно загрејте празну рерну, осим ако није другачије назначено.				
		 (°C)	 (min)	
Плетеница / Украшени хлеб, претходно загревање није потребно	Загревање одозго/одоздо	170 - 190	30 - 40	3
Штолен колач	Загревање одозго/одоздо	160 - 180	50 - 70	2









## КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ НА ПЛЕХОВИМА ЗА ПЕЧЕЊЕ













Претходно загрејте празну рерну, осим ако није другачије назначено.

		 (°C)	 (min)	
Ражани хлеб:	Загревање одозго/одоздо	прво: 230 затим: 160 - 180	20 30 - 60	1
Принцес-крофне / Еклери	Загревање одозго/одоздо	190 - 210	20 - 35	3
Швајцарски ролат,	Загревање одозго/одоздо	180 - 200	10 - 20	3
Торта посута мрвицама, претходно загревање није потребно	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40	3
Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећ. глаз.	Загревање одозго/одоздо	190 - 210	20 - 30	3
Воћни колаци, претходно загревање није потребно	Загревање одозго/одоздо	180	35 - 55	3
Квасни колаци са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем од ваниле)	Загревање одозго/одоздо	160 - 180	40 - 60	3

 КЕКСИ			
 Користите трећи ниво решетке.			
		 (°C)	 (min)
Прхко тесто / Смеса за бисквит торту	Печење уз равни вентил.	150 - 160	15 - 25
Пуслице	Печење уз равни вентил.	80 - 100	120 - 150
Колачи-макарони	Печење уз равни вентил.	100 - 120	30 - 50
Кекс од квасног теста	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	170 - 180	20 - 30
Ролнице, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	190 - 210	10 - 25

### Печење и гратинирана јела




 Користите први положај решетке.			
		 (°C)	 (min)
Запечена тестенина	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	45 - 60
Лазанје	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	25 - 40
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	170 - 190	15 - 35

 Користите први положај решетке.			
		 (°C)	 (min)
Багети са топљеним сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170	15 - 30
Пиринчано млеко	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	40 - 60
Рибљи хлечичићи	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил.	160 - 170	30 - 60

### Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 <b>КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ НА ПЛЕХОВИМА ЗА ПЕЧЕЊЕ</b>		
	 (°C)	 (min)
Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну	160 - 180	25 - 45
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45

 <b>КЕКСИ</b>		
	 (°C)	 (min)
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40
Пуслице	80 - 100	130 - 170
Колачи-макарони	100 - 120	40 - 80
Кекс од квасног теста	160 - 170	30 - 60
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	170 - 180	30 - 50
Ролнице	180	20 - 30

### Савети за печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.



Пеците посно месо покривено (можете да користите алуминијумску фолију).

Пеците велике комаде меса директно у плеху.

Сипајте мало воде у плех да бисте спречили да масноћа која капље изгори.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.







Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Ако је препоручен први ниво, ставите храну директно на плех за печење

Преливајте велике комаде меса сопственим соком неколико пута у току печења.







### Печење



Користите први положај решетке.

 <b>ГОВЕДИНА</b>				
			 (°C)	 (min)
Говеђи рибић	1 - 1,5 kg	Загревање одозго/одоздо	230	120 - 150
Говеђе печење или филе, слабо печено, претходно загрејте празну рерну	1 cm дебело	Турбо гриловање	190 - 200	5 - 6
Говеђе печење или филе, средње печено, претходно загрејте празну рерну	1 cm дебело	Турбо гриловање	180 - 190	6 - 8
Говеђе печење или филе, добро печено, претходно загрејте празну рерну	1 cm дебело	Турбо гриловање	170 - 180	8 - 10







 <b>СВИЊЕТИНА</b>			
 Користите функцију: Турбо гриловање.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Плећка / Врат / Шунка у комаду	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Одресци / Ребра	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Ћуфте	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свињска прокувана коленица	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЕТИНА</b>			
 Користите функцију: Турбо гриловање.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Печена телетина	1	160 - 180	90 - 120
Телеће коленице	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>ЈАГЊЕТИНА</b>			
 Користите функцију: Турбо гриловање.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>МЕСО ДИВЉАЧИ</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Леђа / Зечји бут, претходно загрејте празну рерну	1	Турбо гриловање	180 - 200	35 - 55
Срнећа леђа	1.5 - 2	Загревање одозго/одоздо	180 - 200	60 - 90
Срнећа полутка	1.5 - 2	Загревање одозго/одоздо	180 - 200	60 - 90





 <b>ЖИВИНА</b>				
 Користите функцију: Турбо гриловање.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Живина, порције	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Пиле, половина	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Ђурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Ђурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>РИБА</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Цела риба	1 - 1.5	Турбо гриловање	180 - 200	30 - 50






**Печење хлеба**






Користите други положај решетке.

Не препоручује се претходно загревање.

 ХЛЕБ		
	 (°C)	 (min)
Бели хлеб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60
Ћабата	200 - 220	35 - 45
Ражани хлеб	170 - 190	50 - 70
Интегрални хлеб	170 - 190	50 - 70
Хлеб од целог зрна	170 - 190	40 - 60
Земичке	190 - 210	20 - 35

### Хрскаво печење са Функција за пицу

 ПИЦА		
 Користите први положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Тартови	180 - 200	40 - 55
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60
Киш лорен / Швајцарски флан	170 - 190	45 - 55
Пита с јабукама, покривена	150 - 170	50 - 60






 ПИЦА		
 Пре печења загрејте празну рерну.		
 Користите други положај решетке.		
	 (°C)	 (min)
Пица, танка корица, користите дубоки тигањ	210 - 230	15 - 25
Пица, дебела корица	180 - 200	20 - 30
Бесквасни хлеб	210 - 230	10 - 20
Флан од лиснатог теста	160 - 180	45 - 55
Фламкухен	210 - 230	15 - 25
Кнедле	180 - 200	15 - 25
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60

### Гриловање

Пре печења загрејте празну рерну.

На грилу пеците само танко сечене комаде меса или рибе.

Ставите тигањ на први ниво решетке ради прикупљања масноће.

 ГРИЛ	 (°C)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна	
Говеђи филе	230	20–30	20–30	3
Свињски каре	210–230	30–40	30–40	2
Јагњећа леђа	210–230	25–35	20–25	3

### Споро кување





Ова функција вам омогућава да припремите немасне, меке комаде меса и рибу. Ово не може да се примени на:





живину, масно свињско печење, говеђи рибић. Температурни сензор температура не би требало да буде виша од 65 °C.

1. Запеците месо на 1 - 2 минута на свакој страни у тигању на јакој температури.
2. Ако је препоручен положај треће полице, ставите храну директно на решеткасту полицу. Ставите плех/ дубоки тигањ на први положај полице како би се у њему сакупљала масноћа.  
Ако је препоручен први положај полице, ставите храну директно на плех.
3. Увек припремајте храну без поклопца кад користите ову функцију.
3. Употреба: Температурни сензор.
4. Изаберите функцију: Споро кување. Температуру можете да подесите између 80 °C и 150 °C током првих 10 минута. Подразумевано је 90 °C. Подесите температуру за Температурни сензор.
5. Након 10 минута, рерна аутоматски спушта температуру на 80 °C.

 Подесите температуру на 120 °C.			
	 (kg)	 (мин)	
Котлети	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говеђи филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Говеђе печење	1 - 1.5	120 - 150	1
Печена телетина	1 - 1.5	120 - 150	1

**Смрзнута храна**

	 (°C)	 (min)	
Пица, замрзнута	200–220	15–25	2
Пица, америчка, замрзнута	190–210	20–25	2
Пица, хладна	210–230	13–25	2
Мини пице, замрзнуте	180–200	15–30	2
Помфрит, танак	190–210	15–25	3
Помфрит, дебео	190–210	20–30	3
Исечен кромпир / Крокети	190–210	20–40	3
Рендани кромпир	210–230	20–30	3

	 (°C)	 (min)	
Лазање / Канелони, свежи	170–190	35–45	2
Лазање / Канелони, смрузнути	160–180	40–60	2
Печени сир	170–190	20–30	3
Пилећа крилца	180–200	40–50	2

### Конзервисање

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.

Једнако напуните тегле и затворите их штапалком.




Тегле не треба да се међусобно додирују.


Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.



Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Подесите температуру на 160 °C - 170 °C.

 <b>МЕКО ВОЋЕ</b>	 (min) Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	35 - 45

 <b>КОШТУ- ЊАВО ВОЋЕ</b>	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Брескве / Дуње / Шљиве	35 - 45	10 - 15

 <b>ПО- ВРЋЕ</b>	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Шаргарепа	50 - 60	5 - 10
Краставци	50 - 60	-
Туршија	50 - 60	5 - 10

 <b>ПО-ВРЋЕ</b>	 (min) Време кувања до крчкања	 (min) Наставите с кувањем на 100 °C
Келераба / Грашак / Шпаргла	50 - 60	15 - 20

**Сушење - Печење уз равни вентил.**

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.



За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.



За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.



 <b>ПОВРЋЕ</b>	 (°C)	 (ч)
Пасуљ	60–70	6–8
Паприке	60–70	5–6
Поврће за супу	60–70	5–6
Печурке	50–60	6–8
Зачинско биље	40–50	2–3

Подесите температуру на 60–70 °C.



 <b>ВОЋЕ</b>	 (ч)
Шљиве	8–10
Кајсије	8–10
Кришке јабуке	6–8
Крушке	6–9



**Температурни сензор**



 <b>ГОВЕДИНА</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Слабо печено	Средња	Добро печено
Говеђе печење	45	60	70
Печеница	45	60	70

 <b>ГОВЕДИНА</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Ћуфте	80	83	86



 <b>СВИЊЕТИНА</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Шунка / Печење	80	84	88
Леђа, одрезак / Свињски каре, димљени / Свињски каре, поширани	75	78	82

 <b>ТЕЛЕТИНА</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Печена телетина	75	80	85
Телеће коленице	85	88	90

 <b>ОВЧЕТИНА / ЈАГЊЕТИНА</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Овчији бут	80	85	88
Овчија леђа	75	80	85
Печена јагњетина / Јагњећи бут	65	70	75


 <b>МЕСО ДИВЉАЧИ</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Зечја леђа / Срнећа леђа	65	70	75
Зечји бут / Зец, цео / Срнећи бут	70	75	80

 <b>ЖИВИНА</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Пиле	80	83	86
Патка, цела/половина / Турка, цела/груд	75	80	85
Патка, груди	60	65	70

 <b>РИБА (ЛОСОС, ПАСТРМКА, СМУЋ)</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Риба, цела/велика/кувана на пари / Риба, цела/велика/печена	60	64	68

 <b>КАСЕРОЛЕ - ПРЕТХОДНО КУВАНО ПОВРЋЕ</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Касероле од тиквица / Касероле од броколија / Касероле од коморача	85	88	91

 <b>КАСЕРОЛЕ - ПИКАНТНЕ</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Канелони / Лазање / Запечена тестенина	85	88	91

 <b>КАСЕРОЛЕ - СЛАТКЕ</b>	 Температура у средини печене хране (°C)		
	Мање	Средња	Више
Касероле од белог хлеба, са воћем/без воћа / Касероле од пиринчане каше, са воћем/без воћа / Касероле од слатких кнедли	80	85	90

## Obsah

Tipy a rady

275

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## Tipy a rady

### Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### Rady týkajúce sa špeciálnych funkcií ohrevu rúry

#### Uchovať teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

#### Ohrev tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať taniere a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohrievania vymeňte ich miesta.

#### Kysnutie cesta

Táto funkcia vám umožňuje kysnutie cesta. Cesto vložte do veľkej nádoby. Použite prvú úroveň v rúre. Nastavte funkciu: Kysnutie cesta a čas pečenia.

#### Rozmrazovanie

Odstráňte obal jedla a dajte jedlo na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

#### Vlhká para

Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok rúry postupujte opatrne. Môže uniknúť para.

Táto funkcia vám umožňuje:

- sterilizáciu nádoby (napr. detské fľaše),
- prípravu všetkých druhov potravín, čerstvých alebo zamrazených.

#### Sterilizácia




Čisté nádoby umiestnite hore dnom do stredu roštu zasunutého do prvej úrovne.

Do zásuvky na vodu nalejte vodu až do maximálnej úrovne a nastavte čas 40 minút.

#### Varenie






Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanširovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, krupice a vajec.

Naraz tak môžete pripraviť kompletne menu pozostávajúce z viacerých chodov. Na zabezpečenie, aby boli všetky pokrmy hotové naraz, začnite s pokrmom s najdlhšou dobou prípravy a potom pridajte ostatné pokrmy v správny čas, ako je uvedené v tabuľkách pečenia.

 Vlhká para	
Príklad: Celkový čas varenia je 40 min. Najprv vložte Varené zemiaky, na 1/4, po 20 minútach pridajte Losos, filetya Brokolica, ružičky po 30 minútach.	
	 (min)
Varené zemiaky, na 1/4	40
Losos, filety	20
Brokolica, ružičky	10






Pri súčasnej príprave viacerých pokrmov použite najväčšie požadované množstvo vody.






Použite druhú úroveň v rúre.







 <b>ZELENINA</b>	
 Vlhká para  100°C	
 (min)	
8 - 10	Brokolica, ružičky, predhrejte prázdnu rúru
10	Lúpané paradajky
10 - 15	Špenát, čerstvý
10 - 15	Cukina, plátky






 <b>ZELENINA</b>	
 Vlhká para  100°C	
 (min)	
15	Zelenina, blanširovaná
15 - 20	Huby na plátky
15 - 20	Paprika, prúžky
15 - 25	Brokolica, celá
15 - 25	Špargľa, zelená
15 - 25	Baklažán
15 - 25	Tekvica, kocky
15 - 25	Paradajky
20 - 25	Fazuľa blanširovaná
20 - 25	Valeriánka, ružičky
20 - 25	Kel
20 - 30	Zeler, kocky
20 - 30	Pór, krúžky
20 - 30	Hrášok
20 - 30	Cukrový hrášok/Cukrový hrášok
20 - 30	Sladké zemiaky
20 - 30	Fenikel
20 - 30	Mrkva
25 - 35	Špargľa, biela
25 - 35	Ružičkový kel
25 - 35	Karfiol, ružičky

 <b>ZELENINA</b>	
 Vlhká para  100°C	
 (min)	
25 - 35	Kaleráb, prúžky
25 - 35	Biela fazuľa
30 - 40	Sladká varená kukurica
35 - 45	Hadomor španielsky
35 - 45	Karfiol, vcelku
35 - 45	Zelené fazuľky
40 - 45	Biela alebo červená kapusta, prúžky
50 - 60	Artičoky
55 - 65	Sušená fazuľa, namočená, pomer vody a fazuľky 2:1
60 - 90	Kyslá kapusta
70 - 90	Červená repa






 <b>PRÍLOHY</b>	
 Vlhká para  100°C	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, pomer vody a kuskusu 1:1
15 - 25	Čerstvé tagliatelle
20 - 25	Semolínový puding, pomer mlieka a krupice 3,5:1






 <b>PRÍLOHY</b>	
 Vlhká para  100°C	
 (min)	
20 - 30	Šošovica, červená, pomer vody a šošovice 1:1
25 - 30	Špecle
25 - 35	Bulgur, pomer vody a bulguru 1:1
25 - 35	Kysn. knedle
30 - 35	Voňavá ryža, pomer vody a ryže 1:1
30 - 40	Varené zemiaky, na 1/4
35 - 45	Žemľové knedle
35 - 45	Zemiakové knedle
35 - 45	Ryža, pomer vody a ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže
40 - 50	Polenta, pomer tekutín 3:1
40 - 55	Ryžový puding, pomer mlieka a ryže 2,5:1
45 - 55	Nešúpané zemiaky, stredné
55 - 60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody a šošovice 2:1

 <b>OVOCIE</b>		
 Vlhká para  100°C		
 (min)		 (°C)
10 - 15	Jablká na plátky	
10 - 15	Horúce bobule	
10 - 20	Rozpustenie čokolády	
20 - 25	Ovocný kompót	

 <b>RYBA</b>  Vlhká para		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Tenké rybie filé	75 - 80
20 - 25	Garnáty, čerstvé	75 - 85
20 - 30	Mušle	100
20 - 30	Losos, filety	85
20 - 30	Pstruh, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnáty, mrazené	75 - 85
40 - 45	Pstruh lososový, 1 kg	85

 <b>MÄSO</b>  Vlhká para		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Klobásy chipolata	80
20 - 30	Bavorská teľacia klobása/Biela klobása	80
20 - 30	Viedenské párky	80

 <b>MÄSO</b>  Vlhká para		
 (min)		 (°C)
25 - 35	Poširované kuracie prsia	90
55 - 65	Varená Šunka, 1 kg	100
60 - 70	Kurča, poširované, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Údené mäso, poširované	90
80 - 90	Teľacie/Bravčové karé, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz - varené hovädzie mäso	100

 <b>VAJCIA</b>		
 Vlhká para  100°C		
 (min)		
10 - 11	Vajcia namätko	
12 - 13	Vajcia stredne uvarené	
18 - 21	Vajcia natvrdo	








### Skombinovanie funkcií: Turbo gril + Vlhká para

Tieto funkcie môžete skombinovať na súčasnú prípravu mäsa, zeleniny a príloh.

1. Nastavte funkciu: Turbo gril na pečenie mäsa.
2. Pridajte pripravenú zeleninu a prílohy.




3. Teplotu v rúre znížte na približne 90 °C. Môžete otvoriť dverka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
4. Nastavte funkciu: Vlhká para. Pripravujte všetky pokrmy spolu, kým nebudú hotové.




Použite prvý úroveň v rúre na mäso a tretiu úroveň v rúre na zeleninu. Mäso položte priamo na plech na pečenie.

	 Turbo gril Prvý krok: upečte mäso		 Vlhká para Druhý krok: pridajte zeleninu	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Hovädzie pečenné, 1 kg / Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Bravčové pečenné, 1 kg / Zemiaky / Zeleninová omáčka	180	60 - 70	100	30 - 40
Pečené teľacie, 1 kg / Ryža / Zelenina	180	50 - 60	100	30 - 40

### Vlhkosť vysoká




Použite druhú úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Nákyp / Obložený koláč v malých nádobách	90	35 - 45
Pečené vajcia	90 - 110	15 - 30
Terina	90	40 - 50
Tenké rybie filé	85	15 - 25
Hrubé rybie filé	90	25 - 35

	 (°C)	 (min)
Malá ryba, až do 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba, až do 1 kg	90	30 - 40
Knedle	120 - 130	40 - 50




### Vlhkosť nízka

Použite druhú úroveň v rúre, pokiaľ nie je uvedené inak.

	 (°C)	 (min)
Predpečené pečivo	200	15 - 20
Predpečené bagety 40 – 50 g	200	15 - 20
Predpečené bagety, mrazené 40 – 50 g	200	25 - 35
Fašírka, surová, 0,5 kg	180	30 - 40
Cestovinový nákyt	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chlieb 0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60
Kurča, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Bravčové karé, úde- né, 0,6 – 1 kg, na- máčajte na 2 hodiny	160 - 180	60 - 70
Hovädzie pečené, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kačka 1,5 – 2 kg	180	70 - 90
Pečené tel'acie, 1 kg	180	80 - 90
Bravčové pečené, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Hus, 3 kg, použite prvú úroveň v rúre	170	130 - 170





**Regenerácia**

Použite druhú úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Jedlá na jednom tanieri	110	10 - 15
Cestoviny	110	10 - 15
Ryža	110	10 - 15
Knedle	110	15 - 25





**Easystem****Para na parnú prípravu**





Použite druhú úroveň v rúre.





 <b>ZELENINA</b>	
	Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.
 (min)	
8 – 10	Brokolica, ružičky, prázdnu rúru predhrejte.
10	Lúpané paradajky
10 – 15	Špenát, čerstvý
10 – 15	Cukina, plátky
15	Zelenina, blanširovaná
15 – 20	Paprika, prúžky
15 – 20	Huby na plátky
15 – 25	Baklažán
15 – 25	Karfiol, vcelku
15 – 25	Brokolica, celá
15 – 25	Špargľa, zelená











 <b>ZELENINA</b>	
 Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.	
 (min)	
15 – 25	Paradajky
15 – 25	Tekvica, kocky
20 – 25	Valeriánka, ružičky
20 – 25	Kel
20 – 25	Fazuľa blanširovaná
20 – 30	Sladké zemiaky
20 – 30	Hrášok
20 – 30	Fenikel
20 – 30	Mrkva
20 – 30	Pór, krúžky
20 – 30	Zeler, kocky
20 – 30	Cukrový hrášok
25 – 35	Karfiol, ružičky
25 – 35	Kaleráb, prúžky
25 – 35	Ružičkový kel
25 – 35	Špargľa, biela
25 – 35	Biela fazuľa
30 – 40	Sladká varená kukurica
35 – 45	Zelené fazuľky
35 – 45	Hadomor španielsky
40 – 45	Biela alebo červená kapusta, prúžky
50 – 60	Artičoky

 <b>ZELENINA</b>	
 Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.	
 (min)	
55 – 65	Sušená fazuľa, namočená
60 – 90	Kyslá kapusta
70 – 90	Červená repa





 <b>PRÍLOHY</b>	
 Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.	
 (min)	
15 – 20	Kuskus, pomer vody/kuskusu 1:1
15 – 25	Čerstvé tagliatelle
20 – 25	Semolínový puding, pomer mlieka/krupice 3,5:1
20 – 30	Šošovica, červená, pomer vody/šošovice 1:1
25 – 30	Špece
25 – 35	Bulgur, pomer vody/bulguru 1:1
25 – 35	Kysn. knedle
30 – 35	Voňavá ryža, pomer vody/ryže 1:1
30 – 40	Varené zemiaky, na 1/4
35 – 45	Zemiakové knedle





 <b>PRÍLOHY</b>	
 Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.	
 (min)	
35 – 45	Ryža, pomer vody a ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže.
35 – 45	Žemľové knedle
40 – 50	Polenta, pomer tekutiny 3:1
40 – 55	Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1
45 – 50	Nešúpané zemiaky, stredné
50 – 60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1

 <b>OVOCIE</b>	
 Teplotu nastavte na 100 °C.	
 (min)	
10 – 15	Jablká na plátky
10 – 15	Horúce bobule
10 – 20	Rozpustenie čokolády
20 – 25	Ovocný kompót




 <b>RYBY</b>		
 (min)		 (°C)
15 – 20	Tenké rybie filé	75 – 80
20 – 25	Garnáty, čerstvé	75 – 85
20 – 30	Hrubé rybie filé	75 – 85
20 – 30	Pstruh, 0,25 kg	75 – 85
20 – 30	Mušle	100
30 – 40	Garnáty, mrazené	75 – 85




 <b>MÄSO</b>		
 (min)		 (°C)
15 – 20	Klobásy chipolata	80
20 – 30	Bavorská tel'acia klobása / Biela klobása	80
20 – 30	Viedenské párky	80
25 – 35	Pošírované kuracie prsia	90
55 – 65	Varená šunka, 1 kg	100
60 – 70	Kurča, poširované 1 – 1,2 kg	100
70 – 90	Údené mäso, poširované	90

 <b>MÄSO</b>		
 (min)		 (°C)
80 – 90	Telacie / Bravčové karé, 0,8 – 1 kg	90
110 – 120	Tafelspitz – varené hovädzie mäso	100




 <b>VAJCIA</b>		
 (min)		 (°C)
10 – 11	Vajcia namätko	100
12 – 13	Vajcia stredne uvarené	100
18 – 21	Vajcia natvrdo	100
35 – 45	Nákyp / Obloženný koláč	85
40 – 50	Terina	85

**Para na dusenie**




 (min)		 (°C)
15 - 20	Pečené vajcia	110
20 – 30	Celá ryba, až do 1 kg	110 – 130
40 – 50	Knedle	110 – 130
50 – 60	Dusené / Dusená ryba	130


 (min)		 (°C)
60 – 90	Dusené / Dusené kurča	130
100 – 140	Dusené / Dusené mäso	130



**Para na chrumkavú kôrku**





 (min)		 (°C)
20 – 40	Zapečené ryby	150
35 – 50	Plnená zelenina	150
35 – 45	Cestovinový ná-kyp / Dusené/zapekané jedlá	150
40 – 50	Lasagne	150
60 – 70	Zapečené zemmiaky	150
75 – 100	Rebierka	140 – 150

**Para na pečenie**

 (min)		 (°C)
15 - 20	Predpečené bagety, 0,04 – 0,05 kg	200
15 – 25	Sušienky	155 – 170
20 – 35	Sladké pečivo z kysnutého cesta	170 – 180

 (min)		 (°C)
25 – 35	Predpečené bagety, mrazené, 0,04 – 0,05 kg	200
25 – 35	Chlieb/pečivo	180 – 200
25 – 40	Pečené rybnie filé	170 – 180
30 – 40	Fašírka, nevarená, 0,5 kg	180
30 – 40	Zapekané dušené jedlo	160
30 – 40	Omeleta	160 – 170
30 – 45	Sladký chlieb	160 – 170
35 – 45	Pečená ryba	170 – 180
45 – 60	Rôzne druhy chleba, 0,5 – 1 kg	180 – 190
45 – 60	Sladké jedlá	160 – 180
50 – 60	Kurča, 1 kg	180 – 210
60 – 70	Bravčové karé, údené, 0,6 – 1 kg	160 – 180
60 – 90	Hovädzie pečené, 1 kg	180 – 200
70 – 90	Kačka, 1,5 – 2 kg	180

 (min)		 (°C)
80 – 90	Pečené tel'acie, 1 kg	180
90 – 100	Bravčové pečené, 1 kg	160 – 180

 Použite prvú úroveň v rúre.		
 (min)		 (°C)
15 – 30	Pizza / Focaccia	190 – 210
30 – 45	Pečivo z lístkového cesta / Slaný koláč / Pečivo	155 – 180
45 – 60	Krehké cesto	155 – 170
130 – 170	Hus, 3 kg	170

### Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.







Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohnedá. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.







Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.








## Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

## Pečenie na jednej úrovni

 PEČENIE VO FORMÁCH				
		 (°C)	 (min)	
Bábovka / Brioška	Teplotovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplotovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplotovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 30	2

 PEČENIE VO FORMÁCH				
		 (°C)	 (min)	
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné pečenie	170 - 190	60 - 90	1






 KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH				
 Predhrejte prázdnu rúru, pokiaľ nie je uvedené inak.				
		 (°C)	 (min)	
Pletenec / Kysnutý veniec, predhriatie nie je potrebné	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3
Vianočná štóla	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	2
Ražný chlieb:	Tradičné pečenie	najprv: 230	20	1
		potom: 160 - 180	30 - 60	
Koláče so šľahačkou / Veterníky	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 35	3
Piškótová roláda,	Tradičné pečenie	180 - 200	10 - 20	3
Suché koláče posypané mrveničkou, predhriatie nie je potrebné	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 30	3



## KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH



Predhrejte prázdnu rúru, pokiaľ nie je uvedené inak.





		 (°C)	 (min)	
Ovocná torta, predhriatie nie je potrebné	Tradičné pečenie	180	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (na- pr. tvarohovou, smotanovou, pu- dingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 60	3








## SUŠIENKY



Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Krehké cesto / Piškótový koláč	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 25
Penové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40
Pečivo z lístkového ces- ta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25

## Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

 Použite prvú úroveň v rúre.			
		 (°C)	 (min)
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40
Gratinovaná zelenina, predhrejte prázdnu rúru	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60

## Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu: Teplovzdušné Pečenie.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 <b>KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH</b>		
	 (°C)	 (min)
Koláče so šľahačkou / Veterníky, predhrejte prázdnu rúru	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45

 <b>SUŠIENKY</b>		
	 (°C)	 (min)
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40
Penové pusinky	80 - 100	130 - 170
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60
Pečivo z lístkového cesta, predhrejte prázdnu rúru	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30



**Tipy pre pečenie**

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.







Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).







Ak sa odporúča prvá úroveň, položte jedlo priamo na plech na pečenie







Kusy mäsa niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šľavou.







**Pečenie mäsa**







Použite prvú úroveň v rúre.







 <b>HOVÄDZIE</b>				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	230	120 - 150
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené, predhrejte prázdnu rúru	1 cm hrubé	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené, predhrejte prázdnu rúru	1 cm hrubé	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovädzie pečené alebo filety, prepečené, predhrejte prázdnu rúru	1 cm hrubé	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 <b>BRAVČOVÉ</b>			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Plece / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Kotlety / Rebierko	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Fašírka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>TEĽACIE</b>			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pečené teľacie	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>JAHŇACIE</b>			
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>ZVERINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Srnčí chrbát	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90
Srnčie stehno	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90





 <b>HYDINA</b>				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydina	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kurča, krmne	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>RYBY</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50






**Pečenie chleba**







Použite druhú úroveň v rúre.

Predhriatie sa neodporúča.

 <b>CHLIEB</b>		
	 (°C)	 (min)
Biely chlieb	170 - 190	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Brioška	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ražný chlieb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chlieb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chlieb	170 - 190	40 - 60
Chlieb/pečivo	190 - 210	20 - 35

### Chrumkavé pečenie s Pizza

 <b>PIZZA</b>		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový obložený koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švajčiar- čiar- sky obložený koláč	170 - 190	45 - 55
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	210 - 230	15 - 25
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nekysnutý chlieb	210 - 230	10 - 20
Obložený koláč z lístkového cesta	160 - 180	45 - 55
Obložený koláč	210 - 230	15 - 25
Ruské knedle	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

**Gril**

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Grilujte iba tenké kúsky mäsa alebo ryby.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.






 GRIL	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčové karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

**Pomalé pečenie**





Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre: hydinu, masťné





bravčové pečené alebo dusené mäso. Teplotná sonda Teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C.

1. Mäso na 1–2 minúty osmažte zo všetkých strán na horúcej panvici.
2. Ak sa odporúča tretia úroveň v rúre, položte jedlo priamo na drôtený rošt. Položte plech/panvicu na pečenie na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku. Ak sa odporúča prvá úroveň v rúre, položte potraviny priamo na plech. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použitie: Teplotná sonda
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie. Na prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Nastavte teplotu v Teplotná sonda.
5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.

 Teplotu nastavte na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Hovädzie pečené	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečené tel'acie	1 - 1.5	120 - 150	1

### Mrazené pokrmy

	 (°C)	 (min)	
Pizza, mrazená	200 – 220	15 – 25	2
Americká pizza, mrazená	190 – 210	20 – 25	2
Pizza, chladená	220 – 230	13 – 25	2
Malé pizze, mrazené	180 – 200	15 – 30	2
Hranolky, tenké	190 – 210	15 – 25	3
Hranolky, hrubé	190 – 210	20 – 30	3
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety	190 – 210	20 – 40	3
Opečené zemiakové pyré	220 – 230	20 – 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 – 190	35 – 45	2

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 – 180	40 – 60	2
Pečený syr	170 – 190	20 – 30	3
Kuracie krídla	180 – 200	40 – 50	2

### Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.



Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.




Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.




Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

 <b>MÄKKÉ OVO- CIE</b>	 (min) Varenie, kým sa ne- začnú tvoriť bublin- ky
Jahody / Čučoried- ky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45

 <b>KÔST- KOVÉ OVO- CIE</b>	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

 <b>ZELE- NINA</b>	 (min) Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublin- ky	 (min) Ďalšie vare- nie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-
Nakladaná miešaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20




### Sušenie - Teplovzdušné Pečenie




Plechky pokryte papierom odolným voči masťote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.



Na 1 plech použijete tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použijete prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 – 70	6 – 8
Paprika	60 – 70	5 – 6
Polievková zelenina	60 – 70	5 – 6
Huby	50 – 60	6 – 8



 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Bylinky	40 – 50	2 – 3



Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 – 10
Marhule	8 – 10
Jablká na plátky	6 – 8
Hrušky	6 – 9



### Teplotná sonda



 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne	Prepečené
Hovädzie pečené	45	60	70
Roštenka	45	60	70



 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Fašírka	80	83	86



 BRAVČOVÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Šunka / Pečené mäso	80	84	88
Kotleta (chrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, poširované	75	78	82







 TELACIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Pečené tel'acie	75	80	85
Tel'acie koleno	85	88	90



 BARANINA/JAHŇACINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75


 DIVINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Zajačí chrbát / Srncí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srncia nožina	70	75	80

 HYDINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Kurča	80	83	86
Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia	75	80	85
Kačka, prsia	60	65	70

 RYBY (LOSOS, PSTRUH, ZUBÁČ)	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Ryba, celá/vel'ká/na pare / Ryba, celá/vel'ká/pečená	60	64	68

 DUSENÉ JEDLÁ – PREDVARENÁ ZELENINA	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLANÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Cannelloni / Lasagne / Cestovinový nákyt	85	88	91

 DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe	80	85	90

## Kazalo

Namigi in nasveti 299

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Namigi in nasveti

### Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

### Nasvet za posebno funkcijo segrevanja pečice.

#### Ohrani toploto

Funkcija omogoča ohranjati hrano toplo. Temperatura se samodejno nastavi na 80 °C.

#### Gretje krožnikov

Funkcija omogoča ogrevanje krožnikov in jedi pred postrežbo. Temperatura se samodejno nastavi na 70 °C.

Krožnike in jedi enakomerno razporedite po mreži za pečenje. Uporabite prvi položaj rešetk. Po polovici časa ogrevanja jih prestavite.

#### Vzhajanje testa

Funkcija vam omogoča vzhajanje testa. Testo položite v veliko posodo. Uporabite prvi položaj rešetk. Nastavite funkcijo: Vzhajanje testa in čas peke.

#### Odtaljevanje

Odstranite embalažo hrane in jo postavite na krožnik. Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja. Uporabite prvi položaj rešetk.

### Kuhanje v sopari

Pri odpiranju vrat pečice, ko je vklopljena funkcija, bodite previdni. Sprostite se lahko para.

Ta funkcija vam omogoča:

- sterilizacijo posod (npr. stekleničke za dojenčke),
- pripravo vseh vrst živil, svežih ali zamrznjenih.

Steriliziranje

Čisto posodo obrnjeno na glavo postavite na sredino rešetke na prvem položaju rešetk.




Predal napolnite do najvišje ravni in nastavite čas 40 minut.

Kuhanje

Lahko kuhate, segrevate, odtaljujete, poširate ali blanširate zelenjavo, meso, ribe, testenine, riž, zdrob in jajca.


Med posameznim postopkom kuhanja lahko pripravite obrok, sestavljen iz dveh

jedi. Če želite zagotoviti, da bodo vse jedi pripravljene sočasno, začnite z živili, ki imajo najdaljši čas priprave, nato ob ustreznem času dodajte preostale jedi, kot je navedeno v razpredelnicah za kuhanje.






 Kuhanje v sopari	
Primer: Skupni čas tega kuhanja je 40 minut. Najprej dodajte Kuhan krompir, četrtnine po 20 minutah dodajte Lososovi fileji in Brokoli, cvetki po 30 minutah.	
	 (min.)
Kuhan krompir, četrtnine	40
Lososovi fileji	20
Brokoli, cvetki	10

Ko hkrati kuhate več kot eno jed, uporabite največjo količino vode.






Uporabite drugi položaj rešetk.






 <b>ZELENJAVA</b>	
 Kuhanje v sopari  100°C	
 (min.)	
8 - 10	Brokoli, cvetki, predhodno ogrejte prazno pečico
10	Olupljeni paradižniki
10 - 15	Špinača, sveža
10 - 15	Bučke, narezane
15	Zelenjava, blanširana
15 - 20	Gobe, narezane







 <b>ZELENJAVA</b>	
 Kuhanje v sopari  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Paprika, trakovi
15 - 25	Brokoli, cel
15 - 25	Beluši, zeleni
15 - 25	Jajčevci
15 - 25	Buča, kocke
15 - 25	Paradižnik
20 - 25	Fižol, blanširan
20 - 25	Motovilec, cvetki
20 - 25	Kodrasti ohrovt
20 - 30	Zelena, v kockah
20 - 30	Por, obročki
20 - 30	Grah
20 - 30	Snežni grah/Vrtni grah
20 - 30	Sladki krompir
20 - 30	Koromač
20 - 30	Korenje
25 - 35	Beluši, beli
25 - 35	Brstični ohrovt
25 - 35	Cvetača, cvetki
25 - 35	Koleraba, trakovi
25 - 35	Bel fižol
30 - 40	Sladka kuzuza na storžu






 <b>ZELENJAVA</b>	
 Kuhanje v sopari  100°C	
 (min.)	
35 - 45	Črni koren
35 - 45	Cvetača, cela
35 - 45	Zelen fižol
40 - 45	Belo ali rdeče zelje, trakovi
50 - 60	Artičoke
55 - 65	Suh fižol, namočen, razmerje voda/fižol 2:1
60 - 90	Kislo zelje
70 - 90	Rdeča pesa

 <b>PRILOGE / DODATKI</b>	
 Kuhanje v sopari  100°C	
 (min.)	
15 - 20	Kuskus, razmerje voda/kuskus 1:1
15 - 25	Široki rezanci, sveži
20 - 25	Zdrobov narastek, razmerje mleko/kaša 3,5:1
20 - 30	Leča, rdeča, razmerje voda/leča 1:1
25 - 30	Vlivanci
25 - 35	Bulgur, razmerje voda/bulgur 1:1

 <b>PRILOGE / DODATKI</b>	
 Kuhanje v sopari  100°C	
 (min.)	
25 - 35	Kvašeni cmoki, slani
30 - 35	Dišeči riž, razmerje voda/riž 1:1
30 - 40	Kuhan krompir, četrtine
35 - 45	Kruhovi cmoki
35 - 45	Krompirjevi cmoki
35 - 45	Riž, razmerje voda/riž 1:1, razmerje voda/riž se lahko spreminja glede na vrsto riža.
40 - 50	Polenta, razmerje tekočine 3:1
40 - 55	Rižev puding, razmerje mleko/riž 2,5:1
45 - 55	Neolupljen krompir, srednji
55 - 60	Leča, rjava in zelena, razmerje voda/leča 2:1






 <b>SADJE</b>	
 Kuhanje v sopari  100°C	
 (min.)	
10 - 15	Krhlji jabolk
10 - 15	Vroče jagodičje
10 - 20	Topljenje čokolade

 <b>SADJE</b>		
 Kuhanje v sopari  100°C		
 (min.)		 (°C)
20 - 25	Sadni kompot	

 <b>RIBE</b>		
 Kuhanje v sopari		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tanek ribji file	75 - 80
20 - 25	Kozice, sveže	75 - 85
20 - 30	Klapavice	100
20 - 30	Lososovi fileji	85
20 - 30	Postrv, 0,25 kg	85
30 - 40	Kozice, zamrznjene	75 - 85
40 - 45	Morska postrv, 1 kg	85

 <b>MESO</b>		
 Kuhanje v sopari		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolate (zač. klobasice)	80
20 - 30	Bavarska telečja klobasa/Bela klobasa	80
20 - 30	Hrenovka	80
25 - 35	Piščančje prsi, poširane	90
55 - 65	Kuhana šunka, 1 kg	100

 <b>MESO</b>		
 Kuhanje v sopari		
 (min.)		 (°C)
60 - 70	Piščanec, pitanec, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, poširan	90
80 - 90	Teletina/Svinjska ledvena pečenka, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 <b>JAJCA</b>		
 Kuhanje v sopari  100°C		
 (min.)		
10 - 11	Mehko kuhana jajca	
12 - 13	Srednje kuhana jajca	
18 - 21	Trdo kuhana jajca	








### Kombiniranje funkcij: Infra pečenje + Kuhanje v sopari

Ti funkciji lahko kombinirate za pripravo mesa, zelenjave in prilog naenkrat.

1. Nastavite funkcijo: Infra pečenje za peko mesa.
2. Dodajte pripravljeno zelenjavo in priloge.
3. Znižajte temperaturo pečice na približno 90 °C. Za približno 15 minut lahko odprete vrata pečice do prvega položaja.




4. Nastavite funkcijo: Kuhanje v sopari. Vse jedi kuhajte skupaj, dokler ne bodo pripravljene.




Prvi položaj rešetk uporabite za meso, tretji položaj rešetk pa za zelenjavo. Meso položite neposredno na pekač.

	 Infra pečenje Prvi korak: pripravite meso		 Kuhanje v sopari Drugi korak: dodajte zelenjavo	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenska, 1 kg / Brstični ohrovt, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Pečena svinjina, 1 kg / Krompir / Zelenjava, omaka	180	60 - 70	100	30 - 40
Telečja pečenska, 1 kg / Riž / Zelenjava	180	50 - 60	100	30 - 40

### Vlaga visoka




Uporabite drugi položaj rešetk.

	 (°C)	 (min.)
Jajčna krema / Flan, v majhnih posodicah	90	35 - 45
Pečena jajca	90 - 110	15 - 30
Terina	90	40 - 50
Tanek ribji file	85	15 - 25
Debel ribji file	90	25 - 35

	 (°C)	 (min.)
Majhna riba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Cela riba, do 1 kg	90	30 - 40
Cmoki	120 - 130	40 - 50

### Vlaga nizka

Uporabite drugi položaj rešetk, če ni navedeno drugače.

	 (°C)	 (min.)
Sveže žemlje	200	15 - 20
Sveže francoske štručke, 40 - 50 g	200	15 - 20
Sveže francoske štručke, zamrznjene, 40 - 50 g	200	25 - 35
Mesna štruca, surova, 0,5 kg	180	30 - 40
Narastek s testeninami	170 - 190	40 - 50
Lazanja	170 - 180	45 - 55
Kruh, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60
Piščanec, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Svinjska ledvena pečenka, prekajena, 0,6 - 1 kg, marinirana dve uri	160 - 180	60 - 70
Goveja pečenka, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Raca, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Telečja pečenka, 1 kg	180	80 - 90
Pečena svinjina, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gos, 3 kg; uporabite prvi položaj rešetk.	170	130 - 170





**Pogrevanje s paro**

Uporabite drugi položaj rešetk.

	 (°C)	 (min.)
Jedi za na en krožnik	110	10 - 15
Testenine	110	10 - 15
Riž	110	10 - 15
Cmoki	110	15 - 25





**Easystem****Para za kuhanje v sopari**

Uporabite drugi položaj rešetk.





 <b>ZELENJAVA</b>	
	Temperaturo nastavite na največ 100 °C.
 (min)	
8-10	Brokoli, cvetki Predhodno ogrejte prazno pečico
10	Olupljeni paradižniki
10-15	Špinača, sveža
10-15	Bučke, narezane
15	Zelenjava, blanširana
15-20	Paprika, trakovi
15-20	Gobe, narezane
15-25	Jajčevci
15-25	Cvetača, cela
15-25	Brokoli, cel











 <b>ZELENJAVA</b>	
 Temperatura nastavite na največ 100 °C.	
 (min)	
15–25	Beluši, zeleni
15–25	Paradižnik
15–25	Buča, kocke
20–25	Motovilec, cvetki
20–25	Kodrasti ohrovt
20–25	Fižol, blanširan
20–30	Sladki krompir
20–30	Grah
20–30	Koromač
20–30	Korenje
20–30	Por, obročki
20–30	Zelena, v kockah
20–30	Snežni grah
25–35	Cvetača, cvetki
25–35	Koleraba, trakovi
25–35	Brstični ohrovt
25–35	Beluši, beli
25–35	Bel fižol
30–40	Sladka koruza na storžu
35–45	Zelen fižol
35–45	Črni koren
40–45	Belo ali rdeče zelje, trakovi


 <b>ZELENJAVA</b>	
 Temperatura nastavite na največ 100 °C.	
 (min)	
50–60	Artičoke
55–65	Suh fižol, namočen
60–90	Kislo zelje
70–90	Rdeča pesa


 <b>PRILoge / DODATKI</b>	
 Temperatura nastavite na največ 100 °C.	
 (min)	
15–20	Kuskus, razmerje voda/kuskus 1:1
15–25	Široki rezanci, sveži
20–25	Zdrobov narastek, razmerje mleko/zdrob 3,5:1
20–30	Leča, rdeča, razmerje voda/leča 1:1
25–30	Vlivanci
25–35	Bulgur, razmerje voda/bulgur 1:1
25–35	Kvašeni cmoki, slani
30–35	Dišeči riž, razmerje voda/riž 1:1
30–40	Kuhan krompir, četrtine





 <b>PRILOGE / DODATKI</b>	
 Temperaturo nastavite na največ 100 °C.	
 (min)	
35–45	Krompirjevi cmoki
35–45	Riž, razmerje voda/riž 1:1; razmerje voda riž se lahko spreminja glede na vrsto riža.
35–45	Kruhovi cmoki
40–50	Polenta, razmerje tekočine 3:1
40–55	Rižev puding, razmerje mleko/riž 2,5:1
45–55	Neolupljen krompir, srednji
55–60	Leča, rjava in zelena, razmerje voda/leča 2:1

 <b>SADJE</b>	
 Nastavite temperaturo na 100 °C.	
 (min)	
10–15	Krhliji jabolk
10–15	Vročje jagodičje
10–20	Topljenje čokolade
20–25	Sadni kompot




 <b>RIBE</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Tanek ribji file	75–80
20–25	Kozice, sveže	75–85
20–30	Debel ribji file	75–85
20–30	Postrv, 0,25 kg	75–85
20–30	Klapavice	100
30–40	Kozice, zamrznjene	75–85

 <b>MESO</b>		
 (min)		 (°C)
15–20	Chipolate (zač. klobasice)	80
20–30	Bavarska telečja klobasa / Bela klobasa	80
20–30	Hrenovka	80
25–35	Piščančje prsi, poširane	90
55–65	Kuhana šunka, 1 kg	100
60–70	Piščanec, poširan, 1–1,2 kg	100
70–90	Kasseler, poširan	90
80–90	Teletina / Svinjska ledvena pečenka, 0,8–1 kg	90



 <b>MESO</b>		
 (min)		 (°C)
110–120	Tafelspitz	100

 <b>JAJCA</b>		
 (min)		 (°C)
10–11	Mehko kuhana jajca	100
12–13	Srednje kuhana jajca	100
18–21	Trdo kuhana jajca	100
35–45	Jajčna krema / Flan	85
40–50	Terina	85



**Para za obaro**




 (min)		 (°C)
15–20	Pečena jajca	110
20–30	Cela riba, do 1 kg	120–130
40–50	Cmoki	120–130
50–60	Dušena / Dušena riba	130
60–90	Dušena / Dušen piščanec	130
100–140	Dušena / Dušeno meso	130

**Para za nežno hrustljivost**





 (min)		 (°C)
20–40	Ribji narastek	150
35–50	Polnjena zelenjava	150
35–45	Narastek s testen / Zloženko	150
40–50	Lazanja	150
60–70	Gratiniran krompir	150
75–100	Rebrca	140–150

**Para za peko in praženje**

 (min)		 (°C)
15–20	Sveže francoske štručke, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Biskvit	155–170
20–35	Drobno pecivo iz kvašenega testa	170–180
25–35	Sveže francoske štručke, zamrznjene, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Žemlje	180–200
25–40	Pečen ribji file	170–180
30–40	Mesna štruca, nekuhana, 0,5 kg	180
30–40	Pečena zloženska	160
30–40	Omleta	160–170

 (min)		 (°C)
30–45	Sladki kruh	160–170
35–45	Pečena riba	170–180
45–60	Različne vrste kruha, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Sladke jedi	160–180
50–60	Piščanec, 1 kg	180–210
60–70	Svinjska zareb., prekajena, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Goveja pečenka, 1 kg	180–200
70–90	Raca, 1,5–2 kg	180
80–90	Telečja pečenka, 1 kg	180
90–100	Pečena svinjina, 1 kg	160–180

 Uporabite prvi položaj rešetk.		
 (min)		 (°C)
15–30	Pica / Fokača	190–210

 Uporabite prvi položaj rešetk.		
 (min)		 (°C)
30–45	Pecivo iz listnatega testa / Slano pecivo / Žemlje	155–180
45–60	Krhko testo	155–170
130–170	Gos, 3 kg	170

### Peka

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.







Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnavajo.







### Nasveti za peko








Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.








Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerno sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.







### PeKa na enem nivoju

 PEKA V MODELIH				
		 (°C)	 (min.)	
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščeni kolač / Angleški sadni kolači	Vroči zrak	140 - 160	70 - 90	1
Testo za kolač – krhko testo, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150 - 160	20 - 30	2
Testo za kolač – umešano testo	Vroči zrak	150 - 170	20 - 25	2






 PEKA V MODELIH				
		 (°C)	 (min.)	
Skutna torta	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	60 - 90	1

 TORTE/PECIVO/KRUHKI V PEKAČIH				
 Prazno pečico predhodno ogrejte, če ni navedeno drugače.				
		 (°C)	 (min.)	
Pletenica / Pleten kolač, predgreva- nje ni potrebno	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	30 - 40	3
Božični kruh	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 180	50 - 70	2
Rženi Kruh:	Gretje zgoraj/ spodaj	najprej: 230	20	1
		potem: 160 - 180	30 - 60	
Princeskini krofi / Ekler	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	20 - 35	3
Rulada,	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	10 - 20	3
Pecivo z drobljen- cem, predgrevanje ni potrebno	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40	3
Maslen mandljev kolač / Sladko pe- civo	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	20 - 30	3
Sadni kolači, pred- grevanje ni potreb- no	Gretje zgoraj/ spodaj	180	35 - 55	3

 TORTE/PECIVO/KRUHKI V PEKAČIH				
 Prazno pečico predhodno ogrejte, če ni navedeno drugače.				
		 (°C)	 (min.)	
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	Gretje zgoraj/spodaj	160 - 180	40 - 60	3

 KEKSI				
 Uporabite tretji položaj rešetk.				
		 (°C)	 (min.)	
Krhko testo / Umešano testo	Vroči zrak	150 - 160	15 - 25	
Beljakovi poljubčki	Vroči zrak	80 - 100	120 - 150	
Makaroni	Vroči zrak	100 - 120	30 - 50	
Piškotni iz kvašenega testa	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40	
Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	170 - 180	20 - 30	
Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	190 - 210	10 - 25	





## Narastki in gratinirane jedi


 Uporabite prvi položaj rešetk.			
		 (°C)	 (min.)
Narastek s testeninami	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	45 - 60
Lazanja	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	25 - 40
Gratinirana zelenjava, predhodno ogrejte prazno pečico	Infra pečenje	170 - 190	15 - 35
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30
Mlečni riž	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	40 - 60
Ribji narastek	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60

## Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči zrak.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 <b>TORTE/PECIVO/KRUHKI V PEKAČIH</b>		
	 (°C)	 (min.)
Princeskini krofi / Ekler, predhodno ogrejte prazno pečico	160 - 180	25 - 45
Suh drobljenec	150 - 160	30 - 45

 <b>KEKSI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40
Beljakovi poljubčki	80 - 100	130 - 170
Makaroni	100 - 120	40 - 80
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60
Pecivo iz listnatega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	170 - 180	30 - 50
Žemlje	180	20 - 30



**Nasveti za pečenje**

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Velike kose mesa pecite neposredno na pekaču.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.







Meso in ribe pecite v večjih kosih (1 kg ali več).







Če je predlagana prva višina, potem položite živila neposredno na pekač







Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.







**Pečenje mesa**







Uporabite prvi položaj rešetk.







 <b>GOVEDINA</b>				
			 (°C)	 (min.)
Dušeno meso	1 - 1,5 kg	Gretje zgoraj/ spodaj	230	120 - 150
Goveja pečenka ali file, manj pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	1 cm debel	Infra pečenje	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	1 cm debel	Infra pečenje	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	1 cm debel	Infra pečenje	170 - 180	8 - 10

 <b>SVINJINA</b>			
 Uporabite funkcijo: Infra pečenje.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Kotleti / Rebrca	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predkuhana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>TELETINA</b>			
 Uporabite funkcijo: Infra pečenje.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>JAGNJETINA</b>			
 Uporabite funkcijo: Infra pečenje.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>DIVJAČINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hrbet / Zajčje stegno, predhodno ogrejte prazno pečico	1	Infra pečenje	180 - 200	35 - 55
Divjačinski hrbet	1.5 - 2	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	60 - 90
Divjačinsko bedro	1.5 - 2	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	60 - 90





 <b>PERUTNINA</b>				
 Uporabite funkcijo: Infra pečenje.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Porcije perutnine	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Piščanec, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>RIBE</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Cela riba	1 - 1.5	Infra pečenje	180 - 200	30 - 50






**Peka kruha**







Uporabite drugi položaj rešetk.

Predhodno segrevanje ni priporočljivo.

 KRUH		
	 (°C)	 (min.)
Beli kruh	170 - 190	40 - 60
Francoske štručke	200 - 220	35 - 45
Brioš	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rženi Kruh	170 - 190	50 - 70
Kruh iz polnozrnate moke	170 - 190	50 - 70
Polnozrnati kruh	170 - 190	40 - 60
Žemlje	190 - 210	20 - 35

**Hrustljivo pecivo s Pizza funkcija**

 PIZZA		
 Uporabite prvi položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Tarti	180 - 200	40 - 55
Flan s špinačo	160 - 180	45 - 60
Lorenski kiš / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55
Jabolčna pita, obložena	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.		
 Uporabite drugi položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tanko testo, uporabite globok pekač.	210 - 230	15 - 25
Pizza, debelo testo	180 - 200	20 - 30
Nevzhajan Kruh	210 - 230	10 - 20
Flan s pecivom iz listnatega testa	160 - 180	45 - 55
Alzaška plamenjača	210 - 230	15 - 25
Ruski pirogi	180 - 200	15 - 25
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60

**Žar**

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.

Pekač vstavite na prvo višino za zbiranje maščobe.






 ŽAR	 (°C)	 (min) 1. stran	 (min) 2. stran	
Goveji file	230	20–30	20–30	3
Svinjska ledvena pečenka	210–230	30–40	30–40	2
Jagnječji hrbet	210–230	25–35	20–25	3

**Pečenje z nizko temp**





Ta funkcija omogoča pripravo nemastnega in mehkega mesa in rib. Ne velja za:





perutnino, mastno svinjsko pečenko, dušeno meso Sonda za hrano temperatura ne sme biti višja od 65 °C.

1. Meso eno do dve minuti pecite na vsaki strani v ponvi pri visoki temperaturi.
2. Če se priporoča tretji položaj rešetk, položite živila neposredno na mrežo za pečenje. Postavite pekač/ponev za žar na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.  
Če se priporoča prvi položaj rešetk, položite živila neposredno na pekač.  
Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.
3. Uporabite: Sonda za hrano.
4. Izberite funkcijo: Pečenje z nizko temp. Prvih 10 minut lahko nastavite temperaturo med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C. Nastavite temperaturo za Sonda za hrano.
5. Po 10 minutah pečica samodejno zniža temperaturo na 80 °C.

 Nastavite temperaturo na 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Zrezki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveji file	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveja pečenka	1 - 1.5	120 - 150	1
Telečja pečenka	1 - 1.5	120 - 150	1

### Zamrznjene jedi

	 (°C)	 (min)	
Pizza, zamrznjena	200–220	15–25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190–210	20–25	2
Pizza, ohlajena	210–230	13–25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180–200	15–30	2
Ocvrti krompir, tanek	190–210	15–25	3
Ocvrti krompir, debel	190–210	20–30	3
Pečeni krompir v oblicah / Kroketi	190–210	20–40	3
Praženi krompir-Rösti	210–230	20–30	3
Lazanja / Kaneloni, sveži	170–190	35–45	2

	 (°C)	 (min)	
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160–180	40–60	2
Pečen sir	170–190	20–30	3
Piščancje perutničke	180–200	40–50	2

### Ohranjanje

Uporabite funkcijo Gretje spodaj.

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.



Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.




Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.




V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.

 <b>MEHKO SADJE</b>	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	35 - 45

 <b>PEČKA-TO IN KOŠČIČASTO SADJE</b>	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Breskve / Kuttina / Slive	35 - 45	10 - 15

 <b>ZELE-NJAVA</b>	 (min.) Čas kuhanja do začetka vretja	 (min.) Nadaljevanje pri 100 °C
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Vložene kisle kumarice	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20




### Sušenje - Vroči zrak

Pečače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.



Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključí.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.



Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.



 <b>ZELENJAVA</b>	 (°C)	 (h)
Fižol	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Jušna zelenjava	60–70	5–6
Gobe	50–60	6–8
Zelišča	40–50	2–3



Nastavite temperaturo na 60–70 °C.



 <b>SADJE</b>	 (h)
Slive	8–10
Mareljice	8–10
Krhliji jabolok	6–8
Hruške	6–9

### Sonda za hrano



 <b>GOVEDINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj pečen	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Goveja pečenka	45	60	70
Ledvena pečenka	45	60	70



 <b>GOVEDINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Mesna štruca	80	83	86



 <b>SVINJINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Šunka / Pečenka	80	84	88
Zrezek s hrbta / Svinjska ledvena pečenka, prekajena / Svinjska ledvena pečenka, poširana	75	78	82



 <b>TELETINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Telečja pečenka	75	80	85








 <b>TELETINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Telečja krača	85	88	90

 <b>OVČETINA/JAGNJETINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Ovčje stegno	80	85	88
Ovčji hrbet	75	80	85
Pečena jagnjetina / Jagnječje stegno	65	70	75

 <b>DIVJAČINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Zajčji hrbet / Divjačinski hrbet	65	70	75
Zajčje stegno / Zajec, cel / Divjačinsko stegno	70	75	80

 <b>PERUTNINA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Piščanec	80	83	86
Raca, cela/polovica / Puran, cel/prsi	75	80	85
Raca, prsi	60	65	70

 <b>RIBE (LOSOS, POSTRV, SMUČ)</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Riba, cela/velika/kuhana v sopari / Riba, cela/velika/pečena	60	64	68

 <b>ZLOŽENKE - PREDHODNO KUHANA ZELENJAVA</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Zloženska iz bučk / Brokolijeva zloženska / Koromačeva zloženska	85	88	91
 <b>ZLOŽENKE - PIKANTNE</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Kaneloni / Lazanja / Narastek s testeninami	85	88	91
 <b>ZLOŽENKE - SLADKE</b>	 Temperatura jedra živila (°C)		
	Manj	Srednje pečeno	Več
Zloženska iz belega kruha s sadjem/brez sadja / Zloženska iz riževe kaše s sadjem/brez sadja / Sladka zloženska iz rezancev	80	85	90

## İçindekiler

İpucu ve öneriler

323

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İpucu ve öneriler

## Pişirme önerileri



Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.

## Fırının özel ısıtma fonksiyonları için tavsiye

## Sıcak Tutma

Bu fonksiyon yemekleri sıcak tutmanızı sağlar. Sıcaklık otomatik olarak 80 °C'ye ayarlanır.

## Tabak Isıtma

Bu fonksiyonla tabakları ve yemekleri servisten önce ısıtabilirsiniz. Sıcaklık otomatik olarak 70°C'ye ayarlanır.

Tabakları ve kapları, tel rafa eşit biçimde yerleştirin. Birinci raf pozisyonunu kullanın. Isıtma süresinin yarısına gelindiğinde yerlerini değiştirin.

## Hamur Kabartma

Bu fonksiyonla mayalı hamur kabartabilirsiniz. Hamuru büyük bir kaba koyun. Birinci raf pozisyonunu kullanın. Şu fonksiyonu ayarlayın: Hamur Kabartma ve pişirme zamanı.

## Buz çözme

Yiyeceğin ambalajını çıkarın ve yiyecekleri bir tabağa koyun. Erime süresini uzatacağı için yiyeceklerin üzerini kapatmayın. Birinci raf pozisyonunu kullanın.

## Tam buhar

Fonksiyon etkinleştirildiğinde fırın kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar salınımı olabilir.

Bu fonksiyon şunları yapmanızı sağlar:

- kapları sterilize etmek (ör. biberonlar),
- taze veya dondurulmuş her türlü yemeği hazırlamak.

## Sterilizasyon

Temiz kapları birinci raf konumundaki rafın ortasına ters (baş aşağı) yerleştirin.




Hazneyi maksimum miktarda doldurun ve 40 dakikaya ayarlayın.

## Pişirme

Sebzeler, et, balık, makarna, pilav, irmik ve yumurta gibi gıdalar pişirilebilir, ısıtılabilir, buzu çözülebilir, suda uzun veya kısa süreli haşlanabilir.






Tek seferlik pişirme esnasında birkaç yemek içeren bir yemek hazırlayabilirsiniz. Tüm yemekleri aynı anda hazır etmek için en uzun sürede pişen yemek ile başlayın

ardından pişirme tablosunda belirtildiği gibi uygun zamanda diğer yemekleri ekleyin






 Tam buhar	
Örnek: Bu pişirme işleminin toplam süresi 40 dakikadır. Önce, Haş. patates, dilim koyun, 20 dakika sonra Somon fileto ve 30 dakika sonra Brokoli, çiçek halinde.	
	 (dk)
Haş. patates, dilim	40
Somon fileto	20
Brokoli, çiçek halinde	10






Aynı anda birden fazla yemek pişirdiğinizde gerekli en fazla su miktarını kullanın.






İkinci raf konumunu kullanın.






 <b>SEBZELER</b>	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
8 - 10	Brokoli, çiçek halinde için boş fırını önceden ısıtın
10	Domates közleme
10 - 15	İspanak, taze
10 - 15	Kabak, dilimler
15	Sebzeler, beyazlatılmış
15 - 20	Mantar dilimleri
15 - 20	Biber, şeritler halinde






 <b>SEBZELER</b>	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
15 - 25	Brokoli, bütün
15 - 25	Kuşkonmaz, yeşil
15 - 25	Patlıcan
15 - 25	Balkabağı, küp
15 - 25	Domates
20 - 25	Fasulye, beyazlatılmış
20 - 25	Semizotu, çiçek halinde
20 - 25	Kara Lahana
20 - 30	Kereviz, küp
20 - 30	Pırasa, halkalar halinde
20 - 30	Bezelye
20 - 30	Sultani bezelye/Kaiser biber
20 - 30	Tatlı patates
20 - 30	Rezene
20 - 30	Havuç
25 - 35	Kuşkonmaz, beyaz
25 - 35	Brüksel lahanası
25 - 35	Karnabahar, çiçek halinde
25 - 35	Yer lahanası, şeritler halinde
25 - 35	Beyaz kuru fasulye
30 - 40	Koçanında tatlı mısır






 <b>SEBZELER</b>	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
35 - 45	Siyah tekesakalı
35 - 45	Karnabahar, bütün
35 - 45	Taze fasulye
40 - 45	Beyaz veya kırmızı lahana, şeritler halinde
50 - 60	Enginar
55 - 65	Kuru fasulye, ıslatılmış, su / fasulye oranı 2:1
60 - 90	Lahana turşusu
70 - 90	Pancar kökü






 <b>YARDIMCI YEMEKLER / GARNİTÜRLER</b>	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
15 - 20	Kuskus, su / kuskus oranı 1:1
15 - 25	Tagliatelle, taze
20 - 25	İrmikli puding, süt / irmik oranı 3,5:1
20 - 30	Mercimek, kırmızı, su / mercimek oranı 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, su / bulgur oranı 1:1






 <b>YARDIMCI YEMEKLER / GARNİTÜRLER</b>	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
25 - 35	Mayalı lokma (tuzlu)
30 - 35	Kokulu pirinç, su / pirinç oranı 1:1
30 - 40	Haş. patates, dilim
35 - 45	Ekmek lokması
35 - 45	Patates lokması
35 - 45	Pirinç, su / pirinç oranı 1:1, su ve pirinç oranı pirinç türüne göre farklılık gösterebilir
40 - 50	Mısır unu püresi, sıvı oranı 3:1
40 - 55	Sütlaç, süt / pirinç oranı 2,5:1
45 - 55	Soyulmamış patates, orta boy
55 - 60	Mercimek, kahverengi ve yeşil, su / mercimek oranı 2:1






 <b>MEYVE</b>	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
10 - 15	Elma dilimleri

 MEYVE	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
10 - 15	Sıcak kırmızı meyveler
10 - 20	Çikolata eritme
20 - 25	Meyve hoşafı

 BALIK  Tam buhar		
 (dk)		 (°C)
15 - 20	İnce balık fileto	75 - 80
20 - 25	Karides, taze	75 - 85
20 - 30	Midye	100
20 - 30	Somon fileto	85
20 - 30	Alabalık, 0,25 kg	85
30 - 40	Karides, donmuş	75 - 85
40 - 45	Alabalık, 1 kg	85

 ET  Tam buhar		
 (dk)		 (°C)
15 - 20	Küçük sosis	80
20 - 30	Bavyera dana sosis/ Beyaz sosis	80
20 - 30	Viyana sosisi	80
25 - 35	Tavuk göğsü, buğula- ma	90

 ET  Tam buhar		
 (dk)		 (°C)
55 - 65	Dana jambon, 1 kg	100
60 - 70	Tavuk, haşlama, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, haşlama	90
80 - 90	Dana eti/Domuz file- to, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 YUMURTALAR	
 Tam buhar  100°C	
 (dk)	
10 - 11	Yumurta, az kaynamış
12 - 13	Yumurta, orta kaynamış
18 - 21	Yumurta, çok kaynamış








### Fonksiyon kombinasyonu: Turbo Izgara + Tam buhar

Bu fonksiyonları birleştirerek, et, sebze ve yardımcı yemekleri tek seferde pişirebilirsiniz.

1. Fonksiyonu ayarlayın: Eti kızartmak için Turbo Izgara.
2. Hazırlanan sebze ve yardımcı yemekleri ekleyin.
3. Fırının sıcaklığını yaklaşık 90 °C olana kadar azaltın. Fırın kapağını yaklaşık 15 dakika boyunca birinci konumda açık tutabilirsiniz.




4. Şu fonksiyonu ayarlayın: Tam buhar.  
Hazır olana kadar tüm yemekleri birlikte pişirin.




Et için ilk raf konumunu ve sebzeler için üçüncü raf konumunu kullanın. Eti doğrudan pişirme tepsinine koyun.

	 Turbo Izgara Birinci adım: et pişirme		 Tam buhar İkinci adım: sebzeleri ekleme	
	 (°C)	 (dk)	 (°C)	 (dk)
Rozbif, 1 kg / Brüksel lahanası, mısır unu püresi ile	180	60 - 70	100	40 - 50
Domuz eti rosto, 1 kg / Patates / Sebzeler, suyu	180	60 - 70	100	30 - 40
Dana rosto, 1 kg / Pirinç / Sebzeler	180	50 - 60	100	30 - 40

### Yüksek buhar




İkinci raf konumunu kullanın.

	 (°C)	 (dak)
Muhallebi / Turta, küçük di- limler halinde	90	35 - 45
Fırında yumurta	90 - 110	15 - 30
Güveç	90	40 - 50
İnce balık fileto	85	15 - 25
Kalın balık fileto	90	25 - 35

	 (°C)	 (dak)
Küçük balık, 0,35 kg'ya ka- dar	90	20 - 30
Bütün Balık, 1 kg'ya kadar	90	30 - 40
Çin mantısı	120 - 130	40 - 50




### Düşük buhar

Aksi belirtilmedikçe ikinci raf konumunu kullanın.

	 (°C)	 (dak)
Fırında pişirilmeye hazır top ekmek	200	15 - 20
Pişmeye hazır baget, 40 - 50 g	200	15 - 20
Fırında pişirilmeye hazır baget, dondurulmuş, 40 - 50 g	200	25 - 35
Rulo köfte, çiğ, 0,5 kg	180	30 - 40
Fırında makarna	170 - 190	40 - 50
Lazanya	170 - 180	45 - 55
Ekmek, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Patates graten	160 - 170	50 - 60
Tavuk, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Domuz fileto, füme, 0,6 - 1 kg, 2 saat su da bekletin	160 - 180	60 - 70
Rozbif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Ördek, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Dana rosto, 1 kg	180	80 - 90
Domuz eti rosto, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Kaz, 3 kg, ilk raf konumunu kullanın	170	130 - 170

**Buharla Tekrar Isıtma**

İkinci raf konumunu kullanın.

	 (°C)	 (dak)
Tek porsiyonluk yemekler	110	10 - 15
Makarna	110	10 - 15
Pirinç	110	10 - 15
Çin mantısı	110	15 - 25





**Easystem****Sadece buharla pişirme**





İkinci raf konumunu kullanın.





 <b>SEBZELER</b>	
	Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.
 dk	
8-10	Brokoli, çiçek halinde, boş fırını önceden ısıtın
10	Domates közleme
10-15	İspanak, taze
10-15	Kabak, dilimler
15	Sebzeler, beyazlatılmış
15-20	Biber, şeritler halinde
15-20	Mantar dilimleri
15-25	Patlıcan
15-25	Karnabahar, bütün
15-25	Brokoli, bütün
15-25	Kuşkonmaz, yeşil











 <b>SEBZELER</b>	
 Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.	
 dk	
15-25	Domates
15-25	Balkabağı, küp
20-25	Semizotu, çiçek halinde
20-25	Kara Lahana
20-25	Fasulye, beyazlatılmış
20-30	Tatlı patates
20-30	Bezelye
20-30	Rezene
20-30	Havuç
20-30	Pırasa, halkalar halinde
20-30	Kereviz, küp
20-30	Sultani bezelye
25-35	Karnabahar, çiçek halinde
25-35	Yer lahanası, şeritler halinde
25-35	Brüksel lahanası
25-35	Kuşkonmaz, beyaz
25-35	Beyaz kuru fasulye
30-40	Koçanında tatlı mısır
35-45	Taze fasulye
35-45	Siyah tekesakalı
40-45	Beyaz veya kırmızı lahana, şeritler halinde

 <b>SEBZELER</b>	
 Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.	
 dk	
50 - 60	Enginar
55-65	Kuru fasulye, ıslatılmış
60-90	Lahana turşusu
70-90	Pancar kökü





 <b>YARDIMCI YEMEKLER / GARNİTÜRLER</b>	
 Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.	
 dk	
15-20	Kuskus, su / kuskus oranı 1:1
15-25	Tagliatelle, taze
20-25	İrmikli puding, süt / irmik oranı 3:5:1
20-30	Mercimek, kırmızı, su / mercimek oranı 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Bulgur, su / bulgur oranı 1:1
25-35	Mayalı lokma (tuzlu)
30-35	Kokulu pirinç, su / pirinç oranı 1:1
30-40	Haş. patates, dilim
35-45	Patates lokması

 <b>YARDIMCI YEMEKLER / GARNİ-TÜRLER</b>	
 Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.	
 dk	
35-45	Pirinç, su / pirinç oranı 1:1, Suyun pirinç oranı pirincin türüne göre değişebilir.
35-45	Ekmek lokması
40-50	Mısır unu püresi, sıvı oranı 3:1
40-55	Sütlaç, süt / pirinç oranı 2.5:1
45-55	Soyulmamış patates, orta boy
55-60	Mercimek, kahverengi ve yeşil, su / mercimek oranı 2:1




 <b>MEYVE</b>	
 Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.	
 dk	
10-15	Elma dilimleri
10-15	Sıcak kırmızı meyveler
10-20	Çikolata eritme
20-25	Meyve hoşafı

 <b>BALIK</b>		
 (dk)		 (°C)
15-20	İnce balık fileto	75-80
20-25	Karides, taze	75-85
20-30	Kalın balık fileto	75-85
20-30	Alabalık, 0,25 kg	75-85
20-30	Midye	100
30-40	Karides, donmuş	75-85




 <b>ET</b>		
 (dk)		 (°C)
15-20	Küçük sosis	80
20-30	Bavyera dana sosis / Beyaz sosis	80
20-30	Viyana sosisi	80
25-35	Tavuk göğsü, buğulama	90
55-65	Dana jambon, 1 kg	100
60-70	Tavuk, haşlama, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, haşlama	90
80-90	Dana eti / Domuz fileto, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

 <b>YUMURTALAR</b>		
 (dk)		 ( °C)
10-11	Yumurta, az kaynamış	100
12-13	Yumurta, orta kaynamış	100
18-21	Yumurta, çok kaynamış	100
35-45	Muhallebi / Krem karamel	85
40-50	Güveç	85




#### Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme




 (dk)		 ( °C)
15 - 20	Fırında yumurta	110
20 - 30	Bütün Balık, 1 kg'a kadar	120 - 130
40 - 50	Çin mantısı	120 - 130
50 - 60	Kendi Suyunda Haşlama / Ağır ateşte pişmiş balık	130
60 - 90	Kendi Suyunda Haşlama / Ağır ateşte pişmiş tavuk	130
100 - 140	Kendi Suyunda Haşlama / Ağır ateşte pişmiş et	130





#### Orta ısı ve buharla pişirme

 (dk)		 ( °C)
20 - 40	Balık graten	150
35 - 50	Sebze dolma	150
35 - 45	Fırında Makarna / Güveçler	150
40 - 50	Lazanya	150
60 - 70	Patates graten	150
75 - 100	Kaburga	140 - 150

#### Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme





 (dk)		 ( °C)
15 - 20	Pişmeye hazır bagnet, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Bisküvi	155-170
20 - 35	Tatlı mayalı hamur işleri	170 - 180
25 - 35	Fırında pişirilmeye hazır bagnet, dondurulmuş, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Ekmek topları	180 - 200
25 - 40	Fırınlanmış balık fileto	170 - 180
30 - 40	Rulo köfte, pişmiş, 0,5 kg	180
30 - 40	Fırınlanmış güveç	160

 (dk)		 ( °C)
30 - 40	Omlet	160-170
30 - 45	Tatlı ekmek	160 - 170
35 - 45	Fırınlanmış balık	170 - 180
45 - 60	Çeşitli ekmek türleri, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Tatlılar	160 - 180
50 - 60	Tavuk, 1 kg	180-210
60 - 70	Domuz fileto, füme, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Rozbif, 1 kg	180-200
70 - 90	Ördek, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Dana rosto, 1 kg	180
90 - 100	Domuz eti rosto, 1 kg	160-180

 İlk raf konumunu kullanın.		
 (dk)		 ( °C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

### Pişirme ile ilgili ipuçları

Piştirme sonuçları	Olası neden	Çözüm
Kekin altı yeterince pişmiyor.	Raf konumu yanlışdır.	Keki bir alt fırın rafına koyun.

 İlk raf konumunu kullanın.		
 (dk)		 ( °C)
30-45	Puf Böreği / Sebzelikli kek / Top ekmek	155 - 180
45-60	Mini turta	155 - 170
130-170	Kaz, 3 kg	170

### Piştirme

İlk piştirme işlemi için daha düşük bir sıcaklık kullanın.







Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, piştirme süresini 10 – 15 dakika uzatabilirsiniz.







Farklı yüksekliklerdeki kekler ve hamur işleri her zaman eşit şekilde pişmez. Eşit şekilde kızarmama durumu söz konusu olduğunda sıcaklık ayarını değiştirmeye gerek yoktur. Farklılıklar piştirme esnasında eşitlenir.








Piştirme sırasında fırındaki tepiselerin şekli bozulabilir. Tepisler tekrar soğuduğunda, bozulmalar ortadan kalkar.








Piştirme sonuçları	Olası neden	Çözüm
Kek çöküyor ve ıslak veya çizgili kalıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir.	Gelecek sefer fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın.
	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve piştirme süresi çok kısadır.	Gelecek sefer piştirme süresini uzatın ve fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın.
Kek çok kuru.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Gelecek sefer fırını daha yüksek sıcaklığa ayarlayın.
	Piştirme süresi çok uzundur.	Gelecek sefer piştirme süresini azaltın.
Kek homojen şekilde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve piştirme süresi çok kısadır.	Gelecek sefer piştirme süresini uzatın ve fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın.
	Keke hamuru düzgün bir şekilde dağılmamıştır.	Gelecek sefer kek hamurunu piştirme tepsisine eşit bir şekilde dağıtın.
Kek, tarifte belirtilen piştirme süresinde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Gelecek sefer fırını biraz daha yüksek sıcaklığa ayarlayın.







### Tek seviyede kızartma

 KALIP KULLANARAK PİŞİRME				
		 (°C)	 (dak)	
Halka kalıpta kek / Tatlı Çörek	Sıcak Hava	150 - 160	50 - 70	1
Sade kek / Meyveli kek	Sıcak Hava	140 - 160	70 - 90	1
Turta tabanı - gevrek hamur, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 30	2
Turta tabanı - sünger kek karışımı	Sıcak Hava	150 - 170	20 - 25	2






 KALIP KULLANARAK PIŞIRME				
		 (°C)	 (dak)	
Peynirli pasta	Alt+üst ısıtma	170 - 190	60 - 90	1

 PIŞIRME TEPSİLERİNDE KEKLER / BÖREKLER / EKMEKLER				
 Aksi belirtilmedikçe fırını önceden ısıtın.				
		 (°C)	 (dak)	
Örgülü ekmeğ / Çiçek (papatya) ekmeği, önceden ısıtma gerekli değil	Alt+üst ısıtma	170 - 190	30 - 40	3
Noel keki	Alt+üst ısıtma	160 - 180	50 - 70	2
Çavdar Ekmeği:	Alt+üst ısıtma	birinci: 230	20	1
		daha sonra: 160 - 180	30 - 60	
Profiterol / Ekler	Alt+üst ısıtma	190 - 210	20 - 35	3
İsviçre Rulosu,	Alt+üst ısıtma	180 - 200	10 - 20	3
Ufalanmış üst mal- zemeli kek, önce- den ısıtma gerekli değil	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	3
Tereyağlı bademli kek / Şekerli kek	Alt+üst ısıtma	190 - 210	20 - 30	3
Meyveli turta, ön- ceden ısıtma gere- ekli değil	Alt+üst ısıtma	180	35 - 55	3

 PİŞİRME TEPSİLERİNDE KEKLER / BÖREKLER / EKMEKLER				
 Aksi belirtilmedikçe fırını önceden ısıtın.				
		 (°C)	 (dak)	
Hafif üst malzemeli mayalı kek (örn. tanecek, krema, muhallebi)	Alt+üst ısıtma	160 - 180	40 - 60	3

 BİSKÜVİLER				
 Üçüncü raf konumunu kullanın.				
		 (°C)	 (dak)	
Gevrek hamur / Sünger kek karışımı	Sıcak Hava	150 - 160	15 - 25	
Bezeler	Sıcak Hava	80 - 100	120 - 150	
Makaron	Sıcak Hava	100 - 120	30 - 50	
Mayalı hamurdan yapılan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	
Puf böreği, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	170 - 180	20 - 30	
Top ekmek, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	190 - 210	10 - 25	





## Kekler ve gratenler

 İlk raf konumunu kullanın.			
		 (°C)	 (dak)
Fırında makarna	Alt+üst ısıtma	180 - 200	45 - 60
Lazanya	Alt+üst ısıtma	180 - 200	25 - 40
Sebze graten, boş fırını önceden ısıtın	Turbo Izgara	170 - 190	15 - 35
Eritilmiş peynirli baget	Sıcak Hava	160 - 170	15 - 30
Süt piriç	Alt+üst ısıtma	180 - 200	40 - 60
Fırında balık	Alt+üst ısıtma	180 - 200	30 - 60
Sebze dolma	Sıcak Hava	160 - 170	30 - 60

## Birden fazla seviyede Pişirme

Şu fonksiyonu kullanın: Sıcak Hava.

2 tepsi için birinci ve dördüncü raf konumunu kullanın.

 <b>PIŞİRME TEPSİLERİNDE KEKLER / BÖREKLER / EKMEKLER</b>		
	 (°C)	 (dak)
Profiterol / Ekler, boş fırını önceden ısıtın	160 - 180	25 - 45
Kuru streusel kek	150 - 160	30 - 45

 <b>BİSKÜVİLER</b>		
	 (°C)	 (dak)
Gevrek hamurlu bisküviler	150 - 160	20 - 40
Bezeler	80 - 100	130 - 170
Makaron	100 - 120	40 - 80
Mayalı hamurdan yapılan bisküviler	160 - 170	30 - 60
Puf böreği, boş fırını önceden ısıtın	170 - 180	30 - 50
Top ekmek	180	20 - 30

## Kızartma ile ilgili İpuçları

Isıya dayanıklı fırın kabı kullanın.



Yağsız eti kapalı olarak kızartın (alüminyum folyo kullanabilirsiniz).

Büyük et parçalarını doğrudan tepside fırınlayın.

Damlayan yağların yanmasını önlemek için tepsiye biraz su ilave edin.

Pişirme süresinin 1/2 - 2/3'ü dolduktan sonra kızartmayı çevirin.







Et ve balığı büyük parçalar halinde fırınlayın (1 kg veya daha fazla)







Birinci seviye öneriliyorsa, yemeği doğrudan pişirme tepsisine koyun







Et parçalarını kızartma sırasında birkaç kez yağlayın.







### :Kızartma







İlk raf konumunu kullanın.







 <b>ROZBİF</b>				
			 (°C)	 (dak)
Tencerede rosto	1 - 1,5 kg	Alt+üst ısıtma	230	120 - 150
Dana rosto ya da fileto, az pişmiş, boş fırını önceden ısıtın	1 cm kalınlık	Turbo Izgara	190 - 200	5 - 6
Dana rosto ya da fileto, orta pişmiş, boş fırını önceden ısıtın	1 cm kalınlık	Turbo Izgara	180 - 190	6 - 8
Dana rosto ya da fileto, iyi pişmiş, boş fırını önceden ısıtın	1 cm kalınlık	Turbo Izgara	170 - 180	8 - 10






 <b>KEÇİ ETİ</b>				
 Şu fonksiyonu kullanın: Turbo Izgara.				
	 (kg)	 (°C)	 (dak)	
Kürek eti / Boyun / Jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	







 <b>KEÇİ ETİ</b>			
 Şu fonksiyonu kullanın: Turbo Izgara.			
	 (kg)	 (°C)	 (dak)
Külbastı / Kaburga	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Rulo köfte	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Domuz incik, önceden pişirilmiş	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 <b>DANA ETİ</b>			
 Şu fonksiyonu kullanın: Turbo Izgara.			
	 (kg)	 (°C)	 (dak)
Dana rosto	1	160 - 180	90 - 120
Dana ayağı	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 <b>KUZU</b>			
 Şu fonksiyonu kullanın: Turbo Izgara.			
	 (kg)	 (°C)	 (dak)
Kuzu budu / Kuzu eti rosto	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Kuzu sırtı	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 <b>GEYİK ETİ</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (dak)
Sırt / Yaban tavşanı budu, boş fırını önceden ısıtın	1	Turbo Izgara	180 - 200	35 - 55
Geyik sırtı	1.5 - 2	Alt+üst ısıtma	180 - 200	60 - 90
Geyik budu	1.5 - 2	Alt+üst ısıtma	180 - 200	60 - 90





 <b>TAVUK ETİ</b>				
 Şu fonksiyonu kullanın: Turbo Izgara.				
	 (kg)	 (°C)	 (dak)	
Kümes hayvanı, porsiyonlar	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Tavuk, yarım	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Tavuk, et tavuğu	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Ördek	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Kaz	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Hindi	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Hindi	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 <b>BALIK</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (dak)
Bütün Balık	1 - 1.5	Turbo Izgara	180 - 200	30 - 50






**Ekmek**







İkinci raf konumunu kullanın.

Önceden ısıtılması tavsiye edilmez.

 EKMEK		
	 (°C)	 (dak)
Beyaz Ekmek	170 - 190	40 - 60
Baget	200 - 220	35 - 45
Tatlı Çörek	180 - 200	40 - 60
Ciabatta somun ekmeği	200 - 220	35 - 45
Çavdar Ekmeği	170 - 190	50 - 70
Kepekli ekmek	170 - 190	50 - 70
Tam tahıllı ekmek	170 - 190	40 - 60
Ekmek topları	190 - 210	20 - 35

### Pizza Fonksiyonu ile çıtır pişirme

 PIZZA		
 İlk raf konumunu kullanın.		
	 (°C)	 (dak)
Tartlar	180 - 200	40 - 55
İspanaklı turta	160 - 180	45 - 60
Kişi loren / İsviçre turtası	170 - 190	45 - 55
Elmalı turta, kapalı	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Pişirme işlemi öncesi boş fırını önceden ısıtın.		
 İkinci raf konumunu kullanın.		
	 (°C)	 (dak)
Pizza, ince tabanlı, derin pişirme kabını kullanın	210 - 230	15 - 25
Pizza, kalın tabanlı	180 - 200	20 - 30
Mayasız Ekmek	210 - 230	10 - 20
Puf böreğinden turta	160 - 180	45 - 55
İnce pizza	210 - 230	15 - 25
Rus Pirogu	180 - 200	15 - 25
Sebzeli pasta	160 - 180	50 - 60

### Izgara

Piştirme öncesinde boş fırını ısıtın.

Sadece ince et veya balık parçalarını ızgara yapın.

Yağı toplamak için kullanılacak tepsiyi birinci raf konumuna sürün.

 IZGARA	 (°C)	 (dk) 1. taraf	 (dk) 2. taraf	
Siğir filetosu	230	20 - 30	20 - 30	3
Domuz fileto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kuzu sırtı	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

### Yavaş Piştirme






Bu fonksiyon, yağsız, yumuşak et ve balık hazırlamanızı sağlar. Şunlar için geçerli değildir: kümes hayvanları, yağlı rosto

domuz eti, tencerede rosto Yemek sensörü sıcaklık 65°C'den yüksek olmamalıdır.





1. Etin her iki tarafını 1-2 dakika boyunca yüksek ateşte bir tavada kızartın.





2. Üçüncü raf konumu tavsiye ediliyorsa, yiyecekleri doğrudan tel rafın üzerine koyun. Yağı toplamak için birinci raf konumuna bir tepsi/fırın kabı koyun. Birinci raf konumu tavsiye ediliyorsa, yiyecekleri doğrudan tepsinin üzerine koyun.  
Bu fonksiyonu kullandığınızda, her zaman pişirme kabını kapaksız kullanın.

3. Kullanın: Yemek sensörü.  
4. Fonksiyonu ayarlayın: Yavaş Pişirme. İlk 10 dakika için 80 °C ila 150 °C arasında bir sıcaklık ayarlayabilirsiniz. Varsayılan sıcaklık 90 °C'dir. Şunun için sıcaklığı ayarlayın: Yemek sensörü.  
5. 10 dakika sonra, fırın otomatik olarak sıcaklığı 80°C'ye düşürür.

 Sıcaklığı 120 °C'ye ayarlayın.			
	 (kg)	 (dk)	
Biftekler	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Siğir filetosu	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Dana rosto	1 - 1.5	120 - 150	1

### Dondurulmuş Yiyecekler

	 (°C)	 (dk)	
Pizza, dondurulmuş	200 - 220	15 - 25	2
Amerikan Pizza, dondurulmuş	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, soğutulmuş	210 - 230	13 - 25	2
Küçük pizza, dondurulmuş	180 - 200	15 - 30	2
Patates kızartması, ince	190 - 210	15 - 25	3
Patates kızartması, kalın	190 - 210	20 - 30	3
Patates dilimleri / Patates köftesi	190 - 210	20 - 40	3
Mücver	210 - 230	20 - 30	3
Lazanya / İç dolgululu makarna, taze	170 - 190	35 - 45	2

	 ( °C)	 (dk)	
Lazanya / İç dolgulı makarna, dondurulmuş	160 - 180	40 - 60	2
Fırında pişmiş peynir	170 - 190	20 - 30	3
Tavuk kanatları	180 - 200	40 - 50	2

### Konserve Yapma

Alt Isıtma fonksiyonunu kullanın.

Sadece markette bulabileceğiniz aynı büyüklükte konserve kavanozlarından kullanın.

Çevirmeli ve somunlu tip kavanoz veya metal kutular kullanmayın.

Birinci raf konumunu kullanın.

Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kavanozundan fazlasını koymayın.



Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir kelepçe ile kapatın.




Kavanozlar birbirine değemez.



Fırın içinde yeterli nem olmasını sağlamak için pişirme tepsisine 1/2 litre su koyun.

Şişelerdeki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanoz için yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun ya da sıcaklığını 100 °C'ye düşürün (tabloya bkz).

Sıcaklığı 160 - 170 °C'ya ayarlayın.

 <b>SERT MEYVELER</b>	 (dakika) Kaynama noktasına kadar ısıtma	 (dakika) 100 °C'de pişirmeye devam etme
Şeftali / Ayva / Erik	35 - 45	10 - 15

 <b>SEB-ZELER</b>	 (dakika) Kaynama noktasına kadar ısıtma	 (dakika) 100 °C'de pişirmeye devam etme
Havuç	50 - 60	5 - 10
Salatalık	50 - 60	-
Karışık turşu	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	50 - 60	15 - 20

 <b>YUMUŞAK MEYVELER</b>	 (dakika) Kaynama noktasına kadar ısıtma
Çilekler / Yaban mersini / Ahududu / Olgun Bektaşî üzümü	35 - 45




### Kurutma - Sıcak Hava




Tepsileri yağlı kağıt veya pişirme kağıdı ile kaplayın.

Daha iyi bir sonuç için fırını kurutma süresinin ortasında durdurun, kapağı açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece boyunca soğumaya bırakın.



1 tepsi için üçüncü raf konumunu kullanın.

2 tepsi için birinci ve dördüncü raf konumunu kullanın.



 <b>SEBZELER</b>	 (°C)	 (sa.)
Fasulye	60 - 70	6 - 8
Biber	60 - 70	5 - 6
Çorba için sebzeler	60 - 70	5 - 6
Mantar	50 - 60	6 - 8



 <b>SEBZELER</b>	 (°C)	 (sa.)
Baharatlar	40 - 50	2 - 3



Sıcaklığı 60 - 70 °C'ye ayarlayın.

 <b>MEYVE</b>	 (sa.)
Erik	8 - 10
Kayısı	8 - 10
Elma dilimleri	6 - 8
Armut	6 - 9



### Yemek sensörü



 <b>ROZBİF</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Az Pişmiş	Orta	İyi pişmiş
Rozbif	45	60	70
Sığır filetosu	45	60	70



 <b>ROZBİF</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Rulo köfte	80	83	86



 <b>KEÇİ ETİ</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Jambon / Rosto	80	84	88
Sırt, külbastı / Domuz fileto, füme / Domuz fileto, haşlama	75	78	82







 <b>DANA ETİ</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Dana rosto	75	80	85
Dana ayağı	85	88	90



 <b>KOYUN / KUZU</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Koyun budu	80	85	88
Koyun sırtı	75	80	85
Kuzu eti rosto / Kuzu budu	65	70	75



 <b>AV ETİ</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Yaban tavşanı sırtı / Geyik sırtı	65	70	75
Yaban tavşanı budu / Yaban tavşanı, bütün / Geyik bacağı	70	75	80

 <b>TAVUK ETİ</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Tavuk	80	83	86
Ördek, bütün / yarım / Hindi, bütün / göğüs	75	80	85
Ördek, göğüs	60	65	70

 <b>BALIK (SOMON, ALABALIK, TATLI SU LEVREĞİ)</b>	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Balık, bütün / büyük / buğulama / Balık, bütün / büyük / fırınlanmış	60	64	68

 GÜVEÇLER - ÖNCEDEDEN PİŞİRİLMİŞ SEBZELER	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Güveçte kabak / Güveçte brokoli / Güveçte rezene	85	88	91

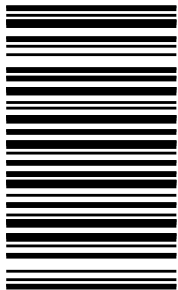
 GÜVEÇLER - KEKİK OTU	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
İç dolgulu makarna / Lazanya / Fırında makarna	85	88	91

 GÜVEÇLER - TATLI	 Yemek iç sıcaklığı (°C)		
	Daha Az	Orta	Daha fazla
Güveçte meyveli / meyvesiz beyaz ekmeK / Güveçte meyveli / meyvesiz pirinç püresi / Güveçte tatlı erişte	80	85	90





867380321-B-11/2023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2374324-2