

FRILLESBO

Recipe Book

bg

hr

cs

et

hu

lv

lt

pl

ro

ru

sr

sk

sl

tr

uk

Съдържание

Препоръки за готвене	3	Печене и огретени	19
Съвети за специални функции за загряване на уреда	3	Печене на няколко нива	19
Само пара	4	Съвети за печене	20
Комбинирана функция: Турбо грил	8	Печене	20
+ Само пара		Печене на хляб	22
Висока влажност	9	Изпичане до хрупкаво с Функция	23
Ниска влажност	9	пица	
Възстановяване с пара	10	Грил	24
EasySteam	11	Бавно готвене	24
Печене	16	Дълбоко замразени храни	25
Съвети за печене	16	Консервиране	25
Печене на едно ниво	17	Сушене - Горещ въздух/вентилир.	26
		Термосонда	27

Запазваме си правото на изменения.

Препоръки за готвене

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

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Акcesoар
	Контейнер (Gastronorm)
	Тегло (кг)
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

Съвети за специални функции за загряване на уреда

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

Пример: Общото време за тази готварска сесия е 40 мин. Първо, поставете в Варени картофи, четвъртини, след 20 мин добавете Филе от съомга и Броколи, на розички след 30 мин.

	
Варени картофи, четвъртини	40
Филе от съомга	20
Броколи, на розички	10

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

Използвайте второто ниво на фурната.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

Настройте температурата на 100°C.

	
8 - 10	Броколи, на розички, 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, броколи/карфиол
20 - 25	Савойско зеле
20 - 30	Целина, на кубчета
20 - 30	Праз, на кръгчета
20 - 30	Грах

	
20 - 30	Бял грах / Пипер Кайзер
20 - 30	Сладки картофи
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, на киснат, съотношение вода / фасул 2:1
60 - 90	Кисело зеле
70 - 90	Червено Цвекло

ГАРНИТУРИ

Настройте температурата на 100°C.

	
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	Хлебни кнедли
35 - 45	Картофени кнедли
35 - 45	Ориз, съотношение вода / ориз 1:1, съотношението вода към ориз може да се промени в зависимост от типа ориз
40 - 50	Полента (Качамак), съотношение с течността 3:1
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

ПЛОДОВЕ

Настройте температурата на 100°C.

	
10 - 15	Ябълка на парчета
10 - 15	Лютити дребни плодове
10 - 20	Разтопяване на шоколад
20 - 25	Компот от плодове

РИБА

		°C
15 - 20	Тънко филе от риба	75 - 80
20 - 25	Скариди, пресни	75 - 85
20 - 30	Миди	100
20 - 30	Филе от сьомга	85
20 - 30	Пъстърва, 0,25 кг	85
30 - 40	Скариди, замразени	75 - 85

		°C
40 - 45	Сьомгова пъстърва, 1 кг	85

МЕСО

		°C
15 - 20	Наденички	80
20 - 30	Баварска телешка наденица / Бяла наденица	80
20 - 30	Виенски наденици	80
25 - 35	Пилешки фенер, 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
110 - 120	Тафелшпиц	100

ЯЙЦА

Настройте температурата на 100°C.

	
10 - 11	Яйца, рохко сварени
12 - 13	Яйца, средно сварени
18 - 21	Яйца, твърдо сварени

Комбинирана функция: Турбо грил + Само пара

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

1. Задайте функцията: Турбо грил за печене на месо.
2. Добавете пригответените зеленчуци и гарнитюри.
3. Намалете температурата на фурната до около 90°C. Можете да отворите вратичката на фурната на първа позиция за приблизително 15 минути.
4. Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови. 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		°C	
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
Телешко печено, 1 кг / Ориз / Зеленчуци	180	50 - 60	100	30 - 40

Висока влажност

Използвайте второто ниво на фурната.

	°C	
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	
Готови за печене рула	200	20 - 30
Готови за печене багети, 40 – 50г	200	15 - 20
Готови за печене багети, замразени, 40 – 50г	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 г	180 - 190	45 - 60
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60
Пиле, 1 г	180 - 210	50 - 60
Свинско бонфиле, пушено, 0,6 - 1 г, накиснато за 2 часа	160 - 180	60 - 70
Говеждо печено, 1 г	180 - 200	60 - 90
Патица, 1,5 - 2 г	180	70 - 90
Телешко печено, 1 г	180	80 - 90
Свинско печено, 1 г	160 - 180	90 - 100
Гъска, 3 г, използвайте първото ниво на фурната	170	130 - 170

Възстановяване с пара

Използвайте второто ниво на фурната.

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

EasySteam

Пара за запарване ЗЕЛЕНЧУЦИ

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на максимум 100°C.

	
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, броколи/карфиол
20-25	Савойско зеле
20-25	Фасул, бланширан
20-30	Сладки картофи
20-30	Грах
20-30	Фенел
20-30	Моркови
20-30	Праз, на кръгчета

	
20-30	Целина, на кубчета
20-30	Бял грах
25-35	Карфиол, на Розички
25-35	Алабаш, на ленти
25-35	Брюкселско зеле
25-35	Аспержи, 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, наикснат
60-90	Кисело зеле
70-90	Червено Цвекло

ГАРНИТУРИ

Настройте температурата на максимум 100°C.

	
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
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

ПЛОДОВЕ

Настройте температурата на 100°C.

	
10-15	Ябълка на парчета
10-15	Люти дребни плодове
10-20	Разтопяване на шоколад
20-25	Компот от плодове

РИБА

		°C
15-20	Тънко филе от риба	75-80
20-25	Скариди, пресни	75-85
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

МЕСО

		°C
15-20	Наденички	80
20-30	Баварска телешка наденица / Бяла наденица	80
20-30	Виенски наденици	80
25-35	Пилешки фенер, 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
110-120	Тафелшпиц	100

ЯЙЦА

		°C
10-11	Яйца, рохко 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

		°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
100 - 140	Задушено / Задушено месо	130

Пара за нежно запичане

		°C
20 - 40	Огретен с 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

		°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
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	Сладък хляб	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

		°C
70 - 90	Патица, 1,5 - 2 кг	180
80 - 90	Телешко печено, 1 кг	180
90 - 100	Свинско печено, 1 кг	160-180

Използвайте първото ниво на фурната.

		°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.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
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 на едно ниво

ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА

		°C		
Кръгъл кекс / Бриош	Горещ въздух / вентилир.	150 - 160	50 - 70	1
Сладкиш Мадейра / Плодови кейкове	Горещ въздух / вентилир.	140 - 160	70 - 90	1
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 празната фурна, освен ако не е посочено друго.

		°C		
Плетен хляб / Погача, не е необходимо подгриване	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	3
Кристцолан	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
Кекс с маслени трохи, не е необходимо подгриване	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 подгриване	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	
Дребни сладки / Смес за пандишпанова торта	Горещ въздух/вентилир.	150 - 160	15 - 25

		°C	
Целувки	Горещ въздух/вентилир.	80 - 100	120 - 150
Макарунс (слад.)	Горещ въздух/вентилир.	100 - 120	30 - 50
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

Печене и огретени

Използвайте първото ниво на фурната.

		°C	
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 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ

	°C	
Кремки / Еклери, подгрейте празната фурна	160 - 180	25 - 45
Сух Streusel кейк	150 - 160	30 - 45

БИСКВИТИ

	°C	
Дребни бисквити	140	25 - 45
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
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

Използвайте първото ниво на фурната.

ГОВЕЖДО

			°C	
Печено месо	1 - 1.5	Традиционно печене	230	120 - 150

			°C	
Говеждо печено или филе, алангле, подгрейте празната фурна	1 см дебели	Турбо грил	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено, подгрейте празната фурна	1 см дебели	Турбо грил	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено, подгрейте празната фурна	1 см дебели	Турбо грил	170 - 180	8 - 10

СВИНСКО

Използвайте функцията: Турбо грил.

		°C	
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

ТЕЛЕШКО

Използвайте функцията: Турбо грил.

		°C	
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

АГНЕШКО

Използвайте функцията: Турбо грил.

		°C (°C)	
Агнешко бутче / Агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Агнешко руло от месо	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИВЕЧ

			°C	
Бонфиле / Бутче от див заек, подгрейте празната фурна	1	Турбо грил	180 - 200	35 - 55
Руло от месо на елен	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90
Бут от елен	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90

ПТИЧЕ

Използвайте функцията: Турбо грил.

		°C	
Птиче месо, порции	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Половин пиле	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Пилешко, угоено	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

РИБА

			°C	
Цяла риба	1 - 1.5	Турбо грил	180 - 200	30 - 50

Печене на хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Използвайте второто ниво на фурната.

ХЛЯБ

	°C	
Бял хляб	170 - 190	40 - 60
Багета	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60
Чабата	200 - 220	35 - 45
Ръжен хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60
Земели	190 - 210	20 - 35

Изпичане до хрупкаво с Функция пица

ПИЦА

Използвайте първото ниво на фурната.

	°C	
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	
Пица, тънък блат, използвайте дълбоката тава	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

	°C	
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	 1-ва страна	 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. Това не е приложимо за птиче месо, мазно свинско печено или задушено.

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.

Настройте температурата на 120°C.

			
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

	°C		
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
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 със същите размери, налични 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 равномерно и ги затворете със скоба.

Бурканите не могат да се допират.

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

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

Настройте температурата на 160 - 170°C.

МЕКИ ПЛОДОВЕ

	 Готвене до началото на поява на мехурчета
Ягоди / Боровинки / Малини / Цариградско грозде	35 - 45

ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ

	 Готвене до началото на поява на мехурчета	 Продължете да готвите на 100°C
Праскови / Дюли / Сливи	35 - 45	10 - 15

ЗЕЛЕНЧУЦИ

	 Готвене до началото на поява на мехурчета	 Продължете да готвите на 100°C
Моркови	50 - 60	5 - 10
Краставици	50 - 60	-
Туршия	50 - 60	5 - 10
Алабаш / Грах / Аспержи	50 - 60	15 - 20

Сушене - Горещ въздух/вентилатор.

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.

За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

	°C	⌚ (ч)
Фасул	60 - 70	6 - 8
Пипер	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

ПЛОДОВЕ

Настройте температурата на 60 - 70°C.

	⌚ (ч)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълка на парчета	6 - 8
Круши	6 - 9

Термосонда

ГОВЕЖДО

	°C Температура в сърцевината на храната		
	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
Говеждо печено	55	60	70
Говеждо филе	45	60	70

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло „Стефани“	80	83	86

СВИНСКО

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Шунка / Печено месо	80	84	88

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Котлети свързани с кост / Свинско бонфиле, пушено / Свинско бонфиле, варено	75	78	82

ТЕЛЕШКО

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Телешко печено	75	80	85
Телешки джолан	85	88	90

ОВНЕШКО/ АГНЕШКО

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

ДИВЕЧ

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло от див заек / Руло от месо на елен	65	70	75
Бутче от див заек / Див заек, цял / Бут от елен	70	75	80

ПТИЧЕ

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Пиле	80	83	85
Патица, цяла/половин / Пуйка, цяла/филета	75	80	85
Патешко филе	60	65	70

РИБА (СЪОМГА, ПЪСТЪРВА, БЯЛА РИБА)

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Риба, цяла/голяма/на пара / Риба, цяла/голяма/печена	60	64	68

КАСЕРОЛИ – ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

	°C Температура в сърцевината на храната		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерол с тиквички / Касерола с броколи / Касерол с фенел	85	88	91

КАСЕРОЛА – ПИКАНТНА

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

КАСЕРОЛА – СПАДКА

	°C Температура в сърцевината на храната		
	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

Preporuke za kuhanje	30	Peciva i zapečena jela	46
Savjeti za posebne funkcije pećnice uređaja	30	Pečenje na više razina	46
Puna para	31	Savjeti za pečenje	47
Kombinirana funkcija: Turbo roštilj + Puna para	35	Pečenje	47
Visoka vlažnost	36	Pečenje kruha	49
Niska vlažnost	36	Hrskavo pečenje s Funkcija za pizzu	50
Podgrijavanje parom	37	Roštilj	51
EasySteam	37	Sporo pečenje	51
Pečenje	43	Zamrznuta hrana	52
Savjeti za pečenje tijesta i peciva	43	Konzerviranje	52
Pečenje na jednoj razini	44	Dehidracija - Vrući zrak	53
		Senzor za hranu	54

Zadržava se pravo na izmjene.

Preporuke za kuhanje

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

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj police za određene vrste hrane.

Brojite položaje police od dna pećnice.

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

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
---	-------------

	Funkcija pećnice
°C	Temperatura
	Dodatna oprema
	Posuda (Gastronorm)
	Težina (kg)
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

Savjeti za posebne funkcije pećnice uređaja

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 mjesto.

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 ove sesije kuhanja je 40 min. Prvo stavite Kuhani krumpir, četvrtine, nakon 20 min dodajte Fileti lososa i Brokula, cvjetići nakon 30 min .

	
Kuhani krumpir, četvrtine	40

	
Fileti lososa	20
Brokula, cvjetići	10

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

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Povrće

Postavite temperaturu na 100°C.

	
8 - 10	Brokula, cvjetići, prethodno zagrijte praznu pećnicu
10	Oguljene rajčice
10 - 15	Špinat, svježi
10 - 15	Tikvice, rezane
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, cvjetići
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, cvjetići
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

PRILOZI / DODACI

Postavite temperaturu na 100°C.

	
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
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, 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

Voće

Postavite temperaturu na 100°C.

	
10 - 15	Kriške jabuke
10 - 15	Vruće bobice
10 - 20	Topljenje čokolade
20 - 25	Kompot od voća

RIBE

		°C
15 - 20	Tanki riblji filet	75 - 80
20 - 25	Kozice, svjež	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

MESO

		°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
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

Jaja

Postavite temperaturu na 100°C.

	
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 pećnice na oko 90 °C. Vrata pećnice možete otvoriti na prvi položaj za 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		°C	
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	
Puding / Flan, u malim posudama	90	35 - 45
Pečena jaja	90 - 110	15 - 30
Terina	90	40 - 50
Tanki riblji file	85	15 - 25
Debeli riblji file	90	25 - 35
Mala riba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Cijela riba, do 1 kg	90	30 - 40
Okruglice	120 - 130	40 - 50

Niska vlažnost

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

	°C	
Rolade spremne za pečenje	200	20 - 30

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

Podgrijavanje parom

Koristite drugi položaj police u pećnici.

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

EasySteam

Para za parenje
Povrće

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.

	
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
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
40-45	Bijeli ili crveni kupus, trakice
50 - 60	Artičoke
55-65	Sušeni grah, natopljen
60-90	Kiseli kupus
70-90	Cikla

PRILOZI / DODACI

Postavite temperaturu maksimalno na 100 °C.

	
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
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

Voće

Postavite temperaturu na 100°C.

	
10-15	Kriške jabuke
10-15	Vruće bobice
10-20	Topljenje čokolade
20-25	Kompot od voća

RIBE

		°C
15-20	Tanki riblji file	75-80
20-25	Kozice, svježe	75-85
20-30	Debeli riblji file	75-85
20-30	Pastrva, 0,25 kg	75-85
20-30	Dagnje	100
30-40	Kozice, smrznute	75-85

MESO

		°C
15-20	Chipolatas (kobasice)	80
20-30	Bavarska teleća kobasica / Bijela kobasica	80

		°C
20-30	Bečka kobasica	80
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

Jaja

		°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

		°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

		°C
20 - 40	Zapečena riba	150

		°C
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

		°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 file	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 pečenica, dimljena, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Goveđe pečenje, 1 kg	180-200
70 - 90	Patka, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Pečena teletina, 1 kg	180

		°C
90 - 100	Pečena svinjetina, 1 kg	160-180

Koristite prvi položaj police u pećnici.

		°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.

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
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		
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kolač / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Podloga za flan - prhko tijesto, prethodno zagrijte 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 PECIVO
Zagrijte praznu pećnicu, osim ako je drukčije navedeno.

		°C		
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	prvo: 230	20	1
		zatim: 160 - 180	30 - 60	
Princes krafne / Ekleri	Tradicionalno pečenje	190 - 210	20 - 35	3
Švicarska rolada,	Tradicionalno pečenje	180 - 200	10 - 20	3
Torta s mrvicama, prethodno zagrijavanje nije potrebno	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Torta od badema s maslacem / Pošećereni 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	
Prhko tijesto / Mješavina za biskvit	Vrući zrak	150 - 160	15 - 25
Puslice	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150

		°C	
Makroni	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50
Biskviti od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40
Lisnato tijesto, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	170 - 180	20 - 30
Rolade, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	190 - 210	10 - 25

Peciva i zapečena jela

Koristite prvi položaj police u pećnici.

		°C	
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 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

TORTE / LISNATA TIJESTA / KRUŠNA TIJESTA NA PEKAČIMA ZA PECIVO

	°C	
Princes krafne / Ekleri, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160 - 180	25 - 45

	°C	
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45

KEKSI

	°C	
Keksi od prhkog tijesta	140	25 - 45
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
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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Govedina

			°C	
Pečenje u posudi	1 - 1.5	Tradicionalno pečenje	230	120 - 150

			°C	
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 cm debljine	Turbo roštilj	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180	8 - 10

Svinjetina

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

		°C	
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

Teletina

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

		°C	
Pečena teletina	1	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JANJETINA

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

		°C (°C)	
Janjeći but / Pečena janjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120

		°C (°C)	
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Divljač

			°C	
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

Perad

Koristite funkciju: Turbo roštilj.

		°C	
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

RIBE

			°C	
Cijela riba	1 - 1.5	Turbo roštilj	180 - 200	30 - 50

Pečenje kruha

Prethodno zagrijavanje se ne preporučuje.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

KRUH

	°C	
Bijeli kruh	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioš	180 - 200	40 - 60
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

PIZZA

Koristite prvi položaj police u pećnici.

	°C	
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

Prije pečenja prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	°C	
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

	°C	
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	 prva strana	 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 prikladno za: perad, masno svinjsko pečenje i pečenje u posudi.

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.

Postavite temperaturu na 120 °C.

			
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		
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
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 staklenke istih dimenzija dostupnih na tržištu.

Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvrću i metalnim ili poklopcima u obliku bajoneta.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

Staklenke napunite ravnomjerno i zatvorite stezaljkom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.

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

Kad tekućina u staklenkama počne ključati (kod staklenki od 1 litre nakon otprilike 35 - 60 minuta), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C.

VOĆE BEZ KOŠTICE

	
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozđ	Kuhanje do početka stvaranja mjehurića 35 - 45

VOĆE S KOŠTICOM

		
Breskve / Dunje / Šljive	Kuhanje do početka stvaranja mjehurića 35 - 45	Nastavak kuhanja pri 100 °C 10 - 15

Povrće

		
Mrkva	Kuhanje do početka stvaranja mjehurića 50 - 60	Nastavak kuhanja pri 100 °C 5 - 10
Krastavci	50 - 60	-
Miješano ukiseljeno povrće	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	50 - 60	15 - 20

Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte 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.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

Povrće

	°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

Voće

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

	⌚ (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Kriške jabuke	6 - 8
Kruške	6 - 9

Senzor za hranu

GOVEDINA

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Govede pečenje	55	60	70
Filet	45	60	70

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Mesna štruca	80	83	86

SVINJETINA

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Šunka / Pečenje	80	84	88
Kotleti od hrbata / Svinjska pečeni- ca, dimljena / Svinjska pečenica, poširana	75	78	82

TELETINA

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Pečena teletina	75	80	85
Teleća koljenica	85	88	90

OVČETINA / JANJETINA

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Ovčji but	80	85	88
Ovčji hrbat	75	80	85
Pečena janjetina / Janjeći but	65	70	75

DIVLJAČ

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Hrbat od kunića / Srneći hrbat	65	70	75
But od kunića / Kunić, cijeli / Srneći but	70	75	80

PERAD

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Piletina	80	83	85
Patka, cijela / polovica / Puretina, cijela/prsa	75	80	85
Patka, prsa	60	65	70

RIBA (LOSOS, PASTRVA, ZANDER)

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Riba, cijela/velika/na pari / Riba, cijela/velika/pečena	60	64	68

SLOŽENAC - PRETHODNO KUHANDO POVRĆE

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Složenac od tikvica / Složenac od brokule / Složenac od komorača	85	88	91

SLOŽENAC, SLANI

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Caneloni / Lasagne / Zapečena tjestenina	85	88	91

SLOŽENAC, SLATKI

	°C Temperatura jezgre hrane		
	Manje pečeno	Srednje pečeno	Više
Složenac od bijelog kruha s/bez voća / Složenac od rižine kaše s/bez voća / Složenac sa slatkom tjesteninom	80	85	90

Obsah

Doporučení k pečení	57	Pečení a zapékání	72
Rada pro speciální pečicí funkce spotřebiče	57	Pečení na více úrovních	73
Vaření v páře	58	Tipy k pečení masa	74
Kombinovaná funkce: Turbo gril +	62	Pečení masa	74
Vaření v páře		Pečení chleba	76
Vysoká vlhkost	63	Pečení křupavého těsta pomocí funkce	76
Nízká vlhkost	63	Pizza	
Regenerace	64	Gril	77
EasySteam	64	Nízkoteplotní pečení	78
Pečení moučných jídel	70	Mražené potraviny	78
Tipy k pečení moučných jídel	70	Zavařování	79
Pečení na jedné úrovni	71	Sušení - Právý horký vzduch	80
		Pečicí sonda	80

Změny vyhrazeny.

Doporučení k pečení

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

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy potravin.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Symboły použité v tabulkách:

	Druh jídla
---	------------

	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Rada pro speciální pečicí funkce spotřebiče

Uchovat teplo

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

Ohřev talířů

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

Talíře a nádobí 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),
- připravit 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, pošírování 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: Celková doba tohoto vaření je 40 min. Nejprve vložte Vařené brambory, čtvrtky, po 20 min přidejte Filet z lososa a po 30 min přidejte Brokolice, růžičky.

	
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.

ZELENINA

Nastavte teplotu na 100°C.

	
8 - 10	Brokolice, růžičky, předehejte prázdnou troubu
10	Loupaná rajčata
10 - 15	Špenát, čerstvý
10 - 15	Cukety, plátky
15	Zelenina, blanšírovaná
15 - 20	Houby, plátky
15 - 20	Paprika, proužky
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
35 - 45	Černý kořen
35 - 45	Květák, celý
35 - 45	Zelené fazolky
40 - 45	Bílé nebo červené zelí, proužky
50 - 60	Artyčoky
55 - 65	Sušené fazole, namočené, poměr vody k fazolím 2:1
60 - 90	Kyselé zelí
70 - 90	Červená řepa

PŘÍLOHY

Nastavte teplotu na 100°C.

	
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	Špece
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	Houskový knedlík
35 - 45	Bramborové knedlíky

	
35 - 45	Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže
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

OVOCE

Nastavte teplotu na 100°C.

	
10 - 15	Jablečné plátky
10 - 15	Horké bobulovité plody
10 - 20	Rozpuštění čokolády
20 - 25	Ovocný kompot

RYBY

		°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

MASO

		°C
15 - 20	Klobásy chipolatas	80
20 - 30	Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80
20 - 30	Vídeňská klobása	80

		°C
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

VEJCE

Nastavte teplotu na 100°C.

	
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		 Vaření v páře	
	První krok: upečte maso		Druhý krok: přidejte zeleninu	
	°C		°C	
Hovězí pečeně, 1 kg / Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Turbo gril První krok: upečte maso		 Vaření v páře Druhý krok: přidejte zeleninu	
	°C		°C	
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	
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 do 1 kg	90	30 - 40
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

Nízká vlhkost

Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

	°C	
Pečivo k pečení	200	20 - 30
Bagety k pečení, 40–50 g	200	15 - 20
Bagety k pečení, mražené, 40–50 g	200	25 - 35

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

Regenerace

Použijte druhou polohu roštu.

	°C	
Pokrmý z jednoho talíře	110	10 - 15
Těstoviny	110	10 - 15
Rýže	110	10 - 15
Knedlíky	110	15 - 25

EasySteam

Pára pro parní přípravu ZELENINA

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte maximální teplotu na 100 °C.

	
8-10	Brokolice, růžičky, předehejte prázdnou troubu
10	Loupaná rajčata
10-15	Špenát, čerstvý
10-15	Cukety, plátky
15	Zelenina, blanšírovaná
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
15-25	Dýně, kostičky
20-25	Polníček, růžičky
20-25	Kapusta, kadeřavá
20-25	Fazole, blanšírované
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	Kedluběn, 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
55-65	Sušené fazole, namočené
60-90	Kyselé zelí
70-90	Červená řepa

PŘÍLOHY

Nastavte maximální teplotu na 100 °C.

	
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	Špece
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
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

OVOCE

Nastavte teplotu na 100°C.

	
10-15	Jablečné plátky
10-15	Horké bobulovité plody
10-20	Rozpouštění čokolády
20-25	Ovocný kompot

RYBY

		°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

MASO

		°C
15-20	Klobásy chipolatas	80
20-30	Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80
20-30	Videňská klobása	80
25-35	Pošírovaná kuřecí prsa	90
55-65	Vařená šunka, 1 kg	100

		°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

VEJCE

		°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

		°C
15 - 20	Zapečená vejce	110
20 - 30	Celá ryba, až do 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

		°C
20 - 40	Zapékaná ryba	150
35 - 50	Plněná zelenina	150
35 - 45	Zapečené těstoviny / Dušená/zapékaná jídla	150
40 - 50	Lasagne	150

		°C
60 - 70	Zapečené brambory	150
75 - 100	Vepřová žebírka	140 - 150

Pára pro pečení

		°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
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.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
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.

Plech 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.
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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč není při délce pečení uvedeného v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

Pečení na jedné úrovni

PEČENÍ VE FORMĚ

		°C		
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, předehejte 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 předehejte.

		°C		
Pletýnka / Preclík, předehtování 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	
Krém. zákusky z list. těsta / Zákusky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3

		°C		
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	
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

Pečení a zapékání

Použijte první polohu roštu.

		°C	
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
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60

Pečení na více úrovních

Použijte funkci: Pravý horký vzduch.

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

KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ

	°C	
Krém. zákusky z list. těsta / Zákusky, předehřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s drobenkou	150 - 160	30 - 45

SUŠENKY

	°C	
Sušenky z křehkého těsta	140	25 - 45
Pusinky	80 - 100	130 - 170
Makronky	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60
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.

HOVĚZÍ

			°C	
Dušené maso	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm silné	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm silné	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm silné	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

VEPŘOVÉ

Použijte funkci: Turbo gril.

		°C	
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

TELECÍ

Použijte funkci: Turbo gril.

		°C	
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JEHNĚČÍ

Použijte funkci: Turbo gril.

		°C (°C)	
Jehněčí stehno / Jehněčí pečeně	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ZVĚŘINA

			°C	
Hřbet / Zajetí 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

DRŮBEŽ

Použijte funkci: Turbo gril.

		°C	
Kusy drůbeže	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50

		°C	
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

RYBY

			°C	
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50

Pečení chleba

Předeheřivání se nedoporučuje.

Použijte druhou polohu roštu.

CHLÉB

	°C	
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	180 - 200	40 - 60
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

PIZZA

Použijte první polohu roštu.

	°C	
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 vařením předehřejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

	°C	
Pizza, tenká kůrka, použijte hluboký pekáč	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 zasuněte plech na zachycení tuku.

GRIL

	°C	 1. strana	 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. Není vhodná pro přípravu drůbeže, tučné vepřové pečeně, dušeného masa.

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 zasuňte 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.
- Nastavte teplotu na 120°C.

			
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		
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
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.

Používejte pouze zavařovací sklenice stejných rozměrů, které jsou dostupné na trhu.

Nepoužívejte sklenice s odšroubovacími víčky a víčky bajonetového typu nebo kovové plechovky.

Použijte první polohu roštu.

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

Nádoby naplňte rovnoměrně a uzavřete je stahovákem.

Sklenice se nesmí vzájemně dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte přibližně 1/2 litru vody, aby v troubě byla dostatečná vlhkost.

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

Nastavte teplotu na 160–170 °C.

MĚKKÉ OVOCE

	 Doba zavařování do začátku perlení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	35 - 45

PECKOVINY

	 Doba zavařování do začátku perlení	 Pokračujte ve vaření při 100 °C.
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

ZELENINA

	 Doba zavařování do začátku perlení	 Pokračujte ve 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

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.

ZELENINA

	°C	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Zelenina na polévku	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

OVOCE

Nastavte teplotu na 60–70 °C.

	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

Pečící sonda

HOVĚZÍ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Nepropečený	Středně velké	Dobře propečené
Hovězí pečeně	55	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Sekaná	80	83	86

VEPŘOVÉ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová pečeně, uzená / Vepřová pečeně, pošírovaná	75	78	82

TELECÍ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Skopové stehno	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí stehno	65	70	75

ZVĚŘINA

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí stehno / Zajíc, celý / Stehno z vysoké zvěře	70	75	80

DRŮBEŽ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Kuře	80	83	85
Kachna, celá/půlka / Krůta, celá/prsa	75	80	85
Kachna, hrudí	60	65	70

RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT)

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Ryba, celá / velká / připravená v páře / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

DUŠENÁ / ZAPÉKANÁ JÍDLA – PŘEDVAŘENÁ ZELENINA

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenykl	85	88	91

DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA – PIKATNÍ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA – SLADKÁ

	°C Teplota středu pokrmu		
	Méně	Středně velké	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

Soovitused söögivalmistamiseks	83	Küpsetised ja gratäänid	99
Nõuanded seadme spetsiaalsete	83	Küpsetamine mitmel tasandil	99
kuumutusfunktsioonide kasutamiseks		Nõuanded liha küpsetamiseks	100
Tugev aurutus	84	Röstimine	100
Kombineerige funktsioone: Turbogrill	88	Leib	102
+ Tugev aurutus		Krõbedad küpsetised funktsiooniga	102
Kõrge niiskus	89	Pitsa	
Madal niiskus	89	Grill	103
Kuumutamine auruga	90	Küpsetamine madalal t°	104
EasySteam	90	Külmutatud toiduained	104
Küpsetamine	96	Hoidistamine	105
Nõuandeid küpsetamiseks	96	Kuivatamine - Pöördõhk	106
Küpsetamine ühel tasandil	97	Toidutermomeeter	106

Jäetakse õigus teha muutusi.

Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
---	----------------

	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)
	Riili asend
	Küpsetusaeg (min)

Nõuanded seadme spetsiaalsete kuumutusfunktsioonide kasutamiseks

Soojashoidmine

Funktsioon võimaldab hoida toitu soojas. Temperatuuriks seatakse automaatselt 80 °C.

Nõude soojendamine

Selle funktsiooniga saate enne serveerimist soojendada taldrikuid ja nõusid. Temperatuuriks seatakse automaatselt 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 sulatamisaega 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 küpsetusseansi kogukestus on 40 min. Esiteks pange sisse Keedetud kartuliveerandikud, pärast 20 min lisage Lõhefilee ja Brokkoli, õisikud pärast 30 min.

	
Keedetud kartuliveerandikud	40
Lõhefilee	20
Brokkoli, õisikud	10

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

Kasutage teist riulitasandit.

KÖÖGIVILJAD

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	
8 - 10	Brokkoli, õisikud, tühja ahju eelkuumutamine
10	Kooritud tomatid
10 - 15	Spinat, värske
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	Lesthersed / Salathersed
20 - 30	Bataadid
20 - 30	Apteegitill
20 - 30	Porgandid
25 - 35	Spargel, valge
25 - 35	Rooskapsas

	
25 - 35	Lillkapsas, õisikud
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, vesi/oad suhe 2:1
60 - 90	Hapukapsas
70 - 90	Punapeet

KÕRVALROAD / LISANDID
Seadke temperatuuriks 100 °C.

	
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	Aromaatne riis, vesi/riis suhe 1:1
30 - 40	Keedetud kartuliveerandikud
35 - 45	Leivaknedlikud
35 - 45	Kartuliknedlikud

	
35 - 45	Riis, vesi/riis suhe 1:1, kuid vee ja riisi suhe võib muutuda olenevalt kasutatava riisi tüübist
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	Läätсед, pruunid ja rohelised, vesi/läätсед suhe 2:1

PUUVILI

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	
10 - 15	Õunaviilud
10 - 15	Kuumad marjad
10 - 20	Šokolaadi sulatamine
20 - 25	Puuviljakompott

FISH (KALA)

		°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

MEAT (LIHA)

		°C
15 - 20	Chipolata-vorstid	80
20 - 30	Baieri vasikalihavorst / Valge vorst	80
20 - 30	Viini vorst	80

		°C
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

MUNAD

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	
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. Vähendage ahju temperatuuri kuni umbes 90 °C-ni. Kiiremaks jahutamiseks võite avada ahju ukse kuni umbes 15-minutiks esimesse asendisse.
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		 Tugev aurutus	
	Esimene samm: küpsetage liha		Teine samm: lisage köögiviljad	
	°C		°C	
Rostbiif, 1 kg / Rooskapsas, po- lenta	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Turbogrill Esimene samm: küpsetage liha		 Tugev aurutus Teine samm: lisage köögiviljad	
	°C		°C	
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 riilitasandit.

	°C	
Keedukreem / Lahtine pirukas väi- kestes vormides	90	35 - 45
Küpsetatud munad	90 - 110	15 - 30
Terriin	90	40 - 50
Õhuke kalafilee	85	15 - 25
Paks kalafilee	90	25 - 35
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	
Valmistaignast rullid	200	20 - 30
Valmistaignast baguette'id, 40–50 g	200	15 - 20

	°C	
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
Sai, 0,5–1 g	180 - 190	45 - 60
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60
Kana, 1 g	180 - 210	50 - 60
Sea seljatükk, suitsutatud, 0,6–1 g, leotage 2 tundi	160 - 180	60 - 70
Rostbiif, 1 g	180 - 200	60 - 90
Part, 1,5–2 g	180	70 - 90
Küpsetatud vasikaliha, 1 g	180	80 - 90
Küpsetatud sealih, 1 g	160 - 180	90 - 100
Hani, 3 g, kasutage esimest riulitasandit	170	130 - 170

Kuumutamine auruga

Kasutage teist riulitasandit.

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

EasySteam

Aur (aurutamiseks)

KÕÕGIVILJAD

Kasutage teist riulitasandit.

Valige maksimumtemperatuuriks 100 °C.

	
8-10	Brokkoli, õisikud, eelkuumutage tühja ahju
10	Kooritud tomatid
10-15	Spinat, värske
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
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	Lesthersed
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
55-65	Kuivatatud oad, leotatud
60-90	Hapukapsas
70-90	Punapeet

KÕRVALROAD / LISANDID

Valige maksimumtemperatuuriks 100 °C.

	
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	Aromaatne riis, vesi/riis suhe 1:1
30-40	Keedetud kartuliveerandikud
35-45	Kartuliknedlikud
35-45	Riis, vesi/riis suhtega 1:1, vesi/riis 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

PUUVILI

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	
10-15	Õunaviilud
10-15	Kuumad marjad
10-20	Šokolaadi sulatamine
20-25	Puuviljakompott

FISH (KALA)

		°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

MEAT (LIHA)

		°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

		°C
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

MUNAD

		°C
10-11	Munad, pehmeks keedetud	100
12-13	Munad, poolpehmed	100
18-21	Munad, kõvakskeedetud	100
35-45	Keedukreem / Lahtine kook	85
40-50	Terriin	85

Aur (hautamiseks)

		°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 krõbe)

		°C
20 - 40	Ahjukala	150
35 - 50	Täidetud köögiviljad	150
35 - 45	Pastavorm / Pajaroad	150
40 - 50	Lasanje	150
60 - 70	Kartuligratään	150

		°C
75 - 100	Searibid	140 - 150

Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)

		°C
15 - 20	Valmistaignast baguette'id, 0,04–0,05 kg	200
15 - 25	Küpsised	155-170
20 - 35	Magusast pärmitaignast 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
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 vasikaliha, 1 kg	180
90 - 100	Küpsetatud sealiha, 1 kg	160-180

Kasutage esimest riulitasandit.

		°C
15-30	Pitsa / Focaccia	190 - 210
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.

Nõuandeid küpsetamiseks

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

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
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 tasandil

KÜPSETAMINE VORMIDES

		°C		
Rõngaskook / Nup-susai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakooigid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Pirukapõhi – mure-taignast, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150 - 160	20 - 30	2
Pirukapõhi – bis-kviitaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Juustukook	Ülemine + alumi-ne kuumutus	170 - 190	60 - 90	1

KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL

Eelkuumutage tühja ahju, kui pole öeldud teisiti.

		°C		
Palmik sai / Rosett, eelkuumutamine pole vajalik	Ülemine + alumi-ne kuumutus	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ülemine + alumi-ne kuumutus	160 - 180	50 - 70	2

		°C		
Rukkileib:	Ülemine + alumine kuumutus	esiteks: 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 puuviljakookid, eelkuumutamine pole vajalik	Ülemine + alumine kuumutus	180	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitaignakookid	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	40 - 60	3

KÜPSISED

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		°C	
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
Lehttainaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Rullid, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25

Küpsetised ja gratäänid

Kasutage esimest riulitasandit.

		°C	
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.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL

	°C	
Tuuletaskud / Ekleerid, tühja ahju eelkuumutamine	160 - 180	25 - 45
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45

KÜPSISED

	°C	
Muretainast küpsised	140	25 - 45
Beseed	80 - 100	130 - 170
Makroonid	100 - 120	40 - 80
Pärmitaignaküpsised	160 - 170	30 - 60

	°C	
Lehttainaküpsised, 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 riulitasandit.

VEISELIHA

			°C	
Hautatud liha	1 - 1.5	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

SEALIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

		°C	
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

VASIKALIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

		°C	
Küpsetatud vasikaliha	1	160 - 180	90 - 120
Vasikaliha lõik	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMBALIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

		°C (°C)	
Tallekoot / Küpsetatud lambaliha	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Talle seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ULUK

			°C	
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

LINNULIHA

Kasutage funktsiooni: Turbogrill.

		°C	
Linnuliha portsjonitükid	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50

		°C	
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

FISH (KALA)

			°C	
Terve kala	1 - 1.5	Turbogrill	180 - 200	30 - 50

Leib

Eelkuumutamine ei ole soovitatav.

Kasutage teist riulitasandit.

SAI

	°C	
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 küpsed funktsiooniga Pitsa

PITSA

Kasutage esimest riulitasandit.

	°C	
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi puu- viljakook	170 - 190	45 - 55
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60

PITSA

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist riiulitasandit.

	°C	
Õhukese koorikuga pitsa, ka- sutage sügavat panni	210 - 230	15 - 25
Paksu koorikuga pitsa	180 - 200	20 - 30
Hapendamata leib	210 - 230	10 - 20
Lehttainakook	160 - 180	45 - 55
Flambeeritud soolane ahju- kook	210 - 230	15 - 25
Pirukad	180 - 200	15 - 25
Köögiljapirukas	160 - 180	50 - 60

Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele riiulitasandile plaat rasva kogumiseks.

GRILLIMINE

	°C	 1. pool	 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, rasvase seaprae, potiprae puhul.

1. Praadige liha kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 1 - 2 minutit.
2. Kui soovitate kolmandat riuliasendit, asetage toit otse traatrestile. Rasva kogumiseks asetage küpsetusplaat/röstimispann esimesele riuliasendile.
Kui soovitate esimest riuliasendit, asetage toit otse küpsetusplaadile.
Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.
3. Kasutamine: Toidutermomeeter.
Seadke temperatuuriks 120 °C.

			
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		
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, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannelloni, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	180 - 200	40 - 50	2

Hoidistamine

Kasutage funktsiooni Alumine kuumutus.

Kasutage ainult kaubandusvõrgus saadaolevaid sama suurusega konservipurke.

Ärge kasutage keeratava või bajonetlukuga kaanega ega metallist purke.

Kasutage esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdselt ja sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteist puudutada.

Valage küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.

Kui purkides olev vedelik hakkab vaikselt keema (umbes 35–60 min järel üheliitriste purkide puhul), lülitage ahi välja või langetage temperatuur 100 °C-ni (vt tabelit).

Seadke temperatuuriks 160–170 °C.

PEHMED PUUVILJAD

	 Aeg mullikeste tekkimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	35 - 45

LUUVILJALISED

	 Aeg mullikeste tekkimiseni	 Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Virsikud / Ebaküdooniad / Ploomid	35 - 45	10 - 15

KÖÖGIVILJAD

	 Aeg mullikeste tekkimiseni	 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 kuivatusajast 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.

KÖÖGIVILJAD

	°C	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Paprikad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

PUUVILI

Seadke temperatuuriks 60–70 °C.

	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9

Toidutermomeeter

VEISELIHA

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Väheküps	Poolküps	Täisküps
Rostbiif	55	60	70
Välisfilee	45	60	70

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Pikkpoiss	80	83	86

SEALIHA

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

VASIKALIHA

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küpsetatud vasikaliha	75	80	85
Vasikaliha lõik	85	88	90

LAMBALIHA/TALLELIHA

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Küpsetatud lambaliha / Tallekoot	65	70	75

ULUK

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küüliku seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Küülikukoib / Terve küülik / Hirve koot	70	75	80

LINNULIHA

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kana	80	83	85

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Part, terve/pool / Kalkun, terve/ rinnatükk	75	80	85
Part, rinnaliha	60	65	70

KALA (LÖHE, FORELL, KOHA)

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kala, terve/suur/aurutatud / Kala, terve/suur/röstitud	60	64	68

VORMIROAD – EELKÜPSETATUD JUURVILJAD

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm / Brokkolivorm / Apteegitillivorm	85	88	91

VORMIROAD – SOOLASED

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91

VORMIROAD – MAGUSAD

	°C Toidu sisetemperatuur		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega/puuvilja- deta / Riisipuder puuviljadega/ puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90

Tartalom

Sütési javaslatok	109	Sütemények és rakott ételek	124
Tanácsok a készülék speciális sütőfunkcióihoz	109	Több szinten való sütés	125
Vital Sütés	110	Tanácsok hússütéshez	126
Funkciók kombinálása: Infrasütés + Vital Sütés	114	Pörkölés	126
Páratartalom, magas	115	Kenyér	128
Páratartalom, alacsony	115	Ropogósra sütés a(z) Pizza funkció funkcióval	128
Regenerálódás	116	Grill	129
EasySteam	116	Hőlégbefűvás, Kis Hőfok	130
Sütés	122	Fagyasztott ételek	130
Sütési tanácsok	122	Tartósítás	131
Sütés egy szinten	123	Aszalás - Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	132
		Húshőmérő szenzor	132

A változtatások jogát fenntartjuk.

Sütési javaslatok

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

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, ételkészítési idő és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék
	Tartály (Gastronorm)
	Tömeg (kg)
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Tanácsok a készülék speciális sütőfunkcióihoz

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.

Kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nagyméretű edénybe. Az első polcszintet használja. Állítsa be ezt a funkciót: Kelesztés és az ételkészítési idő.

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, grízt 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 tegyen bele Főtt burgonya, negyedelve, 20 perc után, adjon hozzá Lazac filé és Brokkoli rózsák 30 perc után.

	
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

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	
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	Gombaszeletek
15 - 20	Paprika csíkokra vágva
15 - 25	Brokkoli egész
15 - 25	Spárga, zöld
15 - 25	Padlizsán
15 - 25	Sütőtökkockák
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
25 - 35	Kelbimbó

	
25 - 35	Karfiol rózsák
25 - 35	Karalábé csíkokra vágva
25 - 35	Fehér bab
30 - 40	Csöves főtt kukorica
35 - 45	Feketegyökér
35 - 45	Karfiol egész
35 - 45	Zöldborsó
40 - 45	Fehér- vagy vöröskáposzta, csíkokra vágva
50 - 60	Articsóka
55 - 65	Szárazbab beáztatva, víz / bab arány: 2:1
60 - 90	Savanyú káposzta
70 - 90	Cékla

KÖRETEK

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	
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 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 krumplic, közepes méretű
55 - 60	Lencse, barna és zöld, víz / lencse arány: 2:1

GYÜMÖLCS

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	
10 - 15	Almaszeletek
10 - 15	Meleg kompót
10 - 20	Csokoládé olvasztás
20 - 25	Gyümölcskompót

HAL

		°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	Szivárványos pisztráng, 1 kg	85

HÚSOK

		°C
15 - 20	Chipolata kolbász	80
20 - 30	Bajor borjúkolbász / Fehér kolbász	80
20 - 30	Bécsi kolbász	80

		°C
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

TOJÁS
Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	
10 - 11	Tojás, lágyra főtt
12 - 13	Tojás, közepesre főtt
18 - 21	Tojás, keményre főtt

Funkciók kombinálása: Infrasütés + Vital Sütés

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

- 1. Állítsa be a funkciót: Infrasütés hús sütéséhez.
- 2. Adja hozzá az előkészített zöldségeket és köreteket.
- 3. Csökkentse a sütő hőmérsékletét körülbelül ennyire: 90°C. 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.

	 Infrasütés Első lépés: a hús sütése		 Vital Sütés Második lépés: zöldségek hozzáadása	
	°C		°C	
Marhasült, 1 kg / Kelbimbó, puliszka	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Infrásütés Első lépés: a hús sütése		 Vital Sütés Második lépés: zöldségek hozzáadása	
	°C		°C	
Sertéssült, 1 kg / Burgonya / Zöldségek szaf- tosan	180	60 - 70	100	30 - 40
Borjúsült, 1 kg / Rizs / Zöldségek	180	50 - 60	100	30 - 40

Páratartalom, magas

A második polcszintet használja.

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

Páratartalom, alacsony

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

	°C	
Elősütött péksütemény	200	20 - 30
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

	°C	
Tésztafelfűjt	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Kenyér, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Burgonyafelfűjt	160 - 170	50 - 60
Csirke, 1 g	180 - 210	50 - 60
Sertés karaj, füstölt, 0,6 - 1 g, 2 óra pácolás	160 - 180	60 - 70
Marhasült, 1 g	180 - 200	60 - 90
Kacsa, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Borjúsült, 1 g	180	80 - 90
Sertéssült, 1 g	160 - 180	90 - 100
Liba, 3 g, az első polcszintet használja	170	130 - 170

Regenerálódás

A második polcszintet használja.

	°C	
Egytálételek	110	10 - 15
Tészta	110	10 - 15
Rizs	110	10 - 15
Gombócok	110	15 - 25

EasySteam

Gőz gőzöléshez
ZÖLDSÉGEK

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100°C-ra.

	
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
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	Szárazbab beáztatva
60-90	Savanyú káposzta
70-90	Cékla

KÖRETEK

Állítsa be a hőmérsékletet maximum 100°C-ra.

	
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 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
35-45	Rizs (víz / rizs arány: 1:1), a víz / rizs arány a rizs típusától függően változhat.
35-45	Zsemlegombóc
40-50	Puliszka, folyadék arány 3:1

	
40-55	Rizspuding, tej / rizs arány: 2,5:1
45-55	Hámozatlan krumplic, közepes méretű
55-60	Lencse, barna és zöld, víz / lencse arány: 2:1

GYÜMÖLCS

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	
10-15	Almaszeletek
10-15	Meleg kompót
10-20	Csokoládé olvasztás
20-25	Gyümölcskompót

HAL

		°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

HÚSOK

		°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

		°C
70-90	Kasseler, párolt	90
80-90	Borjú / Sertés karaj, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

TOJÁS

		°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

		°C
15 - 20	Tükörtojás	110
20 - 30	Hal egészben, legfeljebb 1 kg	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

		°C
20 - 40	Csőben sült hal	150
35 - 50	Töltött zöldségek	150
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)

		°C
15 - 20	Elősütött bagett, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Aprósütemény	155-170
20 - 35	Kelt tésztás édes sütemények	170 - 180
25 - 35	Elősütött 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 felfújt	160
30 - 40	Omlett	160-170
30 - 45	Kenyér édes tésztából	160 - 170
35 - 45	Hal roston	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.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Aprósüt. lev. tészt. / Sós péksütemény / Péksütemény	155 - 180
45-60	Omlós tészta	155 - 170

		°C
130-170	Liba, 3 kg	170

Sütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten 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.

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.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízzé 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 sült 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 sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
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		
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
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		
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	20	1
		majd: 160-180	30 - 60	
Habkosár / Képviseelőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 35	3
Keksztekercs,	Alsó + felső sütés	180 - 200	10 - 20	3

		°C		
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
Kelt tésztás süt. fel-téttel (pl. túró, tejszín, puding)	Alsó + felső sütés	160 - 180	40 - 60	3

APRÓSÜTEMÉNY

A harmadik polcszintet használja.

		°C	
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

Sütemények és rakott ételek

Az első polcszintet használja.

		°C	
Tésztafelfűjt	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	Hőlégbefűvás, Nagy Hő- fok	160 - 170	15 - 30
Tejberizs	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldségek	Hőlégbefűvás, Nagy Hő- fok	160 - 170	30 - 60

Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR

	°C	
Habkosár / Képviseelőfánk, melegítse elő az üres sü- tőt	160 - 180	25 - 45
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45

APRÓSÜTEMÉNY

	°C	
Aprósüt. omlós tésztából	140	25 - 45
Habcsók	80 - 100	130 - 170
Puszedli	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztából készült teasütemények	160 - 170	30 - 60
Aprósüt. lev. tészt., melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	30 - 50
Péksütemény	180	20 - 30

Tanácsok hússütéshez

- Használjon hőálló edényeket.
- A sovány húst lefedve süssé (használhat alumíniumfóliát).
- A nagyobb húsdarabokat közvetlenül a tepsiben süssé.
- 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 süssé.
- Ha az első sütési szint javasolt, tegye az ételt közvetlenül a sütőtálcára
- Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

Pörkölés

Az első polcszintet használja.

MARHAHÚS

			°C	
Serpenyős sült	1 - 1.5	Alsó + felső sü-tés	230	120 - 150
Marhasült vagy -fi-lé, véresen, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -fi-lé, közepesen, me-legítse 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

SERTÉS

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

		°C	
Lapocka / Tarja / Sonka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Szelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60

		°C	
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

BORJÚ

Használja a következő funkciót: Infrásütés.

		°C	
Borjúsült	1	160 - 180	90 - 120
Borjú csülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

BÁRÁNY

Használja a következő funkciót: Infrásütés.

		°C (°C)	
Bárány comb / Báránysült	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

VAD

			°C	
Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt	1	Infrásütés	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

SZÁRNYASOK

Használja a következő funkciót: Infrásütés.

		°C	
Szárnymasok 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

		°C	
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

HAL

			°C	
Hal egészben	1 - 1.5	Infrasütés	180 - 200	30 - 50

Kenyér

Előmelegítés nem ajánlott.
A második polcszintet használja.
KENYÉR

	°C	
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(z) Pizza funkció funkcióval

PIZZA
Az első polcszintet használja.

	°C	
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60

	°C	
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	
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 grillezen.
A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tepsit az első polcszintre.
GRILLEZÉS

	°C	 Egyik oldal	 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 alkalmazható szárnyasokhoz, zsíros sertéssülthöz vagy serpenyős sültökhöz.

- 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: Húshőmérő szenzor. Állítsa be a hőmérsékletet 120°C-ra.

			
Marhapecsenye	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		
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
Zöldségek/kroketek / Kroketek	190 - 210	20 - 40	3
Pirított 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
Csírke szárny	180 - 200	40 - 50	2

Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó Sütés.

Csak a piacon kapható azonos méretű tégléket használja.

Ne használjon lecsavarható vagy csatos üvegeket vagy fém konzerveket.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab egy literes befőttesüveg-nél többet.

Egyenlően tölts fel az üvegeket, és zárja le egy szorítóval.

Az üvegek nem érintkezhetnek egymással.

Öntsön körülbelül 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő nedvesség kerüljön a sütőbe.

Amikor az üvegekben lévő folyadék forrni kezd (egy literes üvegek esetén kb. 35–60 perc elteltével), állítsa le a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet ennyire: 100°C (lásd a táblázatot).

Állítsa be a hőmérsékletet ennyire: 160 – 170°C.

BOGYÓS GYÜMÖLCS

	 Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45

CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS

	 Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig	 Folytassa a főzést 100°C-on
Őszibarack / Birsalma / Szilva	35 - 45	10 - 15

ZÖLDSÉGEK

	 Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig	 Folytassa a főzést 100°C-on
Sárgarépa	50 - 60	5 - 10
Uborka	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	50 - 60	5 - 10
Karalábé / Borsó / Spárga	50 - 60	15 - 20

Aszalás - Hőlégbefűvás, 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.

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

GYÜMÖLCS

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

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

Húshőmérő szenzor

MARHAHÚS

	°C Étél maghőmérséklete		
	Véres	Közepes	Jól átsütve
Marhasült	55	60	70
Hátszín	45	60	70

	°C Étél maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Fasírt	80	83	86

SERTÉS

	°C Étél maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Sonka / Sült	80	84	88
Borda / Sertés karaj, füstölt / Sertés karaj, párolt	75	78	82

BORJÚ

	°C Étél maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Borjúsült	75	80	85
Borjú csülök	85	88	90

ÜRÜ / BÁRÁNY

	°C Étél maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Birka comb	80	85	88
Birka gerinc	75	80	85
Báránysült / Bárány comb	65	70	75

VAD

	°C Étél maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Vadnyúl gerinc / Őz/szarvas gerinc	65	70	75
Vadnyúl comb / Vadnyúl egészben / Őz/szarvas comb	70	75	80

SZÁRNYASOK

	°C Étel maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Csirke	80	83	85
Kacsa, egész / fél / Pulyka, egész / mell	75	80	85
Kacsamell	60	65	70

HAL (LAZAC, PISZTRÁNG, SÜLLŐ)

	°C Étel maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Hal, egészben / nagy adag / párolt / Hal, egészben / nagy adag / roston	60	64	68

ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - ELŐFŐZÖTT ZÖLDSÉGEK

	°C Étel maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Cukkini felfújt / Brokkoli felfújt / Édesköményes felfújt	85	88	91

ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - SÓS FELFÚJTAK

	°C Étel maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Cannelloni / Lasagne / Tésztafelfújt	85	88	91

ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - ÉDES FELFÚJTAK

	°C Étel maghőmérséklete		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Fehér kenyér felfújt gyümölcssel / gyümölcs nélkül / Rizskása felfújt gyümölcssel / gyümölcs nélkül / Édes metélt felfújt	80	85	90

Saturs

Gatavošanas ieteikumi	135	Sacepumi un sautējumi	151
Padomi ierīces īpašo karsēšanas funkciju izmantošanai	135	Cepšana daudzos līmeņos	151
Tikai tvaicēšana	136	Cepšanas padomi	152
Kombinējiet funkciju: Infratermiskā grilēšana + Tikai tvaicēšana	140	Cepeša pagatavošana	152
Augsts mitrums	141	Maizes cepšana	154
Zems mitrums	141	Cepšana ar kraukšķīguma efektu ar Picas funkcija	155
Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	142	Grils	156
EasySteam	142	Lēnā gatavošana	156
Cepšana	148	Saldēta pārtika	157
Cepšanas padomi	148	Konservēšana	157
Cepšana vienā līmenī	149	Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru	158
		Termozonde	159

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas ieteikumi

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

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Turpmāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Tvertne (Gastronorm)
	Svars (kg)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

Padomi ierīces 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 šķīdumā, 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

Piemēram: Kopējais gatavošanas laiks ir 40 min. Pirmkārt, ielieciet Vārīti kartupeļi, daiviņās, pēc 20 min pievienojiet Laša filejas, Brokoļi, ziedgalviņas pēc 30 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.

DĀRŽENI

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	
8 - 10	Brokoļi, ziedgalviņas, uzgarsējiet tukšu cepeškrānsi
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	Spargeļi, 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

	
25 - 35	Sparģeļi, baltie
25 - 35	Briseles kāposti
25 - 35	Ziedkāposti, ziedgalviņas
25 - 35	Kolrābji, strēmeles
25 - 35	Baltās kāršu pupas
30 - 40	Saldās kukurūzas vālītes
35 - 45	Melnšakne
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

PIEDEVAS

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	
15 - 20	Kuskuss, ūdens/kuskusa attiecība 1:1
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, šķidruma 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

AUGĻI

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	
10 - 15	Ābolu šķēles
10 - 15	Karsētas ogas
10 - 20	Šokolādes kausēšana
20 - 25	Augļu mērce

ZIVIS

		°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

GAĻA

		°C
15 - 20	Cūkgaļas sardelītes	80

		°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 līdz 1,2 kg	100
70 - 90	Kūpināta cūkgaļas fileja, vārīta	90
80 - 90	Teļa gaļa / Cūkas mugura, 0,8 līdz 1 kg	90
110 - 120	Vārīta liellopu gaļa	100

OLAS

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	
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. Cepeškrāsns durvis var atvērt pirmajā pozīcijā 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		°C	
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 otrā plaukta līmeni.

	°C	
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
Mazas zivis, 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	
Cepšanai gatavas maizītes	200	20 - 30
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 sacēpums	170 - 190	40 - 50
Lazanja	170 - 180	45 - 55
Maize, 0,5–1 g	180 - 190	45 - 60
Kartupeļu sacēpums	160 - 170	50 - 60
Vista, 1 g	180 - 210	50 - 60
Cūkas mugura, kūpināta, 0,6–1 g, mērcējiet 2 stundas	160 - 180	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis, 1 g	180 - 200	60 - 90
Pīles gaļa, 1,5–2 g	180	70 - 90
Teļa gaļas cepetis, 1 g	180	80 - 90
Cūkgaļas cepetis, 1 g	160 - 180	90 - 100
Zoss, 3 g, izmantojiet pirmo plaukta līmeni	170	130 - 170

Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

	°C	
Viena šķīvja ēdieni	110	10 - 15
Makaroni	110	10 - 15
Rīsi	110	10 - 15
Klimpas	110	15 - 25

EasySteam

Tvaiks tvaicēšanai
DĀRZENĪ

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

Iestatiet temperatūru ne vairāk kā līdz 100 °C.

	
8-10	Brokoļi, ziedgalviņas, uzsildiet tukšu cepeškrāsni
10	Nolobīti tomāti
10-15	Spināti, svaigi
10-15	Cukīni, šķēlītes
15	Dārzeni, blanšēti
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	Virzīnkāposti
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
25-35	Sparģeļi, baltie
25-35	Baltās kāršu pupas
30-40	Saldās kukurūzas vālītes
35-45	Zaļās pupas
35-45	Melnšakne
40-45	Sarkanie vai baltie kāposti, strēmeles
50 - 60	Artišoki
55-65	Žāvētas pupiņas, izmērcētas
60-90	Skābēti kāposti
70-90	Bietes

PIEDEVAS

Iestatiet temperatūru ne vairāk kā līdz 100 °C.

	
15-20	Kuskuss, ūdens/kuskusa attiecība 1:1
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 klīmpas
30-35	Aromātiskie rīsi, ūdens/rīsu attiecība 1:1
30-40	Vārīti kartupeļi, daiviņās
35-45	Kartupeļu klīmpas

	
35-45	Rīsi, ūdens / rīsu attiecība 1:1, ūdens un rīsu attiecība var atšķirties atkarībā no rīsu veida.
35-45	Maizes klimpas
40-50	Polenta, šķidruma 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

AUGĻI
Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	
10-15	Ābolu šķēles
10-15	Karsētas ogas
10-20	Šokolādes kausēšana
20-25	Augļu mērce

ZIVIS

		°C
15-20	Plāna zivs fileja	75-80
20-25	Garneles, svaigas	75-85
20-30	Bieza zivs fileja	75-85
20-30	Forele, 0,25 kg	75-85
20-30	Mīdijas	100
30-40	Garneles, saldētas	75-85

GAĻA

		°C
15-20	Cūkgaļas sardelītes	80
20-30	Bavārijas teļa gaļas desa / Baltā desa	80

		°C
20-30	Vīnes desīņas	80
25-35	Vārīta vistas krūtiņa	90
55-65	Vārīts šķiņķis, 1 kg	100
60-70	Vista, vārīta, 1 līdz 1,2 kg	100
70-90	Kūpināta cūkgaļas fileja, vārīta	90
80-90	Teļa gaļa / Cūkas mugura, 0,8 līdz 1 kg	90
110-120	Vārīta liellopu gaļa	100

OLAS

		°C
10-11	Olas, maigi novārītas	100
12-13	Olas, vidēji novārītas	100
18-21	Olas, cieti novārītas	100
35-45	Vaniļas olu mērce / Atvērtais augļu pīrāgs	85
40-50	Terīne	85

Tvaiks sautēšanai

		°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

		°C
20 - 40	Zivs au gratin	150

		°C
35 - 50	Pildīti dārzeņi	150
35 - 45	Makaronu sacepums / Sautējumi	150
40 - 50	Lazanja	150
60 - 70	Kartupeļu sacepums	150
75 - 100	Cūkgaļas ribiņas	140 - 150

Tvaiks cepšanai un grauздēšanai

		°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
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

		°C
90 - 100	Cūkgaļas cepetis, 1 kg	160-180

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

		°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.

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas 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 TRAUCIŅOS

		°C		
Kēkss / Briošs	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1
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		
Pītā maize / Kliņģeris, iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama	Augš./Apakškar-sēšana	170 - 190	30 - 40	3
Ziemassvētku kūkss	Augš./Apakškar-sēšana	160 - 180	50 - 70	2
Rudzu maize:	Augš./Apakškar-sēšana	vispirms: 230	20	1
		pēc tam: 160 – 189	30 - 60	
Krēmkūkas / Eklēri	Augš./Apakškar-sēšana	190 - 210	20 - 35	3
Rulete,	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 200	10 - 20	3
Kūka ar drumstalu virskārtu, iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40	3
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	Augš./Apakškar-sēšana	190 - 210	20 - 30	3
Atvērtie augļu pīrāgi, iepriekšēja uzkarsēšana 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

BISKVĪTI

Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		°C	
Smilšu mīklas izstrādājumi / Biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 25
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
Maizītes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškaršēšana	190 - 210	10 - 25

Sacepumi un sautējumi

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

		°C	
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.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

KŪKAS / CEPUMI / MAIZE UZ CEPAMĀS PAPLĀTES

	°C	
Krēmkūkas / Eklēri, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45
Sausā Streusel kūka	150 - 160	30 - 45

BISKVĪTI

	°C	
Smilšu mīklas cepumi	140	25 - 45
Bezē	80 - 100	130 - 170
Makarūni	100 - 120	40 - 80
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	170 - 180	30 - 50
Maizītes	180	20 - 30

Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu apklātu (var izmantot alumīnija foliju).

Cepiet lielus gaļas gabalus tieši paplātē.

Ielejiet nelielu ūdens paplātē, lai pilošie tauki neaizdegotos.

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.

Cepeša pagatavošana

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

LIELLOPA GAĻA

			°C	
Cepetis traukā	1 - 1.5	Augš./Apakš-karsēšana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi	1 cm bieza	Infratermiskā grilēšana	170 - 180	8 - 10

CŪKGAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

		°C	
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

TEĻA GAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

		°C	
Teļa gaļas cepetis	1	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbs	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JĒRA GAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

		°C (°C)	
Jēra kāja / Jēra gaļas cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

MEDĪJUMA GAĻA

			°C	
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

PUTNU GAĻA

Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.

		°C	
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
Piles 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

ZIVIS

			°C	
Vesela zivs	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	180 - 200	30 - 50

Maizes cepšana

Iepriekšēja karsēšana nav ieteicama.

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

MAIZE

	°C	
Baltmaize	170 - 190	40 - 60
Bagete	200 - 220	35 - 45
Briošs	180 - 200	40 - 60
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

Cepšana ar kraukšķīguma efektu ar Picas funkcija

PICA
Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

	°C	
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
Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī.
Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

	°C	
Pica ar plānu garozu, izmantojiet 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

	°C	
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 cepeškrāsi.
Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.
Novietojiet pannu pirmā plaukta līmenī, lai savāktu nopilējušos taukus.
GRILS

	°C	 1. puse	 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. Tas neattiecas uz: putnu gaļu, taukainiem cūkas cepešiem, sautētu gaļu.

1. Apcepiet 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 pīlošie 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.
Iestatiet 120 °C temperatūru.

			
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		
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
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 Apakšsarsēšana.

Izmantojiet tikai konservēšanas traukus ar vienādu izmēru, kas pieejami tirgū.

Neizmantojiet burkas ar atskrūvējamiem un bajonetes tipa vākiem vai metāla kārbas.

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas litra burkas.

Piepildiet burkas vienādi un aizveriet ar skavu.

Trauki nedrīkst saskarties.

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

Kad šķidrums sāk lēni vārīties (pēc aptuveni 35–60 minūtēm viena litra burkām), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100°C (sk. tabulu).

Iestatiet 160–170°C temperatūru.

MĪKSTI AUGĻI

	 Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas	35 - 45

KAULIŅAUGĻI

	 Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 Turpiniet vārīt 100 °C
Persiki / Cidonijas / Plūmes	35 - 45	10 - 15

DĀRZEŅI

	 Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 Turpiniet vārīt 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Dažādi marinēti produkti	50 - 60	5 - 10
Kolrābji / Zirņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20

Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiēt paplātes ar taukus necaurlaidīgu 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.
Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

DĀRZEŅI

	°C	 (st)
Pupiņas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8

	°C	 (st)
Garšaugi	40 - 50	2 - 3

AUGĻI
Iestatiet 60–70°C temperatūru.

	 (st)
Plūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

Termozonde

LIELLOPA GAĻA

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Pusjēls	Vidēji	Labi izcepts
Liellopu gaļas cepetis	55	60	70
Fileja	45	60	70

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Gaļas rulete	80	83	86

CŪKGAĻA

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Šķiņķis / Cepetis	80	84	88
Muguras karbonāde / Cūkas mugura, kūpināta / Cūkas mugura, vārīta	75	78	82

TEĻA GAĻA

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Teļa gaļas cepetis	75	80	85

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Teļa stilbs	85	88	90

AITAS / JĒRA GAĻA

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Jēra kāja	80	85	88
Jēra mugura	75	80	85
Jēra gaļas cepetis / Jēra kāja	65	70	75

MEDĪJUMA GAĻA

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Savvaļas zaķa mugura / Brieža mugura	65	70	75
Savvaļas zaķa kāja / Savvaļas zaķis, vesels / Brieža kāja	70	75	80

PUTNU GAĻA

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Vista	80	83	85
Pīle, vesela / puse / Tītars, vesels / krūtiņa	75	80	85
Pīles krūtiņa	60	65	70

ZIVS (LASIS, FORELE, ZANDARTS)

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Zivs, vesela / liela / tvaicēta / Zivs, vesela / liela / cepta	60	64	68

SAUTĒJUMI – IEPRIEKŠ NOVĀRĪTI DĀRZEŅI

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Cukīni sautējums / Brokoļu sautējums / Fenheļa sautējums	85	88	91

SAUTĒJUMI – PIKANTI

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Kaneloni / Lazanja / Makaronu sacepums	85	88	91

SAUTĒJUMI – SALDI

	°C Ēdiena iekšējā temperatūra		
	Mazāk	Vidējs	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar/bez augļiem / Rīsu putras sautējums ar/bez augļiem / Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

Turinys

Gaminimo rekomendacijos	162	Kepiniai ir apkepai	178
Rekomendacijos dėl specialių	162	Kepimas keliuose lygiuose	178
prietaiso kaitinimo funkcijų		Rekomendacijos kepimui	179
Virimas garuose	163	Skrudinimas	179
Kombinuotoji funkcija: Terminis	167	Duona	181
kepintuvas + Virimas garuose		Traškių kepinių kepimas naudojant	182
Didelė drėgmė	168	Picos programa	
Maža drėgmė	168	Grilis	183
Pašildymas garais	169	Kepimas žemoje temperatūroje	183
EasySteam	170	Šaldytas maistas	184
Kepimas	175	Konservavimas	184
Patarimai, kaip kepti	175	Džiovinimas - Karšto oro srautas	185
Kepimas viename lygyje	176	Maisto termometras	186

Galimi pakeitimai.

Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos konkrečioms patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padėties.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Talpykla (Gastronorm)
	Svoris (kg)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

Rekomendacijos dėl specialių prietaiso 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 maisto gaminimo trukmės.

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 įvairiausius 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 šio gaminimo seanso laikas yra 40 min. Pirmą, įdėkite Virtos bulvės, ketvirčiais, po 20 min pridėkite Lašišos filė, o po 30 min – Smulkinti brokoliai.

	
Virtos bulvės, ketvirčiais	40
Lašišos filė	20
Smulkinti brokoliai	10

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

Naudokite antrą lentynos padėtį.

DARŽOVĖS

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	
8 - 10	Smulkinti brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę
10	Pomidorai be odelių
10 - 15	Švieži špinatai
10 - 15	Cukinių griežinėliai
15	Blanširuotos daržovės
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
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	Džiovintos pupelės, mirkytos, vandens / ryžių santykis 2:1
60 - 90	Rauginti kopūstai
70 - 90	Burokėliai

GARNYRAI

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	
15 - 20	Kuskusas, vandens / kuskuso santykis 1:1
15 - 25	Švieži lakštiniai
20 - 25	Manų pudingas, pieno / manų santykis 3,5:1
20 - 30	Lęšiai, raudonieji, vandens / lęšių santykis 1:1
25 - 30	Makaronai „Spaetzle“
25 - 35	„Bulgur“ kruopos, vandens / bulgur kruopų santykis 1:1
25 - 35	Mieli. kukuliai, sūrūs
30 - 35	Kvapieji ryžiai, vandens / 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 / ryžių santykis 2,5:1
45 - 55	Neluptos bulvės, vidutiniškai paruoštos
55 - 60	Lęšiai, rudieji ir žalieji, vandens / lęšių santykis 2:1

VAISIAI

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	
10 - 15	Obulių skiltelės
10 - 15	Karštos uogos
10 - 20	Šokolado tirpinimas
20 - 25	Vaisių kompotas

FISH (žuvis)

		°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

MEAT (mėsa)

		°C
15 - 20	Plonos dešrelės	80

		°C
20 - 30	Bavariškos veršienos dešrelės / Baltos dešrelės	80
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

KIAUŠINIAI

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	
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. Orkaitės dureles į pirmąją padėtį galite atidaryti 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		°C	
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

Didelė drėgmė

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	°C	
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
Maža žuvis, iki 0,35 kg	90	20 - 30
Visa žuvis, iki 1 kg	90	30 - 40
Virtiniai	120 - 130	40 - 50

Maža drėgmė

Naudokite antrą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.

	°C	
Bandelių pusfabrikačiai	200	20 - 30
Prancūziškų batonų pusgaminiai, 40–50 g	200	15 - 20
Prancūziškų 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 g	180 - 190	45 - 60
Bulvių plokštainis	160 - 170	50 - 60
Viščiukas, 1 g	180 - 210	50 - 60
Kiaulienos nugarinė, rūkyta, 0,6–1 g, mirkykite 2 valandas	160 - 180	60 - 70
Jautienos kepsnys, 1 g	180 - 200	60 - 90
Antis, 1,5–2 g	180	70 - 90
Veršienos kepsnys, 1 g	180	80 - 90
Kiaulienos kepsnys, 1 g	160 - 180	90 - 100
Žąsis, 3 g, naudokite pirmą lentynos padėtį	170	130 - 170

Pašildymas garais

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	°C	
Vienos porcijos patiekalai	110	10 - 15
Makaronai	110	10 - 15
Ryžiai	110	10 - 15
Virtiniai	110	15 - 25

EasySteam

Virimas garuose

DARŽOVĖS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.

	
8-10	Smulkinti brokoliai, įkaitinkite 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
15-25	Nepjaustyti brokoliai
15-25	Žalieji šparagai
15-25	Pomidorai
15-25	Kubeliais pjaustyti moliūgai
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	Kaliaropių juostelės
25-35	Briuseliniai kopūstai
25-35	Baltieji šparagai
25-35	Baltosios pupelės
30-40	Kukurūzų burbuolės
35-45	Šparaginės pupelės
35-45	Valgomoji gelteklė
40-45	Baltieji arba raudonieji kopūstai, juostelės
50 - 60	Artišokai
55-65	Džiovinotos pupelės, mirkytos
60-90	Rauginti kopūstai
70-90	Burokėliai

GARNYRAI

Nustatykite ne didesnę kaip 100 °C temperatūrą.

	
15-20	Kuskusas, vandens / kuskuso santykis 1:1
15-25	Švieži lakštiniai
20-25	Manų pudingas, pieno / manų santykis 3:5:1
20-30	Lęšiai, raudonieji, vandens / lęšių santykis 1:1
25-30	Makaronai „Spaetzle“
25-35	„Bulgur“ kruopos, vandens / bulgur kruopų santykis 1:1
25-35	Mieli. kukuliai, sūrūs
30-35	Kvapieji ryžiai, vandens / 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 / ryžių santykis 2,5:1
45-55	Neluptos bulvės, vidutiniškai paruoštos
55-60	Lęšiai, rudieji ir žalieji, vandens / lęšių santykis 2:1

VAISIAI

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	
10-15	Obulių skiltelės
10-15	Karštos uogos
10-20	Šokolado tirpinimas
20-25	Vaisių kompotas

FISH (žuvis)

		°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

MEAT (mėsa)

		°C
15-20	Plonos dešrelės	80

		°C
20-30	Bavariškos veršienos dešrelės / Baltos dešrelės	80
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

KIAUŠINIAI

		°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
40-50	Vyniotinis	85

Troškinimas garuose

		°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

Lengvas apkepimas garuose

		°C
20 - 40	Žuvies kepsneliai	150
35 - 50	Daržovės su įdaru	150
35 - 45	Makaronų apkepas / Troškiniai	150
40 - 50	Lazanija	150
60 - 70	Bulvių plokštainis	150
75 - 100	Šonkauliukai	140 - 150

Kepimas ir skrudinimas garuose

		°C
15 - 20	Prancūziškų batonų pusgaminiai, 0,04–0,05 kg	200
15 - 25	Sausainiai	155-170
20 - 35	Saldūs mielinės tešlos kepiniai	170 - 180
25 - 35	Prancūziškų batonų 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

		°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.

		°C
15-30	Pica / Fokačija	190 - 210
30-45	Sluoksniuota 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.

Kepant 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 tqsus 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.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
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 FORMOSE

		°C		
Pyragas „Boba“ / „Brioche“ bandelės	Karšto oro srautas	150 - 160	50 - 70	1
Madeiros pyragas / Vaisių pyragai	Karšto oro srautas	140 - 160	70 - 90	1
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		
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	pradžioje: 230	20	1
		tada: 160 – 189	30 - 60	
Pyragaičiai su kremu / Eklrai	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
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, grietinės, saldžiu kremu)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160 - 180	40 - 60	3

SAUSAINIAI

Naudokite trečių lentynos padėtį.

		°C	
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

		°C	
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	
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 keliuose lygiuose

Naudokite funkciją: Karšto oro srautas.

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

KEPIMO FORMOSE KEPAMI PYRAGAI / PYRAGAIČIAI / DUONA

	°C	
Pyragaičiai su kremu / Eklrai, įkaitinkite tuščią orkaitę	160 - 180	25 - 45

	°C	
Sausas pyragas su trupiniais	150 - 160	30 - 45

SAUSAINIAI

	°C	
Trapios tešlos sausainiai	140	25 - 45
Morengai	80 - 100	130 - 170
Migdolų sausainiai	100 - 120	40 - 80
Mielinės tešlos sausainiai	160 - 170	30 - 60
Sluoksn. tešlos kepiniai, įkaitinkite tuščią orkaitę	170 - 180	30 - 50
Bandelės	180	20 - 30

Rekomendacijos kepinui

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.

Skrudinimas

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

JAUTIENA

			°C	
Troškintas kepsnys	1 - 1.5	Apatinis + viršutinis kaitinimas	230	120 - 150

			°C	
Jautienos kepsnys arba filė, lengvai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	1 cm storas	Terminis kepintuvas	190 - 200	5 - 6
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	1 cm storas	Terminis kepintuvas	180 - 190	6 - 8
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a), įkaitinkite tuščią orkaitę	1 cm storas	Terminis kepintuvas	170 - 180	8 - 10

KIAULIENA

Naudokite funkciją: Terminis kepintuvas.

		°C	
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Kapotiniai / Šonkauliukai	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 funkciją: Terminis kepintuvas.

		°C	
Veršienos kepsnys	1	160 - 180	90 - 120
Veršiuko koja	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

ĖRIENA

Naudokite funkciją: Terminis kepintuvas.

		°C (°C)	
Ėriuko koja / Kepta ėriena	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Ėrienos nugarinė	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

MEDŽIOJAMIEJI PAUKŠČIAI IR ŽVĖRYS

			°C	
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

PAUKŠTIENA

Naudokite funkciją: Terminis kepintuvus.

		°C	
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
Žqsis	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalakutiena	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalakutiena	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (žuvis)

			°C	
Visa žuvis	1 - 1.5	Terminis kepintuvus	180 - 200	30 - 50

Duona

Nerekomenduojama įkaitinti iš anksto.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

DUONA

	°C	
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 kepinių kepimas naudojant Picos programą

PICA

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

	°C	
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	
Plonapadė pica, naudokite gily 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

	°C	
„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	 Pirma pusė	 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. Ji netaikoma: paukštienai, riebiai keptai kiaulienai, troškintai mėsai.

1. Kiekvieną mėsos pusę apkepkite 1–2 minutes ant didelio karščio.
 2. 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.
 3. Naudojimas: Maisto termometras.
- Nustatykite 120 °C temperatūrą.

			
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		
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, plon.pj.	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
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 tokio pat dydžio konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su išsukimo ir bajoneto tipo dangčiais arba metalinėmis skardinėmis.

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

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

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite spaustuku.

Pasirūpinkite, kad stiklainiai nesiliestų.

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

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

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

MINKŠTI VAISIAI

	
	Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai	35 - 45

KAULAVAISIAI

		
	Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Persikai / Svarainiai / Slyvos	35 - 45	10 - 15

DARŽOVĖS

		
	Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	50 - 60	5 - 10
Agurkai	50 - 60	-
Marinuotos daržovės	50 - 60	5 - 10
Kalmaropės / 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.

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

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

DARŽOVĖS

	°C	 (val)
Pupelės	60 - 70	6 - 8
Pipirai	60 - 70	5 - 6
Daržovės sriubai	60 - 70	5 - 6
Grybai	50 - 60	6 - 8

	°C	⌚ (val)
Prieskoninės žolelės	40 - 50	2 - 3

VAISIAI

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

	⌚ (val)
Slyvos	8 - 10
Abrikosai	8 - 10
Obuolių skiltelės	6 - 8
Kriaušės	6 - 9

Maisto termometras

JAUTIENA

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Lengvai iškeptas	Vidutinis	Gerai iškeptas
Jautienos kepsnis	55	60	70
Jautienos filė	45	60	70

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Maltos mėsos kepsnis	80	83	86

KIAULIENA

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Kumpis / Kepsnis	80	84	88
Nugarinės kapotinis / Kiaulienos nugarinė, rūkyta / Kiaulienos nugarinė, apvirta	75	78	82

VERŠIENA

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Veršienos kepsnys	75	80	85
Veršiuko koja	85	88	90

AVIENA / ĖRIENA

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Avies koja	80	85	88
Avienos nugarinė	75	80	85
Kepta ėriena / Ėriuko koja	65	70	75

MEDŽIOJAMIEJI PAUKŠČIAI IR ŽVĖRYS

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Triušio nugarinė / Elnienos nugarinė	65	70	75
Triušio koja / Triušis, visas / Elnienos koja	70	75	80

PAUKŠTIENA

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

ŽUVIS (LAŠIŠA, UPĖTAKIS, STERKAS)

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Žuvis, visa / didelė / kepta garuose / Žuvis, visa / didelė / kepta	60	64	68

UŽKEPĖLĖS – VIRTOS DARŽOVĖS

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Cukinių troškiny / Brokolių troškiny / Pankolių troškiny	85	88	91

UŽKEPĖLĖS – PIKANTIŠKOS

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	Mažiau	Vidutiniškai iškeptas	Daugiau
Įdaryti makaronai kaneloni / Lazanija / Makaronų apkepas	85	88	91

UŽKEPĖLĖS – SALDŽIOS

	°C Maisto vidaus temperatūra		
	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

Zalecenia dotyczące pieczenia	189	Pieczenie na kilku poziomach	205
Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia urządzenia	189	Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa	206
Gotowanie na parze	190	Opiekanie	206
Połączenie funkcji: Turbo grill +	194	Chleb	208
Gotowanie na parze		Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja	209
Duża wilgotność	195	Pizza	
Miała wilgotność	195	Grill	210
Regeneracja	196	Termoobieg (niska temp.)	210
EasySteam	197	Potrawy mrożone	211
Pieczenie	202	Pasteryzowanie	211
Wskazówki dotyczące pieczenia ciast	202	Suszenie - Termoobieg	212
Pieczenie na jednym poziomie	203	Termosonda	213
Wypieki i zapiekanki	205		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekac inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia urządzenia

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 czasu 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.

Sterylizacja

Umieścić czyste naczynia do góry dnem, na środku rusztu, 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 min. First, włożyć Gotowane ziemniaki, ćwiartki, po 20 min dodać Filety z łososia i Brokuły, różyczki po 30 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.

WARZYWA

Ustawić temperaturę 100°C.

	
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
20 - 30	Marchewki
25 - 35	Szparagi białe
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, cząstki
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

PRZYSTAWKI / DODATKI
Ustawić temperaturę 100°C.

	
15 - 20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza semolina 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpecle

	
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 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, proporcja mleko/ryż 2,5:1
45 - 55	Ziemniaki nieobrane, średnie
55 - 60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

OWOCE

Ustawić temperaturę 100°C.

	
10 - 15	Plastry jabłek
10 - 15	Gorące owoce
10 - 20	Topienie czekolady
20 - 25	Kompot owocowy

RYBY

		°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

		°C
30 - 40	Krewetki, mrożone	75 - 85
40 - 45	Pstrąg łososiowy, 1 kg	85

MIĘSO

		°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

JAJKA

Ustawić temperaturę 100°C.

	
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 piekarnika 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		°C	
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Pieczeń wie- przowa, 1 kg / Ziemniaki / Wa- rzywa, 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	
Krem budyniowy / Flan, w małych foremkach	90	35 - 45
Zapiekane jajka	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Cienki filet z ryby	85	15 - 25
Gruby filet z ryby	90	25 - 35
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Pierogi	120 - 130	40 - 50

Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

	°C	
Bułki gotowe do pieczenia	200	20 - 30

	°C	
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 g	180 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 g	180 - 210	50 - 60
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 g, nama- czać przez 2 godz.	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 g	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Pieczeń cielęca, 1 g	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 g	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 g, użyć pierwszego poziomu piekarni- ka	170	130 - 170

Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	°C	
Dania jednogarnkowe	110	10 - 15
Makaron	110	10 - 15
Ryż	110	10 - 15
Pierogi	110	15 - 25

EasySteam

Para do gotowania na parze

WARZYWA

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę maks. na 100°C.

	
8-10	Brokuły, różyczki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10-15	Szpinak, świeży
10-15	Cukinia, plasterki
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
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 maks. na 100°C.

	
15-20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15-25	Tagliatelle, świeże
20-25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza samolina 3:5:1
20-30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25-30	Szpeckle
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
45-55	Ziemniaki nieobrane, średnie
55-60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

OWOCE

Ustawić temperaturę 100°C.

	
10-15	Plastry jabłek
10-15	Gorące owoce
10-20	Topienie czekolady
20-25	Kompot owocowy

RYBY

		°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
30-40	Krewetki, mrożone	75-85

MIĘSO

		°C
15-20	Chipolaty	80

		°C
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

JAJKA

		°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

		°C
15 - 20	Zapiekane jajka	110
20 - 30	Cała ryba, do 1 kg	120 - 130
40 - 50	Pierozki	120 - 130
50 - 60	Duszone / Duszona ryba	130
60 - 90	Duszone / Duszony kurczak	130
100 - 140	Duszone / Duszone mięso	130

Para do zapiekania

		°C
20 - 40	Zapiekana rybna	150
35 - 50	Faszerowane warzywa	150
35 - 45	Makaron zapiekany / Zapiekanki	150
40 - 50	Lasagna	150
60 - 70	Zapiekanka ziemniaczana	150
75 - 100	Żeberka	140 - 150

Para do pieczenia

		°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
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

		°C
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.

		°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

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 przyrumieniają 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.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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		
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		
Chleb pleciony / Chwałka, 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	
Płysie / 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 / Ciasta cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Flany owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Płacki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 60	3

CIASTKA

Użyć trzeciego poziomego piekarnika.

		°C	
Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	15 - 25

		°C	
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 pierwszego poziomu piekarnika.

		°C	
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 tej funkcji: Termoobieg.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

	°C	
Płytke / Eklery, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45

	°C	
Suchy placek kruszcowy	150 - 160	30 - 45

CIASTKA

	°C	
Ciastka kruche	140	25 - 45
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
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 polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

Opiekanie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

WOŁOWINA

			°C	
Mięso duszone	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150

			°C	
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 cm grube	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 cm grube	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 cm grube	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

WIEPRZOWINA

Użyć tej funkcji: Turbo grill.

		°C	
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, przygotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

CIEŁĘCINA

Użyć tej funkcji: Turbo grill.

		°C	
Pieczeń ciętą	1	160 - 180	90 - 120
Gic ciętą	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNIĘCINA

Użyć tej funkcji: Turbo grill.

		°C (°C)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

DZICZYRNA

			°C	
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

DRÓB

Użyć tej funkcji: Turbo grill.

		°C	
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

RYBY

			°C	
Cała ryba	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

Chleb

Nie zaleca się wstępnego nagrzewania.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

CHLEB

	°C	
Chleb biały	170 - 190	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60
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

PIZZA

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

	°C	
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 wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	°C	
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

	°C	
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.

Grilować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

GRILL

	°C	 1. strona	 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

Termoobiegr (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie dotyczy to drobiu, tłustej pieczeni wieprzowej ani mięsa duszonego w sosie własnym.

- Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
- Jeśli zaleca się poziom trzeci, położyć potrawę bezpośrednio na ruszcie. Ustaw blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz. Jeśli zaleca się poziom pierwszy, położyć potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia.
Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
- Użyć: Termosonda.

Ustawić temperaturę na 120°C.

			
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		
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
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 używać wyłącznie słoików do pasteryzowania o tych samych wymiarach dostępnych na rynku.

Nie używać słoików z pokrywkami typu twist-off i bagnetowymi ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Ustawiać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć litrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do tego samego poziomu i zamknąć je klamrą.

Słoiki nie mogą stykać się ze sobą.

Wlać około 1/2 litra wody do blachy do pieczenia ciasta, aby zapewnić wystarczającą wilgotność w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie wrzeć (po około 35–60 minutach przy słoikach litrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę na 160 - 170°C.

OWOCE JAGODOWE

	 Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

OWOCE PESTKOWE

	 Czas do zagotowania	 Kontynuować pasteryzację w temperaturze 100°C
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

WARZYWA

	 Czas do zagotowania	 Kontynuować pasteryzację w temperaturze 100°C
Marchewki	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle mieszane	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

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.

WARZYWA

	°C	🕒 (godz)
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

OWOCE

Ustawić temperaturę na 60 - 70 °C.

	🕒 (godz)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Plastry jabłek	6 - 8
Gruszki	6 - 9

Termosonda

WOŁOWINA

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Lekko wysmażone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	55	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86

WIEPRZOWINA

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82

CIEŁĘCINA

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gic z cielęca	85	88	90

BARANINA / JAGNIĘCINA

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75

DZICZYŻNA

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber z dziczyzny	65	70	75
Udziec zajęczy / Zajęc, w całości / Noga z dziczyzny	70	75	80

DRÓB

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	85
Kaczka, cała/półowa / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

RYBA (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ryba cała / duża / pieczona	60	64	68

CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii / Zapiekanka z brokułami / Zapiekanka z kopru włoskiego	85	88	91

CASSEROLE – NA SŁONO

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagna / Zapiekany makaron	85	88	91

CASSEROLE – NA SŁODKO

	°C Temperatura wewnątrz potrawy		
	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

Recomandări pentru gătit	216	Coaceri și gratinări	232
Recomandări pentru funcțiile speciale de gătire ale aparatului	216	Coacerea pe mai multe niveluri	232
Gătire cu abur	217	Sfaturi pentru frigere	233
Combinarea funcțiilor: Gătire intensiva	221	Frigere	233
+ Gătire cu abur		Coacere paine	235
Umiditate ridicata	222	Crustă crocantă cu Funcție Pizza	236
Umiditate scazuta	222	Grill	236
Regenerare cu abur	223	Gătire la temp. scazuta	237
EasySteam	223	Preparate congelate	237
Coacere	229	Conservare	238
Sfaturi pentru coacere	229	Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie	239
Coacerea pe un singur nivel	230	Senzor de gătire	240

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
	Temperatură
	Accesoriu
	Recipient (Gastronorm)
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

Recomandări pentru funcțiile speciale de gătire ale aparatului

Mentine cald

Această funcție vă permite să mențineți mâncarea caldă. Temperatura este setată automat la 80°C.

Incalzire farfurii

Funcția vă permite să încălziți farfuriile și preparate înainte de servire. Temperatura este setată automat la 70°C.

Puneți farfuriile și preparatele uniform pe raftul de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel. După ce a trecut jumătate din durata încălzirii, schimbați locurile acestora.

Dospire aluaturi

Funcția vă permite să creșteți aluatul cu drojdie. Puneți aluatul într-un vas mare. Utilizați raftul de pe primul nivel. Setati funcția: Dospire aluaturi și durata de gătire.

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. biberone),
- preparați toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate.

Sterilizare

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 gătire. 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, introduceți Cartofi fierți, sferturi, după 20 min adăugați File de somon și Broccoli, buchețele după 30 min .

	
Cartofi 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.

LEGUME

Setați temperatura la 100°C.

	
8 - 10	Broccoli, buchețele, preîncălziți cuptorul gol
10	Roșii cu coajă
10 - 15	Spanac proaspăt
10 - 15	Dovlecel tăiat
15	Legume, opărite
15 - 20	Felii de ciuperci
15 - 20	Ardei, fâșii
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 creță
20 - 30	Țelină, cuburi
20 - 30	Inele de praz
20 - 30	Mazăre
20 - 30	Mazăre păstăi / Ardei Kaiser
20 - 30	Cartofi dulci

	
20 - 30	Fenicul
20 - 30	Morcovi
25 - 35	Sparanghel alb
25 - 35	Varză de Bruxelles
25 - 35	Conopidă, buchețele
25 - 35	Gulie, fășii
25 - 35	Fasole albă boabe
30 - 40	Porumb dulce pe știulete
35 - 45	Barba caprei
35 - 45	Conopidă, întreagă
35 - 45	Fasole verde
40 - 45	Varză albă sau roșie, fășii
50 - 60	Anghinare
55 - 65	Fasole boabe, înmuiate, raport apă / fasole 2:1
60 - 90	Varză murată
70 - 90	Sfeclă roșie

GARNITURI

Setați temperatura la 100°C.

	
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 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

FRUCT

Setați temperatura la 100°C.

	
10 - 15	Felii de mere
10 - 15	Fructe de pădure
10 - 20	Ciocolată topită
20 - 25	Compot de fructe

PEȘTE

		°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

CARNE

		°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
60 - 70	Pui fiert, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, fiert	90
80 - 90	Vițel / Cotlet de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

OUĂ

Setați temperatura la 100°C.

	
10 - 11	Ouă fierte moi
12 - 13	Ouă, fierte mediu
18 - 21	Ouă fierte tari

Combinarea funcțiilor: Gatire intensiva + Gatire cu abur

Puteți combina aceste funcții pentru a găti simultan carnea, legumele și garniturile.

1. Setati funcția: Gatire intensiva pentru a prăji carnea.
2. Adăugați legumele preparate și garniturile.
3. Reduceți temperatura cuptorului la aproximativ 90°C. Puteți deschide ușa cuptorului la prima poziție timp de aproximativ 15 minute.
4. Setati funcția: Gatire 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		 Gatire cu abur Al doilea pas: adăugați legumele	
	°C		°C	
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 ridicata

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	°C	
Cremă custard / 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
Pește întreg până la 1 kg	90	30 - 40
Găluște	120 - 130	40 - 50

Umiditate scazuta

Folositi a doua pozitie a raftului daca nu este specificat altfel.

	°C	
Rulouri proaspete	200	20 - 30

	°C	
Baghete proaspete, 40 - 50g	200	15 - 20
Baghete proaspete, congelate, 40 - 50g	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 g	180 - 190	45 - 60
Cartofi gratinați	160 - 170	50 - 60
Pui, 1 g	180 - 210	50 - 60
File de porc, afumat, 0,6 - 1 kgg, înmuiați timp de 2 ore	160 - 180	60 - 70
Friptură de vită, 1 g	180 - 200	60 - 90
Rață 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Friptură de vițel, 1 g	180	80 - 90
Friptură de porc, 1 g	160 - 180	90 - 100
Gâscă, 3 g, utilizați raftul de pe primul nivel	170	130 - 170

Regenerare cu abur

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	°C	
Preparate într-o porție	110	10 - 15
Paste	110	10 - 15
Orez	110	10 - 15
Găluște	110	15 - 25

EasySteam

Abur pt Gatire cu abur

LEGUME

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Setați temperatura la maxim 100°C.

	
8-10	Broccoli, buchețele, preîncălziți cuptorul gol
10	Roșii cu coajă
10-15	Spanac proaspăt
10-15	Dovlecel tăiat
15	Legume, opărite
15-20	Ardei, fâșii
15-20	Felii de ciuperci
15-25	Vinete
15-25	Conopidă, întreagă
15-25	Broccoli, întreg
15-25	Sparanghel verde
15-25	Roșii
15-25	Dovleac, cubulețe
20-25	Fetică, buchețele
20-25	Varză creță
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, fâșii

	
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, fâșii
50 - 60	Anghinare
55-65	Fasole boabe, înmuiate
60-90	Varză murată
70-90	Sfeclă roșie

GARNITURI

Setați temperatura la maxim 100°C.

	
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.

	
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

FRUCT

Setați temperatura la 100°C.

	
10-15	Felii de mere
10-15	Fructe de pădure
10-20	Ciocolată topită
20-25	Compot de fructe

PEȘTE

		°C
15-20	File de pește subțire	75-80
20-25	Creveți, proaspeți	75-85
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

CARNE

		°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

		°C
55-65	Șuncă gătită, 1 kg	100
60-70	Pui fiert, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, fiert	90
80-90	Vițel / Cotlet de porc, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

OUĂ

		°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

		°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

		°C
20 - 40	Pește gratinat	150
35 - 50	Legume umplute	150
35 - 45	Paste la cuptor / Tocănițe	150
40 - 50	Lasagna	150

		°C
60 - 70	Cartofi gratinați	150
75 - 100	Coaste de porc	140 - 150

Abur pentru Coacere si Prajire

		°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
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.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Aluat de foietaj / Gustări sărate / Ru-louri	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.

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.
Prăjitura se fărâmțează 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.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
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		
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
Amestec blat pentru tartă - pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură cu brânză	Incalzire sus si jos	170 - 190	60 - 90	1

PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE

Preîncălziți cuptorul gol, dacă nu se specifică altfel.

		°C		
Pâine împletită / Pâine coroniță, preîncălzirea nu este necesară	Incalzire sus si jos	170 - 190	30 - 40	3

		°C		
Christstollen	Incalzire sus si jos	160 - 180	50 - 70	2
Pâine de seară:	Incalzire sus si jos	prima dată: 230	20	1
		după aceea: 160 - 180	30 - 60	
Choux a la creme / Eclere	Incalzire sus si jos	190 - 210	20 - 35	3
Ruladă,	Incalzire sus si jos	180 - 200	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă sau alune, preîncălzirea nu este necesară	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură cu migdale cu unt / Prăjituri cu zahăr ars	Incalzire sus si jos	190 - 210	20 - 30	3
Tarte cu fructe, preîncălzirea nu este necesară	Incalzire sus si jos	180	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard)	Incalzire sus si jos	160 - 180	40 - 60	3

BISCUȚI

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		°C	
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

		°C	
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	Incalzire sus si jos	190 - 210	10 - 25

Coaceri și gratinări

Utilizați raftul de pe primul nivel.

		°C	
Paste la cuptor	Incalzire sus si jos	180 - 200	45 - 60
Lasagna	Incalzire sus si jos	180 - 200	25 - 40
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Gatire intensiva	170 - 190	15 - 35
Baghete cu brânză topită	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	15 - 30
Lapte de orez	Incalzire sus si jos	180 - 200	40 - 60
Pește la cuptor	Incalzire 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.

PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE

	°C	
Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45
Prăjitură Streusel uscată	150 - 160	30 - 45

BISCUIȚI

	°C	
Biscuiți cu aluat fraged	140	25 - 45
Bezele	80 - 100	130 - 170
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80
Biscuiți din aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50
Rulouri	180	20 - 30

Sfaturi pentru frigere

Folosiți 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 suc propriu de mai multe ori pe durata frigerii.

Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.

VITĂ

			°C	
Friptură înăbușită	1 - 1.5	Incalzire sus si jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	groasă de 1 cm	Gatire intensiva	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, mediu, preîncălziți cuptorul gol	groasă de 1 cm	Gatire intensiva	180 - 190	6 - 8

			°C	
Friptură de vită sau file, bine făcut, preîncălziți cuptorul gol	groasă de 1 cm	Gatire intensiva	170 - 180	8 - 10

CARNE DE PORC

Utilizați funcția: Gatire intensiva.

		°C	
Spinare / Gât / Halcă de jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
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

VIȚEL

Utilizați funcția: Gatire intensiva.

		°C	
Friptură de vițel	1	160 - 180	90 - 120
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

MIEL

Utilizați funcția: Gatire intensiva.

		°C (°C)	
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

VÂNAT

			°C	
Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol	1	Gatire intensiva	180 - 200	35 - 55
Spată de căprioară	1.5 - 2	Incalzire sus si jos	180 - 200	60 - 90

			°C	
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Incalzire sus si jos	180 - 200	60 - 90

PASĂRE

Utilizați funcția: Gatire intensiva.

		°C	
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

PEȘTE

			°C	
Pește întreg	1 - 1.5	Gatire intensiva	180 - 200	30 - 50

Coacere paine

Preîncălzirea nu este recomandată.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

PÂINE

	°C	
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

	°C	
Pâine din cereale integrale	170 - 190	40 - 60
Chifle din aluat de pâine	190 - 210	20 - 35

Crustă crocantă cu Funcție Pizza

PIZZA

Utilizați raftul de pe primul nivel.

	°C	
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	
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	 Pe o parte	 Pe cealaltă parte	
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
Cotlet 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: pui, friptură grasă de porc, friptură înăbușită.

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. Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.
3. Utilizare: Senzor de gătire.
Setați temperatura la 120°C.

			
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		
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

	°C		
Cartofi wedges / Crochete	190 - 210	20 - 40	3
Bulete	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Paste cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
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

Incalzire jos Utilizați funcția .

Utilizează numai borcane cu aceleași dimensiuni disponibile pe piață.

Nu utilizați borcane cu capace cu filet și tip baionetă sau conserve metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru pe tava de gătit.

Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.

Borcanele nu se pot atinge între ele.

Puneți aproximativ 1/2 litru de apă în tava de gătit pentru a asigura suficientă umiditate în cuptor.

Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute pentru borcane de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100°C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

FRUCT MOALE

	
Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	Fierbere până la apariția bulelor de aer 35 - 45

FRUCT CU SÂMBURE

		
Piersici / Gutui / Prune	Fierbere până la apariția bulelor de aer 35 - 45	Fierbere în continuare la 100°C 10 - 15

LEGUME

	 Fierbere până la apariția bu- lelor de aer	 Fierbere în continuare la 100°C
Morcovi	50 - 60	5 - 10
Castraveți	50 - 60	-
Murături asortate	50 - 60	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20

Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie

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.

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

FRUCT

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de mere	6 - 8
Pere	6 - 9

Senzor de gatire

VITĂ

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	În sânge	Mediu	Bine făcut
Friptură de vită	55	60	70
Mușchi de vită	45	60	70

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Ruladă de carne	80	83	86

CARNE DE PORC

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Jambon / Friptură	80	84	88
Bucată de spată / File de porc, afumat / File de porc, fiert	75	78	82

VIȚEL

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Friptură de vițel	75	80	85
Picior de vițel	85	88	90

BERBEC / MIEL

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Pulpă de berbec	80	85	88
Spată de berbec	75	80	85
Friptură de miel / Pulpă de miel	65	70	75

VÂNAT

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Spată de iepure / Spată de căprioară	65	70	75
Pulpă de iepure / Iepure sălbatic, întreg / Pulpă de căprioară	70	75	80

PASĂRE

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Pui	80	83	85
Rață, întregă / jumătate / Curcan, întreg / piept	75	80	85
Rață, piept	60	65	70

PEȘTE (SOMON, PĂSTRĂV, ȘALĂU)

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Pește întreg / mare / la abur / Pește întreg / mare / fript	60	64	68

TOCĂNIȚE - LEGUME SEMIPREPARATE

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Caserolă de zucchini / Tocăniță de broccoli / Tocăniță cu fenicul	85	88	91

TOCĂNIȚE - SĂRATE

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Paste cannelloni / Lasagna / Paste la cuptor	85	88	91

TOCĂNIȚE - DULCI

	°C Temperatura zonei de mijloc a alimentelor		
	Suculent	Mediu	Mai mult
Caserolă de pâine albă cu / fără fruct / Caserolă de terci de orez cu / fără fruct / Caserolă cu tăiței dulci	80	85	90

Содержание

Рекомендации по приготовлению	243	Печенье и запеканки	259
Рекомендации по использованию специальных режимов нагрева прибора	244	Выпекание на нескольких уровнях	260
Влажный пар	244	Рекомендации по жарке	261
Комбинированная функция: Турбо-гриль + Влажный пар	249	Жарка	261
Интенсивный пар	249	Хлеб	263
Горячий пар (25%)	250	Хрустящая выпечка с функцией	264
Регенерация	251	Пицца	
EasySteam	251	Гриль	265
Выпечка	256	Низкотемпературное приготовление	265
Советы по выпечке	257	Замороженные продукты	266
Выпекание на одном уровне	257	Консервирование	266
		Высушивание - Горячий воздух	267
		Термощуп	268

Право на изменения сохраняется.

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.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
	Температура
	Аксессуар
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Рекомендации по использованию специальных режимов нагрева прибора

Поддержание Тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80°C.

Подогрев Тарелок

Данная функция позволяет подогревать тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70°C.

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

Пример: Общее время цикла приготовления составляет 40 мин. Сначала поместите Вар. карт., четвертушки, затем через 20 мин добавьте Лосось, филе и Брокколи, соев., затем через 30 мин.

	
Вар. карт., четвертушки	40
Лосось, филе	20
Брокколи, соев.	10

При приготовлении больше одного блюда раз используйте максимальное требуемое количество воды.

Используйте второе положение противня.

ОВОЩИ

Установите температуру на 100°C.

	
8 - 10	Брокколи, соев., 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
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 вода/фасоль 2:1
60 - 90	Квашеная капуста
70 - 90	Свекла

ГАРНИРЫ

Установите температуру на 100°C.

	
15 - 20	Кускус, соотношение вода/кускус 1:1
15 - 25	Тальятелле, свеж.
20 - 25	Маннй пудинг, соотношение молоко/манная крупа 3,5:1
20 - 30	Чечевица, красная, соотношение вода/чечевица 1:1
25 - 30	Шпецле (немецкие макаронные изделия)
25 - 35	Булгур, соотношение вода/булгур 1:1
25 - 35	Соленые клецки
30 - 35	Душистый рис, соотношение вода/рис 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 с водой 3:1
40 - 55	Рисовый пудинг, соотношение молоко/рис 2,5:1
45 - 55	Картофель в мундире, средн.
55 - 60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение вода/чечевица 2:1

ФРУКТЫ

Установите температуру на 100°C.

	
10 - 15	Ломтики яблока
10 - 15	Горячие ягоды
10 - 20	Растапливание шоколада
20 - 25	Фруктовый компот

РЫБА

		°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
30 - 40	Креветки, замороз.	75 - 85
40 - 45	Лосось-таймень, 1 кг	85

МЯСО

		°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

ЯЙЦА

Установите температуру на 100°C.

	
10 - 11	Яйца всмятку
12 - 13	Яйца в мешочек
18 - 21	Яйца вкрутую

Комбинированная функция: Турбо-гриль + Влажный пар

Данные режимы можно комбинировать для одновременного приготовления мяса, овощей и гарниров.

1. Установите функцию: Турбо-гриль для жарки мяса.
2. Добавьте подготовленные овощи и гарниры.
3. Снижите температуру духового шкафа примерно до 90°C. Можно открыть дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
4. Установите функцию: Влажный пар. Готовьте все блюда вместе до готовности. Используйте первое положение противня для мяса и третье положение противня для овощей. Положите мясо непосредственно на эмалированный противень.

	 Турбо-гриль		 Влажный пар	
	Первый этап: приготовление мяса		Второй этап: добавление овощей	
	°C		°C	
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 телешина, 1 кг / Рис / Овощи	180	50 - 60	100	30 - 40

Интенсивный пар

Используйте второе положение противня.

	°C	
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

	°C	
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	
Булочки-полуфабрикаты	200	20 - 30
Багеты-полуфабрикаты, 40 - 50 г	200	15 - 20
Багеты-полуфабрикаты, замороженные, 40 - 50 г	200	25 - 35
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 г	180 - 190	45 - 60
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60
Цыпленок, 1 г	180 - 210	50 - 60
Копченая свиная вырезка, 0,6 - 1 г, вымачивать 2 часа	160 - 180	60 - 70
Ростбиф, 1 г	180 - 200	60 - 90
Утка, 1,5 - 2 г	180	70 - 90
Жареная телятина, 1 г	180	80 - 90
Жареная свинина, 1 г	160 - 180	90 - 100
Гусь, 3 г, используйте первое положение противня	170	130 - 170

Регенерация

Используйте второе положение противня.

	°C	
Порционные блюда	110	10 - 15
Макаронные изделия	110	10 - 15
Рис	110	10 - 15
Клецки	110	15 - 25

EasySteam

На пару
ОВОЩИ

Используйте второе положение противня.

Задайте максимальную температуру 100°C.

	
8-10	Брокколи, соев., предварительный разогрев пустого духового шкафа
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
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
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

ГАРНИРЫ

Задайте максимальную температуру 100°C.

	
15-20	Кускус, соотношение вода/кускус 1:1
15-25	Тальятелле, свеж.
20-25	Маннй пудинг, соотношение молоко/манная кру- па 3,5:1
20-30	Чечевица, красная, соотношение вода/чечевица 1:1
25-30	Шпецле (немецкие макаронные изделия)
25-35	Булгур, соотношение вода/булгур 1:1
25-35	Соленые клецки
30-35	Душистый рис, соотношение вода/рис 1:1
30-40	Вар. карт., четвертушки
35-45	Картоф. клецки
35-45	Рис, вода в соотношении 1:1, соотношение воды и риса может изменяться в зависимости от типа риса.
35-45	Хлебные клецки
40-50	Полента, соотношение с водой 3:1
40-55	Рисовый пудинг, соотношение молоко/рис 2,5:1
45-55	Картофель в мундире, средн.
55-60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение во- да/чечевица 2:1

ФРУКТЫ

Установите температуру на 100°C.

	
10-15	Ломтики яблока
10-15	Горячие ягоды
10-20	Растапливание шоколада
20-25	Фруктовый компот

РЫБА

		°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, замороз.	75-85

МЯСО

		°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

ЯЙЦА

		°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)

		°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)

		°C
20 - 40	Запеканка 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)

		°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

		°C
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
80 - 90	Жареная телятина, 1 кг	180
90 - 100	Жареная свинина, 1 кг	160-180

Используйте первое положение противня.

		°C
15-30	Пицца / Фокачча	190 - 210
30-45	Изделия из слоеного теста / Несладкий пирог / Рулеты	155 - 180
45-60	Песочное тесто	155 - 170
130-170	Гусь, 3 кг	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.
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		
Пирог-кольцо / Бришь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1

		°C		
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
Чизкейк	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ
Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

		°C		
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	20	1
		затем: 160–180	30 - 60	
Заварные пирожные / Экле-ры	Традиционное приготовление	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарский ру-лет,	Традиционное приготовление	180 - 200	10 - 20	3
Пирожное с по-сыпкой, сухое, предварительный разогрев не тре-буется	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный мин-дальный торт / Сахарное пече-нье	Традиционное приготовление	190 - 210	20 - 30	3

		°C		
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	
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
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

Печенье и запеканки

Используйте первое положение противня.

		°C	
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60

		°C	
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

Используйте следующую функцию: Горячий воздух.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ

	°C	
Заварные пирожные / Эклеры, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой хрустящей корочкой	150 - 160	30 - 45

БИСКВИТЫ

	°C	
Песочн. печенье	140	25 - 45
Безе	80 - 100	130 - 170
Макарони	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60

	°C	
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	170 - 180	30 - 50
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.

ГОВЯДИНА

			°C	
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 - 1.5	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 см толщиной	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6

			°C	
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 см толщиной	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 см толщиной	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Используйте следующую функцию: Турбо-гриль.

		°C	
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
Свинная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

Используйте следующую функцию: Турбо-гриль.

		°C	
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

Используйте следующую функцию: Турбо-гриль.

		°C (°C)	
Ножка ягненка / Жареная баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120

		°C (°C)	
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧЬ

			°C	
Седло / Заячья нога, предвари- тельный разогрев пустого духово- го шкафа	1	Турбо-гриль	180 - 200	35 - 55
Седло оленя/косули	1.5 - 2	Традиционное приго- товление	180 - 200	60 - 90
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	Традиционное приго- товление	180 - 200	60 - 90

ПТИЦА

Используйте следующую функцию: Турбо-гриль.

		°C	
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

РЫБА

			°C	
Рыба, целиком	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50

Хлеб

Не рекомендуется выполнять предварительный разогрев.
Используйте второе положение противня.

ХЛЕБ

	°C	
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

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	°C	
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 началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте второе положение противня.

	°C	
Пицца, тонкая основа, используйте противень для жарки	210 - 230	15 - 25
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	210 - 230	10 - 20

	°C	
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 началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

ГРИЛЬ

	°C	 1-я сторона	 2-я сторона	
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинная 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, тушения в горшочке.

- Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
- 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.

- Использование: Термощуп.
Установите температуру 120 °C.

			
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

	°C		
Пицца, замороз.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
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 банки с откручивающимися крышками и крышками с защелкой или металлические банки.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.

Равномерно заполните банки и закройте их зажимом.

Банки не должны касаться друг друга.

Поместите в противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в банках начнет кипеть (примерно через 35–60 минут в случае банок объемом 1 литр), отключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру на 160–170 °C.

ЯГОДЫ

	 Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ

	 Время до начала медленного кипения	 Продолжайте кипячение при температуре 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

ОВОЩИ

	 Время до начала медленного кипения	 Продолжайте кипячение при температуре 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Маринованные 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.

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

ФРУКТЫ

Установите температуру на 60–70 °C.

	 (ч)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Ломтики яблока	6 - 8
Груши	6 - 9

Термощуп

ГОВЯДИНА

	°C Температура внутри продукта		
	С Кровью	Средняя	Хорошо прожаренная
Ростбиф	55	60	70
Сирлойн	45	60	70

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней прожарки	Больше
Мясной рулет	80	83	86

СВИНИНА

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченая свиная вырезка / Отварная свиная вырезка	75	78	82

ТЕЛЯТИНА

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

БАРАНИНА / ЯГНЕНОК

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Баранье седло	75	80	85
Жареная баранина / Ножка ягненок	65	70	75

ДИЧЬ

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Седло зайца / Седло оленя/ козули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя	70	75	80

ПТИЦА

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Цыпленок	80	83	85
Утка целиком / половина / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из пасты	85	88	91

ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ

	°C Температура внутри продукта		
	Меньше	Средней про- жарки	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисо- вая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

Садржај

Препоруке у вези са печењем	272	Печење и гратинирана јела	288
Савети у вези са специјалним функцијама загревања уређаја	272	Печење на више нивоа	289
Пара максималне снаге	273	Савети за печење	289
Комбиновање функција: Турбо гриловање + Пара максималне снаге	277	Печење	289
Висока влажност	278	Печење хлеба	291
Ниска влажност	278	Хрскаво печење са Функција за пицу	292
Регенерисање паре	279	Гриловање	293
EasySteam	280	Споро кување	293
Печење	285	Смрзнута храна	294
Савети за печење	285	Конзервација	294
Печење на једном нивоу	286	Дехидратација - Печење уз равни вентилатор	295
		Температурни Сензор за храну	296

Задржано право измена.

Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температура
	Прибор
	Контејнер (Gastronorm)
	Тежина (kg)
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

Савети у вези са специјалним функцијама загревања уређаја

Одржавање топлоте

Функција вам омогућава да храну одржите топлотом. Температура је аутоматски подешена на 80 °C.

Загревање посуђа

Ова функција вам омогућава да загрејете тањире и посуђе пре сервирања. Температура је аутоматски подешена на 70 °C.

Равномерно насладите тањире и посуде на решеткасту полицу. Користите први положај решетке. Након пола сата загревања замените им места.

Нарастање теста

Ова функција омогућава дизање киселог теста. Ставите тесто у велику посуду. Користите први положај решетке. Подесите функцију: Нарастање 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 максималне снаге

Будите опрезни кад отварате 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 максималне 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.

	
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

Подесите температуру на 100°C.

	
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	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
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

ПРИЛОЗИ / ДОДАЦИ

Подесите температуру на 100°C.

	
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, 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

ВОЋЕ

Подесите температуру на 100°C.

	
10 - 15	Кришке јабуке
10 - 15	Вреле бобице
10 - 20	Топљење чоколаде
20 - 25	Воћни компот

РИБА

		°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

		°C
40 - 45	Лосос-пастрма, 1 kg	85

МЕСО

		°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

ЈАЈА

Подесите температуру на 100°C.

	
10 - 11	Меко кувана јаја
12 - 13	Средње кувана јаја
18 - 21	Тврдо кувана јаја

Комбиновање функција: Турбо гриловање + Пара максималне 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 пећнице на приближно 90 °C. Можете да отворите врата пећнице до првог положаја решетке на приближно 15 минута.
4. Подесите функцију: Пара максималне 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 максималне снаге Други корак: додајте поврће	
	°C		°C	
Говеђе печење, 1 kg / Прокељ, палента	180	60 - 70	100	40 - 50
Печена свиње- тина, 1 kg / Кромпир / По- врће, сос	180	60 - 70	100	30 - 40
Печена телети- на, 1 kg / Пиринач / По- врће	180	50 - 60	100	30 - 40

Висока влажност

Користите други положај решетке.

	°C	
Крем од ваниле / Флан, у малим посудама	90	35 - 45
Печена јаја	90 - 110	15 - 30
Терине	90	40 - 50
Танки рибљи филети	85	15 - 25
Дебели рибљи филети	90	25 - 35
Мала риба, до 0,35 kg	90	20 - 30
Цела риба, до 1 kg	90	30 - 40
Кнедле	120 - 130	40 - 50

Ниска влажност

Користите други положај решетке, осим ако није другачије назначено.

	°C	
Земичке спремне за печење	200	20 - 30
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
Лазанје	170 - 180	45 - 55
Хлеб, 0,5 – 1 g	180 - 190	45 - 60
Гратинирани кромпир	160 - 170	50 - 60
Пиле, 1 g	180 - 210	50 - 60
Свињски каре, димљени, 0,6 – 1 g. потопити на 2 часа	160 - 180	60 - 70
Говеђе печење, 1 g	180 - 200	60 - 90
Патка, 1,5 – 2 g	180	70 - 90
Печена телетина, 1 g	180	80 - 90
Печена свињетина, 1 g	160 - 180	90 - 100
Гуска, 3 g, користите први положај решетке	170	130 - 170

Регенерисање паре

Користите други положај решетке.

	°C	
Комплетан оброк	110	10 - 15
Тестенина	110	10 - 15
Пиринач	110	10 - 15
Кнедле	110	15 - 25

EasySteam

Пара за кување на пари ПОВРЋЕ

Користите други положај решетке.

Подесите температуру на максимално 100 °C.

	
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	Празиљук, колотови
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.

	
15-20	Кускус, однос вода/кускус 1:1
15-25	Свеже тањателе
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, однос вода/пиринач 1:1
30-40	Кувани кромпир, четвртина

	
35-45	Кнедле од кромпира
35-45	Пиринач, однос вода/пиринач 1:1, однос воде и пиринча може да се мења у складу са врстом пиринча.
35-45	Ваљушци од хлеба
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

ВОЋЕ

Подесите температуру на 100°C.

	
10-15	Кришке јабуке
10-15	Вреле бобице
10-20	Топљење чоколаде
20-25	Воћни компот

РИБА

		°C
15-20	Танки рибљи филети	75-80
20-25	Шкампи, свежи	75-85
20-30	Дебели рибљи филети	75-85
20-30	Пастрма, 0,25 kg	75-85
20-30	Дагње	100
30-40	Шкампи, замрзнути	75-85

МЕСО

		°C
15-20	Коктел-виршле	80

		°C
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

ЈАЈА

		°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

		°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 формирање хрскаве корице

		°C
20 - 40	Гратинирана риба	150
35 - 50	Пуњено поврће	150
35 - 45	Запечена тестенина / Касерола	150
40 - 50	Лазање	150
60 - 70	Гратинирани кромпир	150
75 - 100	Ребра	140 - 150

Пара за печење пецива и печења

		°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
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., 0,6 – 1 kg	160-180
60 - 90	Говеђе печење, 1 kg	180-200

		°C
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.

		°C
15-30	Пица / Фокача	190 - 210
30-45	Лиснато тесто / Укусна торта / Рол-нице	155 - 180
45-60	Прхко тесто	155 - 170
130-170	Гуска, 3 kg	170

Печење

За прво печење користите нижу температуру.

Можете да продужите време печења за 10 – 15 минута ако печете колаче на више од једног положаја решетке.

Колачи и пецива на различитим висинама неће подједнако потамнети. Не постоји потреба за променом подешавања температуре уколико не потамне уједначено. Разлика ће нестати током печења.

Посуде у пећници могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

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.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
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		
Прстенаст колач / Бриош	Печење уз равни вентилатор	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач / Воћни колачи	Печење уз равни вентилатор	140 - 160	70 - 90	1
Корица за воћни колач – хрскави колач, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентилатор	150 - 160	20 - 30	2
Корица за воћни колач – смеша за бисквит тарту	Печење уз равни вентилатор	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		
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
Ражани хлеб:	Загревање одозго/одоздо	прво: 230	20	1
		затим: 160–180	30 - 60	
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 вентилатор	150 - 160	20 - 40	3
Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећ. глаз.	Загревање одозго/одоздо	190 - 210	20 - 30	3
Воћни колачи, претходно загревање није потребно	Загревање одозго/одоздо	180	35 - 55	3
Квасни колачи са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем од ваниле)	Загревање одозго/одоздо	160 - 180	40 - 60	3

КЕКСИ

Користите трећи ниво решетке.

		°C	
Прхко тесто / Смеса за бисквит тарту	Печење уз равни вентилатор	150 - 160	15 - 25
Пуслице	Печење уз равни вентилатор	80 - 100	120 - 150
Колачи-макарони	Печење уз равни вентилатор	100 - 120	30 - 50
Кекс од квасног теста	Печење уз равни вентилатор	150 - 160	20 - 40
Лиснато тесто, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентилатор	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	
Запечена тестенина	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	45 - 60
Лазане	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	25 - 40
Гратинирано поврће, претходно загрејте празну рерну	Турбо гриловање	170 - 190	15 - 35
Багети са топљеним сиром	Печење уз равни вентилатор	160 - 170	15 - 30
Пиринчано млеко	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	40 - 60
Рибљи хлеччићи	Загревање одозго/ одоздо	180 - 200	30 - 60
Пуњено поврће	Печење уз равни вентилатор	160 - 170	30 - 60

Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентилатор.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ НА ПЛЕХОВИМА ЗА ПЕЧЕЊЕ

	°C	
Принцес-крофне / Еклери, претходно загрејте празну рерну	160 - 180	25 - 45
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45

КЕКСИ

	°C	
Хрскави кекс	140	25 - 45
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.

ГОВЕДИНА

			°C	
Говеђи рибић	1 - 1.5	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

СВИЊЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

		°C	
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

ТЕЛЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

		°C	
Печена телетина	1	160 - 180	90 - 120
Телеће коленице	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

ЈАГЊЕТИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

		°C (°C)	
Јагњећи бут / Печена јагњетина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

МЕСО ДИВЉАЧИ

			°C	
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

ЖИВИНА

Користите функцију: Турбо гриловање.

		°C	
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

РИБА

			°C	
Цела риба	1 - 1.5	Турбо гриловање	180 - 200	30 - 50

Печење хлеба

Не препоручује се претходно загревање.

Користите други положај решетке.

ХЛЕБ

	°C	
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

Хрсково печење са Функција за пицу

ПИЦА

Користите први положај решетке.

	°C	
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	
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

	°C	
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	 1. страна	 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, масну печену свињетину, говеђи рибић.

- Запеците месо на 1 - 2 минута на свакој страни у тигању на јакој температури.
- 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.

Увек припремајте храну без поклопца кад користите ову функцију.

- Употреба: Температурни Сензор за храну.

Подесите температуру на 120 °C.

			
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		
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
Лазане / Канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазане / Канелони, смрузнути	160 - 180	40 - 60	2
Печени сир	170 - 190	20 - 30	3
Пилећа крилца	180 - 200	40 - 50	2

Конзервација

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 штипаљком.

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 се динста (након отприлике 35 – 60 минута са теглама од једног литра), зауставите пећницу или смањите температуру на 100 °C (види табелу).

Подесите температуру на 160 – 170 °C.

МЕКО ВОЋЕ

	 Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	35 - 45

КОШТУЊАВО ВОЋЕ

	 Време кувања до крчкања	 Наставите с кувањем на 100 °C
Брескве / Дуње / Шљиве	35 - 45	10 - 15

ПОВРЋЕ

	 Време кувања до крчкања	 Наставите с кувањем на 100 °C
Шаргарепа	50 - 60	5 - 10
Краставци	50 - 60	-
Туршија	50 - 60	5 - 10
Келераба / Грашак / Шпар- гла	50 - 60	15 - 20

Дехидратација - Печење уз равни вентилатор

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.

ПОВРЋЕ

	°C	 (ч)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8

	°C	⌚ (ч)
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

ВОЋЕ

Подесите температуру на 60 – 70 °C.

	⌚ (ч)
Шљиве	8 - 10
Кајсије	8 - 10
Кришке јабуке	6 - 8
Крушке	6 - 9

Температурни Сензор за храну

ГОВЕДИНА

	°C Унутрашња температура хране		
	Слабо печено	Средње	Добро печено
Говеђе печење	55	60	70
Печеница	45	60	70

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Ћуфте	80	83	86

СВИЊЕТИНА

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Шунка / Печење	80	84	88
Леђа, одрезак / Свињски каре, димљени / Свињски каре, пош- рани	75	78	82

ТЕЛЕТИНА

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Печена телетина	75	80	85
Телеће коленице	85	88	90

ОВЧЕТИНА / ЈАГЊЕТИНА

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Овчији бут	80	85	88
Овчија леђа	75	80	85
Печена јагњетина / Јагњећи бут	65	70	75

МЕСО ДИВЉАЧИ

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Зечја леђа / Срнећа леђа	65	70	75
Зечји бут / Зец, цео / Срнећи бут	70	75	80

ЖИВИНА

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Пиле	80	83	85
Патка, цела/половина / Ћурка, цела/груди	75	80	85
Патка, груди	60	65	70

РИБА (ЛОСОС, ПАСТРМКА, СМУЋ)

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Риба, цела/велика/кувана на пари / Риба, цела/велика/печена	60	64	68

КАСЕРОЛЕ – ПРЕТХОДНО КУВАНО ПОВРЋЕ

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Касероле од тиквица / Касероле од броколија / Касероле од коморача	85	88	91

КАСЕРОЛЕ – СЛАНЕ

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	Више
Канелони / Лазање / Запечена тестенина	85	88	91

КАСЕРОЛЕ – СЛАТКЕ

	°C Унутрашња температура хране		
	Мање	Средње	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

Odporúčania pre varenie	299	Pečenie a gratinovanie	315
Rady týkajúce sa špeciálnych funkcií ohrevu spotrebiča	299	Viacúrovňové pečenie	315
Vlhká para	300	Tipy pre pečenie	316
Skombinovanie funkcií: Turbo gril + Vlhká para	304	Pečenie mäsa	316
Vlhkosť Vysoká	305	Pečenie chleba	318
Vlhkosť Nizká	305	Chrumkavé pečenie s Pizza	318
Regenerácia	306	Gril	319
EasySteam	306	Pomalé pečenie	320
Pečenie	312	Mrazené pokrmy	320
Tipy na pečenie	312	Zaváranie	321
Pečenie na jednej úrovni	313	Sušenie - Teplovzdušné Pečenie	322
		Teplotná sonda	322

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času prípravy a úrovne v rúre pre konkrétny druh potravín.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
	Teplota
	Príslušenstvo
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnosť (kg)
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)

Rady týkajúce sa špeciálnych funkcií ohrevu spotrebiča

Uchovať teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

Ohrev tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať tanieri a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite tanieri 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 blanšírovanie 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 tohto varenia je 40 min. Najprv vložte do Varené zemiaky, na 1/4, po 20 min pridajte Losos, filety a Brokolica, ružičky po 30 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.

ZELENINA

Nastavte teplotu na 100 °C.

	
8 - 10	Brokolica, ružičky, predhrejte prázdnu rúru
10	Lúpané paradajky
10 - 15	Špenát, čerstvý
10 - 15	Cukina, plátky
15	Zelenina, blanšírovaná
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 blanšírovaná
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
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/strukovín 2:1
60 - 90	Kyslá kapusta
70 - 90	Červená repa

PRÍLOHY

Nastavte teplotu na 100 °C.

	
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	Žemľové knedle
35 - 45	Zemiakové knedle

	
35 - 45	Ryža, pomer vody/ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže
40 - 50	Polenta, pomer tekutiny 3:1
40 - 55	Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1
45 - 55	Nešúpané zemiaky, stredné
55 - 60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1

OVOCIE

Nastavte teplotu na 100 °C.

	
10 - 15	Jablká na plátky
10 - 15	Horúce bobule
10 - 20	Rozpustenie čokolády
20 - 25	Ovocný kompót

FISH (RYBY)

		°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

MEAT (MÄSO)

		°C
15 - 20	Klobásy chipolata	80
20 - 30	Bavorská teľacia klobása / Biela klobása	80
20 - 30	Viedenské párky	80

		°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	Telacie / Bravčové karé, 0,8 – 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz – varené hovädzie mäso	100

VAJCIA

Nastavte teplotu na 100 °C.

	
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. Znížte teplotu rúry na približne 90 °C. Dvierka rúry môžete otvoriť 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		°C	
Hovädzie pečenné, 1 kg / Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Turbo gril Prvý krok: upečte mäso		 Vlhká para Druhý krok: pridajte zeleninu	
	°C		°C	
Bravčové pečenie, 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	
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
Malá ryba, až 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40
Knedle	120 - 130	40 - 50

Vlhkosť Nízka

Použite druhú úroveň v rúre, pokiaľ nie je uvedené inak.

	°C	
Predpečené pečivo	200	20 - 30
Predpečené bagety, 40 – 50 g	200	15 - 20
Predpečené bagety, mrazené, 40 – 50 g	200	25 - 35

	°C	
Fašírka, surová, 0,5 kg	180	30 - 40
Cestovinový nákyp	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chlieb, 0,5 – 1 g	180 - 190	45 - 60
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60
Kurča, 1 g	180 - 210	50 - 60
Bravčové karé, údené, 0,6 – 1 g, namáčajte na 2 hodiny	160 - 180	60 - 70
Hovädzie pečené, 1 g	180 - 200	60 - 90
Kačka, 1,5 – 2 g	180	70 - 90
Pečené tel'acie, 1 g	180	80 - 90
Bravčové pečené, 1 g	160 - 180	90 - 100
Hus, 3 g, použite prvú úroveň v rúre	170	130 - 170

Regenerácia

Použite druhú úroveň v rúre.

	°C	
Jedlá na jednom tanieri	110	10 - 15
Cestoviny	110	10 - 15
Ryža	110	10 - 15
Knedle	110	15 - 25

EasySteam

Para na parnú prípravu
ZELENINA

Použite druhú úroveň v rúre.

Nastavte teplotu na maximálne 100 °C.

	
8-10	Brokolica, ružičky, prázdnu rúru predhrejte.
10	Lúpané paradajky
10-15	Špenát, čerstvý
10-15	Cukina, plátky
15	Zelenina, blanšírovaná
15-20	Paprika, prúžky
15-20	Huby na plátky
15-25	Baklažán
15-25	Karfiol, vcelku
15-25	Brokolica, celá
15-25	Špargl'a, zelená
15-25	Paradajky
15-25	Tekvica, kocky
20-25	Valeriánka, ružičky
20-25	Kel
20-25	Fazuľ'a blanšírovaná
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	Špargl'a, 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
55-65	Sušená fazuľa, namočená
60-90	Kyslá kapusta
70-90	Červená repa

PRÍLOHY

Nastavte teplotu na maximálne 100 °C.

	
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
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
45-55	Nešúpané zemiaky, stredné
55-60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1

OVOCIE

Nastavte teplotu na 100 °C.

	
10-15	Jablká na plátky
10-15	Horúce bobule
10-20	Rozpustenie čokolády
20-25	Ovocný kompót

FISH (RYBY)

		°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

MEAT (MÄSO)

		°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

		°C
60-70	Kurča, pošírované, 1 – 1,2 kg	100
70-90	Údené mäso, pošírované	90
80-90	Tel'acie / Bravčové karé, 0,8 – 1 kg	90
110-120	Tafelspitz – varené hovädzie mäso	100

VAJCIA

		°C
10-11	Vajcia namätko	100
12-13	Vajcia stredne uvarené	100
18-21	Vajcia natvrdo	100
35-45	Nákyp / Obložený koláč	85
40-50	Terina	85

Para na dusenie

		°C
15 - 20	Pečené vajcia	110
20 - 30	Celá ryba, až 1 kg	120 - 130
40 - 50	Knedle	120 - 130
50 - 60	Dusené / Dusená ryba	130
60 - 90	Dusené / Dusené kurča	130
100 - 140	Dusené / Dusené mäso	130

Para na chrumkavú kôrku

		°C
20 - 40	Gratinovaná ryba	150
35 - 50	Plnená zelenina	150
35 - 45	Cestovinový nákyp / Dusené/zapekané jedlá	150
40 - 50	Lasagne	150

		°C
60 - 70	Zapečené zemiaky	150
75 - 100	Rebierka	140 - 150

Para na pečenie

		°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
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 dusené 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
80 - 90	Pečené tel'acie, 1 kg	180
90 - 100	Bravčové pečené, 1 kg	160-180

Použite prvú úroveň v rúre.

		°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.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
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 NA FORMÁCH

		°C		
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Korpus z krehkého cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 30	2
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

Prázdnu rúru predhrejte, pokiaľ nie je uvedené inak.

		°C		
Pletenec / Kysnutý veniec, predhriatie nie je potrebné	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3
Vianočná štola	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	2
Ražný chlieb:	Tradičné pečenie	najprv: 230	20	1
		potom: 160 - 180	30 - 60	

		°C		
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
Ovocná torta, predhriatie nie je potrebné	Tradičné pečenie	180	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 60	3

SUŠIENKY

Použite tretiu úroveň v rúre.

		°C	
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 cesta, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30
Pečivo, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25

Pečenie a gratinovanie

Použite prvú úroveň v rúre.

		°C	
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.

KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH

	°C	
Koláče so šľahačkou / Veterníky, predhrejte prázdnu rúru	160 - 180	25 - 45
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45

SUŠIENKY

	°C	
Sušienky z krehkého cesta	140	25 - 45
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 podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

Pečenie mäsa

Použite prvú úroveň v rúre.

HOVÄDZIE

			°C	
Dusené mäso	1 - 1.5	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

BRAVČOVÉ

Použite funkciu: Turbo gril.

		°C	
Plece / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120

		°C	
Kotlety / Rebierko	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Faširka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TEL'ACIE

Použite funkciu: Turbo gril.

		°C	
Pečené tel'acie	1	160 - 180	90 - 120
Tel'acie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAHŇACIE

Použite funkciu: Turbo gril.

		°C (°C)	
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ZVERINA

			°C	
Chrbát / Zajačie stehno, predhrejte prázdnu rúru	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Srncí chrbát	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90
Srncie stehno	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90

HYDINA

Použite funkciu: Turbo gril.

		°C	
Porciovaná hydina	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Kurča, kýmne	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

		°C	
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (RYBY)

			°C	
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50

Pečenie chleba

Neodporúča sa predhrievanie.

Použite druhú úroveň v rúre.

CHLIEB

	°C	
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

PIZZA

Použite prvú úroveň v rúre.

	°C	
Tortičky	180 - 200	40 - 55
Špenátový obložený koláč	160 - 180	45 - 60

	°C	
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarsky 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	
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	210 - 230	15 - 25
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nekysnutý chlieb	210 - 230	10 - 20
Obložený koláč z listkového 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	 1. strana	 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. Neplatí pre hydinu, masťné bravčové pečené alebo dusené mäso v pekáči.

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
Nastavte teplotu na 120 °C.

			
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		
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 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, kroket	190 - 210	20 - 40	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
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 iba zaváracie poháre s rovnakými rozmermi dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím uzáverom a bajonetovým vekom ani kovové plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť jednolitrových zaváracích pohárov.

Nádoby rovnomerne naplňte a zatvorte svorkou.

Poháre sa nemôžu navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď tekutina v pohároch začne slabo vriť (pri jednolitrových pohároch približne po 35 – 60 minútach), vypnite rúru alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite tabuľku).

Nastavte teplotu na 160 – 170 °C.

MÄKKÉ OVOCIE

	 Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45

KÔSTKOVÉ OVOCIE

	 Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	 Ďalej varte pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

ZELENINA

	 Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	 Ďalej varte pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-
Nakladaná miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20

Sušenie - Teplovzdušné Pečenie

Plechý pokryté papierom odolným voči masťnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dvierka 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
Bylinky	40 - 50	2 - 3

OVOCIE

Nastavte teplotu na 60 – 70 °C.

	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablká na plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

Teplotná sonda

HOVÄDZIE

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Neprepečené	Stredne prepečené	Prepečený
Hovädzie pečené	55	60	70
Roštenka	45	60	70

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Fašírka	80	83	86

BRAVČOVÉ

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Šunka / Pečené mäso	80	84	88
Kotleta (chrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, pošírované	75	78	82

TELACIE

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Pečené tel'acie	75	80	85
Tel'acie koleno	85	88	90

BARANINA/JAHŇACINA

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75

ZVERINA

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Zajačí chrbát / Srnčí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčia nožina	70	75	80

HYDINA

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Kurča	80	83	85
Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia	75	80	85
Kačka, prsia	60	65	70

RYBY (LOSOS, PSTRUH, ZUBÁČ)

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená	60	64	68

DUSENÉ JEDLÁ – PREDVARENÁ ZELENINA

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Feníkel v zapekacej nádobe	85	88	91

DUSENÉ JEDLÁ – SLANÉ

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	Viac
Cannelloni / Lasagne / Cestovinový nákyt	85	88	91

DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ

	°C Teplota vo vnútri jedla		
	Menej	Stredne prepečené	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

Priporočila za pečenje	326	Peka in gratiniranje	341
Nasvet za posebno funkcijo pečice na napravi.	326	Peka na več nivojih	342
Kuhanje v sopari	327	Nasveti za pečenje	343
Kombiniranje funkcij: Infra pečenje +	331	Pečenje	343
Kuhanje v sopari		Peka kruha	345
Vlaga Visoka	332	Hrustljivo pecivo s Pizza funkcija	345
Vlaga nizka	332	Žar	346
Pogrevanje s paro	333	Pečenje z nizko temp.	347
EasySteam	333	Zamrznjene jedi	347
Pečenje	339	Ohranjanja	348
Nasveti za peko	339	Sušenje - Vroči zrak	349
Peka na enem nivoju	340	Sonda za hrano	349

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnica:

	Vrsta živila
---	--------------

	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor
	Vsebnik (Gastronorm)
	Teža (kg)
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

Nasvet za posebno funkcijo pečice na napravi.

Ohrani toploto

Funkcija omogoča ohranjanje hrane 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. Sprosti 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, zдроб 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 postopka kuhanja je 40 min. Najprej vstavite Kuhan krompir, četrtine, po 20 min dodajte Lososovi fileji in Brokoli, cvetki po 30 min .

	
Kuhan krompir, četrtine	40
Lososovi fileji	20
Brokoli, cvetki	10

Ko hkrati kuhate več kot eno jed, uporabite največjo količino vode.

Uporabite drugi položaj rešetk.

ZELENJAVA

Nastavite temperaturo na 100°C.

	
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
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 koruza na storžu
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

PRILOGE

Nastavite temperaturo na 100°C.

	
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
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

SADJE

Nastavite temperaturo na 100°C.

	
10 - 15	Krhlji jabolk
10 - 15	Vroče jagodičje
10 - 20	Topljenje čokolade
20 - 25	Sadni kompot

RIBE

		°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

MESO

		°C
15 - 20	Chipolate (zač. klobasice)	80
20 - 30	Bavarska telečja klobasa / Bela klobasa	80
20 - 30	Hrenovka	80

		°C
25 - 35	Piščancje 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
110 - 120	Tafelspitz	100

JAJCA

Nastavite temperaturo na 100°C.

	
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 priloge naenkrat.

1. Nastavite funkcijo: Infra pečenje za peko mesa.
2. Dodajte pripravljeno zelenjavo in priloge.
3. Temperaturo pečice znižajte 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		°C	
Goveja pečenka, 1 kg / Brstični ohrovt, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Infra pečenje Prvi korak: pripravite meso		 Kuhanje v sopari Drugi korak: dodajte zelenjavo	
	°C		°C	
Pečena svinjina, 1 kg / Krompir / Zelenjava, oma- ka	180	60 - 70	100	30 - 40
Telečja pečenka, 1 kg / Riž / Ze- lenjava	180	50 - 60	100	30 - 40

Vlaga Visoka

Uporabite drugi položaj rešetk.

	°C	
Jajčna krema / Flan, v majhnih po- sodicah	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
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	
Sveže žemlje	200	20 - 30
Sveže francoske štručke, 40–50 g	200	15 - 20
Sveže francoske štručke, zamrznjene, 40–50 g	200	25 - 35

	°C	
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 g	180 - 190	45 - 60
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60
Piščanec, 1 g	180 - 210	50 - 60
Svinjska ledvena pečenka, prekajena, 0,6–1 g, namakajte 2 uri	160 - 180	60 - 70
Goveja pečenka, 1 g	180 - 200	60 - 90
Raca, 1,5–2 g	180	70 - 90
Telečja pečenka, 1 g	180	80 - 90
Pečena svinjina, 1 g	160 - 180	90 - 100
Gos, 3 g, uporabite prvi položaj na rešetki	170	130 - 170

Pogrevanje s paro

Uporabite drugi položaj rešetk.

	°C	
Jedi za na en krožnik	110	10 - 15
Testenine	110	10 - 15
Riž	110	10 - 15
Cmoki	110	15 - 25

EasySteam

Para za kuhanje v sopari

ZELENJAVA

Uporabite drugi položaj rešetk.

Temperaturo nastavite na največ 100 °C.

	
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
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
50 - 60	Artičoke
55-65	Suh fižol, namočen
60-90	Kislo zelje
70-90	Rdeča pesa

PRILOGE

Temperaturo nastavite na največ 100 °C.

	
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
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

SADJE

Nastavite temperaturo na 100°C.

	
10-15	Krhlji jabolk
10-15	Vroče jagodičje
10-20	Topljenje čokolade
20-25	Sadni kompot

RIBE

		°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

MESO

		°C
15-20	Chipolate (zač. klobasice)	80
20-30	Bavarska telečja klobasa / Bela klobasa	80
20-30	Hrenovka	80
25-35	Piščancje prsi, poširane	90
55-65	Kuhana šunka, 1 kg	100

		°C
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
110-120	Tafelspitz	100

JAJCA

		°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

		°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

		°C
20 - 40	Gratinirana riba	150
35 - 50	Polnjena zelenjava	150
35 - 45	Narastek s testen / Zloženske	150
40 - 50	Lazanja	150

		°C
60 - 70	Gratiniran krompir	150
75 - 100	Rebrca	140 - 150

Para za peko in praženje

		°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
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 zarez., 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.

		°C
15-30	Pica / Fokača	190 - 210
30-45	Pecivo iz listnatega testa / Slano pecivo / Žemlje	155 - 180
45-60	Krhko testo	155 - 170
130-170	Gos, 3 kg	170

Pečenje

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 zravnajo.

Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
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.

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
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		
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščenici 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
Skutna torta	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	60 - 90	1

TORTE/PECIVO/KRUHKI V PEKAČIH

Prazno pečico predhodno ogrejte, če ni navedeno drugače.

		°C		
Pletenica / Pleteni Kolač, predgrevanje 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	
Princeskine krofi / Ekler	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	20 - 35	3
Rulada,	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	10 - 20	3

		°C		
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
Pecivo iz kvašene- ga testa z občutlji- vimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 180	40 - 60	3

KEKSI

Uporabite tretji položaj rešetk.

		°C	
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
Piškoti iz kvašenega te- sta	Vroči zrak	150 - 160	20 - 40
Pecivo iz listnatga te- sta, predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	170 - 180	20 - 30
Žemlje, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	190 - 210	10 - 25

Peka in gratiniranje

Uporabite prvi položaj rešetk.

		°C	
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.

TORTE/PECIVO/KRUHKE V PEKAČIH

	°C	
Princeskini krofi / Ekler, predhodno ogrejte prazno pečico	160 - 180	25 - 45
Suh drobljenec	150 - 160	30 - 45

KEKSI

	°C	
Piškoti iz krhkega testa	140	25 - 45
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

Uporabite prvi položaj rešetk.

GOVEDINA

			°C	
Dušeno meso	1 - 1.5	Gretje zgoraj/ spodaj	230	120 - 150
Goveja pečenka ali file, manj pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	1 cm debelo	Infra pečenje	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	1 cm debelo	Infra pečenje	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro pečen, predhodno ogrejte prazno pečico	1 cm debelo	Infra pečenje	170 - 180	8 - 10

SVINJINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

		°C	
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120

		°C	
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

TELETINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

		°C	
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNJETINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

		°C (°C)	
Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

DIVJAČINA

			°C	
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

PERUTNINA

Uporabite funkcijo: Infra pečenje.

		°C	
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

		°C	
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RIBE

			°C	
Cela riba	1 - 1.5	Infra pečenje	180 - 200	30 - 50

Peka kruha

Predgrevanje ni priporočljivo.

Uporabite drugi položaj rešetk.

KRUH

	°C	
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

PICA

Uporabite prvi položaj rešetk.

	°C	
Tarti	180 - 200	40 - 55
Flan s špinačo	160 - 180	45 - 60

	°C	
Lorenski kiš / Švicarski flan	170 - 190	45 - 55
Jabolčna pita, obložena	150 - 170	50 - 60

PICA

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

	°C	
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	 1. stran	 2. stran	
Goveji file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jagnečji hrbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Pečenje z nizko temp.

Ta funkcija omogoča pripravo nemastnega in mehkega mesa in rib. Ni primerno za perutnino, mastne svinjske pečenke, dušeno meso.

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.
Temperaturo nastavite na 120 °C.

			
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		
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
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	40 - 60	2
Pečen sir	170 - 190	20 - 30	3
Piščancje perutničke	180 - 200	40 - 50	2

Ohranjanja

Uporabite funkcijo: Gretje spodaj.

Uporabljajte samo kozarce iste velikosti, ki so na voljo na trgu.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi in bajonetnimi pokrovi ali kovinskih modelov za pečenje.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač za pecivo ne postavite več kot šest litrskih kozarcev za vlaganje.

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne morejo med seboj dotikati.

V pekač za pecivo nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih rahlo vreti (po približno 35–60 minutah pri litrskih kozarcih), izklopite pečico ali znižajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Temperaturo nastavite na 160–170 °C.

MEHKO SADJE

	 Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	35 - 45

PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE

	 Čas kuhanja do začetka vretja	 Nadaljujte s kuhanjem pri 100 °C.
Breskve / Kutina / Slive	35 - 45	10 - 15

ZELENJAVA

	 Čas kuhanja do začetka vretja	 Nadaljujte s kuhanjem 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

Pekače 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 zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

ZELENJAVA

	°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

SADJE

Temperaturo nastavite na 60–70 °C.

	 (h)
Slive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Krhlji jabolk	6 - 8
Hruške	6 - 9

Sonda za hrano

GOVEDINA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj pečeno	Srednje pečeno	Bolj pečeno
Goveja pečenka	55	60	70
Ledvena pečenka	45	60	70

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Mesna štruca	80	83	86

SVINJINA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Šunka / Pečenka	80	84	88
Zrezek s hrbta / Svinjska ledvena pečenka, prekajena / Svinjska ledvena pečenka, poširana	75	78	82

TELETINA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Telečja pečenka	75	80	85
Telečja krača	85	88	90

OVČETINA/JAGNJETINA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Ovčje stegno	80	85	88
Ovčji hrbet	75	80	85
Pečena jagnjetina / Jagnječje stegno	65	70	75

DIVJAČINA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Zajčji hrbet / Divjačinski hrbet	65	70	75
Zajčje stegno / Zajec, cel / Divjačinsko stegno	70	75	80

PERUTNINA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Piščanec	80	83	85
Raca, cela/polovica / Puran, cel/ prsi	75	80	85
Raca, prsi	60	65	70

RIBE (LOSOS, POSTRV, SMUČ)

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Riba, cela/velika/kuhana v sopari / Riba, cela/velika/pečena	60	64	68

ENOLONČNICE – PREDHODNO KUHANA ZELENJAVA

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Zloženska iz bučk / Brokolijeva zloženska / Koromačeva zloženska	85	88	91

ENOLONČNICE – SLANE

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	Več
Kaneloni / Lazanja / Narastek s testeninami	85	88	91

ENOLONČNICE – SLADKE

	°C Temperatura jedra živila		
	Manj	Srednja	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

Piştirme önerileri	352	Hamur işi ve gratenler	368
Fırının özel ısıtma fonksiyonları için tavsiye	352	Birden Fazla Seviyede Piştirme	368
Tam buhar	353	Kızartma ile ilgili İpuçları	369
Fonksiyonu birleştirme: Turbo ızgara +	357	Piştirme	369
Tam buhar		Ekmek	371
Yüksek buhar	358	Pizza fonksiyonu ile çıtır piştirme	371
Düşük buhar	358	Izgara	372
Buharla tekrar ısıtma	359	Yavaş piştirme	372
EasySteam	359	Dondurulmuş yiyecekler	373
Fırında Piştirme	365	Konserve yapma	373
Piştirme ile ilgili ipuçları	365	Kurutma - Sıcak hava	374
Tek seviyede piştirme	366	Yemek Sensörü	375

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Piştirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve piştirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek piştirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi piştirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, piştirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Piştirme fonksiyonu
°C	Sıcaklık
	Aksesuar
	Kap (Gastronorm)
	Ağırlık (kg)
	Raf konumları
	Piştirme süresi (dk)

Fırının özel ısıtma fonksiyonları için tavsiye

Sıcak tutma

Bu fonksiyon yemekleri sıcak tutmanızı sağlar. Sıcaklık otomatik olarak 80 °C'ye ayarlanır.

Tabak ısıtma

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 dk'dır. Önce, Haş. patates, dilim'ye koyun, 20 dk'dan sonra Somon fileto ekleyin ve 30 dk'dan sonra Brokoli, çiçek halinde'yi ekleyin.

	
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.

SEBZELER

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	
8 - 10	Brokoli, çiçek halinde, boş fırını önceden ısıtın
10	Domates közleme
10 - 15	Ispanak, taze
10 - 15	Kabak, dilimler
15	Sebzeler, beyazlatılmış
15 - 20	Mantar dilimleri
15 - 20	Biber, şeritler halinde
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
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

YARDIMCI YEMEKLER / GARNİTÜRLER

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	
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	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

MEYVE

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	
10 - 15	Elma dilimleri
10 - 15	Sıcak kırmızı meyveler
10 - 20	Çikolata eritme
20 - 25	Meyve hoşafı

BALIK

		°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

		°C
15 - 20	Küçük sosis	80
20 - 30	Bavyera dana sosis / Beyaz sosis	80
20 - 30	Viyana sosisi	80

		°C
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

YUMURTALAR

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	
10 - 11	Yumurta, az kaynamış
12 - 13	Yumurta, orta kaynamış
18 - 21	Yumurta, çok kaynamış

Fonksiyonu birleştirme: Turbo ızgara + Tam buhar

Bu fonksiyonları birleştirerek, et, sebze ve yardımcı yemekleri tek seferde pişirebilirsiniz.

1. Fonksiyonu ayarlayın: Turbo ızgara, et kızartmak içindir.
 2. Hazırlanan sebze ve yardımcı yemekleri ekleyin.
 3. Fırın sıcaklığını yaklaşık 90 °C'a düşürün. Fırın kapağını yaklaşık 15 dakika boyunca ilk konumda açabilirsiniz.
 4. Fonksiyonu ayarlayın: Tam buhar. Hazır olana kadar hepsini birlikte pişirin.
- Et için ilk raf konumunu ve sebzeler için üçüncü raf konumunu kullanın. Eti doğrudan pişirme tepsisine koyun.

	 Turbo ızgara Birinci adım: et pişirme		 Tam buhar İkinci adım: sebzeleri ekleme	
	°C		°C	
Rozbif, 1 kg / Brüksel lahanası, mısır unu püresi ile	180	60 - 70	100	40 - 50

	 Turbo ızgara Birinci adım: et pişirme		 Tam buhar İkinci adım: sebzeleri ekleme	
	°C		°C	
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	
Muhallebi / Turta, küçük dilimler 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
Küçük balık, 0,35 kg'ye kadar	90	20 - 30
Bütün Balık, en fazla 1 kg	90	30 - 40
Çin mantısı	120 - 130	40 - 50

Düşük buhar

Aksi belirtilmedikçe ikinci raf konumunu kullanın.

	°C	
Fırında pişirilmeye hazır top ekmek	200	20 - 30
Pişmeye hazır baget, 40 - 50 g	200	15 - 20
Fırında pişirilmeye hazır baget, dondurulmuş, 40 - 50 g	200	25 - 35

	°C	
Rulo köfte, çiğ, 0,5 kg	180	30 - 40
Fırında makarna	170 - 190	40 - 50
Lazanya	170 - 180	45 - 55
Ekmek, 0,5 - 1 g	180 - 190	45 - 60
Patates graten	160 - 170	50 - 60
Tavuk, 1 g	180 - 210	50 - 60
Domuz fileto, füme, 0,6 - 1 g, 2 saat suda bekletin	160 - 180	60 - 70
Rozbif, 1 g	180 - 200	60 - 90
Ördek, 1,5 - 2 g	180	70 - 90
Dana rosto, 1 g	180	80 - 90
Domuz eti rosto, 1 g	160 - 180	90 - 100
Kaz, 3 g, birinci rafı kullanın	170	130 - 170

Buharla tekrar ısıtma

İkinci raf konumunu kullanın.

	°C	
Tek porsiyonluk yemekler	110	10 - 15
Makarna	110	10 - 15
Pirinç	110	10 - 15
Çin mantısı	110	15 - 25

EasySteam

Sadece buharla pişirme SEBZELER

İkinci raf konumunu kullanın.

Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.

	
8-10	Brokoli, çiçek halinde, boş fırını önceden ısıtın
10	Domates közleme
10-15	Ispanak, 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
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
50 - 60	Enginar
55-65	Kuru fasulye, ısıtılmış
60-90	Lahana turşusu
70-90	Pancar kökü

YARDIMCI YEMEKLER / GARNİTÜRLER

Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.

	
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
35-45	Pirinç, su / pirinç oranı 1:1, suyun pirince 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

MEYVE

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	
10-15	Elma dilimleri
10-15	Sıcak kırmızı meyveler
10-20	Çikolata eritme
20-25	Meyve hoşafı

BALIK

		°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

ET

		°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

		°C
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

YUMURTALAR

		°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

		°C
15 - 20	Fırında yumurta	110
20 - 30	Bütün Balık, en fazla 1 kg	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

		°C
20 - 40	Balık graten	150
35 - 50	Sebze dolma	150
35 - 45	Fırında Makarna / Güveçler	150

		°C
40 - 50	Lazanya	150
60 - 70	Patates graten	150
75 - 100	Kaburga	140 - 150

Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme

		°C
15 - 20	Pişmeye hazır baget, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Bisküvi	155-170
20 - 35	Tatlı mayalı hamur işleri	170 - 180
25 - 35	Fırında pişirilmeye hazır baget, dondurulmuş, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Rulo ekmek	180 - 200
25 - 40	Fırınlanmış balık fileto	170 - 180
30 - 40	Rulo köfte, pişmemiş, 0,5 kg	180
30 - 40	Fırınlanmış güveç	160
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

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

		°C
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Puf Böreği / Sebzeli kek / Çörek	155 - 180
45-60	Mini turta	155 - 170
130-170	Kaz, 3 kg	170

Fırında Pişirme

İlk pişirme işlemi için daha düşük bir sıcaklık kullanın.

Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, pişirme 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 pişirme esnasında eşitlenir.

Pişirme sırasında fırındaki tepsilerin şekli bozulabilir. Tepsiler tekrar soğuduğunda, bozulmalar ortadan kalkar.

Pişirme ile ilgili ipuçları

Pişirme sonuçları	Olası neden	Çözüm
Kekin altı yeterince pişmiyor.	Raf konumu yanlışdır.	Keki bir alt fırın rafına koyun.
Kek çöküyor ve ıslak veya çizgili kalıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir.	Gelecek sefer fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın.
	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve pişirme süresi çok kısadır.	Gelecek sefer pişirme süresini uzatın ve fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın.
Kek çok kuru.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Gelecek sefer fırını daha yüksek sıcaklığa ayarlayın.
	Pişirme süresi çok uzundur.	Gelecek sefer pişirme süresini azaltın.

Piştirme sonuçları	Olası neden	Çözüm
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 piştirme

KALIP KULLANARAK PİŞİRME

		°C		
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
Cheesecake	Alt+üst ısıtma	170 - 190	60 - 90	1

PİŞİRME TEPSİLERİNDE KEKLER / BÖREKLER / EKMEKLER

Aksi belirtilmedikçe boş fırını önceden ısıtın.

		°C		
Örgülü ekmek / Papatya ekmek, önceden ısıtma gerektirmez	Alt+üst ısıtma	170 - 190	30 - 40	3
Noel keki	Alt+üst ısıtma	160 - 180	50 - 70	2

		°C		
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 malzemeli kek, önceden 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, önceden ısıtma gerekli değil	Alt+üst ısıtma	180	35 - 55	3
Hafif üst malzemeli mayalı kek (örn. tanecek, krema, muhallebi)	Alt+üst ısıtma	160 - 180	40 - 60	3

BİSKÜVİLER

Üçüncü raf konumunu kullanın.

		°C	
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
Çörek, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	190 - 210	10 - 25

Hamur işi ve gratenler

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

		°C	
Fırında makarna	Alt+üst ısıtma	180 - 200	45 - 60
Lazanya	Alt+üst ısıtma	180 - 200	25 - 40
Sebze graten, boş fırını önceden ısıtın	Turbo ızgara	170 - 190	15 - 35
Eritilmiş peynirli baget	Sıcak hava	160 - 170	15 - 30
Süt piring	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.

PIŞIRME TEPSİLERİNDE KEKLER / BÖREKLER / EKMEKLER

	°C	
Profiterol / Ekler, boş fırını önceden ısıtın	160 - 180	25 - 45
Kuru streusel kek	150 - 160	30 - 45

BİSKÜVİLER

	°C	
Gevrek hamurlu bisküviler	140	25 - 45
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
Çörek	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.

Pişirme

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

SİĞİR ETİ

			°C	
Tencerede rosto	1 - 1.5	Alt+üst ısıtma	230	120 - 150
Dana rosto ya da fileto, az pişmiş, boş fırını önceden ısıtın	1 cm kalınlığında	Turbo ızgara	190 - 200	5 - 6
Dana rosto ya da fileto, orta pişmiş, boş fırını önceden ısıtın	1 cm kalınlığında	Turbo ızgara	180 - 190	6 - 8
Dana rosto ya da fileto, iyi pişmiş, boş fırını önceden ısıtın	1 cm kalınlığında	Turbo ızgara	170 - 180	8 - 10

DOMUZ ETİ

Şu fonksiyonu kullanın: Turbo ızgara.

		°C	
Kürek eti / Boyun / Jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Külbastı / Kaburga	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60

		°C	
Rulo köfte	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Domuz incik, önceden pişirilmiş	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

DANA ETİ

Şu fonksiyonu kullanın: Turbo ızgara.

		°C	
Dana rosto	1	160 - 180	90 - 120
Dana ayağı	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

KUZU ETİ

Şu fonksiyonu kullanın: Turbo ızgara.

		°C (°C)	
Kuzu budu / Kuzu eti rosto	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Kuzu sırtı	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

AV ETİ

			°C	
Sırt / Yaban tavşanı budu, boş fırını önceden ısıtın	1	Turbo ızgara	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

KÜMES HAYVANI

Şu fonksiyonu kullanın: Turbo ızgara.

		°C	
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

		°C	
Hindi	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Hindi	4 - 6	140 - 160	150 - 240

BALIK

			°C	
Bütün Balık	1 - 1.5	Turbo ızgara	180 - 200	30 - 50

Ekmek

Tava ısıtma önerilmez.

İkinci raf konumunu kullanın.

EKMEK

	°C	
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
Rulo ekmek	190 - 210	20 - 35

Pizza fonksiyonu ile çtır piirme

PİZZA

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

	°C	
Tartlar	180 - 200	40 - 55
İspanaklı turta	160 - 180	45 - 60
Kış loren / İsviçre turtası	170 - 190	45 - 55

	°C	
Elmalı turta, kapalı	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Piştirme öncesinde boş fırını ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın.

	°C	
Pizza, ince tabanlı, derin piştirme tavası 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	 1. taraf	 2. taraf	
Sığır 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. Kümes hayvanları, yağlı domuz eti rostosu veya etli güveç için geçerli değildir.

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.
Sıcaklığı 120 °C olarak ayarlayın.

			
Biftekler	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Sığır 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		
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 dolgulu makarna, taze	170 - 190	35 - 45	2
Lazanya / İç dolgulu 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 ısıtma fonksiyonunu kullanın.

Yalnızca piyasada mevcut olan aynı boyuttaki kavanozları kullanın.

Çevirmeli ve kilitli tip kapakları veya metal kalıpları olan kavanozları kullanmayın.

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kabından fazlasını koymayın.

Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir klemp ile kapatın.

Kavanozlar birbirine temas edemez.

Fırının içinde yeterli nem olması için pişirme tepsisine yaklaşık 1/2 litre su koyun.

Kavanozlardaki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanozlarla yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun veya sıcaklığı 100 °C'ye düşürün (tabloya bakın).

Sıcaklığı 160 - 170 °C'ye ayarlayın.

YUMUŞAK MEYVELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma
Çilekler / Yaban mersini / Ahududu / Olgun Bektaşi üzümü	35 - 45

SERT MEYVELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma	 100 °C'de pişirmeye devam edin
Şeftali / Ayva / Erik	35 - 45	10 - 15

SEBZELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma	 100 °C'de pişirmeye devam edin
Havuç	50 - 60	5 - 10
Salatalık	50 - 60	-
Karışık turşu	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	50 - 60	15 - 20

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.

SEBZELER

	°C	⌚ (sa)
Fasulye	60 - 70	6 - 8
Biber	60 - 70	5 - 6
Çorba için sebzeler	60 - 70	5 - 6
Mantar	50 - 60	6 - 8
Baharatlar	40 - 50	2 - 3

MEYVE

Sıcaklığı 60- 70 °C'ye ayarlayın.

	⌚ (sa)
Erik	8 - 10
Kayısı	8 - 10
Elma dilimleri	6 - 8
Armut	6 - 9

Yemek Sensörü

SIĞIR ETİ

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az Pişmiş	Orta	İyi pişmiş
Rozbif	55	60	70
Siğir filetosu	45	60	70

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Rulo köfte	80	83	86

DOMUZ ETİ

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Jambon / Rosto	80	84	88
Sırt, külbastı / Domuz fileto, füme / Domuz fileto, haşlama	75	78	82

DANA ETİ

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Dana rosto	75	80	85
Dana ayağı	85	88	90

KOYUN / KUZU

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Koyun budu	80	85	88
Koyun sırtı	75	80	85
Kuzu eti rosto / Kuzu budu	65	70	75

AV ETİ

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Yaban tavşanı sırtı / Geyik sırtı	65	70	75
Yaban tavşanı budu / Yaban tavşanı, bütün / Geyik bacağı	70	75	80

KÜMES HAYVANI

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Tavuk	80	83	85
Ördek, bütün / yarım / Hindi, bütün / göğüs	75	80	85
Ördek, göğüs	60	65	70

BALIK (SOMON, ALABALIK, TATLI SU LEVREĞİ)

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Balık, bütün / büyük / buğulama / Balık, bütün / büyük / fırınlanmış	60	64	68

GÜVEÇLER - ÖNCEDEN PİŞİRİLMİŞ SEBZELER

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Güveçte kabak / Güveçte brokoli / Güveçte rezene	85	88	91

GÜVEÇLER - KEKİK OTU

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
İç dolgulu makarna / Lazanya / Fırında makarna	85	88	91

GÜVEÇLER - TATLI

	°C Yemek iç sıcaklığı		
	Az pişmiş	Orta	Daha fazla
Güveçte meyveli / meyvesiz beyaz ekmek / Güveçte meyveli / meyvesiz pirinç püresi / Güveçte tatlı erişte	80	85	90

Зміст			
Рекомендації щодо приготування	378	Випічка та запіканки	394
Порада щодо спеціальних функцій нагріву приладу	379	Випікання на декількох рівнях	395
Повна пара	379	Поради щодо запікання	395
Поєднання функцій: Турбо-гриль + Повна пара	383	Підсмажування	396
Висока вологість	384	Випікання хлібу	398
Низька вологість	385	Хрустка випічка з Функція "Піца"	398
Регенерація парю	385	Гриль	399
EasySteam	386	Повільне готування	400
Випічка	391	заморожені продукти	400
Поради щодо випікання	391	Консервування	401
Випікання на одному рівні	392	Сушіння - Вентилятор	402
		Термощуп	403

Може змінитися без оповіщення.

Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Акcesуар
	Ємність (Gastronorm)
	Вага (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Порада щодо спеціальних функцій нагріву приладу

Підтримання теплим

Ця функція дає змогу підтримувати страву теплою. Температура встановлюється автоматично на 80°C.

Підігрівання тарілок

Ця функція дає змогу нагрівати тарілки та блюда перед подачею. Температура встановлюється автоматично на 70°C.

Поставте тарілки та блюда стопками рівномірно на комбіновану решітку. Використовуйте перший рівень полицки. Після того як сплине половина часу нагрівання, поміняйте тарілки місцями.

Вистоювання тіста

Ця функція забезпечує підймання дріжджового тіста. Покладіть тісто у велику посудину. Використовуйте перший рівень полицки. Установіть функцію: Вистоювання тіста та час готування.

Розморожування

Дістаньте страву з упаковки та покладіть страву на тарілку. Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування. Використовуйте перший рівень полицки.

Повна пара

Будьте обережні, відчиняючи дверцята духової шафи, коли активована ця функція. Може виділятися пара.

Ця функція дозволяє:

- стерилізувати контейнери (наприклад, дитячі пляшечки);
- готувати всі види страв, свіжі або заморожені.

Стерилізація

Поставте перевернуті чисті ємності на центр полиці першого рівня.

Заповніть лоток до максимального рівня і встановіть тривалість 40 хвилин.

Готування

Можна готувати, розігрівати, розморожувати, варити або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, пасту, рис, манну крупу та яйця.

Під час одного сеансу готування можна приготувати меню з декілька страв. Для того, аби всі страви були готові одночасно, почніть зі страви з найдовшим часом готування, а потім поставте інші страви у відповідний час, як зазначено в таблицях приготування



Повна пара

Приклад: Загальний час цього сеансу готування становить 40 хв. Спочатку вставте Варена картопля, четвертинки, після 20 хв додаткових Філе лосося і Броколі, суцвіття через 30 хв .

	
Варена картопля, четвертинки	40
Філе лосося	20
Броколі, суцвіття	10

Під час готування декількох страв одночасно використовуйте найбільшу потрібну кількість води.

Використовуйте другий рівень полиці.

ОВОЧІ

Встановіть температуру на 100 °C.

	
8 - 10	Броколі, суцвіття, попередньо прогрійте порожню духову шафу
10	Очищені помідори
10 - 15	Шпинат, свіжий
10 - 15	Цукіні, скибочки
15	Овочі, бланшовані
15 - 20	Нарізані гриби
15 - 20	Солодкий перець, смужки
15 - 25	Броколі, ціла
15 - 25	Спаржа, зелена
15 - 25	Баклажани
15 - 25	Гарбуз, кубики
15 - 25	Помідори
20 - 25	Боби, бланшовані
20 - 25	Мласкавець, суцвіття
20 - 25	Савойська капуста

	
20 - 30	Селера, кубики
20 - 30	Кільця цибулі
20 - 30	Горошок
20 - 30	Стручковий горошок / Перець кайзер
20 - 30	Солодка картопля
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морква
25 - 35	Спаржа, біла
25 - 35	Брюссельська капуста
25 - 35	Цвітна капуста, суцвіття
25 - 35	Кольрабі смужками
25 - 35	Біла квасоля
30 - 40	Солодка кукурудза на качані
35 - 45	Козелець
35 - 45	Цвітна капуста, ціла
35 - 45	Зелені боби
40 - 45	Капуста біла або червона, смужки
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушена квасоля, замочена, співвідношення вода/боби 2:1
60 - 90	Квашена капуста
70 - 90	Буряк

ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ

Встановіть температуру на 100 °C.

	
15 - 20	Кускус, співвідношення вода/кускус 1:1
15 - 25	Тальятелле, свіжі

	
20 - 25	Манний пудинг, співвідношення молоко / манна крупа 3,5:1
20 - 30	Сочевиця, червона, співвідношення вода/сочевиця 1:1
25 - 30	Шпецле
25 - 35	Булгур, співвідношення вода/булгур 1:1
25 - 35	Дріжджові галушки
30 - 35	Ароматний рис, співвідношення вода/рис 1:1
30 - 40	Варена картопля, четвтинки
35 - 45	Хлібні галушки
35 - 45	Картопляні галушки
35 - 45	Рис, співвідношення вода/рис 1:1, співвідношення води й рису може змінюватися залежно від типу рису
40 - 50	Полента, співвідношення рідини 3:1
40 - 55	Рисовий пудинг, співвідношення молоко/рис 2,5:1
45 - 55	Неочищена картопля, середня
55 - 60	Сочевиця, коричнева й зелена, співвідношення вода/сочевиця 2:1

ФРУКТИ

Встановіть температуру на 100 °C.

	
10 - 15	Яблука, скибочки
10 - 15	Гарячі ягоди
10 - 20	Розтоплювання шоколаду
20 - 25	Фруктовий компот

FISH (РИБА)

		°C
15 - 20	Філе тонкої риби	75 - 80

		°C
20 - 25	Креветки, свіжі	75 - 85
20 - 30	Мідії	100
20 - 30	Філе лосося	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85
30 - 40	Креветки, заморожені	75 - 85
40 - 45	Райдужна форель, 1 кг	85

М'ЯСО

		°C
15 - 20	Чіполата	80
20 - 30	Баварська теляча сосиска / Біла ковбаса	80
20 - 30	Віденські сосиски	80
25 - 35	Куряча грудка, варена	90
55 - 65	Готова шинка, 1 кг	100
60 - 70	Курка, варена, 1 - 1,2 кг	100
70 - 90	Каселер, варений	90
80 - 90	Телятина / Спинка свинини, 0,8 - 1 кг	90
110 - 120	Тафельшпиц	100

ЯЙЦЯ

Встановіть температуру на 100 °C.

	
10 - 11	Яйця, зварені некруто
12 - 13	Яйця, зварені середньо
18 - 21	Яйця, зварені круто

Поєднання функцій: Турбо-гриль + Повна пара

Ви можете поєднувати ці функції, щоб готувати м'ясо, овочі та гарніри одночасно.

1. Установіть функцію: Турбо-гриль для смаження м'яса.
2. Додати підготовлені овочі та гарніри.

3. Знизьте температуру духової шафи приблизно до 90°C. Дверцята духової шафи можна відкрити в перше положення приблизно на 15 хвилин.
4. Установіть функцію: Повна пара. Готуйте всі страви разом до готовності. Ставте посуд на перший рівень полицки для м'яса та на третій рівень полицки для овочів. Покладіть м'ясо безпосередньо в деко для випічки.

	 Турбо-гриль		 Повна пара	
	Перший крок: приготуйте м'ясо		Другий крок: додайте овочі	
	°C		°C	
Ростбіф, 1 кг / Брюссельська капуста, полен-та	180	60 - 70	100	40 - 50
Запечена сви-нина, 1 кг / Картопля / Овочі, підлива	180	60 - 70	100	30 - 40
Запечена теля-тина, 1 кг / Рис / Овочі	180	50 - 60	100	30 - 40

Висока вологість

Використовуйте другий рівень полиці.

	°C	
Пудинг / Флан, в невеликих фор-мочках	90	35 - 45
Запечені яйця	90 - 110	15 - 30
Террін	90	40 - 50
Філе тонкої риби	85	15 - 25
Філе товстої риби	90	25 - 35
Маленька рибка, до 0,35 кг	90	20 - 30
Ціла риба, до 1 кг	90	30 - 40
Галушки	120 - 130	40 - 50

Низька вологість

Ставте посуд на другий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

	°C	
Готові до випікання булочки	200	20 - 30
Готові до випікання багети, 40 - 50 г	200	15 - 20
Готові до випікання багети, заморожені, 40 - 50 г	200	25 - 35
М'ясний хлібець, сирий, 0,5 кг	180	30 - 40
Макаронна запіканка	170 - 190	40 - 50
Лазанья	170 - 180	45 - 55
Хліб, 0,5–1 г	180 - 190	45 - 60
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60
Курка, 1 г	180 - 210	50 - 60
Спинка свинини, копчена, 0,6 - 1 кгг, замочити на 2 години	160 - 180	60 - 70
Ростбіф, 1 г	180 - 200	60 - 90
Качка, 1,5 - 2 г	180	70 - 90
Запечена телятина, 1 г	180	80 - 90
Запечена свинина, 1 г	160 - 180	90 - 100
Гуска, 3 г, використовуйте перший рівень полицки	170	130 - 170

Регенерація парю

Використовуйте другий рівень полиці.

	°C	
Страви на одній тарілці	110	10 - 15
Макарони	110	10 - 15
Рис	110	10 - 15
Галушки	110	15 - 25

EasySteam

Пара для пароварки ОВОЧІ

Використовуйте другий рівень полиці.

Установіть максимальну температуру 100°C.

	
8-10	Броколі, суцвіття, попередньо прогрійте порожню духову шафу
10	Очищені помідори
10-15	Шпинат, свіжий
10-15	Цукіні, скибочки
15	Овочі, бланшовані
15-20	Солодкий перець, смужки
15-20	Нарізані гриби
15-25	Баклажани
15-25	Цвітна капуста, ціла
15-25	Броколі, ціла
15-25	Спаржа, зелена
15-25	Помідори
15-25	Гарбуз, кубики
20-25	Мласкавець, суцвіття
20-25	Савойська капуста
20-25	Боби, бланшовані
20-30	Солодка картопля
20-30	Горошок
20-30	Фенхель
20-30	Морква
20-30	Кільця цибулі

	
20-30	Селера, кубики
20-30	Стручковий горошок
25-35	Цвітня капуста, суцвіття
25-35	Кольрабі смужками
25-35	Брюссельська капуста
25-35	Спаржа, біла
25-35	Біла квасоля
30-40	Солодка кукурудза на качані
35-45	Зелені боби
35-45	Козелець
40-45	Капуста біла або червона, смужки
50 - 60	Артишоки
55-65	Сушена квасоля, замочена
60-90	Квашена капуста
70-90	Бурак

ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ

Установіть максимальну температуру 100°C.

	
15-20	Кускус, співвідношення вода/кускус 1:1
15-25	Тальятелле, свіжі
20-25	Манний пудинг, співвідношення молока й манної крупи 3:5:1
20-30	Сочевиця, червона, співвідношення вода/сочевиця 1:1
25-30	Шпецле
25-35	Булгур, співвідношення вода/булгур 1:1
25-35	Дріжджові галушки

	
30-35	Ароматний рис, співвідношення вода/рис 1:1
30-40	Варена картопля, четвтинки
35-45	Картопляні галушки
35-45	Рис, співвідношення вода/рис 1 : 1, співвідношення води й рису може змінюватися залежно від типу рису.
35-45	Хлібні галушки
40-50	Полента, співвідношення рідини 3:1
40-55	Рисовий пудинг, співвідношення молоко/рис 2,5:1
45-55	Неочищена картопля, середня
55-60	Сочевиця, коричнева й зелена, співвідношення вода/сочевиця 2:1

ФРУКТИ

Встановіть температуру на 100 °С.

	
10-15	Яблука, скибочки
10-15	Гарячі ягоди
10-20	Розтоплення шоколаду
20-25	Фруктовий компот

FISH (РИБА)

		°C
15-20	Філе тонкої риби	75-80
20-25	Креветки, свіжі	75-85
20-30	Філе товстої риби	75-85
20-30	Форель, 0,25 кг	75-85
20-30	Мідії	100
30-40	Креветки, заморожені	75-85

MEAT (М'ЯСО)

		°C
15-20	Чіполата	80
20-30	Баварська теляча сосиска / Біла ковбаса	80
20-30	Віденські сосиски	80
25-35	Куряча грудка, варена	90
55-65	Готова шинка, 1 кг	100
60-70	Курка, варена, 1 - 1,2 кг	100
70-90	Каселер, варений	90
80-90	Телятина / Спинка свинини, 0,8 - 1 кг	90
110-120	Тафельшпиц	100

ЯЙЦЯ

		°C
10-11	Яйця, зварені некруто	100
12-13	Яйця, зварені середньо	100
18-21	Яйця, зварені круто	100
35-45	Пудинг / Флан	85
40-50	Террін	85

Пара для тушкування

		°C
15 - 20	Запечені яйця	110
20 - 30	Ціла риба, до 1 кг	120 - 130
40 - 50	Галушки	120 - 130
50 - 60	Тушковані / Тушкована риба	130
60 - 90	Тушковані / Тушкована курка	130
100 - 140	Тушковані / Тушковане м'ясо	130

Пара для хрусткої скоринки

		°C
20 - 40	Рибний гратен	150
35 - 50	Фаршировані овочі	150
35 - 45	Макаронна запіканка / Страви із сир. скоринкою	150
40 - 50	Лазанья	150
60 - 70	Картопляна запіканка (гратен)	150
75 - 100	Реберця	140 - 150

Пара для запікання м'яса та випічки

		°C
15 - 20	Готові до випікання багети, 0.04 - 0.05 кг	200
15 - 25	Печиво	155-170
20 - 35	Випічка з солодкого дріжджового тіста	170 - 180
25 - 35	Готові до випікання багети, заморожені, 0.04 - 0.05 кг	200
25 - 35	Хлібний рулет	180 - 200
25 - 40	Смажене філе риби	170 - 180
30 - 40	М'ясний хлібець, неварений, 0,5 кг	180
30 - 40	Смажена запіканка	160
30 - 40	Омлет	160-170
30 - 45	Солодкий хліб	160 - 170
35 - 45	Смажена риба	170 - 180
45 - 60	Різні типи хліба, 0,5 - 1 кг	180 - 190
45 - 60	Солодкі страви	160 - 180
50 - 60	Курка, 1 кг	180-210
60 - 70	Спинка свинини, копчена, 0,6 - 1 кг	160-180

		°C
60 - 90	Ростбіф, 1 кг	180-200
70 - 90	Качка, 1.5 - 2 кг	180
80 - 90	Запечена телятина, 1 кг	180
90 - 100	Запечена свинина, 1 кг	160-180

Використовуйте перший рівень полицки.

		°C
15-30	Піца / Фокача	190 - 210
30-45	Листкове тісто / Пікантний пиріг / Булочки	155 - 180
45-60	Пісочне тісто	155 - 170
130-170	Гуска, 3. кг	170

Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановить трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановить довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановить вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановить менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановить довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановить трохи вищу температуру в духовій шафі.

Випікання на одному рівні

ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ

		°C		
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Основа для фла-на — пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150 - 160	20 - 30	2

		°C		
Основа для флан-на — бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Чизкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ

Попередньо прогрійте порожню духовку, якщо не зазначено інше.

		°C		
Хліб-плетінка / Калач, попереднє прогрівання не потрібне	Традиційне готування	170 - 190	30 - 40	3
Штолен	Традиційне готування	160 - 180	50 - 70	2
Житній хліб:	Традиційне готування	спочатку: 230	20	1
		потім: 160–180	30 - 60	
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Традиційне готування	190 - 210	20 - 35	3
Рулет із джемом,	Традиційне готування	180 - 200	10 - 20	3
Пиріг з посипкою, попереднє прогрівання не потрібне	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	Традиційне готування	190 - 210	20 - 30	3
Фруктові флани, попереднє прогрівання не потрібне	Традиційне готування	180	35 - 55	3

		°C		
Торти з дріжджового тіста з ніжною начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або заварним кремом)	Традиційне готування	160 - 180	40 - 60	3

ПЕЧИВО

Використовуйте третій рівень полиці.

		°C	
Пісочне тісто / Суміш для бісквіту	Вентилятор	150 - 160	15 - 25
Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	20 - 30
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

Випічка та запіканки

Використовуйте перший рівень полицки.

		°C	
Макаронна запіканка	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Турбо-гриль	170 - 190	15 - 35

		°C	
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Молочний рис	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Запіканка з риби	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60

Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ

	°C	
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духову шафу	160 - 180	25 - 45
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45

ПЕЧИВО

	°C	
Пісочне печиво	140	25 - 45
Безе	80 - 100	130 - 170
Мигдальні тістечка	100 - 120	40 - 80
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	170 - 180	30 - 50
Булочки	180	20 - 30

Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).

Смажте великі шматки м'яса безпосередньо в деку.

Щоб запобігти пригоранню виступаючого жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

Переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.

Смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).

Якщо запропоновано перший рівень, покладіть продукти безпосередньо на деко для випічки

Полийте шматки м'яса його соком декілька разів під час смаження.

Підсмажування

Використовуйте перший рівень полицки.

Яловичина

			°C	
Тушковане м'ясо	1 - 1.5	Традиційне готування	230	120 - 150
Ростбіф або філе, непросмажені, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 см товстий	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно просмажені, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 см товстий	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмажені, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 см товстий	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

		°C	
Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120

		°C	
Відбивна / Реберце	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
М'ясний хлібець	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

		°C	
Запечена телятина	1	160 - 180	90 - 120
Теляча ніжка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

		°C (°C)	
Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧИНА

			°C	
Сідло / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1	Турбо-гриль	180 - 200	35 - 55
Оленяча спинка	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90
Задня частина оленя	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90

ПТИЦЯ

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

		°C	
Птиця, порційна	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

		°C	
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (РИБА)

			°C	
Ціла риба	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50

Випікання хлібу

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.

Використовуйте другий рівень полиці.

ХЛІБ

	°C	
Білий хліб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бріош	180 - 200	40 - 60
Чіабатта	200 - 220	35 - 45
Житній хліб	170 - 190	50 - 70
Хліб з цільнозернового борошна	170 - 190	50 - 70
Цільнозерновий хліб	170 - 190	40 - 60
Хлібний рулет	190 - 210	20 - 35

Хрустка випічка з Функція "Піца"

ПІЦА

Використовуйте перший рівень полицки.

	°C	
Тарти	180 - 200	40 - 55

	°C	
Флан із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш лорен / Швейцарський флан	170 - 190	45 - 55
Яблучний пиріг, закритий	150 - 170	50 - 60

ПІЦА

Перед початком готування попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Використовуйте другий рівень полиці.

	°C	
Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоке деко	210 - 230	15 - 25
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	210 - 230	10 - 20
Флан з листового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт фламбе	210 - 230	15 - 25
Вареники	180 - 200	15 - 25
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

Гриль

Перед початком готування попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Для готування на грилі використовуйте лише тонкі шматки м'яса або риби.

Поставте деко на перший рівень полицки для збирання жиру.

ГРИЛЬ

	°C	 1-а сторона	 2-а сторона	
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для домашньої птиці, жирної смаженої свинини або печені у горщиках.

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Якщо рекомендується третій рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на комбіновану решітку. Розташуйте деко / сковорідку для смаження на першому рівні полицки для збирання жиру.
Якщо рекомендується перший рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на деко.
При використанні цієї функції готуйте без кришки.
3. Користування: Термошуп.
Встановіть температуру на 120 °C.

			
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе з яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбіф	1 - 1.5	120 - 150	1
Запечена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

заморожені продукти

	°C		
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	190 - 210	15 - 25	3
Картопля фрі, товстими шматочками	190 - 210	20 - 30	3
Картопля по-селянські / Крокети	190 - 210	20 - 40	3
Деруни	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3

	°C		
Курячі крильця	180 - 200	40 - 50	2

Консервування

- Використовуйте функцію Нижній нагрів.
- Використовуйте банки для консервування однакового розміру, доступні на ринку.
- Не використовуйте банки з поворотними кришками або металевими формами з байонетним типом.
- Використовуйте перший рівень полицки.
- Не кладіть на деко для випічки більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки рівномірно та закрийте їх затискачем.
- Банки не мають торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина в банках почне закипати (приблизно через 35–60 хвилин для літрових банок), вимкніть духову шафу або знизьте температуру до 100°C (див. таблицю).
- Встановіть температуру на 160–170 °C.
- М'ЯКІ ФРУКТИ

	
Полуниці / Чорниці / Малина / Стиглий аг- рус	Час приготування до кипіння 35 - 45

КІСТОЧКОВІ ПЛОДИ

		
Персики / Айва / Сливи	Час приготування до кипіння 35 - 45	Продовжувати готувати при температурі 100°C 10 - 15

ОВОЧІ

		
Морква	Час приготування до кипіння 50 - 60	Продовжувати готувати при температурі 100°C 5 - 10

	 Час приготування до кипіння	 Продовжувати готувати при температурі 100°C
Огірки	50 - 60	-
Овоче́ве асо́рті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20

Сушіння - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

ОВОЧІ

	°C	 (год)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ

Виберіть температуру 60–70°C.

	 (год)
Сливи	8 - 10
Абрикоси	8 - 10
Яблука, скибочки	6 - 8
Груші	6 - 9

Термощуп

ЯЛОВИЧИНА

	°C Внутрішня температура страви		
	Непросмаже-ний	Середній	Добре просма-жений
Ростбіф	55	60	70
Філей	45	60	70

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
М'ясний хлібець	80	83	86

СВИНИНА

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Шинка / Свинина	80	84	88
Наріzana корейка / Спинка сви-нини, копчена / Спинка свинини, варена	75	78	82

ТЕЛЯТИНА

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Запечена телятина	75	80	85
Теляча ніжка	85	88	90

БАРАНИНА/ЯГНЯТИНА

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Бараняча нога	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Запечена баранина / Нога ягняти	65	70	75

ДИЧИНА

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка / Оленьяча спинка	65	70	75
Заяча нога / Заєць, цілий / Оленьяча нога	70	75	80

ПТИЦЯ

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Курка	80	83	85
Качка, ціла/половина / Індичка, ціла/грудка	75	80	85
Качка, грудка	60	65	70

РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68

ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91

ЗАПІКАНКА — ПІКАНТНА

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллоні / Лазанья / Макаронна запіканка	85	88	91

ЗАПІКАНКА — СОЛОДКА

	°C Внутрішня температура страви		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з білого хлібу з фруктами / без фруктів / Запіканка з рисової каші з фруктами / без фруктів / Солодка запіканка з локшини	80	85	90



701138110-A-392025

