

SPJUTBO

Recipe Book

bg

hr

cs

et

hu

lv

lt

pl

ro

ru

sr

sk

sl

tr

uk

Съдържание

Препоръки за готвене	3	Грил	12
Ниска влажност	3	Турбо грил	12
Готвене в съда за диетично печене	5	AirFry	14
Печене на хляб	7	Размразяване	15
Изпичане до хрупкаво с: Функция пица	7	Сушене - Горещ въздух/вентилир.	15
Печене на тестени продукти и месо	8	Термосонда	16

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 храна.

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
°C	Температура
	Акcesoар
	Тегло (кг)
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

Ниска влажност

ТОРТИ/СЛАДКИ

Предварително загрейте празната фурна.

	°C			
Тартове, не е необходимо подгряване	175	30 - 40	2	Форма за кейк, Ø 26 см
Плодов кейк, не е необходимо подгряване	160	80 - 90	2	Форма за кейк, Ø 26 см

	°C			
Панетоне	150 - 160	70 - 100	2	Форма за кейк, Ø 20 см
Кейк със сливи	160	40 - 50	2	Форма за хляб
Бисквити, не е необходимо подгриване	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Тава за печене
Сладки кифлички	180 - 200	12 - 20	2	Тава за печене
Бриош	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Тава за печене

ФЛАНОВЕ

Използвайте форма за кекс.

	°C		
Пълнени зеленчуци	170 - 180	30 - 40	1
Лазаня	170 - 180	40 - 50	2
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

МЕСО

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скарата.

		°C	
Свинско печено	1	180	90 - 110
Телешко	1	180	90 - 110
Говеждо печено, алангле	1	210	45 - 50
Говеждо печено, средно изпечено	1	200	55 - 65
Говеждо печено, добре изпечено	1	190	65 - 75

Използвайте второто ниво на фурната.

		°C	
Агнешко бутче	1	175	110 - 130
Цяло пиле	1	200	55 - 65

		°C	
Цяла пуйка	4	170	180 - 240
Цяла патица	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Заяк, нарязан на парчета	-	170 - 180	60 - 90

Използвайте първото ниво на фурната.

		°C	
Цяла гъска	3	160 - 170	150 - 200

РИБА

Използвайте второто ниво на фурната.

		°C	
Пъстърва, 3 - 4 риба	1.5	180	25 - 35
Риба тон, 4 - 6 филета	1.2	175	35 - 50
Хек	-	200	20 - 30

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ПАРА

Претоплете ястието си на чиния.

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте второто ниво на фурната.

	°C	
Касероли/Огретени	130	15 - 25
Паста и сос	130	10 - 15
Гарнитури	130	10 - 15
Ястие в един съд	130	10 - 15
Месо	130	10 - 15
Зеленчуци	130	10 - 15

Готвене в съда за диетично печене

Използвайте функцията: Ниска влажност.

Използвайте второто ниво на фурната.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

Настройте температурата на 130°C

	
Домати	15
Патладжани	15 - 20
Броколи, на розички	20 - 25
Тиквички на ленти	20 - 25
Пипер, на ленти	20 - 25
Карфиол, на Розички	25 - 30
Алабаш	25 - 30
Аспержи, бели	25 - 35
Целина, на ленти	30 - 35
Фенел	30 - 35
Аспержи, зелени	35 - 45
Моркови	35 - 40

МЕСО

Настройте температурата на 130°C

	
Варени пилешки гърди	25 - 35
Варена Шунка	55 - 65
Каселер	80 - 100

РИБА

Настройте температурата на 130°C

	
Пъстърва / Филе от съомга	25 - 30

ГАРНИТУРИ

Настройте температурата на 130°C

	
Ориз	35 - 40
Варени картофи, четвъртини	35 - 45
Полента (Качамак)	40 - 45
Необелени картофи, средно изпечени	50 - 60

Печене на хляб

ХЛЯБ
Предварително загрейте празната фурна.
Използвайте второто ниво на фурната, освен ако не е посочено друго.

		°C		
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 кг за всеки	1	180 - 190	45 - 60	-
Земели, 6 - 8 рула	0.5	190 - 210	20 - 30	Тава за печене, използвайте второ и четвърто ниво на фурната
Ръжен хляб, 1 – 2 броя, 0,5 кг за всеки	1	180 - 200	50 - 70	-
Фокача	-	190 - 210	20 - 25	Тава за печене

Изпичане до хрупкаво с: Функция пица

ПИЦА
Предварително загрейте празната фурна.
Използвайте второто ниво на фурната.

	°C		
Пица, тънък блат	200 - 220	15 - 25	Тава за печене
Пица, дебел блат	200 - 220	20 - 30	Тава за печене
Мини пица	200 - 220	15 - 20	Тава за печене
Ябълков пай	150 - 170	50 - 70	Форма за кейк, Ø 20 см

	°C		
Тартове	170 - 190	35 - 50	Форма за кейк, Ø 26 см
Лучен тарт	200 - 220	20 - 30	Тава за печене

Печене на тестени продукти и месо

КЕКСОВЕ

Предварително загрейте празната фурна.

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.			
	°C		°C			
Рецепти с уиски	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кейк
Тесто за дребни бисквити	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кейк
Чийзкейк с масло и мляко	170	1	165	2	80 - 100	Форма за кейк, Ø 26 см
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Тарт с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кейк, Ø 26 см
Коледен кейк, подгрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кейк, Ø 20 см
Кейк със сливи, подгрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Бисквити	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.			
	°C		°C			
Целувки, подгрейте празната фурна, две нива	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Кифлички, подгрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кейк, Ø 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кейк, Ø 24 см
Торта „Виктория“	170	1	160	2	30 - 50	Форма за кейк, Ø 20 см

ХЛЯБ И ПИЦА

Предварително загрейте празната фурна.

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.			
	°C		°C			
Бял хляб, 1 - 2 броя, 0,5 кг всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо подгриване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за печене

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.			
	°C		°C			
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Тава за печене / Дълбока тава
Кифли „скоунс“	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печене

ФЛАНОВЕ

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		
	°C		°C		
Флан паста, не е необходимо подгръване	200	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан, не е необходимо подгръване	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	180	1	180	1	50 - 60
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

МЕСО

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скарата.

	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилатор.	
	°C	°C	
Говеждо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко	190	175	90 - 120
Английско говеждо печено, алангле	210	200	50 - 60

	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	
	°C	°C	
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	200	60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	200	70 - 75

МЕСО

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		
	°C		°C		
Свинска плешка, с кожа	180	2	170	2	120 - 150
Свински джолан, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85
Цяла пуйка	180	2	160	2	210 - 240
Цяла патица	175	2	220	2	120 - 150
Цяла гъска	175	2	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Див заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

РИБА

Използвайте второто ниво на фурната.

	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	
	°C	°C	
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Риба тон / Съомга, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Печете на грил със зададена максимална температура.

		 1-ва страна	 2-ра страна
Стек, 4 броя	0.8	12 - 15	12 - 14
Говежда пържола, 4 броя	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденички, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински котлети, 4 броя	0.6	12 - 16	12 - 14
Половин пиле, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Препечени сандвичи, 4 – 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 – 6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте второто ниво на фурната. Поставете тавичка на първото ниво, за да събирате мазнината.

ГОВЕЖДО

	°C	 1)
Говеждо печено или филе, алангле	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8

	°C	 1)
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

1) Времето е дадено за филе с дебелина 1 см. За по-плътни филета, умножете времето по дебелината на месото.

СВИНСКО

		°C	
Плешка / Врат / Шунка	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Котлети / Свински ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Руло „Стефани“	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свински джолан, сварен	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЕШКО

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

АГНЕШКО

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

ПТИЧЕ

		°C	
Птиче месо, порции	0,2 - 0,25 (всеки)	200 - 220	30 - 50
Половин пиле	0,4 - 0,5 (всеки)	190 - 210	35 - 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

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

РИБА (ЗАДУШЕНА)

		°C	
Цяла риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Поставете храната в тавата. Нанесете 1 с.л. масло, за да избегнете залепване на храната.

Използвайте третото ниво на фурната. Поставете тавата за печене на първото ниво.

Настройте температурата на 180 - 220°C.

Използвайте функцията: AirFry.

Няма нужда от обръщане на храната по време на готвене.

		
Кроасан, замразен	0.35	15 - 30
Изделие от бутер тесто, замразено	0.4	15 - 35
Пица, замразена	0.34	15 - 35
Пържени картофки, замразени	0.65	20 - 35
Едро нарязани пържени картофи, замразени	0.6	20 - 35
Картофи с коричка, замразени	0.65	15 - 25
Крокети, замразени	0.45	15 - 30
Резени тиквички, пресни	0.5	25 - 35
Котлети, замразени	0.3	15 - 25
Скариди в тесто за печене, замразени	0.2	15 - 25
Калмари на кръгчета, замразени	0.25	15 - 25
Пилешки хапки, замразени	0.3	15 - 25
Рибни пръчици, замразени	0.5	15 - 25

Размразяване

		 Време за размразяване	 Допълнително време за размразяване	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голямата чиния. Обърнете по средата на времето за приготвяне.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
	0.5	90 - 120		
Крем	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Краве масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Торта	1.4	60	60	-

Сушене - Горещ въздух/вентилир.

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 тапи 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

	°C	⌚ (ч)
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

	°C ¹⁾
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Английско говеждо печено, алангле	45 - 50
Английско говеждо печено, средно изпечено	60 - 65
Английско говеждо печено, добре изпечено	70 - 75
Свинска плешка	80 - 82
Свински джолан бут	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див Заек	70 - 75
Пъстърва / Ципура	65 - 70
Риба тон / Съомга	65 - 70

¹⁾ Дадената температура е препоръчителната температура в сърцевината на храната.

Sadržaj

Preporuke za kuhanje	17	Roštilj	25
Niska vlažnost	17	Turbo roštilj	26
Kuhanje u dijetalnoj posudi za pečenje	19	AirFry	27
Pečenje kruha	21	Odmrzavanje	28
Hrskavo pečenje s: Funkcija za pizzu	21	Dehidracija - Vrući zrak	29
Pečenje i prženje	22	Senzor za hranu	29

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
	Težina (kg)
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

Niska vlažnost

TORTE / KOLAČI

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

	°C			
Tartovi, prethodno zagrijavanje nije potrebno	175	30 - 40	2	Kalup za torte, Ø 26 cm
Voćni kolač, prethodno zagrijavanje nije potrebno	160	80 - 90	2	Kalup za torte, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač od šljiva	160	40 - 50	2	Kalup za kruh
Biskviti, prethodno zagrijavanje nije potrebno	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Pekač za pecivo
Slatka peciva	180 - 200	12 - 20	2	Pekač za pecivo
Brioš	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Pekač za pecivo

PITE

Koristite kalup za torte.

	°C		
Punjeno povrće	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečeni krumpir	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)

MESO

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

		°C	
Pečena svinjetina	1	180	90 - 110
Teletina	1	180	90 - 110
Goveđe pečenje, slabo pečeno	1	210	45 - 50
Goveđe pečenje, srednje pečeno	1	200	55 - 65
Goveđe pečenje, dobro pečeno	1	190	65 - 75

Koristite drugi položaj police u pećnici.

		°C	
Janjeći but	1	175	110 - 130
Cijelo pile	1	200	55 - 65
Cijela purica	4	170	180 - 240

		°C	
Cijela patka	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Zec, izrezan na komade	-	170 - 180	60 - 90

Koristite prvi položaj police u pećnici.

		°C	
Cijela guska	3	160 - 170	150 - 200

RIBE

Koristite drugi položaj police u pećnici.

		°C	
Pastrva, 3 - 4 riba	1.5	180	25 - 35
Tuna, 4 - 6 fileta	1.2	175	35 - 50
Oslić	-	200	20 - 30

PONOVNO ZAGRIJAVANJE PAROM

Podgrijavanje na tanjuru

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	°C	
Složenac/zapečeno	130	15 - 25
Tjestenina i umak	130	10 - 15
Prilozi	130	10 - 15
Jela na jednom tanjuru	130	10 - 15
Meso	130	10 - 15
Povrće	130	10 - 15

Kuhanje u dijetalnoj posudi za pečenje

Koristite funkciju: Niska vlažnost.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Povrće

Postavite temperaturu na 130 °C.

	
Krumpir	15
Patlidžan	15 - 20
Brokula, cvjetiči	20 - 25
Tikvice, rezane	20 - 25
Paprika, trake	20 - 25
Cvjetača, cvjetiči	25 - 30
Korabica	25 - 30
Šparoge, bijele	25 - 35
Celer, kriške	30 - 35
Komorač	30 - 35
Šparoge, zelene	35 - 45
Mrkva	35 - 40

MESO

Postavite temperaturu na 130 °C.

	
Poširana pileća prsa	25 - 35
Kuhana šunka	55 - 65
Kasseler (dimljeni svinjeći but)	80 - 100

RIBE

Postavite temperaturu na 130 °C.

	
Pastrva / Filet lososa	25 - 30

Prilozi

Postavite temperaturu na 130 °C.

	
Riža	35 - 40

	
Kuhani krumpir, četvrtine	35 - 45
Palenta	40 - 45
Neoguljeni krumpiri, srednje pečeni	50 - 60

Pečenje kruha

KRUH

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

		°C		
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	1	180 - 190	45 - 60	-
Kruh/pecivo, 6 - 8 pecivo	0.5	190 - 210	20 - 30	Pekač za pecivo, koristite drugi i četvrti položaj police
Raženi kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Pekač za pecivo

Hrskavo pečenje s: Funkcija za pizzu

PIZZA

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	°C		
Pizza, tanka kora	200 - 220	15 - 25	Pekač za pecivo
Pizza, debela kora	200 - 220	20 - 30	Pekač za pecivo
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Pekač za pecivo
Pita od jabuka	150 - 170	50 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Tartovi	170 - 190	35 - 50	Kalup za torte, Ø 26 cm
Tart od luka	200 - 220	20 - 30	Pekač za pecivo

Pečenje i prženje

Torte

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak			
	°C		°C			
Recepti s mučenjem	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Tijesto za prhke kekse	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Torta od sira s mlačenicom	170	1	165	2	80 - 100	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Džem tart	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićna torta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač od šljiva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Biskviti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Puslice, prethodno zagrijte praznu pećnicu, dvije razine	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Lepinje, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak			
	°C		°C			
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Mali tartovi	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogati voćni kolač	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm
Biskvitna torta Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kalup za torte, Ø 20 cm

KRUH I PIZZA

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak			
	°C		°C			
Bijeli kruh , 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Kruh/pecivo, 6 - 8 pecivo	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Duboka plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

PITE

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za torte.

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		
	°C		°C		
Flan tjestenina, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Flan od povrća, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MESO

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

	Tradicionalno pečenje	Vrući zrak	
	°C	°C	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjetina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	200	50 - 60
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	200	60 - 70
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	200	70 - 75

MESO

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		
	°C		°C		
Svinjska plečka, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska koljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		
	°C		°C		
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Zec, izrezan na komade	190	2	175	2	60 - 80
Kunić, izrezan na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

RIBE

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	Tradicionalno pečenje	Vrući zrak	
	°C	°C	
Pastrva / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

			
		prva strana	druga strana
File odreska, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi odrezak, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotlet, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30

		 prva strana	 druga strana
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji fileť, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tostirani sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite drugi položaj police u pećnici. Stavite tavu na prvi položaj police u pećnici za skupljanje masti.

Govedina

	°C	 1)
Goveđe pečenje ili fileť, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili fileť, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili fileť, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10

1) Vrijeme za fileť debljine 1 cm. Za deblje filete, pomnožite vrijeme s debljinom mesa.

Svinjetina

		°C	
Plečka / Vrat / Rolana šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Svinjska rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Koljenica pret. kuh.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Teletina

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

JANJETINA

		°C	
Janjeći but / Pečena janjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Perad

		°C	
Perad, komadi	0,2 - 0,25 (sva-ko)	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	0,4 - 0,5 (sva-ko)	190 - 210	35 - 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

RIBA (PRIPREMLJENA NA PARI)

		°C	
Cijela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Hranu postavite izravno u pliticu. Stavite 1 žlicu ulja kako biste spriječili lijepljenje hrane.

Koristite treći položaj police u pećnici. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.

Postavite temperaturu na 180 - 220 °C.

Koristite funkciju: AirFry.

Tijekom kuhanja hranu ne treba okretati.

		
Kroasani, smrznuti	0.35	15 - 30
Lisnato tijesto, smrznuto	0.4	15 - 35
Pizza, smrznuta	0.34	15 - 35

		
Pomfrit, smrznuti	0.65	20 - 35
Pomfrit deblji, smrznuti	0.6	20 - 35
Kroketi od krumpira, zamrznuti	0.65	15 - 25
Kroketi, smrznuti	0.45	15 - 30
Kriške tikvica, svježe	0.5	25 - 35
Odresci, smrznuti	0.3	15 - 25
Škampi u tijestu, smrznuti	0.2	15 - 25
Kolutići od liganja, smrznuti	0.25	15 - 25
Pileći popečki, smrznuti	0.3	15 - 25
Riblj prutići, smrznuti	0.5	15 - 25

Odmrzavanje

		 Vrijeme odmrzavanja	 Daljnje vrijeme odmrzavanja	
Piletina	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen na veliki tanjur. Okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena.
	0.5	90 - 120		
Vrhnje	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kad je još malo zamrznuto.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

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

	°C ¹⁾
Pečena teletina	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	70 - 75

	°C ¹⁾
Svinjska plećka	80 - 82
Svinjska koljenica	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Piletina	98
Kunić	70 - 75
Pastrva / Orada	65 - 70
Tuna / Losos	65 - 70

1) Navedena temperatura je preporučena temperatura jezgre hrane.

Obsah

Doporučení k pečení	31	Gril	39
Nízká vlhkost	31	Turbo gril	40
Vaření v zapékací míse	33	AirFry	41
Pečení chleba	35	Rozmrazování	42
Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Pizza	35	Sušení - Pravý horký vzduch	43
Pečení moučných jídel a masa	36	Pečicí sonda	43

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
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Nízká vlhkost

KOLÁČE/PEČIVO

Předehejte prázdnou troubu.

	°C			
Koláče, předeheřívání není zapotřebí	175	30 - 40	2	Dortová forma, Ø 26 cm
Ovocný koláč, předeheřívání není zapotřebí	160	80 - 90	2	Dortová forma, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Dortová forma, Ø 20 cm

	°C			
Švestkový koláč	160	40 - 50	2	Forma na pečení chleba
Sušenky, předehřívání není zapotřebí	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Plech na pečení
Sladké pečivo	180 - 200	12 - 20	2	Plech na pečení
Briošky	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Plech na pečení

KOLÁČE S NÁPLNÍ

Použijte dortovou formu.

	°C		
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)

MASO

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

		°C	
Vepřová pečeně	1	180	90 - 110
Telecí	1	180	90 - 110
Hovězí pečeně, nepropečená	1	210	45 - 50
Hovězí pečeně, středně propečená	1	200	55 - 65
Hovězí pečeně, dobře propečená	1	190	65 - 75

Použijte druhou polohu roštu.

		°C	
Jehněčí stehno	1	175	110 - 130
Celé kuře	1	200	55 - 65
Celá krůta	4	170	180 - 240

		°C	
Celá kachna	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Králík, naporcovaný	-	170 - 180	60 - 90

Použijte první polohu roštu.

		°C	
Celá husa	3	160 - 170	150 - 200

RYBY

Použijte druhou polohu roštu.

		°C	
Pstruh, 3–4 ryby	1.5	180	25 - 35
Tuňák, 4–6 filetů	1.2	175	35 - 50
Štikozubec	-	200	20 - 30

OHŘEV V PÁŘE

Znovu ohřejte vaše jídlo na talíři.

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

	°C	
Dušená/zapékaná jídla	130	15 - 25
Těstoviny a omáčka	130	10 - 15
Přílohy	130	10 - 15
Pokrm z jednoho talíře	130	10 - 15
Maso	130	10 - 15
Zelenina	130	10 - 15

Vaření v zapékačím mýse

Použijte funkci: Nízká vlhkost.

Použijte druhou polohu roštu.

ZELENINA

Nastavte teplotu na 130°C.

	
Rajčata	15
Lilek	15 - 20
Brokolice, růžičky	20 - 25
Cukety, plátky	20 - 25
Paprika, proužky	20 - 25
Květák, růžičky	25 - 30
Kedluben	25 - 30
Chřest bílý	25 - 35
Celer, plátky	30 - 35
Fenykl	30 - 35
Chřest zelený	35 - 45
Mrkev	35 - 40

MASO

Nastavte teplotu na 130°C.

	
Pošírovaná kuřecí prsa	25 - 35
Vařená šunka	55 - 65
Uzené maso	80 - 100

RYBY

Nastavte teplotu na 130°C.

	
Pstruh / Filet z lososa	25 - 30

PŘÍLOHY

Nastavte teplotu na 130°C.

	
Rýže	35 - 40

	
Vařené brambory, čtvrtky	35 - 45
Polenta	40 - 45
Loupané brambory, střední	50 - 60

Pečení chleba

CHLÉB

Přehřejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

		°C		
Bílý chléb, 1–2 kusy, 0,5 kg každý	1	180 - 190	45 - 60	-
Pečivo, 6–8 kusů pečiva	0.5	190 - 210	20 - 30	Plech na pečení, použijte druhou a čtvrtou polohu roštu
Žitný chléb, 1–2 kusy, 0,5 kg každý	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Plech na pečení

Pečení křupavého těsta pomocí funkce: Pizza

PIZZA

Přehřejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu.

	°C		
Pizza, tenká kůrka	200 - 220	15 - 25	Plech na pečení
Pizza, silná kůrka	200 - 220	20 - 30	Plech na pečení
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Plech na pečení
Jablečný koláč	150 - 170	50 - 70	Dortová forma, Ø 20 cm
Koláče	170 - 190	35 - 50	Dortová forma, Ø 26 cm
Cibulový Koláč	200 - 220	20 - 30	Plech na pečení

Pečení moučných jídel a masa

DORTY

Předehřejte prázdnou troubu.

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch			
	°C		°C			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Dortová forma
Křehké těsto na sušenky	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Dortová forma
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	Dortová forma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečení
Marmeládový koláč	170	2	165	2	30 - 40	Dortová forma, Ø 26 cm
Vánoční dort, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Dortová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na pečení chleba
Sušenky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečení
Pusinky, předehřejte prázdnou troubu, dvě úrovně,	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečení
Zákusky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečení

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch			
	°C		°C			
Zákusky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečení
Ploché koláče	180	2	170	2	45 - 70	Dortová forma, Ø 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Dortová forma, Ø 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2	30 - 50	Dortová forma, Ø 20 cm

CHLÉB A PIZZA

Přehřejte prázdnou troubu.

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch			
	°C		°C			
Bílý chléb, 1–2 kusy, 0,5 kg každý	190	1	190	1	60 - 70	-
Žitný chléb, předehřívání není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na pečení chleba
Pečivo, 6–8 kusů pečiva	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plech na pečení / Hluboký pekáč
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečení

KOLÁČE S NÁPLNÍ

Přehřejte prázdnou troubu.

Použijte dortovou formu.

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		
	°C		°C		
Těstovinový nákyp, předeřhřívání není zapo- třebí	200	2	180	2	40 - 50
Zeleninový koláč s náplní, předeřhřívání není zapo- třebí	200	2	175	2	45 - 60
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Zapečené cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MASO

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	
	°C	°C	
Hovězí	200	190	50 - 70
Vepřové	180	180	90 - 120
Telecí	190	175	90 - 120
Anglická hovězí pečeně, nepropeče- ná	210	200	50 - 60
Anglická hovězí pečeně, středně pro- pečená	210	200	60 - 70
Anglická hovězí pečeně, dobře pro- pečená	210	200	70 - 75

MASO

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		
	°C		°C		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		
	°C		°C		
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
Celá husa	175	2	160	1	150 - 200
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

RYBY

Použijte druhou polohu roštu.

	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	
	°C	°C	
Pstruh / Pražma, 3–4 ryby	190	175	40 - 55
Tuňák / Losos, 4–6 fileťů	190	175	35 - 60

Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

			
		1. strana	2. strana
Hovězí svíčková, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kuře, půl, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12

		 1. strana	 2. strana
Kuřecí hrudí, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte druhou polohu roštu. Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

HOVĚZÍ

	°C	 1)
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

1) Uvedený čas platí pro 1 cm silný fileť. U silnějších fileťů vynásobte čas tloušťkou masa.

VEPŘOVÉ

		°C	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno, předvařené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TELECÍ

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

JEHNĚČÍ

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

DRŮBEŽ

		°C	
Kusy drůbeže	0,2–0,25 g (každé)	200 - 220	30 - 50
Kuře, půl	0,4–0,5 g (každé)	190 - 210	35 - 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 (DUŠENÉ)

		°C	
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Vložte potraviny přímo na plech. Vlijte jednu lžici oleje, aby se jídlo nepřichytávalo.

Použijte třetí polohu roštu. Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Nastavte teplotu na 180–220°C.

Použijte funkci: AirFry.

Během přípravy není nutné potraviny obracet.

		
Croissant, zmrazený	0.35	15 - 30
Malé listové pečivo, zmrazené	0.4	15 - 35
Mražená pizza	0.34	15 - 35

		
Hranolky, mražené	0.65	20 - 35
Hranolky silné, mražené	0.6	20 - 35
Americké brambory, zmražené	0.65	15 - 25
Krokety, zmražené	0.45	15 - 30
Plátky cukety, čerstvé	0.5	25 - 35
Plátky masa, zmražené	0.3	15 - 25
Krevety v těstíčku, zmražené	0.2	15 - 25
Kroužky z olivně, zmražené	0.25	15 - 25
Kuřecí nugety, zmražené	0.3	15 - 25
Rybí prsty, zmražené	0.5	15 - 25

Rozmrazování

		 Doba rozmrazování	 Následující doba rozmrazování	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
	0.5	90 - 120		
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krém lze také šlehat, když je na místech stále mírně zmrzlý.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Zdobení dort	1.4	60	60	-

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

	°C ¹⁾
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglická hovězí pečeně, nepropečená	45 - 50
Anglická hovězí pečeně, středně propečená	60 - 65
Anglická hovězí pečeně, dobře propečená	70 - 75

	°C ¹⁾
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / Pražma	65 - 70
Tuňák / Losos	65 - 70

1) Uvedená teplota je doporučená teplota ve středu jídla.

Sisukord

Soovitused söögivalmistamiseks	45	Grill	53
Madal niiskus	45	Turbogrill	54
Küpsetamine toidu küpsetusnõus	47	AirFry	55
Leib	49	Sulatamine	56
Krõbedad küpsetised: Pitsa	49	Kuivatamine - Pöördõhk	56
Küpsetamine ja röstimine	49	Toidutermomeeter	57

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.

Ahjudasandeid 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
	Kaal (kg)
	Riikli asend
	Küpsetusaeg (min)

Madal niiskus

KOOGID/KÜPSETISED
Eelkuumutage tühja ahju.

	°C			
Korvikesed, eelkuumutamine pole vajalik	175	30 - 40	2	Koogivorm, Ø 26 cm
Puuviljakook, eelkuumutamine pole vajalik	160	80 - 90	2	Koogivorm, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook	160	40 - 50	2	Leib, vormis

	°C			
Küpsised, eelkuumutamine pole vajalik	150	20 - 35	3 (2 ja 4)	Küpsetusplaat
Magusad kuklid	180 - 200	12 - 20	2	Küpsetusplaat
Nupsusaiad	180	15 - 20	3 (2 ja 4)	Küpsetusplaat

TÄIDISEGA KOOGID
Kasutage koogivormi.

	°C		
Täidetud köögiviljad	170 - 180	30 - 40	1
Lasanje	170 - 180	40 - 50	2
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60	1 (2 ja 4)

MEAT (LIHA)
Kasutage teist riulitasandit.
Kasutage traatrestit.

		°C	
Küpsetatud sealih	1	180	90 - 110
Vasikaliha	1	180	90 - 110
Rostbiif, väheküps	1	210	45 - 50
Rostbiif, poolküps	1	200	55 - 65
Rostbiif, täisküps	1	190	65 - 75

Kasutage teist riulitasandit.

		°C	
Tallekoot	1	175	110 - 130
Kana, terve	1	200	55 - 65
Kalkun, terve	4	170	180 - 240
Part, terve	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Jänes, tükeldatud	-	170 - 180	60 - 90

Kasutage esimest riulitasandit.

		°C	
Hani, terve	3	160 - 170	150 - 200

FISH (KALA)

Kasutage teist riiulitasandit.

		°C	
Forell, 3–4 kala	1.5	180	25 - 35
Tuunikala, 4–6 fileed	1.2	175	35 - 50
Heik	-	200	20 - 30

KUUMUTAMINE AURUGA

Kuumutage taldrikul olevat toitu.

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist riiulitasandit.

	°C	
Vormiroad/gratäanid	130	15 - 25
Pasta ja kaste	130	10 - 15
Lisandid	130	10 - 15
Ühe-taldriku-road	130	10 - 15
Liha	130	10 - 15
Köögiviljad	130	10 - 15

Küpsetamine toidu küpsetusnõus

Kasutage funktsiooni: Madal niiskus.

Kasutage teist riiulitasandit.

KÖÖGIVILJAD

Seadke temperatuuriks 130 °C.

	
Tomatid	15
Baklažaanid	15 - 20

	
Brokkoli, õisikud	20 - 25
Suvikõrvitsa viilud	20 - 25
Paprikaribad	20 - 25
Lillkapsas, õisikud	25 - 30
Nuikapsas	25 - 30
Spargel, valge	25 - 35
Selleriviilud	30 - 35
Apteegitill	30 - 35
Spargel, valge	35 - 45
Porgandid	35 - 40

MEAT (LIHA)

Seadke temperatuuriks 130 °C.

	
Pošeeritud kanarind	25 - 35
Keedusink	55 - 65
Kasseler	80 - 100

FISH (KALA)

Seadke temperatuuriks 130 °C.

	
Forell / Lõhefilee	25 - 30

LISANDID

Seadke temperatuuriks 130 °C.

	
Riis	35 - 40
Keedetud kartuliveerandikud	35 - 45
Polenta	40 - 45
Koorimata kartulid, poolkeedetud	50 - 60

Leib

SAI

Eelkuumutage tühja ahju.

Kui pole öeldud teisiti, kasutage teist tasandit.

		°C		
Sai, 1–2 tk, 0,5 kg iga tk	1	180 - 190	45 - 60	-
Kuklid, saiakesed, 6–8 saiakest	0.5	190 - 210	20 - 30	Küpsetusplaat, kasutage teist ja neljandat ahjutasandit
Rukkileib, 1–2 tk, 0,5 kg iga tk	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Küpsetusplaat

Krõbedad küpsetised: Pitsa

PITSA

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist riiulitasandit.

	°C		
Õhukese koorikuga pitsa	200 - 220	15 - 25	Küpsetusplaat
Paksu koorikuga pitsa	200 - 220	20 - 30	Küpsetusplaat
Minipitsa	200 - 220	15 - 20	Küpsetusplaat
Õunapirukas	150 - 170	50 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Korvikesed	170 - 190	35 - 50	Koogivorm, Ø 26 cm
Sibulapirukas	200 - 220	20 - 30	Küpsetusplaat

Küpsetamine ja röstimine

KOOGID

Eelkuumutage tühja ahju.

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk			
	°C		°C			
Vahustatud retseptid	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretaigen	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Hapupiima-juustukook	170	1	165	2	80 - 100	Koogivorm, Ø 26 cm
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaat
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm
Jõulukeeks, tühja ahju eelkuumutamine	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook, tühja ahju eelkuumutamine	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Küpsised	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetusplaat
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaat
Beseed, tühja ahju eelkuumutamine, kaks tasandit	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaat
Kuklid, tühja ahju eelkuumutamine	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaat
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaat
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaat
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk			
	°C		°C			
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm
Victoria võileib	170	1	160	2	30 - 50	Koogivorm, Ø 20 cm

LEIB JA PITSA

Eelkuumutage tühja ahju.

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk			
	°C		°C			
Sai, 1–2 tk, 0,5 kg iga tk	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eelkuumutamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, saiakest, 6–8 saiakest	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Küpsetusplaat
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetusplaat / Sügav pann
Teeküpsised	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaat

TÄIDISEGA KOOGID

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage koogivormi.

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		
	°C		°C		
Pastakook, eelkuumutamine pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		
	°C		°C		
Köögiviljakook, eelkuumutamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60
Quiche'd	180	1	180	1	50 - 60
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MEAT (LIHA)

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage traatrestit.

	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	
	°C	°C	
Veiseliha	200	190	50 - 70
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

MEAT (LIHA)

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		
	°C		°C		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Kana, terve	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		
	°C		°C		
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Jänes, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

FISH (KALA)

Kasutage teist riilutasandit.

	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	
	°C	°C	
Forell / Merikoger, 3–4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4–6 fileed	190	175	35 - 60

Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riilutasandit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 1. pool	 2. pool
Filee, steigid, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana, pool, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-

			
		1. pool	2. pool
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud võileivad, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist riulitasandit. Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.

VEISELIHA

	°C	 1)
Rostbiif või filee, vähe küps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, pool küps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täis küps	170 - 180	8 - 10

1) Antud aeg on mõeldud 1 cm paksusele fileele. Paksemate fileede puhul korrutage aega filee paksusega.

SEALIHA

		°C	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Seakoot, eelküpsutatud	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VASIKALIHA

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

LAMBALIHA

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

LINNULIHA

		°C	
Linnuliha portsjonitükid	0,2–0,25 (tk kohta)	200 - 220	30 - 50
Kana, pool	0,4–0,5 (tk kohta)	190 - 210	35 - 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

KALA (AURUTATUD)

		°C	
Terve kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Asetage toit otse küpsetusplaadile. Kinnijäämise ärahoidmiseks kandke plaadile 1 spl õli.

Kasutage kolmandat riulitasandit. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.

Seadke temperatuuriks 180–220 °C.

Kasutage funktsiooni: AirFry.

Toitu ei pea küpsemise ajal ümber pöörama.

		
Sarvesaiad, külmutatud	0.35	15 - 30
Lehttainas, külmutatud	0.4	15 - 35
Pitsa, külmutatud	0.34	15 - 35
Friikartulid, külmutatud	0.65	20 - 35
Friikartulid, paksud, külmutatud	0.6	20 - 35
Kartuliviilud, külmutatud	0.65	15 - 25
Kroketid, külmutatud	0.45	15 - 30

		
Suvikõrvitsa viilud, värsked	0.5	25 - 35
Eskalopp, külmutatud	0.3	15 - 25
Krevetid tainas, külmutatud	0.2	15 - 25
Kalmaarirõngad, külmutatud	0.25	15 - 25
Kananagitsad, külmutatud	0.3	15 - 25
Kalapulgad, külmutatud	0.5	15 - 25

Sulatamine

		 Sulatamise aeg	 Lisa-sulatusaeg	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele tal-drikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole valmistusaja möödu-des.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
	0.5	90 - 120		
Kreem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kreemi võib vahule lüüa ka siis, kui see on veel paiguti veidi külmunud.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreemikook	1.4	60	60	-

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

	°C ¹⁾
Küpsetatud vasikaliha	75 - 80
Vasikaliha lõik	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Seakoot	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Küülik	70 - 75

	°C ¹⁾
Forell / Merikoger	65 - 70
Tuunikala / Lõhe	65 - 70

1) Antud temperatuur on soovitatav toidu sisetemperatuur.

Tartalom

Sütési javaslatok	59	Grill	67
Páratartalom, alacsony	59	Infrasütés	68
Sütés diétás ételkészítő edénnyel	61	AirFry	69
Kenyér	63	Kiolvasztás	70
Ropogósra sütés ezzel a funkcióval:	63	Aszalás - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	71
Pizza funkció		Húshőmérő szenzor	71
Tészta- és hússütés (pöröklés)	64		

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
	Tömeg (kg)
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Páratartalom, alacsony

SÜTEMÉNYEK/TÉSZTA
Melegítse elő az üres sütőt.

	°C			
Gyümölcslepény, előmelegítés nem szükséges	175	30 - 40	2	Sütőforma, Ø 26 cm

	°C			
Gyümölcskenyér, előmelegítés nem szükséges	160	80 - 90	2	Sütőforma, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta	160	40 - 50	2	Kenyérsütő tepszi
Aprósütemény, előmelegítés nem szükséges	150	20 - 35	3 (2 és 4)	Sütő tálca
Édes péksütemények	180 - 200	12 - 20	2	Sütő tálca
Briós	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálca

LEPÉNYEK

Használjon tortaformát.

	°C		
Töltött zöldségek	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	1 (2 és 4)

HÚSOK

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

		°C	
Sertéssült	1	180	90 - 110
Borjú	1	180	90 - 110
Marhasült, véresen	1	210	45 - 50
Marhasült, közepesen	1	200	55 - 65
Marhasült, jól átsütve	1	190	65 - 75

A második polcszintet használja.

		°C	
Bárány comb	1	175	110 - 130

		°C	
Egész csirke	1	200	55 - 65
Pulyka egészben	4	170	180 - 240
Kacsa egészben	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Nyúl feldarabolva	-	170 - 180	60 - 90

Az első polcszintet használja.

		°C	
Liba egészben	3	160 - 170	150 - 200

HAL

A második polcszintet használja.

		°C	
Pisztráng, 3 - 4 hal	1.5	180	25 - 35
Tonhal, 4 - 6 filé	1.2	175	35 - 50
Tőkehal	-	200	20 - 30

ÚJRAMELEGÍTÉS GŐZZEL

Melegítse újra az ételt tányéron.

Melegítse elő az üres sütőt.

A második polcszintet használja.

	°C	
Zöldség/Hús Felfűjtak	130	15 - 25
Tészta és szósz	130	10 - 15
Köretek	130	10 - 15
Egytálételek	130	10 - 15
Hús	130	10 - 15
Zöldségek	130	10 - 15

Sütés diétás ételkészítő edénnyel

Használja a következő funkciót: Páratartalom, alacsony.

A második polcszintet használja.

ZÖLDSÉGEK

Állítsa be a hőmérsékletet 130°C-ra.

	
Paradicsom	15
Padlizsán	15 - 20
Brokkoli rózsák	20 - 25
Cukkini szeletelve	20 - 25
Paprika csíkokra vágva	20 - 25
Karfiol rózsák	25 - 30
Karalábé	25 - 30
Spárga, fehér	25 - 35
Zeller szeletelve	30 - 35
Édeskömény	30 - 35
Spárga, zöld	35 - 45
Sárgarépa	35 - 40

HÚSOK

Állítsa be a hőmérsékletet 130°C-ra.

	
Párolt csirkemell	25 - 35
Főtt sonka	55 - 65
Kasseler	80 - 100

HAL

Állítsa be a hőmérsékletet 130°C-ra.

	
Pisztráng / Lazac filé	25 - 30

KÖRETEK

Állítsa be a hőmérsékletet 130°C-ra.

	
Rizs	35 - 40
Főtt burgonya, negyedelve	35 - 45
Puliszka	40 - 45
Hámozatlan krumpli, közepes méretű	50 - 60

Kenyér

KENYÉR
Melegítse elő az üres sütőt.

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

		°C		
Fehér kenyér, 1 - 2 da- rab, 0,5 kg egyenként	1	180 - 190	45 - 60	-
Zsemle, 6 - 8 péksüte- mény	0.5	190 - 210	20 - 30	Sütő tálca, a második és a negyedik polc- szintet használja
Rozskenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg egyenként	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Sütő tálca

Ropogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

PIZZA
Melegítse elő az üres sütőt.

A második polcszintet használja.

	°C		
Pizza, vékony	200 - 220	15 - 25	Sütő tálca
Pizza, vastag	200 - 220	20 - 30	Sütő tálca
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Sütő tálca
Almáspite	150 - 170	50 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcslepény	170 - 190	35 - 50	Sütőforma, Ø 26 cm

	°C		
Hagymakarikás tészta	200 - 220	20 - 30	Sütő tálca

Tészta- és hússütés (pöröklés)

SÜTEMÉNYEK

Melegítse elő az üres sütőt.

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok			
	°C		°C			
Habos receptek	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajtorta	170	1	165	2	80 - 100	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálca
Kandírozottgyömmölcs-torta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepsi
Aprósütemény	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálca
Habcsók, melegítse elő az üres sütőt, két szint	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálca

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok			
	°C		°C			
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcskenyér gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm
Piskótatorta	170	1	160	2	30 - 50	Sütőforma, Ø 20 cm

KENYÉR ÉS PIZZA

Melegítse elő az üres sütőt.

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok			
	°C		°C			
Fehér kenyér , 1 - 2 darab, 0,5 kg egyenként	190	1	190	1	60 - 70	-
Rozskenyér, előmelegítés nem szükséges	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő tepszi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütő tálca
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálca / Mély tepszi
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálca

LEPÉNYEK

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		
	°C		°C		
Rakott tészta, előmelegítés nem szükséges	200	2	180	2	40 - 50
Zöldséges lepény, előmelegítés nem szükséges	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

HÚSOK
A második polcszintet használja.
Használja a huzalpolcot.

	Alsó + felső sütés	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	
	°C	°C	
Marha	200	190	50 - 70
Sertés	180	180	90 - 120
Borjú	190	175	90 - 120
Angol marhasült, véresen	210	200	50 - 60
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	200	60 - 70
Angol marhasült, jól átsütve	210	200	70 - 75

HÚSOK

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		
	°C		°C		
Sertés lapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertés lábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130
Egész csirke	220	2	200	2	70 - 85

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		
	°C		°C		
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200
Nyúl feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120

HAL

A második polcszintet használja.

	Alsó + felső sütés	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	
	°C	°C	
Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190	175	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190	175	35 - 60

Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezzen a maximális hőmérséklettel beállítással.

		 Egyik oldal	 Másik oldal
Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertés szeletek, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12

		 Egyik oldal	 Másik oldal
Jércemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4-6	-	5 - 7	-
Toast kenyér , 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Infrasütés

Melegítse elő az üres sütőt.

A második polcszintet használja. A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát az első polcszintre.

MARHAHÚS

	°C	 1)
Marhasült vagy -filé, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -filé, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy filé, jól átsütve	170 - 180	8 - 10

1) A megadott időtartam egy 1 cm vastag filére vonatkozik. A vastagabb filékhez szorozza meg az időt a hús vastagságával.

SERTÉS

		°C	
Lapocka / Tarja / Sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Szelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

BORJÚ

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

BÁRÁNY

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

SZÁRNYASOK

		°C	
Szárnyasok porciói	Egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Csirke, hizlalt	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

HAL (PÁROLT)

		°C	
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Helyezze az ételt közvetlenül a tálcára. A leragadás megelőzése érdekében kenje ki 1 evőkanál étolajjal.

A harmadik polcszintet használja. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

Állítsa be a hőmérsékletet 180 – 220°C-ra.

Használja a következő funkciót: AirFry.

Az ételt nem szükséges megfordítani sütés közben.

		
Croissant, fagyasztott	0.35	15 - 30
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	0.4	15 - 35

		
Pizza, gyorsfagyasztott	0.34	15 - 35
Sült burgonya, fagyasztott	0.65	20 - 35
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	0.6	20 - 35
Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.65	15 - 25
Krokkett, fagyasztott	0.45	15 - 30
Cukkini szeletek, friss	0.5	25 - 35
Fésűs csiga, fagyasztott	0.3	15 - 25
Garnélarák bundában, fagyasztott	0.2	15 - 25
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	0.25	15 - 25
Csirkefalatok, fagyasztott	0.3	15 - 25
Halrudacsok, fagyasztott	0.5	15 - 25

Kiolvasztás

		 Leolvasztási idő	 További kiolvasztási idő	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
	0.5	90 - 120		
Tejszín	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is felferhető, ha bizonyos helyeken még enyhén fagyott.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

Aszalás - Hőlégbefúvás, 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

	°C ¹⁾
Borjúsült	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75

	°C ¹⁾
Sertés lapocka	80 - 82
Sertés lábszár	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / Tengeri sügér	65 - 70
Tonhal / Lazac	65 - 70

1) A megadott hőmérséklet az étel javasolt maghőmérséklete.

Saturs

Gatavošanas ieteikumi	73	Grils	81
Zems mitrums	73	Infratermiskā grilēšana	82
Gatavošana diētiskajā cepamajā traukā	76	AirFry	83
Maizes cepšana	77	Atkausēšana	84
Cepšana ar kraukšķīguma efektu ar:	77	Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru	85
Picas funkcija		Termozonde	86
Cepšana cepeškrāsnī un cepeša pagatavošana	78		

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
	Temperatūra
	Papildpiederums
	Svars (kg)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

Zems mitrums

KŪKAS / CEPUMI
Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

	°C			
Tartes, iepriekšēja uz-karsēšana nav nepie-ciešama	175	30 - 40	2	Kūkas veidne, Ø 26 cm

	°C			
Augļu kūka, iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama	160	80 - 90	2	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Kuličs	150 - 160	70 - 100	2	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka	160	40 - 50	2	Maizes veidne
Cepumi, iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Cepamā paplāte
Saldās maizītes	180 - 200	12 - 20	2	Cepamā paplāte
Briošs	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Cepamā paplāte

APGRIEZTIE PĪRĀGI

Izmantojiet kūku veidni.

	°C		
Pildīti dārzeņi	170 - 180	30 - 40	1
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)

GAĻA

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

Izmantojiet restotu plauktu.

		°C	
Cūkgaļas cepetis	1	180	90 - 110
Tēļa gaļa	1	180	90 - 110
Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1	210	45 - 50
Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	1	200	55 - 65
Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts	1	190	65 - 75

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

		°C	
Jēra kāja	1	175	110 - 130
Vesela vista	1	200	55 - 65
Vesels tītars	4	170	180 - 240
Vesela pīle	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Trusis, sagriezts gabalos	-	170 - 180	60 - 90

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

		°C	
Vesela zoss	3	160 - 170	150 - 200

ZIVIS

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

		°C	
Forele, 3 līdz 4 zivis	1.5	180	25 - 35
Tuncis, 4 līdz 6 filejas	1.2	175	35 - 50
Heks	-	200	20 - 30

TVAIKA UZSILDĪŠANA

Uzsildiet savu ēdienu uz šķīvja.

Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

	°C	
Sautējumi / sacepumi	130	15 - 25
Makaroni ar mērci	130	10 - 15
Piedevas	130	10 - 15
Viena šķīvja ēdieni	130	10 - 15
Gaļa	130	10 - 15
Dārzeni	130	10 - 15

Gatavošana diētiskajā cepamajā traukā

Izmantojiet funkciju Zems mitrums.

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

DĀRZENI

Iestatiet 130°C temperatūru.

	
Tomāti	15
Baklažāni	15 - 20
Brokoļi, ziedgalviņas	20 - 25
Cukīni, šķēlītes	20 - 25
Pipari, strēmeles	20 - 25
Ziedkāposti, ziedgalviņas	25 - 30
Kolrābji	25 - 30
Sparģeļi, baltie	25 - 35
Selerija, šķēlītes	30 - 35
Fenhelis	30 - 35
Sparģeļi, zaļie	35 - 45
Burkāni	35 - 40

GAĻA

Iestatiet 130°C temperatūru.

	
Vārīta vistas krūtiņa	25 - 35
Vārīts šķiņķis	55 - 65
Kūpināta cūkgaļas fileja	80 - 100

ZIVIS

Iestatiet 130°C temperatūru.

	
Forele / Laša fileja	25 - 30

PIEDEVAS
Iestatiet 130°C temperatūru.

	
Rīsi	35 - 40
Vārīti kartupeļi, daiviņās	35 - 45
Polenta	40 - 45
Nemizoti kartupeļi, vidēja izmēra	50 - 60

Maizes cepšana

MAIZE
Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
Izmantojiet otro plaukta līmeni, ja nav norādīts citādi.

		°C		
Baltmaize, 1 līdz 2 gabali, katrs 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Maizītes, 6–8 maizītes	0.5	190 - 210	20 - 30	Cepamā paplāte, izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni
Rudzu maize, 1 līdz 2 gabali, katrs 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Fokača	-	190 - 210	20 - 25	Cepamā paplāte

Cepšana ar kraukšķīguma efektu ar: Picas funkcija

PICA
Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

	°C		
Pica ar plānu garozu	200 - 220	15 - 25	Cepamā paplāte
Pica ar biezu garozu	200 - 220	20 - 30	Cepamā paplāte
Mini pica	200 - 220	15 - 20	Cepamā paplāte
Ābolu pīrāgs	150 - 170	50 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm

	°C		
Tartes	170 - 190	35 - 50	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Sīpolu pīrāgs	200 - 220	20 - 30	Cepamā paplāte

Cepšana cepeškrāsnī un cepeša pagatavošana

KŪKAS
Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar venti-latoru			
	°C		°C			
Putoto izstrādājumu receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepamā paplāte
Ievārījuma tarte	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes veidne
Cepumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Cepamā paplāte
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepamā paplāte
Bezē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī, divi līmeņi	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepamā paplāte

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru			
	°C		°C			
Maizītes, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepamā paplāte
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepamā paplāte
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepamā paplāte
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2	30 - 50	Kūkas veidne, Ø 20 cm

MAIZE UN PICA

Uzsildiet tukšu cepeškrānsni.

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru			
	°C		°C			
Baltmaize, 1 līdz 2 gabali, katrs 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes veidne
Maizītes, 6-8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepamā paplāte
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplāte / Cepamā panna
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepamā paplāte

APGRIEZTIE PĪRĀGI

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet kūku veidni.

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		
	°C		°C		
Atvērtais makaronu pīrāgs, iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Atvērtais dārzeņu pīrāgs, iepriekšēja uzkarsēšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

GAĻA

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

Izmantojiet restotu plauktu.

	Augš./Apakškarsēšana	Karsēšana ar ventilatoru	
	°C	°C	
liellopa gaļa	200	190	50 - 70
cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Angļu liellopu gaļas cepetis, pusjēls	210	200	50 - 60
Angļu liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	210	200	60 - 70
Angļu liellopu gaļas cepetis, labi izcepts	210	200	70 - 75

GAĻA

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru		
	°C		°C		
Cūkas plecs ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, divi gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130
Vesela vista	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Savvaļas zaķis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

ZIVIS

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

	Augš./Apakškarsēšana	Karsēšana ar ventilatoru	
	°C	°C	
Forele / Plaudis, 3–4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4–6 filejas	190	175	35 - 60

Grils

Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

Izmantojiet ceturtnā plaukta līmeni.

Grilējiet, izmantojot maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 1. puse	 2. puse
Filejas steiks, 4 gabali	0.8	12 - 15	12 - 14

		 1. puse	 2. puse
Liellopa steiks, 4 gabali	0.6	10 - 12	6 - 8
Desiņas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonādes, 4 gabali	0.6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa, 4 gabali	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gabali	0.4	12 - 14	10 - 12
Tostētas sviestmaizes, 4-6	-	5 - 7	-
Karstmaize, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Infratermiskā grilēšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
Izmantojiet otrā plaukta līmeni. Novietojiet pannu pirmā plaukta līmenī, lai tajā notecētu pīlošie tauki.

LIELLOPA GAĻA

	°C	 1)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji iz- cepta	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta	170 - 180	8 - 10

1) Norādītais laiks ir piemērots 1 cm biezai filejai. Biezākām filejām laiku reiziniet ar gaļas biezumu.

CŪKGAĻA

		°C	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

		°C	
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TEĻA GAĻA

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

JĒRA GAĻA

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

PUTNU GAĻA

		°C	
Putnu gaļa gabalos	0,2–0,25 (katrs)	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	0,4–0,5 (katrs)	190 - 210	35 - 50
Trekns vista	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pīles gaļa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Zoss	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Titars	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Titars	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ZIVS (TVAICĒTA)

		°C	
Vesela zivs	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Uzlieciet produktus tieši uz pannas. Uzlejiet 1 ēdamkaroti eļļas, lai novērstu pārtikas pielipšanu.

Izmantojiet trešā plaukta līmeni. Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

Iestatiet 180–220 °C temperatūru.

Izmantojiet funkciju AirFry.
Produkti gatavošanas laikā nav jāapgriež.

		
Kruasāni, saldēti	0.35	15 - 30
Kārtainās mīklas maizīte, saldēta	0.4	15 - 35
Pica, saldēta	0.34	15 - 35
Kartupeļi frī, saldēti	0.65	20 - 35
Kartupeļi frī, biezi, saldēti	0.6	20 - 35
Kartupeļu daiviņas, saldētas	0.65	15 - 25
Kroketes, saldētas	0.45	15 - 30
Cukini šķēlītes, svaigas	0.5	25 - 35
Eskalopi, saldēti	0.3	15 - 25
Garneles mīklā, saldētas	0.2	15 - 25
Kalmāru gredzeni, saldēti	0.25	15 - 25
Vistas kotletītes, saldētas	0.3	15 - 25
Zivju pirkstiņi, saldēti	0.5	15 - 25

Atkausēšana

		 Atkausēšanas laiks	 Papildu atkausēšanas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Apgriežiet gatavošanas laika vidū.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Apgriežiet gatavošanas laika vidū.
	0.5	90 - 120		
Saldais krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var arī saputot, kad tas vēl ir nedaudz sasalis vietās.

		 Atkausēšanas laiks	 Papildu atkausēšanas laiks	
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0.3	30 - 40	10 - 20	-
sviests	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1.4	60	60	-

Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaur laidīgu 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
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

	°C ¹⁾
Teļa gaļas cepetis	75 - 80
Teļa stilbs	85 - 90
Angļu liellopu gaļas cepetis, pusjēls	45 - 50
Angļu liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	60 - 65
Angļu liellopu gaļas cepetis, labi izcepts	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkgaļas stilbs	75 - 80
jēra gaļa	70 - 75
Vista	98
Savvaļas zaķis	70 - 75
Forele / Plaudis	65 - 70
Tuncis / Lasis	65 - 70

1) Norādītā temperatūra ir ieteicamā ēdiena iekšējā temperatūra.

Turinys

Gaminimo rekomendacijos	87	Grilis	95
Maža drėgmė	87	Terminis kepin tuvas	96
Maisto gaminimas kepimo inde	89	AirFry	98
Duona	91	Atitirpinimas	98
Traškių kepinių kepimas naudojant:	91	Džiovinimas - Karšto oro srautas	99
Picos programa		Maisto termometras	100
Pyragai ir kepsniai	92		

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 konkre tiems patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padė tys.

Lentynų padė tys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

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

Maža drėgmė

TORTAI / TEŠLAINIAI
Įkaitinkite tuščią orkaitę.

	°C			
Vaisiniai pyragai, pašildyti iš anksto nereikia	175	30 - 40	2	Pyrago forma, Ø 26 cm
Vaisių pyragas, pašildyti iš anksto nereikia	160	80 - 90	2	Pyrago forma, Ø 26 cm

	°C			
Panetone (Kalėdų pyragas)	150 - 160	70 - 100	2	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas	160	40 - 50	2	Duonos kepimo forma
Sausainiai, pašildyti iš anksto nereikia	150	20 - 35	3 (2 ir 4)	Kepimo padėklas
Kavos bandelės	180 - 200	12 - 20	2	Kepimo padėklas
Sviestinės bandelės	180	15 - 20	3 (2 ir 4)	Kepimo padėklas

VAISINIAI APKEPAI

Naudokite pyrago formą.

	°C		
Farširuotos daržovės	170 - 180	30 - 40	1
Lazanija	170 - 180	40 - 50	2
Bulvių plokštainis	160 - 170	50 - 60	1 (2 ir 4)

MEAT (mėsa)

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite vielinę lentynėlę.

		°C	
Kiaulienos kepsnys	1	180	90 - 110
Veršiena	1	180	90 - 110
Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1	210	45 - 50
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1	200	55 - 65
Jautienos kepsnys, gerai iškeptas	1	190	65 - 75

Naudokite antrą lentynos padėtį.

		°C	
Ėriuko koja	1	175	110 - 130
Visas viščiukas	1	200	55 - 65

		°C	
Visas kalakutas	4	170	180 - 240
Visa antis	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Triušiena, pjaustyta gabalais	-	170 - 180	60 - 90

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

		°C	
Visa žąsis	3	160 - 170	150 - 200

FISH (žuvis)

Naudokite antrą lentynos padėtį.

		°C	
Upėtakis, 3–4 žuvys	1.5	180	25 - 35
Tunas, 4–6 filė	1.2	175	35 - 50
Jūrų lydeka	-	200	20 - 30

PAŠILDYMAS GARAIS

Pašildykite savo patiekalą lėkštėje.

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	°C	
Troškiniai / apkepai	130	15 - 25
Makaronai ir padažas	130	10 - 15
Garnyrai	130	10 - 15
Vienos porcijos patiekalai	130	10 - 15
Mėsa	130	10 - 15
Daržovės	130	10 - 15

Maisto gaminimas kepimo inde

Naudokite funkciją: Maža drėgmė.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

DARŽOVĖS

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

	
Pomidorai	15
Baklažanai	15 - 20
Smulkinti brokoliai	20 - 25
Cukinių griežinėliai	20 - 25
Juostelėmis pjaustytos paprikos	20 - 25
Smulkinti žiediniai kopūstai	25 - 30
Kaliaropės	25 - 30
Baltieji šparagai	25 - 35
Salieras, pjaustyti griežinėliais	30 - 35
Pankoliai	30 - 35
Žalieji šparagai	35 - 45
Morkos	35 - 40

MEAT (mėsa)

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

	
Viščiuko krūtinėlė, virta ant nedidelės ugnies	25 - 35
Virtas kumpis	55 - 65
„Kasseler“	80 - 100

FISH (žuvis)

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

	
Upėtakis / Lašišos filė	25 - 30

GARNYRAI

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

	
Ryžiai	35 - 40
Virtos bulvės, ketvirčiai	35 - 45
Polenta	40 - 45
Neluptos bulvės, vidutiniškai paruoštos	50 - 60

Duona

DUONA

Ikaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį, jeigu nenurodyta kitaip.

		°C		
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Nesaldžios bandelės, 6–8 bandelės	0.5	190 - 210	20 - 30	Kepimo padėklas, naudokite antrą ir ketvirtą lentynos padėtį
Ruginė duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Fokačija	-	190 - 210	20 - 25	Kepimo padėklas

Traškių kepinių kepimas naudojant: Picos programa

PICA

Ikaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	°C		
Plonapadė pica	200 - 220	15 - 25	Kepimo padėklas
Pica, storo pado	200 - 220	20 - 30	Kepimo padėklas
Mini pica	200 - 220	15 - 20	Kepimo padėklas
Obuolių pyragas	150 - 170	50 - 70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Vaisiniai pyragai	170 - 190	35 - 50	Pyrago forma, Ø 26 cm

	°C		
Svogūnų pyragas	200 - 220	20 - 30	Kepimo padėklas

Pyragai ir kepsniai

PYRAGAI
Įkaitinkite tuščią orkaitę.

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas			
	°C		°C			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45 - 60	Pyrago forma
Trap. tešlos sausainių tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20 - 30	Pyrago forma
Pasukų sūrio pyragas	170	1	165	2	80 - 100	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60 - 80	Kepimo padėklas
Uogienės tortas	170	2	165	2	30 - 40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90 - 120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50 - 60	Duonos kepimo forma
Sausainiai	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Kepimo padėklas
Morengai	120	3	120	3	80 - 100	Kepimo padėklas
Morengai, įkaitinkite tuščią orkaitę, du lygiai	-	-	120	2 ir 4	80 - 100	Kepimo padėklas
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12 - 20	Kepimo padėklas

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas			
	°C		°C			
Eklerai	190	3	170	3	25 - 35	Kepimo padėklas
Eklerai, du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35 - 45	Kepimo padėklas
Vaisiniai pyragai formelėse	180	2	170	2	45 - 70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Gausus vaisių pyragas	160	1	150	2	110 - 120	Pyrago forma, Ø 24 cm
Viktorijos sumuštinis	170	1	160	2	30 - 50	Pyrago forma, Ø 20 cm

DUONA IR PICA

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas			
	°C		°C			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruginė duona, pašildyti iš anksto nereikia	190	1	180	1	30 - 45	Duonos kepi-mo forma
Nesaldžios bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25 - 40	Kepimo pa-dėklas
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Kepimo pa-dėklas / Gili skarda
Paplotėliai	200	3	190	3	10 - 20	Kepimo pa-dėklas

VAISINIAI APKEPAI

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą.

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		
	°C		°C		
Makaronų ir vaisių apkepas, pašildyti iš anksto nereikia	200	2	180	2	40 - 50
Daržovių ir vaisių apkepas, pašildyti iš anksto nereikia	200	2	175	2	45 - 60
Pyragai „Quiche“	180	1	180	1	50 - 60
Lazanija	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Įdaryti makaronai kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MEAT (mėsa)

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite vielinę lentynėlę.

	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Karšto oro srautas	
	°C	°C	
Jautiena	200	190	50 - 70
Kiauliena	180	180	90 - 120
Veršiena	190	175	90 - 120
Angliškas jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	210	200	50 - 60
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	210	200	60 - 70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210	200	70 - 75

MEAT (mėsa)

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas		
	°C		°C		
Kiaulės mentė, su oda	180	2	170	2	120 - 150
Kiaulienos kulninė, 2 gabalai	180	2	160	2	100 - 120
Ėriuko koja	190	2	175	2	110 - 130
Visas viščiukas	220	2	200	2	70 - 85
Visas kalakutas	180	2	160	2	210 - 240
Visa antis	175	2	220	2	120 - 150
Visa žąsis	175	2	160	1	150 - 200
Triušiena, pjaustyta gabalais	190	2	175	2	60 - 80
Triušiena, išpjovos gabaliukai	190	2	175	2	150 - 200
Visas fazanas	190	2	175	2	90 - 120

FISH (žuvis)

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Karšto oro srautas	
	°C	°C	
Upėtakis / Jūrų karšis, 3–4 žuvys	190	175	40 - 55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190	175	35 - 60

Grilis

Iškaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 Pirmą pusę	 Antrą pusę
Filė kepsniai, 4 vnt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Jautienos kepsnys, 4 vnt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Dešrelės, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kiaulienos kepsniai, 4 vnt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Viščiukas, pusė 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabai, 4	-	10 - 15	10 - 12
Viščiuko krūtinėlė, 4 vnt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Mėsainiai, 6	0.6	20 - 30	-
Žuvies filė, 4 vnt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Skrudinti sumuštiniai, 4-6	-	5 - 7	-
Skrebutis, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Terminis kepintuvas

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite antrą lentynos padėtį. Padėkite indą pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

JAUTIENA

	°C	 1)
Jautienos kepsnys arba filė, lengvai iškeptas (-a)	190 - 200	5 - 6
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a)	180 - 190	6 - 8
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a)	170 - 180	8 - 10

1) Nurodytas laikas skirtas 1 cm storio filė. Jei filė storesnė, laiką padauginkite iš mėsos storio cm.

KIAULIENA

		°C	
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kapotiniai / Šonkauliukai	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Maltos mėsos kepsnys	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Apvirta karka	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VERŠIENA

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

ĖRIENA

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

PAUKŠTIENA

		°C	
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	0,2–0,25 (kiekvienas)	200 - 220	30 - 50
Viščiukas, pusė	0,4–0,5 (kiekvienas)	190 - 210	35 - 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

ŽUVIS (TROŠKINTA)

		°C	
Visa žuvis	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Padėkite maistą tiesiai ant padėklo. Patepkite skardą 1-u valgomuoju šaukštu aliejaus, kad maistas neprikeptų.

Naudokite trečią lentynos padėtį. Įstumkite kepimo padėklą pirmoje padėtyje.

Nustatykite 180–220 °C temperatūrą.

Naudokite funkciją: AirFry.

Gaminant maisto nereikia apversti.

		
Kruasanai, šaldyti	0.35	15 - 30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	0.4	15 - 35
Pica, šaldyta	0.34	15 - 35
Gruzd.bulvytės, šaldyt.	0.65	20 - 35
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	0.6	20 - 35
Keptos bulvytės, šaldytos	0.65	15 - 25
Kroketai, užšaldyti	0.45	15 - 30
Cukinijos griežinėliai, švieži	0.5	25 - 35
Eskalopai, šaldyti	0.3	15 - 25
Krevetės tešloje, šaldytos	0.2	15 - 25
Kalmarų žiedai, šaldyti	0.25	15 - 25
Vištienos kepsneliai, šaldyti	0.3	15 - 25
Žuvies piršteliai, šaldyti	0.5	15 - 25

Atitirpinimas

				
Viščiukas	1	Atšildymo trukmė 100 - 140	Likusi atšildymo trukmė 20 - 30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Laikui įpusėjus apverskite.

		 Atšildymo trukmė	 Likusi atšildymo trukmė	
Mėsa	1	100 - 140	20 - 30	Laikui įpusėjus apverskite.
	0.5	90 - 120		
Kremas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atšilusią.
Upėtakiai	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Braškės	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Sviestas	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tortas	1.4	60	60	-

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
Prieskoninės žolelės	40 - 50	2 - 3

VAISIAI

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

	 (val)
Slyvos	8 - 10
Abrikosai	8 - 10

	 (val)
Obuolių skiltelės	6 - 8
Kriaušės	6 - 9

Maisto termometras

	°C ¹⁾
Veršienos kepsnys	75 - 80
Veršiuko koja	85 - 90
Angliškas jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	45 - 50
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	60 - 65
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	70 - 75
Kiaulės mentė	80 - 82
Kiaulienos kulninė	75 - 80
Ėriena	70 - 75
Viščiukas	98
Triušiena	70 - 75
Upėtakis / Jūrų karšis	65 - 70
Tunas / Lašiša	65 - 70

1) Nurodyta temperatūra yra rekomenduojama maisto kepimo temperatūra.

Spis treści

Zalecenia dotyczące pieczenia	101	Pieczenie ciast i mięs	106
Mała wilgotność	101	Grill	110
Gotowanie w naczyniu do pieczenia dietetycznego	104	Turbo grill	110
Chleb	105	AirFry	112
Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja	106	Rozmrażanie	113
Pizza		Suszenie - Termoobieg	113
		Termosonda	114

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
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

Mała wilgotność

CIASTA / CIASTKA

Nagrzac wstępnie pusty piekarnik.

	°C			
Tarty, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	175	30 - 40	2	Foremka do ciasta, Ø 26 cm

	°C			
Ciasto owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	160	80 - 90	2	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami	160	40 - 50	2	Forma do chleba
Ciasteczka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Blacha do pieczenia ciasta
Słodkie bułeczki	180 - 200	12 - 20	2	Blacha do pieczenia ciasta
Brioszki	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Blacha do pieczenia ciasta

TARTY

Użyć foremki do ciasta.

	°C		
Warzywa nadziewane	170 - 180	30 - 40	1
Lasagna	170 - 180	40 - 50	2
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)

MIĘSO

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.

		°C	
Pieczeń wieprzowa	1	180	90 - 110
Cielęcina	1	180	90 - 110
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	1	210	45 - 50
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1	200	55 - 65

		°C	
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	1	190	65 - 75

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

		°C	
Udziec jagnięcy	1	175	110 - 130
Cały kurczak	1	200	55 - 65
Cały indyk	4	170	180 - 240
Cała kaczka	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Królik, pokrojony na kawałki	-	170 - 180	60 - 90

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

		°C	
Cała gęś	3	160 - 170	150 - 200

RYBY

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

		°C	
Pstrąg, 3 - 4 ryby	1.5	180	25 - 35
Tuńczyk, 4 - 6 filetów	1.2	175	35 - 50
Pieczenie	-	200	20 - 30

ODGRZEWANIE NA PARZE

Odgrzać potrawę na talerzu.

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	°C	
Casserole/zapiekanki	130	15 - 25
Makaron i sos	130	10 - 15
Przystawki	130	10 - 15

	°C	
Dania jednogarnkowe	130	10 - 15
Mięso	130	10 - 15
Warzywa	130	10 - 15

Gotowanie w naczyniu do pieczenia dietetycznego

Użyć funkcji: Mała wilgotność.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

WARZYWA

Ustawić temperaturę na 130°C.

	
Pomidory	15
Bakłażany	15 - 20
Brokuły, różyczki	20 - 25
Cukinia, plastry	20 - 25
Papryka, paski	20 - 25
Kalafior, cząstki	25 - 30
Kalarepa	25 - 30
Szparagi białe	25 - 35
Seler, plastry	30 - 35
Koper włoski	30 - 35
Szparagi zielone	35 - 45
Marchewki	35 - 40

MIĘSO

Ustawić temperaturę na 130°C.

	
Gotowana pierś kurczaka	25 - 35
Szynka gotowana	55 - 65

	
Kasseler	80 - 100

RYBY

Ustawić temperaturę na 130°C.

	
Pstrąg / Filet z łososia	25 - 30

PRZYSTAWKI

Ustawić temperaturę na 130°C.

	
Ryż	35 - 40
Gotowane ziemniaki, ćwiartki	35 - 45
Polenta	40 - 45
Ziemniaki nieobrane, średnie	50 - 60

Chleb

CHLEB

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

		°C		
Chleb biały, 1 - 2 sztuki, 0,5 kg każda	1	180 - 190	45 - 60	-
Bułki, 6-8 bułek	0.5	190 - 210	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta, użyć drugiego i czwartego poziomu piekarnika
Chleb żytni, 1 - 2 sztuki, 0,5 kg każda	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Blacha do pieczenia ciasta

Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza

PIZZA

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	°C		
Pizza, na cienkim cieście	200 - 220	15 - 25	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza, na grubym cieście	200 - 220	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Amerykańska szarlotka	150 - 170	50 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Tarty	170 - 190	35 - 50	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Tarta cebulowa	200 - 220	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta

Pieczenie ciast i mięs

CIASTKA

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	°C		°C			
Przepisy na potrawy ubijane	170	2	160	3 (2 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Ciasto kruche	170	2	160	3 (2 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik maślany	170	1	165	2	80 - 100	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	°C		°C			
Keks, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik, na dwóch poziomach	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Buteczki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Płaskie tarty	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2	30 - 50	Foremka do ciasta, Ø 20 cm

CHLEB I PIZZA

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	°C		°C			
Biały chleb , 1 - 2 SZTUKI, 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha
Skony	200	3	190	3	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta

TARTY

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć foremki do ciasta.

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		
	°C		°C		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50
Tarta warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MIĘSO

Użyć drugiego poziomego piekarnika.

Użyć rusztu.

	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	
	°C	°C	
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120
Pieczeń wołowa, krwista	210	200	50 - 60
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	200	60 - 70
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	200	70 - 75

MIĘSO

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		
	°C		°C		
Łopatka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

RYBY

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	
	°C	°C	
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55

	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	
	°C	°C	
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60

Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 1. strona	 2. strona
Steki z polędwicy, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbaski, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połówka, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet z ryby, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

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

WOŁOWINA

	°C	 1)
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista	190 - 200	5 - 6

	°C	 1)
Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona	170 - 180	8 - 10

1) Podany czas dotyczy filetu o grubości 1 cm. Przy filetach grubszych należy pomnożyć ten czas przez grubość mięsa.

WIEPRZOWINA

		°C	
Łopatką / Karkówka / Szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

CIEŁĘCINA

		°C	
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNIĘCINA

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

DRÓB

		°C	
Drób, porcjowany	0,2-0,25 (porcja)	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	0,4-0,5 (porcja)	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

		°C	
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA (NA PARZE)

		°C	
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Umieścić potrawę bezpośrednio na blasze. Dodać 1 łyżkę oleju, aby zapobiec przywieraniu potrawy.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Ustawić temperaturę na 180 - 220 °C.

Użyć funkcji: AirFry.

Potraw nie trzeba obracać na drugą stronę podczas pieczenia.

		
Croissanty, mrożone	0.35	15 - 30
Ciasto francuskie, mrożone	0.4	15 - 35
Pizza, mrożona	0.34	15 - 35
Frytki, mrożone	0.65	20 - 35
Frytki grube, mrożone	0.6	20 - 35
Pieczone ćwiartki ziemniaków, mrożone	0.65	15 - 25
Krokiety mrożone	0.45	15 - 30
Plastry cukinii, świeże	0.5	25 - 35
Eskałopki, mrożone	0.3	15 - 25
Krewetki w cieście, mrożone	0.2	15 - 25
Krążki z kalmarów, mrożone	0.25	15 - 25

		
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	0.3	15 - 25
Paluszki rybne, mrożone	0.5	15 - 25

Rozmrażanie

		 Czas rozmrażania	 Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krem można również ubić, gdy nadal jest gdzieniedzie lekko zamrożony.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Zapiekanka	1.4	60	60	-

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

	°C ¹⁾
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicż cielęca	85 - 90
Pieczeń wołowa, krwista	45 - 50
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatką wieprzowa	80 - 82
Golonka wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg / Dorada	65 - 70

	°C ¹⁾
Tuńczyk / łosoś	65 - 70

1) Podana temperatura jest zalecaną temperaturą wnętrza potrawy.

Cuprins

Recomandări pentru gătit	116	Grill	124
Umiditate scazuta	116	Gătire intensiva	125
Gătitul în vasul pentru gătit dietetic	118	AirFry	126
Coacere paine	120	Decongelare	127
Crustă crocantă cu: Funcție Pizza	120	Dezhidratat - Aer cald cu ventilatie	128
Coacere și frigere	121	Senzor de gătire	128

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
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

Umiditate scazuta

PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE

Preîncălziți cuptorul gol.

	°C			
Tarte, preîncălzirea nu este necesară	175	30 - 40	2	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură cu fructe, preîncălzirea nu este necesară	160	80 - 90	2	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Formă de prăjitură, Ø 20 cm

	°C			
Prăjitură cu prune	160	40 - 50	2	Formă de pâine
Biscuiți, preîncălzirea nu este necesară	150	20 - 35	3 (2 și 4)	Tavă de gătit
Chifle dulci	180 - 200	12 - 20	2	Tavă de gătit
Brioșe	180	15 - 20	3 (2 și 4)	Tavă de gătit

TARTE

Folosiți forma pentru prăjituri.

	°C		
Legume umplute	170 - 180	30 - 40	1
Lasagna	170 - 180	40 - 50	2
Cartofi gratinați	160 - 170	50 - 60	1 (2 și 4)

CARNE

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

		°C	
Friptură de porc	1	180	90 - 110
Vițel	1	180	90 - 110
Friptură de vită, în sânge	1	210	45 - 50
Friptură de vită, mediu	1	200	55 - 65
Friptură de vită, bine făcut	1	190	65 - 75

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

		°C	
Pulpă de miel	1	175	110 - 130
Pui întreg	1	200	55 - 65
Curcan întreg	4	170	180 - 240
Rață întreagă	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150

		°C	
lepure, tăiat bucăți	-	170 - 180	60 - 90

Utilizați raftul de pe primul nivel.

		°C	
Gâscă întreagă	3	160 - 170	150 - 200

PEȘTE

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

		°C	
Păstrăv, 3 - 4 pește	1.5	180	25 - 35
Ton, 4 - 6 fileuri	1.2	175	35 - 50
Merluciu	-	200	20 - 30

REÎNCĂLZIREA LA ABUR

Reîncălziți preparatul pe o farfurie.

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	°C	
Tocănițe/Gratinare	130	15 - 25
Paste și sos	130	10 - 15
Feluri de mâncare	130	10 - 15
Preparate într-o porție	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Legume	130	10 - 15

Gătitul în vasul pentru gătit dietetic

Utilizați funcția: Umiditate scazută.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

LEGUME

Setați temperatura la 130°C.

	
Roșii	15
Vinete	15 - 20
Broccoli, buchețele	20 - 25
Dovlecel tăiat	20 - 25
Ardei, fâșii	20 - 25
Conopidă, buchețele	25 - 30
Gulie	25 - 30
Sparanghel alb	25 - 35
Țelină, feliată	30 - 35
Fenicul	30 - 35
Sparanghel verde	35 - 45
Morcovi	35 - 40

CARNE

Setați temperatura la 130°C.

	
Piept de pui poșat	25 - 35
Șuncă gătită	55 - 65
Kasseler	80 - 100

PEȘTE

Setați temperatura la 130°C.

	
Păstrăv / File de somon	25 - 30

FELURI DE MÂNCARE

Setați temperatura la 130°C.

	
Orez	35 - 40

	
Cartofi fierți, sferturi	35 - 45
Mămăligă	40 - 45
Cartofi fără coajă, mediu	50 - 60

Coacere paine

PÂINE

Preîncălziți cuptorul gol.

Folosiiți a doua poziție a raftului dacă nu este specificat altfel.

		°C		
Pâine albă, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	1	180 - 190	45 - 60	-
Chifle din aluat de pâine, 6 - 8 chifle	0.5	190 - 210	20 - 30	Tavă de gătit, utilizați raftul de pe al doilea și al patrulea nivel
Pâine de secară, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Tavă de gătit

Crustă crocantă cu: Functie Pizza

PIZZA

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	°C		
Pizza, blat subțire și crocant	200 - 220	15 - 25	Tavă de gătit
Pizza, blat gros și crocant	200 - 220	20 - 30	Tavă de gătit
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Tavă de gătit
Plăcintă cu mere	150 - 170	50 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Tarte	170 - 190	35 - 50	Formă de prăjitură, Ø 26 cm

	°C		
Tartă cu ceapă	200 - 220	20 - 30	Tavă de gătit

Coacere și frigere

PRĂJITURI

Preîncălziți cuptorul gol.

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventila-tie			
	°C		°C			
Rețete cu compoziție bătută cu tel	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat de fursecuri	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte	170	1	165	2	80 - 100	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Ștrudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Tort de Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tavă de gătit
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, preîncălziți cuptorul gol, două niveluri	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie			
	°C		°C			
Chifle, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Formă de tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Formă de prăjitură, Ø 20 cm

PÂINE ȘI PIZZA

Preîncălziți cuptorul gol.

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie			
	°C		°C			
Pâine albă , 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de seară, preîncălzirea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine
Chifle din aluat de pâine, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă de gătit / Cratiță adâncă
Turte	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit

TARTE

Preîncălziți cuptorul gol.

Folosiți forma pentru prăjituri.

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie		
	°C		°C		
Tartă cu paste, preîncălzirea nu este necesară	200	2	180	2	40 - 50
Tartă cu legume, preîncălzirea nu este necesară	200	2	175	2	45 - 60
Quiche-uri	180	1	180	1	50 - 60
Lasagna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Paste cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

CARNE

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

	Incalzire sus si jos	Aer cald cu ventilatie	
	°C	°C	
Vită	200	190	50 - 70
Carne de porc	180	180	90 - 120
Vișel	190	175	90 - 120
Friptură de vită englezească, în sânge	210	200	50 - 60
Friptură de vită englezească, medie	210	200	60 - 70
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	200	70 - 75

CARNE

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie		
	°C		°C		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel	190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg	220	2	200	2	70 - 85

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie		
	°C		°C		
Curcan întreg	180	2	160	2	210 - 240
Rață întreagă	175	2	220	2	120 - 150
Gâscă întreagă	175	2	160	1	150 - 200
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
Iepure sălbatic, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120

PEȘTE

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	Incalzire sus si jos	Aer cald cu ventilatie	
	°C	°C	
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pește	190	175	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	175	35 - 60

Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

			
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
Fileuri, 4 bucăți	0.8	12 - 15	12 - 14
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab-uri, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14

		 Pe o parte	 Pe cealaltă parte
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandvișuri cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Gatire intensiva

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel. Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.

VITĂ

	°C	 1)
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, mediu	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcut	170 - 180	8 - 10

1) Timpul acordat este pentru un file de 1 cm grosime. Pentru fileuri mai groase, înmulțiți timpul cu grosimea cărnii.

CARNE DE PORC

		°C	
Spinare / Gât / Halcă de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Cotlete / Coastă de porc	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Ruladă de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc, semipreparat	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VIȚEL

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

MIEL

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

PASĂRE

		°C	
Pasăre, porții	0,2 - 0,25 (fiecare)	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 (fiecare)	190 - 210	35 - 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 (LA ABUR)

		°C	
Pește întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Puneți mâncarea direct pe tavă. Aplicați 1 lingură de ulei pentru a preveni lipirea mâncării. Utilizați raftul de pe al treilea nivel. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului. Setati temperatura la 180 - 220°C. Utilizați funcția: AirFry. Mâncarea nu trebuie întoarsă în timpul gătirii.

		
Croissant, congelat	0.35	15 - 30
Foitaj, congelat	0.4	15 - 35
Pizza congelată	0.34	15 - 35

		
Cartofi prăjiți, congelați	0.65	20 - 35
Cartofi prăjiți groși, congelați	0.6	20 - 35
Cartofi wedges, congelați	0.65	15 - 25
Crochete, congelate	0.45	15 - 30
Felii de dovlecel proaspete	0.5	25 - 35
Escalop, congelat	0.3	15 - 25
Creveți în aluat, congelați	0.2	15 - 25
Inele de calamar, congelate	0.25	15 - 25
Nuggets de pui, congelate	0.3	15 - 25
Degetele de pește pane, congelate	0.5	15 - 25

Decongelare

		 Timp de decon- gelare	 Mai mult timp de decongelare	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul in- ferior întors, pe o farfurie mare. Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	De asemenea, smântâna poate fi transformată în frișcă atunci când este încă puțin congelată pe alocuri.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-

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
Ierbur	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

	°C ¹⁾
Friptură de vițel	75 - 80
Picior de vițel	85 - 90
Friptură de vită englezească, în sânge	45 - 50
Friptură de vită englezească, medie	60 - 65
Friptură de vită englezească, bine făcută	70 - 75

	°C ¹⁾
Spată de porc	80 - 82
Pulpă de porc	75 - 80
Miel	70 - 75
Pui	98
Iepure sălbatic	70 - 75
Păstrăv / Doradă roșie	65 - 70
Ton / Somon	65 - 70

1) Temperatura oferită este temperatura recomandată din centrul alimentelor.

Содержание

Рекомендации по приготовлению	130	Выпечка и жаркое	135
Горячий пар (25%)	130	Гриль	139
Приготовление в блюде для выпекания диетических блюд	133	Турбо-гриль	140
Хлеб	134	AirFry	142
Хрустящая выпечка с функцией:	134	Размораживание	143
Пицца		Высушивание - Горячий воздух	143
		Термошуп	144

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
°C	Температура
	Аксессуар
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Горячий пар (25%)

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

	°C			
Тарты, предварительный разогрев не требуется	175	30 - 40	2	Форма для выпечки, Ø 26 см

	°C			
Фруктовый торт, предварительный разогрев не требуется	160	80 - 90	2	Форма для выпечки, Ø 26 см
Панеттоне	150 - 160	70 - 100	2	Форма для выпечки, Ø 20 см
Сливовый торт	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Бисквиты, предварительный разогрев не требуется	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Эмалированный противень
Сладкие булочки	180 - 200	12 - 20	2	Эмалированный противень
Бриоши	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Эмалированный противень

ФЛАНЫ

Используйте форму для выпечки.

	°C		
Овощные овощи	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

МЯСО

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

		°C	
Жареная свинина	1	180	90 - 110
Телятина	1	180	90 - 110
Ростбиф, с кровью	1	210	45 - 50
Ростбиф средней прожаренности	1	200	55 - 65
Ростбиф, хорошо прожаренный	1	190	65 - 75

Используйте второе положение противня.

		°C	
Ножка ягненка	1	175	110 - 130
Цыпленок, целиком	1	200	55 - 65
Индейка, целиком	4	170	180 - 240
Утка, целиком	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Кролик, разрезанный на куски	-	170 - 180	60 - 90

Используйте первое положение противня.

		°C	
Гусь, целиком	3	160 - 170	150 - 200

РЫБА

Используйте второе положение противня.

		°C	
Форель, 3 - 4 кусочка рыбы	1.5	180	25 - 35
Тунец, 4 - 6 кусочков филе	1.2	175	35 - 50
Хек	-	200	20 - 30

РАЗОГРЕВ ПАРОМ

Разогрейте блюдо на тарелке.

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте второе положение противня.

	°C	
Запеканки / гратэны	130	15 - 25
Макаронные изделия и соус	130	10 - 15
Гарниры	130	10 - 15
Порционные блюда	130	10 - 15
Мясо	130	10 - 15
Овощи	130	10 - 15

Приготовление в блюде для выпекания диетических блюд

Используйте функцию: Горячий пар (25%).

Используйте второе положение противня.

ОВОЩИ

Установите температуру 130 °C.

	
Помидоры	15
Баклажаны	15 - 20
Брокколи, соев.	20 - 25
Цуккини, ломтики	20 - 25
Сладк. перец, полосками	20 - 25
Цв. капуста, соев.	25 - 30
Кольраби	25 - 30
Спаржа, белая	25 - 35
Сельдерей, ломтиками	30 - 35
Фенхель	30 - 35
Спаржа, зеленая	35 - 45
Морковь	35 - 40

МЯСО

Установите температуру 130 °C.

	
Отварная куриная грудка	25 - 35
Вареная ветчина	55 - 65
Солонина «Касселер»	80 - 100

РЫБА

Установите температуру 130 °C.

	
Форель / Лосось, филе	25 - 30

ГАРНИРЫ
Установите температуру 130 °С.

	
Рис	35 - 40
Вар. карт., четвертушки	35 - 45
Полента	40 - 45
Картофель в мундире, средн.	50 - 60

Хлеб

ХЛЕБ
Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.
Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

		°C		
Белый хлеб, 1–2 шт., 0,5 кг на каждый	1	180 - 190	45 - 60	-
Булочки, 6–8 булочек	0.5	190 - 210	20 - 30	Эмалированный про- тивень, используйте второе и четвертое положение противня
Ржаной хлеб, 1–2 шт., 0,5 кг на каждый	1	180 - 200	50 - 70	-
Фокачча	-	190 - 210	20 - 25	Эмалированный про- тивень

Хрустящая выпечка с функцией: Пицца

ПИЦЦА
Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.
Используйте второе положение противня.

	°C		
Пицца, тонкая основа	200 - 220	15 - 25	Эмалированный про- тивень

	°C		
Пицца, пышная основа	200 - 220	20 - 30	Эмалированный противень
Мини-пицца	200 - 220	15 - 20	Эмалированный противень
Яблочный пирог	150 - 170	50 - 70	Форма для выпечки, Ø 20 см
Тарты	170 - 190	35 - 50	Форма для выпечки, Ø 26 см
Луковый пирог	200 - 220	20 - 30	Эмалированный противень

Выпечка и жаркое

ПИРОГИ

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Взбитые блюда	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Чизкейк из жидкого йогурта	170	1	165	2	80 - 100	Форма для выпечки, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Эмалированный противень
Тарт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Форма для выпечки, Ø 26 см

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Рождественский пирог, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160	2	150	2	90 - 120	Форма для выпечки, Ø 20 см
Сливовый торт, предварительный разогрев пустого духового шкафа	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Бисквиты	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Эмалированный противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Эмалированный противень
Безе, предварительный разогрев пустого духового шкафа, два уровня	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Эмалированный противень
Булочки, предварительный разогрев пустого духового шкафа	190	3	190	3	12 - 20	Эмалированный противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Эмалированный противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Эмалированный противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Форма для выпечки, Ø 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Форма для выпечки, Ø 24 см

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Бисквитный торт	170	1	160	2	30 - 50	Форма для выпечки, Ø 20 см

ХЛЕБ И ПИЦЦА

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Белый хлеб , 1 - 2 шт., по 0,5 кг/шт.	190	1	190	1	60 - 70	-
Ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6–8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Эмалированный противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень / Противень для жарки
Лепешки	200	3	190	3	10 - 20	Эмалированный противень

ФЛАНЫ

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте форму для выпечки.

	Традиционное пригот- вление		Горячий воздух		
	°C		°C		
Флан с пастой, предва- рительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Флан с овощами, пред- варительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

МЯСО

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

	Традиционное при- готовление	Горячий воздух	
	°C	°C	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60
Английский ростбиф средней про- жаренности	210	200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо про- жаренный	210	200	70 - 75

МЯСО

	Традиционное приго- товление		Горячий воздух		
	°C		°C		
Свиная лопатка со шкур- кой	180	2	170	2	120 - 150

	Традиционное при- готовление		Горячий воздух		
	°C		°C		
Свинья рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на ку- ски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

РЫБА

Используйте второе положение противня.

	Традиционное при- готовление	Горячий воздух	
	°C	°C	
Форель/ Морской лещ, 3–4 ку- сочка рыбы	190	175	40 - 55
Тунец/Лосось, 4–6 кусочков фи- ле	190	175	35 - 60

Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 1-я сторона	 2-я сторона
Стейки, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14

		 1-я сторона	 2-я сторона
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Половина цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шашлыки, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургеры, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбное филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4-6	-	5 - 7	-
Тосты, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.
Используйте второе положение противня. Установите на первом уровне противень для сбора жира.

ГОВЯДИНА

	°C	 1)
Ростбиф или филе, с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный	170 - 180	8 - 10

1) Время указано для филе толщиной 1 см. Для более толстых кусков филе умножьте время на толщину мяса.

СВИНИНА

		°C	
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свинные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90

		°C	
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

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

БАРАНИНА

		°C	
Ножка ягненка / Жареная баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ПТИЦА

		°C	
Птица, разделанная на куски	0,2–0,25 (каждый)	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	0,4–0,5 (каждый)	190 - 210	35 - 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 (НА ПАРУ)

		°C	
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Укладывайте продукты непосредственно в противень. Добавьте 1 столовую ложку масла, чтобы предотвратить пригорание.

Используйте третье положение противня. Установите эмалированный противень на первый уровень.

Установите температуру на 180–220°C.

Используйте функцию: AirFry.

Переворачивать продукты в ходе приготовления не требуется.

		
Круасаны, замороженные	0.35	15 - 30
Изд. из сл. теста, замороженные	0.4	15 - 35
Пицца, заморож.	0.34	15 - 35
Карт. фри, замор.	0.65	20 - 35
Карт. фри, крупн., замороженный	0.6	20 - 35
Ломтики картофеля, замороженные	0.65	15 - 25
Крокеты, замороженные	0.45	15 - 30
Ломтики цукини, свежие	0.5	25 - 35
Эскалопы, замороженные	0.3	15 - 25
Креветки в тесте, замороженные	0.2	15 - 25
Кольца кальмара, замороженные	0.25	15 - 25
Кусочки курицы в панировке, замороженные	0.3	15 - 25
Рыбные палочки, замороженные	0.5	15 - 25

Размораживание

		 Время оттаивания	 Время дальнейшего размораживания	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
	0.5	90 - 120		
Кремовый	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Крем также можно взбивать, если он местами слегка заморожен.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Торты	1.4	60	60	-

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

	°C	 (ч)
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

	°C ¹⁾
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / Морской лещ	65 - 70
Тунец / Лосось	65 - 70

¹⁾ Указанная температура является рекомендуемой температурой внутри продукта.

Садржај

Препоруке у вези са печењем	145	Гриловање	154
Ниска влажност	145	Турбо гриловање	154
Припрема у посуди за печење дијеталне хране	148	Пржење на врућем ваздуху	156
Печење хлеба	149	Одмрзавање	157
Хрскаво печење са: Функција за пицу	149	Дехидратација - Печење уз равни вентилатор	157
Печење и пржење	150	Температурни Сензор за храну	158

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
	Тежина (kg)
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

Ниска влажност

КОЛАЧИ / ПЕЦИВА

Претходно загрејте празну рерну.

	°C			
Тартови, претходно загревање није потребно	175	30 - 40	2	Калуп за тарту, Ø 26 cm

	°C			
Воћни колач, претходно загревање није потребно	160	80 - 90	2	Калуп за тарту, Ø 26 cm
Панетоне	150 - 160	70 - 100	2	Калуп за тарту, Ø 20 cm
Колач од шљива	160	40 - 50	2	Плех за хлеб
Кекс, претходно загревање није потребно	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Плех за печење
Слатке земичке	180 - 200	12 - 20	2	Плех за печење
Бриоши	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Плех за печење

ФЛАНОВИ

Користите калуп за колаче.

	°C		
Пуњено поврће	170 - 180	30 - 40	1
Лазане	170 - 180	40 - 50	2
Гратинирани кромпир	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

МЕСО

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

		°C	
Печена свињетина	1	180	90 - 110
Телетина	1	180	90 - 110
Говеђе печење, слабо печено	1	210	45 - 50
Говеђе печење, средње печено	1	200	55 - 65
Говеђе печење, добро печено	1	190	65 - 75

Користите други положај решетке.

		°C	
Јагњећи бут	1	175	110 - 130
Цело пиле	1	200	55 - 65
Ћурка, цела	4	170	180 - 240
Патка, цела	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Зечетина, исечена на комаде	-	170 - 180	60 - 90

Користите први положај решетке.

		°C	
Гуска, цела	3	160 - 170	150 - 200

РИБА

Користите други положај решетке.

		°C	
Пастрмка, 3-4 рибе	1.5	180	25 - 35
Туњевина, 4-6 филета	1.2	175	35 - 50
Ослић	-	200	20 - 30

ПОНОВНО ЗАГРЕВАЊЕ НА ПАРИ

Поново загрејте јело на тањиру.

Претходно загрејте празну рерну.

Користите други положај решетке.

	°C	
Ролов. поврће/грати. јела	130	15 - 25
Тестенина и сос	130	10 - 15
Прилози	130	10 - 15
Комплетан оброк	130	10 - 15
Месо	130	10 - 15
Поврће	130	10 - 15

Припрема у посуди за печење дијеталне хране

Користите функцију: Ниска влажност.

Користите други положај решетке.

ПОВРЋЕ

Подесите температуру на 130 °C.

	
Парадајз	15
Плави патлиџан	15 - 20
Броколи, цветићи	20 - 25
Тиквице на кришке	20 - 25
Паприка, траке	20 - 25
Карфиол, цветићи	25 - 30
Келераба	25 - 30
Шпаргла, бела	25 - 35
Целер, кришке	30 - 35
Коморач	30 - 35
Шпаргла, зелена	35 - 45
Шаргарепа	35 - 40

МЕСО

Подесите температуру на 130 °C.

	
Поширане пилеће груди	25 - 35
Барена шунка	55 - 65
Каселер	80 - 100

РИБА

Подесите температуру на 130 °C.

	
Пастрмка / Филет лосоа	25 - 30

ПРИЛОЗИ

Подесите температуру на 130 °C.

	
Пиринач	35 - 40
Кувани кромпир, четвртина	35 - 45
Палента	40 - 45
Неољуштен кромпир, средње величине	50 - 60

Печење хлеба

ХЛЕБ

Претходно загрејте празну рерну.

Користите други положај решетке, осим ако није другачије назначено.

		°C		
Бели хлеб, 1 – 2 комада, 0,5 kg за сваки	1	180 - 190	45 - 60	-
Земичке, 6–8 земички	0.5	190 - 210	20 - 30	Плех за печење, користите други и четврти положај решетке
Ражани хлеб, 1 – 2 комада, 0,5 kg за сваки	1	180 - 200	50 - 70	-
Фокача	-	190 - 210	20 - 25	Плех за печење

Хрскаво печење са: Функција за пицу

ПИЦА

Претходно загрејте празну рерну.

Користите други положај решетке.

	°C		
Пица, танка корица	200 - 220	15 - 25	Плех за печење
Пица, дебела корица	200 - 220	20 - 30	Плех за печење
Мини пица	200 - 220	15 - 20	Плех за печење

	°C		
Пита с јабукама	150 - 170	50 - 70	Калуп за тарту, Ø 20 см
Тартови	170 - 190	35 - 50	Калуп за тарту, Ø 26 см
Тарт са луком	200 - 220	20 - 30	Плех за печење

Печење и пржење

ТОРТЕ
Претходно загрејте празну рерну.

	Загревање одоз- го/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Рецепти за му- ћење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за тарту
Тесто за прхки кекс	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за тарту
Чизкејк са мле- ком и путером	170	1	165	2	80 - 100	Калуп за тарту, Ø 26 см
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за тарту, Ø 26 см
Божјићни колач, претходно за- грејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за тарту, Ø 20 см
Колач од шљи- ва, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Кекс	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Плех за печење
Пуслице	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење

	Загревање одозго/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Пуслице, претходно загрејте празну рерну, два нивоа	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Плетенице, претходно загрејте празну рерну	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за тарту, Ø 20 cm
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за тарту, Ø 24 cm
Сендвич-торта Викторија	170	1	160	2	30 - 50	Калуп за тарту, Ø 20 cm

ХЛЕБ И ПИЦА

Претходно загрејте празну рерну.

	Загревање одозго/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Бели хлеб, 1 – 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно загревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6–8 земички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење

	Загревање одозго/ одоздо		Печење уз равни вен- тилатор			
	°C		°C			
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Плех за печење / Дубоки ти- гањ
Погачице	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

ФЛАНОВИ

Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.

	Загревање одозго/ одоздо		Печење уз равни вен- тилатор		
	°C		°C		
Флан са тестенином, претходно загревање није потребно	200	2	180	2	40 - 50
Флан са поврћем, прет- ходно загревање није потребно	200	2	175	2	45 - 60
Кишеви	180	1	180	1	50 - 60
Лазанје	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

МЕСО

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

	Загревање одозго/ одоздо	Печење уз равни вентилатор	
	°C	°C	
Говедина	200	190	50 - 70
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120

	Загревање одозго/ одоздо	Печење уз равни вентилатор	
	°C	°C	
Енглеско говеђе печење, слабо печено	210	200	50 - 60
Енглеско говеђе печење, средње печено	210	200	60 - 70
Енглеско говеђе печење, добро печено	210	200	70 - 75

МЕСО

	Загревање одозго/ одоздо		Печење уз равни вен- тилатор		
	°C		°C		
Свињска плећка, са кожом	180	2	170	2	120 - 150
Свињска потколеница, 2 комада	180	2	160	2	100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	175	2	110 - 130
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Ћурка, цела	180	2	160	2	210 - 240
Патка, цела	175	2	220	2	120 - 150
Гуска, цела	175	2	160	1	150 - 200
Зечетина, исечена на комаде	190	2	175	2	60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	150 - 200
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

РИБА

Користите други положај решетке.

	Загревање одозго/ одоздо	Печење уз равни вентилатор	
	°C	°C	
Пастрмка / Деверика, 3-4 рибе	190	175	40 - 55

	Загревање одозго/ одоздо	Печење уз равни вентилатор	
	°C	°C	
Туњевина / Лосос, 4–6 филета	190	175	35 - 60

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 1. страна	 2. страна
Одресци од филеа, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Говеђи котлет, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4–6	-	5 - 7	-
Тост, 4–6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите други положај решетке. Ставите плех на први положај решетке како би се у њему сакупљала масноћа.

ГОВЕДИНА

	°C	 1)
Говеђе печење или филе, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Говеђе печење или филе, средње печено	180 - 190	6 - 8
Говеђе печење или филе, добро печено	170 - 180	8 - 10

1) Наведено време је за филете дебљине 1 см. За дебље филете, помножите време са дебљином вашег меса.

СВИЊЕТИНА

		°C	
Плећка / Врат / Шунка у комаду	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Ћуфте	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свињска прокувана коленица	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЕТИНА

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

ЈАГЊЕТИНА

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

ЖИВИНА

		°C	
Живина, порције	0,2 – 0,25 (сваки)	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина	0,4 – 0,5 (сваки)	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70

		°C	
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Ћурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Ћурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)

		°C	
Цела риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

Пржење на врућем ваздуху

Ставите намирнице директно на плех. Нанесите 1 кашику уља како бисте спречили да се храна залепи.

Користите трећи ниво решетке. Поставите плех за печење на први положај решетке.

Подесите температуру на 180 – 220 °C.

Користите функцију: Пржење на врућем ваздуху.

Храна не мора да се преврће током кувања.

		
Кроасан, смрзнут	0.35	15 - 30
Лиснато тесто, смрзнуто	0.4	15 - 35
Пица, замрзнута	0.34	15 - 35
Помфрит, замрзнут	0.65	20 - 35
Дебео помфрит, смрзнут	0.6	20 - 35
Исечен кромпир, смрзнут	0.65	15 - 25
Крокети, смрзнути	0.45	15 - 30
Кришке тиквица, свеже	0.5	25 - 35
Одресци, смрзнути	0.3	15 - 25
Шкампи у тесту за печење, смрзнути	0.2	15 - 25
Колутови лигње, смрзнуто	0.25	15 - 25

		
Пилећи крокети, смрзнути	0.3	15 - 25
Рибљи штапићи, смрзнути	0.5	15 - 25

Одмрзавање

		 Време одмрзавања	 Додатно време одмрзавања	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој таџни, ставите на велики тањир. Окрените на половини времена.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените на половини времена.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Павлака може да се улепа у шлаг док је још увек делимично замрзнута.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

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

	°C	⌚ (ч)
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

БОЋЕ

Подесите температуру на 60 – 70 °C.

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

Температурни Сензор за храну

	°C ¹⁾
Печена телетина	75 - 80
Телеће коленице	85 - 90
Енглеско говеђе печење, слабо печено	45 - 50
Енглеско говеђе печење, средње печено	60 - 65
Енглеско говеђе печење, добро печено	70 - 75
Свињска плећка	80 - 82
Свињска потколеница	75 - 80
Јагњетина	70 - 75
Пиле	98
Зец	70 - 75
Пастрмка / Деверика	65 - 70
Туњевина / Лосос	65 - 70

¹⁾ Наведена температура је препоручена унутрашња температура хране.

Obsah

Odporúčania pre varenie	159	Gril	167
Vlhkosť Nízka	159	Turbo gril	168
Príprava pokrmu v dietetickom pekáči	161	AirFry	169
Pečenie chleba	163	Rozmrazovanie	170
Chrumkavé pečenie s funkciou: Pizza	163	Sušenie - Teplovzdušné Pečenie	171
Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov	164	Teplotná sonda	172

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, vyhl'adajte podobný recept.

Symbolsy použité v tabuľkách:

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

Vlhkosť Nízka

KOLÁČE/PEČIVO

Prázdnu rúru predhrejte.

	°C			
Tortičky, predhriatie nie je potrebné	175	30 - 40	2	Forma na tortu, Ø 26 cm
Biskupský chlebiček, predhriatie nie je potrebné	160	80 - 90	2	Forma na tortu, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč	160	40 - 50	2	Forma na chlieb
Sušienky, predhriatie nie je potrebné	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Plech na pečenie
Sladké šišky	180 - 200	12 - 20	2	Plech na pečenie
Briošky	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Plech na pečenie

OBLOŽENÉ KOLÁČE

Použite formu na koláče.

	°C		
Plnená zelenina	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)

MEAT (MÄSO)

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

		°C	
Bravčové pečené	1	180	90 - 110
Tel'acie	1	180	90 - 110
Hovädzie pečené, neprepečené	1	210	45 - 50
Hovädzie pečené, stredne prepečené	1	200	55 - 65
Hovädzie pečené, prepečené	1	190	65 - 75

Použite druhú úroveň v rúre.

		°C	
Jahňacie stehno	1	175	110 - 130
Celé kurča	1	200	55 - 65

		°C	
Celá morka	4	170	180 - 240
Celá kačka	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Králik, porciovaný	-	170 - 180	60 - 90

Použite prvú úroveň v rúre.

		°C	
Celá hus	3	160 - 170	150 - 200

FISH (RYBY)

Použite druhú úroveň v rúre.

		°C	
Pstruh, 3 – 4 ryby	1.5	180	25 - 35
Tuniak, 4 – 6 filiet	1.2	175	35 - 50
Merlúza	-	200	20 - 30

ZOHRIEVANIE V PARE

Zohrievanie jedla na tanieri.

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre.

	°C	
Dusené/zapekané jedlá	130	15 - 25
Cestoviny s omáčkou	130	10 - 15
Prílohy	130	10 - 15
Jedlá na jednom tanieri	130	10 - 15
Mäso	130	10 - 15
Zelenina	130	10 - 15

Príprava pokrmu v dietetickom pekáči

Použitie funkcie: Vlhkosť Nízká.

Použite druhú úroveň v rúre.

ZELENINA

Nastavte teplotu na 130 °C.

	
Paradajky	15
Baklažán	15 - 20
Brokolica, ružičky	20 - 25
Cukina, plátky	20 - 25
Paprika, prúžky	20 - 25
Karfiol, ružičky	25 - 30
Kaleráb	25 - 30
Špargľa, biela	25 - 35
Zeler, plátky	30 - 35
Fenikel	30 - 35
Špargľa, zelená	35 - 45
Mrkva	35 - 40

MEAT (MÄSO)

Nastavte teplotu na 130 °C.

	
Pošírované kuracie prsia	25 - 35
Varená Šunka	55 - 65
Údené mäso	80 - 100

FISH (RYBY)

Nastavte teplotu na 130 °C.

	
Pstruh / Losos, filety	25 - 30

PRÍLOHY

Nastavte teplotu na 130 °C.

	
Ryža	35 - 40
Varené zemiaky, na 1/4	35 - 45
Polenta	40 - 45
Nešúpané zemiaky, stredné	50 - 60

Pečenie chleba

CHLIEB

Prázdnu rúru predhrejte.

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

		°C		
Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Chlieb/pečivo, 6 – 8 rožkov	0.5	190 - 210	20 - 30	Plech na pečenie, použite druhú a štvrtú úroveň v rúre
Ražný chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Plech na pečenie

Chrumkavé pečenie s funkciou: Pizza

PIZZA

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre.

	°C		
Pizza, tenká	200 - 220	15 - 25	Plech na pečenie
Pizza, hrubá	200 - 220	20 - 30	Plech na pečenie
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Plech na pečenie
Jablkový koláč	150 - 170	50 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Tortičky	170 - 190	35 - 50	Forma na tortu, Ø 26 cm

	°C		
Cibuľový koláč	200 - 220	20 - 30	Plech na pečenie

Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

KOLÁČE

Prázdnu rúru predhrejte.

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie			
	°C		°C			
Šľahané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Krehké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč cheesecake s cmarom	170	1	165	2	80 - 100	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemová torta	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočný koláč, predhrejte prázdnu rúru	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, predhrejte prázdnu rúru	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Sušienky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečenie
Penové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Penové pusinky, predhrejte prázdnu rúru, dve úrovne	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Šišky, predhrejte prázdnu rúru	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie			
	°C		°C			
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Malé tortičky	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Biskupský chlebiček s množstvom ovocia	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm
Viktóriin koláč	170	1	160	2	30 - 50	Forma na tortu, Ø 20 cm

CHLIEB A PIZZA

Prázdnu rúru predhrejte.

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie			
	°C		°C			
Biely chlieb , 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predhriatie nie je potrebné	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Chlieb/pečivo, 6 – 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plech na pečenie / Hlboký pekáč
Čajové pečivo	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie

OBLOŽENÉ KOLÁČE

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite formu na koláče.

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie		
	°C		°C		
Cestovinový obložený koláč, predhriatie nie je potrebné	200	2	180	2	40 - 50
Zeleninový obložený koláč, predhriatie nie je potrebné	200	2	175	2	45 - 60
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MEAT (MÄSO)

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

	Tradičné pečenie	Teplovzdušné Pečenie	
	°C	°C	
Hovädzie	200	190	50 - 70
Bravčové	180	180	90 - 120
Tel'acie	190	175	90 - 120
Anglické hovädzie pečené, neprepečené	210	200	50 - 60
Anglické hovädzie pečené, stredne prepečené	210	200	60 - 70
Anglické hovädzie pečené, prepečené	210	200	70 - 75

MEAT (MÄSO)

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie		
	°C		°C		
Bravčové plece, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie		
	°C		°C		
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kurča	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

FISH (RYBY)

Použite druhú úroveň v rúre.

	Tradičné pečenie	Teplovzdušné Pečenie	
	°C	°C	
Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190	175	35 - 60

Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 1. strana	 2. strana
Steaky, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14

		 1. strana	 2. strana
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybíe filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapečené sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite druhú úroveň v rúre. Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.

HOVÄDZIE

	°C	 1)
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené	190 - 200	5 - 6
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené	180 - 190	6 - 8
Hovädzie pečené alebo filety, prepečené	170 - 180	8 - 10

1) Uvádza sa čas pre 1 cm hrubé filety. Hrubšie filety vynásobte časom podľa hrúbky mäsa.

BRAVČOVÉ

		°C	
Plece / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierko	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Fašírka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TEL'ACIE

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

JAHŇACIE

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

HYDINA

		°C	
Porciovaná hydina	0,2 – 0,25 (každá)	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 – 0,5 (každá)	190 - 210	35 - 50
Kurča, krmne	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA (V PARE)

		°C	
Celá ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Položte jedlo na tácku. Použite 1 polievkovú lyžicu oleja, aby ste zabránili prilepeniu jedla.

Použite tretiu úroveň v rúre. Plech na pečenie umiestnite do prvej úrovne v rúre.

Nastavte teplotu na 180 – 220 °C.

Použitie funkcie: AirFry.

Jedlo počas pečenia nemusíte obracať.

		
Croissanty, mrazené	0.35	15 - 30
Pečivo z lístkového cesta, mrazené	0.4	15 - 35
Pizza, mrazená	0.34	15 - 35
Hranolčky, mrazené	0.65	20 - 35
Hrubé hranolčky, mrazené	0.6	20 - 35
Americké zemiaky, mrazené	0.65	15 - 25
Krokety, mrazené	0.45	15 - 30
Plátky cukety, čerstvé	0.5	25 - 35
Rezne, mrazené	0.3	15 - 25
Krevety v ceste na pečenie, mrazené	0.2	15 - 25
Krúžky Calamari, mrazené	0.25	15 - 25
Kuracie nugetky, mrazené	0.3	15 - 25
Rybie prsty, mrazené	0.5	15 - 25

Rozmrazovanie

		 Čas rozmrazovania	 Ďalší čas rozmrazovania	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
	0.5	90 - 120		
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotanu môžete vyšľahať aj na mierne zmrazené miesta.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-

		 Čas rozmrazo- vania	 Ďalší čas rozmra- zovania	
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

Sušenie - Teplovzdušné Pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči masnote 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 použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite 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
Jabláka na plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

Teplotná sonda

	°C ¹⁾
Pečené tel'acie	75 - 80
Tel'acie koleno	85 - 90
Anglické hovädzie pečené, neprepečené	45 - 50
Anglické hovädzie pečené, stredne prepečené	60 - 65
Anglické hovädzie pečené, prepečené	70 - 75
Bravčové plece	80 - 82
Bravčová nožina	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh / Pražma morská	65 - 70
Tuniak / Losos	65 - 70

1) Odporúčaná teplota vo vnútri pokrmu je teplota.

Kazalo

Priporočila za pečenje	173	Žar	181
Vlaga nizka	173	Infra pečenje	182
Kuhanje v posodi za pečenje dietetičnih jedi	175	AirFry	183
Peka kruha	177	Odtaljevanje	184
Hrustljivo pecivo s: Pizza funkcija	177	Sušenje - Vroči zrak	185
Peka peciva in pečenje mesa	178	Sonda za hrano	186

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah 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 razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor
	Teža (kg)
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

Vlaga nizka

TORTE/PECIVO

Predhodno ogrejte prazno pečico.

	°C			
Tarti, predgrevanje ni potrebno	175	30 - 40	2	Model za torte, Ø 26 cm
Angleški sadni kolač, predgrevanje ni potrebno	160	80 - 90	2	Model za torte, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Model za torte, Ø 20 cm
Slivovo pecivo	160	40 - 50	2	Model za pečenje kruha
Biskvit, predgrevanje ni potrebno	150	20 - 35	3 (2 in 4)	Pekač za pecivo
Sladki kruhki	180 - 200	12 - 20	2	Pekač za pecivo
Brioši (sladki kruh)	180	15 - 20	3 (2 in 4)	Pekač za pecivo

FLANI

Uporabite tortni model.

	°C		
Zelenjava, polnjena	170 - 180	30 - 40	1
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60	1 (2 in 4)

MESO

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

		°C	
Pečena svinjina	1	180	90 - 110
Teletina	1	180	90 - 110
Goveja pečenka, manj pečena	1	210	45 - 50
Goveja pečenka, srednje pečena	1	200	55 - 65
Goveja pečenka, dobro pečena	1	190	65 - 75

Uporabite drugi položaj rešetk.

		°C	
Jagnječje stegno	1	175	110 - 130
Cel piščanec	1	200	55 - 65

		°C	
Cel puran	4	170	180 - 240
Cela raca	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Zajec, razrezan na kose	-	170 - 180	60 - 90

Uporabite prvi položaj rešetk.

		°C	
Cela gos	3	160 - 170	150 - 200

RIBE

Uporabite drugi položaj rešetk.

		°C	
Postrv, 3-4 ribe	1.5	180	25 - 35
Tuna, 4-6 filejev	1.2	175	35 - 50
Oslič	-	200	20 - 30

POGREVANJE S PARO

Jed pogrejte na krožniku.

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

	°C	
Mesni zvitki/Gratin	130	15 - 25
Testenine in omaka	130	10 - 15
Priloge	130	10 - 15
Jedi za na en krožnik	130	10 - 15
Meso	130	10 - 15
Zelenjava	130	10 - 15

Kuhanje v posodi za pečenje dietetičnih jedi

Uporabite funkcijo: Vlaga nizka.

Uporabite drugi položaj rešetk.

ZELENJAVA

Temperaturo nastavite na 130 °C.

	
Paradižnik	15
Jajčevci	15 - 20
Brokoli, cvetki	20 - 25
Bučke, narezane	20 - 25
Paprika, trakovi	20 - 25
Cvetača, cvetki	25 - 30
Koleraba	25 - 30
Beluši, beli	25 - 35
Zelena, narezana	30 - 35
Koromač	30 - 35
Beluši, zeleni	35 - 45
Korenje	35 - 40

MESO

Temperaturo nastavite na 130 °C.

	
Poširana piščančja prsa	25 - 35
Kuhana šunka	55 - 65
Kasseler	80 - 100

RIBE

Temperaturo nastavite na 130 °C.

	
Postrv / Lososov file	25 - 30

PRILOGE

Temperaturo nastavite na 130 °C.

	
Riž	35 - 40
Kuhan krompir, četrtnine	35 - 45
Polenta	40 - 45
Neolupljen krompir, srednji	50 - 60

Peka kruha

KRUH

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk, če ni navedeno drugače.

		°C		
Beli kruh, 1–2 kosa, 0,5 kg vsak	1	180 - 190	45 - 60	-
Žemlje, 6–8 žemelj	0.5	190 - 210	20 - 30	Pekač za pecivo, uporabite drugi in četrti položaj na rešetki
Rženi Kruh, 1–2 kosa, 0,5 kg vsak	1	180 - 200	50 - 70	-
Fokača	-	190 - 210	20 - 25	Pekač za pecivo

Hrustljivo pecivo s: Pizza funkcija

PICA

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk.

	°C		
Pizza, tanko testo	200 - 220	15 - 25	Pekač za pecivo
Pizza, debelo testo	200 - 220	20 - 30	Pekač za pecivo
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Pekač za pecivo
Jabolčna pita	150 - 170	50 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Tarti	170 - 190	35 - 50	Model za torte, Ø 26 cm

	°C		
Čebulna pogača	200 - 220	20 - 30	Pekač za pecivo

Peka peciva in pečenje mesa

TORTE

Predhodno ogrejte prazno pečico.

	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Recepti s stepanjem	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte
Testo za piškote iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte
Skutna torta s pinjencem	170	1	165	2	80 - 100	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Marmeladni kolač	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, predhodno ogrejte prazno pečico	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm
Slivovo pecivo, predhodno ogrejte prazno pečico	175	1	160	2	50 - 60	Model za pečenje kruha
Biskvit	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo

	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Beljakovi poljubčki, predhodno ogrejte prazno pečico, dva nivoja	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Kruhki, predhodno ogrejte prazno pečico	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Ekler, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogat sadni kolač	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2	30 - 50	Model za torte, Ø 20 cm

KRUH IN PICA

Predhodno ogrejte prazno pečico.

	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Beli kruh , 1–2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi Kruh, predgrevanje ni potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Model za pečenje kruha
Žemlje, 6–8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Globok pekač

	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pečivo

FLANI

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		
	°C		°C		
Flan s testeninami, predgrevanje ni potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni flan, predgrevanje ni potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Kiši	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

MESO

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

	Gretje zgoraj/spodaj	Vroči zrak	
	°C	°C	
Govedina	200	190	50 - 70
Svinjina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Angleška goveja pečenka, manj pečena	210	200	50 - 60
Angleška goveja pečenka, srednje pečena	210	200	60 - 70
Angleška goveja pečenka, dobro pečena	210	200	70 - 75

MESO

	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		
	°C		°C		
Svinjsko pleče, s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

RIBE

Uporabite drugi položaj rešetk.

	Gretje zgoraj/spodaj	Vroči zrak	
	°C	°C	
Postrv / Orada, 3–4 ribe	190	175	40 - 55
Tuna / Losos, 4–6 filejev	190	175	35 - 60

Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 1. stran	 2. stran
Zrezki pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12

		 1. stran	 2. stran
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Infra pečenje

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite drugi položaj rešetk. Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.

GOVEDINA

	°C	 1)
Goveja pečenka ali file, manj pečen	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje pečen	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro pečen	170 - 180	8 - 10

1) Navedeni čas velja za 1 cm debel file. Za debelejšje fileje čas pomnožite z debelino mesa.

SVINJINA

		°C	
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predkuhana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TELETINA

		°C	
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120

		°C	
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNJETINA

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

PERUTNINA

		°C	
Porcije perutnine	0,2–0,25 (vsak)	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica	0,4–0,5 (vsak)	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RIBA (DUŠENA)

		°C	
Cela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Živilo položite neposredno na pekač. Dodajte eno jedilno žlico olja, da preprečite prijemanje hrane.

Uporabite tretji položaj rešetk. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetke.

Temperaturo nastavite na 180–220 °C.

Uporabite funkcijo: AirFry.

Hrane med pečenjem ni treba obrniti.

		
Rogljčki, zamrznjeni	0.35	15 - 30
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	0.4	15 - 35
Pizza, zamrznjena	0.34	15 - 35
Ocvrti krompir, zamrznjen	0.65	20 - 35
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	0.6	20 - 35
Krompir v oblicah, zamrznjen	0.65	15 - 25
Kroketi, zamrznjeni	0.45	15 - 30
Rezine bučk, sveže	0.5	25 - 35
Zrezki, zamrznjeni	0.3	15 - 25
Rakci v testu, zamrznjeni	0.2	15 - 25
Obročki lignjev, zamrznjeni	0.25	15 - 25
Piščančji medaljoni, zamrznjeni	0.3	15 - 25
Ribje palčke, zamrznjene	0.5	15 - 25

Odtaljevanje

		 Čas odtaljevanja	 Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite na polovici priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite na polovici priprave.
	0.5	90 - 120		
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepate tudi, ko je mestoma še vedno rahlo zamrznjena.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-

		 Čas odtaljevanja	 Dodatni čas odtaljevanja	
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Biskvitni kolač	1.4	60	60	-

Sušenje - Vroči zrak

Pekače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.

Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vrata 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)
Fizol	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

	°C ¹⁾
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Angleška goveja pečenka, manj pečena	45 - 50
Angleška goveja pečenka, srednje pečena	60 - 65
Angleška goveja pečenka, dobro pečena	70 - 75
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv / Orada	65 - 70
Tuna / Losos	65 - 70

1) Navedena temperatura je priporočena temperatura jedra živila.

İçindekiler

Pişirme önerileri	187	Izgara	195
Düşük buhar	187	Turbo ızgara	195
Diyet pişirme kabında pişirme	189	AirFry	197
Ekmek	191	Buz çözme	198
Çtır pişirme için: Pizza fonksiyonu	191	Kurutma - Sıcak hava	198
Pişirme ve kızartma	192	Yemek Sensörü	199

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Pişirme önerileri

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

Cihazınız önceki cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi pişirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme 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
	Pişirme fonksiyonu
°C	Sıcaklık
	Aksesuar
	Ağırlık (kg)
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

Düşük buhar

KEK / BÖREK

Boş fırını önceden ısıtın.

	°C			
Tartlar, önceden ısıtma gerekli değil	175	30 - 40	2	Kek kalıbı, Ø 26 cm
Meyveli kek, önceden ısıtma gerekli değil	160	80 - 90	2	Kek kalıbı, Ø 26 cm

	°C			
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kek kalıbı, Ø 20 cm
Erikli kek	160	40 - 50	2	Ekmek kalıbı
Bisküvi, önceden ısıtma gerekli değil	150	20 - 35	3 (2 ve 4)	Pişirme tepsisi
Tatlı çörekler	180 - 200	12 - 20	2	Pişirme tepsisi
Tatlı çörek	180	15 - 20	3 (2 ve 4)	Pişirme tepsisi

KREM KARAMEL
Kek kalıbını kullanın.

	°C		
Sebze dolgulu	170 - 180	30 - 40	1
Lazanya	170 - 180	40 - 50	2
Patates graten	160 - 170	50 - 60	1 (2 ve 4)

ET
İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

		°C	
Domuz eti rosto	1	180	90 - 110
Dana eti	1	180	90 - 110
Dana rosto, az pişmiş	1	210	45 - 50
Rozbif, orta pişmiş	1	200	55 - 65
Dana rosto, iyi pişmiş	1	190	65 - 75

İkinci raf konumunu kullanın.

		°C	
Kuzu budu	1	175	110 - 130
Bütün tavuk	1	200	55 - 65
Bütün hindi	4	170	180 - 240

		°C	
Bütün ördek	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Tavşan, parçalar halinde	-	170 - 180	60 - 90

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

		°C	
Bütün kaz	3	160 - 170	150 - 200

BALIK

İkinci raf konumunu kullanın.

		°C	
Alabalık, 3 - 4 balık	1.5	180	25 - 35
Ton balığı, 4 - 6 fileto	1.2	175	35 - 50
Barlam balığı	-	200	20 - 30

BUHARLI TEKRAR ISITMA

Tabaktaki yemeği tekrar ısıtın.

Boş fırını önceden ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın.

	°C	
Güveçler / Gratenler	130	15 - 25
Makarna ve sos	130	10 - 15
Garnitürler	130	10 - 15
Tek porsiyonluk yemekler	130	10 - 15
Et	130	10 - 15
Sebzeler	130	10 - 15

Diyet pişirme kabında pişirme

Şu fonksiyonu kullanın: Düşük buhar.

İkinci raf konumunu kullanın.

SEBZELER

Sıcaklığı 130 °C olarak ayarlayın.

	
Domates	15
Patlıcan	15 - 20
Brokoli, çiçek halinde	20 - 25
Kabak, dilimler	20 - 25
Biber, şeritler halinde	20 - 25
Karnabahar, çiçek halinde	25 - 30
Yer lahanası	25 - 30
Kuşkonmaz, beyaz	25 - 35
Kereviz, dilimler	30 - 35
Rezene	30 - 35
Kuşkonmaz, yeşil	35 - 45
Havuç	35 - 40

ET

Sıcaklığı 130 °C olarak ayarlayın.

	
Tavuk göğsü haşlama	25 - 35
Dana jambon	55 - 65
Kasseler	80 - 100

BALIK

Sıcaklığı 130 °C olarak ayarlayın.

	
Alabalık / Somon fileto	25 - 30

GARNİTÜRLER

Sıcaklığı 130 °C olarak ayarlayın.

	
Pirinç	35 - 40

	
Haş. patates, dilim	35 - 45
Mısır unu püresi	40 - 45
Soyulmamış patates, orta boy	50 - 60

Ekmek

EKMEK

Boş fırını önceden ısıtın.

Aksi belirtilmedikçe ikinci raf konumunu kullanın.

		°C		
Beyaz Ekmek, 1 - 2 parça, her biri 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Rulo ekmek, 6 - 8 rulo	0.5	190 - 210	20 - 30	Pişirme tepsisi, ikinci ve dördüncü raf konumunu kullanın
Çavdar Ekmeği, 1 - 2 parça, her biri 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Pişirme tepsisi

Çıtır pişirme için: Pizza fonksiyonu

PİZZA

Boş fırını önceden ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın.

	°C		
Pizza, ince tabanlı	200 - 220	15 - 25	Pişirme tepsisi
Pizza, kalın tabanlı	200 - 220	20 - 30	Pişirme tepsisi
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Pişirme tepsisi
Elmalı turta	150 - 170	50 - 70	Kek kalıbı, Ø 20 cm
Tartlar	170 - 190	35 - 50	Kek kalıbı, Ø 26 cm
Soğanlı tart	200 - 220	20 - 30	Pişirme tepsisi

Pişirme ve kızartma

KEKLER

Boş fırını önceden ısıtın.

	Alt+üst ısıtma		Sıcak hava			
	°C		°C			
Çırpılarak hazırlanan tarifler	170	2	160	3 (2 ve 4)	45 - 60	Kek kalıbı
Kurabiye hamuru	170	2	160	3 (2 ve 4)	20 - 30	Kek kalıbı
Kreması alınmış sütle yapılmış peynirli pasta	170	1	165	2	80 - 100	Kek kalıbı, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Pişirme tepsisi
Reçelli tart	170	2	165	2	30 - 40	Kek kalıbı, Ø 26 cm
Noel pastası, boş fırını önceden ısıtın	160	2	150	2	90 - 120	Kek kalıbı, Ø 20 cm
Erikli kek, boş fırını önceden ısıtın	175	1	160	2	50 - 60	Ekmek kalıbı
Bisküvi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pişirme tepsisi
Bezeler	120	3	120	3	80 - 100	Pişirme tepsisi
Bezeler, boş fırını önceden ısıtın, iki seviye	-	-	120	2 ve 4	80 - 100	Pişirme tepsisi
Çörekler, boş fırını önceden ısıtın	190	3	190	3	12 - 20	Pişirme tepsisi
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Pişirme tepsisi
Ekler, iki seviye	-	-	170	2 ve 4	35 - 45	Pişirme tepsisi
Tabak tartı	180	2	170	2	45 - 70	Kek kalıbı, Ø 20 cm
Bol meyveli kek	160	1	150	2	110 - 120	Kek kalıbı, Ø 24 cm

	Alt+üst ısıtma		Sıcak hava			
	°C		°C			
Victoria sandviçi	170	1	160	2	30 - 50	Kek kalıbı, Ø 20 cm

EKMEK VE PIZZA

Boş fırını önceden ısıtın.

	Alt+üst ısıtma		Sıcak hava			
	°C		°C			
Beyaz ekme , 1 - 2 parça, her biri 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Çavdar Ekme- ği, önceden ısıtma gerekli değil	190	1	180	1	30 - 45	Ekme kalıbı
Rulo ekme, 6 - 8 rulo	190	2	180	2 (2 ve 4)	25 - 40	Pişirme tepsisi
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı
Sac pidesi	200	3	190	3	10 - 20	Pişirme tepsisi

KREM KARMEL

Boş fırını önceden ısıtın.

Kek kalıbını kullanın.

	Alt+üst ısıtma		Sıcak hava		
	°C		°C		
Makarnalı turta, önceden ısıtma gerekli değil	200	2	180	2	40 - 50
Sebzeli turta, önceden ısıtma gerekli değil	200	2	175	2	45 - 60
Kişiler	180	1	180	1	50 - 60
Lazanya	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
İç dolgulu makarna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ET

İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

	Alt+üst ısıtma	Sıcak hava	
	°C	°C	
Sığır Eti	200	190	50 - 70
Domuz Eti	180	180	90 - 120
Dana eti	190	175	90 - 120
İngiliz dana rosto, az pişmiş	210	200	50 - 60
İngiliz dana rosto, orta pişmiş	210	200	60 - 70
İngiliz dana rosto, iyi pişmiş	210	200	70 - 75

ET

	Alt+üst ısıtma		Sıcak hava		
	°C		°C		
Domuz kolu, derisiyle	180	2	170	2	120 - 150
Domuz incik, 2 parça	180	2	160	2	100 - 120
Kuzu budu	190	2	175	2	110 - 130
Bütün tavuk	220	2	200	2	70 - 85
Bütün hindi	180	2	160	2	210 - 240
Bütün ördek	175	2	220	2	120 - 150
Bütün kaz	175	2	160	1	150 - 200
Tavşan, parçalar halinde	190	2	175	2	60 - 80
Yaban tavşanı, parçalar halinde kesilmiş	190	2	175	2	150 - 200
Bütün sülün	190	2	175	2	90 - 120

BALIK

İkinci raf konumunu kullanın.

	Alt+üst ısıtma	Sıcak hava	
	°C	°C	
Alabalık / Çipura, 3 - 4 balık	190	175	40 - 55
Ton balığı / Somon, 4 - 6 fileto	190	175	35 - 60

Izgara

Boş fırını önceden ısıtın.

Dördüncü raf konumunu kullanın.

Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

		 1. taraf	 2. taraf
Fileto biftek, 4 parça	0.8	12 - 15	12 - 14
Sığır biftek, 4 parça	0.6	10 - 12	6 - 8
Sosisler, 8	-	12 - 15	10 - 12
Domuz külbastı, 4 parça	0.6	12 - 16	12 - 14
Tavuk, yarım, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaplar, 4	-	10 - 15	10 - 12
Tavuk göğsü, 4 parça	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerler, 6	0.6	20 - 30	-
Balık fileto, 4 parça	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sandviçleri, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo ızgara

Boş fırını önceden ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın. Yağı toplamak için birinci raf konumuna bir tepsi sürün.

SIĞIR ETİ

	°C	 1)
Dana rosto ya da fileto, az pişmiş	190 - 200	5 - 6

	°C	🕒 1)
Dana rosto ya da fileto, orta pişmiş	180 - 190	6 - 8
Dana rosto ya da fileto, iyi pişmiş	170 - 180	8 - 10

1) Verilen süre 1 cm kalınlığında bir fileto içindir. Daha kalın filetolar için süreyi etinizin kalınlığıyla çarpın.

DOMUZ ETİ

		°C	🕒
Kürek eti / Boyun / Jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Külbastı / Kaburga	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Rulo köfte	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Domuz incik, önceden pişirilmiş	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

DANA ETİ

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

KUZU ETİ

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

KÜMES HAYVANI

		°C	🕒
Kümes hayvanı, porsiyonlar	0,2 - 0,25 (her biri)	200 - 220	30 - 50
Tavuk, yarım	0,4 - 0,5 (her biri)	190 - 210	35 - 50
Tavuk, et tavuğu	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ördek	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Kaz	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Hindi	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150

		°C	
Hindi	4 - 6	140 - 160	150 - 240

BALIK (BUĞULAMA)

		°C	
Bütün Balık	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Yiyeceği doğrudan tepsinin üzerine koyun. Yemeğin yapışmasını önlemek için 1 yemek kaşığı yağ sürün.

Üçüncü raf konumunu kullanın. Pişirme tepsisini ilk raf konumuna yerleştirin.

Sıcaklığı 180 - 220 °C'ye ayarlayın.

Şu fonksiyonu kullanın: AirFry.

Yiyeceğin pişirme işlemi sırasında döndürülmesi gerekmez.

		
Kruvasan, dondurulmuş	0.35	15 - 30
Puf böreği, dondurulmuş	0.4	15 - 35
Pizza, dondurulmuş	0.34	15 - 35
Pat. Kızartma, donmuş	0.65	20 - 35
Patates kızartma, kalın, dondurulmuş	0.6	20 - 35
Patates dilimleri, dondurulmuş	0.65	15 - 25
Patates köftesi, dondurulmuş	0.45	15 - 30
Kabak dilimleri, taze	0.5	25 - 35
Eskalop, dondurulmuş	0.3	15 - 25
Pişirme hamuru içinde karides, dondurulmuş	0.2	15 - 25
Kalamar halkaları, dondurulmuş	0.25	15 - 25
Tavuk parçaları, dondurulmuş	0.3	15 - 25
Balık kroket, dondurulmuş	0.5	15 - 25

Buz çözme

		 Buz çözme süresi	 Daha fazla buz çözme süresi	
Tavuk	1	100 - 140	20 - 30	Tavuğu ters çevrilmiş şekilde büyük bir tabağa yerleştirin. Yarım çevirin.
Et	1	100 - 140	20 - 30	Yarım çevirin.
	0.5	90 - 120		
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krema, hafif donmuş haldeyken de çırpılabilir.
Alabalık	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Çilekler	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kremalı Pasta	1.4	60	60	-

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

	°C ¹⁾
Dana rosto	75 - 80
Dana ayağı	85 - 90
İngiliz dana rosto, az pişmiş	45 - 50
İngiliz dana rosto, orta pişmiş	60 - 65
İngiliz dana rosto, iyi pişmiş	70 - 75
Domuz kolu	80 - 82
Domuz incik	75 - 80
Kuzu eti	70 - 75
Tavuk	98
Yaban Tavşanı	70 - 75
Alabalık / Çipura	65 - 70
Ton balığı / Somon	65 - 70

1) Verilen sıcaklık önerilen yemek iç sıcaklığıdır.

Зміст

Рекомендації щодо приготування	200	Гриль	209
Низька вологість	200	Турбо-гриль	209
Готування в дієтичній формі для випікання	203	AirFry	211
Випікання хлібу	204	Розморожування	212
Хрустка випічка з: Функція "Піца"	204	Сушіння - Вентилятор	212
Смаження та випікання	205	Термошуп	213

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
	Аксесуар
	Вага (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Низька вологість

ТОРТИ / ВИПІЧКА
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

	°C			
Тарти, попереднє прогрівання не потрібне	175	30 - 40	2	Форма для торта, Ø 26 см

	°C			
Фруктовий пиріг, попереднє прогрівання не потрібне	160	80 - 90	2	Форма для торта, Ø 26 см
Панетоне	150 - 160	70 - 100	2	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий кекс	160	40 - 50	2	Форма для хліба
Печиво, попереднє прогрівання не потрібне	150	20 - 35	3 (2 та 4)	Деко для випічки
Солодкі булочки	180 - 200	12 - 20	2	Деко для випічки
Бріош	180	15 - 20	3 (2 та 4)	Деко для випічки

ФЛАНИ
Використовуйте форму для тарту.

	°C		
Овочі з начинкою	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60	1 (2 та 4)

М'ЯСО (М'ЯСО)
Використовуйте другий рівень полиці.
Використовуйте комбіновану решітку.

		°C	
Запечена свинина	1	180	90 - 110
Телятина	1	180	90 - 110
Ростбіф, не просмажений	1	210	45 - 50
Ростбіф, помірно просмажений	1	200	55 - 65
Ростбіф, добре просмажений	1	190	65 - 75

Використовуйте другий рівень полиці.

		°C	
Нога ягняти	1	175	110 - 130
Ціла курка	1	200	55 - 65
Ціла індичка	4	170	180 - 240
Ціла качка	2 - 2.5	170 - 180	120 - 150
Кролик, нарізаний шматочками	-	170 - 180	60 - 90

Використовуйте перший рівень полицки.

		°C	
Ціла гуска	3	160 - 170	150 - 200

FISH (РИБА)

Використовуйте другий рівень полиці.

		°C	
Форель, 3–4 рибини	1.5	180	25 - 35
Тунець, 4–6 філе	1.2	175	35 - 50
Хек	-	200	20 - 30

РОЗІГРІВАННЯ НА ПАРІ

Розігрівайте страву на тарілці.

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Використовуйте другий рівень полиці.

	°C	
Страви із сир. скоринкою / гратени	130	15 - 25
Макарони і соус	130	10 - 15
Гарніри	130	10 - 15
Страви на одній тарілці	130	10 - 15
М'ясо	130	10 - 15
Овочі	130	10 - 15

Готування в дієтичній формі для випікання

Використовуйте функцію: Низька вологість.

Використовуйте другий рівень полиці.

ОВОЧІ

Встановіть температуру на 130 °C.

	
Помідори	15
Баклажани	15 - 20
Броколі, суцвіття	20 - 25
Цукіні, скибочки	20 - 25
Солодкий перець, смужки	20 - 25
Цвітна капуста, суцвіття	25 - 30
Кольрабі	25 - 30
Спаржа, біла	25 - 35
Селера, скибочки	30 - 35
Фенхель	30 - 35
Спаржа, зелена	35 - 45
Морква	35 - 40

MEAT (М'ЯСО)

Встановіть температуру на 130 °C.

	
Варена куряча грудка	25 - 35
Готова шинка	55 - 65
Каселер	80 - 100

FISH (РИБА)

Встановіть температуру на 130 °C.

	
Форель / Філе лосося	25 - 30

ГАРНІРИ
Встановіть температуру на 130 °С.

	
Рис	35 - 40
Варена картопля, четвертинки	35 - 45
Полента	40 - 45
Неочищена картопля, середня	50 - 60

Випікання хлібу

ХЛІБ
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.
Ставте посуд на другий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

		°C		
Білий хліб, 1 - 2 штуки, 0.5 кг кожна	1	180 - 190	45 - 60	-
Хлібний рулет, 6–8 булочок	0.5	190 - 210	20 - 30	Деко для випічки, ставте посуд на другий і четвертий рівень полицки.
Житній хліб, 1 - 2 штуки, 0.5 кг кожна	1	180 - 200	50 - 70	-
Фокача	-	190 - 210	20 - 25	Деко для випічки

Хрустка випічка з: Функція "Піца"

ПІЦА
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.
Використовуйте другий рівень полиці.

	°C		
Піца, тонка скоринка	200 - 220	15 - 25	Деко для випічки
Піца, товста скоринка	200 - 220	20 - 30	Деко для випічки
Міні-піца	200 - 220	15 - 20	Деко для випічки

	°C		
Яблучний пиріг	150 - 170	50 - 70	Форма для торта, Ø 20 см
Тарти	170 - 190	35 - 50	Форма для торта, Ø 26 см
Пиріг з цибулі	200 - 220	20 - 30	Деко для випічки

Смаження та випікання

ТОРТИ
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Рецепти зі збиванням	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта
Тісто для коржів	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Чизкейк з пахтою	170	1	165	2	80 - 100	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Деко для випічки
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духову шафу	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий кекс, попередньо прогрійте порожню духову шафу	175	1	160	2	50 - 60	Форма для хліба
Печиво	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Деко для випічки

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Деко для випічки
Безе, попередньо прогрійте порожню духову шафу, два рівні,	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Деко для випічки
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	190	3	190	3	12 - 20	Деко для випічки
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Деко для випічки
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Деко для випічки
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для торта, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для торта, Ø 24 см
Бісквітний торт	170	1	160	2	30 - 50	Форма для торта, Ø 20 см

ХЛІБ І ПІЦЦА

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Білий хліб , 1 - 2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для хліба

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Хлібний рулет, 6–8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Деко для випічки
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Деко для випічки / Глибоке деко
Скони	200	3	190	3	10 - 20	Деко для випічки

ФЛАНИ

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Використовуйте форму для тарту.

	Традиційне готування		Вентилятор		
	°C		°C		
Флан з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60
Кіші	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

М'ЯСО (М'ЯСО)

Використовуйте другий рівень полиці.

Використовуйте комбіновану решітку.

	Традиційне готування	Вентилятор	
	°C	°C	
Яловичина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120

	Традиційне готування	Вентилятор	
	°C	°C	
Телятина	190	175	90 - 120
Англійський ростбіф, непросмажений	210	200	50 - 60
Англійський ростбіф, помірно просмажений	210	200	60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210	200	70 - 75

MEAT (М'ЯСО)

	Традиційне готування		Вентилятор		
	°C		°C		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Бараняча нога	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

FISH (РИБА)

Використовуйте другий рівень полиці.

	Традиційне готуван- ня	Вентилятор	
	°C	°C	
Форель / Морський лящ, 3–4 ри- бини	190	175	40 - 55
Тунець / Лосось, 4–6 філе	190	175	35 - 60

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.
Ставте посуд на четвертий рівень полицки.
Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 1-а сторона	 2-а сторона
Біфштекс із вирізки, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні зі свинини, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою, 4–6	-	5 - 7	-
Тост, 4–6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо-гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.
Використовуйте другий рівень полиці. Встановіть сковорідку на першому рівні полицки
для збирання жиру.

Яловичина

	°C	 1)
Ростбіф або філе, непросмажені	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно просмажені	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмажені	170 - 180	8 - 10

1) Цей час призначений для філе товщиною 1 см. Для товстішого філе помножте час на товщину м'яса.

СВИНИНА

		°C	
Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Відбивна / Реберце	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
М'ясний хлібець	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

		°C	
Запечена телятина	1	160 - 180	90 - 120
Теляча ніжка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

		°C	
Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ПТИЦЯ

		°C	
Птиця, порційна	0,2 - 0,25 (кожна)	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0,4-0,5 (кожна)	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70

		°C	
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (НА ПАРІ)

		°C	
Ціла риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

AirFry

Покладіть продукти безпосередньо на деко. Нанесіть 1 столову ложку олії, щоб страва не прилипала.

Використовуйте третій рівень полиці. Установіть деко для випічки на першому рівні полиці.

Встановіть температуру на 180–220 °C.

Використовуйте функцію: AirFry.

Продукти не потрібно перевертати під час приготування.

		
Круасан, заморожений	0.35	15 - 30
Випічка з листового тіста, заморожена	0.4	15 - 35
Піца, заморожена	0.34	15 - 35
Картопля фрі, заморожена	0.65	20 - 35
Картопля фрі (товста), заморожена	0.6	20 - 35
Картопля по-селянськи, заморожена	0.65	15 - 25
Крокети, заморожені	0.45	15 - 30
Скибочки цукіні, свіжі	0.5	25 - 35
Ескалопи, заморожені	0.3	15 - 25
Креветки в тісті для випікання, заморожені	0.2	15 - 25

		
Кільця кальмара, заморожені	0.25	15 - 25
Курячі нагетси, заморожені	0.3	15 - 25
Рибні палички, заморожені	0.5	15 - 25

Розморожування

		 Тривалість розморожування	 Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	переверніть по завершенні половини часу.
	0.5	90 - 120		
Вершки	2 × 0,2	80 - 100	10 - 15	Крем також можна збивати, коли він дещо заморожений у місцях.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Тістечка	1.4	60	60	-

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

	°C ¹⁾
Запечена телятина	75 - 80
Теляча ніжка	85 - 90
Англійський ростбіф, непросмажений	45 - 50
Англійський ростбіф, помірно просмажений	60 - 65
Англійський ростбіф, добре просмажений	70 - 75
Свиняча лопатка	80 - 82
Свиняча гомілка	75 - 80
Баранина	70 - 75
Курка	98
Заєць	70 - 75
Форель / Морський лясц	65 - 70

	°C ¹⁾
Тунець / Лосось	65 - 70

1) Вказана температура є рекомендованою внутрішньою температурою продукту.



701131277-A-272025

