

FRILLESBO SPJUTBO

Recipe Book

bg

hr

cs

et

hu

lv

lt

pl

ro

ru

sr

sk

sl

tr

uk

Съдържание

Препоръки за готвене	3	Хрупкаво печене	10
Съвети за специални функции за загряване на уреда	3	Печене на хляб	11
Печене	4	Турбо грил	11
Съвети за печене	4	Бавно готвене	11
Печене на едно ниво	5	AirFry	12
Печене и огретени	7	Дълбоко замразени храни	13
Съвети за печене	8	Консервиране	13
Таблицы за печене	8	Сушене	14
		Готвене в микровълнова фурна	15

Запазваме си правото на изменения.

Препоръки за готвене

Процесите на готвене и печене са подходящи само на едно ниво.

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Акcesoар
	Тегло (kg)
	Микровълнова мощност (W)
	Позиция на скалата
	Време за готвене (мин)

Съвети за специални функции за загряване на уреда

Поддържане на топлина

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

Затопляне на чиния

Тази функция Ви позволява да затопляте чинии и съдове преди сервиране. Температурата се саморегулира автоматично до 70°C.

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

Втасване на тесто

Тази функция Ви позволява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния и го покрийте с мокра кърпа или домакинско фолио. Задайте функция: Втасване на тесто и времето за готвене.

Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

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

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

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

Съвети за печене

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

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.

Печене на едно ниво

ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА

		°C		
Кръгъл кекс / Бриош	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 170	40 - 70	1
Сладкиш Мадейра / Плодови кейкове ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	140 - 160	50 - 70	1
Пандишпанов кейк ²⁾	Горещ въздух/ вентилир.	180	25 - 35	1
Пандишпанов кейк ²⁾	Традиционно печене	170	33 - 43	1
Блат за флан - дребни сладки	Горещ въздух/ вентилир.	160 - 170	50 - 70	2
Блат за флан – смес за пандишпанова торта ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 170	25	2
Ябълков пай, 1 тава Ø20 см ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 170	55 - 75	1
Чийзкейк, използвайте тавата за печене	Горещ въздух/ вентилир.	160	40 - 70	2

1) Предварително загряйте празната фурна.

2) Загряйте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте: Бързо нагряване.

КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ

		°C		
Плетен хляб / Погача ¹⁾	Традиционно печене	220	30	2
Кристцолен ¹⁾	Традиционно печене	165 - 180	45 - 80	1
Ръжен хляб ¹⁾	Традиционно печене	170 - 190	40 - 60	1
Кремки	Традиционно печене	200	30	2
Еклери	Традиционно печене	200	40	2
Руло ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	175 - 185	12	2
Кекс с маслени трохи	Традиционно печене	160 - 180	45	2
Маслен бадемов кекс / Захарни торти ¹⁾	Традиционно печене	175 - 185	30	2
Плодов сладкиш с тесто с мая, използвайте форма с отделящо се дъно ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 160	45	1
Смес от пандишпанова торта с плодов флан, използвайте съд за фланове ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 170	25	2
Плодови фланове с дребни сладки	Горещ въздух/ вентилир.	160 - 170	50 - 70	2
Кейкове с мая и лека заливка (напр., извара, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Предварително загреейте празната фурна.

БИСКВИТИ

		°C		
Дребни бисквити ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	170 - 190	10	2
Маслени бисквити / Сладкиши на пръчици ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 170	10 - 20	2
Сладки от белтък / Це- лувки, използвайте хартия за печене ²⁾	Горещ въздух/ вентилир.	100	60 - 180	1
Целувки	Традиционно пе- чене	100	60 - 180	1
Макарунс (слад.) ¹⁾	Традиционно пе- чене	125 - 135	25 - 35	2
Парено тесто ¹⁾	Традиционно пе- чене	200	17	1
Рула ¹⁾	Традиционно пе- чене	180 - 220	20	2
Малки кейкове ²⁾	Горещ въздух/ вентилир.	150	22 - 32	2
Малки кейкове ²⁾	Традиционно пе- чене	150	20 - 30	2

1) Предварително загрейте празната фурна.

2) Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте: Бързо нагряване.

Печене и огретени

		°C		
Паста на фурна	Традиционно пе- чене	160 - 200	35	2
Лазаня ¹⁾	Традиционно пе- чене	150 - 190	45	1
Зеленчуков огретен ¹⁾	Традиционно пе- чене	200	40 - 70	2

		°C		
Рибни суфлета ¹⁾	Турбо грил	160	25	2
Пълнени зеленчуци, използвайте стъклени съдове на скарата ¹⁾	Традиционно печене	190 - 210	25 - 35	2

1) Предварително загрейте празната фурна.

Съвети за печене

- Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.
- Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).
- Обърнете печивото след 1/2 – 2/3 от времето за печене.
- Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).
- По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

Таблицы за печене

ГОВЕЖДО

			°C		
Говеждо печено или филе, алангле	1 - 1.5	Турбо грил	130- 150	50	2
Говеждо печено или филе, средно изпечено	1 - 1.5	Турбо грил	130- 150	65	2
Говеждо печено или филе, добре изпечено	1 - 1.5	Турбо грил	130- 150	80	2

ДИВЕЧ

			°C		
Бонфиле / Бутче от див заяк ¹⁾	1 - 1.5	Традиционно печене	170 - 190	90	1
Руло от месо на елен	1 - 1.5	Горещ въздух/венти- лир.	130 - 150	55	2
Бут от елен	1 - 1.5	Традиционно печене	150 - 170	110	2

¹⁾ Предварително загрейте празната фурна. Използвайте тавата за печене с капак (отстранете я след половината от времето за готвене).

РИБА

			°C		
Цяла риба	0,5 - 1,0 на риба	Турбо грил	160 - 180	20	2

ТЕЛЕШКО

			°C		
Телешко пече- но	0.8 - 1.5	Турбо грил	130 - 150	160	1
Телешки джо- лан	2 - 2.5	Традиционно печене	160 - 180	230	1

АГНЕШКО

			°C		
Агнешко бутче	0.5 - 1.0	Турбо грил	130 - 150	135	2
Агнешко пече- но	1 - 1.8	Традиционно печене	180	100 - 140	1
Агнешко руло от месо	0.7 - 0.9	Турбо грил	130 - 150	35	2

ПТИЧЕ

			°C		
Цяло пиле ¹⁾	0.9 - 1.7	Турбо грил	190 - 210	50 - 90	1
Половин пиле	0.5 - 0.8	Турбо грил	200	55	2

			°C		
Патица	1.5 - 2	Турбо грил	160 - 180	90 - 120	1

1) Използвайте скарата. Поставете чиния в центъра на кухината на дъното.

СВИНСКО

			°C		
Врат	1.5 - 2	Турбо грил	160 - 180	120	1
Шунка	1 - 1.5	Турбо грил	150 - 170	130	1
Свински ребра	2 - 3	Традиционно печене	110 - 150	145	2
Руло „Стефани“	1 - 1.5	Турбо грил	160 - 180	50	1
Свински джолан, сварен	1.5 - 2	Турбо грил	170 - 190	80	1

Хрупкаво печене

		°C		
Тартове ¹⁾	Функция пица	180	55	2
Киш Лорейн ¹⁾	Традиционно печене	170 - 190	45	1
Швейцарски флан ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	170 - 190	30 - 50	1
Чийзкейк	Традиционно печене	175 - 185	60 - 80	1
Ябълков пай, покрит ¹⁾	Традиционно печене	170 - 190	40 - 60	1
Пица, тънък блат ¹⁾	Функция пица	190 - 230	15 - 25	1
Пица, дебел блат ¹⁾	Функция пица	190 - 230	20 - 40	1
Хляб без мая ¹⁾	Традиционно печене	220	10	2

		°C		
Флан с парено тесто ¹⁾	Традиционно печене	200	20	2

¹⁾ Предварително загрейте празната фурна.

Печене на хляб

Предварително загрейте празната фурна.

	°C		
Бял хляб	210	25 - 45	1
Багета	200 - 230	50	2
Бриош	190 - 210	10 - 20	2
Чабата	200 - 230	50	2
Ръжен хляб	180 - 200	60	1
Пълнозърнест хляб	180 - 200	60	1
Пълнозърнест хляб	180 - 200	60	1

Турбо грил

	°C			
Говеждо печено, средно изпечено ¹⁾	130 - 150	65	2	Тава за печене
Свинско бонфиле ¹⁾	130 - 150	90	1	Касерола
Телешко бонфиле ¹⁾	160 - 180	70	2	Касерола
Руладина от агнешко	130 - 150	35	2	Тава за печене
Цяла риба, 0,5 - 1 кг	160 - 180	30	2	Тава за печене

¹⁾ Запържете и двете страни преди готвене.

Бавно готвене

Тази функция ви позволява да пригответе крехко, нежно месо и риба. Това не е приложимо за птиче месо, мазно свинско печено или задушено.

1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.

2. Ако се препоръчва да се използва трето ниво, поставете храната директно върху скалата. Поставете тавичка/дълбока тава за печене на първото ниво, за да събирате мазнината.

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

Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

3. Употреба: Термосонда.

Използвайте първото ниво на фурната.

		°C	
Говеждо печено	1 - 1.5	150	120 - 150
Говеждо филе	1 - 1.5	150	90 - 110
Телешко печено	1 - 1.5	150	120 - 150
Пържола	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Поставете тавата за печене на първото ниво.

Загрейте уреда до достигане на зададената температура.

Поставете храната директно върху AirFry скалата. Нанесете 1 с.л. масло, за да избегнете залепване на храната. Поставете AirFry скалата на второто ниво.

		°C	
Кроасан, замразен	0.35	180 - 200	15 - 30
Изделие от бутер тесто, замразено	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Пица, замразена	0.34	190 - 210	15 - 30
Пържени картофки, замразени	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Едро нарязани пържени картофи, замразени	0.6	200 - 220	20 - 30
Картофи с коричка, замразени	0.65	200 - 220	20 - 35
Крокети, замразени	0.45	200 - 220	15 - 30
Котлети, замразени	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Рибни бургери, замразени	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Калмари на кръгчета, замразени	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25

		°C	
Пилешки хапки, замразени	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Рибни пръчици, замразени	0.5	200 - 220	15 - 25

Дълбоко замразени храни

Махнете опаковката на храната. Сложете храната в чиния.

Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване.

Използвайте второто ниво на фурната.

	°C	
Пица, замразена	200 - 220	15 - 25
Американска пица, замразена	190 - 210	15 - 25
Пица, охладена	180 - 200	10 - 20
Мини-пици, замразени	210 - 230	10 - 15
Картофи с коричка / Крокети ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Картоф.кюфтета	210 - 230	10 - 20
Лазаня / Канелони, пресни	170 - 190	40 - 50
Лазаня / Канелони, замразени	160 - 180	50 - 60
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30

¹⁾ По време на готвене обръщайте 2 до 3 пъти.

Консервиране

Използвайте функцията Долен нагревател.

Използвайте само буркани за консервиране със същите размери, налични на пазара.

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

Използвайте първото ниво на фурната.

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

Напълнете бурканите равномерно и ги затворете със скоба.

Бурканите не могат да се допират.

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

Настройте температурата на 130°C

МЕКИ ПЛОДОВЕ

	 Готвене до началото на поява на мехурчета
Ягоди / Боровинки / Малини / Цариградско грозде	45 - 75

ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ

	
Праскови / Дюли / Сливи	45 - 75

ЗЕЛЕНЧУЦИ

	 Готвене до началото на поява на мехурчета	 Продължете да готвите на 100°C
Моркови	80 - 90	5 - 10
Краставици	80 - 90	-
Туршия	80 - 90	5 - 10
Алабаш / Грах / Аспержи	80 - 90	15 - 20

Сушене

Използвайте третото ниво на фурната. От време на време отваряйте вратата, за да освободите влажен въздух.

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

	°C	 (ч)
Сливи	60 - 70	8 - 10
Кайсии	60 - 70	8 - 10
Ябълка на парчета	60 - 70	6 - 8
Круши	60 - 70	6 - 9

Готвене в микровълнова фурна

Препоръчителните времена са определени като общи насоки. Резултатите могат да варират в зависимост от вида, количеството и началната температура на храната.

Съвети за микровълнова		
Резултати от готвенето/ размразяването	Възможна причина	Корекция
Храната е прекалено суха.	Мощността беше прекалено висока. Времето за готвене беше прекалено дълго.	Задайте по-ниска мощност или/и по-кратко време за готвене.
Храната не е размразена, студена или недопечена след края на времето за готвене.	Времето за готвене беше прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за готвене. Не увеличавайте мощността на микровълновата.
Храната е прегрята в крайщата, но в средата е недопечена.	Микровълновата мощност беше прекалено висока.	Задайте по-ниска мощност и по-дълго време за готвене.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

				Време на престой (мин.)
Пържола	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Мляно месо / Кайма ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Пиле	1	100	30 - 35	10 - 20
Пилешки гърди	0.15	100	5 - 9	10 - 15

				Време на престой (мин.)
Пилешки бутчета	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Цяла риба	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Филе от риба	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Краве масло	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Настъргано сирене	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Кейк с мая	1 брой	200	2 - 3	15 - 20
Чийзкейк	1 брой	100	2 - 4	15 - 20
Сух кейк	1 брой	200	2 - 4	15 - 20
Хляб	1	200	15 - 18	5 - 10
Нарязан хляб	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Земели	4 броя	200	2 - 4	2 - 5
Плодове	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Използвайте второто ниво на фурната. След половината от времето обърнете месото обратно на най-дългата страна.

ПРЕТОПЛЯНЕ

				Време на престой (мин.)
Мляко, 200 мл	-	1000	0:30	-
Вода, 200 мл	-	1000	0:30	-
Сос, 200 мл	-	600	1 - 3	-
Супа, 300 мл	-	600	3 - 5	-

РАЗТОПЯВАНЕ

Използвайте първото ниво на фурната. Завъртете на 90° след половината от времето за готвене.

				Време на престой (мин.)
Шоколад / Шоколадово покритие	0.1	200	7	2
Краве масло	0.1	200	4	2

ГОТВЕНЕ В

				Време на престой (мин.)
Филе от риба ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Картофи с кожичка ²⁾	0.5	600	10	-
Ориз ³⁾	0.2	800	14	-
Пуканки ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Използвайте филм за изкачване с отвори, за да покриете стъкления съд. Използвайте първото ниво на фурната. Завъртете на 90° след половината от времето за готвене.

2) Използвайте филм за изкачване с отвори, за да покриете стъкления съд. Използвайте първото ниво на фурната.

3) Добавете 400 мл вода. Използвайте филм за изкачване с отвори, за да покриете стъкления съд. Използвайте първото ниво на фурната.

4) Поставете плика с пуканки върху стъкления съд на кухината на дъното.

КОМБИНИРАНА МИКРОВЪЛНОВА ФУНКЦИЯ

Използвайте първото ниво на фурната.

Това отнема от 2 до 5 минмин.

				°C	
Запечени картофи	1.1	Горещ въздух/вент. + MB	400	210	35 - 45
Кекс	0.7	Традиционно готвене + MB	100	190	30 - 40
Лазаня, замразени	0.4	Турбо грил + MB	100	220	24 - 28
Пиле ¹⁾	1	Турбо грил + MB	100	220	45 - 55

1) Поставете чиния в центъра на кухината на дъното. Поставете пилето директно върху скалата с гърдите надолу. След 25 мин го обърнете на обратно.

Sadržaj

Preporuke za kuhanje	18	Hrskavo pečenje	25
Savjeti za posebne funkcije pećnice uređaja	18	Pečenje kruha	25
Pečenje	19	Turbo roštilj	26
Savjeti za pečenje tijesta i peciva	19	Sporo pečenje	26
Pečenje na jednoj razini pećnice	20	AirFry	27
Peciva i zapečena jela	22	Zamrznuta hrana	27
Savjeti za pečenje	23	Konzerviranje	28
Tablice za pečenje	23	Dehidracija	29
		Kuhanje u mikrovalnoj pećnici	29

Zadržava se pravo na izmjene.

Preporuke za kuhanje

Postupci kuhanja i pečenja su prikladni samo na jednoj razini.

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)
	Snaga mikrovalne pećnice (W)
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

Savjeti za posebne funkcije pećnice uređaja

Održavanje topline

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

Zagrijavanje tanjura

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

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

Dizanje tijesta

Ova funkcija omogućava podizanje dizanog tijesta. Stavite tijesto u veliku posudu i prekrijte ga vlažnim ručnikom ili plastičnom folijom. Postavite funkciju: Dizanje tijesta i vrijeme kuhanja.

Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.

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

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

Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postala vlažna ili prijesna.	Temperatura pećnice je previsoka.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice.
	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Kolač se neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
	Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno.	Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje.
Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.

Pečenje na jednoj razini pećnice

PEČENJE U KALUPIMA

		°C		
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 170	40 - 70	1
Madeira kolač / Voćni kolači ¹⁾	Vrući zrak	140 - 160	50 - 70	1
Biskvit ²⁾	Vrući zrak	180	25 - 35	1
Biskvit ²⁾	Tradicionalno pečenje	170	33 - 43	1
Podloga za flan - prhko tijesto	Vrući zrak	160 - 170	50 - 70	2
Podloga za flan - mješavina biskvita ¹⁾	Vrući zrak	150 - 170	25	2
Pita od jabuka, 1 kalup Ø20 cm ¹⁾	Vrući zrak	150 - 170	55 - 75	1
Torta od sira, koristite pekač za pecivo	Vrući zrak	160	40 - 70	2

1) Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

2) Prethodno zagrijte uređaj dok se ne postigne postavljena temperatura. Ne koristite. Brzo zagrijavanje.

TORTE / LISNATA TIJESTA / KRUŠNA TIJESTA NA PEKAČIMA ZA PECIVO

		°C		
Kruh pletenica / Vijenac od kruha ¹⁾	Tradicionavno pečenje	220	30	2
Christstollen (božićni kruh) ¹⁾	Tradicionavno pečenje	165 - 180	45 - 80	1
Raženi kruh ¹⁾	Tradicionavno pečenje	170 - 190	40 - 60	1
Princes krafne	Tradicionavno pečenje	200	30	2
Ekleri	Tradicionavno pečenje	200	40	2
Švicarska rolada ¹⁾	Vrući zrak	175 - 185	12	2
Torta s mrvicama	Tradicionavno pečenje	160 - 180	45	2
Torta od badema s maslacem / Pošećereni kolač ¹⁾	Tradicionavno pečenje	175 - 185	30	2
Voćni kolač s dizanim tijestom, koristite kalup ¹⁾	Vrući zrak	150 - 160	45	1
Smješa za voćni kolač od dizanog tijesta, koristite posudu za pečenje kolača ¹⁾	Vrući zrak	150 - 170	25	2
Voćni flan od prhkog tijesta	Vrući zrak	160 - 170	50 - 70	2
Kolači od diz. tijesta s nježnim preljevima (npr. kvark, vrhnje, puding)	Tradicionavno pečenje	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

KEKSI

		°C		
Keksi od prhkog tijesta ¹⁾	Vrući zrak	170 - 190	10	2

		°C		
Shortbread keksići / Prutići od tijesta ¹⁾	Vrući zrak	150 - 170	10 - 20	2
Kolači od bjelanjka / Puslice, koristite papir za pečenje ²⁾	Vrući zrak	100	60 - 180	1
Puslice	Tradicionavno pečenje	100	60 - 180	1
Makroni ¹⁾	Tradicionavno pečenje	125 - 135	25 - 35	2
Lisnato tijesto ¹⁾	Tradicionavno pečenje	200	17	1
Rolade ¹⁾	Tradicionavno pečenje	180 - 220	20	2
Mali kolači ²⁾	Vrući zrak	150	22 - 32	2
Mali kolači ²⁾	Tradicionavno pečenje	150	20 - 30	2

1) Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

2) Prethodno zagrijte uređaj dok se ne postigne postavljena temperatura. Ne koristite. Brzo zagrijavanje.

Peciva i zapečena jela

		°C		
Zapečena tjestenina	Tradicionavno pečenje	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Tradicionavno pečenje	150 - 190	45	1
Zapečeno povrće ¹⁾	Tradicionavno pečenje	200	40 - 70	2
Ribljí nabujci ¹⁾	Turbo roštilj	160	25	2

		°C		
Punjeno povrće, koristite staklenu posudu na mreži za pečenje ¹⁾	Tradicionalno pečenje	190 - 210	25 - 35	2

¹⁾ Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

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

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

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

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

Tablice za pečenje

GOVEDINA

			°C		
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	1 - 1.5	Turbo roštilj	130- 150	50	2
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	1 - 1.5	Turbo roštilj	130- 150	65	2
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	1 - 1.5	Turbo roštilj	130- 150	80	2

DIVLJAČ

			°C		
Hrbat / But od kunića ¹⁾	1 - 1.5	Tradicionalno pečenje	170 - 190	90	1
Srneći hrbat	1 - 1.5	Vrući zrak	130 - 150	55	2

			°C		
Srneći but	1 - 1.5	Tradicionalno pečenje	150 - 170	110	2

1) Prethodno zagrijte praznu pećnicu. Koristite posudu za pečenje s poklopcem (uklonite je nakon polovice vremena kuhanja).

RIBE

			°C		
Cijela riba	0,5 - 1,0 po ribi	Turbo roštilj	160 - 180	20	2

TELETINA

			°C		
Pečena teletina	0.8 - 1.5	Turbo roštilj	130 - 150	160	1
Teleća koljenica	2 - 2.5	Tradicionalno pečenje	160 - 180	230	1

JANJETINA

			°C		
Janjeći but	0.5 - 1.0	Turbo roštilj	130 - 150	135	2
Pečena janjetina	1 - 1.8	Tradicionalno pečenje	180	100 - 140	1
Janjeći hrbat	0.7 - 0.9	Turbo roštilj	130 - 150	35	2

PERAD

			°C		
Cijelo pile ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo roštilj	190 - 210	50 - 90	1
Pile, polovica	0.5 - 0.8	Turbo roštilj	200	55	2
Patka	1.5 - 2	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1

1) Koristite mrežu za pečenje. Stavite pladanj u središte dna unutrašnjosti.

SVINJETINA

			°C		
Vrat	1.5 - 2	Turbo roštilj	160 - 180	120	1
Rolana šunka	1 - 1.5	Turbo roštilj	150 - 170	130	1

			°C		
Svinjska rebra	2 - 3	Tradicionalno pečenje	110 - 150	145	2
Mesna štruca	1 - 1.5	Turbo roštilj	160 - 180	50	1
Koljenica pret. kuh.	1.5 - 2	Turbo roštilj	170 - 190	80	1

Hrskavo pečenje

		°C		
Tartovi ¹⁾	Funkcija za pizzu	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Tradicionalno pečenje	170 - 190	45	1
Švicarski flan ¹⁾	Vrući zrak	170 - 190	30 - 50	1
Torta od sira	Tradicionalno pečenje	175 - 185	60 - 80	1
Pita od jabuka, pokrivena ¹⁾	Tradicionalno pečenje	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, tanka kora ¹⁾	Funkcija za pizzu	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, debela kora ¹⁾	Funkcija za pizzu	190 - 230	20 - 40	1
Beskrasni kruh ¹⁾	Tradicionalno pečenje	220	10	2
Lisnato tijesto flan ¹⁾	Tradicionalno pečenje	200	20	2

¹⁾ Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Pečenje kruha

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

	°C		
Bijeli kruh	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Brioš	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Raženi kruh	180 - 200	60	1
Integralni kruh	180 - 200	60	1
Kruh od cjelovitih žitarica	180 - 200	60	1

Turbo roštilj

	°C			
Goveđe pečenje, sred-nje pečeno ¹⁾	130 - 150	65	2	Pekač za pecivo
Svinjska pečenica ¹⁾	130 - 150	90	1	Posuda za složenc
Teleća pečenica ¹⁾	160 - 180	70	2	Posuda za složenc
Janjeći hrbat	130 - 150	35	2	Pekač za pecivo
Cijela riba, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Pekač za pecivo

¹⁾ Pržite s obje strane prije kuhanja.

Sporo pečenje

Ova funkcija omogućuje vam pripremanje nemasnog, mekog mesa i ribe. Nije prikladno za: perad, masno svinjsko pečenje i pečenje u posudi.

1. Ispržite meso 1 - 2 minute sa svake strane u tavi na jakoj vatri.
2. Ako se preporučuje treći položaj police, namirnice stavljajte izravno na mrežu za pečenje. Stavite pladanj za pečenje na prvi položaj police u pećnici radi sakupljanja masnoće.

Ako se preporučuje prvi položaj police, namirnice stavljajte izravno na pekač.

Dok koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.

3. Primjena: Senzor za hranu.

Koristite prvi položaj police u pećnici.

		°C	
Goveđe pečenje	1 - 1.5	150	120 - 150
Goveđi file	1 - 1.5	150	90 - 110
Pečena teletina	1 - 1.5	150	120 - 150
Odrezak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.

Prethodno zagrijte uređaj dok se ne postigne postavljena temperatura.

Hranu stavite izravno na mrežu za pečenje AirFry. Stavite 1 žlicu ulja kako biste spriječili lijepljenje hrane. Postavite mrežu za pečenje AirFry na drugi položaj police.

		°C	
Kroasani, smrznuti	0.35	180 - 200	15 - 30
Lisnato tijesto, smrznuto	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, smrznuta	0.34	190 - 210	15 - 30
Pomfrit, smrznuti	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Pomfrit deblji, smrznuti	0.6	200 - 220	20 - 30
Kroketi od krumpira, zamrznuti	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketi, smrznuti	0.45	200 - 220	15 - 30
Odresci, smrznuti	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Riblj burgeri, smrznuti	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Kolutići od liganja, smrznuti	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Pileći popečki, smrznuti	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Riblj prutići, smrznuti	0.5	200 - 220	15 - 25

Zamrznuta hrana

Uklonite ambalažu od hrane. Stavite hranu na tanjur.

Nemojte prekrivati hranu jer time produžujete vrijeme odmrzavanja.

Koristite drugi položaj police u pećnici.

	°C	⌚
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25
American pizza, smrznuta	190 - 210	15 - 25
Pizza, hladna	180 - 200	10 - 20
Pizza snack, smrznuta	210 - 230	10 - 15
Kroketi / Kroketi ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Prženi krumpir "hash brown"	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Caneloni, svježi	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Caneloni, smrznuti	160 - 180	50 - 60
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30

1) Okrenite 2 do 3 puta tijekom kuhanja.

Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo staklenke istih dimenzija dostupnih na tržištu.

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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

Staklenke napunite ravnomjerno i zatvorite stezaljkom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.

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

Postavite temperaturu na 130 °C.

VOĆE BEZ KOŠTICE

	⌚
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozd	Kuhanje do početka stvaranja mjehurića 45 - 75

VOĆE S KOŠTICOM

	⌚
Breskve / Dunje / Šljive	45 - 75

POVRĆE

	 Kuhanje do početka stvaranja mjehurića	 Nastavak kuhanja pri 100 °C
Mrkva	80 - 90	5 - 10
Krastavci	80 - 90	-
Miješano ukiseljeno povrće	80 - 90	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	80 - 90	15 - 20

Dehidracija

Koristite treći položaj police u pećnici. S vremena na vrijeme otvorite vrata kako biste ispustili vlažni zrak.

	°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
Šljive	60 - 70	8 - 10
Marelice	60 - 70	8 - 10
Kriške jabuke	60 - 70	6 - 8
Kruške	60 - 70	6 - 9

Kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Preporučena vremena su za opće smjernice. Rezultati mogu varirati ovisno o vrsti, količini i početnoj temperaturi hrane.

Savjeti za mikrovalnu pećnicu		
Rezultati kuhanja/odmrzavanja	Mogući uzrok	Rješenje
Hrana je presuha.	Snaga je bila prevelika. Vrijeme kuhanja bilo je predugo.	Postavite manju snagu ili/i kraće vrijeme kuhanja.
Nakon isteka vremena kuhanja hrana nije odmrznuta, hladna je ili nije skuhana.	Vrijeme kuhanja bilo je prekratko.	Postavite dulje vrijeme kuhanja. Nemojte povećavati snagu mikrovalne pećnice.
Hrana se na rubovima pregrijava, a u sredini je ostala sirova.	Snaga mikrovalne pećnice je prevelika.	Postavite manju snagu i dulje vrijeme kuhanja.

ODLEĐIVANJE

				Vrijeme stajanja (min)
Odrezak	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Mljeveno meso ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Piletina	1	100	30 - 35	10 - 20
Pileća prsa	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Pileći bataci	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Cijela riba	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Ribljí filet	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Maslac	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Ribani sir	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Kolač od dizanog tijesta	1 komad	200	2 - 3	15 - 20
Torta od sira	1 komad	100	2 - 4	15 - 20
Suhi kolač	1 komad	200	2 - 4	15 - 20
Kruh	1	200	15 - 18	5 - 10
Narezan kruh	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Kruh/pecivo	4 komada	200	2 - 4	2 - 5

				Vrijeme stajanja (min)
Voće	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Koristite drugi položaj police u pećnici. Nakon polovice vremena okrenite meso naopako na najdulju stranu.

PODGRIJAVANJE

				Vrijeme stajanja (min)
Mlijeko, 200 ml	-	1000	0:30	-
Voda, 200 ml	-	1000	0:30	-
Umak, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Juha, 300 ml	-	600	3 - 5	-

TOPLJENJE

Koristite prvi položaj police u pećnici. Okrenite 90° u smjeru kazaljke na satu nakon polovice vremena kuhanja.

				Vrijeme stajanja (min)
Čokolada / Čokoladni premaz	0.1	200	7	2
Maslac	0.1	200	4	2

KUHANJE U

				Vrijeme stajanja (min)
Ribljí filet ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Krumpir u ljusci ²⁾	0.5	600	10	-
Riža ³⁾	0.2	800	14	-
Kokice ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Upotrijebite izbušenu providnu foliju za prekrivanje staklene posude. Koristite prvi položaj police u pećnici. Okrenite 90° u smjeru kazaljke na satu nakon polovice vremena kuhanja.

2) Upotrijebite izbušenu providnu foliju za prekrivanje staklene posude. Koristite prvi položaj police u pećnici.

3) Dodajte 400 ml vode. Upotrijebite izbušenu providnu foliju za prekrivanje staklene posude. Koristite prvi položaj police u pećnici

4) Stavite vrećicu s kokicama na stakleni tanjur na dno unutrašnjosti.

COMBI FUNKCIJA MIKROVALNE PEĆNICE

Koristite prvi položaj police u pećnici.

Vrijeme koje jelo treba odstajati je 2-5 min.

				°C	
Zapečeni krumpir	1.1	Vrući zrak + mikrovalna	400	210	35 - 45
Torta	0.7	Konvencionalno pečenje + mikrovalna	100	190	30 - 40
Lasagne, smrznuto	0.4	Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	100	220	24 - 28
Piletina ¹⁾	1	Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	100	220	45 - 55

1) Stavite ploču u središte dna unutrašnjosti. Stavite pile izravno na mrežu za pečenje s prsima okrenutom prema dolje. Nakon 25 min okrenite naopako.

Obsah

Doporučení k pečení	33	Křupavé pečení	39
Rada pro speciální pečicí funkce spotřebiče	33	Pečení chleba	40
Pečení moučných jídel	34	Turbo gril	40
Tipy k pečení moučných jídel	34	Nízkoteplotní pečení	41
Pečení na jedné úrovni trouby	35	AirFry	41
Pečení a zapékání	37	Mražené potraviny	42
Tipy k pečení masa	37	Zavařování	43
Tabulky pro pečení masa	38	Sušení	44
		Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě	44

Změny vyhrazeny.

Doporučení k pečení

Procesy vaření a pečení jsou vhodné pouze na jedné úrovni.

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)
	Výkon mikrovlnného ohřevu (W)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Rada pro speciální pečicí funkce spotřebiče

Uchovat teplé

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

Ohřev talířů

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

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

Kynutí těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Nastavte funkci: Kynutí těsta a doba vaření.

Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

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

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

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

Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedeně v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.

Pečení na jedné úrovni trouby

PEČENÍ VE FORMĚ

		°C		
Kulatý koláč / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 170	40 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče ¹⁾	Pravý horký vzduch	140 - 160	50 - 70	1
Piškotový koláč ²⁾	Pravý horký vzduch	180	25 - 35	1
Piškotový koláč ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	33 - 43	1
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	160 - 170	50 - 70	2
Dortový korpus – směs na piškotový koláč ¹⁾	Pravý horký vzduch	150 - 170	25	2
Jablečný koláč, 1 plechovka Ø20 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	150 - 170	55 - 75	1
Tvarohový koláč, použijte plech na pečení	Pravý horký vzduch	160	40 - 70	2

1) Předehřejte prázdnou troubu.

2) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí.

KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ

		°C		
Pletýnka / Preclík ¹⁾	Horní/spodní ohřev	220	30	2
Štola ¹⁾	Horní/spodní ohřev	165 - 180	45 - 80	1
Žitný chléb ¹⁾	Horní/spodní ohřev	170 - 190	40 - 60	1
Krém. zákusky z list. těsta	Horní/spodní ohřev	200	30	2
Zákusky	Horní/spodní ohřev	200	40	2

		°C		
Piškotová roláda ¹⁾	Pravý horký vzduch	175 - 185	12	2
Drobenkový koláč	Horní/spodní ohřev	160 - 180	45	2
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláče ¹⁾	Horní/spodní ohřev	175 - 185	30	2
Kynuté těsto na ovocný koláč, použijte rozkládací formu ¹⁾	Pravý horký vzduch	150 - 160	45	1
Směs na piškotové a ovocné koláče, použijte pánve na koláč ¹⁾	Pravý horký vzduch	150 - 170	25	2
Ovocné koláče s náplní z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	50 - 70	2
Kynuté koláče s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, krém)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	45 - 75	1

1) Předehřejte prázdnou troubu.

SUŠENKY

		°C		
Sušenky z křehkého těsta ¹⁾	Pravý horký vzduch	170 - 190	10	2
Sušenky z křeh. těsta / Proužky těsta ¹⁾	Pravý horký vzduch	150 - 170	10 - 20	2
Sladké pečivo z vaječného bílku / Pusinky, použijte pečicí papír ²⁾	Pravý horký vzduch	100	60 - 180	1
Pusinky	Horní/spodní ohřev	100	60 - 180	1
Makronky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	125 - 135	25 - 35	2

		°C		
Malé listové pečivo ¹⁾	Horní/spodní ohřev	200	17	1
Pečivo ¹⁾	Horní/spodní ohřev	180 - 220	20	2
Malé koláče ²⁾	Pravý horký vzduch	150	22 - 32	2
Malé koláče ²⁾	Horní/spodní ohřev	150	20 - 30	2

1) Předehřejte prázdnou troubu.

2) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí.

Pečení a zapékání

		°C		
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Horní/spodní ohřev	150 - 190	45	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Horní/spodní ohřev	200	40 - 70	2
Rybí nákypy ¹⁾	Turbo gril	160	25	2
Plněná zelenina, použijte skleněnou mísu na tvarovaný rošt ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	25 - 35	2

1) Předehřejte prázdnou troubu.

Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

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

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

Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

Tabulky pro pečení masa

HOVĚZÍ

			°C		
Hovězí pečeně nebo fileť, nepropečený	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	50	2
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	65	2
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	80	2

ZVĚŘINA

			°C		
Hřbet / Zaječí stehno ¹⁾	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	170 - 190	90	1
Hřbet z vysoké zvěře	1 - 1.5	Pravý horký vzduch	130 - 150	55	2
Kýta z vysoké zvěře	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	150 - 170	110	2

1) Předehřejte prázdnou troubu. Použijte pečicí nádobu s pokličkou (vyjměte ji po polovině doby přípravy).

RYBY

			°C		
Celá ryba	0,5–1,0 na rybu	Turbo gril	160 - 180	20	2

TELECÍ

			°C		
Telecí pečeně	0.8 - 1.5	Turbo gril	130 - 150	160	1
Telecí koleno	2 - 2.5	Horní/spodní ohřev	160 - 180	230	1

JEHNĚČÍ

			°C		
Jehněčí stehno	0.5 - 1.0	Turbo gril	130 - 150	135	2
Jehněčí pečeně	1 - 1.8	Horní/spodní ohřev	180	100 - 140	1
Jehněčí hřbet	0.7 - 0.9	Turbo gril	130 - 150	35	2

DRŮBEŽ

			°C		
Celé kuře ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo gril	190 - 210	50 - 90	1
Kuře, půl	0.5 - 0.8	Turbo gril	200	55	2
Kachna	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1

1) Použijte tvarovaný rošt. Tálíř položte do středu dna vnitřku trouby.

VEPŘOVÉ

			°C		
Krkovice	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120	1
Kýta v celku	1 - 1.5	Turbo gril	150 - 170	130	1
Vepřová žebírka	2 - 3	Horní/spodní ohřev	110 - 150	145	2
Sekaná	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	50	1
Vepřové koleno, předvařené	1.5 - 2	Turbo gril	170 - 190	80	1

Křupavé pečení

		°C		
Koláče ¹⁾	Pizza	180	55	2
Slaný lotrinský koláč ¹⁾	Horní/spodní ohřev	170 - 190	45	1
Švýcarský koláč s náplní ¹⁾	Pravý horký vzduch	170 - 190	30 - 50	1

		°C		
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	175 - 185	60 - 80	1
Jablečný koláč, potažený ¹⁾	Horní/spodní ohřev	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, tenká kůrka ¹⁾	Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, silná kůrka ¹⁾	Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Nekvašený chléb ¹⁾	Horní/spodní ohřev	220	10	2
Listový koláč s náplní ¹⁾	Horní/spodní ohřev	200	20	2

¹⁾ Předehřejte prázdnou troubu.

Pečení chleba

Předehřejte prázdnou troubu.

	°C		
Bílý chléb	210	25 - 45	1
Bageta	200 - 230	50	2
Briošky	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Žitný chléb	180 - 200	60	1
Celozrnný chléb	180 - 200	60	1
Celozrnný chléb	180 - 200	60	1

Turbo gril

	°C			
Hovězí pečeně, středně propečená ¹⁾	130 - 150	65	2	Plech na pečení

	°C			
Vepřová pečeně ¹⁾	130 - 150	90	1	Dušené/zapékané jídlo Dušená/zapékaná jídla Dušená/zapékaná jídla
Telecí kýta ¹⁾	160 - 180	70	2	Dušené/zapékané jídlo Dušená/zapékaná jídla Dušená/zapékaná jídla
Jehněčí hřbet	130 - 150	35	2	Plech na pečení
Celá ryba, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Plech na pečení

¹⁾ Před přípravou jídla obě strany osmažte.

Nízkoteplotní pečení

Tato funkce vám umožní připravovat libové, měkké maso a ryby. Není vhodná pro přípravu drůbeže, tučné vepřové pečeně, dušeného masa.

1. Na obou stranách maso osmažte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Pokud je doporučena třetí poloha roštu, umístěte pokrm přímo na tvarovaný rošt. Do první polohy roštu zasuňte plech na pečení na zachycení šťávy.
Pokud je doporučena první poloha roštu, umístěte pokrm přímo na plech.
Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víku.

3. Použijte: Pečící sonda.

Použijte první polohu roštu.

		°C	
Hovězí pečeně	1 - 1.5	150	120 - 150
Hovězí plátek	1 - 1.5	150	90 - 110
Telecí pečeně	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Předehejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu.

Potravinu položte přímo na tvarovaný rošt AirFry. Vlijte jednu lžici oleje, aby se jídlo nepřichytávalo. Položte tvarovaný rošt AirFry na druhou polohu roštu.

		°C	
Croissant, zmrazený	0.35	180 - 200	15 - 30
Malé listové pečivo, zmrazené	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Mražená pizza	0.34	190 - 210	15 - 30
Hranolky, mražené	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Hranolky silné, mražené	0.6	200 - 220	20 - 30
Americké brambory, zmrazené	0.65	200 - 220	20 - 35
Krokety, zmrazené	0.45	200 - 220	15 - 30
Plátky masa, zmrazené	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Rybí burgery, zmrazené	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Kroužky z olivně, zmrazené	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kuřecí nugety, zmrazené	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Rybí prsty, zmrazené	0.5	200 - 220	15 - 25

Mražené potraviny

Vyjměte potraviny z obalu. Potraviny položte na talíř.

Potravinu ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

Použijte druhou polohu roštu.

	°C	
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	190 - 210	15 - 25
Chlazená pizza	180 - 200	10 - 20
Mražená pizza snack	210 - 230	10 - 15
Americké brambory / Krokety ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Opečená bramb. kaše	210 - 230	10 - 20

	°C	
Lasagne / Zapečené cannelloni, čerstvé	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Zapečené cannelloni, zmražené	160 - 180	50 - 60
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30

1) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

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

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

Použijte první polohu roštu.

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

Nádoby naplňte rovnoměrně a uzavřete je stahovákem.

Sklenice se nesmí vzájemně dotýkat.

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

Nastavte teplotu na 130°C.

MĚKKÉ OVOCE

	
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	Doba zavařování do začátku perlení
	45 - 75

PECKOVINY

	
Broskve / Kdoule / Švestky	
	45 - 75

ZELENINA

		
	Doba zavařování do začátku perlení	Pokračujte ve vaření při 100 °C.
Mrkev	80 - 90	5 - 10
Okurky	80 - 90	-

	 Doba zavařování do začátku perlení	 Pokračujte ve vaření při 100 °C.
Smišená nakládaná zelenina	80 - 90	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	80 - 90	15 - 20

Sušení

Použijte třetí polohu roštu. Čas od času otevřete dvířka, aby se uvolnil vlhký vzduch.

	°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
Švestky	60 - 70	8 - 10
Meruňky	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8
Hrušky	60 - 70	6 - 9

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

Doporučené časy jsou zamýšleny jako obecné pokyny. Výsledky se mohou lišit v závislosti na typu, množství a počáteční teplotě jídla.

Tipy pro mikrovlnnou troubu		
Výsledek vaření/rozmrazování	Možná příčina	Řešení
Pokrm je příliš suchý.	Výkon byl příliš vysoký. Čas přípravy byl příliš dlouhý.	Nastavte nižší výkon nebo kratší dobu přípravy.
Pokrm stále není rozmrazený, horký nebo uvařený ani po uplynutí nastaveného času.	Čas přípravy byl příliš krátký.	Prodlužte dobu přípravy. Nezvyšujte mikrovlnný výkon.

Tipy pro mikrovlnnou troubu		
Výsledek vaření/rozmrazování	Možná příčina	Řešení
Pokrm je přehřátý na okrajích, ale uprostřed není hotový.	Mikrovlnný výkon byl příliš vysoký.	Nastavte nižší výkon a prodlužte dobu přípravy.

ROZMRAZOVÁNÍ

				Doba dojití (min.)
Steak	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Mleté maso ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Kuře	1	100	30 - 35	10 - 20
Kuřecí hrudí	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kuřecí stehna	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Celá ryba	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Rybí filé	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Máslo	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Strouhaný sýr	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Kynutý koláč	1 kus	200	2 - 3	15 - 20
Tvarohový koláč	1 kus	100	2 - 4	15 - 20
Suchý koláč	1 kus	200	2 - 4	15 - 20
Chléb	1	200	15 - 18	5 - 10
Krájený chléb	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Pěčivo	4 kusy	200	2 - 4	2 - 5
Ovoce	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Použijte druhou polohu roštu. Po uplynutí poloviny času obraťte maso vzhůru nohama přes nejdelší stranu.

OPAKOVANÝ OHŘEV

				Doba dojití (min.)
Mléko, 200 ml	-	1000	0:30	-
Voda, 200 ml	-	1000	0:30	-

				Doba dojití (min.)
Omáčka, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Polévka, 300 ml	-	600	3 - 5	-

TAVENÍ A ROZPOUŠTĚNÍ

Použijte první polohu roštu. Po polovině doby pečení otočte o 90° ve směru hodinových ručiček.

				Doba dojití (min.)
Čokoláda / Čokoládová poleva	0.1	200	7	2
Máslo	0.1	200	4	2

PŘÍPRAVA POKRMŮ V

				Doba dojití (min.)
Rybí filé ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Brambory ve slupce ²⁾	0.5	600	10	-
Rýže ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) K zakrytí skleněné misky použijte potravinovou fólii s otvory. Použijte první polohu roštu. Po polovině doby pečení otočte o 90° ve směru hodinových ručiček.

2) K zakrytí skleněné misky použijte potravinovou fólii s otvory. Použijte první polohu roštu.

3) Přidejte 400 ml vody. K zakrytí skleněné misky použijte potravinovou fólii s otvory. Použijte první polohu roštu

4) Položte sáček s popcornem na skleněnou misku na dno vnitřku trouby.

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ FUNKCE

Použijte první polohu roštu.

Čas dojití je 2 - 5 min.

				°C	
Zapečené brambory	1.1	Pravý horký vzduch + MV	400	210	35 - 45
Dort	0.7	Horní/spodní ohřev + MV	100	190	30 - 40
Lasagne, zmrazené	0.4	Turbo gril + MV	100	220	24 - 28

					
Kuře ¹⁾	1	Turbo gril + MV	100	220	45 - 55

1) Talíř položte do středu dna vnitřku trouby. Kuře položte přímo na tvarovaný rošt prsní stranou dolů. Po 25 min otočte vzhůru nohama.

Sisukord

Soovitused söögivalmistamiseks	48	Krõbedaks küpsetamine	54
Nõuanded seadme spetsiaalsete	48	Leib	55
kuumutusfunktsioonide kasutamiseks		Turbogrill	55
Küpsetamine	49	Küpsetamine madalal t°	56
Nõuandeid küpsetamiseks	49	AirFry	56
Küpsetamine ühel tasandil	50	Külmutatud toiduained	57
Küpsetised ja gratäänid	52	Hoidistamine	57
Nõuanded liha küpsetamiseks	52	Kuivatamine	58
Küpsetustabelid	53	Toidu valmistamine mikrolainetega	59

Jäetakse õigus teha muutusi.

Soovitused söögivalmistamiseks

Toiduvalmistus- ja küpsetamisprotsessideks sobib ainult üks tase.

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

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Kaal (kg)
	Mikrolainevõimsus (W)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

Nõuanded seadme spetsiaalsete kuumutusfunktsioonide kasutamiseks

Soojashoidmine

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

Nõude soojendamine

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

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

Taina kergitamine

See funktsioon võimaldab kergitada pärimtainast. Pange tainas suurde kaussi ja katke see niiske rätiku või toidukilega. Seadke funktsioon: Taina kergitamine ja küpsetusaeg.

Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

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

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

Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.

Küpsetamine ühel tasandil

KÜPSETAMINE VORMIDES

		°C		
Rõngaskook / Nupsusai	Pöördõhk	150 - 170	40 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid ¹⁾	Pöördõhk	140 - 160	50 - 70	1
Keeks ²⁾	Pöördõhk	180	25 - 35	1
Keeks ²⁾	Ülemine + alumine kuumutus	170	33 - 43	1
Pirukapõhi – muretaignast	Pöördõhk	160 - 170	50 - 70	2
Pirukapõhi – biskviittaignast ¹⁾	Pöördõhk	150 - 170	25	2
Õunapirukas, 1 vorm Ø20 cm ¹⁾	Pöördõhk	150 - 170	55 - 75	1
Juustukook, kasutage küpsetusplaati	Pöördõhk	160	40 - 70	2

1) Eelkuumutage tühja ahju.

2) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.

KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL

		°C		
Palmiksai / Rosett ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	165 - 180	45 - 80	1
Rukkileib ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	40 - 60	1

		°C		
Tuuletaskud	Ülemine + alumine kuumutus	200	30	2
Ekleerid	Ülemine + alumine kuumutus	200	40	2
Rullbiskviit ¹⁾	Pöördõhk	175 - 185	12	2
Purukattega kook	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	45	2
Purukattega mandli- kook / Suhkrukoogid ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	175 - 185	30	2
Puuviljakook pärmитай- napõhjal, kasutage lah- tikäivat vormi ¹⁾	Pöördõhk	150 - 160	45	1
Puuviljakoogi biskviittai- nasegu, kasutage flani- panni ¹⁾	Pöördõhk	150 - 170	25	2
Muretainast puuvilja- koogid	Pöördõhk	160 - 170	50 - 70	2
Õrna kattega (nt koku- piim, koor, keedukreem) pärmitaigakoogid	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	45 - 75	1

1) Eelkuumutage tühja ahju.

KÜPSISED

		°C		
Muretainast küpsised ¹⁾	Pöördõhk	170 - 190	10	2
Muretaigen / Tainari- bad ¹⁾	Pöördõhk	150 - 170	10 - 20	2
Munavalgest küpseti- sed / Beseed, kasutage küpsesuspaperit ²⁾	Pöördõhk	100	60 - 180	1
Beseed	Ülemine + alumine kuumutus	100	60 - 180	1

		°C		
Makroonid ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	125 - 135	25 - 35	2
Lehttainaküpsised ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	200	17	1
Rullid ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 220	20	2
Väikesed koogid ²⁾	Pöördõhk	150	22 - 32	2
Väikesed koogid ²⁾	Ülemine + alumine kuumutus	150	20 - 30	2

1) Eelkuumutage tühja ahju.

2) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage: Kiirkuumutus.

Küpsetised ja gratäänid

		°C		
Pastavorm	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 200	35	2
Lasanje ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	150 - 190	45	1
Aedviljavorm ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	200	40 - 70	2
Ahjukala ¹⁾	Turbogrill	160	25	2
Täidetud köögiviljad, kasutage traatrestil klaasnõud ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	25 - 35	2

1) Eelkuumutage tühja ahju.

Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

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

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

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

Küpsetustabelid

VEISELIHA

			°C		
Rostbiif või fi- lee, väheküps	1 - 1.5	Turbogrill	130- 150	50	2
Rostbiif või fi- lee, poolküps	1 - 1.5	Turbogrill	130- 150	65	2
Rostbiif või fi- lee, täisküps	1 - 1.5	Turbogrill	130- 150	80	2

ULUK

			°C		
Tagatükk / Küülikukoib ¹⁾	1 - 1.5	Ülemine + alumine kuu- mutus	170 - 190	90	1
Hirve seljatükk	1 - 1.5	Pöördõhk	130 - 150	55	2
Hirve koot	1 - 1.5	Ülemine + alumine kuu- mutus	150 - 170	110	2

1) Eelkuumutage tühja ahju. Kasutage kaanega küpsetusnõud (eemaldage kaas poole küpsetusaja möödudes).

FISH (KALA)

			°C		
Terve kala	0,5–1,0 kala kohta	Turbogrill	160 - 180	20	2

VASIKALIHA

			°C		
Küpsetatud va- sikaliha	0.8 - 1.5	Turbogrill	130 - 150	160	1
Vasikaliha lõik	2 - 2.5	Ülemine + alu- mine kuumutus	160 - 180	230	1

LAMBALIHA

			°C		
Tallekoot	0.5 - 1.0	Turbogrill	130 - 150	135	2

			°C		
Küpsetatud lambaliha	1 - 1.8	Ülemine + alumine kuumutus	180	100 - 140	1
Talle seljatükk	0.7 - 0.9	Turbogrill	130 - 150	35	2

LINNULIHA

			°C		
Kana, terve ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbogrill	190 - 210	50 - 90	1
Kana, pool	0.5 - 0.8	Turbogrill	200	55	2
Part	1.5 - 2	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Kasutage ahjuresti. Pange taldrik ahjuõõnsuse põhja keskele.

SEALIHA

			°C		
Kael	1.5 - 2	Turbogrill	160 - 180	120	1
Sink, seljatükk	1 - 1.5	Turbogrill	150 - 170	130	1
Searibi	2 - 3	Ülemine + alumine kuumutus	110 - 150	145	2
Pikkpoiss	1 - 1.5	Turbogrill	160 - 180	50	1
Seakoot, eel-küpsetatud	1.5 - 2	Turbogrill	170 - 190	80	1

Krõbedaks küpsetamine

		°C		
Korvikesed ¹⁾	Pitsa	180	55	2
Quiche lorraine ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	45	1
Šveitsi puuviljakook ¹⁾	Pöördõhk	170 - 190	30 - 50	1
Juustukook	Ülemine + alumine kuumutus	175 - 185	60 - 80	1

		°C		
Õunakook, kattega ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	40 - 60	1
Õhukese koorikuga pitsa ¹⁾	Pitsa	190 - 230	15 - 25	1
Paksu koorikuga pitsa ¹⁾	Pitsa	190 - 230	20 - 40	1
Hapendamata leib ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	220	10	2
Lehttainakook ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	200	20	2

¹⁾ Eelkuumutage tühja ahju.

Leib

Eelkuumutage tühja ahju.

	°C		
Sai	210	25 - 45	1
Baguette	200 - 230	50	2
Nupsusai	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rukkileib	180 - 200	60	1
Täisterajahu leib	180 - 200	60	1
Täisteraleib	180 - 200	60	1

Turbogrill

	°C			
Rostbiif, poolküps ¹⁾	130 - 150	65	2	Küpsetusplaat
Sea seljatükk ¹⁾	130 - 150	90	1	Haudevorm
Vasika seljatükk ¹⁾	160 - 180	70	2	Haudevorm
Lambaliha, tagatükk	130 - 150	35	2	Küpsetusplaat

	°C			
Terve kala, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Küpsetusplaat

1) Praadige mõlemalt poolt enne valmistamist.

Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. See ei kehti: linnuliha, rasvase seaprae, potiprae puhul.

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

		°C	
Rostbiif	1 - 1.5	150	120 - 150
Veisefilee	1 - 1.5	150	90 - 110
Küpsetatud vasikaliha	1 - 1.5	150	120 - 150
Steik	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.

Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni.

Pange toit otse AirFry traatrestile. Kinnijäämise ärahoidmiseks kandke plaadile 1 spl õli.

Pange AirFry traatrest teisele restitasandile.

		°C	
Sarvesaiad, külmutatud	0.35	180 - 200	15 - 30
Lehttainas, külmutatud	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pitsa, külmutatud	0.34	190 - 210	15 - 30
Friikartulid, külmutatud	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Friikartulid, paksud, külmutatud	0.6	200 - 220	20 - 30

		°C	
Kartuliviilud, külmutatud	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketid, külmutatud	0.45	200 - 220	15 - 30
Eskalopp, külmutatud	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Kalaburgerid, külmutatud	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Kalmaarirõngad, külmutatud	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kananagitsad, külmutatud	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Kalapulgad, külmutatud	0.5	200 - 220	15 - 25

Külmutatud toiduained

Eemaldage toidu pakend. Pange toit taldrikule.

Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Kasutage teist riulitasandit.

	°C	
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	15 - 25
Pitsa, jahutatud	180 - 200	10 - 20
Pitsasuupisted, külmutatud	210 - 230	10 - 15
Viilud / Kroketid ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Kartulipannkoogid	210 - 230	10 - 20
Lasanje / Cannelloni, värsked	170 - 190	40 - 50
Lasanje / Cannelloni, külmutatud	160 - 180	50 - 60
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Pöörake valmistamise ajal 2 või 3 korda.

Hoidistamine

Kasutage funktsiooni Alumine kuumutus.

Kasutage ainult kaubandusvõrgus saadaolevaid sama suurusega konservipurke.

Ärge kasutage keeratava või bajonetlукuga kaanega ega metallist purke.

Kasutage esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdselt ja sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteist puudutada.

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

Seadke temperatuuriks 130 °C.

PEHMED PUUVILJAD

	 Aeg mullikeste tekkimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	45 - 75

LUUVILJALISED

	 Aeg mullikeste tekkimiseni
Virsikud / Ebaküdooniad / Ploomid	45 - 75

KÖÖGIVILJAD

	 Aeg mullikeste tekkimiseni	 Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Porgandid	80 - 90	5 - 10
Kurgid	80 - 90	-
Marineeritud aedviljasegu	80 - 90	5 - 10
Nuikapsas / Herned / Spargel	80 - 90	15 - 20

Kuivatamine

Kasutage kolmandat riulitasandit. Avage aeg-ajalt uks, et vabastada niiske õhk.

	°C	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Paprikad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6

	°C	 (h)
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3
Ploomid	60 - 70	8 - 10
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8
Pirnid	60 - 70	6 - 9

Toidu valmistamine mikrolainetega

Soovitavad ajad on mõeldud üldiste juhistena. Tulemused võivad erineda sõltuvalt toidu tüübist, kogusest ja algtemperatuurist.

Näpunäited mikrolainete kasutamiseks		
Küpsetamise/sulatamise tulemused	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Toit on liiga kuiv.	Liiga suur võimsus. Liiga pikk küpsetusaeg.	Valige väiksem võimsus või/ja lühem küpsetusaeg.
Toit pole küpsetusaja lõppemisel üles sulanud, on külm või pole läbi küpsenud.	Liiga lühike küpsetusaeg.	Valige pikem küpsetusaeg. Ärge suurendage mikrolainevõimsust.
Toit on külgedelt üle küpsenud, kuid keskelt on poolküps.	Liiga suur mikrolainevõimsus.	Valige väiksem võimsus ja pikem küpsetusaeg.

SULATAMINE

				Seismisaeg (min)
Steik	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Hakkliha ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Kana	1	100	30 - 35	10 - 20
Kanarind	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kanakoivad	0.15	100	5 - 9	10 - 15

				Seismisaeg (min)
Terve kala	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Kalafilee	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Või	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Riivitud juust	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Pärmitainakook	1 tükk	200	2 - 3	15 - 20
Juustukook	1 tükk	100	2 - 4	15 - 20
Kuiv kook	1 tükk	200	2 - 4	15 - 20
Sai	1	200	15 - 18	5 - 10
Viilutatud sai/leib	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Kuklid, saiakesed	4 tk	200	2 - 4	2 - 5
Puuvili	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Kasutage teist riulitasandit. Kui pool aega on möödunud, pöörake liha ümber üle pikema külje.

SOOJENDAMINE

				Seismisaeg (min)
Piim, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vesi, 200 ml	-	1000	0:30	-
Kaste, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Supp, 300 ml	-	600	3 - 5	-

SULATAMINE

Kasutage esimest riulitasandit. Keerake poole küpsetusaja möödudes 90° päripäeva.

				Seismisaeg (min)
Šokolaad / Šokolaadikate	0.1	200	7	2
Või	0.1	200	4	2

TOIDU VALMISTAMINE

				Seismisaeg (min)
Kalafilee ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Koorega kartulid ²⁾	0.5	600	10	-
Riis ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Kasutage klaasnõu katmiseks aukudega toidukilet. Kasutage esimest riulitasandit. Keerake poole küpsetusaja möödudes 90° päripäeva.

2) Kasutage klaasnõu katmiseks aukudega toidukilet. Kasutage esimest riulitasandit.

3) Lisage 50 ml vett. Kasutage klaasnõu katmiseks aukudega toidukilet. Kasutage esimest restitasandit.

4) Pange popkornikott klaasnõule ahjuõõnsuse põhja.

MIKROLAINE-KOMBIFUNKTSIOON

Kasutage esimest riulitasandit.

Oodake 2–5 min.

				°C	
Kartuligratään	1.1	Pöördõhk + ML	400	210	35 - 45
Kook	0.7	Ülemine + alum. kuumutus + ML	100	190	30 - 40
Lasanje, külmutatud	0.4	Turbogrill + ML	100	220	24 - 28
Kana ¹⁾	1	Turbogrill + ML	100	220	45 - 55

1) Pange taldrik ahjuõõnsuse põhja keskele. Asetage kana otse traatrestile rinnaosa allpool. Pärast 25 min keerake see tagurpidi.

Tartalom

Sütési javaslatok	62	Ropogósra sütés	68
Tanácsok a készülék speciális sütőfunkcióihoz	62	Kenyér	69
Sütés	63	Infrasütés	70
Sütési tanácsok	63	Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	70
Sütés egy szinten	64	AirFry	70
Sütemények és rakott ételek	66	Fagyasztott ételek	71
Tanácsok hússütéshez	66	Tartósítás	72
Sütőtáblázatok	67	Aszalás	73
		Mikrohullámú főzés	73

A változtatások jogát fenntartjuk.

Sütési javaslatok

A főzési és sütési folyamatok csak egy szinten lehetségesek.

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 sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, ételkészítési idő és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sűtő aljától felfelé történik.

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

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sűtőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék
	Tömeg (kg)
	Mikrohullámú teljesítmény (W)
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Tanácsok a készülék speciális sűtőfunkcióihoz

Melegen Tartás

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

Edény Melegítés

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

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

Kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nagyméretű edénybe, és takarja le nedves kendővel vagy műanyag fóliával. Állítsa be ezt a funkciót: Kelesztés és az ételkészítési idő.

Sütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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

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

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

Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csikokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

Sütés egy szinten

SÜTÉS SÜTŐFORMÁKBAN

		°C		
Forma torta / Briós	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	40 - 70	1
Madeira sütemény / Gyümölcskenyér ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	50 - 70	1
Piskótatészta ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	180	25 - 35	1
Piskótatészta ²⁾	Alsó + felső sütés	170	33 - 43	1
Tortaalap - omlós tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	50 - 70	2
Tortaalap - kevert piskótatészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	25	2
Almáspite, 1 doboz Ø20 cm ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	55 - 75	1
Sajttorta, használjon sütő tálcát	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	40 - 70	2

1) Melegítse elő az üres sütőt.
2) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig. Ne alkalmazzon: Gyors Felfűtés.

SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR

		°C		
Fonatos kenyér / Kenyér ¹⁾	Alsó + felső sütés	220	30	2
Karácsonyi stollen (gyümölcskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sütés	165 - 180	45 - 80	1
Rozskenyér ¹⁾	Alsó + felső sütés	170 - 190	40 - 60	1
Habkosár	Alsó + felső sütés	200	30	2
Képviselőfánk	Alsó + felső sütés	200	40	2
Kecsztekercs ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	175 - 185	12	2
Prézlikalács (szárazon)	Alsó + felső sütés	160 - 180	45	2
Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény ¹⁾	Alsó + felső sütés	175 - 185	30	2
Gyümölcstorta kelt tészta, használjon kapcsos tortaformát ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	45	1
Gyümölcstorta piskótatészta keverék, használjon lepény edényt ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	25	2
Omlós tésztából készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	50 - 70	2
Kelt tésztás süt. feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	Alsó + felső sütés	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőt.

APRÓSÜTEMÉNY

		°C		
Aprósüt. omlós tésztából ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 190	10	2
Aprósüt. omlós tész. / Omlós tészták ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	10 - 20	2

		°C		
Tojásfehérjével készült aprósütemények / Habcsók, használjon sütőpapírt ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100	60 - 180	1
Habcsók	Alsó + felső sütés	100	60 - 180	1
Puszedli ¹⁾	Alsó + felső sütés	125 - 135	25 - 35	2
Aprósüt. lev. tészt. ¹⁾	Alsó + felső sütés	200	17	1
Péksütemény ¹⁾	Alsó + felső sütés	180 - 220	20	2
Aprósütemény ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	22 - 32	2
Aprósütemény ²⁾	Alsó + felső sütés	150	20 - 30	2

1) Melegítse elő az üres sütőt.

2) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig. Ne alkalmazzon: Gyors Felfűtés.

Sütemények és rakott ételek

		°C		
Tésztafelfűjt	Alsó + felső sütés	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Alsó + felső sütés	150 - 190	45	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Alsó + felső sütés	200	40 - 70	2
Halfelfűjt ¹⁾	Infrasütés	160	25	2
Töltött zöldségek, használjon üvegedényt a huzalpolcon ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	25 - 35	2

1) Melegítse elő az üres sütőt.

Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süsse (használhat alumíniumfóliát).

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

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

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

Sütőtáblázatok

MARHAHÚS

			°C		
Marhasült vagy -filé, véresen	1 - 1.5	Infrasütés	130- 150	50	2
Marhasült vagy -filé, közepesen	1 - 1.5	Infrasütés	130- 150	65	2
Marhasült vagy filé, jól átsütve	1 - 1.5	Infrasütés	130- 150	80	2

VAD

			°C		
Gerinc / Vad-nyúl comb ¹⁾	1 - 1.5	Alsó + felső sütés	170 - 190	90	1
Őz/szarvas gerinc	1 - 1.5	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	130 - 150	55	2
Comb	1 - 1.5	Alsó + felső sütés	150 - 170	110	2

1) Melegítse elő az üres sütőt. Fedővel ellátott hússütő edényt használjon (az ételkészítési idő felénél vegye ki).

HAL

			°C		
Hal egészben	0,5 - 1,0 / hal	Infrasütés	160 - 180	20	2

BORJÚ

			°C		
Borjúsült	0.8 - 1.5	Infrasütés	130 - 150	160	1

			°C		
Borjú csülök	2 - 2.5	Alsó + felső sü-tés	160 - 180	230	1

BÁRÁNY

			°C		
Bárány comb	0.5 - 1.0	Infrasütés	130 - 150	135	2
Báránysült	1 - 1.8	Alsó + felső sü-tés	180	100 - 140	1
Bárány gerinc	0.7 - 0.9	Infrasütés	130 - 150	35	2

SZÁRNYASOK

			°C		
Egész csirke ¹⁾	0.9 - 1.7	Infrasütés	190 - 210	50 - 90	1
Fél csirke	0.5 - 0.8	Infrasütés	200	55	2
Kacsa	1.5 - 2	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Használjon huzalpolcot. Helyezzen egy tányért a sütőtér aljának közepére.

SERTÉS

			°C		
Tarja	1.5 - 2	Infrasütés	160 - 180	120	1
Sonka	1 - 1.5	Infrasütés	150 - 170	130	1
Karaj	2 - 3	Alsó + felső sü-tés	110 - 150	145	2
Fasírt	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	50	1
Sertés csülök, előfőzött	1.5 - 2	Infrasütés	170 - 190	80	1

Ropogósra sütés

		°C		
Gyümölcslepeny ¹⁾	Pizza funkció	180	55	2

		°C		
Quiche Lorraine ¹⁾	Alsó + felső sütés	170 - 190	45	1
Svájci lepény ¹⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	170 - 190	30 - 50	1
Sajttorta	Alsó + felső sütés	175 - 185	60 - 80	1
Almáspite, bevon. ¹⁾	Alsó + felső sütés	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, vékony ¹⁾	Pizza funkció	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, vastag ¹⁾	Pizza funkció	190 - 230	20 - 40	1
Kovászment. kenyér ¹⁾	Alsó + felső sütés	220	10	2
Leveles tésztából készült lepény ¹⁾	Alsó + felső sütés	200	20	2

1) Melegítse elő az üres sütőt.

Kenyér

Melegítse elő az üres sütőt.

	°C		
Fehér kenyér	210	25 - 45	1
Bagett	200 - 230	50	2
Briós	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rozskenyér	180 - 200	60	1
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér	180 - 200	60	1
Teljes kiőrlésű kenyér	180 - 200	60	1

Infrasütés

	°C			
Marhasült, közepesen ¹⁾	130 - 150	65	2	Sütő tálca
Sertés karaj ¹⁾	130 - 150	90	1	Zöldség/hús felfűt- tak
Borjú bélshín ¹⁾	160 - 180	70	2	Zöldség/hús felfűt- tak
Báránygerinc	130 - 150	35	2	Sütő tálca
Hal egészben, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Sütő tálca

1) Főzés előtt mindkét oldalon süsse meg.

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval sovány, porhanyós húsokat és halat készíthet. Nem alkalmazható szárnyasokhoz, zsíros sertéssülthöz vagy serpenyős süllőhöz.

- 1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
 - 2. Ha a harmadik polcszint ajánlott, helyezze az ételt közvetlenül a huzalpolcra. A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát/tepsit az első polcszintre. Ha az első polcszint javasolt, helyezze az ételt közvetlenül a tepsibe. Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.
 - 3. Alkalmazás: Húshőmérő szenzor.
- Az első polcszintet használja.

		°C	
Marhasült	1 - 1.5	150	120 - 150
Marhabélshín	1 - 1.5	150	90 - 110
Borjúsült	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig.

Helyezze az ételt közvetlenül az AirFry huzalpolcra. A leragadás megelőzése érdekében kenje ki 1 evőkanál étolajjal. Helyezze az AirFry huzalpolcot a második polcszintre.

		°C	
Croissant, fagyasztott	0.35	180 - 200	15 - 30
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, gyorsfagyasztott	0.34	190 - 210	15 - 30
Sült burgonya, fagyasztott	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	0.6	200 - 220	20 - 30
Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroket, fagyasztott	0.45	200 - 220	15 - 30
Fésűs csiga, fagyasztott	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Halas hamburger, fagyasztott	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Csirkefalatok, fagyasztott	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Halrudacsok, fagyasztott	0.5	200 - 220	15 - 25

Fagyasztott ételek

Távolítsa el az étel csomagolását. Tegye az ételt egy tányérra.

Ne takarja le az ételt, mert az megnövelheti a felolvasztási időt.

A második polcszintet használja.

	°C	
Pizza, gyorsfagyasztott	200 - 220	15 - 25
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	15 - 25
Pizza, hűtött	180 - 200	10 - 20
Mirelit pizza szelet	210 - 230	10 - 15
Zöldségek/kroketek / Krokettek ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Pirított vagdaltak	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, friss	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, gyorsfagyasztott	160 - 180	50 - 60

	°C	
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30

1) A sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó Sütés.
Csak a piacon kapható azonos méretű tégléket használja.
Ne használjon lecsavarható vagy csatos üvegeket vagy fém konzerveket.
Az első polcszintet használja.
A sütőtálcára ne tegyen hat darab egy literes befőttesüvegnél többet.
Egyenlően töltsé fel az üvegeket, és zárja le egy szorítóval.
Az üvegek nem érintkezhetnek egymással.
Öntsön körülbelül 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő nedvesség kerüljön a sütőbe.
Állítsa be a hőmérsékletet 130°C-ra.

BOGYÓS GYÜMÖLCS

	 Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	45 - 75

CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS

	
Őszibarack / Birsalma / Szilva	45 - 75

ZÖLDSÉGEK

	 Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig	 Folytassa a főzést 100°C-on
Sárgarépa	80 - 90	5 - 10
Uborka	80 - 90	-
Vegyes savanyúság	80 - 90	5 - 10
Karalábé / Borsó / Spárga	80 - 90	15 - 20

Aszalás

A harmadik polcszintet használja. A nedves levegő kiengedéséhez időnként nyissa ki az ajtót.

	°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
Szilva	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8
Körte	60 - 70	6 - 9

Mikrohullámú főzés

Az ajánlott időtartamok általános útmutatásként szolgálnak. Az eredmények az étel típusától, mennyiségétől és kiindulási hőmérsékletétől függően változhatnak.

Tanácsok a mikrohullám használatához		
Főzési / kiolvasztási eredmény	Lehetséges ok	Megoldás
Az étel túlságosan száraz.	Túl nagy volt az alkalmazott teljesítmény. A főzési időtartam túl hosszú volt.	Állítson be alacsonyabb mikrohullám fokozatot és/vagy rövidebb főzési időtartamot.
Az étel nem olvadt ki, melegegett meg vagy főtt meg a beállított idő letelte után.	A főzési időtartam túl rövid volt.	Növelje meg a főzési időt. Ne növelje a mikrohullámú teljesítményt.
Az étel széle túl forró, de a közepe hideg.	Túl nagy volt az alkalmazott mikrohullámú teljesítmény.	Csökkentse a teljesítményt, és növelje meg a főzési időt.

KIOLVASZTÁS

				Pihentetési idő (perc)
Steak	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Darált hús ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Csirke	1	100	30 - 35	10 - 20
Jércemell	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Csirke comb	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Hal egészben	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Halfilé	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Vaj	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Reszelt sajt	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Keltésztás sütemény	1 db	200	2 - 3	15 - 20
Sajttorta	1 db	100	2 - 4	15 - 20
Száraz torta	1 db	200	2 - 4	15 - 20
Kenyér	1	200	15 - 18	5 - 10
Szeletelt kenyér	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Zsemle	4 db	200	2 - 4	2 - 5
Gyümölcs	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) A második polcszintet használja. Az idő felénél fordítsa meg a húst a leghosszabb oldalán.

ÚJRAMELEGÍTÉS

				Pihentetési idő (perc)
Tej, 200 ml	-	1000	0:30	-
Víz, 200 ml	-	1000	0:30	-
Szósz, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Leves, 300 ml	-	600	3 - 5	-

OLVASZTÁS

Az első polcszintet használja. Az ételkészítési idő felénél fordítsa el 90°-kal az óramutató járásával megegyező irányba.

				Pihentetési idő (perc)
Csokoládé / Csokoládé bevonat	0.1	200	7	2
Vaj	0.1	200	4	2

SÜTÉS

				Pihentetési idő (perc)
Halfilé ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Burgonya héjában ²⁾	0.5	600	10	-
Rizs ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Az üvegedény befedéséhez használjon lyukakkal ellátott frissentartó fóliát. Az első polcszintet használja. Az ételkészítési idő felénél fordítsa el 90°-kal az óramutató járásával megegyező irányba.

2) Az üvegedény befedéséhez használjon lyukakkal ellátott frissentartó fóliát. Az első polcszintet használja.

3) Adjon hozzá 400 ml vizet. Az üvegedény befedéséhez használjon lyukakkal ellátott frissentartó fóliát. Az első polcszintet használja

4) Helyezze a pattogatott kukorica csomagját az üvegedényre a sütőtér alján.

KOMBINÁLT MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

Az első polcszintet használja.

A pihentetési idő 2 - 5 perc.

				°C	
Burgonyafelfűjt	1.1	Hőlégbefűvás, nagy hőfok + mikro	400	210	35 - 45
Sütemény	0.7	Hagyományos sütés + mikro	100	190	30 - 40
Lasagne, gyorsfagyasztott	0.4	Grill + hőlégbefűvás + mikro	100	220	24 - 28
Csirke ¹⁾	1	Grill + hőlégbefűvás + mikro	100	220	45 - 55

1) Helyezzen egy tányért a sütőtér aljának közepére. Helyezze a csirkét közvetlenül a huzalpocra a mellével lefelé. 25 perc után fordítsa fejjel lefelé.

Saturs

Gatavošanas ieteikumi	76	Kraukšķīga cepšana	83
Padomi ierīces īpašo karsēšanas funkciju izmantošanai	76	Maizes cepšana	84
Cepšana	77	Infratermiskā grilēšana	84
Cepšanas padomi	77	Lēnā gatavošana	85
Cepšana vienā līmenī	78	AirFry	85
Sacepumi un sautējumi	80	Saldēta pārtika	86
Cepšanas padomi	81	Konservēšana	86
Dārzenu cepšana	81	Žāvēšana	87
		Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī	88

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas ieteikumi

Cepšana un gatavošana piemērota tikai vienam līmenim.

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

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Svars (kg)
	Mikroviļņu jauda (W)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

Padomi ierīces īpašo karsēšanas funkciju izmantošanai

Siltuma uzturēšana

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

Trauku uzsildīšana

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

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

Mīklas raudzēšana

Šī funkcija ļauj uzraudzēt rauga mīklu. Ievietojiet rauga mīklu lielā traukā un pārklājiet to ar mitru dvieli vai virtuves plēvi. Iestatiet funkciju Mīklas raudzēšana un gatavošanas laiku.

Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

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

Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

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

Cepšanas padomi

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

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūka nav gatava recep- tē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet ne- daudz augstāku cepeškrāsns tem- peratūru.

Cepšana vienā līmenī

CEPŠANA TRAUCIŅOS

		°C		
Kēkss / Briošs	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	40 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu kūkas ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	50 - 70	1
Biskvīta torte ²⁾	Karsēšana ar ventilatoru	180	25 - 35	1
Biskvīta torte ²⁾	Augš./Apakškar- sēšana	170	33 - 43	1
Pīrāga pamatne — smil- šu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	50 - 70	2
Pīrāga pamatne — bis- kvītkūkas mīklas maiš- jums ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	25	2
Ābolu pīrāgs, 1 trauku Ø20 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	55 - 75	1
Siera kūka, izmantojiet cepešpannu.	Karsēšana ar ventilatoru	160	40 - 70	2

1) Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
2) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet: Ātrā uzsīšana.

KŪKAS / KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZE UZ CEPAMĀS PAPLĀTES

		°C		
Pītā maize / Kliņģeris ¹⁾	Augš./Apakškar- sēšana	220	30	2
Ziemassvētku kēkss ¹⁾	Augš./Apakškar- sēšana	165 - 180	45 - 80	1

		°C		
Rudzu maize ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	170 - 190	40 - 60	1
Krēmkūkas	Augš./Apakškar-sēšana	200	30	2
Eklēri	Augš./Apakškar-sēšana	200	40	2
Rulete ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	175 - 185	12	2
Kūka ar drumstalu virs-kārtu	Augš./Apakškar-sēšana	160 - 180	45	2
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	175 - 185	30	2
Augļu pīrāga rauga mīkla, izmantojiet savelkamo veidni ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	45	1
Augļu pīrāga biskvīta maisījums, izmantojiet pīrāgu pannu ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	25	2
Apgrieztie pīrāgi no smilšu mīklas	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	50 - 70	2
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	Augš./Apakškar-sēšana	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

BISKVĪTI

		°C		
Smilšu mīklas cepumi ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 190	10	2
Smilšu mīklas cepumi / Konditorejas izstrādājumi ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	10 - 20	2

		°C		
Olu baltuma konditorejas izstrādājumi / Bezē, izmantojiet cepamo papīru ²⁾	Karsēšana ar ventilatoru	100	60 - 180	1
Bezē	Augš./Apakškar-sēšana	100	60 - 180	1
Makarūni ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	125 - 135	25 - 35	2
Kārtainās mīklas izstrādājumi ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	200	17	1
Maizītes ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	180 - 220	20	2
Kūciņas ²⁾	Karsēšana ar ventilatoru	150	22 - 32	2
Kūciņas ²⁾	Augš./Apakškar-sēšana	150	20 - 30	2

1) Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

2) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet: Ātrā uzsilšana.

Sacepumi un sautējumi

		°C		
Makaronu sacepums	Augš./Apakškar-sēšana	160 - 200	35	2
Lazanja ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	150 - 190	45	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	200	40 - 70	2
Zivju sacepumi ¹⁾	Infratermiskā grilēšana	160	25	2

		°C		
Pildīti dārzeņi, izmantojiet stikla trauku uz restotā plaukta ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	190 - 210	25 - 35	2

1) Uzšildiet tukšu cepeškrāsnsi.

Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu apklātu (var izmantot alumīnija foliju).

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

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

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

Dārzeņu cepšana

LIELLOPA GAĻA

			°C		
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	130- 150	50	2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	130- 150	65	2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	130- 150	80	2

MEDĪJUMA GAĻA

			°C		
Mugura / Savvaļas zaķa kāja ¹⁾	1 - 1.5	Augš./Apakškar-sēšana	170 - 190	90	1

			°C		
Brieža mugura	1 - 1.5	Karsēšana ar ventilatoru	130 - 150	55	2
Brieža gurns	1 - 1.5	Augš./Apakškarsēšana	150 - 170	110	2

1) Uzsildiet tukšu cepeskrānsi. Izmantojiet cepespannu ar vāku (noņemiet to pēc puses gatavošanas laika).

ZIVIS

			°C		
Vesela zivs	0,5–1,0 katra zivs	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	20	2

TEĻA GAĻA

			°C		
Teļa gaļas cepetis	0.8 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	130 - 150	160	1
Teļa stilbs	2 - 2.5	Augš./Apakš- karsēšana	160 - 180	230	1

JĒRA GAĻA

			°C		
Jēra kāja	0.5 - 1.0	Infratermiskā grilēšana	130 - 150	135	2
Jēra gaļas cepetis	1 - 1.8	Augš./Apakš- karsēšana	180	100 - 140	1
Jēra mugura	0.7 - 0.9	Infratermiskā grilēšana	130 - 150	35	2

PUTNU GAĻA

			°C		
Vesela vista ¹⁾	0.9 - 1.7	Infratermiskā grilēšana	190 - 210	50 - 90	1
Vista, puse	0.5 - 0.8	Infratermiskā grilēšana	200	55	2

			°C		
Pīles gaļa	1.5 - 2	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	90 - 120	1

1) Lietojiet režģi. Novietojiet šķīvi dobuma dibena centrā.

CŪKGAĻA

			°C		
Kakls	1.5 - 2	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	120	1
Šķiņķa gabals	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	150 - 170	130	1
Cūkgaļas ribiņas	2 - 3	Augš./Apakš-karsēšana	110 - 150	145	2
Gaļas rulete	1 - 1.5	Infratermiskā grilēšana	160 - 180	50	1
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	1.5 - 2	Infratermiskā grilēšana	170 - 190	80	1

Kraukšķīga cepšana

		°C		
Tartes ¹⁾	Picas funkcija	180	55	2
Lorēnas kišs ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	45	1
Atvērtais Šveices pīrāgs ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 190	30 - 50	1
Siera kūka	Augš./Apakš-karsēšana	175 - 185	60 - 80	1
Ābolu pīrāgs, slēgtais ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	40 - 60	1
Pica ar plānu garozu ¹⁾	Picas funkcija	190 - 230	15 - 25	1
Pica ar biezu garozu ¹⁾	Picas funkcija	190 - 230	20 - 40	1

		°C		
Neraudzēta maize ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	220	10	2
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	200	20	2

1) Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Maizes cepšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

	°C		
Baltmaize	210	25 - 45	1
Bagete	200 - 230	50	2
Briošs	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rudzu maize	180 - 200	60	1
Rupja maluma miltu maize	180 - 200	60	1
Pilngraudu maize	180 - 200	60	1

Infratermiskā grilēšana

	°C			
Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts ¹⁾	130 - 150	65	2	Cepamā paplāte
Cūkas mugura ¹⁾	130 - 150	90	1	Sautējums
Teļa mugura ¹⁾	160 - 180	70	2	Sautējums
Jēra mugura	130 - 150	35	2	Cepamā paplāte
Vesela zivs, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Cepamā paplāte

1) Pirms gatavošanas apcepiet abas puses.

Lēnā gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Tas neattiecas uz: putnu gaļu, taukainiem cūkas cepešiem, sautētu gaļu.

1. Apcepiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
 2. Ja pārtika tiek novietota tieši uz restotā plaukta ir ieteicams trešais plaukta līmenis. Novietojiet paplāti/cepamo pannu pirmā plaukta līmenī, lai tajā notecētu pilošie tauki. Ja pārtika tiek novietota tieši uz cepamās paplātes ir ieteicams pirmais plaukta līmenis. Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.
 3. Pielietojums: Termozonde.
- Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

		°C	
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150
Liellopa fileja	1 - 1.5	150	90 - 110
Teļa gaļas cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra.

Novietojiet ēdienu tieši uz AirFry restotā plaukta. Uzlejiet 1 ēdamkaroti eļļas, lai novērstu pārtikas pielipšanu. Novietojiet AirFry restoto plauktu otrā plaukta līmenī.

		°C	
Kruasāni, saldēti	0.35	180 - 200	15 - 30
Kārtainās mīklas maizīte, saldēta	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pica, saldēta	0.34	190 - 210	15 - 30
Kartupeļi frī, saldēti	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Kartupeļi frī, biezi, saldēti	0.6	200 - 220	20 - 30
Kartupeļu daiviņas, saldētas	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketes, saldētas	0.45	200 - 220	15 - 30
Eskalopi, saldēti	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Zivju burgeri, saldēti	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25

		°C	
Kalmāru gredzeni, saldēti	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Vistas kotletītes, saldētas	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Zivju pirkstiņi, saldēti	0.5	200 - 220	15 - 25

Saldēta pārtika

Izņemiet ēdienu no iepakojuma. Uzlieciet ēdienu uz šķīvja.

Neapklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

	°C	
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25
Pica American, saldēta	190 - 210	15 - 25
Pica, atdzesēta	180 - 200	10 - 20
Picas uzkodas, saldētas	210 - 230	10 - 15
Daiviņas / Kroketes ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	10 - 20
Lazanja / Kaneloni, svaigi	170 - 190	40 - 50
Lazanja / Kaneloni, saldēti	160 - 180	50 - 60
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Gatavošanas laikā apgrieziet 2 vai 3 reizes.

Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakškarsēšana.

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

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

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas litra burkas.

Piepildiet burkas vienādi un aizveriet ar skavu.

Trauki nedrīkst saskarties.

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

Iestatiet 130°C temperatūru.

MĪKSTI AUGĻI

	
	Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas	45 - 75

KAULIŅAUGĻI

	
Persiki / Cidonijas / Plūmes	45 - 75

DĀRZEŅI

	 Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 Turpiniet vārīt 100 °C
Burkāni	80 - 90	5 - 10
Gurķi	80 - 90	-
Dažādi marinēti produkti	80 - 90	5 - 10
Kolrābji / Zirņi / Sparģeļi	80 - 90	15 - 20

Žāvēšana

Izmantojiet trešā plaukta līmeni. Laiku pa laikam atveriet durvis, lai izlaistu mitro gaisu.

	°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
Plūmes	60 - 70	8 - 10

	°C	 (st.)
Aprikozes	60 - 70	8 - 10
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8
Bumbieri	60 - 70	6 - 9

Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī

Ieteicamais laiks ir paredzēts kā vispārīgas vadlīnijas. Rezultāti var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, daudzuma un sākuma temperatūras.

Padomi mikroviļņu krāsns izmantošanai		
Ēdiena gatavošanas/atkausēšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ēdiens ir pārāk sauss.	Pārāk liela jauda. Pārāk ilgs gatavošanas laiks.	Iestatiet zemāku jaudu vai/un īsāku gatavošanas laiku.
Ēdiens vēl nav atkausēts, ir auksts vai negatavs pēc iestatītā laika perioda.	Pārāk īss gatavošanas laiks.	Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku. Nepalīeliniet mikroviļņu jaudu.
Ēdiens ir pārāk gatavs malās, bet vēl negatavs vidū.	Pārāk liela mikroviļņu jauda.	Iestatiet zemāku jaudu un ilgāku gatavošanas laiku.

ATKAUSĒŠANA

				Nostāvēšanās laiks (min.)
Steiks	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Maltā gaļa ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Vista	1	100	30 - 35	10 - 20
Vistas krūtiņa	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Vistu kājiņas	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Vesela zivs	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Zivs fileja	0.5	100	12 - 15	5 - 10

				Nostāvēšanās laiks (min.)
sviests	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Rīvēts siers	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Rauga kūka	1 gab.	200	2 - 3	15 - 20
Siera kūka	1 gab.	100	2 - 4	15 - 20
Sausā kūka	1 gab.	200	2 - 4	15 - 20
Maize	1	200	15 - 18	5 - 10
Šķēlēs sagriezta maize	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Maizītes	4 gabali	200	2 - 4	2 - 5
Augļi	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Izmantojiet otrā plaukta līmeni. Kad pagājusi puse gatavošanas laika, pagrieziet gaļu gareniski.

UZZILDĪŠANA

				Nostāvēšanās laiks (min.)
Piens, 200 ml	-	1000	0:30	-
Ūdens, 200 ml	-	1000	0:30	-
Mērce, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Zupa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

KAUSĒŠANA

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni. Pagrieziet par 90° pulksteņrādītāju kustības virzienā pēc puses gatavošanas laika.

				Nostāvēšanās laiks (min.)
Šokolāde / Šokolādes glazūra	0.1	200	7	2
sviests	0.1	200	4	2

ĒDIENA GATAVOŠANA

				Nostāvēšanās laiks (min.)
Zivs fileja ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Kartupeļi mundieri ²⁾	0.5	600	10	-
Rīsi ³⁾	0.2	800	14	-
Popkorns ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Izmantojiet cepšanas plēvi ar caurumiem, lai nosegtu stikla trauku. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni. Pagrieziet par 90° pulksteņrādītāju kustības virzienā pēc puses gatavošanas laika.

2) Izmantojiet cepšanas plēvi ar caurumiem, lai nosegtu stikla trauku. Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

3) Pievienojiet 400 ml ūdens. Izmantojiet cepšanas plēvi ar caurumiem, lai nosegtu stikla trauku. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni

4) Novietojiet popkorna maisiņu uz stikla trauka dobuma apakšā.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS KOMBINĒTĀ FUNKCIJA

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

Nostāvēšanās laiks ir 2–5 min.

				°C	
Kartupeļu sacepums	1.1	Karsēšana ar ventilatoru + MV	400	210	35 - 45
Kūka	0.7	Tradicionālā gatavošana + MV	100	190	30 - 40
Lazanja, saldēti	0.4	Grils + ventilators + MV	100	220	24 - 28
Vista ¹⁾	1	Grils + ventilators + MV	100	220	45 - 55

1) Novietojiet šķīvi dobuma dibena centrā. Novietojiet vistu tieši uz restotā plaukta ar krūtiņas pusi uz leju. Pēc 25 min apgrieziet to otrādi.

Turinys

Gaminimo rekomendacijos	91	Traškumas	98
Rekomendacijos dėl specialių	91	Duona	99
prietaiso kaitinimo funkcijų		Terminis kepintuvas	99
Kepimas	92	Kepimas žemoje temperatūroje	100
Patarimai, kaip kepti	92	AirFry	100
Kepimas viename orkaitės lygyje	93	Šaldytas maistas	101
Kepiniai ir apkepai	95	Konservavimas	102
Rekomendacijos kepimui	96	Džiovinimas	102
Kepimo stalai	96	Maisto ruošimas mikrobangomis	103

Galimi pakeitimai.

Gaminimo rekomendacijos

Virimas ar kepimas galimas tik viename lygyje.

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 konkreitiems patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Svoris (kg)
	Mikrobangų krosnelės galia (W)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

Rekomendacijos dėl specialių prietaiso kaitinimo funkcijų

Šilumos palaikymas

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

Lėkščių pašildymas

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

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

Tešlos kildinimas

Šia funkcija galite kildinti mielinę tešlą. Sudėkite tešlą į didelį indą ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu ar plastmasine plėvele. Nustatykite funkciją Tešlos kildinimas ir maisto gaminimo trukmės.

Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

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

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

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

Patarimai, kaip kepti

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

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyragas neiškapa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

Kepimas viename orkaitės lygyje

KEPIMAS FORMOSE

		°C		
Pyragas „Boba“ / „Brioche“ bandelės	Karšto oro srautas	150 - 170	40 - 70	1
Madeiros pyragas / Vaisių pyragai ¹⁾	Karšto oro srautas	140 - 160	50 - 70	1
Biskvitinis pyragas ²⁾	Karšto oro srautas	180	25 - 35	1
Biskvitinis pyragas ²⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	33 - 43	1
Apkepo pagrindas – trapi tešla	Karšto oro srautas	160 - 170	50 - 70	2
Flano pagrindas – biskvitinė tešla ¹⁾	Karšto oro srautas	150 - 170	25	2
Obuolių pyragas, 1 alavinių Ø20 cm ¹⁾	Karšto oro srautas	150 - 170	55 - 75	1
Sūrio pyragas, naudokite kepimo skardą	Karšto oro srautas	160	40 - 70	2

1) Iškaitinkite tuščią orkaitę.

2) Iškaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite: Greitas įkaitinimas.

KEPIMO PADĖKLUOSE KEPAMI PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA

		°C		
Duona „Pynutė“ / Pynutė ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	220	30	2
„Christstollen“ ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	165 - 180	45 - 80	1

		°C		
Ruginė duona ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170 - 190	40 - 60	1
Pyragaičiai su kremu	Apatinis + viršutinis kaitinimas	200	30	2
Eklerai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	200	40	2
Biskvitinis vyniotinis ¹⁾	Karšto oro srautas	175 - 185	12	2
Trupininis pyragas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160 - 180	45	2
Sviestinis migdolų pyragas / Cukriniai pyragaičiai ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	175 - 185	30	2
Vaisių apkepas su mielinė tešla, naudokite spyruoklinę formą ¹⁾	Karšto oro srautas	150 - 160	45	1
Vaisių apkepo ir biskvitinio pyrago mišinys, naudokite plokščią keptuvę ¹⁾	Karšto oro srautas	150 - 170	25	2
Vaisių apkepai iš trapios tešlos	Karšto oro srautas	160 - 170	50 - 70	2
Mieliniai pyragai su minkštu kremu (pvz., varškės, grietinėlės, saldžiu kremu)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ / kaitinkite tuščią orkaitę.

SAUSAINIAI

		°C		
Trapios tešlos sausainiai ¹⁾	Karšto oro srautas	170 - 190	10	2

		°C		
Trapios tešlos sausainiai / Sausainių juostelės ¹⁾	Karšto oro srautas	150 - 170	10 - 20	2
Tešlainiai su kiaušinio baltymu / Morengai, naudokite kepimo popierį ²⁾	Karšto oro srautas	100	60 - 180	1
Morengai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	100	60 - 180	1
Migdolų sausainiai ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	125 - 135	25 - 35	2
Sluoksn. tešlos kepiniai ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	200	17	1
Bandelės ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180 - 220	20	2
Pyragaičiai ²⁾	Karšto oro srautas	150	22 - 32	2
Pyragaičiai ²⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	150	20 - 30	2

1) Įkaitinkite tuščią orkaitę.

2) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite: Greitas įkaitinimas.

Kepiniai ir apkepai

		°C		
Makaronų apkepas	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160 - 200	35	2
Lazanija ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	150 - 190	45	1
Daržovių apkepas ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	200	40 - 70	2
Žuvies kepsneliai ¹⁾	Terminis kepintuvas	160	25	2

		°C		
Daržovės su įdaru, naudokite stiklinį indą ant vielinės lentynėlės ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	190 - 210	25 - 35	2

¹⁾ Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Rekomendacijos kepimui

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesq mėsą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

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

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

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

Kepimo stalai

JAUTIENA

			°C		
Jautienos kepsnys arba filė, lengvai iškeptas (-a)	1 - 1.5	Terminis kepintuvas	130- 150	50	2
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniškai iškeptas (-a)	1 - 1.5	Terminis kepintuvas	130- 150	65	2
Jautienos kepsnys arba filė, gerai iškeptas (-a)	1 - 1.5	Terminis kepintuvas	130- 150	80	2

MEDŽIOJAMIEJI PAUKŠČIAI IR ŽVĖRYS

			°C		
Nugarinė / Triušio koja ¹⁾	1 - 1.5	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170 - 190	90	1

			°C		
Elnienos nugarinė	1 - 1.5	Karšto oro srautas	130 - 150	55	2
Elnienos kumpis	1 - 1.5	Apatinis + viršutinis kaitinimas	150 - 170	110	2

1) kaitinkite tuščią orkaitę. Naudokite kepimo indą su dangčiu (praėjus pusei gaminimo laiko nuimkite jį).

FISH (žuvis)

			°C		
Visa žuvis	0,5–1,0 vienai žuviai	Terminis kepin-tuvus	160 - 180	20	2

VERŠIENA

			°C		
Veršienos keps-nys	0.8 - 1.5	Terminis kepin-tuvus	130 - 150	160	1
Veršiuko koja	2 - 2.5	Apatinis + viršutinis kaitini-mas	160 - 180	230	1

ĖRIENA

			°C		
Ėriuko koja	0.5 - 1.0	Terminis kepin-tuvus	130 - 150	135	2
Kepta ėriena	1 - 1.8	Apatinis + viršutinis kaitini-mas	180	100 - 140	1
Ėrienos nugari-nė	0.7 - 0.9	Terminis kepin-tuvus	130 - 150	35	2

PAUKŠTIENA

			°C		
Visas viščiukas ¹⁾	0.9 - 1.7	Terminis kepin-tuvus	190 - 210	50 - 90	1

			°C		
Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8	Terminis kepin-tuvus	200	55	2
Antis	1.5 - 2	Terminis kepin-tuvus	160 - 180	90 - 120	1

1) Naudokite groteles. Padėkite lėkštę ertmės apačioje, centre.

KIAULIENA

			°C		
Sprandinė	1.5 - 2	Terminis kepin-tuvus	160 - 180	120	1
Rūkytas kumpis	1 - 1.5	Terminis kepin-tuvus	150 - 170	130	1
Šonkauliukai	2 - 3	Apatinis + vir-šutinis kaitini-mas	110 - 150	145	2
Maltos mėsos kepsnys	1 - 1.5	Terminis kepin-tuvus	160 - 180	50	1
Apvirta karka	1.5 - 2	Terminis kepin-tuvus	170 - 190	80	1

Traškumas

		°C		
Vaisiniai pyragai ¹⁾	Picos progra-ma	180	55	2
Kišlorenas ¹⁾	Apatinis + vir-šutinis kaitini-mas	170 - 190	45	1
Šveicariškas flanas ¹⁾	Karšto oro srautas	170 - 190	30 - 50	1
Sūrio pyragas	Apatinis + vir-šutinis kaitini-mas	175 - 185	60 - 80	1

		°C		
Amerikietiškas obuolių pyragas ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170 - 190	40 - 60	1
Plonapadė pica ¹⁾	Picos programa	190 - 230	15 - 25	1
Pica, storo pado ¹⁾	Picos programa	190 - 230	20 - 40	1
Nerauginta duona ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	220	10	2
Flanas su sluoksniuota tešla ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	200	20	2

1) Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Duona

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

	°C		
Balta duona	210	25 - 45	1
Bagetė	200 - 230	50	2
„Brioche“ bandelės	190 - 210	10 - 20	2
Čiabata	200 - 230	50	2
Ruginė duona	180 - 200	60	1
Rupių miltų duona	180 - 200	60	1
Viso grūdo duona	180 - 200	60	1

Terminis kepintuvas

	°C			
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas ¹⁾	130 - 150	65	2	Kepimo padėklas

	°C			
Kiaulienos nugarinė ¹⁾	130 - 150	90	1	Troškiny
Veršienos nugarinė ¹⁾	160 - 180	70	2	Troškiny
Ėrienos nugarinė	130 - 150	35	2	Kepimo padėklas
Visa žuvis, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Kepimo padėklas

1) Apkepinkite iš abiejų pusių.

Kepimas žemoje temperatūroje

Ši funkcija leidžia paruošti liesą, minkštą mėsą ir žuvį. Ji netaikoma: paukštienai, riebiai keptai kiaulienai, troškintai mėsai.

1. Kiekvieną mėsos pusę apkepinkite 1–2 minutes ant didelio karščio.
 2. Jei rekomenduojama trečioji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant vielinės lentynėlės. Kepinimo padėklą riebalams surinkti dėkite pirmoje lentynos padėtyje. Jei rekomenduojama pirmoji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant padėklo. Visuomet kepkite be dangčio, kai naudojate šią funkciją.
 3. Naudojimas: Maisto termometras.
- Naudokite pirmą lentynos padėtį.

		°C	
Jautienos kepsnys	1 - 1.5	150	120 - 150
Jautienos filė	1 - 1.5	150	90 - 110
Veršienos kepsnys	1 - 1.5	150	120 - 150
Kepsnys	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Išstumkite kepinimo skardą pirmoje padėtyje.

Ikaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros.

Sudėkite maistą ant AirFry vielinės lentynėlės. Patepkite skardą 1-u valgomuoju šaukštu aliejaus, kad maistas neprikeptų. Įdėkite AirFry vielinę lentynėlę antroje padėtyje.

		°C	
Kruasanai, šaldyti	0.35	180 - 200	15 - 30
Sluoksniuotos tešlos kepiniai, šaldyti	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30

		°C	
Pica, šaldyta	0.34	190 - 210	15 - 30
Gruzd.bulvytės, šaldyt.	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	0.6	200 - 220	20 - 30
Keptos bulvytės, šaldytos	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketai, užšaldyti	0.45	200 - 220	15 - 30
Eskalopai, šaldyti	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Mėsainiai su žuvimi, užšaldyti	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Kalmarų žiedai, šaldyti	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Vištienos kepsneliai, šaldyti	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Žuvies piršteliai, šaldyti	0.5	200 - 220	15 - 25

Šaldytas maistas

Nuimkite maisto pakuotę. Padėkite maistą ant lėkštės.

Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atitirpinimo laikas.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

	°C	
Pica, šaldyta	200 - 220	15 - 25
Amerikietiška pica, šaldyta	190 - 210	15 - 25
Pica, atvėsinta	180 - 200	10 - 20
Picos užkandžiai, šaldyti	210 - 230	10 - 15
Keptos bulvytės / Kroketai ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Tarkuotos bulvės	210 - 230	10 - 20
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	170 - 190	40 - 50
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, šaldyti	160 - 180	50 - 60
Viščiuko sparneliai	190 - 210	20 - 30

1) Kepdami apverskite 2-3 kartus.

Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik tokio pat dydžio konservavimo stiklainius.

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

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

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

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite spaustuku.

Pasirūpinkite, kad stiklainiai nesiliestų.

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

Nustatykite 130 °C temperatūrą.

MINKŠTI VAISIAI

	 Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Braškės / Mėlynės / Avietės / Prinokę agrastai	45 - 75

KAULAVAISIAI

	 Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai
Persikai / Svarainiai / Slyvos	45 - 75

DARŽOVĖS

	 Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje
Morkos	80 - 90	5 - 10
Agurkai	80 - 90	-
Marinuotos daržovės	80 - 90	5 - 10
Kaliaropės / Žirneliai / Šparagai	80 - 90	15 - 20

Džiovinimas

Naudokite trečią lentynos padėtį. Retkarčiais praverkite dureles, kad išleistumėte drėgną orą.

	°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
Slyvos	60 - 70	8 - 10
Abrikosai	60 - 70	8 - 10
Obuolių skiltelės	60 - 70	6 - 8
Kriaušės	60 - 70	6 - 9

Maisto ruošimas mikrobangomis

Rekomenduojami laikai yra apibendrinti. Rezultatai priklauso nuo maisto tipo, kiekio ir pradinės temperatūros.

Patarimai dėl mikrobangų naudojimo		
Maisto ruošimo / atšildymo rezultatai	Galima priežastis	Veiksmai
Maistas pernelyg sausas.	Per didelė galia. Pernelyg ilgas maisto ruošimo laikas.	Nustatykite mažesnę galią ir (arba) trumpesnę maisto gaminimo trukmę.
Pasibaigus nustatytam laikui, maisto produktas vis dar neatšilo, nesusilo arba neiškepė.	Pernelyg trumpas maisto ruošimo laikas.	Nustatykite ilgesnę maisto ruošimo trukmę. Nedidinkite mikrobangų galios.
Kraštuose maistas perkaitęs, o viduryje dar neparuoštas.	Per didelė mikrobangų galia.	Nustatykite mažesnę galią ir trumpesnę maisto gaminimo trukmę.

ATŠILDYMAS

				Laukimo laikas (min)
Kepsnys	0.2	100	5 - 7	5 - 10

				Laukimo laikas (min)
Malta mėsa ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Viščiukas	1	100	30 - 35	10 - 20
Viščiuko krūtinėlė	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Viščiuko šlaunelės	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Visa žuvis	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Žuvies filė	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Sviestas	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Tarkuotas sūris	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Mielinis pyragas	1 vnt.	200	2 - 3	15 - 20
Sūrio pyragas	1 vnt.	100	2 - 4	15 - 20
Sausas pyragas	1 vnt.	200	2 - 4	15 - 20
Duona	1	200	15 - 18	5 - 10
Raikyta duona	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Nesaldžios bandelės	4 vnt.	200	2 - 4	2 - 5
Vaisiai	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Naudokite antrą lentynos padėtį. Praėjus pusei laiko, apverskite mėsą.

PAŠILDYMAS

				Laukimo laikas (min)
Pienas, 200 ml	-	1000	0:30	-
Vanduo, 200 ml	-	1000	0:30	-
Padažas, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Sriuba, 300 ml	-	600	3 - 5	-

TIRPINIMAS

Naudokite pirmą lentynos padėtį. Praėjus pusei gaminimo laiko paverskite 90° laikrodžio rodyklės kryptimi.

				Laukimo laikas (min)
Šokoladas / Šokoladinis glaistas	0.1	200	7	2
Sviestas	0.1	200	4	2

GAMINIMAS

				Laukimo laikas (min)
Žuvies filė ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Bulvės su lupenomis ²⁾	0.5	600	10	-
Ryžiai ³⁾	0.2	800	14	-
Spragėsiai ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Stiklinį indą uždenkite perforuota plėvele, skirta gamybai garuose. Naudokite pirmą lentynos padėtį. Praėjus pusei gaminimo laiko paverskite 90° laikrodžio rodyklės kryptimi.

2) Stiklinį indą uždenkite perforuota plėvele, skirta gamybai garuose. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

3) Įpilkite 400 ml vandens. Stiklinį indą uždenkite perforuota plėvele, skirta gamybai garuose. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

4) Padėkite kukurūzų maišelį stikliniame inde, ertmės apačioje.

KOMBINUOTOJI MIKROBANGŲ FUNKCIJA

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Laukimo laikas 2–5 min.

				°C	
Bulvių plokštainis	1.1	Karštas oras + mikrobangos	400	210	35 - 45
Pyragas	0.7	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	100	190	30 - 40
Lazanija, šaldytos	0.4	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	100	220	24 - 28
Viščiukas ¹⁾	1	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	100	220	45 - 55

1) Padėkite lėkštę ertmės apačioje, centre. Vištą padėkite ant vielinės lentynėlės, krūtinėlę į viršų. Po 25 min apverskite.

Spis treści

Zalecenia dotyczące pieczenia	106	Tabele pieczenia	111
Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia urządzenia	106	Chrupiące wypieki	113
Pieczenie	107	Chleb	113
Wskazówki dotyczące pieczenia ciast	107	Turbo grill	114
Pieczenie na jednym poziomie piekarnika	108	Termoobieg (niska temp.)	114
Wypieki i zapiekanki	110	AirFry	115
Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa	111	Potrawy mrożone	115
		Pasteryzowanie	116
		Suszenie	117
		Gotowanie za pomocą mikrofal	117

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

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
	Temperatura
	Akcesoria
	Masa(kg)
	Moc mikrofal (W)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia urządzenia

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

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

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia i przykryć je mokrym ręcznikiem lub folią plastikową. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czasu pieczenia

Pieczenie

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie piekarnika

PIECZENIE W FORMACH

		°C		
Tort w kształcie pierścienia / Brioszki	Termoobieg	150 - 170	40 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe ¹⁾	Termoobieg	140 - 160	50 - 70	1
Biszkopt ²⁾	Termoobieg	180	25 - 35	1
Biszkopt ²⁾	Górna/dolna grzałka	170	33 - 43	1
Spód tarty - ciasto kruche	Termoobieg	160 - 170	50 - 70	2
Spód tarty - ciasto biszkoptowe ¹⁾	Termoobieg	150 - 170	25	2
Amerkańska szarlotka, 1 forma do ciasta Ø 20 cm ¹⁾	Termoobieg	150 - 170	55 - 75	1
Sernik, użyć blachy do pieczenia ciasta	Termoobieg	160	40 - 70	2

1) Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać: Szybkie nagrzewanie.

CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

		°C		
Chleb pleciony / Chałka ¹⁾	Górna/dolna grzałka	220	30	2
Kerststol ¹⁾	Górna/dolna grzałka	165 - 180	45 - 80	1

		°C		
Chleb żytni ¹⁾	Górna/dolna grzałka	170 - 190	40 - 60	1
Pysie	Górna/dolna grzałka	200	30	2
Eklery	Górna/dolna grzałka	200	40	2
Rolada biszkoptowa ¹⁾	Termoobieg	175 - 185	12	2
Ciasto z kruszonką	Górna/dolna grzałka	160 - 180	45	2
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe ¹⁾	Górna/dolna grzałka	175 - 185	30	2
Ciasto drożdżowe na tartę owocową, użyć tortownicy ¹⁾	Termoobieg	150 - 160	45	1
Ciasto biszkoptowe na tartę owocową, użyć formy do tarty ¹⁾	Termoobieg	150 - 170	25	2
Tarty owocowe z kruchego ciasta	Termoobieg	160 - 170	50 - 70	2
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

CIASTKA

		°C		
Ciastka kruche ¹⁾	Termoobieg	170 - 190	10	2
Kruche ciasteczka / Ciasta przekładane ¹⁾	Termoobieg	150 - 170	10 - 20	2

		°C		
Ciasta z białek jaj / Bezy, użyć papier do pieczenia ²⁾	Termoobieg	100	60 - 180	1
Bezy	Górna/dolna grzałka	100	60 - 180	1
Makaroniki ¹⁾	Górna/dolna grzałka	125 - 135	25 - 35	2
Ciastka francuskie ¹⁾	Górna/dolna grzałka	200	17	1
Butki ¹⁾	Górna/dolna grzałka	180 - 220	20	2
Ciastka ²⁾	Termoobieg	150	22 - 32	2
Ciastka ²⁾	Górna/dolna grzałka	150	20 - 30	2

1) Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać: Szybkie nagrzewanie.

Wypieki i zapiekanki

		°C		
Zapiekany maka- ron	Górna/dolna grzałka	160 - 200	35	2
Lasagna ¹⁾	Górna/dolna grzałka	150 - 190	45	1
Zapiekanka wa- rzywna ¹⁾	Górna/dolna grzałka	200	40 - 70	2
Ryba pieczona ¹⁾	Turbo grill	160	25	2
Faszerowane wa- rzywa, użyć szkla- nego naczynia na ruszcie ¹⁾	Górna/dolna grzałka	190 - 210	25 - 35	2

1) Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).

Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

Tabele pieczenia

WOŁOWINA

			°C		
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista	1 - 1.5	Turbo grill	130- 150	50	2
Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona	1 - 1.5	Turbo grill	130- 150	65	2
Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona	1 - 1.5	Turbo grill	130- 150	80	2

DZICZYŻNA

			°C		
Comber / Udziec zajęczy ¹⁾	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	170 - 190	90	1
Comber z dziczyzny	1 - 1.5	Termoobieg	130 - 150	55	2
Udziec z dziczyzny	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	150 - 170	110	2

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik. użyj brytfanny z pokrywką (zdejmij ją w połowie czasu pieczenia).

RYBY

			°C		
Cała ryba	0,5–1,0 na rybę	Turbo grill	160 - 180	20	2

CIEŁĘCINA

			°C		
Pieczeń cielęca	0.8 - 1.5	Turbo grill	130 - 150	160	1
Gicz cielęca	2 - 2.5	Górna/dolna grzałka	160 - 180	230	1

JAGNIĘCINA

			°C		
Udziec jagnięcy	0.5 - 1.0	Turbo grill	130 - 150	135	2
Pieczeń jagnięca	1 - 1.8	Górna/dolna grzałka	180	100 - 140	1
Comber jagnięcy	0.7 - 0.9	Turbo grill	130 - 150	35	2

DRÓB

			°C		
Cały kurczak ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo grill	190 - 210	50 - 90	1
Kurczak, połówka	0.5 - 0.8	Turbo grill	200	55	2
Kaczka	1.5 - 2	Turbo grill	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Użyć rusztu. Umieścić talerz na środku dna komory.

WIEPRZOWINA

			°C		
Karkówka	1.5 - 2	Turbo grill	160 - 180	120	1
Szynka	1 - 1.5	Turbo grill	150 - 170	130	1
Żeberka	2 - 3	Górna/dolna grzałka	110 - 150	145	2
Klops	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	50	1

			°C		
Golonka wieprzowa, podgotowana	1.5 - 2	Turbo grill	170 - 190	80	1

Chrupiące wypieki

		°C		
Tarty ¹⁾	Funkcja Pizza	180	55	2
Quiche lorraine ¹⁾	Górna/dolna grzałka	170 - 190	45	1
Flan szwajcarski ¹⁾	Termoobieg	170 - 190	30 - 50	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	175 - 185	60 - 80	1
Szarlotka, przykryta ¹⁾	Górna/dolna grzałka	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, na cienkim cieście ¹⁾	Funkcja Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, na grubym cieście ¹⁾	Funkcja Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Podłomyk ¹⁾	Górna/dolna grzałka	220	10	2
Ciasto francuskie ¹⁾	Górna/dolna grzałka	200	20	2

¹⁾ Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Chleb

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

	°C		
Chleb biały	210	25 - 45	1
Bagietka	200 - 230	50	2
Brioszki	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2

	°C		
Chleb żytni	180 - 200	60	1
Chleb pełnoziarnisty	180 - 200	60	1
Chleb pełnoziarnisty	180 - 200	60	1

Turbo grill

	°C			
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona ¹⁾	130 - 150	65	2	Blacha do pieczenia ciasta
Schab wieprzowy ¹⁾	130 - 150	90	1	Naczynie żaroodporne
Górka cielęca ¹⁾	160 - 180	70	2	Naczynie żaroodporne
Comber jagnięcy	130 - 150	35	2	Blacha do pieczenia ciasta
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Blacha do pieczenia ciasta

¹⁾ Przed pieczeniem usmaż z obu stron.

Termoobieg (niska temp.)

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

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

		°C	
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150

		°C	
Polędwica wołowa	1 - 1.5	150	90 - 110
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury.

Umieścić potrawę bezpośrednio na ruszcie AirFry. Dodać 1 łyżkę oleju, aby zapobiec przywieraniu potrawy. Umieścić ruszt AirFry na drugim poziomie piekarnika.

		°C	
Croissanty, mrożone	0.35	180 - 200	15 - 30
Ciasto francuskie, mrożone	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, mrożona	0.34	190 - 210	15 - 30
Frytki, mrożone	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Frytki grube, mrożone	0.6	200 - 220	20 - 30
Pieczone ćwiartki ziemniaków, mrożone	0.65	200 - 220	20 - 35
Krokiety mrożone	0.45	200 - 220	15 - 30
Eskalopki, mrożone	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Burgery rybne, mrożone	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Krążki z kalmarów, mrożone	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Paluszki rybne, mrożone	0.5	200 - 220	15 - 25

Potrawy mrożone

Zdjąć opakowanie. Umieścić potrawę na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to wydłużyć rozmrażanie.

Użyć drugi poziom piekarnika

	°C	
Pizza, mrożona	200 - 220	15 - 25
Pizza American, mrożona	190 - 210	15 - 25
Pizza, schłodzona	180 - 200	10 - 20
Przekąski typu pizza, mrożone	210 - 230	10 - 15
Ćwiartki / Krokiety ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Zasmaż. ziemniaki	210 - 230	10 - 20
Lasagna / Cannelloni, świeże	170 - 190	40 - 50
Lasagna / Cannelloni, mrożone	160 - 180	50 - 60
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30

1) Odwrócić 2 lub 3 razy w trakcie pieczenia.

Pasteryzowanie

Użyć funkcji: Grzałka dolna.

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

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

Napełnić słoiki do tego samego poziomu i zamknąć je klamrą.

Słoiki nie mogą stykać się ze sobą.

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

Ustawić temperaturę na 130°C.

OWOCE JAGODOWE

	 Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	45 - 75

OWOCE PESTKOWE

	
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	45 - 75

WARZYWA

	 Czas do zagotowania	 Kontynuować pasteryzację w temperaturze 100°C
Marchewki	80 - 90	5 - 10
Ogórki	80 - 90	-
Pikle mieszane	80 - 90	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	80 - 90	15 - 20

Suszenie

Użyć trzeci poziom piekarnika. Od czasu do czasu otwierać drzwi, aby wypuścić wilgotne powietrze.

	°C	 [h]
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa do zupy	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3
Śliwki	60 - 70	8 - 10
Morele	60 - 70	8 - 10
Plastry jabłek	60 - 70	6 - 8
Gruszki	60 - 70	6 - 9

Gotowanie za pomocą mikrofal

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Wyniki mogą się różnić w zależności od typu, ilości i temperatury początkowej potrawy.

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal		
Efekt gotowania/rozmrzania	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Potrawa jest zbyt sucha.	Ustawiono za wysoką moc. Ustawiono za długi czas gotowania.	Ustawić niższą moc i/lub krótszy czas gotowania.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest rozmrożona, jest zimna lub niedogotowana.	Ustawiono za krótki czas gotowania.	Ustawić dłuższy czas gotowania. Nie zwiększać mocy mikrofal.
Potrawa jest za gorąca na brzegach, ale niedogotowana w środku.	Ustawiono zbyt wysoką moc mikrofal.	Ustawić niższą moc i dłuższy czas gotowania.

ROZMRAŻANIE

				Czas odczekania (min.)
Stek	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Mięso mielone ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Kurczak	1	100	30 - 35	10 - 20
Pierś kurczaka	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Udka kurczaka	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Cała ryba	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Filet z ryby	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Masło	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Tarty ser	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Placek drożdżowy	1 szt.	200	2 - 3	15 - 20
Sernik	1 szt.	100	2 - 4	15 - 20
Ciasto piaskowe	1 szt.	200	2 - 4	15 - 20
Chleb	1	200	15 - 18	5 - 10
Chleb krojony	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Bułki	4 szt.	200	2 - 4	2 - 5

				Czas odczekania (min.)
Owoce	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Użyć drugi poziom piekarnika Po upływie połowy czasu odwrócić mięso do góry nogami na najdłuższy bok.

ODGRZEWANIE

				Czas odczekania (min.)
Mleko, 200 ml	-	1000	0:30	-
Woda, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sos, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Zupa, 300 ml	-	600	3 - 5	-

TOPIENIE

Użyć pierwszy poziom piekarnika Obrócić o 90° w prawo w połowie czasu pieczenia.

				Czas odczekania (min.)
Czekolada / Polewa czekoladowa	0.1	200	7	2
Masło	0.1	200	4	2

PIECZENIE

				Czas odczekania (min.)
Filet z ryby ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Ziemniaki w mundurkach ²⁾	0.5	600	10	-
Ryż ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Przykryć szklane naczynie perforowaną folią spożywczą. Użyć pierwszy poziom piekarnika Obrócić o 90° w prawo w połowie czasu pieczenia.

2) Przykryć szklane naczynie perforowaną folią spożywczą. Użyć pierwszy poziom piekarnika

3) Dodać 400ml wody. Przykryć szklane naczynie perforowaną folią spożywczą. Użyć pierwszy poziom piekarnika

4) Umieścić torebkę z popcornem na szklanym naczyniu na dnie komory.

FUNKCJA KOMBI KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Użyć pierwszy poziom piekarnika

Czas odczekania wynosi 2-5 min.

					
Zapiekanka ziemniaczana	1.1	Termoobieg + mikrofa	400	210	35 - 45
Ciasto	0.7	Górna/dolna grzałka + mikrofa	100	190	30 - 40
Lasagna, mrożone	0.4	Grill + termoobieg + mikrofa	100	220	24 - 28
Kurczak ¹⁾	1	Grill + termoobieg + mikrofa	100	220	45 - 55

1) Umieścić talerz na środku dna komory. Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie piersią do dołu. Po 25 min odwrócić do góry nogami.

Cuprins

Recomandări pentru gătit	121	Coacere crocantă	128
Recomandări pentru funcțiile speciale de gătire ale aparatului	121	Coacere paine	128
Coacere	122	Gătire intensiva	129
Sfaturi pentru coacere	122	Gătire la temp. scazuta	129
Coacerea pe un singur nivel	123	AirFry	129
Coaceri și gratinări	125	Preparate congelate	130
Sfaturi pentru frigere	125	Conservare	131
Tabele pentru friptură	126	Dezhidratare	132
		Gătitul la microunde	132

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Recomandări pentru gătit

Procesele de gătire și coacere sunt adecvate doar pe un singur nivel.

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)
	Puterea microundelor (W)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

Recomandări pentru funcțiile speciale de gătire ale aparatului

Mentine cald

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

Incalzire farfurii

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

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

Dospire aluaturi

Funcția vă permite să creșteți aluatul cu drojdie. Puneți aluatul într-un vas mare și acoperiți-l cu un prosop ud sau folie de plastic. Setați funcția: Dospire aluaturi și durata de gătire.

Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.

Coacerea pe un singur nivel

COACEREA ÎN FORME

		°C		
Prăjitură Ring / Brișă	Aer cald cu ventilație	150 - 170	40 - 70	1
Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe ¹⁾	Aer cald cu ventilație	140 - 160	50 - 70	1
Pandișpan ²⁾	Aer cald cu ventilație	180	25 - 35	1
Pandișpan ²⁾	Incalzire sus și jos	170	33 - 43	1
Blat pentru tartă - aluat fraged	Aer cald cu ventilație	160 - 170	50 - 70	2
Amestec blat pentru tartă - pandișpan ¹⁾	Aer cald cu ventilație	150 - 170	25	2
Plăcintă cu mere, 1 formă Ø20 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilație	150 - 170	55 - 75	1
Prăjitură cu brânză, folosiți tava de gătit	Aer cald cu ventilație	160	40 - 70	2

1) Preîncălziți cuptorul gol.

2) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu folosiți: Incalzire rapida.

PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE

		°C		
Pâine împletită / Pâine coroniță ¹⁾	Incalzire sus si jos	220	30	2
Christstollen ¹⁾	Incalzire sus si jos	165 - 180	45 - 80	1
Pâine de seară ¹⁾	Incalzire sus si jos	170 - 190	40 - 60	1
Choux a la creme	Incalzire sus si jos	200	30	2
Eclere	Incalzire sus si jos	200	40	2
Ruladă ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	175 - 185	12	2
Prăjitură cu nucă sau alune	Incalzire sus si jos	160 - 180	45	2
Prăjitură cu migdale cu unt / Prăjituri cu zahăr ars ¹⁾	Incalzire sus si jos	175 - 185	30	2
Aluat cu drojdie pentru tartă cu fructe, folosiți forma de tort ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	45	1
Amestec pentru pandișpan și tartă cu fructe, folosiți tava pentru tarte ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	150 - 170	25	2
Tarte cu fructe făcute din aluat fraged	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	50 - 70	2
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard)	Incalzire sus si jos	160 - 180	45 - 75	1

1) Preîncălziți cuptorul gol.

BISCUȚI

		°C		
Biscuiți cu aluat fraged ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	170 - 190	10	2

		°C		
Prăjitură sfărâmicioasă / Patiserie ¹⁾	Aer cald cu ventilație	150 - 170	10 - 20	2
Pateuri cu albuș de ou / Bezele, folosiți hârtie de copt ²⁾	Aer cald cu ventilație	100	60 - 180	1
Bezele	Incalzire sus și jos	100	60 - 180	1
Pricomigdale ¹⁾	Incalzire sus și jos	125 - 135	25 - 35	2
Aluaturi de foietaj ¹⁾	Incalzire sus și jos	200	17	1
Rulouri ¹⁾	Incalzire sus și jos	180 - 220	20	2
Prăjituri mici ²⁾	Aer cald cu ventilație	150	22 - 32	2
Prăjituri mici ²⁾	Incalzire sus și jos	150	20 - 30	2

1) Preîncălziți cuptorul gol.

2) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu folosiți: Incalzire rapida.

Coaceri și gratinări

		°C		
Paste la cuptor	Incalzire sus și jos	160 - 200	35	2
Lasagna ¹⁾	Incalzire sus și jos	150 - 190	45	1
Legume gratinate ¹⁾	Incalzire sus și jos	200	40 - 70	2
Pește la cuptor ¹⁾	Gatire intensiva	160	25	2
Legume umplute, folosiți un vas de sticlă pe raftul de sârmă ¹⁾	Incalzire sus și jos	190 - 210	25 - 35	2

1) Preîncălziți cuptorul gol.

Sfaturi pentru frigere

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeți carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.
Frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).
Stropiți bucățile de carne cu suc propriu de mai multe ori pe durata frigerii.

Tabele pentru friptură

VITĂ

			°C		
Friptură de vită sau file, în sânge	1 - 1.5	Gatire intensiva	130- 150	50	2
Friptură de vită sau file, mediu	1 - 1.5	Gatire intensiva	130- 150	65	2
Friptură de vită sau file, bine făcut	1 - 1.5	Gatire intensiva	130- 150	80	2

VÂNAT

			°C		
Spată / Pulpă de iepure ¹⁾	1 - 1.5	Incalzire sus si jos	170 - 190	90	1
Spată de căprioară	1 - 1.5	Aer cald cu ventilatie	130 - 150	55	2
Pulpă de căprioară	1 - 1.5	Incalzire sus si jos	150 - 170	110	2

1) Preîncălziți cuptorul gol. Folosiți o tavă de copt cu capac (scoateți-l după ce a trecut jumătate din durata de gătire).

PEȘTE

			°C		
Pește întreg	0,5 - 1,0 per pește	Gatire intensiva	160 - 180	20	2

VIȚEL

			°C		
Friptură de vițel	0.8 - 1.5	Gatire intensiva	130 - 150	160	1
Picior de vițel	2 - 2.5	Incalzire sus si jos	160 - 180	230	1

MIEL

			°C		
Pulpă de miel	0.5 - 1.0	Gatire intensiva	130 - 150	135	2
Friptură de miel	1 - 1.8	Incalzire sus si jos	180	100 - 140	1
Spată de miel	0.7 - 0.9	Gatire intensiva	130 - 150	35	2

PASĂRE

			°C		
Pui întreg ¹⁾	0.9 - 1.7	Gatire intensiva	190 - 210	50 - 90	1
Pui, jumătate	0.5 - 0.8	Gatire intensiva	200	55	2
Rață	1.5 - 2	Gatire intensiva	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Folosiți raftul de sârmă. Așezați o farfurie în centrul părții inferioare a cavității.

CARNE DE PORC

			°C		
Gât	1.5 - 2	Gatire intensiva	160 - 180	120	1
Halcă de jambon	1 - 1.5	Gatire intensiva	150 - 170	130	1
Coastă de porc	2 - 3	Incalzire sus si jos	110 - 150	145	2
Ruladă de carne	1 - 1.5	Gatire intensiva	160 - 180	50	1
Picior de porc, semipreparat	1.5 - 2	Gatire intensiva	170 - 190	80	1

Coacere crocantă

		°C		
Tarte ¹⁾	Funcție Pizza	180	55	2
Quiche Lorraine ¹⁾	Incalzire sus și jos	170 - 190	45	1
Tartă elvețiană ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	170 - 190	30 - 50	1
Prăjitură cu brânză	Incalzire sus și jos	175 - 185	60 - 80	1
Plăcintă cu mere, acoperită ¹⁾	Incalzire sus și jos	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, blat subțire și crocant ¹⁾	Funcție Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, blat gros și crocant ¹⁾	Funcție Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Pâine nedospită ¹⁾	Incalzire sus și jos	220	10	2
Tartă cu aluat de foietaj ¹⁾	Incalzire sus și jos	200	20	2

1) Preîncălziți cuptorul gol.

Coacere pâine

Preîncălziți cuptorul gol.

	°C		
Pâine albă	210	25 - 45	1
Baghetă	200 - 230	50	2
Brioșă	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Pâine de secară	180 - 200	60	1
Pâine din făină integrală	180 - 200	60	1
Pâine din cereale integrale	180 - 200	60	1

Gatire intensiva

	°C			
Friptură de vită, mediu ¹⁾	130 - 150	65	2	Tavă de gătit
Cotlet de porc ¹⁾	130 - 150	90	1	Tocănițe
File de vițel ¹⁾	160 - 180	70	2	Tocănițe
Spată de miel	130 - 150	35	2	Tavă de gătit
Pește întreg, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Tavă de gătit

1) Prăjiți ambele părți înainte de gătire.

Gatire la temp. scăzută

Această funcție vă permite să preparați carne fragedă, fără grăsimi și pește. Nu se aplică pentru: pui, friptură grasă de porc, friptură înăbușită.

1. Frigeți carnea timp de 1 - 2 minute pe fiecare parte într-o cratiță la căldură ridicată.
2. Dacă se recomandă a treia poziție a raftului, puneți alimentele direct pe raftul de sârmă. Puneți o tavă/cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea. Dacă se recomandă a treia poziție a raftului, puneți alimentele direct pe raftul de sârmă. Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.

3. Utilizare: Senzor de gatire.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

		°C	
Friptură de vită	1 - 1.5	150	120 - 150
File de vită	1 - 1.5	150	90 - 110
Friptură de vițel	1 - 1.5	150	120 - 150
Friptură	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată.

Puneți alimentele direct pe raftul de sârmă AirFry. Aplicați 1 lingură de ulei pentru a preveni lipirea mâncării. Așezați raftul de sârmă AirFry pe a doua poziție a raftului.

		°C	
Croissant, congelat	0.35	180 - 200	15 - 30
Foitaj, congelat	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza congelată	0.34	190 - 210	15 - 30
Cartofi prăjiți, congelați	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Cartofi prăjiți groși, congelați	0.6	200 - 220	20 - 30
Cartofi wedges, congelați	0.65	200 - 220	20 - 35
Crochete, congelate	0.45	200 - 220	15 - 30
Escalop, congelat	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Burgeri de pește, congelați	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Inele de calamar, congelate	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Nuggets de pui, congelate	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Degețele de pește pane, congelate	0.5	200 - 220	15 - 25

Preparate congelate

Îndepărtați ambalajul alimentelor. Puneți alimentele pe o farfurie.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	°C	
Pizza congelată	200 - 220	15 - 25
Pizza Americană, congelată	190 - 210	15 - 25
Pizza, refrigerată	180 - 200	10 - 20
Pizza snacks, congelată	210 - 230	10 - 15
Cartofi wedges / Crochete ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Bulete	210 - 230	10 - 20
Lasagna / Paste cannelloni, proaspete	170 - 190	40 - 50
Lasagna / Paste cannelloni, congelate	160 - 180	50 - 60

	°C	
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30

1) Întoarceți de 2 sau 3 ori în timpul gătirii.

Conservare

Incalzire josUtilizați funcția .

Utilizează numai borcane cu aceleași dimensiuni disponibile pe piață.

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

Utilizați raftul de pe primul nivel.

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

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

Borcanele nu se pot atinge între ele.

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

Setați temperatura la 130°C.

FRUCT MOALE

	
Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	Fierbere până la apariția bulelor de aer 45 - 75

FRUCT CU SÂMBURE

	
Piersici / Gutui / Prune	45 - 75

LEGUME

		
	Fierbere până la apariția bulelor de aer	Fierbere în continuare la 100°C
Morcovi	80 - 90	5 - 10
Castraveți	80 - 90	-
Murături asortate	80 - 90	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	80 - 90	15 - 20

Dezhidratare

Utilizați raftul de pe al treilea nivel. Deschideți ușa din când în când pentru a elibera aerul umed.

	°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
Prune	60 - 70	8 - 10
Caise	60 - 70	8 - 10
Felii de mere	60 - 70	6 - 8
Pere	60 - 70	6 - 9

Gătitul la microunde

Timpii recomandați sunt orientativi. Rezultatele pot varia în funcție de tipul, cantitatea și temperatura inițială a alimentelor.

Recomandări pentru microunde		
Rezultatele gătirii/dezghețării	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele sunt prea uscate.	Puterea a fost prea mare. Durata gătirii a fost prea lungă.	Setați o putere mai redusă și/sau o durată mai mică de gătire.
Alimentele nu sunt decongela-te, sunt reci sau nepreparate suficient după încheierea du-ratei de gătire.	Durata gătirii a fost prea scurtă.	Setați durata de gătire mai lungă. Nu creșteți puterea microundelor.
Alimentele sunt supraîncălzite la margine, dar insuficient fă-cute în mijloc.	Puterea de microunde a fost prea mare.	Setați o putere mai mică și o durată de gătire mai redusă.

DECONGELARE

				Durata de aşteptare (min)
Friptură	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Carne tocată ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Pui	1	100	30 - 35	10 - 20
Piept de pui	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Pulpe de pui	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Peşte întreg	0.5	100	10 - 15	5 - 10
File de peşte	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Unt	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Brânză rasă	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Plăcintă dospită	1 bucată	200	2 - 3	15 - 20
Prăjitură cu brânză	1 bucată	100	2 - 4	15 - 20
Prăjitură uscată	1 bucată	200	2 - 4	15 - 20
Pâine	1	200	15 - 18	5 - 10
Pâine feliată	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Chifle din aluat de pâine	4 bucăţi	200	2 - 4	2 - 5
Fruct	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Utilizați raftul de pe al doilea nivel. După jumătate din timp, întoarceți carnea pe cealaltă parte, pe latura cea mai lungă.

REÎNCĂLZIRE

				Durata de aşteptare (min)
Lapte, 200 ml	-	1000	0:30	-
Apă, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sos, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Supă, 300 ml	-	600	3 - 5	-

TOPIREA

Utilizați raftul de pe primul nivel. Rotiți la 90° în sensul acelor de ceasornic după ce a trecut jumătate din durata de gătire.

				Durata de așteptare (min)
Ciocolată / Înveliș de ciocolată	0.1	200	7	2
Unt	0.1	200	4	2

GĂTITUL

				Durata de așteptare (min)
File de pește ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Cartofi în coajă ²⁾	0.5	600	10	-
Orez ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Folosiți o folie cu găuri pentru a acoperi vasul de sticlă. Utilizați raftul de pe primul nivel. Rotiți la 90° în sensul acelor de ceasornic după ce a trecut jumătate din durata de gătire.

2) Folosiți o folie cu găuri pentru a acoperi vasul de sticlă. Utilizați raftul de pe primul nivel.

3) Adăugați 400 ml de apă. Folosiți o folie cu găuri pentru a acoperi vasul de sticlă. Utilizați raftul de pe primul nivel.

4) Așezați punga de popcorn pe vasul de sticlă din partea inferioară a cavității.

FUNCȚIE COMBINATĂ MICROUND

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Timpul de așteptare este de 2-5 min.

				°C	
Cartofi gratinați	1.1	Aer cald + MU	400	210	35 - 45
Prăjitură	0.7	Incalzire sus/jos + MU	100	190	30 - 40
Lasagna, congelat	0.4	Grill + Aer cald + MU	100	220	24 - 28
Pui ¹⁾	1	Grill + Aer cald + MU	100	220	45 - 55

1) Așezați o farfurie în centrul părții inferioare a cavității. Puneți puiul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 25 min, întoarceți cu susul în jos.

Содержание

Рекомендации по приготовлению	135	Хрустящая выпечка	142
Рекомендации по использованию специальных режимов нагрева прибора	135	Хлеб	143
Выпечка	136	Турбо-гриль	144
Советы по выпечке	136	Низкотемпературное приготовление	144
Выпекание на одном уровне духового шкафа	137	AirFry	145
Печенье и запеканки	140	Замороженные продукты	145
Рекомендации по жарке	140	Консервирование	146
Таблицы для жарки	140	Высушивание	147
		Приготовление в режиме микроволновой обработки	147

Право на изменения сохраняется.

Рекомендации по приготовлению

Для приготовления и выпекания подходит только один уровень.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
	Температура
	Аксессуар
	Вес (кг)
	Мощность микроволн (Вт)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Рекомендации по использованию специальных режимов нагрева прибора

Поддержание Тепла

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

Подогрев Тарелок

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

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

Подготовка теста

Данная функция используется для подъема дрожжевого теста. Поместите тесто в большую миску и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Задайте функцию: Подготовка теста и время приготовления.

Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

Выпекание на одном уровне духового шкафа

ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ

		°C		
Пирог-кольцо / Бришь	Горячий воздух	150 - 170	40 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты ¹⁾	Горячий воздух	140 - 160	50 - 70	1
Бисквитный пирог ²⁾	Горячий воздух	180	25 - 35	1
Бисквитный пирог ²⁾	Традиционное приготовление	170	33 - 43	1
Флан из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	50 - 70	2
Флан из бисквитного теста ¹⁾	Горячий воздух	150 - 170	25	2
Яблочный пирог, 1 форма Ø20 см ¹⁾	Горячий воздух	150 - 170	55 - 75	1

		°C		
Чизкейк, используйте эмалированный противень	Горячий воздух	160	40 - 70	2

1) Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

2) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте: Быстрый прогрев.

ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ

		°C		
Батон-плетенка / Хала ¹⁾	Традиционное приготовление	220	30	2
Рождественский кекс ¹⁾	Традиционное приготовление	165 - 180	45 - 80	1
Ржаной хлеб ¹⁾	Традиционное приготовление	170 - 190	40 - 60	1
Заварные пирожные	Традиционное приготовление	200	30	2
Эклеры	Традиционное приготовление	200	40	2
Швейцарский рулет ¹⁾	Горячий воздух	175 - 185	12	2
Пирожное с посыпкой, сухое	Традиционное приготовление	160 - 180	45	2
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье ¹⁾	Традиционное приготовление	175 - 185	30	2
Фруктовый флан из дрожжевого теста, используйте разъемную форму для выпечки ¹⁾	Горячий воздух	150 - 160	45	1
Фруктовый флан на бисквитной основе, используйте форму для флана ¹⁾	Горячий воздух	150 - 170	25	2

		°C		
Фруктовые фланы из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	50 - 70	2
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовление	160 - 180	45 - 75	1

1) Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

БИСКВИТЫ

		°C		
Песочн. печенье ¹⁾	Горячий воздух	170 - 190	10	2
Песочное печенье / Полоски из теста ¹⁾	Горячий воздух	150 - 170	10 - 20	2
Выпечка с яичным белком / Безе, используйте бумагу для выпечки ²⁾	Горячий воздух	100	60 - 180	1
Безе	Традиционное приготовление	100	60 - 180	1
Макарони ¹⁾	Традиционное приготовление	125 - 135	25 - 35	2
Изделия из слоеного теста ¹⁾	Традиционное приготовление	200	17	1
Рулеты ¹⁾	Традиционное приготовление	180 - 220	20	2
Маленькие торты ²⁾	Горячий воздух	150	22 - 32	2
Маленькие торты ²⁾	Традиционное приготовление	150	20 - 30	2

1) Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

2) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте: Быстрый прогрев.

Печенье и запеканки

		°C		
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	160 - 200	35	2
Лазанья ¹⁾	Традиционное приготовление	150 - 190	45	1
Овощная запеканка ¹⁾	Традиционное приготовление	200	40 - 70	2
Запеканки с рыбой ¹⁾	Турбо-гриль	160	25	2
Фаршированные овощи, используйте стеклянную форму на решетке ¹⁾	Традиционное приготовление	190 - 210	25 - 35	2

¹⁾ Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

Таблицы для жарки

ГОВЯДИНА

			°C		
Ростбиф или филе, с кровью	1 - 1.5	Турбо-гриль	130- 150	50	2

			°C		
Ростбиф или филе средней прожаренности	1 - 1.5	Турбо-гриль	130- 150	65	2
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный	1 - 1.5	Турбо-гриль	130- 150	80	2

ДИЧЬ

			°C		
Седло / За- ячья нога ¹⁾	1 - 1.5	Традиционное при- готовление	170 - 190	90	1
Седло оленя/ косули	1 - 1.5	Горячий воздух	130 - 150	55	2
Окорок оле- ня/косули	1 - 1.5	Традиционное при- готовление	150 - 170	110	2

¹⁾ Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф. Используйте блюдо с крышкой (снимите ее по истечении половины времени приготовления).

РЫБА

			°C		
Рыба, целиком	0,5–1,0 на рыбу	Турбо-гриль	160 - 180	20	2

ТЕЛЯТИНА

			°C		
Жареная теля- тина	0.8 - 1.5	Турбо-гриль	130 - 150	160	1
Телячья ножка	2 - 2.5	Традиционное приготовление	160 - 180	230	1

БАРАНИНА

			°C		
Ножка ягненка	0.5 - 1.0	Турбо-гриль	130 - 150	135	2

			°C		
Жареная ба- ранина	1 - 1.8	Традиционное приготовление	180	100 - 140	1
Седло ягненка	0.7 - 0.9	Турбо-гриль	130 - 150	35	2

ПТИЦА

			°C		
Цыпленок, целиком ¹⁾	0.9 - 1.7	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 90	1
Половина цы- пленка	0.5 - 0.8	Турбо-гриль	200	55	2
Утка	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1

1) Воспользуйтесь решеткой. Разместите основание в центре нижней части внутренней камеры.

СВИНИНА

			°C		
Шейная часть	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120	1
Окорок	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	130	1
Свинные ре- брышки	2 - 3	Традиционное приготовление	110 - 150	145	2
Мясной рулет	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	50	1
Свинная ножка, полуфабрикат	1.5 - 2	Турбо-гриль	170 - 190	80	1

Хрустящая выпечка

		°C		
Тарты ¹⁾	Пицца	180	55	2
Киш Лоран (открытый пи- рог) ¹⁾	Традиционное приготовле- ние	170 - 190	45	1
Швейцарский флан ¹⁾	Горячий воз- дух	170 - 190	30 - 50	1

		°C		
Чизкейк	Традиционное приготовление	175 - 185	60 - 80	1
Яблочный пирог, закрытый ¹⁾	Традиционное приготовление	170 - 190	40 - 60	1
Пицца, тонкая основа ¹⁾	Пицца	190 - 230	15 - 25	1
Пицца, пышная основа ¹⁾	Пицца	190 - 230	20 - 40	1
Пресный хлеб ¹⁾	Традиционное приготовление	220	10	2
Флан из слоеного теста ¹⁾	Традиционное приготовление	200	20	2

1) Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Хлеб

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

	°C		
Белый хлеб	210	25 - 45	1
Багет	200 - 230	50	2
Бриошь	190 - 210	10 - 20	2
Чиабатта	200 - 230	50	2
Ржаной хлеб	180 - 200	60	1
Хлеб из цельнозерновой муки	180 - 200	60	1
Цельнозерновой хлеб	180 - 200	60	1

Турбо-гриль

	°C			
Ростбиф средней прожаренности ¹⁾	130 - 150	65	2	Эмалированный противень
Свиная вырезка ¹⁾	130 - 150	90	1	Блюдо для запеканки
Телячья вырезка ¹⁾	160 - 180	70	2	Блюдо для запеканки
Седло барашка	130 - 150	35	2	Эмалированный противень
Рыба, целиком, 0,5 - 1 кг	160 - 180	30	2	Эмалированный противень

¹⁾ Перед приготовлением обжарьте с обеих сторон.

Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
 2. Если рекомендуется третье положение полки, поместите продукты непосредственно на решетку. Для сбора жира установите противень/глубокий эмалированный противень в первое положение противня.
Если рекомендуется первое положение противня, поместите продукты непосредственно на противень.
При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.
 3. Использование: Термощуп.
- Используйте первое положение противня.

		°C	
Ростбиф	1 - 1.5	150	120 - 150
Говяжье филе	1 - 1.5	150	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1.5	150	120 - 150
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Установите эмалированный противень на первый уровень.

Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры.

Разместите продукты непосредственно на решетке AirFry. Добавьте 1 столовую ложку масла, чтобы предотвратить пригорание. Установите решетку AirFry на второй уровень.

		°C	
Круасаны, замороженные	0.35	180 - 200	15 - 30
Изд. из сл. теста, замороженные	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Пицца, замороз.	0.34	190 - 210	15 - 30
Карт. фри, замор.	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Карт. фри, крупн., замороженный	0.6	200 - 220	20 - 30
Ломтики картофеля, замороженные	0.65	200 - 220	20 - 35
Крокеты, замороженные	0.45	200 - 220	15 - 30
Эскалопы, замороженные	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Рыбные бургеры, замороженные	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Кольца кальмара, замороженные	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Кусочки курицы в панировке, замороженные	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Рыбные палочки, замороженные	0.5	200 - 220	15 - 25

Замороженные продукты

Снимите упаковку. Поместите продукты на тарелку.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

Используйте второе положение противня.

	°C	
Пицца, замороз.	200 - 220	15 - 25
Пицца Америк., замороз.	190 - 210	15 - 25
Пицца, охлажденная	180 - 200	10 - 20

	°C	
Мини-пиццы, заморож.	210 - 230	10 - 15
Картофель, ломтики / Крокеты ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Хашбраун	210 - 230	10 - 20
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	40 - 50
Лазанья / Каннелони, замороженные	160 - 180	50 - 60
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30

1) Переверните во время приготовления 2 или 3 раза.

Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте банки с откручивающимися крышками и крышками с защелкой или металлические банки.

Используйте первое положение противня.

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

Равномерно заполните банки и закройте их зажимом.

Банки не должны касаться друг друга.

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

Установите температуру 130 °C.

ЯГОДЫ

	 Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	45 - 75

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ

	
Персики / Айва / Сливы	45 - 75

ОВОЩИ

	 Время до начала медленно- го кипения	 Продолжайте кипячение при температуре 100°C
Морковь	80 - 90	5 - 10
Огурцы	80 - 90	-
Маринованные огурцы	80 - 90	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	80 - 90	15 - 20

Высушивание

Используйте третье положение противня. Время от времени открывайте дверцу, чтобы выпустить влажный воздух.

	°C	 (ч)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перцы	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Травы	40 - 50	2 - 3
Сливы	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	60 - 70	8 - 10
Ломтики яблока	60 - 70	6 - 8
Груши	60 - 70	6 - 9

Приготовление в режиме микроволновой обработки

Указанное рекомендуемое время является ориентировочным. Результаты приготовления могут различаться в зависимости от типа, количества и начальной температуры продуктов.

Рекомендации по использованию микроволн		
Результаты приготовления/размораживания	Возможная причина	Способ устранения
Пища слишком сухая.	Выбрана слишком большая мощность. Было выбрано слишком большое время приготовления.	Уменьшите мощность и/или задайте более короткое время приготовления.
По окончании времени приготовления продукты не разморозились, холодные или не готовы.	Было выбрано слишком короткое время приготовления.	Установите большее время приготовления. Не повышайте мощность микроволн.
Блюдо перегрето по краям, но не готово в середине.	Выбрана слишком большая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность и более длительное время приготовления.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

				Время выдержки (мин)
Стейк	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Мясной фарш ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Цыпленок	1	100	30 - 35	10 - 20
Куриная грудка	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Куриные окорочка	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Рыба, целиком	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Рыбное филе	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Сливочное масло	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Тертый сыр	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Дрожжевой пирог	1 шт.	200	2 - 3	15 - 20
Чизкейк	1 шт.	100	2 - 4	15 - 20
Сухие пирожные	1 шт.	200	2 - 4	15 - 20
Хлеб	1	200	15 - 18	5 - 10

				Время вы- держки (мин)
Хлеб в нарезке	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Булочки	4 шт.	200	2 - 4	2 - 5
Фрукты	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Используйте второе положение противня. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо самой длинной стороной вниз.

РАЗОГРЕВ

				Время вы- держки (мин)
Молоко, 200 мл	-	1000	0:30	-
Вода, 200 мл	-	1000	0:30	-
Соус, 200 мл	-	600	1 - 3	-
Суп, 300 мл	-	600	3 - 5	-

РАСТАПЛИВАНИЕ

Используйте первое положение противня. По истечении половины времени приготовления поверните на 90° по часовой стрелке.

				Время вы- держки (мин)
Шоколад / Глазирование шокола- дом	0.1	200	7	2
Сливочное масло	0.1	200	4	2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ

				Время вы- держки (мин)
Рыбное филе ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Картофель в мундире ²⁾	0.5	600	10	-
Рис ³⁾	0.2	800	14	-

				Время выдержи (мин)
Попкорн ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

- 1) Накройте стеклянную посуду специальной поднимающейся пленкой с отверстиями. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени приготовления поверните на 90° по часовой стрелке.
- 2) Накройте стеклянную посуду специальной поднимающейся пленкой с отверстиями. Используйте первое положение противня.
- 3) Добавьте 400 мл воды. Накройте стеклянную посуду специальной поднимающейся пленкой с отверстиями. Используйте первое положение противня
- 4) Поставьте стеклянную посуду на дно внутренней камеры духового шкафа и положите в нее пакет с попкорном.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С МИКРОВОЛНАМИ
Используйте первое положение противня.

Время выдержки 2–5 мин.

				°C	
Картофельная запеканка	1.1	Горячий воздух + микроволны	400	210	35 - 45
Пирог	0.7	Традиционное приготовление+микроволны	100	190	30 - 40
Лазанья, замороженн.	0.4	Турбогриль + Микроволны	100	220	24 - 28
Цыпленок ¹⁾	1	Турбогриль + Микроволны	100	220	45 - 55

- 1) Разместите основание в центре нижней части внутренней камеры. Положите цыпленка прямо на решетку грудкой вниз. Переверните по истечении половины времени приготовления 25 мин.

Садржај

Препоруке у вези са печењем	151	Хрскаво печење	158
Савети у вези са специјалним функцијама загревања уређаја	151	Печење хлеба	159
Печење	152	Турбо гриловање	159
Савети за печење	152	Споро кување	160
Печење на једном нивоу рерне	153	Пржење на врућем ваздуху	160
Печење и гратинирана јела	155	Смрзнута храна	161
Савети за печење	156	Конзервација	162
Табеле за печење меса	156	Дехидратација	163
		Кување микроталасима	163

Задржано право измена.

Препоруке у вези са печењем

Процеси кувања и печења су погодни само на једном нивоу.

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
	Температура
	Прибор
	Тежина (kg)
	Снага микроталаса (W)
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

Савети у вези са специјалним функцијама загревања уређаја

Одржавање топлоте

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

Загревање посуђа

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

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

Нарастање теста

Ова функција омогућава дизање киселог теста. Ставите тесто у велику посуду и покријте га мокром крпом или пластичном фолијом. Подесите функцију: Нарастање теста и време печења.

Печење

За прво печење користите нижу температуру.

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

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

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

Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно печено.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.
Колач неће да нарасте и постаје гњецав или намрешкан.	Температура рерне је превисока.	Следећи пут подесите мало нижу температуру рерне.
	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
Колач је сувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите на вишу температуру рерне.
	Време печења је сувише дуго.	Следећи пут подесите краће време печења.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Колач се неравномерно пече.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Следећи пут подесите дуже време печења и нижу температуру рерне.
	Тесто за колач није распоређено равномерно.	Следећи пут распоредите тесто за колач равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за време печења предвиђено рецептом.	Температура рерне је сувише ниска.	Следећи пут подесите мало вишу температуру рерне.

Печење на једном нивоу рерне

ПЕЧЕЊЕ У ПЛЕХОВИМА

		°C		
Прстенаст колач / Бриош	Печење уз равни вентилатор	150 - 170	40 - 70	1
Мадера колач / Воћни колачи ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	140 - 160	50 - 70	1
Бисквит торта ²⁾	Печење уз равни вентилатор	180	25 - 35	1
Бисквит торта ²⁾	Загревање одозго/одоздо	170	33 - 43	1
Корица за воћни колач – хрскави колач	Печење уз равни вентилатор	160 - 170	50 - 70	2
Корица за воћни колач – смеша за бисквит торту ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	150 - 170	25	2
Пита с јабукама, 1 плех Ø20 cm ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	150 - 170	55 - 75	1
Колач од сира, користите плех за печење	Печење уз равни вентилатор	160	40 - 70	2

1) Претходно загрејте празну рерну.

2) Загрејте уређај док се не достигне задата температура. Немојте да користите: Брзо загревање.

КОЛАЧ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ НА ПЛЕХОВИМА ЗА ПЕЧЕЊЕ

		°C		
Плетеница / Украшени хлеб ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	220	30	2
Штолен колач ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	165 - 180	45 - 80	1
Ражани хлеб ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	170 - 190	40 - 60	1
Принцес-крофне	Загревање одозго/одоздо	200	30	2
Еклери	Загревање одозго/одоздо	200	40	2
Швајцарски ролат ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	175 - 185	12	2
Торта посута мрвица-ма	Загревање одозго/одоздо	160 - 180	45	2
Колач са бадемима и маслацем / Торте са шећ. глас. ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	175 - 185	30	2
Квасно тесто за воћни колач, користите калуп са опругом ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	150 - 160	45	1
Мешавина бисквит торте за воћни колач, користите калуп за флан ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	150 - 170	25	2
Воћни колачи направљени са прхким тестом	Печење уз равни вентилатор	160 - 170	50 - 70	2
Квасни колачи са финим преливом (нпр. кварк сир, шлаг, крем од ваниле)	Загревање одозго/одоздо	160 - 180	45 - 75	1

¹⁾ Претходно загрејте празну перну.

КЕКСИ

		°C		
Хрскави кекс ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	170 - 190	10	2
Прхки кекс / Печиво у облику трачица ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	150 - 170	10 - 20	2
Пецива направљена од беланаца / Пуслице, користите папир за печење ²⁾	Печење уз равни вентилатор	100	60 - 180	1
Пуслице	Загревање одозго/одоздо	100	60 - 180	1
Колачи-макарони ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	125 - 135	25 - 35	2
Лиснато тесто ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	200	17	1
Ролнице ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	180 - 220	20	2
Ситни колачи ²⁾	Печење уз равни вентилатор	150	22 - 32	2
Ситни колачи ²⁾	Загревање одозго/одоздо	150	20 - 30	2

1) Претходно загрејте празну рерну.

2) Загрејте уређај док се не достигне задата температура. Немојте да користите: Брзо загревање.

Печење и гратинирана јела

		°C		
Запечена тестенина	Загревање одозго/одоздо	160 - 200	35	2
Лазане ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	150 - 190	45	1
Гратинирано поврће ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	200	40 - 70	2

		°C		
Рибљи хлепчићи ¹⁾	Турбо гриловање	160	25	2
Пуњено поврће, користите стаклену посуду на решеткастој полици ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	190 - 210	25 - 35	2

¹⁾ Претходно загрејте празну рерну.

Савети за печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.

Пеците посно месо покривено (можете да користите алуминијумску фолију).

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Пеците месо и рибу у великим комадима (1 kg или више).

Преливајте велике комаде меса сопственим соком неколико пута у току печења.

Табеле за печење меса

ГОВЕДИНА

			°C		
Говеђе печење или филе, слабо печено	1 - 1.5	Турбо гриловање	130- 150	50	2
Говеђе печење или филе, средње печено	1 - 1.5	Турбо гриловање	130- 150	65	2
Говеђе печење или филе, добро печено	1 - 1.5	Турбо гриловање	130- 150	80	2

МЕСО ДИВЉАЧИ

			°C		
Леђа / Зечји бут ¹⁾	1 - 1.5	Загревање одозго/одоздо	170 - 190	90	1
Срнећа леђа	1 - 1.5	Печење уз равни вентилатор	130 - 150	55	2
Срнећа полу-тка	1 - 1.5	Загревање одозго/одоздо	150 - 170	110	2

¹⁾ Предгрејте празну пећницу. Користите посуду за печење са поклопцем (уклоните је након половине времена кувања).

РИБА

			°C		
Цела риба	0,5 – 1,0 по риби	Турбо гриловање	160 - 180	20	2

ТЕЛЕТИНА

			°C		
Печена телетина	0.8 - 1.5	Турбо гриловање	130 - 150	160	1
Телеће коленице	2 - 2.5	Загревање одозго/одоздо	160 - 180	230	1

ЈАГЊЕТИНА

			°C		
Јагњећи бут	0.5 - 1.0	Турбо гриловање	130 - 150	135	2
Печена јагњетина	1 - 1.8	Загревање одозго/одоздо	180	100 - 140	1
Јагњећа леђа	0.7 - 0.9	Турбо гриловање	130 - 150	35	2

ЖИВИНА

			°C		
Цело пиле ¹⁾	0.9 - 1.7	Турбо гриловање	190 - 210	50 - 90	1

			°C		
Пиле, полови- на	0.5 - 0.8	Турбо грило- вање	200	55	2
Патка	1.5 - 2	Турбо грило- вање	160 - 180	90 - 120	1

1) Користите решеткасту полицу. Поставите тањир на средину унутрашњости пећнице.

СВИЊЕТИНА

			°C		
Врат	1.5 - 2	Турбо грило- вање	160 - 180	120	1
Шунка у кома- ду	1 - 1.5	Турбо грило- вање	150 - 170	130	1
Ребра	2 - 3	Загревање одозго/одоздо	110 - 150	145	2
Ћуфте	1 - 1.5	Турбо грило- вање	160 - 180	50	1
Свињска про- кувана коле- ница	1.5 - 2	Турбо грило- вање	170 - 190	80	1

Хрскаво печење

		°C		
Тартови ¹⁾	Функција за пицу	180	55	2
Киш лорен ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	170 - 190	45	1
Швајцарски флан ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	170 - 190	30 - 50	1
Колач од сира	Загревање одозго/одоздо	175 - 185	60 - 80	1
Пита с јабукама, покривена ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	170 - 190	40 - 60	1

		°C		
Пица, танка корица ¹⁾	Функција за пицу	190 - 230	15 - 25	1
Пица, дебела корица ¹⁾	Функција за пицу	190 - 230	20 - 40	1
Бесквасни хлеб ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	220	10	2
Флан од лиснатог теста ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	200	20	2

¹⁾ Претходно загрејте празну рерну.

Печење хлеба

Претходно загрејте празну рерну.

	°C		
Бели хлеб	210	25 - 45	1
Багет	200 - 230	50	2
Бриош	190 - 210	10 - 20	2
Ћабата	200 - 230	50	2
Ражани хлеб	180 - 200	60	1
Интегрални хлеб	180 - 200	60	1
Хлеб од целог зрна	180 - 200	60	1

Турбо гриловање

	°C			
Говеђе печење, средње печено ¹⁾	130 - 150	65	2	Плех за печење
Свињски каре ¹⁾	130 - 150	90	1	Посуда за ролов. поврће/грати. јела

	°C			
Телеће печење ¹⁾	160 - 180	70	2	Посуда за ролов. поврће/грати. је-ла
Јагњећа плећка	130 - 150	35	2	Плех за печење
Цела риба, 0,5 – 1 kg	160 - 180	30	2	Плех за печење

¹⁾ Пржите обе стране пре кувања.

Споро кување

Ова функција вам омогућава да припремите немасне, меке комаде меса и рибу. Ово не може да се примени на: живину, масну печену свињетину, говеђи рибић.

1. Запечите месо на 1 - 2 минута на свакој страни у тигању на јакој температури.
2. Ако је препоручен положај треће полице, ставите храну директно на решеткасту полицу. Ставите плех/дубоки тигањ на први положај полице како би се у њему сакупљала масноћа.

Ако је препоручен први положај полице, ставите храну директно на плех.

Увек припремајте храну без поклопца кад користите ову функцију.

3. Употреба: Температурни Сензор за храну.

Користите први положај решетке.

		°C	
Говеђе печење	1 - 1.5	150	120 - 150
Говеђи филе	1 - 1.5	150	90 - 110
Печена телетина	1 - 1.5	150	120 - 150
Котлет	0.2 - 0.3	120	20 - 40

Пржење на врућем ваздуху

Поставите плех за печење на први положај решетке.

Загрејте уређај док се не достигне задата температура.

Ставите храну директно на решеткасту полицу Пржење на врућем ваздуху. Нанесите 1 кашику уља како бисте спречили да се храна залепи. Поставите решеткасту полицу Пржење на врућем ваздуху на другу позицију полице.

		°C	
Кроасан, смрзнут	0.35	180 - 200	15 - 30

		°C	
Лиснато тесто, смрзнато	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Пица, замрзнута	0.34	190 - 210	15 - 30
Помфрит, замрзнут	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Дебео помфрит, смрзнут	0.6	200 - 220	20 - 30
Исечен кромпир, смрзнут	0.65	200 - 220	20 - 35
Крокети, смрзнати	0.45	200 - 220	15 - 30
Одресци, смрзнати	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Рибље плескавице, смрзнуте	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Колутови лигње, смрзнута	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Пилећи крокети, смрзнати	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Рибљи штапићи, смрзнати	0.5	200 - 220	15 - 25

Смрзнута храна

Уклоните амбалажу у којој је храна запакована. Ставите храну у одговарајућу посуду.

Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања.

Користите други положај решетке.

	°C	
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	15 - 25
Пица, хладна	180 - 200	10 - 20
Мини пице, замрзнуте	210 - 230	10 - 15
Исечен кромпир / Крокети ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Рендани кромпир	210 - 230	10 - 20
Лазане / Канелони, свежи	170 - 190	40 - 50
Лазане / Канелони, смрзнати	160 - 180	50 - 60
Пилећа крилца	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Окрените 2 или 3 пута током кувања.

Конзервација

Користите функцију Загревање одоздо.

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

Користите први положај решетке.

Немојте стављати на плех за печење више од шест тегли од једног литра.

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

Сипајте око 1/2 литре воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Подесите температуру на 130 °C.

МЕКО ВОЋЕ

	 Време кувања до крчкања
Јагоде / Боровнице / Малине / Зрели огрозд	45 - 75

КОШТУЊАВО ВОЋЕ

	 Време кувања до крчкања
Брескве / Дуње / Шљиве	45 - 75

ПОВРЋЕ

	 Време кувања до крчкања	 Наставите с кувањем на 100 °C
Шаргарепа	80 - 90	5 - 10
Краставци	80 - 90	-
Туршија	80 - 90	5 - 10
Келераба / Грашак / Шпар- гла	80 - 90	15 - 20

Дехидратација

Користите трећи ниво решетке. С времена на време отворите врата да бисте ослободили влажан ваздух.

	°C	 (ч)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3
Шљиве	60 - 70	8 - 10
Кајсије	60 - 70	8 - 10
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8
Крушке	60 - 70	6 - 9

Кување микроталасима

Препоручена времена су замишљена као опште смернице. Резултати могу да варирају у зависности од врсте, количине и почетне температуре хране.

Савети у вези са микроталасима		
Резултати кувања / одмрзавања	Могући узрок	Решење
Храна је превише сува.	Снага је била превисока. Време кувања је било предуго.	Подесите нижу снагу или/и краће време кувања.
Храна је смрзнута, хладна или недовољно печена након истеклог времена.	Време печења је било прекратко.	Подесите дужи време кувања. Не повећавајте снагу микроталаса.
Храна је прегрејана на ивицама, али недовољно печена у средини.	Снага микроталаса је била превисока.	Подесите нижу снагу и дужи време печења.

ОДМРЗАВАЊЕ

				Време стајања (мин)
Котлет	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Млевено месо ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Пиле	1	100	30 - 35	10 - 20
Пилеће груди	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Пилећи батаци	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Цела риба	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Рибљи филети	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Путер	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Рендани сир	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Колач од киселог теста	1 комад	200	2 - 3	15 - 20
Колач од сира	1 комад	100	2 - 4	15 - 20
Сува торта	1 комад	200	2 - 4	15 - 20
Хлеб	1	200	15 - 18	5 - 10
Хлеб исечен на кришке	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Земичке	4 комада	200	2 - 4	2 - 5
Воће	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Користите други положај решетке. После половине времена, окрените месо на другу страну дуж најдуже стране.

ПОНОВНО ЗАГРЕВАЊЕ

				Време стајања (мин)
Млеко, 200 ml	-	1000	0:30	-
Вода, 200 ml	-	1000	0:30	-
Сос, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Супа, 300 ml	-	600	3 - 5	-

ТОПЉЕЊЕ

Користите први положај решетке. Окрените за 90° у смеру кретања казаљке на сату након половине времена кувања.

				Време стајања (мин)
Чоколада / Чоколадни прелив	0.1	200	7	2
Путер	0.1	200	4	2

КУВАЊЕ У

				Време стајања (мин)
Рибљи филети ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Кромпир у љусци ²⁾	0.5	600	10	-
Пиринач ³⁾	0.2	800	14	-
Кокице ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Користите перфорацијску фолију отпорну на топлоту да покрије стаклену посуду. Користите први положај решетке. Окрените за 90° у смеру кретања казаљке на сату након половине времена кувања.

2) Користите перфорацијску фолију отпорну на топлоту да покрије стаклену посуду. Користите први положај решетке.

3) Додајте 400 ml воде. Користите перфорацијску фолију отпорну на топлоту да покрије стаклену посуду. Користите први положај решетке

4) Ставите кесу са кокицама на стаклену посуду на дну унутрашњости пећнице.

КОМБИНОВАНА ФУНКЦИЈА МИКРОТАЛАСА

Користите први положај решетке.

Оставити да одстоји 2 – 5 мин.

				°C	
Гратинирани кромпир	1.1	Припрема уз равни вентилатор + микроталасна функција	400	210	35 - 45
Торта	0.7	Загревање одозго/ одоздо + микроталасна функција	100	190	30 - 40
Лазане, смрзнуто	0.4	Турбо гриловање + микроталасна функција	100	220	24 - 28
Пиле ¹⁾	1	Турбо гриловање + микроталасна функција	100	220	45 - 55

1) Поставите тањир на средину унутрашњости пећнице. Поставите пиле директно на решеткасту полицу са грудима окренутим надолу. После 25 мин окрените наопако.

Obsah

Odporúčania pre varenie	166	Chrumkavé pečenie	172
Rady týkajúce sa špeciálnych funkcií ohrevu spotrebiča	166	Pečenie chleba	173
Pečenie	167	Turbo gril	173
Tipy na pečenie	167	Pomalé pečenie	174
Pečenie na jednej úrovni	168	AirFry	174
Pečenie a gratinovanie	170	Mrazené pokrmy	175
Tipy pre pečenie	170	Zaváranie	176
Tabuľky na pečenie mäsa	171	Sušenie	176
		Varenie v mikrovlnnej rúre	177

Vyhradzuje si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Odporúčania pre varenie

Postupy varenia a pečenia je vhodné vykonávať iba na jednej úrovni.

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.

Symbody použité v tabuľkách:

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

Rady týkajúce sa špeciálnych funkcií ohrevu spotrebiča

Uchovať teplé

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

Ohrev tanierov

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

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite tanieri a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohrievania vymeňte ich miesta.

Kysnutie cesta

Táto funkcia vám umožňuje kysnutie cesta. Cesto vložte do veľkej nádoby a zakryte ho vlhkou utierkou alebo plastovou fóliou. Nastavte funkciu: Kysnutie cesta a čas pečenia.

Pečenie

Pre prvé pečenie použite nižšiu teplotu.

Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.

Plechý v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Nabudúce nastavte mierne nižšiu teplotu rúry.
	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte vyššiu teplotu rúry.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Nabudúce nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa upiekol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nabudúce nastavte dlhší čas pečenia a nižšiu teplotu rúry.
	Cesto na koláč nie je rovnomerne rozložené.	Nabudúce rozložte cesto na koláč rovnomerne na plechu na pečenie.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč sa neupečie za čas uvedený v recepte.	Teplota rúry je príliš nízka.	Nabudúce nastavte mierne vyššiu teplotu rúry.

Pečenie na jednej úrovni

PEČENIE NA FORMÁCH

		°C		
Bábovka / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	40 - 70	1
Koláč Madeira / Biskupský chlebíček ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	50 - 70	1
Píškotový koláč ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	180	25 - 35	1
Píškotový koláč ²⁾	Tradičné pečenie	170	33 - 43	1
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	50 - 70	2
Korpus z píškotového cesta ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	25	2
Jablkový koláč, 1 forma Ø20 cm ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	55 - 75	1
Tvarohový koláč cheese-cake, použite plech na pečenie	Teplovzdušné Pečenie	160	40 - 70	2

1) Prázdnu rúru predhrejte.

2) Spotrebič predhrejte, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.

KOLÁČE/PEČIVO/ŽEHLÍČKY NA PLECHOCH

		°C		
Pletenec / Kysnutý veniec ¹⁾	Tradičné pečenie	220	30	2
Vianočná štóla ¹⁾	Tradičné pečenie	165 - 180	45 - 80	1
Ražný chlieb ¹⁾	Tradičné pečenie	170 - 190	40 - 60	1

		°C		
Koláče so šľahačkou	Tradičné pečenie	200	30	2
Veterníky	Tradičné pečenie	200	40	2
Piškótová roláda ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	175 - 185	12	2
Suché koláče posypané mrvničkou	Tradičné pečenie	160 - 180	45	2
Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč ¹⁾	Tradičné pečenie	175 - 185	30	2
Ovocný koláč z kysnutého cesta, použite otváraciu formu ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	45	1
Zmes Ovocný koláč a Piškótový koláč, použite panvicu na koláč ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	25	2
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	50 - 70	2
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180	45 - 75	1

1) Prázdnu rúru predhrejte.

SUŠIENKY

		°C		
Sušienky z krehkého cesta ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	170 - 190	10	2
Sušienky z krehkého cesta / Ploché pečivo ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	10 - 20	2
Sušienky z biela / Penové pusinky, použite papier na pečenie ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	100	60 - 180	1
Penové pusinky	Tradičné pečenie	100	60 - 180	1

		°C		
Mandľové sušienky ¹⁾	Tradičné pečenie	125 - 135	25 - 35	2
Pečivo z lístkového cesta ¹⁾	Tradičné pečenie	200	17	1
Pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	180 - 220	20	2
Malé koláčiky ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	150	22 - 32	2
Malé koláčiky ²⁾	Tradičné pečenie	150	20 - 30	2

1) Prázdnu rúru predhrejte.

2) Spotrebič predhrejte, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.

Pečenie a gratinovanie

		°C		
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	160 - 200	35	2
Lasagne ¹⁾	Tradičné pečenie	150 - 190	45	1
Gratinovaná zelenina ¹⁾	Tradičné pečenie	200	40 - 70	2
Zapečené ryby ¹⁾	Turbo gril	160	25	2
Plnená zelenina, použite sklenený riad na drôtenom rošte ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	25 - 35	2

1) Prázdnu rúru predhrejte.

Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte prikryté (môžete použiť alobal).

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Mäso a rybu pečte vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).

Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

Tabuľky na pečenie mäsa

HOVÄDZIE

			°C		
Hovädzie pečené alebo filety, neprepečené	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	50	2
Hovädzie pečené alebo filety, stredne prepečené	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	65	2
Hovädzie pečené alebo filety, prepečené	1 - 1.5	Turbo gril	130- 150	80	2

ZVERINA

			°C		
Chrbát / Zajačie stehno ¹⁾	1 - 1.5	Tradičné pečenie	170 - 190	90	1
Srncí chrbát	1 - 1.5	Teplovzdušné Pečenie	130 - 150	55	2
Srncie stehno	1 - 1.5	Tradičné pečenie	150 - 170	110	2

¹⁾ Prázdnu rúru predhrejte. Použite pekáč s pokrievkou (vyberte ho po uplynutí polovice času prípravy).

FISH (RYBY)

			°C		
Celá ryba	0,5 – 1,0 na rybu	Turbo gril	160 - 180	20	2

TEL'ACIE

			°C		
Pečené tel'acie	0.8 - 1.5	Turbo gril	130 - 150	160	1
Tel'acie koleno	2 - 2.5	Tradičné pečenie	160 - 180	230	1

JAHŇACIE

			°C		
Jahňacie stehno	0.5 - 1.0	Turbo gril	130 - 150	135	2
Pečené jahňacie	1 - 1.8	Tradičné pečenie	180	100 - 140	1
Jahňací chrbát	0.7 - 0.9	Turbo gril	130 - 150	35	2

HYDINA

			°C		
Celé kurča ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo gril	190 - 210	50 - 90	1
Kurča, polovica	0.5 - 0.8	Turbo gril	200	55	2
Kačka	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Použite drôtený rošt. Do stredu dna dutiny rúry vložte tanier.

BRAVČOVÉ

			°C		
Krkovička	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120	1
Stehno	1 - 1.5	Turbo gril	150 - 170	130	1
Rebierko	2 - 3	Tradičné pečenie	110 - 150	145	2
Fašírka	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	50	1
Bravčové koleno, predvarené	1.5 - 2	Turbo gril	170 - 190	80	1

Chrumkavé pečenie

		°C		
Tortičky ¹⁾	Pizza	180	55	2
Slaný lotrinský koláč ¹⁾	Tradičné pečenie	170 - 190	45	1
Švajčiarsky obložený koláč ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	170 - 190	30 - 50	1

		°C		
Tvarohový koláč cheesecake	Tradičné pečenie	175 - 185	60 - 80	1
Jablkový koláč, obložený ¹⁾	Tradičné pečenie	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, tenká ¹⁾	Pizza	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, hrubá ¹⁾	Pizza	190 - 230	20 - 40	1
Nekysnutý chlieb ¹⁾	Tradičné pečenie	220	10	2
Obložený koláč z listkového cesta ¹⁾	Tradičné pečenie	200	20	2

¹⁾ Prázdnu rúru predhrejte.

Pečenie chleba

Prázdnu rúru predhrejte.

	°C		
Biely chlieb	210	25 - 45	1
Bageta	200 - 230	50	2
Brioška	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Ražný chlieb	180 - 200	60	1
Celozrnný chlieb	180 - 200	60	1
Celozrnný chlieb	180 - 200	60	1

Turbo gril

	°C			
Hovädzie pečené, stredne prepečené ¹⁾	130 - 150	65	2	Plech na pečenie

	°C			
Bravčové karé ¹⁾	130 - 150	90	1	Dusené/Zapekané jedlá
Tel'acie karé ¹⁾	160 - 180	70	2	Dusené/Zapekané jedlá
Jahňací chrbát	130 - 150	35	2	Plech na pečenie
Celá ryba, 0,5 – 1 kg	160 - 180	30	2	Plech na pečenie

1) Opečte na oboch stranách pred varením.

Pomalé pečenie

Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Neplatí pre hydinu, masťné bravčové pečené alebo dusené mäso v pekáči.

1. Mäso na 1-2 minúty osmažte zo všetkých strán na horúcej panvici.
2. Ak sa odporúča tretia úroveň v rúre, položte jedlo priamo na drôtený rošt. Položte plech/panvicu na pečenie na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.
Ak sa odporúča prvá úroveň v rúre, položte potraviny priamo na plech.
Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použitie: Teplotná sonda
Použite prvú úroveň v rúre.

		°C	
Hovädzie pečené	1 - 1.5	150	120 - 150
Hovädzie filety	1 - 1.5	150	90 - 110
Pečené tel'acie	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Plech na pečenie umiestnite do prvej úrovne v rúre.

Spotrebič predhrejte, kým nedosiahne nastavenú teplotu.

Potraviny položte priamo na drôtený rošt AirFry. Použite 1 polievkovú lyžicu oleja, aby ste zabránili prilepeniu jedla. Drôtený rošt AirFry zasunúť do druhej úrovne v rúre.

		°C	
Croissanty, mrazené	0.35	180 - 200	15 - 30

		°C	
Pečivo z lístkového cesta, mrazené	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, mrazená	0.34	190 - 210	15 - 30
Hranolčky, mrazené	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Hrubé hranolčky, mrazené	0.6	200 - 220	20 - 30
Americké zemiaky, mrazené	0.65	200 - 220	20 - 35
Krokety, mrazené	0.45	200 - 220	15 - 30
Rezne, mrazené	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Rybie burgery, mrazené	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Krúžky Calamari, mrazené	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Kuracie nugetky, mrazené	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Rybie prsty, mrazené	0.5	200 - 220	15 - 25

Mrazené pokrmy

Odstráňte obal jedla. Jedlo položte na tanier.

Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania.

Použite druhú úroveň v rúre.

	°C	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25
Americká pizza, mrazená	190 - 210	15 - 25
Pizza, chladená	180 - 200	10 - 20
Malé pizze, mrazené	210 - 230	10 - 15
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	10 - 20
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	40 - 50
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	50 - 60
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Počas varenia 2 až 3-krát obráťte.

Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte iba zaváracie poháre s rovnakými rozmermi dostupné na trhu.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

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

Nádoby rovnomerne naplňte a zatvorte svorkou.

Poháre sa nemôžu navzájom dotýkať.

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

Nastavte teplotu na 130 °C.

MÄKKÉ OVOCIE

	
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky 45 - 75

KÔSTKOVÉ OVOCIE

	
Broskyne / Dule / Slivky	45 - 75

ZELENINA

		
	Varenie, kým sa nezačnú tvoriť bublinky	Ďalej varte pri 100 °C
Mrkva	80 - 90	5 - 10
Uhorky	80 - 90	-
Nakladaná miešaná zelenina	80 - 90	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	80 - 90	15 - 20

Sušenie

Použite tretiu úroveň v rúre. Priebežne otvárajte dverka, aby ste uvoľnili vlhký vzduch.

	°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
Slivky	60 - 70	8 - 10
Marhule	60 - 70	8 - 10
Jablká na plátky	60 - 70	6 - 8
Hrušky	60 - 70	6 - 9

Varenie v mikrovlnnej rúre

Odporúčané časy sú určené ako všeobecné pokyny. Výsledky sa môžu líšiť v závislosti od druhu, množstva a počiatočnej teploty pokrmu.

Tipy pre varenie v mikrovlnnej rúre		
Výsledky varenia/rozmrazovania	Možná príčina	Náprava
Jedlo je príliš suché.	Výkon bol príliš vysoký. Čas varenia bol príliš dlhý.	Nastavte nižší výkon alebo kratší čas varenia.
Po uplynutí času varenia jedlo stále nie je rozmrazené, teplé alebo uvarené.	Čas varenia bol príliš krátky.	Nastavte dlhší čas varenia. Nezvyšujte mikrovlnný výkon.
Jedlo je prehriate na okrajoch, ale nedovarené uprostred.	Mikrovlnný výkon bol príliš vysoký.	Nastavte nižší výkon a dlhší čas varenia.

ROZMRAZOVANIE

				Čas odstátia (min)
Steak	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Mleté mäso ¹⁾	0.5	200	8:30 – 9:30	5

				Čas odstátia (min)
Kurča	1	100	30 - 35	10 - 20
Kuracie prsia	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Kuracie stehná	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Celá ryba	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Rybíe filé	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Maslo	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Strúhaný syr	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Kysnutý koláč	1 kus	200	2 - 3	15 - 20
Tvarohový koláč cheesecake	1 kus	100	2 - 4	15 - 20
Suchý koláč	1 kus	200	2 - 4	15 - 20
Chlieb	1	200	15 - 18	5 - 10
Nakrájaný chlieb	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Chlieb/pečivo	4 kusy	200	2 - 4	2 - 5
Ovocie	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Použite druhú úroveň v rúre. Po uplynutí polovice času mäso obráťte pozdĺž dlhšej strany.

ZOHRIEVANIE

				Čas odstátia (min)
Mlieko, 200 ml	-	1000	0:30	-
Voda, 200 ml	-	1000	0:30	-
Omáčka, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Polievka, 300 ml	-	600	3 - 5	-

ROZTÁPANIE

Použite prvú úroveň v rúre. Po uplynutí polovice času prípravy otočte o 90° v smere hodinových ručičiek.

				Čas odstátia (min)
Čokoláda / Čokoládová poleva	0.1	200	7	2

				Čas odstátia (min)
Maslo	0.1	200	4	2

VARENIE

				Čas odstátia (min)
Rybie filé ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Zemiaky v šupke ²⁾	0.5	600	10	-
Ryža ³⁾	0.2	800	14	-
Popcorn ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Na zakrytie sklenenej nádoby použite potravinovú fóliu s otvormi. Použite prvú úroveň v rúre. Po uplynutí polovice času prípravy otočte o 90° v smere hodinových ručičiek.

2) Na zakrytie sklenenej nádoby použite potravinovú fóliu s otvormi. Použite prvú úroveň v rúre.

3) Pridajte 400 ml vody. Na zakrytie sklenenej nádoby použite potravinovú fóliu s otvormi. Použite prvú úroveň v rúre.

4) Položte vrečko s popcornom na sklenenú nádobu na dno dutiny rúry.

KOMBINOVANÁ FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Použite prvú úroveň v rúre.

Čas odstátia je 2 – 5 min.

				°C	
Zapečené zemiaky	1.1	Skutočné teplovzdušné pečenie + Mikrovlny	400	210	35 - 45
Koláč	0.7	Konvenčné pečenie + Mikrovlny	100	190	30 - 40
Lasagne, mrazené	0.4	Gril + Ventilátor + Mikrovlny	100	220	24 - 28
Kurča ¹⁾	1	Gril + Ventilátor + Mikrovlny	100	220	45 - 55

1) Umiestnite tanier do stredu dna dutiny rúry. Kurča položte priamo na drôtený rošt prsiami nadol. Po 25 min otočte naopak.

Kazalo

Priporočila za pečenje	180	Hrustljava peka	186
Nasvet za posebno funkcijo pečice na napravi.	180	Peka kruha	187
Pečenje	181	Infra pečenje	187
Nasveti za peko	181	Pečenje z nizko temp.	188
Peka na enem nivoju	182	AirFry	188
Peka in gratiniranje	184	Zamrznjene jedi	189
Nasveti za pečenje	184	Ohranjanja	190
Tabele za pečenje	185	Sušenje	190
		Priprava jedi z mikrovalovi	191

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Priporočila za pečenje

Kuhanje in pečenje sta primerna samo na enem nivoju.

Temperature in časi pečenja v razpredelnicaх 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 nastavitve, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicaх:

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

Nasvet za posebno funkcijo pečice na napravi.

Ohrani toploto

Funkcija omogoča ohranjati hrano toplo. Temperatura se samodejno nastavi na 80 °C.

Gretje krožnikov

Funkcija omogoča ogrevanje krožnikov in jedi pred postrežbo. Temperatura se samodejno nastavi na 70 °C.

Krožnike in jedi enakomerno razporedite po mreži za pečenje. Uporabite prvi položaj rešetk. Po polovici časa ogrevanja jih prestavite.

Vzhajanje testa

Funkcija vam omogoča vzhajanje testa. Testo položite v veliko posodo in pokrijte z vlažno krpo ali plastično folijo. Nastavite funkcijo: Vzhajanje testa in čas peke.

Pečenje

Za prvo peko uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10–15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko ukrivijo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnavajo.

Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerno sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjič nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Naslednjič nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.

Peka na enem nivoju

PEKA V MODELIH

		°C		
Šarkelj / Brioš	Vroči zrak	150 - 170	40 - 70	1
Peščeni kolač / Angleški sadni kolači ¹⁾	Vroči zrak	140 - 160	50 - 70	1
Biskvit ²⁾	Vroči zrak	180	25 - 35	1
Biskvit ²⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	170	33 - 43	1
Testo za kolač – krhko testo	Vroči zrak	160 - 170	50 - 70	2
Testo za kolač – umešano testo ¹⁾	Vroči zrak	150 - 170	25	2
Jabolčna pita, 1 model za pečenje Ø20 cm ¹⁾	Vroči zrak	150 - 170	55 - 75	1
Skutna torta, uporabite pekač za pecivo	Vroči zrak	160	40 - 70	2

1) Predhodno ogrejte prazno pečico.

2) Napravo predgrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Ne uporabljajte. Hitro segrevanje pečice.

TORTA/PECIVO/KRUHKI V PEKAČIH

		°C		
Pletenica / Pleten Kolač ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	220	30	2
Božični kruh ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	165 - 180	45 - 80	1
Rženi Kruh ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	40 - 60	1
Princeskine krofi	Gretje zgoraj/ spodaj	200	30	2
Ekler	Gretje zgoraj/ spodaj	200	40	2

		°C		
Rulada ¹⁾	Vroči zrak	175 - 185	12	2
Pecivo z drobljencem	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 180	45	2
Maslen mandljev kolač / Sladko pecivo ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	175 - 185	30	2
Sadni kolač iz kvašene- ga testa, uporabite vzmetni pekač ¹⁾	Vroči zrak	150 - 160	45	1
Mešanica biskvitov za sadni kolač, uporabite plitko ponev za pito ¹⁾	Vroči zrak	150 - 170	25	2
Sadni kolači iz krhkega testa	Vroči zrak	160 - 170	50 - 70	2
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 180	45 - 75	1

1) Predhodno ogrejte prazno pečico.

KEKSI

		°C		
Piškotni iz krhkega testa ¹⁾	Vroči zrak	170 - 190	10	2
Krhki masleni piškoti / Pecivo iz krh. testa ¹⁾	Vroči zrak	150 - 170	10 - 20	2
Pecivo iz beljakov / Bel- jakovi poljubčki, upora- bite papir za peko ²⁾	Vroči zrak	100	60 - 180	1
Beljakovi poljubčki	Gretje zgoraj/ spodaj	100	60 - 180	1
Makaroni ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	125 - 135	25 - 35	2

		°C		
Pecivo iz listnatega testa ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	200	17	1
Žemlje ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 220	20	2
Drobno pecivo ²⁾	Vroči zrak	150	22 - 32	2
Drobno pecivo ²⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	150	20 - 30	2

1) Predhodno ogrejte prazno pečico.

2) Napravo predgrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Ne uporabljajte. Hitro segrevanje pečice.

Peka in gratiniranje

		°C		
Narastek s testeni-nami	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 200	35	2
Lazanja ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	150 - 190	45	1
Gratinirana zelenjava ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	200	40 - 70	2
Ribji narastek ¹⁾	Infra pečenje	160	25	2
Polnjena zelenjava, uporabite stekleno posodo na mreži za pečenje ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	25 - 35	2

1) Predhodno ogrejte prazno pečico.

Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito (uporabite lahko aluminijasto folijo).

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Meso in ribe pecite v večjih kosih (1 kg ali več).

Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

Tabele za pečenje

GOVEDINA

			°C		
Goveja pečenka ali file, manj pečen	1 - 1.5	Infra pečenje	130- 150	50	2
Goveja pečenka ali file, srednje pečen	1 - 1.5	Infra pečenje	130- 150	65	2
Goveja pečenka ali file, dobro pečen	1 - 1.5	Infra pečenje	130- 150	80	2

DIVJAČINA

			°C		
Hrbet / Zajčje stegno ¹⁾	1 - 1.5	Gretje zgoraj/spodaj	170 - 190	90	1
Divjačinski hrbet	1 - 1.5	Vroči zrak	130 - 150	55	2
Divjačinsko bedro	1 - 1.5	Gretje zgoraj/spodaj	150 - 170	110	2

¹⁾ Predhodno ogrejte prazno pečico. Uporabite posodo za pečenje mesa s pokrovko (odstranite jo po polovici časa kuhanja).

RIBE

			°C		
Cela riba	0,5 – 1 kg na ribo	Infra pečenje	160 - 180	20	2

TELETINA

			°C		
Telečja pečenka	0.8 - 1.5	Infra pečenje	130 - 150	160	1
Telečja krača	2 - 2.5	Gretje zgoraj/spodaj	160 - 180	230	1

JAGNJETINA

			°C		
Jagnječje stegno	0.5 - 1.0	Infra pečenje	130 - 150	135	2
Pečena jagnjetina	1 - 1.8	Gretje zgoraj/ spodaj	180	100 - 140	1
Jagnječji hrbet	0.7 - 0.9	Infra pečenje	130 - 150	35	2

PERUTNINA

			°C		
Cel piščanec ¹⁾	0.9 - 1.7	Infra pečenje	190 - 210	50 - 90	1
Piščanec, polovica	0.5 - 0.8	Infra pečenje	200	55	2
Raca	1.5 - 2	Infra pečenje	160 - 180	90 - 120	1

¹⁾ Uporabite mrežo za pečenje. Ploščo postavite na sredino dna pečice.

SVINJINA

			°C		
Vrat	1.5 - 2	Infra pečenje	160 - 180	120	1
Šunka	1 - 1.5	Infra pečenje	150 - 170	130	1
Rebrca	2 - 3	Gretje zgoraj/ spodaj	110 - 150	145	2
Mesna štruca	1 - 1.5	Infra pečenje	160 - 180	50	1
Svinjska krača, predkuhana	1.5 - 2	Infra pečenje	170 - 190	80	1

Hrustljava peka

		°C		
Tarti ¹⁾	Pizza funkcija	180	55	2
Lorenski kiš ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	45	1
Švicarski flan ¹⁾	Vroči zrak	170 - 190	30 - 50	1

		°C		
Skutna torta	Gretje zgoraj/ spodaj	175 - 185	60 - 80	1
Jabolčna pita, obložena ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	40 - 60	1
Pizza, tanko testo ¹⁾	Pizza funkcija	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, debelo testo ¹⁾	Pizza funkcija	190 - 230	20 - 40	1
Nevzhajan Kruh ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	220	10	2
Flan s pecivom iz listnatega testa ¹⁾	Gretje zgoraj/ spodaj	200	20	2

¹⁾ Predhodno ogrejte prazno pečico.

Peka kruha

Predhodno ogrejte prazno pečico.

	°C		
Beli kruh	210	25 - 45	1
Francoske štručke	200 - 230	50	2
Brioš	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta	200 - 230	50	2
Rženi Kruh	180 - 200	60	1
Kruh iz polnozrnate moke	180 - 200	60	1
Polnozrnati kruh	180 - 200	60	1

Infra pečenje

	°C			
Goveja pečenka, sred-nje pečena ¹⁾	130 - 150	65	2	Pekač za pecivo

	°C			
Svinjska ledvena pečenka ¹⁾	130 - 150	90	1	Mesni zvitki
Telečja ledvena pečenka ¹⁾	160 - 180	70	2	Mesni zvitki
Jagnječji hrbet	130 - 150	35	2	Pekač za pecivo
Cela riba, 0,5–1 kg	160 - 180	30	2	Pekač za pecivo

1) Ped nadaljnjo peko popecite z obeh strani.

Pečenje z nizko temp.

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

1. Meso eno do dve minuti pecite na vsaki strani v ponvi pri visoki temperaturi.
2. Če se priporoča tretji položaj rešetk, položite živila neposredno na mrežo za pečenje. Postavite pekač/ponev za žar na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe. Če se priporoča prvi položaj rešetk, položite živila neposredno na pekač. Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.
3. Uporabite: Sonda za hrano.
Uporabite prvi položaj rešetk.

		°C	
Goveja pečenka	1 - 1.5	150	120 - 150
Goveji file	1 - 1.5	150	90 - 110
Telečja pečenka	1 - 1.5	150	120 - 150
Zrezek	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetke.

Napravo predgrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura.

Živila položite neposredno na mrežo za pečenje AirFry. Dodajte eno jedilno žlico olja, da preprečite prijemanje hrane. Mrežo za pečenje AirFry postavite na drugi položaj rešetk.

		°C	
Rogljčki, zamrznjeni	0.35	180 - 200	15 - 30

		°C	
Pecivo iz listnatega testa, zamrznjeno	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, zamrznjena	0.34	190 - 210	15 - 30
Ocvrti krompir, zamrznjen	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	0.6	200 - 220	20 - 30
Krompir v oblicah, zamrznjen	0.65	200 - 220	20 - 35
Kroketi, zamrznjeni	0.45	200 - 220	15 - 30
Zrezki, zamrznjeni	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Ribji burgerji, zamrznjeni	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Obročki lignjev, zamrznjeni	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Piščančji medaljoni, zamrznjeni	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Ribje palčke, zamrznjene	0.5	200 - 220	15 - 25

Zamrznjene jedi

Odstranite embalažo hrane. Hrano dajte na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Uporabite drugi položaj rešetk.

	°C	
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	15 - 25
Pizza, ohlajena	180 - 200	10 - 20
Koščki pize, zamrznjeni	210 - 230	10 - 15
Pečeni krompir v oblicah / Kroketi ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Praženi krompir-Rōsti	210 - 230	10 - 20
Lazanja / Kaneloni, sveži	170 - 190	40 - 50
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni	160 - 180	50 - 60
Piščančje perutničke	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Med pečenjem dvakrat ali trikrat obrnite

Ohranjanja

Uporabite funkcijo: Gretje spodaj.

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

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

Uporabite prvi položaj rešetk.

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

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne morejo med seboj dotikati.

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

Temperaturo nastavite na 130 °C.

MEHKO SADJE

	 Čas kuhanja do začetka vretja
Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje	45 - 75

PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE

	 Čas kuhanja do začetka vretja
Breskve / Kutina / Slive	45 - 75

ZELENJAVA

	 Čas kuhanja do začetka vretja	 Nadaljujte s kuhanjem pri 100 °C.
Korenje	80 - 90	5 - 10
Kumare	80 - 90	-
Vložene kisle kumarice	80 - 90	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	80 - 90	15 - 20

Sušenje

Uporabite tretji položaj rešetk. Občasno odprite vrata, da sprostite vlažen zrak.

	°C	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3
Slive	60 - 70	8 - 10
Marelice	60 - 70	8 - 10
Krhliji jabolk	60 - 70	6 - 8
Hruške	60 - 70	6 - 9

Priprava jedi z mikrovalovi

Priporočeni časi so mišljeni kot okvirne smernice. Rezultati se lahko razlikujejo glede na vrsto, količino in začetno temperaturo živila.

Napotki za mikrovalove		
Rezultati kuhanja/odtaljevanja	Možni vzrok	Rešitev
Hrana je presuha.	Moč je bila prevelika. Kuhanje je trajalo predolgo.	Nastavite manjšo moč ali/in krajši čas kuhanja.
Hrana se po pretečenem času še ni odtajala, je hladna ali premalo kuhana.	Kuhanje je bilo prekratko.	Nastavite daljši čas kuhanja. Ne povečujte moči mikrovalov.
Hrana je preveč segreta na robovih, na sredini pa še vedno premalo obdelana.	Moč mikrovalov je bila prevelika.	Nastavite manjšo moč in daljši čas kuhanja.

ODTALJEVANJE

				Čas mirovanja (min)
Zrezek	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Mleto meso ¹⁾	0.5	200	8.30–9.30	5

				Čas mirovanja (min)
Piščanec	1	100	30 - 35	10 - 20
Piščančje prsi	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Piščančja bedra	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Cela riba	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Ribji file	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Maslo	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Nariban sir	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Pecivo iz kvaš. testa	1 kos	200	2 - 3	15 - 20
Skutna torta	1 kos	100	2 - 4	15 - 20
Suho pecivo	1 kos	200	2 - 4	15 - 20
Kruh	1	200	15 - 18	5 - 10
Narezan kruh	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Žemlje	4 kosi	200	2 - 4	2 - 5
Sadje	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Uporabite drugi položaj rešetk. Po polovici časa obrnite meso na najdaljši strani.

POGREVANJE

				Čas mirovanja (min)
Mleko, 200 ml	-	1000	0:30	-
Voda, 200 ml	-	1000	0:30	-
Omaka, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Juha, 300 ml	-	600	3 - 5	-

TALJENJE

Uporabite prvi položaj rešetk. Po polovici časa kuhanja obrnite za 90° v smeri urnega kazalca.

				Čas mirovanja (min)
Čokolada / Čokoladni premaz	0.1	200	7	2

				Čas mirovanja (min)
Maslo	0.1	200	4	2

KUHANJE

				Čas mirovanja (min)
Ribji file ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Krompir v oblicah ²⁾	0.5	600	10	-
Riž ³⁾	0.2	800	14	-
Kokice ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Stekleno posodo pokrijte s folijo za živila, v kateri so narejene luknje. Uporabite prvi položaj rešetk. Po polovici časa kuhanja obrnite za 90° v smeri urnega kazalca.

2) Stekleno posodo pokrijte s folijo za živila, v kateri so narejene luknje. Uporabite prvi položaj rešetk.

3) Dodajte 400 ml vode. Stekleno posodo pokrijte s folijo za živila, v kateri so narejene luknje. Uporabite prvi položaj rešetk.

4) Vrečko za pokovko položite na stekleno posodo na dnu pečice.

KOMBINIRANA FUNKCIJA MIKROVALOV

Uporabite prvi položaj rešetk.

Čas mirovanja je 2 - 5 min.

				°C	
Gratiniran krompir	1.1	Vroči zrak + MV	400	210	35 - 45
Pecivo	0.7	Tradicionalno pečenje + MV	100	190	30 - 40
Lazanja, zamrznjene	0.4	Žar + ventilator + MV	100	220	24 - 28
Piščanec ¹⁾	1	Žar + ventilator + MV	100	220	45 - 55

1) Ploščo postavite na sredino dna pečice. Piščanca položite neposredno na mrežo za pečenje, s prsno stranjo obrnjeno navzdol. Po 25 min pa jo obrnite na glavo.

İçindekiler

Piştirme önerileri	194	Gevrek piştirme	200
Fırının özel ısıtma fonksiyonları için tavsiye	194	Ekmek	201
Fırında Piştirme	195	Turbo ızgara	201
Piştirme ile ilgili ipuçları	195	Yavaş piştirme	202
Tek fırın rafında piştirme	196	AirFry	202
Hamur işi ve gratenler	198	Dondurulmuş yiyecekler	203
Kızartma ile ilgili ipuçları	198	Konserve yapma	203
Piştirme tabloları	199	Kurutma	204
		Mikrodalgada piştirme	205

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Piştirme önerileri

Yemek ve hamur işi piştirme işlemleri sadece bir seviyede uygundur.

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

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

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

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

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Piştirme fonksiyonu
	Sıcaklık
	Aksesuar
	Ağırlık (kg)
	Mikrodalga gücü (W)
	Raf konumları
	Piştirme süresi (dk)

Fırının özel ısıtma fonksiyonları için tavsiye

Sıcak tutma

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

Tabak ısıtma

Bu fonksiyonla tabakları ve yemekleri servisten önce ısıtabilirsiniz. Sıcaklık otomatik olarak 70 °C'ye ayarlanır.

Tabakları ve kapları, tel rafa eşit biçimde yerleştirin. Birinci raf pozisyonunu kullanın. Isıtma süresinin yarısına gelindiğinde yerlerini değiştirin.

Hamur kabartma

Bu fonksiyonla mayalı hamur kabartabilirsiniz. Hamuru büyük bir kaba koyun ve ıslak bir bezle ya da plastik folyoyla üzerini örtün. Şu fonksiyonu ayarlayın: Hamur kabartma ve pişirme zamanı.

Fırında Pişirme

İlk pişirme işlemi için daha düşük bir sıcaklık kullanın.

Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, pişirme süresini 10 – 15 dakika uzatabilirsiniz.

Farklı yüksekliklerdeki kekler ve hamur işleri her zaman eşit şekilde pişmez. Eşit şekilde kızarmama durumu söz konusu olduğunda sıcaklık ayarını değiştirmeye gerek yoktur. Farklılıklar pişirme esnasında eşitlenir.

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

Pişirme ile ilgili ipuçları

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

Piştirme sonuçları	Olası neden	Çözüm
Kek homojen şekilde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve piştirme süresi çok kısadır.	Gelecek sefer piştirme süresini uzatın ve fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın.
	Keke hamuru düzgün bir şekilde dağılmamıştır.	Gelecek sefer kek hamurunu piştirme tepsisine eşit bir şekilde dağıtın.
Kek, tarifte belirtilen piştirme süresinde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Gelecek sefer fırını biraz daha yüksek sıcaklığa ayarlayın.

Tek fırın rafında piştirme

KALIP KULLANARAK PİŞİRME

		°C		
Halka kalıpta kek / Tatlı Çörek	Sıcak hava	150 - 170	40 - 70	1
Sade kek / Meyveli kek ¹⁾	Sıcak hava	140 - 160	50 - 70	1
Sünger kek ²⁾	Sıcak hava	180	25 - 35	1
Sünger kek ²⁾	Alt+üst ısıtma	170	33 - 43	1
Turta tabanı - gevrek hamur	Sıcak hava	160 - 170	50 - 70	2
Turta tabanı - sünger kek karışımı ¹⁾	Sıcak hava	150 - 170	25	2
Elmalı turta, 1 kutu Ø20 cm ¹⁾	Sıcak hava	150 - 170	55 - 75	1
Cheesecake, piştirme tepsisi kullanın	Sıcak hava	160	40 - 70	2

1) Boş fırını önceden ısıtın.

2) Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar cihazı önceden ısıtın. Kullanmayın: Hızlı ısıtma.

PIŞİRME TEPSİLERİNDE KEKLER / BÖREKLER / EKMEKLER

		°C		
Örgülü ekmek / Papatya ekmek ¹⁾	Alt+üst ısıtma	220	30	2
Noel keki ¹⁾	Alt+üst ısıtma	165 - 180	45 - 80	1
Çavdar Ekmeği ¹⁾	Alt+üst ısıtma	170 - 190	40 - 60	1
Profiterol	Alt+üst ısıtma	200	30	2
Ekler	Alt+üst ısıtma	200	40	2
İsviçre Rulosu ¹⁾	Sıcak hava	175 - 185	12	2
Ufalanmış üst malzemeli kek	Alt+üst ısıtma	160 - 180	45	2
Tereyağlı bademli kek / Şekerli kek ¹⁾	Alt+üst ısıtma	175 - 185	30	2
Mayalı hamurlu meyveli turta, kelepçeli kek kalıbı kullanın ¹⁾	Sıcak hava	150 - 160	45	1
Meyveli turta sünger kek karışımı, meyveli pasta tavası kullanın ¹⁾	Sıcak hava	150 - 170	25	2
Gevrek hamurlu meyveli turta	Sıcak hava	160 - 170	50 - 70	2
Hafif üst malzemeli mayalı kek (örn. tanecik, krema, muhallebi)	Alt+üst ısıtma	160 - 180	45 - 75	1

1) Boş fırını önceden ısıtın.

BİSKÜVİLER

		°C		
Gevrek hamurlu bisküviler ¹⁾	Sıcak hava	170 - 190	10	2
Bisküvi / Poğaçalar ¹⁾	Sıcak hava	150 - 170	10 - 20	2

		°C		
Yumurta akı ile hazırlanan hamur işleri / Bezeler, pişirme kağıdı kullanın ²⁾	Sıcak hava	100	60 - 180	1
Bezeler	Alt+üst ısıtma	100	60 - 180	1
Makaron ¹⁾	Alt+üst ısıtma	125 - 135	25 - 35	2
Puf böreği ¹⁾	Alt+üst ısıtma	200	17	1
Çörek ¹⁾	Alt+üst ısıtma	180 - 220	20	2
Küçük kekler ²⁾	Sıcak hava	150	22 - 32	2
Küçük kekler ²⁾	Alt+üst ısıtma	150	20 - 30	2

1) Boş fırını önceden ısıtın.

2) Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar cihazı önceden ısıtın. Kullanmayın: Hızlı ısıtma.

Hamur işi ve gratenler

		°C		
Fırında makarna	Alt+üst ısıtma	160 - 200	35	2
Lazanya ¹⁾	Alt+üst ısıtma	150 - 190	45	1
Sebze graten ¹⁾	Alt+üst ısıtma	200	40 - 70	2
Fırında balık ¹⁾	Turbo ızgara	160	25	2
Sebze dolma, tel rafta cam tabak kullanın ¹⁾	Alt+üst ısıtma	190 - 210	25 - 35	2

1) Boş fırını önceden ısıtın.

Kızartma ile ilgili ipuçları

Isıya dayanıklı fırın kabı kullanın.

Yağsız eti kapalı olarak kızartın (alüminyum folyo kullanabilirsiniz).

Pişirme süresinin 1/2 - 2/3'ü dolduktan sonra kızartmayı çevirin.

Et ve balığı büyük parçalar halinde fırınlayın (1 kg veya daha fazla)

Et parçalarını kızartma sırasında birkaç kez yağlayın.

Piştirme tabloları

SIĞIR ETİ

			°C		
Dana rosto ya da fileto, az pişmiş	1 - 1.5	Turbo ızgara	130- 150	50	2
Dana rosto ya da fileto, orta pişmiş	1 - 1.5	Turbo ızgara	130- 150	65	2
Dana rosto ya da fileto, iyi pişmiş	1 - 1.5	Turbo ızgara	130- 150	80	2

AV ETİ

			°C		
Sırt / Yaban tavşanı budu ¹⁾	1 - 1.5	Alt+üst ısıtma	170 - 190	90	1
Geyik sırtı	1 - 1.5	Sıcak hava	130 - 150	55	2
Geyik budu	1 - 1.5	Alt+üst ısıtma	150 - 170	110	2

1) Boş fırını önceden ısıtın. Kapaklı kızartma tabağı kullanın (pişirme süresinin yarısında kapağı çıkarın).

BALIK

			°C		
Bütün Balık	Balık başına 0,5 - 1,0	Turbo ızgara	160 - 180	20	2

DANA ETİ

			°C		
Dana rosto	0.8 - 1.5	Turbo ızgara	130 - 150	160	1
Dana ayağı	2 - 2.5	Alt+üst ısıtma	160 - 180	230	1

KUZU ETİ

			°C		
Kuzu budu	0.5 - 1.0	Turbo ızgara	130 - 150	135	2
Kuzu eti rosto	1 - 1.8	Alt+üst ısıtma	180	100 - 140	1
Kuzu sırtı	0.7 - 0.9	Turbo ızgara	130 - 150	35	2

KÜMES HAYVANI

			°C		
Bütün tavuk ¹⁾	0.9 - 1.7	Turbo ızgara	190 - 210	50 - 90	1
Tavuk, yarım	0.5 - 0.8	Turbo ızgara	200	55	2
Ördek	1.5 - 2	Turbo ızgara	160 - 180	90 - 120	1

1) Tel rafı kullanın. Alt boşluğun ortasına bir tabak yerleştirin.

DOMUZ ETİ

			°C		
Boyun	1.5 - 2	Turbo ızgara	160 - 180	120	1
Jambon	1 - 1.5	Turbo ızgara	150 - 170	130	1
Kaburga	2 - 3	Alt+üst ısıtma	110 - 150	145	2
Rulo köfte	1 - 1.5	Turbo ızgara	160 - 180	50	1
Domuz incik, önceden pişirilmiş	1.5 - 2	Turbo ızgara	170 - 190	80	1

Gevrek pişirme

		°C		
Tartlar ¹⁾	Pizza fonksiyonu	180	55	2
Kiş loren ¹⁾	Alt+üst ısıtma	170 - 190	45	1
İsviçre turtası ¹⁾	Sıcak hava	170 - 190	30 - 50	1
Cheesecake	Alt+üst ısıtma	175 - 185	60 - 80	1
Elmalı turta, kapalı ¹⁾	Alt+üst ısıtma	170 - 190	40 - 60	1

		°C		
Pizza, ince tabanlı ¹⁾	Pizza fonksiyonu	190 - 230	15 - 25	1
Pizza, kalın tabanlı ¹⁾	Pizza fonksiyonu	190 - 230	20 - 40	1
Mayasız Ekmek ¹⁾	Alt+üst ısıtma	220	10	2
Puf böreğinden turta ¹⁾	Alt+üst ısıtma	200	20	2

1) Boş fırını önceden ısıtın.

Ekmek

Boş fırını önceden ısıtın.

	°C		
Beyaz Ekmek	210	25 - 45	1
Baget	200 - 230	50	2
Tatlı Çörek	190 - 210	10 - 20	2
Ciabatta somun ekmeği	200 - 230	50	2
Çavdar Ekmeği	180 - 200	60	1
Kepekli ekmek	180 - 200	60	1
Tam tahıllı ekmek	180 - 200	60	1

Turbo ızgara

	°C			
Rozbif, orta pişmiş ¹⁾	130 - 150	65	2	Pişirme tepsisi
Domuz fileto ¹⁾	130 - 150	90	1	Güveç tabağı
Dana fileto ¹⁾	160 - 180	70	2	Güveç tabağı
Kuzu sırtı	130 - 150	35	2	Pişirme tepsisi
Bütün Balık, 0,5 - 1 kg	160 - 180	30	2	Pişirme tepsisi

1) Pişirmeden önce her iki tarafını da kızartın.

Yavaş pişirme

Bu fonksiyon, yağsız, yumuşak et ve balık hazırlamanızı sağlar. Kümes hayvanları, yağlı domuz eti rostosu veya etli güveç için geçerli değildir.

1. Etin her iki tarafını 1-2 dakika boyunca yüksek ateşte bir tavada kızartın.
2. Üçüncü raf konumu tavsiye ediliyorsa, yiyecekleri doğrudan tel rafın üzerine koyun. Yağı toplamak için birinci raf konumuna bir tepsi/fırın kabı koyun.
Birinci raf konumu tavsiye ediliyorsa, yiyecekleri doğrudan tepsinin üzerine koyun.
Bu fonksiyonu kullandığınızda, her zaman pişirme kabını kapaksız kullanın.
3. Kullanın: Yemek Sensörü.
Birinci raf pozisyonunu kullanın.

		°C	
Rozbif	1 - 1.5	150	120 - 150
Sığır filetosu	1 - 1.5	150	90 - 110
Dana rosto	1 - 1.5	150	120 - 150
Biftek	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Pişirme tepsisini ilk raf konumuna yerleştirin.

Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar cihazı önceden ısıtın.

Yiyeceği doğrudan AirFry tel rafın üzerine koyun. Yemeğin yapışmasını önlemek için 1 yemek kaşığı yağ sürün. AirFry tel rafı ikinci raf konumuna yerleştirin.

		°C	
Kruvasan, dondurulmuş	0.35	180 - 200	15 - 30
Puf böreği, dondurulmuş	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30
Pizza, dondurulmuş	0.34	190 - 210	15 - 30
Pat. Kızartma, donmuş	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Patates kızartma, kalın, dondurulmuş	0.6	200 - 220	20 - 30
Patates dilimleri, dondurulmuş	0.65	200 - 220	20 - 35
Patates köftesi, dondurulmuş	0.45	200 - 220	15 - 30
Eskalop, dondurulmuş	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Balık burger, dondurulmuş	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25

		°C	
Kalamar halkaları, dondurulmuş	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Tavuk parçaları, dondurulmuş	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Balık kroket, dondurulmuş	0.5	200 - 220	15 - 25

Dondurulmuş yiyecekler

Gıda ambalajını çıkarın. Yiyeceği bir tabağa koyun.

Erime süresini uzatacağı için donmuş yiyeceğin üzerini kapatmayın.

İkinci raf konumunu kullanın.

	°C	
Pizza, dondurulmuş	200 - 220	15 - 25
Amerikan Pizza, dondurulmuş	190 - 210	15 - 25
Pizza, soğutulmuş	180 - 200	10 - 20
Küçük pizza, dondurulmuş	210 - 230	10 - 15
Patates dilimleri / Patates köftesi ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Mücver	210 - 230	10 - 20
Lazanya / İç dolgulu makarna, taze	170 - 190	40 - 50
Lazanya / İç dolgulu makarna, dondurulmuş	160 - 180	50 - 60
Tavuk kanatları	190 - 210	20 - 30

1) Pişirme sırasında 2 veya 3 kez çevirin.

Konserve yapma

Alt ısıtma fonksiyonunu kullanın.

Yalnızca piyasada mevcut olan aynı boyuttaki kavanozları kullanın.

Çevirmeli ve kilitli tip kapakları veya metal kalıpları olan kavanozları kullanmayın.

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kabından fazlasını koymayın.

Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir klemp ile kapatın.

Kavanozlar birbirine temas edemez.

Fırının içinde yeterli nem olması için pişirme tepsisine yaklaşık 1/2 litre su koyun.

Sıcaklığı 130 °C olarak ayarlayın.

YUMUŞAK MEYVELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma
Çilekler / Yaban mersini / Ahududu / Olgun Bektaşî üzümü	45 - 75

SERT MEYVELER

	 45 - 75
Şeftali / Ayva / Erik	

SEBZELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma	 100 °C'de pişirmeye devam edin
Havuç	80 - 90	5 - 10
Salatalık	80 - 90	-
Karışık turşu	80 - 90	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	80 - 90	15 - 20

Kurutma

Üçüncü raf konumunu kullanın. Nemli havayı serbest bırakmak için kapağı zaman zaman açın.

	°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
Erik	60 - 70	8 - 10

	°C	 (sa.)
Kayısı	60 - 70	8 - 10
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8
Armut	60 - 70	6 - 9

Mikrodalgada pişirme

Önerilen süreler genel bir fikir vermeyi amaçlamaktadır. Sonuçlar yiyeceğin türüne, miktarına ve başlangıç sıcaklığına bağlı olarak değişebilir.

Mikrodalgada için İpuçları		
Piştirme / Çözdürme sonuçları	Olası sebep	Çözüm
Yemek ısıtılırken çok kurudu.	Fırının derecesi çok yükseğe ayarlanmıştır. Piştirme süresi çok uzun tutulmuştur.	Daha düşük bir sıcaklığa ve/veya daha kısa bir piştirme süresine ayarlayın.
Süre sona ermesine rağmen yemeğin buzu halen çözündürmedi, soğuk veya tam ısınmamış.	Piştirme süresi çok kısa tutulmuştur.	Daha uzun bir piştirme süresine ayarlayın. Mikrodalgada derecesini artırmayın.
Yemeğin kenarları aşırı ısınmış ancak ortası tam pişmemiş.	Mikrodalganın derecesi çok yükseğe ayarlanmıştır.	Daha düşük bir dereceye ve daha uzun bir piştirme süresine ayarlayın.

BUZ ÇÖZME

				Bekleme süresi (dk)
Biftek	0.2	100	5 - 7	5 - 10
Kıyma ¹⁾	0.5	200	8:30 - 9:30	5
Tavuk	1	100	30 - 35	10 - 20
Tavuk göğsü	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Tavuk budu	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Bütün Balık	0.5	100	10 - 15	5 - 10

				Bekleme süresi (dk)
Balık fileto	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Tereyağı	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Rendelenmiş peynir	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Mayalı Kek	1 parça	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake	1 parça	100	2 - 4	15 - 20
Kuru kek	1 parça	200	2 - 4	15 - 20
Ekmek	1	200	15 - 18	5 - 10
Dilimlenmiş ekmek	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Rulo ekmek	4 parça	200	2 - 4	2 - 5
Meyve	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) İkinci raf konumunu kullanın. Sürenin yarısında eti en uzun tarafından ters çevirin.

YENİDEN ISITMA

				Bekleme süresi (dk)
Süt, 200 ml	-	1000	0:30	-
Su, 200 ml	-	1000	0:30	-
Sos, 200 ml	-	600	1 - 3	-
Çorba, 300 ml	-	600	3 - 5	-

ERİME

Birinci raf pozisyonunu kullanın. Pişirme süresinin yarısından sonra saat yönünde 90° çevirin.

				Bekleme süresi (dk)
Çikolata / Çikolata kaplama	0.1	200	7	2
Tereyağı	0.1	200	4	2

MİKRODALGADA

				Bekleme süresi (dk)
Balık fileto ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2

				Bekleme süresi (dk)
Kabuklu patates ²⁾	0.5	600	10	-
Pirinç ³⁾	0.2	800	14	-
Patlamış Mısır ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Cam kabı örtmek için delikler açılmış bir streç film kullanın. Birinci raf pozisyonunu kullanın. Pişirme süresinin yarısından sonra saat yönünde 90° çevirin.

2) Cam kabı örtmek için delikler açılmış bir streç film kullanın. Birinci raf pozisyonunu kullanın.

3) 400 ml su ekleyin. Cam kabı örtmek için delikler açılmış bir streç film kullanın. Birinci raf pozisyonunu kullanın.

4) Patlamış mısır torbasını cam kabın üzerine, boşluğun tabanına yerleştirin.

MİKRODALGA KOMBİ FONKSİYONU

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

Bekleme süresi 2 - 5 dakikadır dk.

				°C	
Patates graten	1.1	Sıcak hava + mikrodalga	400	210	35 - 45
Kek	0.7	Alt + üst Isıtma + mikrodalga	100	190	30 - 40
Lazanya, dondurulmuş	0.4	Mikrodalga + fan + ızgara	100	220	24 - 28
Tavuk ¹⁾	1	Mikrodalga + fan + ızgara	100	220	45 - 55

1) Alt boşluğun ortasına bir tabak yerleştirin. Tavuğu doğrudan göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde tel rafa yerleştirin. 25 dk sonra baş aşağı çevirin.

Зміст			
Рекомендації щодо приготування	208	Хрустка випічка	215
Порада щодо спеціальних функцій нагріву приладу	208	Випікання хлібу	216
Випічка	209	Турбо-гриль	216
Поради щодо випікання	209	Повільне готування	217
Випікання на одному рівні духової шафи	210	AirFry	217
Випічка та запіканки	213	заморожені продукти	218
Поради щодо запікання	213	Консервування	219
Таблиці смаження	213	Сушіння	220
		Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання	220

Може змінитися без оповіщення.

Рекомендації щодо приготування

Процеси приготування та випікання підходять лише на одному рівні.

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся

налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Акcesуар
	Вага (кг)
	Потужність мікрохвиль (Вт)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Порада щодо спеціальних функцій нагріву приладу

Підтримання теплим

Ця функція дає змогу підтримувати страву теплою. Температура встановлюється автоматично на 80°C.

Підігрівання тарілок

Ця функція дає змогу нагрівати тарілки та блюда перед подачею. Температура встановлюється автоматично на 70°C.

Поставте тарілки та блюда стопками рівномірно на комбіновану решітку. Використовуйте перший рівень полицки. Після того як сплине половина часу нагрівання, поміняйте тарілки місцями.

Вистоювання тіста

Ця функція забезпечує підймання дріжджового тіста. Покладіть тісто у велику посудину й накрийте її вологим рушником чи пластиковою плівкою. Установіть функцію: Вистоювання тіста та час готування.

Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.

Випікання на одному рівні духової шафи

ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ

		°C		
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 170	40 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги ¹⁾	Вентилятор	140 - 160	50 - 70	1
Бісквіт ²⁾	Вентилятор	180	25 - 35	1
Бісквіт ²⁾	Традиційне готування	170	33 - 43	1
Основа для флана — пісочне тісто	Вентилятор	160 - 170	50 - 70	2
Основа для флана — бісквітне тісто ¹⁾	Вентилятор	150 - 170	25	2
Яблучний пиріг, 1 форма Ø20 см ¹⁾	Вентилятор	150 - 170	55 - 75	1

		°C		
Чизкейк, використовуйте деко для випічки	Вентилятор	160	40 - 70	2

1) Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

2) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте: Швидкий Нагрів.

ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ

		°C		
Хліб-плетінка / Калач ¹⁾	Традиційне готування	220	30	2
Штолен ¹⁾	Традиційне готування	165 - 180	45 - 80	1
Житній хліб ¹⁾	Традиційне готування	170 - 190	40 - 60	1
Тістечка зі збитими вершками	Традиційне готування	200	30	2
Еклери	Традиційне готування	200	40	2
Рулет із джемом ¹⁾	Вентилятор	175 - 185	12	2
Пиріг з посипкою	Традиційне готування	160 - 180	45	2
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка ¹⁾	Традиційне готування	175 - 185	30	2
Фруктовий пиріг, дріжджове тісто, використовуйте пружинну форму ¹⁾	Вентилятор	150 - 160	45	1
Суміш для бісквіту для фруктового пирога, використовуйте форму для флану ¹⁾	Вентилятор	150 - 170	25	2
Фруктовий пиріг з пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	50 - 70	2

		°C		
Торти з дріжджового тіста з ніжною начинкою (наприклад, білим сиrom, вершками або заварним кремом)	Традиційне готування	160 - 180	45 - 75	1

1) Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

ПЕЧИВО

		°C		
Пісочне печиво ¹⁾	Вентилятор	170 - 190	10	2
Пісочне печиво / Кондитерські вироби ¹⁾	Вентилятор	150 - 170	10 - 20	2
Випічка з яєчного білка / Безе, використовуйте папір для випікання ²⁾	Вентилятор	100	60 - 180	1
Безе	Традиційне готування	100	60 - 180	1
Мигдальні тістечка ¹⁾	Традиційне готування	125 - 135	25 - 35	2
Листкове тісто ¹⁾	Традиційне готування	200	17	1
Булочки ¹⁾	Традиційне готування	180 - 220	20	2
Маленькі тістечка ²⁾	Вентилятор	150	22 - 32	2
Маленькі тістечка ²⁾	Традиційне готування	150	20 - 30	2

1) Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

2) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте: Швидкий Нагрів.

Випічка та запіканки

		°C		
Макаронна запіканка	Традиційне готування	160 - 200	35	2
Лазанья ¹⁾	Традиційне готування	150 - 190	45	1
Овочева запіканка ¹⁾	Традиційне готування	200	40 - 70	2
Запіканка з риби ¹⁾	Турбо-гриль	160	25	2
Фаршировані овочі, використовуйте скляну тарілку на комбінованій решітці ¹⁾	Традиційне готування	190 - 210	25 - 35	2

1) Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Поради щодо запікання

- Використовуйте жаростійкий посуд.
- Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).
- Переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.
- Смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).
- Полийте шматки м'яса його соком декілька разів під час смаження.

Таблиці смаження

ЯЛОВИЧИНА

			°C		
Ростбіф або філе, не-просмажені	1 - 1.5	Турбо-гриль	130- 150	50	2
Ростбіф або філе, помірно просмажені	1 - 1.5	Турбо-гриль	130- 150	65	2

			°C		
Ростбіф або філе, добре просмажені	1 - 1.5	Турбо-гриль	130- 150	80	2

ДИЧИНА

			°C		
Сідло / Заяча нога ¹⁾	1 - 1.5	Традиційне готування	170 - 190	90	1
Оленьча спинка	1 - 1.5	Вентилятор	130 - 150	55	2
Задня частина оленя	1 - 1.5	Традиційне готування	150 - 170	110	2

¹⁾ Попередньо прогрійте порожню духову шафу. Використовуйте посуд для смаження з кришкою (зніміть її через половину часу готування).

FISH (РИБА)

			°C		
Ціла риба	0,5-1,0 на рибу	Турбо-гриль	160 - 180	20	2

ТЕЛЯТИНА

			°C		
Запечена телятина	0.8 - 1.5	Турбо-гриль	130 - 150	160	1
Теляча ніжка	2 - 2.5	Традиційне готування	160 - 180	230	1

БАРАНИНА

			°C		
Нога ягняти	0.5 - 1.0	Турбо-гриль	130 - 150	135	2
Запечена баранина	1 - 1.8	Традиційне готування	180	100 - 140	1
Спинка ягняти	0.7 - 0.9	Турбо-гриль	130 - 150	35	2

ПТИЦЯ

			°C		
Ціла курка ¹⁾	0.9 - 1.7	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 90	1
Курка, поло- вина	0.5 - 0.8	Турбо-гриль	200	55	2
Качка	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1

1) Використовуйте комбіновану решітку. Помістіть тарілку в центр дна камери.

СВИНИНА

			°C		
Шийка	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120	1
Окіст	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	130	1
Реберце	2 - 3	Традиційне го- тування	110 - 150	145	2
М'ясний хлі- бець	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	50	1
Свиняча руль- ка, попе- редньо відва- рена	1.5 - 2	Турбо-гриль	170 - 190	80	1

Хрустка випічка

		°C		
Тарти ¹⁾	Функція "Пі- ца"	180	55	2
Кіш лорен ¹⁾	Традиційне готування	170 - 190	45	1
Швейцарський флан ¹⁾	Вентилятор	170 - 190	30 - 50	1
Чизкейк	Традиційне готування	175 - 185	60 - 80	1
Яблучний пиріг, закритий ¹⁾	Традиційне готування	170 - 190	40 - 60	1

		°C		
Піца, тонка скоринка ¹⁾	Функція "Пі-ца"	190 - 230	15 - 25	1
Піца, товста скоринка ¹⁾	Функція "Пі-ца"	190 - 230	20 - 40	1
Прісний хліб ¹⁾	Традиційне готування	220	10	2
Флан з листкового тіста ¹⁾	Традиційне готування	200	20	2

1) Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Випікання хлібу

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

	°C		
Білий хліб	210	25 - 45	1
Багет	200 - 230	50	2
Бріюш	190 - 210	10 - 20	2
Чіабатта	200 - 230	50	2
Житній хліб	180 - 200	60	1
Хліб з цільнозернового борошна	180 - 200	60	1
Цільнозерновий хліб	180 - 200	60	1

Турбо-гриль

	°C			
Ростбіф, помірно просмажений ¹⁾	130 - 150	65	2	Деко для випічки
Спинка свинини ¹⁾	130 - 150	90	1	Форма для запікання
Теляча спинка ¹⁾	160 - 180	70	2	Форма для запікання

	°C			
Ягняча спинка	130 - 150	35	2	Деко для випічки
Ціла риба, 0,5–1 кг	160 - 180	30	2	Деко для випічки

1) Перед приготуванням обсмажте з обох боків.

Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для домашньої птиці, жирної смаженої свинини або печені у горщиках.

- 1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
- 2. Якщо рекомендується третій рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на комбіновану решітку. Розташуйте деко / сковорідку для смаження на першому рівні полицки для збирання жиру.
Якщо рекомендується перший рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на деко.
При використанні цієї функції готуйте без кришки.
- 3. Користування: Термощуп.
Використовуйте перший рівень полицки.

		°C	
Ростбіф	1 - 1.5	150	120 - 150
Яловиче філе	1 - 1.5	150	90 - 110
Запечена телятина	1 - 1.5	150	120 - 150
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40

AirFry

Установіть деко для випічки на першому рівні полиці.

Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури.

Покладіть продукти безпосередньо на комбіновану решітку AirFry. Нанесіть 1 столову ложку олії, щоб страва не прилипала. Установіть комбіновану решітку AirFry на рівні другої полицки.

		°C	
Круасан, заморожений	0.35	180 - 200	15 - 30
Випічка з листового тіста, заморожена	0.4 - 0.5	200 - 220	15 - 30

		°C	
Піца, заморожена	0.34	190 - 210	15 - 30
Картопля фрі, заморожена	0.6 - 1	200 - 220	35 - 45
Картопля фрі (товста), заморожена	0.6	200 - 220	20 - 30
Картопля по-селянськи, заморожена	0.65	200 - 220	20 - 35
Крокети, заморожені	0.45	200 - 220	15 - 30
Ескалопи, заморожені	0.3 - 0.6	200 - 220	15 - 25
Рибні бургери, заморожені	0.6 - 0.7	200 - 220	15 - 25
Кільця кальмара, заморожені	0.25 - 0.5	190 - 210	15 - 25
Курячі нагетси, заморожені	0.25 - 0.5	180 - 200	15 - 25
Рибні палички, заморожені	0.5	200 - 220	15 - 25

заморожені продукти

Зніміть упаковку страви. Покладіть страву на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Використовуйте другий рівень полиці.

	°C	
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25
Американська піца, заморожена	190 - 210	15 - 25
Піца, охолоджена	180 - 200	10 - 20
Піца-закуска, заморожена	210 - 230	10 - 15
Картопля по-селянські / Крокети ¹⁾	200 - 220	20 - 30
Деруни	210 - 230	10 - 20
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	40 - 50
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	50 - 60
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30

¹⁾ Переверніть 2 або 3 рази протягом приготування.

Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте банки для консервування однакового розміру, доступні на ринку.

Не використовуйте банки з кришками, що закручуються, та з кришками на клямці, а також металеві бляшанки.

Використовуйте перший рівень полицки.

Не кладіть на деко для випічки більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки рівномірно та закрийте їх затискачем.

Банки не мають торкатися одна одної.

Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випічки, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.

Встановіть температуру на 130 °С.

М'ЯКІ ФРУКТИ

	 Час приготування до кипіння
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агрус	45 - 75

КІСТОЧКОВІ ПЛОДИ

	
Персики / Айва / Сливи	45 - 75

ОВОЧІ

	 Час приготування до кипіння	 Продовжувати готувати при температурі 100°С
Морква	80 - 90	5 - 10
Огірки	80 - 90	-
Овочеve асорті	80 - 90	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	80 - 90	15 - 20

Сушіння

Використовуйте третій рівень полиці. Час від часу відкривайте дверцята, щоб випустити вологе повітря.

	°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
Сливи	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	60 - 70	8 - 10
Яблука, скибочки	60 - 70	6 - 8
Груші	60 - 70	6 - 9

Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання

Рекомендований час вказується як загальні рекомендації. Результати можуть відрізнятися залежно від типу, кількості та початкової температури продукту.

Поради щодо приготування з використанням мікрохвиль		
Результати готування/розморожування	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва занадто суха.	Потужність була занадто висока. Готування тривало надто довго.	Встановіть нижчу потужність та/або менший час готування.
Страва не розморозилася, не нагрілася чи не приготувалася після закінчення встановленого часу.	Час готування занадто короткий.	Встановіть довший час приготування. Не збільшуйте потужність мікрохвиль.
Краї страви перегрілися, а середина ще не готова.	Потужність мікрохвиль була занадто висока.	Встановіть нижчу потужність та довший час готування.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

				Час простою (хв.)
Стейк	0.2	100	5 - 7	5 - 10
М'ясний фарш ¹⁾	0.5	200	8:30–9:30	5
Курка	1	100	30 - 35	10 - 20
Куряча грудка	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Курячі ніжки	0.15	100	5 - 9	10 - 15
Ціла риба	0.5	100	10 - 15	5 - 10
Рибне філе	0.5	100	12 - 15	5 - 10
Масло	0.25	100	4 - 6	5 - 10
Тертий сир	0.2	100	2 - 4	10 - 15
Дріжджовий пиріг	1 шт.	200	2 - 3	15 - 20
Чизкейк	1 шт.	100	2 - 4	15 - 20
Сухий пиріг	1 шт.	200	2 - 4	15 - 20
Хліб	1	200	15 - 18	5 - 10
Хліб скибками	0.2	200	3 - 5	5 - 10
Хлібний рулет	4 шт.	200	2 - 4	2 - 5
Фрукти	0.25	100	5 - 10	10 - 15

1) Використовуйте другий рівень полиці. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо по найдовшій стороні.

ПОВТОРНЕ НАГРІВАННЯ

				Час простою (хв.)
Молоко, 200 мл	-	1000	0:30	-
Вода, 200 мл	-	1000	0:30	-
Соус, 200 мл	-	600	1 - 3	-
Суп, 300 мл	-	600	3 - 5	-

РОЗТОПЛЮВАННЯ

Використовуйте перший рівень полицки. Поверніть на 90° за годинниковою стрілкою після половини часу готування.

				Час простою (хв.)
Шоколад / Шоколадне покриття	0.1	200	7	2
Масло	0.1	200	4	2

ГОТУВАННЯ

				Час простою (хв.)
Рибне філе ¹⁾	0.5	300	7 - 9	2
Картопля в мундирі ²⁾	0.5	600	10	-
Рис ³⁾	0.2	800	14	-
Попкорн ⁴⁾	-	700	4 - 5	-

1) Щоб накрити скляний посуд, використовуйте плівку, зробивши в ній отвори. Використовуйте перший рівень полочки. Поверніть на 90° за годинниковою стрілкою після половини часу готування.

2) Щоб накрити скляний посуд, використовуйте плівку, зробивши в ній отвори. Використовуйте перший рівень полочки.

3) Додайте 400 мл води. Щоб накрити скляний посуд, використовуйте плівку, зробивши в ній отвори. Використовуйте рівень першої полочки

4) Помістіть пакет з попкорном на скляну тарілку на дно камери.

КОМБІНОВАНА МІКРОХВИЛЬОВА ФУНКЦІЯ

Використовуйте перший рівень полочки.

Час вистоювання — 2–5 хв.

				°C	
Картопляна запіканка (гратен)	1.1	Вентилятор + МХ	400	210	35 - 45
Торт	0.7	Традиційне готування + МХ	100	190	30 - 40
Лазанья, у замороженому стані	0.4	Гриль + Вентилятор + МХ	100	220	24 - 28
Курка ¹⁾	1	Гриль + Вентилятор + МХ	100	220	45 - 55

1) Помістіть тарілку в центр дна камери. Покладіть курку безпосередньо на комбіновану решітку грудкою донизу. Після 25 хв переверніть його.



701138119-A-392025

