

FRILLESBO STENABY

Recipe Book

bg

hr

cs

et

hu

lv

lt

pl

ro

ru

sr

sk

sl

tr

uk

Съдържание

Препоръки за готвене	3	AirFry	10
Печене на тестени продукти и месо	3	Размразяване	11
Грил	7	Консервиране	11
Турбо грил	8	Сушене - Горещ въздух/вентилир.	12
Бавно готвене	9	Термосонда	13

Запазваме си правото на изменения.

Препоръки за готвене

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

Символи, използвани в таблиците:

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

Печене на тестени продукти и месо

КЕКСОВЕ
Предварително загрейте празната фурна.

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.			
	°C		°C			
Рецепти с уиски	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кейк
Тесто за дребни бисквити	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кейк

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.			
	°C		°C			
Чийзкейк с масло и мляко	170	1	165	2	80 - 100	Форма за кейк, Ø 26 см
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Тарт с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кейк, Ø 26 см
Коледен кейк, подгрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кейк, Ø 20 см
Кейк със сливи, подгрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Бисквити	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, подгрейте празната фурна, две нива	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Кифлички, подгрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кейк, Ø 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кейк, Ø 24 см

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.			
	°C		°C			
Торта „Виктория“	170	1	160	2	30 - 50	Форма за кейк, Ø 20 см

ХЛЯБ И ПИЦА

Предварително загрейте празната фурна.

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.			
	°C		°C			
Бял хляб , 1 - 2 броя, 0,5 кг всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо подгръване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за печене
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Тава за печене / Дълбока тава
Кифли „скоунс“	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печене

ФЛАНОВЕ

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		
	°C		°C		
Флан паста, не е необходимо подгръване	200	2	180	2	40 - 50

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

МЕСО

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скарата.

	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилер.	
	°C	°C	
Говеждо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко	190	175	90 - 120
Английско говеждо печено, алангле	210	200	50 - 60
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	200	60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	200	70 - 75

МЕСО

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		
	°C		°C		
Свинска плешка, с кожа	180	2	170	2	120 - 150
Свински джолан, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		
	°C		°C		
Цяла пуйка	180	2	160	2	210 - 240
Цяла патица	175	2	220	2	120 - 150
Цяла гъска	175	2	160	1	150 - 200
Заяк, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Див заяк, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

РИБА

Използвайте второто ниво на фурната.

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

Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Печете на грил със зададена максимална температура.

			
		1-ва страна	2-ра страна
Стек, 4 броя	0.8	12 - 15	12 - 14
Говежда пържола, 4 броя	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденички, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински котлети, 4 броя	0.6	12 - 16	12 - 14
Половин пиле, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебапи, 4	-	10 - 15	10 - 12

		 1-ва страна	 2-ра страна
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Препечени сандвичи, 4 – 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 – 6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.

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

ГОВЕЖДО

	°C	 1)
Говеждо печено или филе, алангле	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

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

СВИНСКО

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

ТЕЛЕШКО

		°C	
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120

		°C	
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

АГНЕШКО

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

ПТИЧЕ

		°C	
Птиче месо, порции	0,2 - 0,25 (всеки)	200 - 220	30 - 50
Половин пиле	0,4 - 0,5 (всеки)	190 - 210	35 - 50
Пилешко, угоено	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (ЗАДУШЕНА)

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

Бавно готвене

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

1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.
2. Ако се препоръчва да се използва трето ниво, поставете храната директно върху скарата. Поставете тавичка/дълбока тава за печене на първото ниво, за да събирате мазнината.
Ако се препоръчва да се използва първо ниво, поставете храната директно в тавата.
Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.
Настройте температурата на 120°C.

			
Пържоли	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говеждо филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Говеждо печено	1 - 1.5	120 - 150	1
Телешко печено	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Настройте температурата на 180 - 220°C.

Използвайте функцията: AirFry.

Няма нужда от обръщане на храната по време на готвене.

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

Размразяване

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

Консервиране

Използвайте функцията Долен нагревател.

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

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

Използвайте първото ниво на фурната.

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

Напълнете бурканите равномерно и ги затворете със скоба.

Бурканите не могат да се допират.

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

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

Настройте температурата на 160 - 170°C.

МЕКИ ПЛОДОВЕ

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

ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ

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

ЗЕЛЕНЧУЦИ

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

Сушене - Горещ въздух/вентилатор.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

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

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тапи използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

	°C	 (ч)
Фасул	60 - 70	6 - 8

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

ПЛОДОВЕ

Настройте температурата на 60 - 70°C.

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

Термосонда

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

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

Sadržaj

Preporuke za kuhanje	14	AirFry	20
Pečenje i prženje	14	Odmrzavanje	21
Roštilj	18	Konzerviranje	22
Turbo roštilj	18	Dehidracija - Vrući zrak	23
Sporo pečenje	20	Senzor za hranu	24

Zadržava se pravo na izmjene.

Preporuke za kuhanje

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

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

Brojite položaje police od dna pećnice.

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

Simboli korišteni u tablicama:

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

Pečenje i prženje

Torte

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak			
	°C		°C			
Recepti s mućenjem	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Tijesto za prhke kekse	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Torta od sira s mlačenicom	170	1	165	2	80 - 100	Kalup za torte, Ø 26 cm

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak			
	°C		°C			
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Džem tart	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićna torta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač od šljiva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Biskviti	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Puslice, prethodno zagrijte praznu pećnicu, dvije razine	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Lepinje, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Mali tartovi	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogati voćni kolač	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm
Biskvitna torta Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Kalup za torte, Ø 20 cm

KRUH I PIZZA

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

PITE

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za torte.

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

MESO

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

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

MESO

	Tradicionalno pečenje		Vrući zrak		
	°C		°C		
Svinjska plećka, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska koljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Zec, izrezan na komade	190	2	175	2	60 - 80
Kunić, izrezan na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

RIBE

Koristite drugi položaj police u pećnici.

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

Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

		 prva strana	 druga strana
File odreska, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi odrezak, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotlet, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pileća polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Ribljí filet, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tostirani sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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

Govedina

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

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

Svinjetina

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

Teletina

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

JANJETINA

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

Perad

		°C	
Perad, komadi	0,2 - 0,25 (sva-ko)	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	0,4 - 0,5 (sva-ko)	190 - 210	35 - 50
Piletina, tovljena	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180

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

RIBA (PRIPREMLJENA NA PARI)

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

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.

Postavite temperaturu na 120 °C.

			
Odresci	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveđi file	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveđe pečenje	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečena teletina	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Postavite temperaturu na 180 - 220 °C.

Koristite funkciju: AirFry.

Tijekom kuhanja hranu ne treba okretati.

		
Kroasani, smrznuti	0.35	15 - 30

		
Lisnato tijesto, smrznuto	0.4	15 - 35
Pizza, smrznuta	0.34	15 - 35
Pomfrit, smrznuti	0.65	20 - 35
Pomfrit deblji, smrznuti	0.6	20 - 35
Kroketi od krumpira, zamrznuti	0.65	15 - 25
Kroketi, smrznuti	0.45	15 - 30
Kriške tikvica, svježe	0.5	25 - 35
Odresci, smrznuti	0.3	15 - 25
Škampi u tijestu, smrznuti	0.2	15 - 25
Kolutići od liganja, smrznuti	0.25	15 - 25
Pileći popečki, smrznuti	0.3	15 - 25
Ribljí prutići, smrznuti	0.5	15 - 25

Odmrzavanje

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

		 Vrijeme odmrzavanja	 Daljnje vrijeme odmrzavanja	
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

Konzerviranje

Koristite funkciju Donji grijač.

Koristite samo staklenke istih dimenzija dostupnih na tržištu.

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

Koristite prvi položaj police u pećnici.

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

Staklenke napunite ravnomjerno i zatvorite stezaljkom.

Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.

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

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

Postavite temperaturu na 160 - 170 °C.

VOĆE BEZ KOŠTICE

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

VOĆE S KOŠTICOM

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

Povrće

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

Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

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

Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

Povrće

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

Voće

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

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

Senzor za hranu

	°C ¹⁾
Pečena teletina	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	70 - 75
Svinjska plećka	80 - 82
Svinjska koljenica	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Piletina	98
Kunić	70 - 75
Pastrva / Orada	65 - 70
Tuna / Losos	65 - 70

1) Navedena temperatura je preporučena temperatura jezgre hrane.

Obsah

Doporučení k pečení	25	AirFry	31
Pečení moučných jídel a masa	25	Rozmrazování	32
Gril	29	Zavařování	33
Turbo gril	29	Sušení - Pravý horký vzduch	34
Nízkoteplotní pečení	31	Pečicí sonda	34

Změny vyhrazeny.

Doporučení k pečení

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

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Symbody použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Pečení moučných jídel a masa

DORTY

Přehřejte prázdnou troubu.

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch			
	°C		°C			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Dortová forma
Křehké těsto na sušenky	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Dortová forma
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	Dortová forma, Ø 26 cm

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch			
	°C		°C			
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečení
Marmeládový koláč	170	2	165	2	30 - 40	Dortová forma, Ø 26 cm
Vánoční dort, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Dortová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na pečení chleba
Sušenky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečení
Pusinky, předehřejte prázdnou troubu, dvě úrovně,	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečení
Zákusky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečení
Zákusky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečení
Ploché koláče	180	2	170	2	45 - 70	Dortová forma, Ø 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Dortová forma, Ø 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2	30 - 50	Dortová forma, Ø 20 cm

CHLÉB A PIZZA

Předehřejte prázdnou troubu.

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

KOLÁČE S NÁPLNÍ

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte dortovou formu.

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

MASO

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

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

MASO

	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		
	°C		°C		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
Celá husa	175	2	160	1	150 - 200
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

RYBY

Použijte druhou polohu roštu.

	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	
	°C	°C	
Pstruh / Pražma, 3–4 ryby	190	175	40 - 55

	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	
	°C	°C	
Tuňák / Losos, 4–6 filetů	190	175	35 - 60

Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

		 1. strana	 2. strana
Hovězí svíčková, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kuře, půl, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí hrudí, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo gril

Předehejte prázdnou troubu.

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

HOVĚZÍ

	°C	 1)
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6

	°C	 1)
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

1) Uvedený čas platí pro 1 cm silný filet. U silnějších filetů vynásobte čas tloušťkou masa.

VEPŘOVÉ

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

TELECÍ

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

JEHNĚČÍ

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

DRŮBEŽ

		°C	
Kusy drůbeže	0,2–0,25 g (každé)	200 - 220	30 - 50
Kuře, půl	0,4–0,5 g (každé)	190 - 210	35 - 50
Kuře, pulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kachna	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Husa	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180

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

RYBY (DUŠENÉ)

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

Nízkoteplotní pečení

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

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Pokud je doporučena třetí poloha roštu, umístěte pokrm přímo na tvarovaný rošt. Do první polohy roštu zasuňte plech na pečení na zachycení šťávy.

Pokud je doporučena první poloha roštu, umístěte pokrm přímo na plech.

Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

Nastavte teplotu na 120°C.

			
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovězí filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Hovězí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1
Telecí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Nastavte teplotu na 180–220°C.

Použijte funkci: AirFry.

Během přípravy není nutné potraviny obracet.

		
Croissant, zmrazený	0.35	15 - 30

		
Malé listové pečivo, zmražené	0.4	15 - 35
Mražená pizza	0.34	15 - 35
Hranolky, mražené	0.65	20 - 35
Hranolky silné, mražené	0.6	20 - 35
Americké brambory, zmražené	0.65	15 - 25
Krokety, zmražené	0.45	15 - 30
Plátky cukety, čerstvé	0.5	25 - 35
Plátky masa, zmražené	0.3	15 - 25
Krevety v těstíčku, zmražené	0.2	15 - 25
Kroužky z olivně, zmražené	0.25	15 - 25
Kuřecí nugety, zmražené	0.3	15 - 25
Rybí prsty, zmražené	0.5	15 - 25

Rozmrazování

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

Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

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

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

Použijte první polohu roštu.

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

Nádoby naplňte rovnoměrně a uzavřete je stahovákem.

Sklenice se nesmí vzájemně dotýkat.

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

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

Nastavte teplotu na 160–170 °C.

MĚKKÉ OVOCE

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

PECKOVINY

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

ZELENINA

	 Doba zavařování do začátku perlení	 Pokračujte ve vaření při 100 °C.
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

Sušení - Pravý horký vzduch

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

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

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

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

ZELENINA

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

OVOCE

Nastavte teplotu na 60–70 °C.

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

Pečící sonda

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

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

1) Uvedená teplota je doporučená teplota ve středu jídla.

Sisukord

Soovitused söögivalmistamiseks	36	AirFry	42
Küpsetamine ja röstimine	36	Sulatamine	43
Grill	40	Hoidistamine	43
Turbogrill	40	Kuivatamine - Pöördõhk	44
Küpsetamine madalal t°	42	Toidutermomeeter	45

Jäetakse õigus teha muutusi.

Soovitused söögivalmistamiseks

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

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Kaal (kg)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

Küpsetamine ja röstimine

KOOGID
Eelkuumutage tühja ahju.

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk			
	°C		°C			
Vahustatud retseptid	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretaigen	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Hapupiima-juustukook	170	1	165	2	80 - 100	Koogivorm, Ø 26 cm

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk			
	°C		°C			
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaat
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm
Jõulukeeks, tühja ahju eelkuumutamine	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook, tühja ahju eelkuumutamine	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Küpsised	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetusplaat
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaat
Beseed, tühja ahju eelkuumutamine, kaks tasandit	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaat
Kuklid, tühja ahju eelkuumutamine	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaat
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaat
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaat
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm
Victoria võileib	170	1	160	2	30 - 50	Koogivorm, Ø 20 cm

LEIB JA PITSA

Eelkuumutage tühja ahju.

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

TÄIDISEGA KOOGID

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage koogivormi.

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

MEAT (LIHA)

Kasutage teist riulitasandit.

Kasutage traatrestit.

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

MEAT (LIHA)

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		
	°C	☐	°C	☐	
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Kana, terve	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Jänes, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

FISH (KALA)

Kasutage teist riivilitasandit.

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

Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 1. pool	 2. pool
Filee, steigid, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana, pool, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud võileivad, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist riulitasandit. Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.

VEISELIHA

	°C	 1)
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10

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

SEALIHA

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

VASIKALIHA

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

LAMBALIHA

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

LINNULIHA

		°C	
Linnuliha portsjonitükid	0,2–0,25 (tk kohta)	200 - 220	30 - 50
Kana, pool	0,4–0,5 (tk kohta)	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

KALA (AURUTATUD)

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

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.

Seadke temperatuuriks 120 °C.

			
Steigid	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Veisefilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiif	1 - 1.5	120 - 150	1
Küpsetatud vasikaliha	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

Kasutage kolmandat riulitasandit. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.

Seadke temperatuuriks 180–220 °C.

Kasutage funktsiooni: AirFry.

Toitu ei pea küpsemise ajal ümber pöörama.

		
Sarvesaiad, külmutatud	0.35	15 - 30
Lehttainas, külmutatud	0.4	15 - 35
Pitsa, külmutatud	0.34	15 - 35
Friikartulid, külmutatud	0.65	20 - 35
Friikartulid, paksud, külmutatud	0.6	20 - 35
Kartuliviilud, külmutatud	0.65	15 - 25
Kroketid, külmutatud	0.45	15 - 30
Suvikõrvitsa viilud, värsked	0.5	25 - 35

		
Eskalopp, külmutatud	0.3	15 - 25
Krevetid tainas, külmutatud	0.2	15 - 25
Kalmaarirõngad, külmutatud	0.25	15 - 25
Kananagitsad, külmutatud	0.3	15 - 25
Kalapulgad, külmutatud	0.5	15 - 25

Sulatamine

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

Hoidistamine

Kasutage funktsiooni Alumine kuumutus.

Kasutage ainult kaubandusvõrgus saadaolevaid sama suurusega konservipurke.

Ärge kasutage keeratava või bajonetlukuga kaanega ega metallist purke.

Kasutage esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdsest ja sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteist puudutada.

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

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

Seadke temperatuuriks 160–170 °C.

PEHMED PUUVILJAD

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

LUUVILJALISED

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

KÖÖGIVILJAD

		
	Aeg mullikeste tekkimiseni	Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-
Marineeritud aedviljasegu	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herned / Spargel	50 - 60	15 - 20

Kuivatamine - Pöördõhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

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

1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

KÖÖGIVILJAD

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

PUUVILI

Seadke temperatuuriks 60–70 °C.

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

Toidutermomeeter

	°C ¹⁾
Küpsetatud vasikaliha	75 - 80
Vasikaliha lõik	85 - 90
Inglise rostbiif, väheköps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolköps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisköps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Seakoot	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Küülik	70 - 75
Forell / Merikoger	65 - 70

	°C ¹⁾
Tuunikala / Lõhe	65 - 70

1) Antud temperatuur on soovitatav toidu sisetemperatuur.

Tartalom

Sütési javaslatok	47	AirFry	53
Tészta- és hússütés (pöröklés)	47	Kiolvasztás	54
Grill	51	Tartósítás	54
Infrasütés	51	Aszalás - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	55
Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	53	Húshőmérő szenzor	56

A változtatások jogát fenntartjuk.

Sütési javaslatok

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

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

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet
	Tartozék
	Tömeg (kg)
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Tészta- és hússütés (pöröklés)

SÜTEMÉNYEK

Melegítse elő az üres sütőt.

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok			
	°C		°C			
Habos receptek	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok			
	°C		°C			
Kefires sajtorta	170	1	165	2	80 - 100	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálca
Kandírozottgyümölcs-torta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepszi
Aprósütemény	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálca
Habcsók, melegítse elő az üres sütőt, két szint	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálca
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcskenyér gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm
Piskótatorta	170	1	160	2	30 - 50	Sütőforma, Ø 20 cm

KENYÉR ÉS PIZZA

Melegítse elő az üres sütőt.

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

LEPÉNYEK

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

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

HÚSOK

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

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

HÚSOK

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		
	°C		°C		
Sertés lapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertés lábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130
Egész csirke	220	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200
Nyúl feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120

HAL

A második polcszintet használja.

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

Grill

Melegítse elő az üres sütőt.
A negyedik polcszintet használja.
Grillezzen a maximális hőmérséklettel beállítással.

		 Egyik oldal	 Másik oldal
Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertés szeletek, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Jércemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4-6	-	5 - 7	-
Toast kenyér , 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Infrasütés

Melegítse elő az üres sütőt.
A második polcszintet használja. A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát az első polcszintre.
MARHAHÚS

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

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

SERTÉS

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

BORJÚ

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

BÁRÁNY

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

SZÁRNYASOK

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

HAL (PÁROLT)

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

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

- 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. Állítsa be a hőmérsékletet 120°C-ra.

			
Marhahécsénye	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Marhahús filé	1 - 1.5	90 - 150	3
Marhasült	1 - 1.5	120 - 150	1
Borjúsült	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

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

Használja a következő funkciót: AirFry.

Az ételt nem szükséges megfordítani sütés közben.

		
Croissant, fagyasztott	0.35	15 - 30
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	0.4	15 - 35
Pizza, gyorsfagyasztott	0.34	15 - 35
Sült burgonya, fagyasztott	0.65	20 - 35
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	0.6	20 - 35
Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.65	15 - 25
Krokkett, fagyasztott	0.45	15 - 30
Cukkini szeletek, friss	0.5	25 - 35

		
Fésűs csiga, fagyasztott	0.3	15 - 25
Garnélarák bundában, fagyasztott	0.2	15 - 25
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	0.25	15 - 25
Csirkefalatok, fagyasztott	0.3	15 - 25
Halrudacsok, fagyasztott	0.5	15 - 25

Kiolvasztás

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

Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó Sütés.

Csak a piacon kapható azonos méretű téglákat használja.

Ne használjon lecsavarható vagy csatos üvegeket vagy fém konzerveket.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab egy literes befőttésüvegnél többet.

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

Az üvegek nem érintkezhetnek egymással.

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

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

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

BOGYÓS GYÜMÖLCS

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

CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS

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

ZÖLDSÉGEK

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

Aszalás - Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok

A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

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

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

ZÖLDSÉGEK

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

GYÜMÖLCS

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

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

Hűshőmérő szenzor

	°C ¹⁾
Borjúsült	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertés lapocka	80 - 82
Sertés lábszár	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / Tengeri sügér	65 - 70

	°C ¹⁾
Tonhal / Lazac	65 - 70

1) A megadott hőmérséklet az étel javasolt maghőmérséklete.

Saturs

Gatavošanas ieteikumi	58	AirFry	64
Cepšana cepeškrāsnī un cepeša pagatavošana	58	Atkausēšana	65
Grils	62	Konservēšana	66
Infratermiskā grilēšana	62	Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru	67
Lēnā gatavošana	64	Termozonde	68

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas ieteikumi

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

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

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:

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

Cepšana cepeškrāsnī un cepeša pagatavošana

KŪKAS

Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventilatoru			
	°C		°C			
Putoto izstrādājumu receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne

	Augš./Apakškarsēšana		Karsēšana ar ventillatoru			
	°C		°C			
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepamā paplāte
levārijuma tarte	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	175	1	160	2	50 - 60	Maizes veidne
Cepumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Cepamā paplāte
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepamā paplāte
Bezē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni, divi līmeņi	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepamā paplāte
Maizītes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepamā paplāte
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepamā paplāte
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepamā paplāte
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2	30 - 50	Kūkas veidne, Ø 20 cm

MAIZE UN PICA

Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

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

APGRIEZTIE PĪRĀGI

Uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet kūku veidni.

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

GAĻA

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

Izmantojiet restotu plauktu.

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

GAĻA

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

ZIVIS

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

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

Grils

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturtdā plaukta līmeni.

Grilējiet, izmantojot maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 1. puse	 2. puse
Filejas steiks, 4 gabali	0.8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gabali	0.6	10 - 12	6 - 8
Desiņas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonādes, 4 gabali	0.6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa, 4 gabali	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gabali	0.4	12 - 14	10 - 12
Tostētas sviestmaizes, 4–6	-	5 - 7	-
Karstmaize, 4–6	-	2 - 4	2 - 3

Infratermiskā grilēšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

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

LIELLOPA GAĻA

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

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

CŪKGAĻA

		°C	
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TEĻA GAĻA

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

JĒRA GAĻA

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

PUTNU GAĻA

		°C	
Putnu gaļa gabalos	0,2-0,25 (katrs)	200 - 220	30 - 50
Vista, puse	0,4-0,5 (katrs)	190 - 210	35 - 50
Trekns vista	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pīles gaļa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

		°C	
Zoss	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Titars	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Titars	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ZIVS (TVAICĒTA)

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

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.

Iestatiet 120 °C temperatūru.

			
Steiki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	90 - 150	3
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	120 - 150	1
Teļa gaļas cepetis	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Iestatiet 180–220 °C temperatūru.

Izmantojiet funkciju AirFry.

Produkti gatavošanas laikā nav jāapgriež.

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

Atkausēšana

		 Atkausēšanas laiks	 Papildu atkausēšanas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakšstases lielā šķīvī. Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
	0.5	90 - 120		
Saldais krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var arī saputot, kad tas vēl ir nedaudz sasalis vietās.
Forele	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0.3	30 - 40	10 - 20	-

		 Atkausēšanas laiks	 Papildu atkausēšanas laiks	
sviests	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1.4	60	60	-

Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakšsarsēšana.

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

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

Izmantojiet pirmā plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas litra burkas.

Piepildiet burkas vienādi un aizveriet ar skavu.

Trauki nedrīkst saskarties.

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

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

Iestatiet 160–170°C temperatūru.

MĪKSTI AUGĻI

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

KAULIŅAUGĻI

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

DĀRZEŅI

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

Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

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

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

DĀRZEŅI

	°C	 (st)
Pupiņas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Garšaugi	40 - 50	2 - 3

AUGĻI

Iestatiet 60–70°C temperatūru.

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

Termozonde

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

1) Norādītā temperatūra ir ieteicamā ēdiena iekšējā temperatūra.

Turinys

Gaminimo rekomendacijos	69	AirFry	75
Pyragai ir kepsniai	69	Atitirpinimas	76
Grilis	73	Konservavimas	77
Terminis kepintuvas	73	Džiovinimas - Karšto oro srautas	78
Kepimas žemoje temperatūroje	75	Maisto termometras	79

Galimi pakeitimai.

Gaminimo rekomendacijos

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

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos 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
°C	Temperatūra
	Priedai
	Svoris (kg)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

Pyragai ir kepsniai

PYRAGAI
Įkaitinkite tuščią orkaitę.

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas			
	°C		°C			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45 - 60	Pyrago forma
Trap. tešlos sausinių tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20 - 30	Pyrago forma

	Apatinis + viršutinis kaitinimas		Karšto oro srautas			
	°C		°C			
Pasukų sūrio pyragas	170	1	165	2	80 - 100	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60 - 80	Kepimo padėklas
Uogienės tortas	170	2	165	2	30 - 40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90 - 120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50 - 60	Duonos kepimo forma
Sausainiai	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Kepimo padėklas
Morengai	120	3	120	3	80 - 100	Kepimo padėklas
Morengai, įkaitinkite tuščią orkaitę, du lygiai	-	-	120	2 ir 4	80 - 100	Kepimo padėklas
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12 - 20	Kepimo padėklas
Eklerai	190	3	170	3	25 - 35	Kepimo padėklas
Eklerai, du lygiai	-	-	170	2 ir 4	35 - 45	Kepimo padėklas
Vaisiniai pyragai formelėse	180	2	170	2	45 - 70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Gausus vaisių pyragas	160	1	150	2	110 - 120	Pyrago forma, Ø 24 cm
Viktorijos sumuštinis	170	1	160	2	30 - 50	Pyrago forma, Ø 20 cm

DUONA IR PICA

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

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

VAISINIAI APKEPAI

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą.

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

MEAT (mėsa)

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite vielinę lentynėlę.

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

MEAT (mėsa)

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

FISH (žuvis)

Naudokite antrą lentynos padėtį.

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

Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

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

Terminis kepintuvas

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

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

JAUTIENA

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

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

KIAULIENA

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

VERŠIENA

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

ĖRIENA

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

PAUKŠTIENA

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

		°C	
Viščiukas, višta	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Antis	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Žqsis	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalakutiena	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalakutiena	4 - 6	140 - 160	150 - 240

ŽUVIS (TROŠKINTA)

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

Kepimas žemoje temperatūroje

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

1. Kiekvieną mėsos pusę apkepkite 1–2 minutes ant didelio karščio.
2. Jei rekomenduojama trečioji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant vielinės lentynėlės. Kepinimo padėklą riebalams surinkti dėkite pirmoje lentynos padėtyje. Jei rekomenduojama pirmoji lentynos padėtis, maistą dėkite tiesiai ant padėklo.

Visuomet kepkite be dangčio, kai naudojate šią funkciją.

Nustatykite 120 °C temperatūrą.

			
Kepsniai	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Jautienos filė	1 - 1.5	90 - 150	3
Jautienos kepsnys	1 - 1.5	120 - 150	1
Veršienos kepsnys	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

Naudokite trečią lentynos padėtį. Įstumkite kepimo padėklą pirmoje padėtyje.

Nustatykite 180–220 °C temperatūrą.

Naudokite funkciją: AirFry.

Gaminant maisto nereikia apversti.

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

Atitirpinimas

		 Atšildymo trukmė	 Likusi atšildymo trukmė	
Viščiukas	1	100 - 140	20 - 30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Laikui įpusėjus apverskite.
Mėsa	1	100 - 140	20 - 30	Laikui įpusėjus apverskite.
	0.5	90 - 120		
Kremas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atšilusią.
Upėtakis	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Braškės	0.3	30 - 40	10 - 20	-

		 Atšildymo trukmė	 Likusi atšildymo trukmė	
Sviestas	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tortas	1.4	60	60	-

Konservavimas

Naudokite funkciją Apatinis kaitinimas.

Naudokite tik tokio pat dydžio konservavimo stiklainius.

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

Naudokite pirmą lentynos padėtį.

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

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite spaustuku.

Pasirūpinkite, kad stiklainiai nesiliestų.

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

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

Nustatykite 160–170 °C temperatūrą.

MINKŠTI VAISIAI

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

KAULAVAISIAI

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

DARŽOVĖS

	 Virimo trukmė, kol pasirodys burbuliukai	 Gaminkite toliau 100 °C tem- peratūroje
Morkos	50 - 60	5 - 10
Agurkai	50 - 60	-
Marinuotos daržovės	50 - 60	5 - 10
Kalioropės / Žirneliai / Špara- gai	50 - 60	15 - 20

Džiovinimas - Karšto oro srautas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

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

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

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

DARŽOVĖS

	°C	 (val)
Pupelės	60 - 70	6 - 8
Pipirai	60 - 70	5 - 6
Daržovės sriubai	60 - 70	5 - 6
Grybai	50 - 60	6 - 8
Prieskoninės žolelės	40 - 50	2 - 3

VAISIAI

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

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

Maisto termometras

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

1) Nurodyta temperatūra yra rekomenduojama maisto kepimo temperatūra.

Spis treści

Zalecenia dotyczące pieczenia	80	AirFry	87
Pieczenie ciast i mięs	80	Rozmrażanie	88
Grill	84	Pasteryzowanie	88
Turbo grill	85	Suszenie - Termoobieg	89
Termoobieg (niska temp.)	86	Termosonda	90

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Zalecenia dotyczące pieczenia

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

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

Symbole użyte w tabelach:

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

Pieczenie ciast i mięs

CIASTKA
Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	°C		°C			
Przepisy na potrawę ubijane	170	2	160	3 (2 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Ciasto kruche	170	2	160	3 (2 4)	20 - 30	Foremka do ciasta

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	°C		°C			
Sernik maślany	170	1	165	2	80 - 100	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik, na dwóch poziomach	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Buteczki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Płaskie tarty	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	°C		°C			
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2	30 - 50	Foremka do ciasta, Ø 20 cm

CHLEB I PIZZA

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

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

TARTY

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć foremki do ciasta.

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

MIĘSO

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.

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

MIĘSO

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		
	°C		°C		
Łopatka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		
	°C		°C		
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

RYBY

Użyć drugiego poziomego piekarnika.

	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	
	°C	°C	
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60

Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomego piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

			
		1. strona	2. strona
Steki z polędwicy, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbaski, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połówka, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14

		 1. strona	 2. strona
Burgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet z ryby, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

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

WOŁOWINA

	°C	 1)
Pieczeń wołowa lub polędwica, krwista	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub polędwica, średnio wypieczona	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub polędwica, dobrze wypieczona	170 - 180	8 - 10

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

WIEPRZOWINA

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

CIEŁĘCINA

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

JAGNIĘCINA

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

DRÓB

		°C	
Drób, porcjowany	0,2-0,25 (porcja)	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	0,4-0,5 (porcja)	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA (NA PARZE)

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

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.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. 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.
Ustawić temperaturę na 120°C.

			
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Polędwica wołowa	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Ustawić temperaturę na 180 - 220 °C.

Użyć funkcji: AirFry.

Potraw nie trzeba obracać na drugą stronę podczas pieczenia.

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

Rozmrażanie

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

Pasteryzowanie

Użyć funkcji: Grzałka dolna.

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

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

Napełnić słoiki do tego samego poziomu i zamknąć je klamrą.

Słoiki nie mogą stykać się ze sobą.

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

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

Ustawić temperaturę na 160 - 170°C.

OWOCE JAGODOWE

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

OWOCE PESTKOWE

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

WARZYWA

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

Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

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

WARZYWA

	°C	 (godz)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa do zupy	60 - 70	5 - 6

	°C	 (godz)
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

OWOCE

Ustawić temperaturę na 60 - 70 °C.

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

Termosonda

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

1) Podana temperatura jest zalecaną temperaturą wnętrza potrawy.

Cuprins

Recomandări pentru gătit	91	AirFry	97
Coacere și frigere	91	Decongelare	98
Grill	95	Conservare	99
Gătire intensiva	95	Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie	100
Gătire la temp. scazuta	97	Senzor de gătire	101

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit 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 gătit
°C	Temperatură
	Accesoriu
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

Coacere și frigere

PRĂJITURI
Preîncălziți cuptorul gol.

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventila-tie			
	°C		°C			
Rețete cu com-poziție bătută cu tel	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat de furse-curi	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie			
	°C		°C			
Prăjitură cu brânză și lapte	170	1	165	2	80 - 100	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Ștrudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Tort de Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tavă de gătit
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, preîncălziți cuptorul gol, două niveluri	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit
Chifle, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Formă de tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Formă de prăjitură, Ø 20 cm

PÂINE ȘI PIZZA
Preîncălziți cuptorul gol.

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

TARTE

Preîncălziți cuptorul gol.

Folosiți forma pentru prăjituri.

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

CARNE

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

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

CARNE

	Incalzire sus si jos		Aer cald cu ventilatie		
	°C		°C		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel	190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg	220	2	200	2	70 - 85
Curcan întreg	180	2	160	2	210 - 240
Rață întreagă	175	2	220	2	120 - 150
Gâscă întreagă	175	2	160	1	150 - 200
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
Iepure sălbatic, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120

PEȘTE

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	Incalzire sus si jos	Aer cald cu ventilatie	
	°C	°C	
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pește	190	175	40 - 55

	Incalzire sus si jos	Aer cald cu ventila- tie	
	°C	°C	
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	175	35 - 60

Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 Pe o parte	 Pe cealaltă parte
Fileuri, 4 bucăți	0.8	12 - 15	12 - 14
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab-uri, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandvișuri cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Gatire intensiva

Preîncălziți cuptorul gol.

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

VITĂ

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

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

CARNE DE PORC

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

VIȚEL

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

MIEL

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

PASĂRE

		°C	
Pasăre, porții	0,2 - 0,25 (fiecare)	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 (fiecare)	190 - 210	35 - 50
Pui, pui mare	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180

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

PEȘTE (LA ABUR)

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

Gătire la temp. scazuta

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.

Setați temperatura la 120°C.

			
Fripturi	0.2 - 0.3	20 - 40	3
File de vită	1 - 1.5	90 - 150	3
Friptură de vită	1 - 1.5	120 - 150	1
Friptură de vițel	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

Puneți mâncarea direct pe tavă. Aplicați 1 lingură de ulei pentru a preveni lipirea mâncării.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Setați temperatura la 180 - 220°C.

Utilizați funcția: AirFry.

Mâncarea nu trebuie întoarsă în timpul gătirii.

		
Croissant, congelat	0.35	15 - 30

		
Foitaș, congelat	0.4	15 - 35
Pizza congelată	0.34	15 - 35
Cartofi prăjiți, congelați	0.65	20 - 35
Cartofi prăjiți groși, congelați	0.6	20 - 35
Cartofi wedges, congelați	0.65	15 - 25
Crochete, congelate	0.45	15 - 30
Felii de dovlecel proaspete	0.5	25 - 35
Escalop, congelat	0.3	15 - 25
Creveți în aluat, congelați	0.2	15 - 25
Inele de calamar, congelate	0.25	15 - 25
Nuggets de pui, congelate	0.3	15 - 25
Degetele de pește pane, congelate	0.5	15 - 25

Decongelare

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

		 Timp de decon- gelare	 Mai mult timp de decongelare	
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-

Conservare

Incalzire jos Utilizați funcția .

Utilizează numai borcane cu aceleași dimensiuni disponibile pe piață.

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

Utilizați raftul de pe primul nivel.

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

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

Borcanele nu se pot atinge între ele.

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

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

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

FRUCT MOALE

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

FRUCT CU SÂMBURE

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

LEGUME

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

Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

LEGUME

	°C	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierbur	40 - 50	2 - 3

FRUCT

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

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

Senzor de gatire

	°C ¹⁾
Friptură de vițel	75 - 80
Picior de vițel	85 - 90
Friptură de vită englezească, în sânge	45 - 50
Friptură de vită englezească, medie	60 - 65
Friptură de vită englezească, bine făcută	70 - 75
Spată de porc	80 - 82
Pulpă de porc	75 - 80
Miel	70 - 75
Pui	98
Iepure sălbatic	70 - 75
Păstrăv / Doradă roșie	65 - 70
Ton / Somon	65 - 70

1) Temperatura oferită este temperatura recomandată din centrul alimentelor.

Содержание

Рекомендации по приготовлению	102	AirFry	109
Выпечка и жаркое	102	Размораживание	110
Гриль	107	Консервирование	111
Турбо-гриль	107	Высушивание - Горячий воздух	112
Низкотемпературное приготовление	109	Термошуп	113

Право на изменения сохраняется.

Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Выпечка и жаркое

ПИРОГИ
Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Взбитые блюда	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Чизкейк из жидкого йогурта	170	1	165	2	80 - 100	Форма для выпечки, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Эмалированный противень
Тарт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Форма для выпечки, Ø 26 см
Рождественский пирог, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160	2	150	2	90 - 120	Форма для выпечки, Ø 20 см
Сливовый торт, предварительный разогрев пустого духового шкафа	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Бисквиты	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Эмалированный противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Эмалированный противень
Безе, предварительный разогрев пустого духового шкафа, два уровня	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Эмалированный противень
Булочки, предварительный разогрев пустого духового шкафа	190	3	190	3	12 - 20	Эмалированный противень

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Эмалированный противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Эмалированный противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Форма для выпечки, Ø 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Форма для выпечки, Ø 24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2	30 - 50	Форма для выпечки, Ø 20 см

ХЛЕБ И ПИЦЦА

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

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

	Традиционное приготовление		Горячий воздух			
	°C		°C			
Лепешки	200	3	190	3	10 - 20	Эмалированный противень

ФЛАНЫ

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте форму для выпечки.

	Традиционное приготовление		Горячий воздух		
	°C		°C		
Флан с пастой, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Флан с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

МЯСО

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

	Традиционное приготовление	Горячий воздух	
	°C	°C	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60

	Традиционное при- готовление	Горячий воздух	
	°C	°C	
Английский ростбиф средней про- жаренности	210	200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо про- жаренный	210	200	70 - 75

МЯСО

	Традиционное приго- товление		Горячий воздух		
	°C		°C		
Свинная лопатка со шкур- кой	180	2	170	2	120 - 150
Свинная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индеека, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на ку- ски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

РЫБА

Используйте второе положение противня.

	Традиционное при- готовление	Горячий воздух	
	°C	°C	
Форель/ Морской лещ, 3-4 ку- сочка рыбы	190	175	40 - 55

	Традиционное при- готовление	Горячий воздух	
	°C	°C	
Тунец/Лосось, 4–6 кусочков фи- ле	190	175	35 - 60

Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 1-я сторона	 2-я сторона
Стейки, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Половина цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шашлыки, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургеры, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбное филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4–6	-	5 - 7	-
Тосты, 4–6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте второе положение противня. Установите на первом уровне противень для сбора жира.

ГОВЯДИНА

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

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

СВИНИНА

		°C	
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

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

БАРАНИНА

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

ПТИЦА

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

		°C	
Курица, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РЫБА (НА ПАРУ)

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

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.

Установите температуру 120 °C.

			
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Установите температуру на 180–220°C.
Используйте функцию: AirFry.
Переворачивать продукты в ходе приготовления не требуется.

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

Размораживание

		 Время оттаива- ния	 Время дальней- шего разморажи- вания	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

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

Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

Используйте первое положение противня.

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

Равномерно заполните банки и закройте их зажимом.

Банки не должны касаться друг друга.

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

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

Установите температуру на 160–170 °C.

ЯГОДЫ

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

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ

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

ОВОЩИ

	 Время до начала медленного кипения	 Продолжайте кипячение при температуре 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Маринованные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

ОВОЩИ

	°C	 (ч)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перцы	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6

	°C	 (ч)
Грибы	50 - 60	6 - 8
Травы	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

Установите температуру на 60–70 °C.

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

Термошуп

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

¹⁾ Указанная температура является рекомендуемой температурой внутри продукта.

Садржај

Препоруке у вези са печењем	114	Одмрзавање	122
Печење и пржење	114	Конзервација	122
Гриловање	118	Дехидратација - Печење уз равни	123
Турбо гриловање	119	вентилатор	
Споро кување	120	Температурни Сензор за храну	124
Пржење на врућем ваздуху	121		

Задржано право измена.

Препоруке у вези са печењем

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

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

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

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

Симболи који се користе у табелама:

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

Печење и пржење

ТОРТЕ
Претходно загрејте празну рерну.

	Загревање одоз-го/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Рецепти за му-ћење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за торту
Тесто за прхки кекс	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за торту

	Загревање одоз- го/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Чизкејк са мле- ком и путером	170	1	165	2	80 - 100	Калуп за тарту, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за тарту, Ø 26 cm
Божјићни колач, претходно за- грејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за тарту, Ø 20 cm
Колач од шљи- ва, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Кекс	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Плех за печење
Пуслице	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслице, прет- ходно загрејте празну рерну, два нивоа	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Плетенице, претходно за- грејте празну рерну	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два ни- воа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на та- њиру	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за тарту, Ø 20 cm
Богат воћни ко- лач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за тарту, Ø 24 cm

	Загревање одозго/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Сендвич-торта Викторија	170	1	160	2	30 - 50	Калуп за тарту, Ø 20 cm

ХЛЕБ И ПИЦА

Претходно загрејте празну рерну.

	Загревање одозго/одоздо		Печење уз равни вентилатор			
	°C		°C			
Бели хлеб, 1 – 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно за- гревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6–8 земички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Плех за печење / Дубоки ти- гањ
Погачице	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

ФЛАНОВИ

Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.

	Загревање одозго/одоздо		Печење уз равни вентилатор		
	°C		°C		
Флан са тестенином, претходно загревање није потребно	200	2	180	2	40 - 50

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

МЕСО

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

	Загревање одозго/ одоздо	Печење уз равни вентилатор	
	°C	°C	
Говедина	200	190	50 - 70
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглеско говеђе печење, слабо печено	210	200	50 - 60
Енглеско говеђе печење, средње печено	210	200	60 - 70
Енглеско говеђе печење, добро печено	210	200	70 - 75

МЕСО

	Загревање одозго/ одоздо		Печење уз равни вен- тилатор		
	°C		°C		
Свињска плећка, са кожом	180	2	170	2	120 - 150
Свињска потколеница, 2 комада	180	2	160	2	100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	175	2	110 - 130

	Загревање одозго/ одоздо		Печење уз равни вен- тилатор		
	°C		°C		
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Ћурка, цела	180	2	160	2	210 - 240
Патка, цела	175	2	220	2	120 - 150
Гуска, цела	175	2	160	1	150 - 200
Зечетина, исечена на ко- маде	190	2	175	2	60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	150 - 200
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

РИБА

Користите други положај решетке.

	Загревање одозго/ одоздо	Печење уз равни вентилатор	
	°C	°C	
Пастрмка / Деверика, 3–4 рибе	190	175	40 - 55
Туњевина / Лосос, 4–6 филета	190	175	35 - 60

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

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

		 1. страна	 2. страна
Одресци од филеа, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Говеђи котлет, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30

		 1. страна	 2. страна
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4-6	-	5 - 7	-
Тост, 4-6	-	2 - 4	2 - 3

Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

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

ГОВЕДИНА

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

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

СВИЊЕТИНА

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

ТЕЛЕТИНА

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

ЈАГЊЕТИНА

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

ЖИВИНА

		°C	
Живина, порције	0,2 - 0,25 (сваки)	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина	0,4 - 0,5 (сва- ки)	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Патка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Ђурка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Ђурка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (КУВАНА НА ПАРИ)

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

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

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

Увек припремајте храну без поклопца кад користите ову функцију.

Подесите температуру на 120 °C.

			
Котлети	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говеђи филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Говеђе печење	1 - 1.5	120 - 150	1
Печена телетина	1 - 1.5	120 - 150	1

Пржење на врућем ваздуху

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

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

Подесите температуру на 180 – 220 °C.

Користите функцију: Пржење на врућем ваздуху.

Храна не мора да се преврће током кувања.

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

Одмрзавање

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

Конзервација

Користите функцију Загревање одоздо.

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

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

Користите први положај решетке.

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

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

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

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

Подесите температуру на 160 – 170 °C.

МЕКО ВОЋЕ

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

КОШТУЊАВО ВОЋЕ

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

ПОВРЋЕ

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

Дехидратација - Печење уз равни вентилатор

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

ПОВРЋЕ

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

	°C	⌚ (ч)
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

ВОЋЕ

Подесите температуру на 60 – 70 °C.

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

Температурни Сензор за храну

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

¹⁾ Наведена температура је препоручена унутрашња температура хране.

Obsah

Odporúčania pre varenie	125	AirFry	131
Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov	125	Rozmrazovanie	132
Gril	129	Zaváranie	133
Turbo gril	129	Sušenie - Teplovzdušné Pečenie	134
Pomalé pečenie	131	Tepločná sonda	135

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Odporúčania pre varenie

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

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

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhl'adajte podobný recept.

Symbolsy použité v tabuľkách:

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

Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

KOLÁČE

Prázdnu rúru predhrejte.

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie			
	°C		°C			
Šľahané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Krehké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie			
	°C		°C			
Tvarohový koláč cheesecake s cmarom	170	1	165	2	80 - 100	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemová torta	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočný koláč, predhrejte prázdnu rúru	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, predhrejte prázdnu rúru	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Sušienky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečenie
Penové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Penové pusinky, predhrejte prázdnu rúru, dve úrovne	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Šišky, predhrejte prázdnu rúru	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Malé tortičky	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Biskupský chle- bíček s množ- stvom ovocia	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm
Viktóriin koláč	170	1	160	2	30 - 50	Forma na tortu, Ø 20 cm

CHLIEB A PIZZA

Prázdnu rúru predhrejte.

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

OBLOŽENÉ KOLÁČE

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite formu na koláče.

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

MEAT (MÄSO)

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

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

MEAT (MÄSO)

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné Pečenie		
	°C		°C		
Bravčové plece, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kurča	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

FISH (RYBY)

Použite druhú úroveň v rúre.

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

Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 1. strana	 2. strana
Steaky, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybie filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapečené sendviče, 4 – 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 – 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo gril

Prázdnu rúru predhrejte.

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

HOVÄDZIE

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

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

BRAVČOVÉ

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

TELACIE

		°C	
Pečené telacie	1	160 - 180	90 - 120
Telacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAHŇACIE

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

HYDINA

		°C	
Porciovaná hydina	0,2 - 0,25 (každá)	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	0,4 - 0,5 (každá)	190 - 210	35 - 50

		°C	
Kurča, krmne	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA (V PARE)

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

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.

Nastavte teplotu na 120 °C.

			
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Hovädzie pečené	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečené tel'acie	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Nastavte teplotu na 180 – 220 °C.

Použitie funkcie: AirFry.

Jedlo počas pečenia nemusíte obracať.

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

Rozmrazovanie

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

		 Čas rozmrazovania	 Ďalší čas rozmrazovania	
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

Zaváranie

Použite funkciu Dolný ohrev.

Používajte iba zaváracie poháre s rovnakými rozmermi dostupné na trhu.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

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

Nádoby rovnomerne naplňte a zatvorte svorkou.

Poháre sa nemôžu navzájom dotýkať.

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

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

Nastavte teplotu na 160 – 170 °C.

MÄKKÉ OVOCIE

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

KÔSTKOVÉ OVOCIE

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

ZELENINA

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

Sušenie - Teplovzdušné Pečenie

Plechý pokryté papierom odolným voči masťnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dvierka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.

Na 1 plech použijete tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použijete prvú a štvrtú úroveň v rúre.

ZELENINA

	°C	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Polievková zelenina	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

OVOCIE

Nastavte teplotu na 60 – 70 °C.

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

Teplotná sonda

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

1) Odporúčaná teplota vo vnútri pokrmu je teplota.

Kazalo

Priporočila za pečenje	136	AirFry	142
Peka peciva in pečenje mesa	136	Odtaljevanje	143
Žar	140	Ohranjanja	144
Infra pečenje	140	Sušenje - Vroči zrak	145
Pečenje z nizko temp.	142	Sonda za hrano	145

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Priporočila za pečenje

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

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

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnica:

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

Peka peciva in pečenje mesa

TORTE

Predhodno ogrejte prazno pečico.

	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Recepti s stepanjem	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte
Testo za piškote iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte
Skutna torta s pinjencem	170	1	165	2	80 - 100	Model za torte, Ø 26 cm

	Gretje zgoraj/ spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Marmeladni kolač	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, predhodno ogrejte prazno pečico	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm
Slivovo pecivo, predhodno ogrejte prazno pečico	175	1	160	2	50 - 60	Model za pečenje kruha
Biskvit	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, predhodno ogrejte prazno pečico, dva nivoja	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Kruhki, predhodno ogrejte prazno pečico	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Ekler, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogat sadni kolač	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2	30 - 50	Model za torte, Ø 20 cm

KRUH IN PICA

Predhodno ogrejte prazno pečico.

	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak			
	°C		°C			
Beli kruh , 1–2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi Kruh, predgrevanje ni potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Model za pečenje kruha
Žemlje, 6–8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pekač za pecivo / Globok pekač
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

FLANI

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

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

MESO

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

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

MESO

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

RIBE

Uporabite drugi položaj rešetk.

	Gretje zgoraj/spodaj	Vroči zrak	
	°C	°C	
Postrv / Orada, 3–4 ribe	190	175	40 - 55

	Gretje zgoraj/spodaj	Vroči zrak	
	°C	°C	
Tuna / Losos, 4–6 filejev	190	175	35 - 60

Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 1. stran	 2. stran
Zrezki pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Infra pečenje

Predhodno ogrejte prazno pečico.

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

GOVEDINA

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

	°C	 1)
Goveja pečenka ali file, dobro pečen	170 - 180	8 - 10

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

SVINJINA

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

TELETINA

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

JAGNJETINA

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

PERUTNINA

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

RIBA (DUŠENA)

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

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.

Temperaturo nastavite na 120 °C.

			
Zrezki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Goveji file	1 - 1.5	90 - 150	3
Goveja pečenka	1 - 1.5	120 - 150	1
Telečja pečenka	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Temperaturo nastavite na 180–220 °C.

Uporabite funkcijo: AirFry.

Hrane med pečenjem ni treba obrniti.

		
Rogljčki, zamrznjeni	0.35	15 - 30
Pecivo iz listnatga testa, zamrznjeno	0.4	15 - 35
Pizza, zamrznjena	0.34	15 - 35
Ocvrti krompir, zamrznjen	0.65	20 - 35

		
Ocvrti krompir, debele rezine, zamrznjen	0.6	20 - 35
Krompir v oblicah, zamrznjen	0.65	15 - 25
Kroketi, zamrznjeni	0.45	15 - 30
Rezine bučk, sveže	0.5	25 - 35
Zrezki, zamrznjeni	0.3	15 - 25
Rakci v testu, zamrznjeni	0.2	15 - 25
Obročki lignjev, zamrznjeni	0.25	15 - 25
Piščanci medaljoni, zamrznjeni	0.3	15 - 25
Ribje palčke, zamrznjene	0.5	15 - 25

Odtaljevanje

		 Čas odtaljevanja	 Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite na polovici priprave.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite na polovici priprave.
	0.5	90 - 120		
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepate tudi, ko je mestoma še vedno rahlo zamrznjena.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Biskvitni kolač	1.4	60	60	-

Ohranjanja

Uporabite funkcijo: Gretje spodaj.

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

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

Uporabite prvi položaj rešetk.

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

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne morejo med seboj dotikati.

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

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

Temperaturo nastavite na 160–170 °C.

MEHKO SADJE

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

PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE

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

ZELENJAVA

	 Čas kuhanja do začetka vretja	 Nadaljujte s kuhanjem pri 100 °C.
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Vložene kisle kumarice	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20

Sušenje - Vroči zrak

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

Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

ZELENJAVA

	°C	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

SADJE

Temperaturo nastavite na 60–70 °C.

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

Sonda za hrano

	°C ¹⁾
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Angleška goveja pečenka, manj pečena	45 - 50
Angleška goveja pečenka, srednje pečena	60 - 65
Angleška goveja pečenka, dobro pečena	70 - 75

	°C ¹⁾
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv / Orada	65 - 70
Tuna / Losos	65 - 70

1) Navedena temperatura je priporočena temperatura jedra živila.

İçindekiler

Pişirme önerileri	147	AirFry	153
Pişirme ve kızartma	147	Buz çözme	154
Izgara	151	Konserve yapma	154
Turbo ızgara	151	Kurutma - Sıcak hava	155
Yavaş pişirme	153	Yemek Sensörü	156

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Pişirme önerileri

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

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

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

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

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
°C	Sıcaklık
	Aksesuar
	Ağırlık (kg)
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

Pişirme ve kızartma

KEKLER

Boş fırını önceden ısıtın.

	Alt+üst ısıtma		Sıcak hava			
	°C		°C			
Çırpılarak hazırlanan tarifler	170	2	160	3 (2 ve 4)	45 - 60	Kek kalıbı
Kurabiye hamuru	170	2	160	3 (2 ve 4)	20 - 30	Kek kalıbı

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

EKMEK VE PİZZA

Boş fırını önceden ısıtın.

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

KREM KAMEL

Boş fırını önceden ısıtın.

Kek kalıbını kullanın.

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

ET

İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

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

ET

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

BALIK

İkinci raf konumunu kullanın.

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

Izgara

Boş fırını önceden ısıtın.

Dördüncü raf konumunu kullanın.

Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

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

Turbo ızgara

Boş fırını önceden ısıtın.

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

SIĞIR ETİ

	°C	 1)
Dana rosto ya da fileto, az pişmiş	190 - 200	5 - 6
Dana rosto ya da fileto, orta pişmiş	180 - 190	6 - 8
Dana rosto ya da fileto, iyi pişmiş	170 - 180	8 - 10

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

DOMUZ ETİ

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

DANA ETİ

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

KUZU ETİ

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

KÜMES HAYVANI

		°C	
Kümes hayvanı, porsiyonlar	0,2 - 0,25 (her biri)	200 - 220	30 - 50
Tavuk, yarım	0,4 - 0,5 (her biri)	190 - 210	35 - 50
Tavuk, et tavuğu	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ördek	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Kaz	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Hindi	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Hindi	4 - 6	140 - 160	150 - 240

BALIK (BUĞULAMA)

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

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.

Sıcaklığı 120 °C olarak ayarlayın.

			
Biftekler	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Sığır filetosu	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Dana rosto	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Sıcaklığı 180 - 220 °C'ye ayarlayın.

Şu fonksiyonu kullanın: AirFry.

Yiyeceğin pişirme işlemi sırasında döndürülmesi gerekmez.

		
Kruvasan, dondurulmuş	0.35	15 - 30
Puf böreği, dondurulmuş	0.4	15 - 35
Pizza, dondurulmuş	0.34	15 - 35
Pat. Kızartma, donmuş	0.65	20 - 35
Patates kızartma, kalın, dondurulmuş	0.6	20 - 35
Patates dilimleri, dondurulmuş	0.65	15 - 25
Patates köftesi, dondurulmuş	0.45	15 - 30
Kabak dilimleri, taze	0.5	25 - 35

		
Eskalop, dondurulmuş	0.3	15 - 25
Pişirme hamuru içinde karides, dondurulmuş	0.2	15 - 25
Kalamar halkaları, dondurulmuş	0.25	15 - 25
Tavuk parçaları, dondurulmuş	0.3	15 - 25
Balık kroket, dondurulmuş	0.5	15 - 25

Buz çözme

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

Konserve yapma

Alt ısıtma fonksiyonunu kullanın.

Yalnızca piyasada mevcut olan aynı boyuttaki kavanozları kullanın.

Çevirmeli ve kilitleli tip kapakları veya metal kalıpları olan kavanozları kullanmayın.

Birinci raf pozisyonunu kullanın.

Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kabından fazlasını koymayın.

Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir klemp ile kapatın.

Kavanozlar birbirine temas edemez.

Fırının içinde yeterli nem olması için pişirme tepsisine yaklaşık 1/2 litre su koyun.

Kavanozlardaki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanozlarla yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun veya sıcaklığı 100 °C'ye düşürün (tabloya bakın).

Sıcaklığı 160 - 170 °C'ye ayarlayın.

YUMUŞAK MEYVELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma
Çilekler / Yaban mersini / Ahududu / Olgun Bektaşî üzümü	35 - 45

SERT MEYVELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma	 100 °C'de pişirmeye devam edin
Şeftali / Ayva / Erik	35 - 45	10 - 15

SEBZELER

	 Kaynama noktasına kadar ısıtma	 100 °C'de pişirmeye devam edin
Havuç	50 - 60	5 - 10
Salatalık	50 - 60	-
Karışık turşu	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	50 - 60	15 - 20

Kurutma - Sıcak hava

Tepsileri yağlı kağıt veya pişirme kağıdı ile kaplayın.

Daha iyi bir sonuç için fırını kurutma süresinin ortasında durdurun, kapağı açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece boyunca soğumaya bırakın.

1 tepsi için üçüncü raf konumunu kullanın.

2 tepsi için birinci ve dördüncü raf konumunu kullanın.

SEBZELER

	°C	🕒 (sa)
Fasulye	60 - 70	6 - 8
Biber	60 - 70	5 - 6
Çorba için sebzeler	60 - 70	5 - 6
Mantar	50 - 60	6 - 8
Baharatlar	40 - 50	2 - 3

MEYVE

Sıcaklığı 60- 70 °C'ye ayarlayın.

	🕒 (sa)
Erik	8 - 10
Kayısı	8 - 10
Elma dilimleri	6 - 8
Armut	6 - 9

Yemek Sensörü

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

	°C ¹⁾
Ton balığı / Somon	65 - 70

1) Verilen sıcaklık önerilen yemek iç sıcaklığıdır.

Зміст

Рекомендації щодо приготування	158	AirFry	165
Смаження та випікання	158	Розморожування	166
Гриль	162	Консервування	166
Турбо-гриль	163	Сушіння - Вентилятор	167
Повільне готування	164	Термошуп	168

Може змінитися без оповіщення.

Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся

налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
°C	Температура
	Аксесуар
	Вага (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Смаження та випікання

ТОРТИ
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Рецепти зі збиванням	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Тісто для коржів	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Чизкейк з пахтою	170	1	165	2	80 - 100	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Деко для випічки
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духову шафу	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий кекс, попередньо прогрійте порожню духову шафу	175	1	160	2	50 - 60	Форма для хліба
Печиво	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Деко для випічки
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Деко для випічки
Безе, попередньо прогрійте порожню духову шафу, два рівні,	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Деко для випічки
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	190	3	190	3	12 - 20	Деко для випічки
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Деко для випічки
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Деко для випічки

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для торта, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для торта, Ø 24 см
Бісквітний торт	170	1	160	2	30 - 50	Форма для торта, Ø 20 см

ХЛІБ І ПІЦА
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

	Традиційне готування		Вентилятор			
	°C		°C			
Білий хліб , 1 - 2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для хліба
Хлібний рулет, 6–8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Деко для випічки
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Деко для випічки / Глибоке деко
Скони	200	3	190	3	10 - 20	Деко для випічки

ФЛАНИ
Попередньо прогрійте порожню духову шафу.
Використовуйте форму для торта.

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

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

	Традиційне готування	Вентилятор	
	°C	°C	
Яловичина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Англійський ростбіф, непросмажений	210	200	50 - 60
Англійський ростбіф, помірно просмажений	210	200	60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210	200	70 - 75

MEAT (М'ЯСО)

	Традиційне готування		Вентилятор		
	°C		°C		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120

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

FISH (РИБА)
Використовуйте другий рівень полиці.

	Традиційне готування	Вентилятор	
	°C	°C	
Форель / Морський лящ, 3–4 риби	190	175	40 - 55
Тунець / Лосось, 4–6 філе	190	175	35 - 60

Гриль

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

		 1-а сторона	 2-а сторона
Біфштекс із вирізки, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12

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

Турбо-гриль

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

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

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

СВИНИНА

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

ТЕЛЯТИНА

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

БАРАНИНА

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

ПТИЦЯ

		°C	
Птиця, порційна	0,2 - 0,25 (кожна)	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0,4-0,5 (кожна)	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (НА ПАРІ)

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

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.
Встановіть температуру на 120 °С.

			
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе з яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбіф	1 - 1.5	120 - 150	1
Запечена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

AirFry

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

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

Встановіть температуру на 180–220 °С.

Використовуйте функцію: AirFry.

Продукти не потрібно перевертати під час приготування.

		
Круасан, заморожений	0.35	15 - 30
Випічка з листового тіста, заморожена	0.4	15 - 35
Піца, заморожена	0.34	15 - 35
Картопля фрі, заморожена	0.65	20 - 35
Картопля фрі (товста), заморожена	0.6	20 - 35
Картопля по-селянськи, заморожена	0.65	15 - 25
Крокети, заморожені	0.45	15 - 30
Скибочки цукіні, свіжі	0.5	25 - 35
Ескалопи, заморожені	0.3	15 - 25
Креветки в тісті для випікання, заморожені	0.2	15 - 25
Кільця кальмара, заморожені	0.25	15 - 25

		
Курячі нагетси, заморожені	0.3	15 - 25
Рибні палички, заморожені	0.5	15 - 25

Розморожування

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

Консервування

- Використовуйте функцію Нижній нагрів.
- Використовуйте банки для консервування однакового розміру, доступні на ринку.
- Не використовуйте банки з поворотними кришками або металевими формами з байонетним типом.
- Використовуйте перший рівень полицки.
- Не кладіть на деко для випічки більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки рівномірно та закрийте їх затискачем.
- Банки не мають торкатися одна одної.

Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.

Коли рідина в банках почне закипати (приблизно через 35–60 хвилин для літрових банок), вимкніть духову шафу або знизьте температуру до 100°C (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160–170 °C.

М'ЯКІ ФРУКТИ

	 Час приготування до кипіння
Полуниці / Чорниці / Малина / Стиглий агрус	35 - 45

КІСТОЧКОВІ ПЛОДИ

	 Час приготування до кипіння	 Продовжувати готувати при температурі 100°C
Персики / Айва / Сливи	35 - 45	10 - 15

ОВОЧІ

	 Час приготування до кипіння	 Продовжувати готувати при температурі 100°C
Морква	50 - 60	5 - 10
Огірки	50 - 60	-
Овочеве асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20

Сушіння - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

ОВОЧІ

	°C	⌚ (год)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ

Виберіть температуру 60–70°C.

	⌚ (год)
Сливи	8 - 10
Абрикоси	8 - 10
Яблука, скибочки	6 - 8
Груші	6 - 9

Термощуп

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

	°C ¹⁾
Тунець / Лосось	65 - 70

1) Вказана температура є рекомендованою внутрішньою температурою продукту.



701131271-A-272025

