WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

PL

Wskazówki i porady

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

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

Wyrastanie ciasta

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

Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Tryb gotowania SousVide

Podczas używania tej funkcji temperatura jest niższa niż podczas normalnego pieczenia.

Tryb gotowania SousVide Zalecenia
Używać świeżych składników wysokiej jakości. Żywność należy zawsze umyć przed przyrządzeniem. Ostrożnie obchodzić się z surowymi jajkami.

Niska temperatura nadaje się tylko do potraw, które można spożywać na surowo.

Nie gotować potraw za długi czas, jeśli temperatura wynosi poniżej 60°C.

Składniki zawierające alkohol należy zagotować przed zamknięciem w worku.

Ułożyć worki na kratce jeden obok drugiego.

Ugotowaną potrawę można przechowywać w chłodziarce przez 2-3 dni. Szybko schłodzić potrawę (używając kąpieli lodowej).

Nie należy używać tej funkcji do odgrzewania pozostałości potraw.

Pakowanie próżniowe
Używać wyłącznie worków próżniowych i pakowarki zalecanych do gotowania sous-vide. Tylko pakowarka tego typu może być używana do płynów.

Nie używać ponownie raz użytych worków próżniowych.

Najwyższy poziom próżni zapewni najlepszy efekt w najkrótszym czasie.

Aby zapewnić szczelne zamknięcie worka próżniowego, należy upewnić się, że jego zgrzewane powierzchnie są czyste.

Przed zamknięciem worka upewnić się, że jego wewnętrzne krawędzie są czyste.

Tryb gotowania SousVide: mięso

Używać wyłącznie mięsa bez kości, aby uniknąć przekłucia worków próżniowych.

Przed zapakowaniem w worek próżniowy obsmażyć filety drobiowe, kładąc je na patelni skórą w dół.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

WOŁOWINA

Filet wołowy/ cielęcy	(°C)	(min)
Średnio wypieczone, grubość 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobrze wypieczone, grubość 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100

JAGNIĘCINA / DZICZYZNA

	(°C)	(min)
Jagnięcina lekko wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Jagnięcina średnio wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115

JAGNIĘCINA / DZICZYZNA

	(°C)	(min)
Dzik średnio wypieczony, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Królik średnio wypieczony, grub. 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

DRÓB

	(°C)	(min)
Pierś kurczaka, grub. 3 cm, 0,75 kg	70	70 - 80
Pierś kaczki, grub. 2 cm, 0,9 kg	60	140 - 160
Pierś indyka, grub. 2 cm, 0,8 kg	70	75 - 85

Tryb gotowania SousVide: ryby i owoce morza

Przed umieszczeniem filetów z ryby w worku próżniowym należy osuszyć je papierowym ręcznikiem.

Podczas gotowania małż należy wlać do worka próżniowego szklankę wody.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

RYBY I OWOCE MORZA

	(°C)	(min)
Strzępiel, 4 filety o grub. 1 cm, 0,5 kg	70	25

RYBY I OWOCE MORZA	(°C)	(min)
Strzępiel, 4 filety o grub. 1 cm, 0,5 kg	70	25
Dorsz, 2 filety o grub. 2 cm, 0,65 kg	65	70 - 75
Przegrzebki, 0,65 kg	60	100 - 110
Małże z muszlami, 1 kg	95	20 - 25
Krewetki bez skorupek, 0,5 kg	75	25 - 30
Ośmiornica, 1 kg	85	100 - 110
Pstrąg, 2 filety o grub. 1,5 cm, 0,65 kg	65	55 - 65
Łosoś, filet o grub. 3 cm, 0,8 kg	65	100 - 110

Aby zapobiec degradacji białka, należy namoczyć pstrąga lub łososia przez 30 min w 10% roztworze wody z solą (100 g soli na 1 litr wody), a następnie osuszyć ją papierowym ręcznikiem przed umieszczeniem w worku próżniowym.

Tryb gotowania SousVide: warzywa

Aby zachować kolor karczochów, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

WARZYWA Ustawić temperaturę 90 °C.	(min)
Szparagi zielone, całe, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Szparagi białe, całe, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Cukinia, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Bakłażan, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Dynia, kawałki, grub. 2 cm, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

WARZYWA Ustawić temperaturę 95 °C.	(min)
Por, paski lub krążki, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Papryka, paski lub ćwiartki, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Seler, krążki 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Marchew, plastry 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Seler korzeniowy, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fenkuł, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Ziemniaki, plastry 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45

WARZYWA	
Ustawić temperaturę 95 °C.	
	(min)
Serca karczocha, ćwiartki, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

Tryb gotowania SousVide: owoce i desery

Aby zachować kolor jabłek i gruszek, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

OWOCE		
	(°C)	(min)
Brzoskwinie, 4, połówki	90	20 - 25
Śliwki, połówki, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango, 2, pokrojone w kostkę, grub. 2 cm	90	10 - 15
Gruszki, 4, połówki	90	15 - 30
Nektaryny, 4, połówki	90	20 - 25
Ananasy, plastry 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Jabłka, 4, ćwiartki	95	25 - 30
Krem waniliowy x2, 350 g w każdym woreczku	85	20 - 22

Pieczenie parowe

Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność ze stali chromowej.

Podczas pieczenia na więcej niż jednym poziomie upewnić się, że przestrzeń między półkami umożliwia cyrkulację pary.

Rozpocząć pieczenie z zimnym piekarnikiem, o ile w poniższej tabeli nie zaleca się nagrzewania wstępnego.

Gotowanie na parze

Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.

Sterylizacja

Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).

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

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

Gotowanie

Ta funkcja umożliwia przyrządzanie każdego rodzaju żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kaszy manny i jajek.

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

Przykład: Całkowity czas cyklu gotowania: 40 min. Najpierw umieścić w piekarniku Gotow. ziemniaki, ćwiartki, po 20 min dodać Filety z łososia, a po 30 min – Brokuły, cząstki.

	(min)
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	40
Filety z łososia	20
Brokuły, cząstki	10

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

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

WARZYWA

Ustawić temperaturę 100°C.

(min)	
8 - 10	Brokuły, cząstki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10 - 15	Szpinak, świeży
10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby, krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Szparagi zielone
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia pokrojona w kostkę
15 - 25	Pomidory

WARZYWA

Ustawić temperaturę 100°C.

(min)	
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Roszpunka, cząstki
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler, kostka
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny / Papryka Kaiser
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski
20 - 30	Marchew
25 - 35	Szparagi białe
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, cząstki
25 - 35	Kalarepa, paski
25 - 35	Biała fasola
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Skorzonera
35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Zielona fasolka
40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55 - 65	Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/ fasola 2:1
60 - 90	Bigos

WARZYWA

Ustawić temperaturę 100°C.

(min)	
70 - 90	Buraczki

PRZYSTAWKI / DODATKI

Ustawić temperaturę 100°C.

(min)	
15 - 20	Kuskus, proporcja woda/ kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpecle
25 - 35	Bulgur, proporcja woda/ kasza bulgur 1:1
25 - 35	Knedle drożdżowe
30 - 35	Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1
30 - 40	Gotow. ziemniaki, ćwiartki
35 - 45	Knedle chlebowe
35 - 45	Knedle ziemniaczane
35 - 45	Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu
40 - 50	Polenta, proporcja płynu 3:1

PRZYSTAWKI / DODATKI

Ustawić temperaturę 100°C.

(min)	
40 - 55	Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1
45 - 55	Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości
55 - 60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/ soczewica 2:1

OWOCE

Ustawić temperaturę 100°C.

(min)	
10 - 15	Krojone jabłka
10 - 15	Owoce jagodowe
10 - 20	Roztapianie czekolady
20 - 25	Kompot owocowy

RYBY

(min)		(°C)
15 - 20	Cienki filet rybny	75 - 80
20 - 25	Krewetki, świeże	75 - 85
20 - 30	Małże	100

RYBY		
(min)		(°C)
20 - 30	Filety z łososia	85
20 - 30	Pstrąg, 0,25 kg	85
30 - 40	Krewetki, mrożone	75 - 85
40 - 45	Łosoś, pstrąg, 1 kg	85

MIĘSO		
(min)		(°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bawarska kiełbasa cielęca / Biała kiełbasa	80
20 - 30	Kiełbasa wiedeńska	80
25 - 35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55 - 65	Szynka gotowana, 1 kg	100
60 - 70	Kurczak, z wody, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Karczek wieprzowy, z wody	90
80 - 90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90

MIĘSO		
(min)		(°C)
110 - 120	Gotowana wołowina	100

JAJKA	
Ustawić temperaturę 100°C.	
(min)	
10 - 11	Jajka na miękko
12 - 13	Jajka na półtwardo
18 - 21	Jajka na twardo

Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze

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

1. Wybrać funkcję: Turbo grill do pieczenia mięsa.
2. Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
3. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do około 90°C. Można uchylić drzwi do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
4. Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Umieścić mięso na pierwszym poziomie piekarnika, a warzywa – na trzecim.

	Turbo grill Pierwszy etap: pieczenie mięsa		Gotowanie na parze Drugi etap: dodać warzywa	
	(°C)	(min)	(°C)	(min)
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / Ziemniaki / Warzywa, sos	180	60 - 70	100	30 - 40
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	100	30 - 40

Duża wilgotność

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Krem budyniowy, flan w miseczkach	90	35 - 45
Terrina	90	40 - 50
Kluseczki	120 - 130	40 - 50

Średnia wilgotność

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35
Bułki	180 - 200	25 - 35
Pieczony filet rybny	170 - 180	25 - 40
Pieczywo słodkie	160 - 170	30 - 45
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45
Słodkie potrawy z piekarn.	160 - 180	45 - 60
Różne rodzaje chleba, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Żeberka	140 - 150	75 - 100

Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	(°C)	(min)
Duszone / Duszone mięso	140 - 150	100 - 140

Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 40 - 50 g	200	25 - 35
Klops, surowy, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg, namaczać przez 2 godz.	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęca, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 kg, użyć drugiego poziomu piekarnika	170	130 - 170

Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	(°C)	(min)
Dania na jednym talerzu	110	10 - 15
Makaron	110	10 - 15
Ryż	110	10 - 15
Kluseczki	110	15 - 25

Funkcja Jogurt

Funkcja umożliwia przygotowanie jogurtu.

Zmieszać 0,25 kg jogurtu z 1 l mleka. Napełnić słoiki na jogurt.

Jeśli mleko jest surowe, zagotować je i schłodzić do 40°C.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.	
	(godz.)
Jogurt, kremowy	5 - 6
Jogurt, gęsty	7 - 8

Steamify

Para do gotowania na parze
Użyć drugiego poziomu piekarnika.

WARZYWA

Ustawić temperaturę maks. 100°C.

(min)	
8-10	Brokuły, cząstki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10-15	Szpinak, świeży
10-15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15-20	Papryka, paski
15-20	Grzyby, krojone
15-25	Bakłażany
15-25	Kalafior, cały
15-25	Brokuły, całe
15-25	Szparagi zielone
15-25	Pomidory
15-25	Dynia pokrojona w kostkę
20-25	Roszpunka, cząstki
20-25	Kapusta włoska
20-25	Fasola, blanszowana
20-30	Słodkie ziemniaki
20-30	Groszek
20-30	Koper włoski
20-30	Marchew
20-30	Por, krążki
20-30	Seler, kostka

WARZYWA

Ustawić temperaturę maks. 100°C.

(min)	
20-30	Groszek śnieżny
25-35	Kalafior, cząstki
25-35	Kalarepa, paski
25-35	Brukselka
25-35	Szparagi białe
25-35	Biała fasola
30-40	Słodka kukurydza na kolbie
35-45	Zielona fasolka
35-45	Skorzonera
40-45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55-65	Suszona fasola, namoczona
60-90	Bigos
70-90	Buraczki

PRZYSTAWKI / DODATKI

Ustawić temperaturę maks. 100°C.

(min)	
15-20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15-25	Tagliatelle, świeże

PRZYSTAWKI / DODATKI

Ustawić temperaturę maks. 100°C.

(min)	
20-25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3:5:1
20-30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25-30	Szpecle
25-35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25-35	Knedle drożdżowe
30-35	Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1
30-40	Gotow. ziemniaki, ćwiartki
35-45	Knedle ziemniaczane
35-45	Ryż, proporcje wody/ryżu 1:1, proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu.
35-45	Knedle chlebowe
40-50	Polenta, proporcja płynu 3:1
40-55	Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1
45-55	Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości
55-60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

OWOCE

Ustawić temperaturę 100 °C.

(min)	
10-15	Krojone jabłka
10-15	Owoce jagodowe
10-20	Roztapianie czekolady
20-25	Kompot owocowy

RYBA

(min)		(°C)
15-20	Cienki filet rybny	75-80
20-25	Krewetki, świeże	75-85
20-30	Gruby filet rybny	75-85
20-30	Pstrąg, 0,25 kg	75-85
20-30	Małże	100
30-40	Krewetki, mrożone	75-85

MIĘSO

(min)		(°C)
15-20	Chipolatas	80
20-30	Bawarska kiełbasa cielęca / Biała kiełbasa	80
20-30	Kiełbasa wiedeńska	80

MIĘSO

(min)		(°C)
25-35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55-65	Szynka gotowana, 1 kg	100
60-70	Kurczak, z wody, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Karczek wieprzowy, z wody	90
80-90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Gotowana wołowina	100

JAJKA

(min)		°C
10-11	Jajka na miękko	100
12-13	Jajka na półtwardo	100
18-21	Jajka na twardo	100
35-45	Krem budyniowy / Tarta	85
40-50	Terrina	85

Para do duszenia

(min)		(°C)
15 - 20	Jajka zapiekane	110
20 - 30	Cała ryba, do 1 kg	120 - 130
40 - 50	Kluseczki	120 - 130
50 - 60	Duszone / Duszona ryba	130
60 - 90	Duszone / Duszony kurczak	130
100 - 140	Duszone / Duszone mięso	130

Para do zapiekania

(min)		(°C)
20 - 40	Zapiekana ryba	150
35 - 50	Nadziewane warzywa	150
35 - 45	Makaron zapiekany / Cassorole	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Zapiekanka ziemniaczana	150
75 - 100	Żeberka	140 - 150

Para do pieczenia

(min)		(°C)
15 - 20	Bagietki gotowe do pieczenia, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Ciastka	155-170
20 - 35	Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180

(min)		(°C)
25 - 35	Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Bułki	180 - 200
25 - 40	Pieczony filet rybny	170 - 180
30 - 40	Klops, niegotowany, 0,5 kg	180
30 - 40	Pieczone casserole	160
30 - 40	Omlet	160-170
30 - 45	Pieczywo słodkie	160 - 170
35 - 45	Pieczona ryba	170 - 180
45 - 60	Różne rodzaje chleba, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Dania słodkie	160 - 180
50 - 60	Kurczak, 1 kg	180-210
60 - 70	Karczek wieprz., wędz., 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Pieczeń wołowa, 1 kg	180-200
70 - 90	Kaczka, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Pieczeń cielęca, 1 kg	180

(min)		(°C)
90 - 100	Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160-180

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

(min)		(°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Ciasto francuskie / Ciasto słone / Bułki	155 - 180
45-60	Ciasto kruche	155 - 170
130-170	Gęś, 3 kg	170

Pieczenie ciast

Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

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

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

PIECZENIE W FORMACH				
		(°C)	(min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

		(°C)	(min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230	20	1
		następnie: 160 - 180	30 - 60	
Ptysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 60	3

CIASTKA			
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		(°C)	(min)
Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	15 - 25
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Bułki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25

Wypieki i zapiekanki

Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
		(°C)	(min)
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Turbo grill	170 - 190	15 - 35
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Mleko ryżowe	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60

Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

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

CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

	(°C)	(min)
Ptysie / Eklery, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45

CIASTECZKA

	(°C)	(min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50

CIASTECZKA

	(°C)	(min)
Bułki	180	20 - 30

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

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

Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).

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

Pieczenie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

WOŁOWINA

			(°C)	(min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń lub filet wołowy, lekko wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6

WOŁOWINA

			(°C)	(min)
Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

WIEPRZOWINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Łopatka / Karkówka / Szynka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

CIELĘCINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

JAGNIĘCINA

Użyć funkcji: Turbo grill.

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

DZICZYZNA

	(kg)		(°C)	(min)
Comber / Noga zajęcza, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90

DRÓB

Użyć funkcji: Turbo grill.

	(kg)	(°C)	(min)
Drób, porcje	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150

DRÓB			
Użyć funkcji: Turbo grill.			
	(kg)	(°C)	(min)
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

RYBA				
	(kg)		(°C)	(min)
Cała ryba	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

Chleb

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

CHLEB		
	(°C)	(min)
Biały chleb	170 - 190	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70
Chleb razowy	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60
Bułki	190 - 210	20 - 35

Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza

PIZZA		
Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	(°C)	(min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, z przykryciem	150 - 170	50 - 60

PIZZA		
Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	(°C)	(min)
Pizza, cienkie ciasto, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25
Pizza, grube ciasto	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	210 - 230	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

Grill

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

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

GRILL

	(°C)	(min) 1. strona	(min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Schab cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym.Temperatura dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
3. Użyć Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.
5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.

Ustawić temperaturę 120°C.

	(kg)	(min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet wołowy	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

Potrawy mrożone

ROZMRAŻANIE			
	(°C)	(min)	
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	190 - 210	15 - 25	3
Frytki, grube	190 - 210	20 - 30	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	190 - 210	20 - 40	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydełka kurczaka	180 - 200	40 - 50	2

Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Ustawić temperaturę 160-170°C.

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

OWOCE JAGODOWE	
	(min) Czas do zagotowania
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

OWOCE PESTKOWE	(min) Czas do zagotowania	(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

WARZYWA	(min) Czas do zagotowania	(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Marchew	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

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 na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

OWOCE

Ustawić temperaturę 60-70°C.

	(godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9

Termosonda

WOŁOWINA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70

WOŁOWINA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86

WIEPRZOWINA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Comber siekany / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, parzony	75	78	82

CIELĘCINA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90

BARANINA / JAGNIĘCINA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75

DZICZYZNA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Noga zajęcza / Zając, w całości / Udziec z sarny	70	75	80

DRÓB	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka cała/połówka / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba, cała/duża/gotowana na parze / Ryba, cała/duża/pieczona	60	64	68

CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z cukinii / Casserole z brokułami / Casserole z koprem włoskim	85	88	91

CASSEROLE – NA SŁONO	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

CASSEROLE – NA SŁODKO	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z płatków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole z makaronu na słodko	80	85	90

867353117-B-112019