

# 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.

## 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.**

|  | <br>(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.

|  <b>WARZYWA</b>                    |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Ustawić temperaturę 100°C.</b> |                                                                                   |
| <br>(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                                                                          |

|  <b>WARZYWA</b>                    |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Ustawić temperaturę 100°C.</b> |                                                                                   |
| <br>(min)                          |  |
| 20 - 25                                                                                                             | Fasola, blanszowana                                                               |
| 20 - 25                                                                                                             | Rozpunka, 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                                                                             |

|  <b>WARZYWA</b>              |                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę 100°C.  |                                                                                               |
|  (min)                       |              |
| 70 - 90                                                                                                       | Buraczki                                                                                      |
|  <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b> |                                                                                               |
|  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                                                                                                       | Szpece                                                                                        |
| 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                                                                  |

|  <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b> |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  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                        |

|  <b>OWOCE</b>               |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę 100°C. |                                                                                   |
|  (min)                      |  |
| 10 - 15                                                                                                      | Krojone jabłka                                                                    |
| 10 - 15                                                                                                      | Owoce jagodowe                                                                    |
| 10 - 20                                                                                                      | Roztapianie czekolady                                                             |
| 20 - 25                                                                                                      | Kompot owocowy                                                                    |

|  <b>RYBY</b> |                                                                                     |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  (min)       |  |  (°C) |
| 15 - 20                                                                                         | Cienki filet rybny                                                                  | 75 - 80                                                                                  |
| 20 - 25                                                                                         | Krewetki, świeże                                                                    | 75 - 85                                                                                  |
| 20 - 30                                                                                         | Małże                                                                               | 100                                                                                      |

|  <b>RYBY</b> |                                                                                   |                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min)    |  | <br>(°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                                                                                        |

|  <b>MIĘSO</b> |                                                                                   |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min)     |  | <br>(°C) |
| 15 - 20                                                                                        | Chipolatas                                                                        | 80                                                                                        |
| 20 - 30                                                                                        | Bawarska kielbasa<br>cielęca / Biała kiel-<br>basa                                | 80                                                                                        |
| 20 - 30                                                                                        | Kielbasa wiedeńska                                                                | 80                                                                                        |
| 25 - 35                                                                                        | Pierś kurczaka, go-<br>towana                                                     | 90                                                                                        |
| 55 - 65                                                                                        | Szynka gotowana, 1<br>kg                                                          | 100                                                                                       |
| 60 - 70                                                                                        | Kurczak, z wody, 1 -<br>1,2 kg                                                    | 100                                                                                       |
| 70 - 90                                                                                        | Karczek wieprzowy,<br>z wody                                                      | 90                                                                                        |
| 80 - 90                                                                                        | Cielęcina / Schab<br>wieprzowy, 0,8 - 1<br>kg                                     | 90                                                                                        |

|  <b>MIĘSO</b> |                                                                                   |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min)     |  | <br>(°C) |
| 110 - 120                                                                                      | Gotowana wołowina                                                                 | 100                                                                                       |

|  <b>JAJKA</b>                      |                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Ustawić temperaturę 100°C.</b> |                                                                                   |  |
| <br>(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.

|  |  <b>Turbo grill</b><br><b>Pierwszy etap: pieczenie mięsa</b> |                                                                                         |  <b>Gotowanie na parze</b><br><b>Drugi etap: dodać warzywa</b> |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  (°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) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Krem budyniowy / Flan, w miseczkach                                               | 90                                                                                     | 35 - 45                                                                                 |
| Jajka zapiekane                                                                   | 90 - 110                                                                               | 15 - 30                                                                                 |
| Terrina                                                                           | 90                                                                                     | 40 - 50                                                                                 |
| Cienki filet rybny                                                                | 85                                                                                     | 15 - 25                                                                                 |
| Gruby filet rybny                                                                 | 90                                                                                     | 25 - 35                                                                                 |
| Mała ryba, do 0,35 kg                                                             | 90                                                                                     | 20 - 30                                                                                 |
| Cała ryba, do 1 kg                                                                | 90                                                                                     | 30 - 40                                                                                 |
| Klusieczki                                                                        | 120 - 130                                                                              | 40 - 50                                                                                 |

## 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                                                                                 |

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 cielęcą, 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.

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dania na jednym talerzu                                                           | 110                                                                                       | 10 - 15                                                                                    |
| Makaron                                                                           | 110                                                                                       | 10 - 15                                                                                    |
| Ryż                                                                               | 110                                                                                       | 10 - 15                                                                                    |
| Klusieczki                                                                        | 110                                                                                       | 15 - 25                                                                                    |

## Steamify

**Para do gotowania na parze**

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

|  <b>WARZYWA</b>                          |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Ustawić temperaturę maks. 100°C.</b> |                                                                                   |
|  (min)                                   |  |
| 8-10                                                                                                                      | Brokuły, części, 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                                                                                                                     | Rozpunka, części                                                                  |
| 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                                                                     |
| 20-30                                                                                                                     | Groszek śnieżny                                                                   |
| 25-35                                                                                                                     | Kalafior, części                                                                  |

|  <b>WARZYWA</b>                   |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę maks. 100°C. |                                                                                   |
|  (min)                            |  |
| 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                                                                          |

|  <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b>       |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę maks. 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                                   |

|  <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b>      |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę maks. 100°C. |                                                                                                 |
|  (min)                            |                |
| 25-30                                                                                                              | Szpece                                                                                          |
| 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                                      |

|  <b>OWOCE</b>                |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę 100 °C. |                                                                                     |
|  (min)                       |  |
| 10-15                                                                                                           | Krojone jabłka                                                                      |



|  <b>OWOCE</b>                |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę 100 °C. |                                                                                   |
|  (min)                       |  |
| 10-15                                                                                                         | Owoce jagodowe                                                                    |
| 10-20                                                                                                         | Roztapianie czekolady                                                             |
| 20-25                                                                                                         | Kompot owocowy                                                                    |

|  RYBA     |                                                                                   |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min) |  | <br>(°C) |
| 15-20                                                                                      | Cienki filet rybny                                                                | 75-80                                                                                     |
| 20-25                                                                                      | Krewetki, świe-<br>że                                                             | 75-85                                                                                     |
| 20-30                                                                                      | Gruby filet rybny                                                                 | 75-85                                                                                     |
| 20-30                                                                                      | Pstrąg, 0,25 kg                                                                   | 75-85                                                                                     |
| 20-30                                                                                      | Małże                                                                             | 100                                                                                       |
| 30-40                                                                                      | Krewetki, mro-<br>żone                                                            | 75-85                                                                                     |

|  MIĘSO |                                                                                     |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  (min) |  |  (°C) |
| 15-20                                                                                     | Chipolatas                                                                          | 80                                                                                       |
| 20-30                                                                                     | Bawarska kiełbasa cielęca / Biała kiełbasa                                          | 80                                                                                       |
| 20-30                                                                                     | Kiełbasa wiejska                                                                    | 80                                                                                       |
| 25-35                                                                                     | Pierś kurczaka, gotowana                                                            | 90                                                                                       |

|  MIĘSO    |                                                                                   |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min) |  | <br>(°C) |
| 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    |                                                                                   |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>(min) |  | <br>°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                                                                                   | Klusieczki                                                                          | 120 - 130                                                                                |

| <br>(min) |  | <br>(°C) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 - 60                                                                                    | Duszone / Duszona ryba                                                            | 130                                                                                       |
| 60 - 90                                                                                    | Duszone / Duszony kurczak                                                         | 130                                                                                       |
| 100 - 140                                                                                  | Duszone / Duszone mięso                                                           | 130                                                                                       |

#### Para do zapiekania

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

#### Para do pieczenia

| <br>(min) |  | <br>(°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                                                                                   |
| 25 - 35                                                                                      | Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 0,04 - 0,05 kg                               | 200                                                                                         |
| 25 - 35                                                                                      | Bułki                                                                               | 180 - 200                                                                                   |

| <br>(min) |  | <br>(°C) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 - 40                                                                                    | Pieczony filet rybny                                                              | 170 - 180                                                                                 |
| 30 - 40                                                                                    | Klops, niegotowany, 0,5 kg                                                        | 180                                                                                       |
| 30 - 40                                                                                    | Pieczone caserole                                                                 | 160                                                                                       |
| 30 - 40                                                                                    | Omlet                                                                             | 160-170                                                                                   |
| 30 - 45                                                                                    | Pieczyno 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                                                                                       |
| 90 - 100                                                                                   | Pieczeń wieprzowa, 1 kg                                                           | 160-180                                                                                   |



Użyć drugiego poziomu piekarnika.

| <br>(min) |  | <br>(°C) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15-30                                                                                        | Pizza / Focaccia                                                                    | 190 - 210                                                                                   |

|                                                                                                                            |                                                                                   |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Użyć drugiego poziomu piekarnika.</b> |                                                                                   |                                                                                   |
|                                           |  |  |
| <b>(min)</b>                                                                                                               |                                                                                   | <b>(°C)</b>                                                                       |
| 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 przyrumieniają się równomiernie.

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

## Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

| Efekt pieczenia                                                                        | Prawdopodobna przyczyna                                            | Środek zaradczy                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.                                            | Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.                           | Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.                                  |
| Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle 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

|  <b>PIECZENIE W FORMACH</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                             |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                 |

|  <b>CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA</b>           |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|                                                                     |  | <br>(°C) | <br>(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<br>następnie: 160 - 180                                                     | 20<br>30 - 60                                                                              | 1                                                                                 |
| Ptysie / Eklery                                                                                                                                      | Górna/dolna grzałka                                                               | 190 - 210                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | 3                                                                                 |
| Rolada biszkoptowa,                                                                                                                                  | Górna/dolna grzałka                                                               | 180 - 200                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | 3                                                                                 |



## CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA



Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



(°C)



(min)



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

|  <b>CIASTKA</b>                            |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|                                            |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Bułki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik                                                                                     | Górna/dolna grzałka                                                               | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                    |

## Wypieki i zapiekanki

|  <b>Użyć drugiego poziomu piekarnika.</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           |  | <br>(°C) | <br>(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.

|  <b>CIASTA / CIASTKA / CHLEB<br/>NA BLACHACH DO PIECZENIA</b> |                                                                                             |                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                               | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Płytka / Eklery, nagrzać wstępnie pusty piekarnik                                                                                                | 160 - 180                                                                                   | 25 - 45                                                                                       |  |
| Sucha strucla                                                                                                                                    | 150 - 160                                                                                   | 30 - 45                                                                                       |  |

|  <b>CIASTECZKA</b> |                                                                                               |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |
| 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                                                                                        |
| 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 skupującego 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.

|  <b>WOŁOWINA</b> |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |  |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |
| 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                                                                                            |
| Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik                    | grub. 1 cm                                                                          | Turbo grill                                                                         | 180 - 190                                                                                       | 6 - 8                                                                                            |

|  <b>WOŁOWINA</b> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony, nagrzać wstępnie pustą piekarnik                     | grub. 1 cm                                                                        | Turbo grill                                                                       | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                     |

|  <b>WIEPRZOWINA</b>         |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Użyć funkcji: Turbo grill. |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |  |
|                             | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Łopátka / Karkówka / Szyńka                                                                                  | 1 - 1.5                                                                                   | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |  |
| Kotlety / Żeberka                                                                                            | 1 - 1.5                                                                                   | 170 - 190                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |  |
| Klops                                                                                                        | 0.75 - 1                                                                                  | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |  |
| Golonka wieprzowa, przygotowana                                                                              | 0.75 - 1                                                                                  | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |  |

|  <b>CIEŁĘCINA</b>            |                                                                                             |                                                                                             |                                                                                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Użyć funkcji: Turbo grill. |                                                                                             |                                                                                             |                                                                                              |  |
|                             | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Pieczeń cielęca                                                                                                | 1                                                                                           | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                     |  |
| Gicż cielęca                                                                                                   | 1.5 - 2                                                                                     | 160 - 180                                                                                   | 120 - 150                                                                                    |  |





## JAGNIĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.

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



## DZICZYŻNA

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

|  <b>DRÓB</b>                |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Użyć funkcji: Turbo grill. |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|                             | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Indyk                                                                                                        | 4 - 6                                                                                     | 140 - 160                                                                                 | 150 - 240                                                                                  |

|  <b>RYBA</b> |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <br>(kg) |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Cała ryba                                                                                     | 1 - 1.5                                                                                   | Turbo grill                                                                       | 180 - 200                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |

## Chleb

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

|  <b>CHLEB</b> |                                                                                           |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <br>(°C) | <br>(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

Podplomyk

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.

|  <b>GRILL</b> |                                                                                           |                                                                                                         |                                                                                                         |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|               | <br>(°C) | <br>(min)<br>1. strona | <br>(min)<br>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.

|  <b>Ustawić temperaturę 120°C.</b> |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | <br>(kg) | <br>(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

|  <b>ROZMRAŻANIE</b> |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <br>(°C) | <br>(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                                                                                 |
| Skrzydółka 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 włąć 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).

|  <b>OWOCE JAGODOWE</b> |                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | <br>(min)<br><b>Czas do zagotowania</b> |
| Truskawki / Jagody<br>leśne / Maliny / Dojrzały agrest                                                   | 35 - 45                                                                                                                    |

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

|  <b>WARZYWA</b> |                                                                                                                          |                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <br>(min)<br><b>Czas do zagotowania</b> | <br>(min)<br><b>Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C</b> |
| 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.

|  <b>WARZYWA</b> |                                                                                           |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <br>(°C) | <br>(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                                                                                         |

|  <b>OWOCE</b>                        |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Ustawić temperaturę 60-70°C.</b> |                                                                                              |
|                                      | <br>(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                |
| Półdzwica 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     |

|  CIEŁĘCINA |  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 jagnięcy / Udziec jagnięcy                                                                        | 65                                                                                                                     | 70                 | 75     |

|  <b>DZICZYŻNA</b> |  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     |

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

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

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

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



|  <b>CASSEROLE – NA SŁODKO</b>                       |  <b>Temperatura wewnątrz produktu (°C)</b> |                                 |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                      | <b>Mniej</b>                                                                                                                | <b>Średnio wy-<br/>pieczone</b> | <b>Więcej</b> |
| Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z płatków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole z makaronu na słodko | 80                                                                                                                          | 85                              | 90            |





