

# RADY PRE PEČENIE

SK



## Tipy a rady



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

## Odporúčania pre pečenie

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz.

Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

## Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

### **Uchovať teplé**

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

### **Ohrev tanierov**

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

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

### **Kysnutie cesta**

Táto funkcia vám umožňuje kysnutie cesta. Cesto vložte do veľkej nádoby.

Použite prvú úroveň v rúre. Nastavte funkciu: Kysnutie cesta a čas pečenia.

### **Rozmrazovanie**

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

### **Vlhká Para**

Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok rúry postupujte opatrne. Para môže uniknúť.

### **Sterilizácia**

Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľaštičky).

Čisté nádoby umiestnite hore dnom do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne.



Do zásuvky na vodu nalejte vodu až do maximálnej úrovne a nastavte čas 40 minút.

### **Varenie**

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť všetky druhy jedla, čerstvého alebo mrazeného. Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanšírovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, krupice a vajec.





Počas jedného konkrétneho varenia môžete pripraviť jedlo pozostávajúce z viacerých chodov. Na zabezpečenie, aby boli všetky pokrmy hotové naraz, začnite s pokrmom s najdlhšou dobou prípravy a potom pridajte ostatné pokrmy v správny čas, ako je uvedené v tabuľkách pečenia.

**Príklad: Celkový čas tohto konkrétneho varenia je 40 min. Najprv vložte Varené zemiaky, na 1/4, po 20 minútach pridajte Filety z lososa a Brokolica, ružičky po 30 minútach.**





	 (min)
Varené zemiaky, na 1/4	40
Filety z lososa	20
Brokolica, ružičky	10




Použite najväčšie množstvo vody potrebné na súčasné varenie viacerých pokrmov.





Použite druhú úroveň v rúre.





 <b>ZELENINA</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 100 °C.</b>	
 (min)	
8 - 10	Brokolica, ružičky, prázdnu rúru predhrejte
10	Lúpané paradajky
10 - 15	Špenát, čerstvý
10 - 15	Cukina, plátky
15	Zelenina, blanširovaná
15 - 20	Huby nakrájané na plátky
15 - 20	Paprika, prúžky
15 - 25	Brokolica, celá
15 - 25	Špargľa, zelená
15 - 25	Baklažán
15 - 25	Tekvica, kocky
15 - 25	Paradajky
20 - 25	Strukoviny, blanširované





 <b>ZELENINA</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 100 °C.</b>	
 (min)	
20 - 25	Valeriánka poľná, ružičky
20 - 25	Kel
20 - 30	Zeler, kocky
20 - 30	Pór, krúžky
20 - 30	Hrášok
20 - 30	Cukrový hrášok / Cukrový hrášok
20 - 30	Sladké zemiaky
20 - 30	Fenikel
20 - 30	Mrkva
25 - 35	Špargľa, biela
25 - 35	Ružičkový kel
25 - 35	Karfiol, ružičky
25 - 35	Kaleráb, prúžky
25 - 35	Biela fazuľa
30 - 40	Sladká kukurica so šúľkom
35 - 45	Hadomor španielsky
35 - 45	Karfiol, vcelku
35 - 45	Zelené fazuľky
40 - 45	Biela alebo červená kapusta, prúžky
50 - 60	Artičoky
55 - 65	Sušené strukoviny, namáčané, pomer vody/strukovín 2:1
60 - 90	Kyslá kapusta
70 - 90	Červená repa





 <b>PRÍLOHY</b>	
 Teplotu nastavte na 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, pomer vody/kuskusu 1:1
15 - 25	Čerstvé tagliatelle
20 - 25	Semolínový puding, pomer vody/krupice 3,5:1
20 - 30	Šošovica, červená, pomer vody/šošovice 1:1
25 - 30	Špece
25 - 35	Bulgur, pomer vody/bulgu-ru 1:1
25 - 35	Kysnuté knedle
30 - 35	Ryža, pomer vody/ryže 1:1
30 - 40	Varené zemiaky, na 1/4
35 - 45	Žemľová knedľa
35 - 45	Zemiakové knedle
35 - 45	Ryža, pomer vody/ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže
40 - 50	Polenta, pomer vody 3:1
40 - 55	Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1
45 - 55	Nešúpané zemiaky, stredné
55 - 60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1





 <b>OVOCIE</b>	
 Teplotu nastavte na 100 °C.	
 (min)	
10 - 15	Jablkové plátky
10 - 15	Horúce bobule
10 - 20	Roztopená čokoláda
20 - 25	Ovocný kompót

 <b>RYBY</b>		
 (min)		 (° C)
15 - 20	Tenké rybie filety	75 - 80
20 - 25	Garnáty, čerstvé	75 - 85
20 - 30	Mušle	100
20 - 30	Filety z lososa	85
20 - 30	Pstruh, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnáty, mrazené	75 - 85
40 - 45	Pstruh lososový, 1 kg	85

 <b>MÄSO</b>		
 (min)		 (° C)
15 - 20	Klobásky chipolata	80

 MÄSO		
 (min)		 (° C)
20 - 30	Bavorská teľacia klobása / Biela klobása	80
20 - 30	Viedenský párok	80
25 - 35	Pošírované kuracie prsia	90
55 - 65	Varená šunka, 1 kg	100
60 - 70	Kurča, pošírované 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Údené mäso, pošírované	90
80 - 90	Teľacie / Bravčové karé, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz – varené hovädzie mäso	100

 VAJCIA		
 Teplotu nastavte na 100 °C.		
 (min)		
10 - 11	Vajcia varené namätko	








 VAJCIA		
 Teplotu nastavte na 100 °C.		
 (min)		
12 - 13	Vajcia varené stredne	
18 - 21	Vajcia varené natvrdo	

### Skonbinovanie funkcií: Turbo gril + Vlhká Para

Tieto funkcie môžete skombinovať na súčasnú prípravu mäsa, zeleniny a príloh.




1. Nastavte funkciu: Turbo gril na pečenie mäsa.
2. Pridajte pripravenú zeleninu a prílohy.
3. Teplotu v rúre znížte na približne 90 °C. Môžete otvoriť dvierka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
4. Nastavte funkciu: Vlhká Para. Varte všetky pokrmy spolu, kým nebudú hotové.

Použite prvý úroveň v rúre na mäso a tretiu úroveň v rúre na zeleninu.

	 Turbo gril Prvý krok: varte mäso		 Vlhká Para Druhý krok: pridajte zeleninu	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rozbif, 1 kg / Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Pečené bravčové, 1 kg / Zemiaky / Zeleninová omáčka	180	60 - 70	100	30 - 40
Pečená teľacina, 1 kg / Ryža / Zelenina	180	50 - 60	100	30 - 40




## Vlhkosť Vysoká




Použite druhú úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Nákyp / Koláčiky, v malých nádobách	90	35 - 45
Pečené vajcia	90 - 110	15 - 30
Terina	90	40 - 50
Tenké rybie filety	85	15 - 25
Hrubé rybie filety	90	25 - 35
Malá ryba, až do 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba, až do 1 kg	90	30 - 40
Knedle	120 - 130	40 - 50

## Vlhkosť Nízka




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

	 (°C)	 (min)
Predpečené pečivo	200	15 - 20
Predpečené bagety 40 - 50 g	200	15 - 20
Predpečené bagety, zmrazené 40 - 50 g	200	25 - 35
Faširka, surová, 0,5 kg	180	30 - 40
Cestovinový nákyp	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chlieb 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60
Kurča, 1 kg	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (min)
Bravčové karé, údené, 0,6 – 1 kg, namáčajte na 2 hodiny	160 - 180	60 - 70
Rozbif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kačka 1,5 – 2 kg	180	70 - 90
Pečená telacina, 1 kg	180	80 - 90
Pečené bravčové, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Hus, 3 kg, použite prvú úroveň v rúre	170	130 - 170

## Regenerácia


Použite druhú úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Jedlá na tanieri	110	10 - 15
Cestoviny	110	10 - 15
Ryža	110	10 - 15
Knedle	110	15 - 25




## Steamify





**Para na parnú prípravu**





Použite druhú úroveň v rúre.

 ZELEENINA	 Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.	 (min)	
8-10			Brokolica, ružičky, prázdnu rúru predhrejete
10			Lúpané paradajky
10-15			Špenát, čerstvý
10-15			Cukina, plátky
15			Zelenina, blanširovaná
15-20			Paprika, prúžky
15-20			Huby nakrájané na plátky
15-25			Baklažán
15-25			Karfiol, vcelku
15-25			Brokolica, celá
15-25			Špargľa, zelená
15-25			Paradajky
15-25			Tekvica, kocky
20-25			Valeriánka poľná, ružičky
20-25			Kel
20-25			Strukoviny, blanširované
20-30			Sladké zemiaky
20-30			Hrášok
20-30			Fenikel
20-30			Mrkva
20-30			Pór, krúžky
20-30			Zeler, kocky
20-30			Cukrový hrášok





 <b>ZELENINA</b>	
 <b>Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.</b>	
 (min)	
25-35	Karfiol, ružičky
25-35	Kaleráb, prúžky
25-35	Ružičkový kel
25-35	Špargľa, biela
25-35	Biela fazuľa
30-40	Sladká kukurica so šúľkom
35-45	Zelené fazuľky
35-45	Hadomor španielsky
40-45	Biela alebo červená kapusta, prúžky
50 - 60	Artičoky
55-65	Sušené strukoviny, namáčané
60-90	Kyslá kapusta
70-90	Červená repa

 <b>PRÍLOHY</b>	
 <b>Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.</b>	
 (min)	
15-20	Kuskus, pomer vody/kuskusu 1:1
15-25	Čerstvé tagliatelle
20-25	Semolínový puding, pomer vody/krupice 3,5:1

 <b>PRÍLOHY</b>	
 <b>Teplotu nastavte na maximálne 100 °C.</b>	
 (min)	
20-30	Šošovica, červená, pomer vody/šošovice 1:1
25-30	Špecle
25-35	Bulgur, pomer vody/bulguru 1:1
25-35	Kysnuté knedle
30-35	Ryža, pomer vody/ryže 1:1
30-40	Varené zemiaky, na 1/4
35-45	Zemiakové knedle
35-45	Ryža, pomer vody a ryže 1:1, pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže.
35-45	Žemľová knedľa
40-50	Polenta, pomer vody 3:1
40-55	Ryžový puding, pomer mlieka/ryže 2,5:1
45-55	Nešúpané zemiaky, stredné
55-60	Šošovica, hnedá a zelená, pomer vody/šošovice 2:1





 <b>OVOCIE</b>	
 <b>Teplotu nastavte na 100 °C.</b>	
 (min)	
10-15	Jablkové plátky







 <b>OVOCIE</b>	
 Teplotu nastavte na 100 °C.	
 (min)	
10-15	Horúce bobule
10-20	Roztopená čokoláda
20-25	Ovocný kompót




 <b>RYBY</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Tenké rybie filety	75-80
20-25	Garnáty, čerstvé	75-85
20-30	Hrubé rybie filety	75-85
20-30	Pstruh, 0,25 kg	75-85
20-30	Mušle	100
30-40	Garnáty, mrazené	75-85




 <b>MÄSO</b>		
 (min)		 (°C)
15-20	Klobásy chipolata	80
20-30	Bavorská teľacia klobása / Biela klobása	80
20-30	Viedenský párok	80
25-35	Poširované kuracie prsia	90

 <b>MÄSO</b>		
 (min)		 (°C)
55-65	Varená šunka, 1 kg	100
60-70	Kurča, poširované 1 – 1,2 kg	100
70-90	Údené mäso, poširované	90
80-90	Teľacie / Bravčové karé, 0,8 – 1 kg	90
110-120	Tafelspitz – varené hovädzie mäso	100

 <b>VAJCIA</b>		
 (min)		 °C
10-11	Vajcia varené namätko	100
12-13	Vajcia varené stredne	100
18-21	Vajcia varené natvrdo	100
35-45	Nákyp / Obložený koláč	85
40-50	Terina	85

**Para na dusenie**




 (min)		 (°C)
15 - 20	Pečené vajcia	110
20 - 30	Celá ryba, až do 1 kg	120 - 130

 (min)		 (°C)
40 - 50	Knedle	120 - 130
50 - 60	Dusené / Duse- ná ryba	130
60 - 90	Dusené / Duse- né kurča	130
100 - 140	Dusené / Duse- né mäso	130

#### Para na chrumkavú kôrku

 (min)		 (°C)
20 - 40	Gratinovaná ry- ba	150
35 - 50	Plnená zelenina	150
35 - 45	Cestovinový ná- kyp / Dusené/ Zapekané jedlá	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Zapečené ze- miaky	150
75 - 100	Rebierka	140 - 150




#### Para na pečenie





 (min)		 (°C)
15 - 20	Predpečené ba- gety 0,04 – 0,05 kg	200
15 - 25	Sušienky	155-170
20 - 35	Sladké pečivo z kysnutého cesta	170 - 180
25 - 35	Predpečené ba- gety, zmrazené 0,04 – 0,05 kg	200

 (min)		 (°C)
25 - 35	Pečivo z chlebo- vého cesta	180 - 200
25 - 40	Pečené rybie filé	170 - 180
30 - 40	Fašírka, nevara- ná, 0,5 kg	180
30 - 40	Jedlo zapečené v kastróle	160
30 - 40	Omeleta	160-170
30 - 45	Sladký chlieb	160 - 170
35 - 45	Pečená ryba	170 - 180
45 - 60	Rôzne druhy chleba 0,5 – 1 kg	180 - 190
45 - 60	Sladké jedlá	160 - 180
50 - 60	Kurča, 1 kg	180-210
60 - 70	Bravčové karé, údené 0,6 – 1 kg	160-180
60 - 90	Rozbif, 1 kg	180-200
70 - 90	Kačka 1,5 – 2 kg	180
80 - 90	Pečená teľacina, 1 kg	180
90 - 100	Pečené bravčo- vé, 1 kg	160-180



**Použite prvú úroveň v rúre.**

 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

 <b>Použite prvú úroveň v rúre.</b>		
 (min)		 (°C)
30-45	Drobné pečivo z lístkového cesta / Slaný koláč / Pečivo	155 - 180
45-60	Trené cesto	155 - 170
130-170	Hus, 3 kg	170

## Pečenie

Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.

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







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








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

## Tipy na pečenie

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

## Pečenie na jednej úrovni

 PEČENIE VO FORMÁCH				
		 (°C)	 (min)	
Guľatý koláč / Brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Linecké koláče / Ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Korpus z krehkého cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 30	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Tradičné pečenie	170 - 190	60 - 90	1

 KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH				
 <b>Predhrejte prázdnu rúru, pokiaľ nie je uvedené inak.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pletenec / Veniec z kysnutého cesta, predohrev nie je potrebný	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	3
Vianočná štóla	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	2
Ražný chlieb:	Tradičné pečenie	najprv: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Koláče so šľahačkou / Veterníky	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 35	3
Piškótová roláda,	Tradičné pečenie	180 - 200	10 - 20	3
Suché koláče posypané mrveničkou, predohrev nie je potrebný	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	3



## KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH



Predhrejte prázdnu rúru, pokiaľ nie je uvedené inak.



(°C)



(min)



Maslový mandľový koláč / Cukrový koláč	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 30	3
Ovocné koláče, predohrev nie je potrebný	Tradičné pečenie	180	35 - 55	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou)	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 60	3



## SUŠIENKY



Použite tretiu úroveň v rúre.








(°C)



(min)

Krehké cesto / Piškótový koláč	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 25
Snehové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150
Mandľové sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30
Pečivo, prázdnu rúru predhrejte	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25





## Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

 Použite prvú úroveň v rúre.			
		 (°C)	 (min)
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40
Gratinovaná zelenina, prázdnu rúru predhrejte	Turbo grill	170 - 190	15 - 35
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60

### Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 KOLÁČE/PEČIVO/ŽEMLIČKY NA PLECHOCH			
	 (°C)	 (min)	
Koláče so šľahačkou / Veterníky, prázdnu rúru predhrejte	160 - 180	25 - 45	
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	

 SUŠIENKY			
	 (°C)	 (min)	
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	
Snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	
Pečivo z lístkového cesta, prázdnu rúru predhrejte	170 - 180	30 - 50	
Pečivo	180	20 - 30	

### Tipy pre pečenie

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Chudé mäso pečte zakryté.

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Do roštu nalejte malé množstvo vody, aby ste zabránili pripáleniu kvapkajúceho tuku.







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







Pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).







Kusy mäsa niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

## Pečenie mäsa







Použite prvú úroveň v rúre.

 <b>HOVÄDZIE</b>				
			 (°C)	 (min)
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Tradičné pečenie	230	120 - 150
Neprepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta, prázdnu rúru predhrejte	1 cm hrubé	Turbo gril	170 - 180	8 - 10







 <b>BRAVČOVÉ</b>				
 <b>Túto funkciu používajte: Turbo gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pliecko / Krkovička / Stehno	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Reberka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Faširka	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Bravčové koleno, predvarené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>TEĽACIE</b>				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pečená teľacina	1	160 - 180	90 - 120	
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







  







 <b>JAHŇACIE</b>				
 Túto funkciu používajte: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 <b>ZVERINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Chrbát / Zajačie stehno, prázdnu rúru predhrejte	1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Srncí chrbát	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90
Srncie stehno	1.5 - 2	Tradičné pečenie	180 - 200	60 - 90







 <b>HYDINA</b>				
 <b>Túto funkciu používajte: Turbo gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydina	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kurča, vykŕmené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	





 <b>RYBY</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50

## Pečenie chleba






Použite druhú úroveň v rúre.







Predhriatie sa neodporúča.

 <b>CHLIEB</b>		
	 (°C)	 (min)
Biely chlieb	170 - 190	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Brioška	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ražný chlieb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chlieb	170 - 190	50 - 70

 <b>CHLIEB</b>		
	 (°C)	 (min)
Celozrnný chlieb	170 - 190	40 - 60
Pečivo z chlebového cesta	190 - 210	20 - 35

## Chrumkavé pečenie s Pizza

 <b>PIZZA</b>		
 Použite prvú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč / Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60

 <b>PIZZA</b>		
 Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.		
 Použite druhú úroveň v rúre.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenká, použite hlboký pekáč	210 - 230	15 - 25
Pizza, hrubá	180 - 200	20 - 30
Nízky chlieb	210 - 230	10 - 20
Koláč z lístkového cesta	160 - 180	45 - 55



PIZZA



Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.



Použite druhú úroveň v rúre.



(°C)



(min)

Koláč Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Ruskí knedle	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

## Gril

Pred pečením prázdnu rúru predhrejte.

Položte panvicu na prvú úroveň v rúre na zachytávanie tuku.



GRIL



(°C)



(min)

1. strana



(min)

2. strana



Rozbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčové karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľacie karé	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba 0,5 – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Pomalé pečenie

Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Nie je možné ju použiť pre: pre hydinu, masťné bravčové pečené, dusené mäso v pekáči. Teplotná sonda teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C.






1. Mäso na 1-2 minúty osmažte na každej strane na veľmi horúcej panvici.

2. Mäso položte na pekáč alebo priamo na drôtený rošt. Pod drôtený rošt vložte pekáč na zachytávanie tuku. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

3. Použite Teplotná sonda.

4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie. Môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C pre prvých 10 minút. Predvolená teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pre Teplotná sonda.

5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.

 Teplotu nastavte na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečená teľacina	1 - 1.5	120 - 150	1

## Mrazené pokrmy

 ODMRAZOVANIE			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolky, hrubé	190 - 210	20 - 30	3
Americké zemiaky / Americké zemiaky, krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečené zemiakové pyrė	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrazené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený syr	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	180 - 200	40 - 50	2

## Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

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

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.






Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.






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

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

 MÄKKÉ OVOCIE		
		(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45	

 KÔSTKOVÉ OVOCIE		
		(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky
		(min) Dalšie varenie pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA		
		(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky
		(min) Dalšie varenie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-
Miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20






## Sušenie - Teplovzdušné Pečenie



Plechky pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.




Pre jeden plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.





Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 ZELENINA		
		(° C)
		(h)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Bylinky	40 - 50	2 - 3



  



 OVOCIE		
 Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.		
	 (h)	
Slivky	8 - 10	



 OVOCIE	
 Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.	
	 (h)
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



## Teplotná sonda



 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Neprepečený	Stredne	Prepečené
Rozbif	45	60	70
Roštenka	45	60	70



 HOVÄDZIE	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Fašírka	80	83	86



 BRAVČOVÉ	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Šunka / Pečenie mäsa	80	84	88
Kotleta (chrbát) / Bravčové karé, údené / Bravčové karé, pošírované	75	78	82



 <b>TEĽACIE</b>	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Pečená teľacina	75	80	85
Teľacie koleno	85	88	90

 <b>BARANINA/JAHŇACINA</b>	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Baranie stehno	80	85	88
Baraní chrbát	75	80	85
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno	65	70	75



 <b>DIVINA</b>	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Zajačí chrbát / Srnčí chrbát	65	70	75
Zajačie stehno / Zajac, vcelku / Srnčie stehno	70	75	80

 <b>HYDINA</b>	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Kurča	80	83	86
Kačka, celá/polovica / Morka, celá/prsia	75	80	85
Kačka, prsia	60	65	70



 <b>RYBY (LOSOS, PSTRUH, ZUBÁČ)</b>	 Teplota vo vnútri pokrmu (°C)		
	Menej	Stredne	Viac
Ryba, celá/veľká/na pare / Ryba, celá/veľká/pečená	60	64	68

 <b>DUSENÉ JEDLÁ – PREDVARENÁ ZELENINA</b>	 <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne</b>	<b>Viac</b>
Cuketa v zapekacej nádobe / Brokolica v zapekacej nádobe / Fenikel v zapekacej nádobe	85	88	91

 <b>DUSENÉ JEDLÁ – SLA- NÉ</b>	 <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne</b>	<b>Viac</b>
Cannelloni / Lasagne / Cestovi- nový nákyp	85	88	91

 <b>DUSENÉ JEDLÁ – SLADKÉ</b>	 <b>Teplota vo vnútri pokrmu (°C)</b>		
	<b>Menej</b>	<b>Stredne</b>	<b>Viac</b>
Biely chlieb v zapekacej nádobe s ovocím/bez ovocia / Ryžová kaša v zapekacej nádobe s ovo- cím/bez ovocia / Sladké rezance v zapekacej nádobe	80	85	90









