







DANIA		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Czas pieczenia w minutach
		°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3					20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3									20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Żeberka baranie			210	3									20-30
RYBY	Ryby pieczone			275	4									15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3									200	3	15-20
WARZYWA	Zapiekanki (produkty zapiekane)			275	2									30
	Zapiekanka „Gratins dauphinois”	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30
CIASTA	Biskopt typu génoise									180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3							180	2	190	3	5-10
	Bułka	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2									180	2	20-25
	Keks - babka	180	3							180	3	180	3	45-50
	Budynie	200	3									190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3									170	3	15-20
	Babka									180	2			40-45
	Ciastka bezowe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3							180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3									200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1									200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25
RÓŻNE	Pasztety	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Placek typu „quiche”	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflet									180	2			50
	Tarta	200	2									190	2	40-45
	Pieczyno	220	2									220	2	30-40
	Pieczyno tostowe			275	4-5									2-3

\* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

 Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY → TEMPERATURA °C

Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350**

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

\* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

**Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)**

Składniki:

• 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

**Procedura:** Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

**Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.**

