

ПОЛЕЗНИ ГОТВАРСКИ СЪВЕТИ

BG



Препоръки и съвети



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

Препоръки за готвене

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

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

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

Съвети за специални функции за загряване на фурната

Поддържане на топлина

Тази функция ви позволява да запазите храната топла. Температурата се саморегулира автоматично до 80°C.

Затопляне на чиния

Тази функция ви позволява да затопляте чинии и съдове преди сервиране. Температурата се саморегулира автоматично до 70 °C.

Поставете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Използвайте първото ниво на фурната. След половината от времето за загряване разменете местата им.

Втасване на тесто

Тази функция ви позволява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния. Използвайте първото ниво на фурната. Задайте функцията: Втасване на тесто и времето за готвене.

Размразяване

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния. Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване. Използвайте първото ниво на фурната.

Готвене Sous Vide

Тази функция използва по-ниски температури за готвене от стандартното.

Готвене Sous Vide Препоръки

Използвайте висококачествена и прясна сурова храна. Винаги измивайте храната преди готвене. Внимавайте като използвате сурови яйца.

Ниските температури са подходящи само за видовете храни, които могат да се консумират сурови.

Не гответе храната дълго време, когато използвате температурата под 60 °C.

Сварете съставките съдържащи алкохол преди да ги поставите във вакуумна опаковка.

Поставете вакуумиращите торбички върху решетката една до друга.

Можете да съхранявате сготвената храна в хладилник за 2 - 3 дни. Охладете храната бързо (използвайки ледена баня).

Не използвайте тази функция за претопляне на остатъци от храна.

Опаковане във вакуум

Използвайте само вакуумни торбички и сепаратор за вакуум, препоръчван

за готвене на сирене. Само този вид уред може да запечатва течности.

Не използвайте едни и същи вакуумиращи торбички няколко пъти.

За по-бързи и по-добри резултати задайте максимална степен на вакуум.

За да гарантирате безопасно затваряне на вакуумиращата торбичка, се уверете, че частта, подлежаща на запечатване, е чиста.





Уверете се, че краищата на вътрешната страна на вакуумната торбичка са чисти, преди да я запечатате.





Готвене Sous Vide: Месо





Използвайте само месо без кости, за да избегнете пробиване на вакуумните торбички.




Запържете филетата от домашни птици с кожата надолу, преди да ги опаковате с вакуум.

Използвайте позицията на третия рафт.

 ГОВЕЖДО			
			
Говеждо/ телешко филе	(°C)	(min)	
Средно (4 см дебелина, 0,8 kg)	60	110 - 120	
Добре изпечено (4 см дебелина, 0,8 kg)	65	90 - 100	

 АГНЕШКО / ДИВЕЧ			
			
	(°C)	(min)	
Агнешко алангле, дебелина 3 см, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190	

 АГНЕШКО / ДИВЕЧ			
			
	(°C)	(min)	
Агнешко средно, дебелина 3 см, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115	
Глиган, дебелина 3 см, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70	
Заек, дебелина 1,5 см, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60	





 ПТИЧЕ			
			
	(°C)	(min)	
Пилешки гърди, дебелина 3 см, 0,75 kg	70	70 - 80	
Патешки гърди, дебелина 2 см, 0,9 kg	60	140 - 160	
Пуешки гърди, дебелина 2 см, 0,8 kg	70	75 - 85	

Готвене Sous Vide: Рибa и морски дарове

Подсушете рибните филета с хартиена кръпа преди да ги поставите във вакуумната торбичка.

Добавете чаша вода във вакуумната торбичка, когато приготвяте мидите.

Използвайте позицията на третия рафт.





 РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ		
	 (°C)	 (min)
Ципура, 4 филета, 1 ст дебелина, 0,5 kg	70	25
Лаврак, 4 филета, 1 ст дебелина, 0,5 kg	70	25
Риба треска, 2 филета, 2 ст дебелина, 0,65 kg	65	70 - 75
Миди, 0,65 kg	60	100 - 110
Миди с черупки, 1 kg	95	20 - 25
Скариди без черупки, 0,5 kg	75	25 - 30
Октопод, 1 kg	85	100 - 110
Пъстърва, 2 филета, 1,5 ст дебелина, 0,65 kg	65	55 - 65
Сьомга, филе (3 ст дебелина, 0,8 kg)	65	100 - 110

За да предотвратите изтичане на протеин, натопете пъстървата или сьомгата в 10% солен разтвор (100 g сол в 1 литър вода) за 30 минути и подсушете с хартиена кърпа преди да я поставите във вакуумната торбичка.





Готвене Sous Vide: Зеленчуци

За запазване на цвета на артишока, поставяйте го във вода с лимонов сок, след като го почистите и нарежете.

Използвайте позицията на третия рафт.

 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 Настройте температурата на 90 °C.	 (min)
Зелени аспержи, цели, 0,7 - 0,8 kg		40 - 50
Бели аспержи, цели, 0,7 - 0,8 kg		50 - 60
Тиквички, резени с дебелина 1 см, 0,7 - 0,8 kg		35 - 40
Патладжан, резени с дебелина 1 см, 0,7 - 0,8 kg		30 - 35
Тиква, на парчета с дебелина 2 см, 0,7 - 0,8 kg		25 - 30

 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 Настройте температурата на 95 °C.	 (min)
Праз (ленти или пръстени (0,6 - 0,7 kg)		40 - 45
Чушки, на ленти или четвъртинки, 0,7 - 0,8 kg		35 - 40
Целина, кръгчета с дебелина 1 см, 0,7 - 0,8 kg		40 - 45
Моркови, резени с дебелина 0,5 см, 0,7 - 0,8 kg		35 - 45
Корен от целина, резени с дебелина 1 см, 0,7 - 0,8 kg		45 - 50
Фенел, резени с дебелина 1 см, 0,7 - 0,8 kg		35 - 45
Картофи, резени с дебелина 1 см, 0,8 - 1 kg		35 - 45

 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
 Настройте температурата на 95 °C.	
	 (min)
Сърцевини на артишок, на четвъртинки, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

Готвене Sous Vide: Плодове и сладки

За да запазите цвета на ябълките и крушите, ги поставете в чаша вода с лимонен сок, след като ги почистите и нарежете.

Използвайте позицията на третия рафт.

 ПЛОДОВЕ	
	 (°C)  (min)
Праскови, 4, на половинки	90 20 - 25
Сливи, на половинки, 0,6 kg	90 10 - 15
Мангота, 2, нарязани на кубчета по 2 cm	90 10 - 15
Круши, 4, на половинки	90 15 - 30
Нектарини, 4, на половинки	90 20 - 25
Ананаси, на резени с дебелина 1 cm, 0,6 kg	90 20 - 25
Ябълки, 4, на четвъртини	95 25 - 30

 ПЛОДОВЕ	
	 (°C)  (min)
Ванилов крем x2, 350 g във всяко пликче	85 20 - 22

Готвене на пара

Използвайте само устойчиви на нагряване и корозия съдове или такива от хромирана стомана.

Когато готвите на повече от едно ниво, се уверете, че има разстояние между скарите, за да циркулира парата.

Започнете готвенето със студена фурна, освен ако не се препоръчва предварително загряване в долната таблица.

Само пара

Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на фурната, докато функцията е включена. Може да излезе пара.

Стерилизация

Тази функция позволява да стерилизирате шишета (напр. бебешки шишета).

Поставете чистите шишета наобратно по средата на рафта на първото ниво.

Напълнете съдържателя до максималното ниво и изберете продължителност от 40 минути.



Готвене

Тази функция ви позволява да пригответе всички видове храни, пресни или замразени. Можете да я използвате за готвене, затопляне, размразяване, поширане или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, грис и яйца.

Можете да пригответе многостепенни менюта само с едно готвене. За да се уверите, че всички ястия ще бъдат





готови по едно и също време, започнете с храната, която изисква най-много време за готвене, след което добавяйте останалите ястия в съответния момент, като направите справка в таблиците за готвене.



Например: Общото време за готвене е 40 min. Първо поставете Варени картофи, нарязани на четвъртинки, след 20 min добавете Филета от сьомга и Броколи, на розички след 30 min.



	 (min)
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	40
Филета от сьомга	20
Броколи, на розички	10

Използвайте най-голямо необходимо количество вода, когато готвите ястия наведнъж.





Използвайте второто ниво на фурната.




 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
8 - 10	Броколи, на розички, предварително загрейте празната фурна
10	Белени домати
10 - 15	Спанак, пресен
10 - 15	Тиквички, нарязани
15	Зеленчуци, бланширани
15 - 20	Нарязани гъби





 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Чушки, на ивици
15 - 25	Броколи, цели
15 - 25	Аспержи, зелени
15 - 25	Патладжани
15 - 25	Тиква, на кубчета
15 - 25	Домати
20 - 25	Боб, бланширан
20 - 25	Маруля, на розички
20 - 25	Савойско зеле
20 - 30	Целина, на кубчета
20 - 30	Праз, на кръгчета
20 - 30	Грах
20 - 30	Бял грах / Чушки Кайзер
20 - 30	Сладки картофи
20 - 30	Копър
20 - 30	Моркови
25 - 35	Аспержи, бели
25 - 35	Брюкселско зеле
25 - 35	Карфиол, на розички
25 - 35	Алабаш, на лентички
25 - 35	Бял боб
30 - 40	Сладка царевица на кочан
35 - 45	Черен овесен корен
35 - 45	Карфиол, цял
35 - 45	Зелен фасул


 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
40 - 45	Бяло и червено зеле, на лентички
50 - 60	Артишок
55 - 65	Зрял боб, накиснат, съотношение вода/фасул 2:1
60 - 90	Кисело зеле
70 - 90	Червено Цвекло

 ГАРНИТУРИ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Кускус, съотношение вода/кус-кус 1:1
15 - 25	Пресни талиателе
20 - 25	Пудинг с грис, съотношение мляко/грис 3.5:1
20 - 30	Леща, червена, съотношение вода/леща 1:1
25 - 30	Шпеце
25 - 35	Булгур, съотношение вода/булгур 1:1
25 - 35	Кнедли с мая
30 - 35	Ароматен ориз, съотношение вода/ориз 1:1

 ГАРНИТУРИ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
30 - 40	Варени картофи, нарязани на четвъртинки
35 - 45	Хлебни кнедли
35 - 45	Картофени кнедли
35 - 45	Ориз, съотношение вода/ориз 1:1, съотношението вода към ориз може да се промени в зависимост от типа ориз
40 - 50	Полента (Качамак), съотношение с течността 3:1
40 - 55	Оризов пудинг, съотношение мляко/ориз 2,5:1
45 - 55	Небелени картофи, средно изпечени
55 - 60	Леща, кафява и зелена, съотношение вода/леща 2:1

 ПЛОДОВЕ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
10 - 15	Ябълкови резени
10 - 15	Горещи плодове
10 - 20	Течен шоколад
20 - 25	Плодов компот

 РИБА		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Тънко филе от риба	75 - 80
20 - 25	Скариди, пресни	75 - 85
20 - 30	Миди	100
20 - 30	Филета от съомга	85
20 - 30	Пъстърва, 0,25 kg	85
30 - 40	Скариди, замразени	75 - 85
40 - 45	Съомгова пъстърва, 1 kg	85

 МЕСО		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Наденички	80
20 - 30	Баварска телешка наденица / Бяла наденица	80
20 - 30	Виенска наденица	80
25 - 35	Пилешки гърди, поширани	90
55 - 65	Варена шунка, 1 kg	100
60 - 70	Пилешко задушено, 1 - 1,2 kg	100

 МЕСО		
 (min)		 (°C)
70 - 90	Каслер, задушено	90
80 - 90	Телешко / Свинско филе, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Табелшпиц	100








 ЯЙЦА		
 Настройте температурата на 100 °C.		
 (min)		
10 - 11	Яйца, рохко сварени	
12 - 13	Яйца, средно сварени	
18 - 21	Яйца, твърдо сварени	

Комбинирана функция: Турбо грил + Само пара





Можете да комбинирате тези функции за готвене на месо, зеленчуци и гарнитурите наведнъж.





1. Задайте функцията: Турбо грил за печене на месо.
2. Добавете пригответените зеленчуци и гарнитурите.
3. Охладете фурната до около 90 °C. Оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
4. Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови.

Използвайте първо и трето ниво на фурната за приготвяне на зеленчуци.





	 Турбо грил Първа стъпка: приготвяне на месо			 Само пара Втора стъпка: добавете зеленчуци
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Печено говеждо, 1 kg / Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	100	40 - 50
Свинско печено, 1 kg / Картофи / Зеленчуци, сос	180	60 - 70	100	30 - 40
Телешко печено, 1 kg / Ориз / Зеленчуци	180	50 - 60	100	30 - 40





Висока Влажност

 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Тънко филе от риба	85	15 - 25
Печени яйца	90 - 110	15 - 30
Малка риба, до 0,35 kg	90	20 - 30
Дебело филе от риба	90	25 - 35
Цяла риба, до 1 kg	90	30 - 40
Крем, флан на малки порции в купички	90	35 - 45
Глинени Съдове	90	40 - 50

 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Кнедли	120 - 130	40 - 50




Средна влажност




 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Сладки печива от тесто с мая	170 - 180	20 - 35
Земели	180 - 200	25 - 35

 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Печено рибно филе	170 - 180	25 - 40
Сладък хляб	160 - 170	30 - 45
Печена риба	170 - 180	35 - 45
Сладки ястия на фурна	160 - 180	45 - 60
Различни видове хляб, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Свински ребра	140 - 150	75 - 100
Варени / Задусено месо	140 - 150	100 - 140

Ниска Влажност

Използвайте второто ниво на фурната, освен ако не е посочено друго.

	 (°C)	 (min)
Готови за печене рула	200	15 - 20
Готови за печене багети, 40 - 50 g	200	15 - 20
Готови за печене замразени багети, 40 - 50 g	200	25 - 35
Руло "Стефани", алангле, 0,5 kg	180	30 - 40
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50
Лазаня	170 - 180	45 - 55
Хляб, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Картофен огретен	160 - 170	50 - 60
Пиле, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Свинско филе, пушено, 0,6 - 1 kg, наикснато за 2 часа	160 - 180	60 - 70
Печено говеждо, 1 kg	180 - 200	60 - 90
патица, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Телешко печено, 1 kg	180	80 - 90
Свинско печено, 1 kg	160 - 180	90 - 100
гъска, 3 kg, използвайте първото ниво на фурната	170	130 - 170

Възстановяване с пара

Използвайте второто ниво на фурната.




	 (°C)	 (min)
Ястия в един съд	110	10 - 15
Паста	110	10 - 15
Ориз	110	10 - 15
Кнедли	110	15 - 25

Функция йогурт

Тази функция ви позволява да пригответе йогурт.

Смесете 0,25 kg йогурт с 1 l мляко. Напълнете го в буркани за йогурт.

Ако използвате сурово мляко, първо го кипнете и оставете да се охлади до 40 °С.





 Използвайте второто ниво на фурната.	
	 (h)
Кисело мляко с каймак	5 - 6
Кисело мляко, гъсто	7 - 8




Steamify





Пара за запарване





Използвайте второто ниво на фурната.





 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
 Настройте температурата на максимум 100 °С.	
 (min)	
8-10	Броколи, на розички, предварително загрейте празната фурна
10	Белени домати
10-15	Спанак, пресен
10-15	Тиквички, нарязани
15	Зеленчуци, бланширани
15-20	Чушки, на ивици
15-20	Нарязани гъби
15-25	Патладжани
15-25	Карфиол, цял
15-25	Броколи, цели
15-25	Аспержи, зелени
15-25	Домати





 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
 Настройте температурата на максимум 100 °С.	
 (min)	
15-25	Тиква, на кубчета
20-25	Маруля, на розички
20-25	Савойско зеле
20-25	Боб, бланширан
20-30	Сладки картофи
20-30	Грах
20-30	Копър
20-30	Моркови
20-30	Праз, на кръгчета
20-30	Целина, на кубчета
20-30	Бял грах
25-35	Карфиол, на розички
25-35	Алабаш, на лентички
25-35	Брюкселско зеле
25-35	Аспержи, бели
25-35	Бял боб
30-40	Сладка царевица на кочан
35-45	Зелен фасул
35-45	Черен овесен корен
40-45	Бяло и червено зеле, на лентички
50 - 60	Артишок
55-65	Зрял боб, на киснат
60-90	Кисело зеле
70-90	Червено Цвекло





 ГАРНИТУРИ	
 Настройте температурата на максимум 100 °C.	
 (min)	
15-20	Кускус, съотношение вода/фасул 1:1
15-25	Пресни талиателе
20-25	Пудинг с грис, съотношение мляко/грис 3:5:1
20-30	Леща, червена, съотношение вода/леща 1:1
25-30	Шпецле
25-35	Булгур, съотношение вода/булгур 1:1
25-35	Кнедли с мая
30-35	Ароматен ориз, съотношение вода/ориз 1:1
30-40	Варени картофи, нарязани на четвъртинки
35-45	Картофени кнедли
35-45	Ориз, съотношение вода/ориз 1:1, съотношението вода-ориз, може да се промени в зависимост от вида ориз.
35-45	Хлебни кнедли
40-50	Полента (Качамак), съотношение с течността 3:1
40-55	Оризов пудинг, съотношение мляко/ориз 2,5:1
45-55	Небелени картофи, средно изпечени

 ГАРНИТУРИ	
 Настройте температурата на максимум 100 °C.	
 (min)	
55-60	Леща, кафява и зелена, съотношение вода/леща 2:1

 ПЛОДОВЕ	
 Настройте температурата на 100 °C.	
 (min)	
10-15	Ябълкови резени
10-15	Горещи плодове
10-20	Течен шоколад
20-25	Плодов компот

 РИБА		
 (min)		 (°C)
15-20	Тънко филе от риба	75-80
20-25	Скариди, пресни	75-85
20-30	Дебело филе от риба	75-85
20-30	Пъстърва, 0,25 kg	75-85
20-30	Миди	100
30-40	Скариди, замразени	75-85



 МЕСО		
 (min)		 (°C)
15-20	Наденички	80
20-30	Баварска телешка наденица / Бяла наденица	80
20-30	Виенска наденица	80
25-35	Пилешки гърди, поширани	90
55-65	Варена шунка, 1 kg	100
60-70	Пилешко задушено, 1 – 1,2 kg	100
70-90	Каслер, задушено	90
80-90	Телешко / Свинско филе, 0,8 – 1 kg	90
110-120	Тафелшпиц	100

 ЯЙЦА		
 (min)		 °C
10-11	Яйца, рохко сварени	100
12-13	Яйца, средно сварени	100
18-21	Яйца, твърдо сварени	100
35-45	Крем / Флан	85
40-50	Глинени Съдове	85




Пара за задушаване




 (min)		 (°C)
15 - 20	Печени яйца	110
20 - 30	Цяла риба, до 1 kg	120 - 130
40 - 50	Кнедли	120 - 130
50 - 60	Варени / Задушена риба	130
60 - 90	Варени / Пилешко задушено	130
100 - 140	Варени / Задушено месо	130

Пара за нежно запичане

 (min)		 (°C)
20 - 40	Рибен огретен	150
35 - 50	Пълнени зеленчуци	150
35 - 45	Макарони на фурна / Гювечи в дълбок съд	150
40 - 50	Лазаня	150
60 - 70	Картофен огретен	150
75 - 100	Свински ребра	140 - 150

Пара за печене


 (min)		 (°C)
15 - 20	Готови за печене багети, 0,04 – 0,05 kg	200
15 - 25	Бисквити	155-170

 (min)		 (°C)
20 - 35	Сладки печива от тесто с мая	170 - 180
25 - 35	Готови за печене замразени багети, 0,04 – 0,05 kg	200
25 - 35	Земели	180 - 200
25 - 40	Печено рибно филе	170 - 180
30 - 40	Руло "Стефани", несготвено, 0,5 kg	180
30 - 40	Печена касерола	160
30 - 40	Омлет	160-170
30 - 45	Сладък хляб	160 - 170
35 - 45	Печена риба	170 - 180
45 - 60	Различни видове хляб, 0,5 – 1 kg	180 - 190
45 - 60	Сладки ястия	160 - 180
50 - 60	Пиле, 1 kg	180-210
60 - 70	Свинско филе, пушено, 0,6 – 1 kg	160-180
60 - 90	Печено говеждо, 1 kg	180-200
70 - 90	патица, 1,5 – 2 kg	180
80 - 90	Телешко печено, 1 kg	180

 (min)		 (°C)
90 - 100	Свинско печено, 1 kg	160-180



Използвайте първото ниво на фурната.

 (min)		 (°C)
15-30	Пица / Фокача	190 - 210
30-45	Дребни сладки от многолистно тесто / Пикантен кейк / Рула	155 - 180
45-60	Ронливо тесто	155 - 170
130-170	гъска, 3 kg	170

Печене

Първия път използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е изпечена достатъчно.	Позицията на скарата е неправилна.	Поставете сладкиша на по-ниска скара.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.

Печене върху едно ниво



ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА



(°C)



(min)



Кръгъл кекс / Бриош

Горещ въздух/ вентилир.

150 - 160

50 - 70

1







Сладкиш "Мадейра" / Плодови сладкиши






Горещ въздух/ вентилир.

140 - 160

70 - 90

1

 ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА				
		 (°C)	 (min)	
Блат – леко тесто, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 160	20 - 30	2
Блат на плодова пита – пандишпанова смес	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1

 КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ				
 Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.				
		 (°C)	 (min)	
Плетен хляб / Козунак във форма на венец, не е необходимо предварително загреване	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	3
Кристцолен	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	2
Ръжен хляб:	Традиционно печене	първо: 230 след това: 160 - 180	20 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарско руло,	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	3
Сладкиш с маслени трохи, не е необходимо предварително загреване	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 160	20 - 40	3



КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ



Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Маслен бадемов кейк / Захарни сладкиши	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	3
Плодови сладкиши, не е необходимо предварително загряване	Традиционно печене	180	35 - 55	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180	40 - 60	3



БИСКВИТИ



Използвайте третото ниво на фурната.



(°C)







(min)

		(°C)	(min)
Леко тесто / Пандишпанена смес	Горещ въздух/ вентилер.	150 - 160	15 - 25
Целувки	Горещ въздух/ вентилер.	80 - 100	120 - 150
Сладки, Ядки/Брашно	Горещ въздух/ вентилер.	100 - 120	30 - 50
Бисквитки с мая	Горещ въздух/ вентилер.	150 - 160	20 - 40
Дребни сладки от многолистно тесто, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/ вентилер.	170 - 180	20 - 30
Рула, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25

Запеканки и огретени






Използвайте първото ниво на фурната.

		 (°C)	 (min)
Макарони на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40
Зеленчуков огретен, предварително загрейте празната фурна	Турбо грил	170 - 190	15 - 35
Багети с топено сирене	Горещ въздух/вентилатор.	160 - 170	15 - 30
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60
Пълнени зеленчуци	Горещ въздух/вентилатор.	160 - 170	30 - 60

Печене на няколко нива




Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилатор..

За 2 тава използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

	 (°C)	 (min)
 КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ		
Кремки / Еклери, предварително загрейте празната фурна	160 - 180	25 - 45
Сладкиш със суха пюръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45



БИСКВИТИ

	 (°C)	 (min)
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40
Целувки	80 - 100	130 - 170
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	40 - 80
Бисквитки с мая	160 - 170	30 - 60
Дребни сладки от многолистно тесто, предварително загрейте празната фурна	170 - 180	30 - 50
Рула	180	20 - 30

Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Покрийте нетлъстото месо, преди да го изпечете.

Печете големи парчета месо директно в тавичката или върху скарата, поставена над тавичката.

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.






Обърнете печивото след 1/2 – 2/3 от времето за печене.







Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 kg или повече).







По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.







Печене (на месо)







Използвайте първото ниво на фурната.







 ГОВЕЖДО			 (°C)	 (min)
Задушено месо	1 – 1,5 kg	Традиционно печене	230	120 - 150
Говеждо печено или филе, полуизпечено, предварително загрейте празната фурна	дебелина 1 cm	Турбо грил	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено, предварително загрейте празната фурна	дебелина 1 cm	Турбо грил	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено, предварително загрейте празната фурна	дебелина 1 cm	Турбо грил	170 - 180	8 - 10







 СВИНСКО				
 Използвайте функцията: Турбо грил.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Плешка / Врат / Бут	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Котлети / Свински ребра	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Руло „Стефани“	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свински джолан, предварително опечен	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЕШКО				
 Използвайте функцията: Турбо грил.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 АГНЕШКО				
 Използвайте функцията: Турбо грил.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Агнешко бутче / Агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Агнешко гръбче	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 ДИВЕЧ				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Филе / Заешко бутче, предварително загрейте празната фурна	1	Турбо грил	180 - 200	35 - 55
Филе от гръб на елен	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90
Еленски бут	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90





 ПТИЧЕ				
 Използвайте функцията: Турбо грил.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Птиче месо, порции	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Пиле, половинка	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Пуешко	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Пуешко	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 РИБА				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Цяла риба	1 - 1.5	Турбо грил	180 - 200	30 - 50






Печене на хляб

Използвайте второто ниво на фурната.

Не се препоръчва предварително загреване.

 ХЛЯБ		
	 (°C)	 (min)
Бял хляб	170 - 190	40 - 60
Багета	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60
Чабата	200 - 220	35 - 45
Ръжен хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60
Земели	190 - 210	20 - 35

Изпичане до хрупкаво с Функция пица

 ПИЦА		
 Използвайте първото ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Тартове	180 - 200	40 - 55
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60
Киш "Лорен" / Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55
Покрит ябълков пай	150 - 170	50 - 60



ПИЦА



Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



Използвайте второто ниво на фурната.



(°C)



(min)

Пица (тънка), използвайте дълбоката тава за печене

210 - 230

15 - 25

Пица, дебел блат

180 - 200

20 - 30

Хляб без набухватели

210 - 230

10 - 20

Флан от многолистно тесто

160 - 180

45 - 55

Фламкухен

210 - 230

15 - 25

Пирожките

180 - 200

15 - 25

Зеленчуков пай

160 - 180

50 - 60

Грил

Поставете тавата за мазнина на първото ниво на фурната.

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



(°C)



(min)

1-ва страна



(min)

2-ра страна



Печено говеждо

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Говеждо филе

230

20 - 30

20 - 30

3

Свинско филе

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Телешко каре

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Агнешко гръбче

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Цяла риба, 0,5 – 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4






Бавно готвене

Тази функция ви позволява да приготвите тънко, нежно месо и риба. Тя не е приложима за: домашни птици, свинско печено или задушено месо. Температурата на Термосонда не трябва да е по-висока от 65 °С.


1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.
2. Поставете месото в тавата за печене или директно върху скарата. Поставете таблата под рафта, за да събира мазнината.

Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

3. Използвайте Термосонда.
4. Изберете функцията: Бавно готвене. Можете да настроите температура между 80 °С и 150 °С за първите 10 минути. Температурата по подразбиране е 90 °С. Задайте температурата за Термосонда.
5. След 10 минути фурната автоматично намалява температура до 80 °С.

 Настройте температурата на 120 °С.			
	 (kg)	 (min)	
Стекове	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говеждо филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Печено говеждо	1 - 1.5	120 - 150	1
Телешко печено	1 - 1.5	120 - 150	1

Дълбоко замразени храни

 РАЗМРАЗЯВАНЕ			
	 (°C)	 (min)	
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
Американска пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пици, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Пържени картофки, тънки	190 - 210	15 - 25	3
Пържени картофи, дебели	190 - 210	20 - 30	3
Картоф С Корич. / Крокети	190 - 210	20 - 40	3
Картофени кюфтета	210 - 230	20 - 30	3



РАЗМРАЗЯВАНЕ



(°C)



(min)



Лазаня / Канелони, пресни

170 - 190

35 - 45

2

Лазаня / Канелони, замразени

160 - 180

40 - 60

2

Сирене на скара

170 - 190

20 - 30

3

Пилешки крилца

180 - 200

40 - 50

2

Консервиране

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

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

Използвайте първото ниво на фурната.

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

Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

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

Настройте температурата на 160 - 170 °C.

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



МЕКИ ПЛОВОВЕ



(min)

Готвене до началото на появата на мехурчетата

Ягоди / Боровинки / Малини / Цариградско грозде

35 - 45



ПЛОВОВЕ С КОСТИЛКИ



(min)

Готвене до началото на поява на мехурчетата



(min)

Продължете да готвите на 100 °C

Праскови / Дюли / Сливи

35 - 45

10 - 15

 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 (min) Готвене до нача- лото на поява на мехурчета	 (min) Продъл- жете да готвите на 100 °C
Моркови	50 - 60	5 - 10
Краставици	50 - 60	-
Смесена туршия	50 - 60	5 - 10
Алабаш / Грах / Ас- пержи	50 - 60	15 - 20

Сушене - Горещ въздух/ вентилир.


Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.





За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

Термосонда



 ГОВЕЖДО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70



 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 (°C)	 (h)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3



ПЛОДОВЕ



 Настройте температурата на 60 - 70 °C.



	 (h)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9



 ГОВЕЖДО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло „Стефани“	80	83	86



 СВИНСКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Шунка / Печено месо	80	84	88
Филе от гърба / Свинско филе, пушено / Свинско филе, поширано	75	78	82



 ТЕЛЕШКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Телешко печено	75	80	85
Телешки джолан	85	88	90



 ОВНЕШКО/ АГНЕШКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко гръбче	75	80	85
Агнешко печено / Агнешко бутче	65	70	75



 ДИВЕЧ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Филе от див заек / Филе от гръб на елен	65	70	75
Заешко бутче / Заек, цял / Бут от еленско месо	70	75	80

 ПТИЧЕ МЕСО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Пиле	80	83	86
Патица, цяла/половин / Пуйка, цяла/гърди	75	80	85
Патешки гърди	60	65	70

 РИБА (СЪОМГА, ПЪСТЪРВА, БЯЛА РИБА)	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Риба, цяла/голяма/на пара / Риба, цяла/голяма/печена	60	64	68

 КАСЕРОЛИ – ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерола с тиквички / Касерола с броколи / Касерола с фенел	85	88	91

 КАСЕРОЛА – ПИКАНТНА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Канелони / Лазаня / Макарони на фурна	85	88	91

 КАСЕРОЛА – СЛАДКА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерола от бял хляб със/без плодове / Касерола от оризова каша със/без плодове / Касерола със сладки нудели	80	85	90

