








| JEDLÁ | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | | Časy varenia v minútach |
|-----------------------------|------------------------------------|---|--------|---|--------|---|--------|--|--------|---|--------|---|--------|-------------------------|
| | | °C | ÚROVEŇ | °C | ÚROVEŇ | °C | ÚROVEŇ | °C | ÚROVEŇ | °C | ÚROVEŇ | °C | ÚROVEŇ | |
| MÁSO | Pečené bravčové (1 kg) | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 60 |
| | Pečené teľacie (1 kg) | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 60 – 70 |
| | Pečené hovädzie | 240 | 2 | | | | | | | | | 200 | 2 | 30 – 40 |
| | Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg) | 220 | 2 | 220 | 2 | | | 200 | 2 | | | 210 | 2 | 60 |
| | Hydina (1 kg) | 200 | 3 | 220 | 3 | | | 210 | 3 | | | 185 | 3 | 60 |
| | Kuracie stehná | | | 220 | 3 | | | 210 | 3 | | | | | 20 – 30 |
| | Bravčový/teľací bok | | | 210 | 3 | | | | | | | | | 20 – 30 |
| | Hovädzí bok (1 kg) | | | 210 | 3 | | | 210 | 3 | | | | | 20 – 30 |
| | Baraní bok | | | 210 | 3 | | | | | | | | | 20 – 30 |
| | RYBY | Grilované ryby | | | 275 | 4 | | | | | | | | |
| Pečené ryby (morská pražma) | | 200 | 3 | | | | | | | | | 190 | 3 | 30 – 35 |
| Rybie filé | | 220 | 3 | | | | | | | | | 200 | 3 | 15 – 20 |
| ZELENINA | Gratinovaná (varená zelenina) | | | 275 | 2 | | | | | | | | | 30 |
| | Gratinované delfíny | 200 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | 45 |
| | Lazane | 200 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | 45 |
| | Plnené paradajky | 170 | 3 | | | | | | | | | 170 | 3 | 30 |
| PEČIVO | Savojské sušienky – piškótvý koláč | | | | | | | | | 180 | 3 | 180 | 4 | 35 |
| | Okrúhle sušienky | 220 | 3 | | | | | | | 180 | 2 | 190 | 3 | 5 – 10 |
| | Brioška | 180 | 3 | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | 180 | 3 | 35 – 45 |
| | Brownies | 180 | 2 | | | | | | | | | 180 | 2 | 20 – 25 |
| | Torta – cupcakes | 180 | 3 | | | | | | | 180 | 3 | 180 | 3 | 45 – 50 |
| | Bublanina | 200 | 3 | | | | | | | | | 190 | 3 | 30 – 35 |
| | Sušienky – posypané | 175 | 3 | | | | | | | | | 170 | 3 | 15 – 20 |
| | Kugelhopf | | | | | | | | | 180 | 2 | | | 40 – 45 |
| | Pusinky | 100 | 4 | | | | | | | 100 | 4 | 100 | 4 | 60 – 70 |
| | Madlenky | 220 | 3 | | | | | | | | | 210 | 3 | 5 – 10 |
| | Cestoviny s kapustou | 200 | 3 | | | | | | | 180 | 3 | 200 | 3 | 30 – 40 |
| | Malé rúrky z lístkového cesta | 220 | 3 | | | | | | | | | 200 | 3 | 5 – 10 |
| | Bábovka | 180 | 3 | | | | | | | 175 | 3 | 180 | 3 | 30 – 35 |
| | Krehké pečivo | 200 | 1 | | | | | | | | | 200 | 1 | 30 – 40 |
| | Koláč z lístkového cesta | 215 | 1 | | | | | | | | | 200 | 1 | 20 – 25 |
| | OSTATNÉ | Paštéta, terina | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 |
| Pizza | | | | | | 240 | 1 | | | | | | | 15 – 18 |
| Quiche | | 190 | 1 | | | 180 | 1 | | | | | 190 | 1 | 35 – 40 |
| Nákyp | | | | | | | | | | 180 | 2 | | | 50 |
| Koláč so zapečeným mäsom | | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 40 – 45 |
| Chlieb | | 220 | 2 | | | | | | | | | 220 | 2 | 30 – 40 |
| Opekaný chlieb | | | | 275 | 4 – 5 | | | | | | | | | 2 – 3 |

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.

 Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA → TEPLOTA °C

| Číslíce | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 maxi |
|---------|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| T °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

| JEDLO | * REŽIM PEČENIE | ÚROVEŇ | PRÍSLUŠENSTVO | °C | TRVANIE min. | PREDHRIEVANIE |
|---------------------------------|-----------------|--------|----------------------|-----|--------------|---------------|
| Sušienky (8.4.1) | | 5 | misa 45 mm | 150 | 30 – 40 | áno |
| Sušienky (8.4.1) | | 5 | misa 45 mm | 150 | 25 – 35 | áno |
| Sušienky (8.4.1) | | 2 + 5 | misa 45 mm + mriežka | 150 | 25 – 45 | áno |
| Sušienky (8.4.1) | | 3 | misa 45 mm | 175 | 25 – 35 | áno |
| Sušienky (8.4.1) | | 2 + 5 | misa 45 mm + mriežka | 160 | 30 – 40 | áno |
| Malé koláčky (8.4.2) | | 5 | misa 45 mm | 170 | 25 – 35 | áno |
| Malé koláčky (8.4.2) | | 5 | misa 45 mm | 170 | 25 – 35 | áno |
| Malé koláčky (8.4.2) | | 2 + 5 | misa 45 mm + mriežka | 170 | 20 – 40 | áno |
| Malé koláčky (8.4.2) | | 3 | misa 45 mm | 170 | 25 – 35 | áno |
| Malé koláčky (8.4.2) | | 2 + 5 | misa 45 mm + mriežka | 170 | 25 – 35 | áno |
| Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1) | | 4 | mriežka | 150 | 30 – 40 | áno |
| Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1) | | 4 | mriežka | 150 | 30 – 40 | áno |
| Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1) | | 2 + 5 | misa 45 mm + mriežka | 150 | 30 – 40 | áno |
| Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1) | | 3 | mriežka | 150 | 30 – 40 | áno |
| Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1) | | 2 + 5 | misa 45 mm + mriežka | 150 | 30 – 40 | áno |
| Jablkový koláč (8.5.2) | | 1 | mriežka | 170 | 90 – 120 | áno |
| Jablkový koláč (8.5.2) | | 1 | mriežka | 170 | 90 – 120 | áno |
| Jablkový koláč (8.5.2) | | 3 | mriežka | 180 | 90 – 120 | áno |
| Gratinovaný povrch (9.2.2) | | 5 | mriežka | 275 | 3 – 6 | áno |

* V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

- múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskeho droždia dehydrovaného

Vymieste cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.

