

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Funkcja grzania termoobiegu ECO

- przy użyciu funkcji termoobiegu ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, nie zaleca się również wstępnego rozgrzewania piekarnika przed pieczeniem,
- nie należy zmieniać ustawień temperatury w trakcie pieczenia oraz otwierać drzwi podczas pieczenia.

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobiegu ECO

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura °C	Poziom { 4 }	Czas [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku ²⁾ (min.)
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krucze ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanej komory podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.