

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

PL



Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

Rozmrażanie

Zdjąć opakowanie i umieścić potrawę na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Mała wilgotność




Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)




(min)




Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 40 - 50 g	200	25 - 35
Klops, surowy, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 kg	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (min)
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg, namaczać przez 2 godz.	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęca, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 kg, użyć drugiego poziomu piekarnika	170	130 - 170

Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Dania jednogarnkowe	120 - 130	15 - 20

	 (°C)	 (min)
Makaron	120 - 130	15 - 20
Ryż	120 - 130	15 - 20
Klusieczki	120 - 130	15 - 20

Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.







Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1


CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.








(°C)








(min)



		(°C)	(min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	1
Ptysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 60	3

 CIASTKA			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Ciasto kruche / Ciasto biskoptowe	Termoobieg	150 - 160	15 - 25
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25





Wypieki i zapiekanki





 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	170 - 190	15 - 35
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Ryż na mleku	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60





Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA		
	 (°C)	 (min)
Płytka / Eklery, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45

 CIASTKA		
	 (°C)	 (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50

 CIASTKA		
	 (°C)	 (min)
Bułki	180	20 - 30

Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.







Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.







Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).







Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.







Pieczenie



















Użyć pierwszego poziomu piekarnika.







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopatka / Karkówka / Szyńka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgot.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 CIEŁĘCINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JAGNIĘCINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	
 DZICZYŻNA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Udziec zajęczy, nagrząć pusty piekarnik	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
Udziec z sarny	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
 DRÓB				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Drób, porcjowany	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurczak, połowa	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	





 DRÓB			
 Użyć funkcji: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 RYBA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

Chleb

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

 CHLEB		
	 (°C)	 (min)
Biały chleb	170 - 190	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60
Bułki	190 - 210	20 - 35

Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, przykryta	150 - 170	50 - 60



Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)







Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Przaśny chleb	210 - 230	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

 GRILL				
	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5-1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym. Temperatura dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu.




Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.




3. Użyć: Termosonda. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów”, Sposób użycia: Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.
5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.




 Ustawić temperaturę 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet wołowy	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1




Przygotować 1-1,5 kg potrawy.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.
Ustawić temperaturę 80-90°C.





 WOŁO- WINA	 (min) Obsma- żanie z każdej strony	 (min)
Filet, średnio wypieczony	2	90 - 110
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	4	180 - 240





 CIEŁĘCI- NA	 (min) Obsma- żanie z każdej strony	 (min)
Filet, lekko wypieczony	2	90 - 120
Karczek, w jednym kawałku	4	120 - 150

 CIEŁĘCI- NA	 (min) Obsma- żanie z każdej strony	 (min)
Karczek cielęcy	4	120 - 150

 WIE- PRZOWINA	 (min) Obsma- żanie z każdej strony	 (min)
Filet, lekko wypieczony	2	90 - 110
Karczek, w jednym kawałku	4	150 - 170
Karczek cielęcy	4	150 - 170

Potrawy mrożone

	 (°C)	 (min)	
Pizza, mrożona	200–220	15–25	2
Pizza American, mrożona	190–210	20–25	2
Pizza, schłodzona	210–230	13–25	2
Pizza snacks mrożone	180–200	15–30	2
Frytki, cienkie	190–210	15–25	3
Frytki, grube	190–210	20–30	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	190–210	20–40	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210–230	20–30	3
Lasagne / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20–30	3






	 (°C)	 (min)	
Skrzydółka kurczaka	180–200	40 - 50	2

Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

	 (kg)	 (min) Czas roz- mrażania	 (min) Czas dal- szego roz- mrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietaną, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.



Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.




Słoiki nie mogą się stykać.




Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JA-GODOWE		(min) Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45	

 OWOCE PESTKOWE		(min) Czas do zagotowania		(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45		10 - 15	

 WARZYWA		(min) Czas do zagotowania		(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Marchew	50 - 60		5 - 10	
Ogórki	50 - 60		-	
Pikle	50 - 60		5 - 10	
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60		15 - 20	




Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.



Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.



W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.



 WARZYWA		(°C)		(godz.)
Fasola	60 - 70		6 - 8	
Papryka	60 - 70		5 - 6	
Warzywa na supkę	60 - 70		5 - 6	
Grzyby	50 - 60		6 - 8	
Zioła	40 - 50		2 - 3	



Ustawić temperaturę 60-70°C.



 OWOCE		(godz.)
Śliwki	8 - 10	
Morele	8 - 10	
Krojone jabłka	6 - 8	
Gruszki	6 - 9	



Termosonda



 WOŁOWINA		Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
		Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70	
Połędwica wołowa	45	60	70	



 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86



 WIEPRZOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82



 CIEŁĘCINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90



 BARANINA / JAGNIĘCINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



 DZICZYŻNA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

 DRÓB	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, ca- ły/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

 RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ry- ba cała / duża / pieczona	60	64	68

 CASSEROLE – PODGO- TOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁO- NO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁODKO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Cassero- le z płatków ryżowych z owoca- mi/bez owoców / Casserole ma- karonowe na słodko	80	85	90

