

TIPY PRO VAŘENÍ

CS



Tipy a rady

Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný. Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

Rada pro speciální pečicí funkce trouby

Uchovat teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je automaticky nastavena na 80 °C.

Ohřev talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádoby před podáváním jídla. Teplota je automaticky nastavena na 70 °C.

Talíře a nádoby rozložte do stohů rovnoměrně na tvarovaném roštu. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Rozmrazování

Vyjměte jídlo z obalu a položte ho na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

Režim vakuového vaření

Tato funkce využívá nižší teploty přípravy pokrmů, než jsou běžné při tradičním vaření.

Doporučení Režim vakuového vaření

Používejte čerstvé syrové potraviny vysoké kvality. Před přípravou potraviny vždy očistěte. Při použití syrových vajec buďte opatrní.

Nízké teploty jsou vhodné pouze pro takové typy potravin, které lze konzumovat syrové.

Připravujete-li jídlo při teplotě nižší než 60 °C, nevařte ho dlouho.

Před zabalením do vakuového sáčku povařte ingredience obsahující alkohol.

Vakuové sáčky položte na rošt vedle sebe.

Uvařené pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny. Jídlo rychle ochlaďte (v ledové lázni).

Tuto funkci nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.

Balení do vakuových sáčků

Používejte pouze vakuové sáčky a komorový vakuový přístroj na zatavování, které jsou doporučeny k vakuovému vaření. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.

Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.

Rychlejších a lepších výsledků dosáhnete nastavením maximálního stupně vakuování.

Bezpečné uzavření vakuového sáčku zaručíte ujištěním se o čistotě oblasti zatavení.



Před zatavením vakuového sáčku se ujistěte, že hrany jeho vnitřní strany jsou čisté.





Režim vakuového vaření: Maso





Abyste zabránili propíchnutí vakuových sáčků, používejte pouze maso bez kostí.

Plátky z drůbeže před zabalením do vakuového sáčku osmahněte kůží dolů.

Použijte druhou polohu roštu.

 HOVĚZÍ		
 Hovězí / telecí plátek	 (°C)	 (min)
Středně propečený, 4 cm silný, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobře propečený, 4 cm silný, 0,8 kg	65	90 - 100

 JEHNĚČÍ/ZVĚŘINA		
	 (°C)	 (min)
Nepropečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Středně propečené jehněčí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Kančí, 3 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Králičí, 1,5 cm silné, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60





 DRŮBEŽ		
	 (°C)	 (min)
Kuřecí prsa, 3 cm silná, 0,75 kg	70	70 - 80
Kachní prsa, 2 cm silná, 0,9 kg	60	140 - 160
Krůtí prsa, 2 cm silná, 0,8 kg	70	75 - 85

Režim vakuového vaření: Ryby a mořské plody

Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Použijte druhou polohu roštu.





 RYBY A MOŘSKÉ PLODY		
	 (°C)	 (min)
Filet z pražmy, 4 filety 1 cm silné, 0,5 kg	70	25
Filet z kanice, 4 filety 1 cm silné, 0,5 kg	70	25
Treska, 2 filety 2 cm silné, 0,65 kg	65	70 - 75
Mušle, 0,65 kg	60	100 - 110
Slávky s lasturou, 1 kg	95	20 - 25
Krevety bez krunýře, 0,5 kg	75	25 - 30
Chobotnice, 1 kg	85	100 - 110
Pstruh, 2 filety 1,5 cm silné, 0,65 kg	65	55 - 65
Losos, 3 cm silný filet, 0,8 kg	65	100 - 110





Abyste zabránili úniku bílkovin, namočte pstruha nebo lososa do 10% roztoku soli (100 g soli na 1 l vody) po dobu 30 min a poté ji před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

Režim vakuového vaření: Zelenina

Barvu artyčoků zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.

Použijte druhou polohu roštu.





 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 90 °C.	
	 (min)
Zelený chřest, celý, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Bílý chřest, celý, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Cuketa, 1cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Lilek, 1cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Dýně, 2 cm silné kousky, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 95 °C.	
	 (min)
Pórek, proužky nebo kroužky, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Paprika, proužky nebo čtvrtky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Celer, 1cm kroužky, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Mrkev, 0,5cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Celerový kořen, 1cm kroužky, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fenykl, 1cm plátky, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Brambory, 1cm plátky, 0,8 - 1 kg	35 - 45
Artyčoky, srdíčka, čtvrtky, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

Režim vakuového vaření: Ovoce a cukroví

Barvu jablek a hrušek zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.

Použijte druhou polohu roštu.

 OVOCE		
	 (°C)	 (min)
Broskve, 4, napůl	90	20 - 25
Švestky, napůl, 0,6 kg	90	10 - 15
Manga, 2, nakrájená na 2 cm silné kostičky	90	10 - 15
Hrušky, 4, napůl	90	15 - 30
Nektarinky, 4, napůl	90	20 - 25
Ananasy, 1cm plátky, 0,6 kg	90	20 - 25
Jablka, 4, čtvrtky	95	25 - 30
Vanilkový krém x2, 350 g v každém sáčku	85	20 - 22

Vaření v páře

Používejte pouze žáruvzdorné nádoby odolné proti korozi.

Pečete-li na více než jedné úrovni trouby, ujistěte se, že mezi rošty je dostatek místa pro cirkulaci páry.

Pokud není v tabulce níže doporučeno předeheat trouby, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.

Vaření v páře

Když je funkce zapnutá, dvířka trouby otvírejte opatrně. Může dojít k uvolnění páry.

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy potravin, čerstvé i zmražené. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání,

rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

Můžete připravit celé jídlo najednou. Pro správnou přípravu každého pokrmu použijte takové pokrmy, které mají téměř stejné doby pečení. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Vložte pokrmy do správných nádob a poté na tvarované rošty. Upravte vzdálenost mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).

Sterilizace




Čisté nádoby vložte doprostřed roštu v první poloze roštu. Ujistěte se, že otvor je nakloněný pod malým úhlem směrem dolů.

Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte čas na 40 minut.

Pečení

Použijte první polohu roštu.

Pokud v tabulce níže není doporučeno jiné nastavení, nastavte teplotu na 100 °C.

 ZELENIINA	
	 (min.)
Brokolice, růžičky, přehřejte prázdnou troubu	8–10
Loupaná rajčata	10
Zelenina, spařená	15
Špenát, čerstvý	10–15
Cukety, plátky	10–15
Houby, plátky	15–20
Paprika, proužky	15–20
Lilek	15–25
Brokolice, celá	15–25
Chřest, zelený	15–25

 ZELENIINA	
	 (min.)
Dýně, kostičky	15–25
Rajčata	15–25
Polníček, listy	20–25
Fazole, spařené	20–25
Kapusta, kadeřavá	20–25
Hrášek	20–30
Fenykl	20–30
Mrkev	20–30
Pórek, kroužky	20–30
Celer, kostičky	20–30
Hrách velkoplodý / Hrách velkoplodý	20–30
Sladké brambory	20–30
Květák, růžičky	25–35
Kedluben, proužky	25–35
Růžičková kapusta	25–35
Chřest, bílý	25–35
Bílé fazole	25–35
Kukuřičný klas	30–40
Květák, celý	35–45
Zelené fazolky	35–45
Černý kořen	35–45
Bílé nebo červené zelí, proužky	40–45
Artyčoky	50–60
Sušené fazole, namočené, poměr vody k fazolím 2:1	55–65
Kyselé zelí	60–90
Červená řepa	70–90





 PŘILOHY	
	 (min.)
Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1	15–20
Čerstvé tagliatelle	15–25
Krupicový pudink, poměr mléka ke krupici 3,5:1	20–25
Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1	20–30
Špecle	25–30
Bulgur, poměr vody k bulguru 1:1	25–35
Kynuté knedlíky	25–35
Aromatická rýže, poměr vody k rýži 1:1	30–35
Vařené brambory, čtvrtky	30–40
Houskový knedlík	35–45
Bramborové knedlíky	35–45
Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže	35–45
Polenta, poměr tekutiny 3:1	40–50
Rýžový pudink, poměr mléka k rýži 2,5:1	40–55
Neloupané brambory, střední	45–55
Čočka, hnědá a zelená, poměr vody k čočce 2:1	55–60




 OVOCE	
	 (min.)
Jablečné plátky	10–15

 OVOCE		
		 (min.)
Horké bobulovité plody		10–15
Rozpouštění čokolády		10–20
Ovocný kompot		20–25

 RYBY		
	 (°C)	 (min.)
Tenký plátek ryby	75–80	15–20
Krevety, čerstvé	75–85	20–25
Slávky	100	20–30
Silný plátek ryby	75–85	20–30
Pstruh, 0,25 kg	75–85	20–30
Krevety, mražené	75–85	30–40

 MASO		
	 (°C)	 (min.)
Klobásy Chipolatas	80	15–20
Bavorská telecí klobása, Bílá klobása	80	20–30
Vídeňské párky	80	20–30
Pošírovaná kuřecí prsa	90	25–35
Vařená šunka, 1 kg	100	55–65
Kuře, pošírované, 1,0–1,2 kg	100	60–70

 MASO		
	 (°C)	 (min.)
Uzené maso, pošírované	90	70–90
Telecí, Vepřová kýta, 0,8–1,0 kg	90	80–90
Hovězí tafelspitz	100	110–120

 VEJCE		
	 (min.)	
Vejce, naměkko	10–11	
Vejce, na hniličku	11–12	
Vejce, natvrdo	18–21	




Kombinovaná funkce: Pravý horký vzduch + Vaření v páře

Můžete tyto funkce zkombinovat a připravovat maso, zeleninu i přílohy současně.



1. Nastavte funkci: Pravý horký vzduch k pečení masa.
2. Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
3. Nechte teplotu trouby klesnout na cca 80 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
4. Spusťte funkci: Vaření v páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.





Maximální množství vody je 650 ml.

Vysoká vlhkost





 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
Tenký plátek ryby	85	15 - 20
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40
Krém, koláč v miskách	90	35 - 40
Paštiky terrine	90	40 - 50
Knedlíky	120 - 130	40 - 50





Střední vlhkost

 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Sladké kynuté pečivo	170 - 180	20 - 35
Bagety/kaiserky	180 - 200	25 - 35
Pečené rybí filé	170 - 180	25 - 40
Sladký chléb	160 - 170	30 - 45
Pečená ryba	170 - 180	35 - 45
Sladká jídla z trouby	160 - 180	45 - 60
Různé druhy chleba, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Vepřová žebírka	140 - 150	75 - 100

 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Dušené / Dušené maso	140 - 150	100 - 140




Nízká vlhkost

 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Housky či rohlíky k pečení	200	15 - 20
Bagety k pečení 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagety/kaiserky	180 - 210	25 - 35
Bagety k pečení 40 - 50 g, zmrazené	200	25 - 35
Sekaná pečeně, syrová, 0,5 kg	180	30 - 40
Zapečené těstoviny	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Různé druhy chleba 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60
Kuře 1 kg	180 - 210	50 - 60
Uzená vepřová kýta 0,6 - 1 kg (dvě hodiny namáčet)	160 - 180	60 - 70
Hovězí pečeně 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kachna 1,5 - 2 kg	180	70 - 90

 Použijte první polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Telecí pečeně 1 kg	180	80 - 90
Vepřová pečeně 1 kg	160 - 180	90 - 100
Husa 3 kg	170	130 - 170

Regenerace

Použijte první polohu roštu.




	 (°C)	 (min)
Jídla na jeden talíř	110	10 - 15
Těstoviny	110	10 - 15
Rýže	110	10 - 15
Knedlíky	110	15 - 25

Příprava jogurtu

Tato funkce vám umožní připravovat jogurt.

Smíchejte 0,25 kg jogurtu s 1 litrem mléka. Směs naplňte do sklenic na jogurt.

Používáte-li syrové mléko, nejprve ho přiveďte do varu a poté nechte vychladnout na 40 °C.

 Použijte první polohu roštu.	
	 (h)
Krémový jogurt	5 - 6
Tučný jogurt	7 - 8




Steamify

Pára k vaření v páře





Použijte druhou polohu roštu.





 ZELENINA	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.) 	
8–10	Brokolice, růžičky, předehejte prázdnou troubu
10	Loupaná rajčata
10–15	Špenát, čerstvý
10–15	Cukety, plátky
15	Zelenina, spařená
15–20	Paprika, proužky
15–20	Houby, plátky
15–25	Lilek
15–25	Květák, celý
15–25	Brokolice, celá
15–25	Chřest, zelený
15–25	Rajčata
15–25	Dýně, kostičky
20–25	Polníček, listy
20–25	Kapusta, kadeřavá
20–25	Fazole, spařené
20–30	Sladké brambory
20–30	Hrášek
20–30	Fenykl
20–30	Mrkev
20–30	Pórek, kroužky
20–30	Celer, kostičky
20–30	Hrách velkoplodý

 ZELENINA	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.) 	
25–35	Květák, růžičky
25–35	Keďluben, proužky
25–35	Růžičková kapusta
25–35	Chřest, bílý
25–35	Bílé fazole
30–40	Kukuřičný klas
35–45	Zelené fazolky
35–45	Černý kořen
40–45	Bílé nebo červené zelí, proužky
50–60	Artyčoky
55–65	Sušené fazole, namočené
60–90	Kyselé zelí
70–90	Červená řepa

 PŘÍLOHY	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.) 	
15–20	Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1
15–25	Čerstvé tagliatelle
20–25	Krupicový pudink, poměr mléka ke krupici 3,5:1




 PŘÍLOHY	
 Nastavte maximální teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
20–30	Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1
25–30	Špecle
25–35	Bulgur, poměr vody k bulguru 1:1
25–35	Kynuté knedlíky
30–35	Aromatická rýže, poměr vody k rýži 1:1
30–40	Vařené brambory, čtvrtky
35–45	Bramborové knedlíky
35–45	Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže.
35–45	Houskový knedlík
40–50	Polenta, poměr tekutiny 3:1
40–55	Rýžový pudink, poměr mléka k rýži 2,5:1
45–55	Neloupané brambory, střední
55–60	Čočka, hnědá a zelená, poměr vody k čočce 2:1





 OVOCE	
 Nastavte teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
10–15	Jablečné plátky

 OVOCE	
 Nastavte teplotu na 100 °C.	
 (min.)	
10–15	Horké bobulovité plody
10–20	Rozpuštění čokolády
20–25	Ovocný kompot




 RYBY		
 (min.)		 (°C)
15–20	Tenký plátek ryby	75–80
20–25	Krevety, čerstvé	75–85
20–30	Silný plátek ryby	75–85
20–30	Pstruh, 0,25 kg	75–85
20–30	Slávky	100
30–40	Krevety, mražené	75–85




 MASO		
 (min.)		 (°C)
15–20	Klobásy Chipolatas	80
20–30	Bavorská telecí klobása / Bílá klobása	80
20–30	Vídeňské párky	80
25–35	Pošírovaná kuřecí prsa	90

 MASO		
 (min.)		 (°C)
55–65	Vařená šunka, 1 kg	100
60–70	Kuře, poširované, 1–1,2 kg	100
70–90	Uzené maso, poširované	90
80–90	Telecí / Vepřová kýta, 0,8–1 kg	90
110–120	Hovězí tafelspitz	100

 VEJCE		
 (min.)		 (°C)
10–11	Vejce, naměkko	100
12–13	Vejce, na hniličku	100
18–21	Vejce, natvrdo	100
35–45	Krém / Koláč s náplní	85
40–50	Paštiky terrine	85

Pára k dušení




 (min.)		 (°C)
15–20	Zapečená vejce	110
20–30	Celá ryba, až 1 kg	120–130
40–50	Knedlíky	120–130
50–60	Dušené / Dušená ryba	130

 (min.)		 (°C)
60–90	Dušené / Dušené kuřecí	130
100–140	Dušené / Dušené maso	130

Pára k šetrnému dopékání

 (min.)		 (°C)
20–40	Zapékaná ryba	150
35–50	Plněná zelenina	150
35–45	Zapečené těstoviny / Dušená / zapékaná jídla	150
40–50	Lasagne	150
60–70	Zapečené brambory	150
75–100	Vepřová žebírka	140–150

Pára k pečení moučníků a masa



 (min.)		 (°C)
15–20	Bagety k pečení, 0,04–0,05 kg	200
15–25	Sušenky	155–170
20–35	Sladké kynuté pečivo	170–180
25–35	Bagety k pečení, zmrazené, 0,04–0,05 kg	200
25–35	Bagety/kaiserky	180–200
25–40	Pečené rybí filé	170–180

 (min.)		 (°C)
30–40	Sekaná, syrová, 0,5 kg	180
30–40	Zapečená mísa	160
30–40	Omeleta	160–170
30–45	Sladký chléb	160–170
35–45	Pečená ryba	170–180
45–60	Různé druhy chleba, 0,5–1 kg	180–190
45–60	Sladké pokrmy	160–180
50–60	Kuře, 1 kg	180–210
60–70	Vepřová kýta, uzená, 0,6–1 kg	160–180
60–90	Hovězí pečeně, 1 kg	180–200
70–90	Kachna, 1,5–2 kg	180
80–90	Telecí pečeně, 1 kg	180

 (min.)		 (°C)
90–100	Vepřová pečeně, 1 kg	160–180



Použijte první polohu roštu.

 (min.)		 (°C)
15–30	Pizza / Italský chléb Focaccia	190–210
30–45	Malé listové pečivo / Slaný koláč / Pečivo	155–180
45–60	Křehké těsto	155–170
130–170	Husa, 3 kg	170

Pečení moučných jídel

Při prvním pečení použijte nižší teplotu.

Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.

Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.






Plech v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.












Tipy k pečení moučných jídel






Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče není dostatečně propečený.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Příště nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení.
Koláč se peče nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
	Těsto na koláč není rozloženo rovnoměrně.	Příště těsto na koláč rozložte na plech na pečení rovnoměrně.
Koláč není při délce pečení uvedené v receptu hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Příště nastavte o něco vyšší teplotu trouby.






Pečení na jedné úrovni

 PEČENÍ VE FORMĚ		 (°C)	 (min)	
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovočné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	1
	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	1
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	2
	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, použijte hluboký pekáč / plech	Horní/spodní ohřev	160 - 170	70 - 90	2

 Předehejte prázdnou troubu.				
 KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLĚB NA PLECHU NA PEČENÍ		 (°C)	 (min)	
Kynutá pleťnka / Věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	1
Drážďanská štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	1
Žitný chléb	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Roláda	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	2
Máslový mandlový koláč / Cukrové koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)	Pravý horký vzduch	150 - 170	30 - 55	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	2
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	2
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 80	2
 Použijte druhou polohu roštu.				
 SUŠENKY		 (°C)	 (min)	
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 25	

 Použijte druhou polohu roštu.			
 SUŠENKY		 (°C)	 (min)
Křehké těsto / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35
Křehké těsto / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Čajové pečivo z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky z vaječného bílku	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50
Čajové pečivo z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	10 - 25
	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25
Malé moučníky, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	20 - 35
	Horní/spodní ohřev	170	20 - 35

Nákypy a zapékaná jídla

 Použijte první polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	170 - 190	15 - 35



Použijte první polohu roštu.



(°C)



(min)

Bagety s roztaveným sýrem

Pravý horký vzduch

160 - 170

15 - 30

Mléčná rýže

Horní/spodní ohřev

180 - 200

40 - 60

Rybí nákypy

Horní/spodní ohřev

180 - 200

30 - 60

Plněná zelenina

Pravý horký vzduch

160 - 170

30 - 60

Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté (můžete použít hliníkovou fólii).

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení kapajícího tuku.






Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.






Maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).






Kusy pečeně několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

Tabulky pro pečení masa








Použijte první polohu roštu.

 HOVĚZÍ			 (°C)	 (min.)
Dušené maso	1–1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	120–150
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	na cm tloušťky	Turbo gril	190–200	5–6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	na cm tloušťky	Turbo gril	180–190	6–8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	Turbo gril	170–180	8–10

 ZVĚŘINA	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hřbet / Zaječí kýta, předehejte prázdnou troubu	až 1	Turbo gril	180–200	35–55
Hřbet z vysoké zvěře	1,5–2	Horní/spodní ohřev	180–200	60–90
Kýta z vysoké zvěře	1,5–2	Horní/spodní ohřev	180–200	60–90




 RYBY	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Celá ryba	1–1,5	Turbo gril	180–200	30–50






Použijte funkci: Turbo gril.






 TELECÍ	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Telecí pečeně	1	160–180	120–150
Telecí koleno	1,5–2	160–180	120–150
 JEHNĚČÍ			
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1–1,5	150–180	100–120
Jehněčí hřbet	1–1,5	160–180	40–60
 DRŮBEŽ			
Kuře	0,2–0,25 každý kus	200–220	30–50
Půlka kuřete	0,4–0,5 každý kus	190–210	40–50
Kusy drůbeže	1–1,5	190–210	50–70
Kachna	1,5–2	180–200	80–100
 VEPŘOVÉ			
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1–1,5	150–170	90–120

Kotlety / Vepřová žebírka	1–1,5	170–190	30–60
Sekaná	0,75–1	160–170	50–60
Vepřové koleno, předvařené	0,75–1	150–170	90–120

Pečení křupavého těsta pomocí funkce Pizza

 Použijte první polohu roštu.		
 PIZZA	 (°C)	 (min)
Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, tenké těsto	210 - 230	15 - 25
Pizza, silné těsto, použijte hluboký plech / plech	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	210 - 230	10 - 20




 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
 PIZZA	 (°C)	 (min)
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen (ohnivý koláč)	210 - 230	15 - 25
Pirohy	180 - 200	15 - 25

Pečení chleba

Předehřátí se nedoporučuje.

Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

 CHLÉB	 (°C)	 (min)
Bílý chléb	190 - 210	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Brioška	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	190 - 210	50 - 70
Celozrnný chléb	190 - 210	50 - 70

 CHLĚB	 (°C)	 (min)
Celozrnný chléb	190 - 210	40 - 60
Bagety/kaiserky, použijte druhou polohu roštu	200 - 220	25 - 35





Gril

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Použijte první polohu roštu.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 GRIL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1. strana	2. strana
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hov. plátek, středně prop.	230	20 - 30	20 - 30
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Celá ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30





Nízkoteplotní pečení





Tato funkce vám umožní připravovat libové, měkké maso a ryby. Není vhodná pro přípravu drůbeže, tučné vepřové pečeně, dušeného masa. Teplota Pečicí sonda by neměla překročit 65 °C. Teplota

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi při vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Vložte maso do plechu na pečení nebo přímo na tvarovaný rošt. Pod tvarovaný rošt položte plech k zachytávání tuku.

Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

3. Použijte Pečicí sonda. Viz „Použití Pečicí sonda“ v části „Použití příslušenství“.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení. Na prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pro Pečicí sonda.
5. Po 10 minutách trouba automaticky sníží teplotu na 80 °C.





 Použijte první polohu roštu.	 (kg)	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně	1 - 1.5	150	120 - 150

 Použijte první polo- hu roštu.	 (kg)	 (°C)	 (min)
Hovězí plátek	1 - 1.5	150	90 - 110
Telecí pečeně	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

Mražené potraviny

Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů.
Potraviny položte na talíř.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

 Použijte druhou polohu roštu.	 (°C)	 (min)
 Pizza, mražená	200 - 220	15 - 25
Americká pizza, mražená	190 - 210	20 - 25
Pizza, chlazená	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30
Americké brambory / Krokety	190 - 210	20 - 40
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	180 - 200	40 - 50

Zavařování

Použijte funkci Spodní ohřev.

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Použijte první polohu roštu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.



Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.




Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.




Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

 MĚKKÉ OVOCE	 (min) Doba zavařování do začátku per- lení
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an- grešť	35 - 45

 PEC- KOVINY	 (min) Doba zava- řování do začátku perlení	 (min) Další vaře- ní při 100 °C
Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15

 ZE- LENINA	 (min) Doba za- vařování do začátku perlení	 (min) Další vaře- ní při 100 °C
Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smišená na- kládaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kedluběn / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20




Sušení - Pravý horký vzduch

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.



Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.



Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.



 ZELENI- NA	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zeleni- na	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3



Nastavte teplotu 60 - 70 °C.



 OVOCE	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



Pečicí sonda



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)
	Nepropečené Středně pro- pečené Dobře prope- čené
Hovězí pečeně	45 60 70



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečené	Středně propečené	Dobře propečené
Hovězí svíčková	45	60	70



 HOVĚZÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Sekaná	80	83	86



 VEPŘOVÉ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Šunka / Pečeně	80	84	88
Hřbetní kotleta / Vepřová kýta, uzená / Vepřová kýta, pošírovaná	75	78	82



 TELECÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90



 SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	65	70	75



 ZVĚŘINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zaječí hřbet / Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta / Zajíc, celý / Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Kuře	80	83	86
Kachna, celá / půlka / Krůta, celá / prsa	75	80	85
Kachna, prsa	60	65	70

 RYBA (LOSOS, PSTRUH, CANDÁT)	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Ryba, celá / velká / dušená / Ryba, celá / velká / pečená	60	64	68

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PŘEDVAŘENÁ ZELENINA	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušená cuketa / Dušená brokolice / Dušený fenykl	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - PİKATNÍ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Zapečené cannelloni / Lasagne / Zapečené těstoviny	85	88	91

 DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce / Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

