

TIPY PRO VAŘENÍ

CS



Tipy a rady



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

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 ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

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

Ohřev talířů

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

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

Kynutí těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby. Použijte první polohu roštu.

Nastavte funkci Kynutí těsta a dobu pečení.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte 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 zatahování, 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 třetí 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 šálek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Použijte třetí 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





 RYBY A MOŘSKÉ PLODY		
	 (°C)	 (min)
Losos, 3 cm silný fileť, 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 třetí 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 třetí polohu roštu.

 OVOCE		
	 (°C)	 (min)
Broskve, 4, napůl	90	20 - 25
Švestky, napůl, 0,6 kg	90	10 - 15

 OVOCE		
	 (°C)	 (min)
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 nebo nádoby z chromované oceli.

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 předehtátí trouby, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.

Vaření V Páře

Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek trouby opatrní. Může dojít k úniku páry.

Sterilizace

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

Čisté nádoby vložte dnem vzhůru doprostřed roštu v první poloze.

Naplňte zásobník po maximální hladinu a nastavte dobu na 40 minut.

Pečení

Tato funkce umožňuje přípravu všech druhů čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošívování nebo

spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, krupice a vajec.

Můžete připravit jídlo sestávající z několika pokrmů v rámci jednoho vaření. Aby byly všechny pokrmy připraveny ve stejnou dobu, začněte s jídlem s nejdelší dobou přípravy a poté v příslušný čas podle tabulek vaření přidejte zbývající pokrmy.

Příklad: Celková doba tohoto vaření je 40 min. Nejprve vložte Vařené brambory, čtvrtky, po 20 minutách přidejte Losos, filety a Brokolice, růžičky po 30 minutách.



(min)

Vařené brambory, 40
čtvrtky

Losos, filety 20

Brokolice, růžičky 10

Když připravujete více pokrmů najednou, použijte největší potřebné množství vody.

Použijte druhou polohu roštu.



ZELENINA



Nastavte teplotu 100 °C.



(min)



8 - 10 Brokolice, růžičky,
předehtějte prázdnou
troubu

10 Loupaná rajčata





10 - 15 Špenát, čerstvý





10 - 15 Cukety, plátky





15 Zelenina, spařená





15 - 20 Houby, plátky





 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Paprika, proužky
15 - 25	Brokolice, celá
15 - 25	Chřest, zelený
15 - 25	Lilek
15 - 25	Dýně, kostičky
15 - 25	Rajčata
20 - 25	Fazole, spařené
20 - 25	Polníček, listy
20 - 25	Kapusta, kadeřavá
20 - 30	Celer, kostičky
20 - 30	Pórek, kroužky
20 - 30	Hrášek
20 - 30	Hrách velkoplodý / Hrách velkoplodý
20 - 30	Sladké brambory
20 - 30	Fenykl
20 - 30	Mrkev
25 - 35	Chřest, bílý
25 - 35	Růžičková kapusta
25 - 35	Květák, růžičky
25 - 35	Kedluben, proužky
25 - 35	Bílé fazole
30 - 40	Kukuříčný klas
35 - 45	Černý kořen
35 - 45	Květák, celý
35 - 45	Zelené fazolky
40 - 45	Bílé nebo červené zelí, proužky





 ZELENINA	
 Nastavte teplotu 100 °C.	
 (min)	
50 - 60	Artyčoky
55 - 65	Sušené fazole, namočené, poměr vody k fazolím 2:1
60 - 90	Kyselé zelí
70 - 90	Červená řepa

 PŘÍLOHY	
 Nastavte teplotu 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1
15 - 25	Těstoviny tagliatelle, čerstvé
20 - 25	Krupicový pudink, poměr vody ke krupici 3,5:1
20 - 30	Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1
25 - 30	Špeclé
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	Houskový knedlík
35 - 45	Bramborové knedlíky




 PŘÍLOHY	
 Nastavte teplotu 100 °C.	
 (min)	
35 - 45	Rýže, poměr vody k rýži 1:1, poměr vody k rýži může být odlišný v závislosti na typu rýže
40 - 50	Polenta, poměr vody 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 100 °C.	
 (min)	
10 - 15	Jablečné plátky
10 - 15	Horké bobulovité plody
10 - 20	Rozpouštění čokolády
20 - 25	Ovocný kompot

 RYBY		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Tenký plátek ryby	75 - 80

 RYBY		
 (min)		 (°C)
20 - 25	Krevety, čerstvé	75 - 85
20 - 30	Slávky	100
20 - 30	Losos, filety	85
20 - 30	Pstruh, 0,25 kg	85
30 - 40	Krevety, mražené	75 - 85
40 - 45	Pstruh, 1 kg	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
55 - 65	Vařená šunka, 1 kg	100
60 - 70	Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Uzené maso, pošírované	90
80 - 90	Telecí / Vepřová kýta, 0,8 - 1 kg	90

 MASO		
 (min)		 (°C)
110 - 120	Hovězí tafelspitz	100








 VEJCE		
 Nastavte teplotu 100 °C.		
 (min)		
10 - 11	Vejce, naměkko	
12 - 13	Vejce, na hniličku	
18 - 21	Vejce, natvrdo	

Kombinovaná funkce: Turbo gril + Vaření V Páře





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

1. Nastavte funkci: Turbo gril k pečení masa.
2. Přidejte připravenou zeleninu a přílohy.
3. Nechte teplotu trouby klesnout na cca 90 °C. Můžete otevřít dvířka trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
4. Nastavte funkci: Vaření V Páře. Pečte všechny pokrmy společně, dokud nebudou hotové.





Použijte první polohu roštu pro maso a třetí polohu roštu pro zeleninu.





	 Turbo gril		 Vaření V Páře	
	První krok: upečte maso		Druhý krok: přidejte zeleninu	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně, 1 kg / Růžičková kapusta, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Vepřová pečeně, 1 kg / Brambory / Zelenina, omáčka	180	60 - 70	100	30 - 40
Telecí pečeně, 1 kg / Rýže / Zelenina	180	50 - 60	100	30 - 40

Vysoká Vlhkost

 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Tenký plátek ryby	85	15 - 25
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
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 malých miskách	90	35 - 45
Paštiky terrine	90	40 - 50
Knedlíky	120 - 130	40 - 50




Střední Vlhkost




 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Sladké kynuté pečivo	170 - 180	20 - 35
Bagety/kaisery	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

 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Vepřová žebřička	140 - 150	75 - 100
Dušené / Dušené maso	140 - 150	100 - 140

Nízká Vlhkost

Použijte druhou polohu roštu, není-li uvedeno jinak.

	 (°C)	 (min)
Housky či rohlíky k pečení	200	15 - 20
Bagety k pečení, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bagety k pečení, zmrazené, 40 - 50 g	200	25 - 35
Sekaná, syrová, 0,5 kg	180	30 - 40
Zapečené těstoviny	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chléb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60
Kuře, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Vepřová kýta, uzená, 0,6 - 1 kg, dvě hodiny namáčet	160 - 180	60 - 70
Hovězí pečeně, 1 kg	180 - 200	60 - 90

	 (°C)	 (min)
Kachna, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Telecí pečeně, 1 kg	180	80 - 90
Vepřová pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Husa, 3 kg, použijte první polohu roštu	170	130 - 170

Regenerace

Použijte druhou polohu roštu.




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

Funkce 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 přivedte do varu a poté nechte vychladnout na 40 °C.





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

Steamify





Pára pro parní přípravu
Použijte druhou polohu roštu.





	ZELENINA
	Nastavte maximální teplotu 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 100 °C.	
 (min)	
25-35	Květák, růžičky
25-35	Kedluben, 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 100 °C.	
 (min)	
15-20	Kuskus, poměr vody ke kuskusu 1:1
15-25	Těstoviny tagliatelle, čerstvé
20-25	Krupicový pudink, poměr vody ke krupici 3,5:1





 PŘÍLOHY	
 Nastavte maximální teplotu 100 °C.	
 (min)	
20-30	Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1
25-30	Špeclé
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 vody 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 100 °C.	
 (min)	
10-15	Jablečné plátky

 OVOCE	
 Nastavte teplotu 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, pošírované, 1 - 1,2 kg 100
70-90	Uzené maso, pošírované 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 hničku 100
18-21	Vejce, natvrdo 100
35-45	Krém / Koláč s náplní 85
40-50	Paštiky terrine 85

Pára pro 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 pro křupavou kůrku

 (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 pro pečení

 (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
30 - 40	Sekaná, syrová, 0,5 kg	180

 (min)		 (°C)
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
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

Použijte vždy nejprve 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.
	Příliš krátká doba pečení.	Příště nastavte delší dobu pečení a nižší teplotu trouby.
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.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	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 / Briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1

 PEČENÍ VE FORMĚ				
		 (°C)	 (min)	
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázd- nou troubu	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 30	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/spodní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

 KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ				
 Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.				
		 (°C)	 (min)	
Kynutá pleťnka / Věnc, předehřátí není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Drážďanská štola	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Žitný chléb:	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	1
Krém. zákusky z list. těsta / Banán- ky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3
Roláda,	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	3
Drobenkový ko- láč, předehřátí není zapotřebí	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlo- vý koláč / Cukro- vé koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	3


KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ

Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.


(°C)



(min)


 Ovocné koláče,
předehřátí není
zapotřebí

 Horní/spodní
ohřev

180

35 - 55

3

 Kynutý koláč s
jemnou náplní
(např. tvaroh,
smetana, pudink)

 Horní/spodní
ohřev

160 - 180

40 - 60

3


SUŠENKY

Použijte třetí polohu roštu.


(°C)



(min)

 Křehké těsto / Piškoto-
vé těsto

Pravý horký vzduch

150 - 160

15 - 25

Pusinky

Pravý horký vzduch

80 - 100

120 - 150

Makronky

Pravý horký vzduch

100 - 120

30 - 50

 Sušenky 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

Horní/spodní ohřev

190 - 210

10 - 25

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, přehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
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

Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.



KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLĚB NA PLECHU NA PEČENÍ



(°C)



(min)

Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, přehřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45



SUŠENKY



(°C)



(min)

Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40
Pusinky	80 - 100	130 - 170
Makronky	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60
Malé listové pečivo, přehřejte prázdnou troubu	170 - 180	30 - 50
Pečivo	180	20 - 30

Tipy k pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

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.

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	1 cm tlustý	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 VEPŘOVÉ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kyta v celku	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	

**VEPŘOVÉ****Použití funkce: Turbo gril.****(kg)****(°C)****(min)**

Sekaná

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Vepřové koleno,
předvařené

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120

**TELECÍ****Použití funkce: Turbo gril.****(kg)****(°C)****(min)**

Telecí pečeně

1

160 - 180

90 - 120

Telecí koleno

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**JEHNĚČÍ****Použití funkce: Turbo gril.****(kg)****(°C)****(min)**Jehněčí kýta / Jeh-
něčí pečeně

1 - 1.5

150 - 170







100 - 120







Jehněčí hřbet







1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

 ZVĚŘINA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hřbet / Zaječí kýta, předehřejte prázdnou troubu	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





 DRŮBEŽ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Kusy drůbeže	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Půlka kuřete	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 50	
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

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






Pečení chleba







Použijte druhou polohu roštu.

Předehřátí se nedoporučuje.

 CHLÉB		
	 (°C)	 (min)
Bílý chléb	170 - 190	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	40 - 60
Bagety/kaiserky	190 - 210	20 - 35

Pečení křupavého těsta pomocí funkce Pizza







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

 PIZZA		
 Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.		
 Použijte druhou polohu roštu.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, tenké těsto, použijte hluboký pekáč / plech	210 - 230	15 - 25
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	210 - 230	10 - 20
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen	210 - 230	15 - 25
Pirohy	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

Gril

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

 GRIL				
	 (°C)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí plátek	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřová kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kýta	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí hřbet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






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.
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.

 Nastavte teplotu 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovězí plátek	1 - 1.5	90 - 150	3
Hovězí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1
Telecí pečeně	1 - 1.5	120 - 150	1

Mražené potraviny

 ROZMRAZOVÁNÍ			
	 (°C)	 (min)	
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	190 - 210	15 - 25	3
Hranolky, silné	190 - 210	20 - 30	3
Americké brambory / Krokety	190 - 210	20 - 40	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2

**ROZMRAZOVÁNÍ**

	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60	2
Pečený sýr	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	180 - 200	40 - 50	2

Zavařování

Pro zavařování použijte 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.

Nastavte teplotu 160 - 170 °C.

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).

**MĚKKÉ OVOCE**

(min)
Doba zavařování do začátku perlení

Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešt	35 - 45
--------------------------------------------	---------

**PECKOVINY**

(min)
Doba zavařování do začátku perlení

(min)
Další vaření při 100 °C

Broskve / Kdoule / Švestky	35 - 45	10 - 15
----------------------------	---------	---------

**ZELENINA**

(min)
Doba zavařování do začátku perlení

(min)
Další vaření při 100 °C

Mrkev	50 - 60	5 - 10
Okurky	50 - 60	-
Smišená nakládaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / 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.



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8



 ZELENINA		
	 (°C)	 (h)
Byliny	40 - 50	2 - 3



 OVOCE	
 Nastavte teplotu 60 - 70 °C.	
	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9



Pečící sonda



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

 DRŮBEŽ	 Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně propečené	Více
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 - PIKATNÍ	 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

