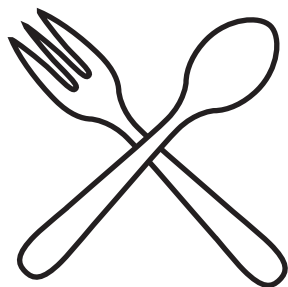


TIPY PRO VAŘENÍ



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 nádobí před podáváním jídla. Teplota je nastavena automaticky na 70 °C.

Talíře a nádobí 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.

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, pošírování 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

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)
Losos, filety	20
Brokolice, růžičky	10





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

Použijte druhou polohu roštu.





 ZELENA	
 Nastavte 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	Houby, plátky
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





 ZELENA	
 Nastavte teplotu 100 °C.	
 (min)	
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	Kukuřičný klas
35 - 45	Černý kořen
35 - 45	Květák, celý
35 - 45	Zelené fazolky
40 - 45	Bílé nebo červené zelí, proužky
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	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	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
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
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	Klobásky chipolatas	80

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

 VEJCE		
 Nastavte teplotu 100 °C.		
 (min)		
10 - 11	Vejce, naměkko	








 VEJCE		
 Nastavte teplotu 100 °C.		
 (min)		
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 První krok: upečte maso		 Vaření V Páře 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)
Krém / Koláč v malých miskách	90	35 - 45
Zapečená vejce	90 - 110	15 - 30
Paštiky terrine	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	85	15 - 25
Silný plátek ryby	90	25 - 35
Malé ryby, až 0,35 kg	90	20 - 30
Celá ryba, až 1 kg	90	30 - 40
Knedlíky	120 - 130	40 - 50

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

	 (°C)	 (min)
Vepřová kýta, uzená, 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
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





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
25-35	Květák, růžičky
25-35	Kedluben, proužky

 ZELENINA	
 Nastavte maximální teplotu 100 °C.	
 (min)	
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
20-30	Čočka, červená, poměr vody k čočce 1:1
25-30	Špecle





 PŘÍLOHY	
 Nastavte maximální teplotu 100 °C.	
 (min)	
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
10-15	Horké bobulovité plody
10-20	Rozpouštění čokolády

 OVOCE		
 Nastavte teplotu 100 °C.		
 (min)		
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
55-65	Vařená šunka, 1 kg	100
60-70	Kuře, pošírované, 1 - 1,2 kg	100

 MASO		
 (min)		 (°C)
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 hniličku	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
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
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

 (min)		 (°C)
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.

Plechý 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
Dortový korpus - křehké těsto, předehejte prázdnou 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 pletýnka / Věnec, předehřátí není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Dráždanská 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
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 / Piškotové 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, předehřejte 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 / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ				
	 (°C)	 (min)		
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, předehřejte 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		

 SUŠENKY				
	 (°C)	 (min)		
Malé listové pečivo, předehřejte 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 fileť, nepropečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	190 - 200	5 - 6

 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený, předehřejte prázdnou troubu	1 cm tlustý	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

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

 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 / Jehněčí pečeně

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Jehněčí hřbet

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ZVĚŘINA



(kg)



Turbo gril



(°C)



(min)

Hřbet / Zaječí kýta, předehejte prázdnou troubu

1

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



DRŮBEŽ








Použití funkce: Turbo gril.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
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
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 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.

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 angrešt	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 na- kládaná ze- lenina	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.





Pečicí sonda





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



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 zeleni- na	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
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	



 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 - 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

