

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

Talíře a nádobí rozložte do stohů rovnoměrně na tvarovaném roštu. 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 a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Nastavte funkci: Kynutí těsta a doba vaření.

### 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.

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.
	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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
Linečný koláč / Ovočné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	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 / Věnc, předehřátí není zapotřebí	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
---	--------------------	-----------	---------	---






**KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLĚB NA PLECHU NA PEČENÍ**







**Není-li uvedeno jinak, prázdnou troubu předehřejte.**

		 (°C)	 (min)	
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 / Banánky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	3
Roláda,	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	3
Drobenkový koláč, předehřátí není zapotřebí	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / Cukrové 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	10 - 20
Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150

 <b>SUŠENKY</b>			
 <b>Použijte třetí polohu roštu.</b>			
		 (°C)	 (min)
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





 <b>Použijte první polohu roštu.</b>			
		 (°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	160 - 170	15 - 30
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.

 <b>KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLÉB NA PLECHU NA PEČENÍ</b>		
	 (°C)	 (min)
Krém. zákusky z list. těsta / Banánky, předehřejte prázdnou troubu	160 - 180	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45

 <b>SUŠENKY</b>		
	 (°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

 <b>SUŠENKY</b>		
	 (°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 (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.







## Pečení masa

Použijte první polohu roštu.







 <b>HOVĚZÍ</b>				
			 (°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



















 <b>HOVĚZÍ</b>				
			 (°C)	 (min)
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

 <b>VEPŘOVÉ</b>				
 <b>Použití funkce: Turbo gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Vepřová žebírka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Vepřové koleno, předvařené	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>TELECÍ</b>				
 <b>Použití funkce: Turbo gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120	
Telecí koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 <b>JEHNĚČÍ</b>				
 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	
 <b>ZVĚŘINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hřbet / Zaječí kýta, předehejte prázdnou troubu	1	Horní/spodní ohřev	230	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1.5 - 2	Horní/spodní ohřev	180 - 200	60 - 90
 <b>DRŮBEŽ</b>				
 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	35 - 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	



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

Krůta

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**RYBY****(kg)****(°C)****(min)**

Celá ryba

1 - 1,5

Horní/spodní  
ohřev

210 - 220

40 - 60

**Pečení chleba**

Použijte druhou polohu roštu.

Předehřátí se nedoporučuje.

**CHLÉB****(°C)****(min)**

Bílý chléb

180 - 200

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

180 - 200

50 - 70

Celozrnný chléb

170 - 190






60 - 90







Bagety/kaiserky

190 - 210

20 - 35

## Pečení křupavého těsta pomocí funkce Funkce pizzy

 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	200 - 230	15 - 20
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	230 - 250	10 - 20
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen (ohnivý koláč)	230 - 250	12 - 20
Pirohy	180 - 200	15 - 25
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60

### Gril

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 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. 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.

 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






	 (°C)	 (min.)	
Pizza, mražená	200–220	15–25	2
Americká pizza, mražená	190–210	20–25	2
Pizza, chlazená	210–230	13–25	2
Mražená pizza snack	180–200	15–30	2
Hranolky, tenké	200–220	20–30	3
Hranolky, silné	200–220	25–35	3
Americké brambory / Krokety	220–230	20–35	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	190–210	20–30	2






### Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.

Použijte první polohu roštu.

Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování.

	 (kg)	 (min) Čas k rozmrazení	 (min) Následující doba rozmrazování	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0.5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Čas k roz- mrazení	 (min) Následující doba roz- mrazování	
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

## 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	-
Směšená na- kládaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kedluben / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20

## Dehydratace - 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 nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.



Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.



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



 ZELENÍ- NA	 (°C)	 (h)
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 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



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

 <b>SKOPOVÉ/JEHNĚČÍ</b>	 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



 <b>ZVĚŘINA</b>	 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

 <b>DRŮBEŽ</b>	 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



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

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

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

 <b>DUŠENÁ/ZAPÉKANÁ JÍDLA - SLADKÁ</b>	 <b>Teplota středu pokrmu (°C)</b>		
	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









