

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. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

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 a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Nastavte funkci Kynutí těsta a dobu pečení.

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. Rozdíl 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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	
Linečný koláč / Ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1	
Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	1	
Piškotový koláč	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2	
Dortový korpus - křehké těsto, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	1	
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	1	
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	1	
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1	
Tvarohový koláč, použijte hluboký pekáč / plech	Horní/spodní ohřev	160 - 170	60 - 90	1	

 KOLÁČE / SLADKÉ PEČIVO / CHLĚB NA PLECHU NA PEČENÍ				
 Předehejte prázdnou troubu.				
		 (°C)	 (min)	
Kynutá pleťynka / Vě- nec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	2
Drážďanská štola,	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Žitný chléb	Horní/spodní ohřev	nejprve: 230 potom: 160 - 180	20 30 - 60	2
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	1
Máslový mandlový ko- láč / Cukrové koláčky	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto)	Pravý horký vzduch	150 - 160	35 - 55	1
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	1
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 80	2
 SUŠENKY				
		 (°C)	 (min)	
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	1

 SUŠENKY				
		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Pruhy těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	1
Máslové sušenky / Pruhy těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	2
Čajové pečivo z piško- tového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	1
Sněhové pusinky z va- ječného bílku / Pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	1
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	1
Čajové pečivo z kynu- tého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	1
Malé listové pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30	1
Pečivo, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Malé moučníky, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	160	20 - 35	3
Malé moučníky, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 35	2

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	

 Použijte první polohu roštu.			
		 (°C)	 (min)
Zapékaná zelenina, předehřejte prázdnou troubu	Turbo gril	210 - 230	10 - 20
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

Použijte žáruvzdorné nádoby.

Libové maso pečte přikryté.

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.

Tabulka pro pečení masa

Použijte první polohu roštu.

Nastavte výkon 200 W, není-li uvedeno jinak.

 HOVĚZÍ				
			 (°C)	 (min)
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/spodní ohřev	230	60 - 80

 VEPŘOVÉ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Plecko / Krkovice / Kýta v celku	1 - 1.5	160 - 180	50 - 70	

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

Sekaná

0.75 - 1

160 - 170

35 - 50

Vepřové koleno,
předvařené

0.75 - 1

150 - 170

60 - 75

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

Telecí pečeně

1

160 - 180

50 - 70

Telecí koleno

1.5 - 2

160 - 180







75 - 100







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







1 - 1.5

150 - 170

50 - 70

 DRŮBEŽ				
 Použití funkce: Turbo gril.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 g každý	200 - 220	20 - 35	
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 g každá	190 - 210	25 - 40	
Kuře, brojler	1 - 1.5	190 - 210	30 - 45	
Kachna	1.5 - 2	180 - 200	45 - 65	

 RYBY				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Celá ryba	1 - 1.5	Horní/spodní ohřev	210 - 220	30 - 45

 POKRMY				
 Použití funkce: Pravý horký vzduch.				
		 (W)	 (°C)	 (min)
Sladké pokrmy		200	160 - 180	20 - 35
Pikantní pokrmy s vařenými přísadami (nudle, zelenina)		400 - 600	160 - 180	20 - 45
Pikantní pokrmy se syrovými přísadami (brambor, zelenina)		400 - 600	160 - 180	30 - 45

Pečení křupavého těsta pomocí funkce Pizza



PIZZA



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)



(min)

Koláče	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55
Švýcarský 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



PIZZA



Před přípravou přehřejte prázdnou troubu.



Použijte třetí polohu roštu.



(°C)








(min)

Pizza, tenké těsto	200 - 230	15 - 20
Pizza, silné těsto	180 - 200	20 - 30
Nekvašený chléb	230	10 - 20
Malé listové pečivo	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen	230	12 - 20
Pirohy	180 - 200	15 - 25

Pečení chleba

Přehřátí se nedoporučuje.






 CHLÉB		
 Použijte druhou polohu roštu.		
		 (min)
Bílý chléb	180 - 200	40 - 60
Bageta	200 - 220	35 - 45
Briošky	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Žitný chléb	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chléb	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90






Gril

Grilujte pouze tenké kousky masa nebo ryb.

Před přípravou předehřejte prázdnou troubu.

Do první polohy roštu zasuňte plech na zachycení šťávy.

 GRIL			
 Použijte první polohu roštu.			
	 (°C)	 (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

 GRIL			
 Použijte první polohu roštu.			
	 (°C)	 (min)	
		1. strana	2. strana
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 .

1. Na obou stranách maso osmažte 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. Zvolte funkci: Nízkoteplotní pečení. Na prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C.
4. 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
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.

 ROZMRAZOVÁNÍ		
	 (°C)	 (min)
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké, při pečení dvakrát až třikrát obraťte	210 - 230	20 - 30
Hranolky, silné, při pečení dvakrát až třikrát obraťte	210 - 230	25 - 35
Americké brambory / Krokety, při pečení dvakrát až třikrát obraťte	210 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, mražené	160 - 180	40 - 60
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30

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 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

 ZELENINA		
	 (min) Doba zavařování do začátku perlení	 (min) Další vaření při 100 °C
Okurky	50 - 60	-
Smíšená na- kládaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kedluběn / Hrášek / Chřest	50 - 60	15 - 20







Sušení

 Použijte třetí polohu roštu.		
	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3
Švestky	60 - 70	8 - 10
Meruňky	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8
Hrušky	60 - 70	6 - 9

Vaření pomocí mikrovln

Tipy pro mikrovlnnou troubu		
Výsledek vaření/rozmrazování	Možná příčina	Řešení
Pokrm je příliš suchý.	Výkon byl příliš vysoký. Čas přípravy byl příliš dlouhý.	Nastavte nižší výkon nebo kratší dobu přípravy.
Pokrm stále není rozmrazený, horký nebo uvařený ani po uplynutí nastaveného času.	Čas přípravy byl příliš krátký.	Prodlužte dobu přípravy. Nezvyšujte mikrovlnný výkon.
Pokrm je přehřátý na okrajích, ale uprostřed není hotový.	Mikrovlnný výkon byl příliš vysoký.	Nastavte nižší výkon a prodlužte dobu přípravy.

Rozmrazování

 MASO/RYBY			
 Nastavte výkon 100 W, není-li uvedeno jinak.			
	 (kg)	 (min)	 (min)
Steak	0.2	5 - 7	5 - 10
Mleté maso, nastavte 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kuře	1	30 - 35	10 - 20
Kuřecí prsa	0.15	5 - 9	10 - 15
Kuřecí stehna	0.15	5 - 9	10 - 15
Celá ryba	0.5	10 - 15	5 - 10
Rybí filé	0.5	12 - 15	5 - 10



MLÉČNÉ VÝROBKY



Nastavte výkon 100 W.



(kg)



(min)



(min)

Máslo

0.25

4 - 6

5 - 10

Nastrouhaný sýr

0.2

2 - 4

10 - 15



KOLÁČE/PEČIVO



Nastavte výkon 200 W, není-li uvedeno jinak.



(min)



(min)

Kynutý koláč

1 kus

2 - 3

15 - 20

Tvarohový koláč, nastavte 100 W

1 kus

2 - 4

15 - 20

Suchý koláč

1 kus

2 - 4

15 - 20

Chléb

1 kg

15 - 18

5 - 10

Krájený chléb

0,2 kg

3 - 5

5 - 10

Bagety/kaiserky

4 kousky

2 - 4

2 - 5



OVOCE



kg



(W)



(min)



(min)

Ovoce

0.25

100

5 - 10

10 - 15



OPAKOVANÝ OHŘEV



0,2 kg



(W)

300



(min)







1 - 2














(min)







-

Dětská výživa ve sklenicích

 OPAKOVANÝ OHŘEV					
		 (W)	 (min)	 (min)	
Dětské mléko, vložte lžičku do lahve	180 ml	600	0:20 - 0:40	-	
Mléko	200 ml	1000	1 - 1:30	-	
Voda	200 ml	1000	1:30 - 2	-	
Omáčka	200 ml	600	1 - 3	-	
Polévka	300 ml	600	3 - 5	-	
Hotová mražená jídla	0.5	400	10 - 15	2 - 5	
Polotovary	0.5	600	6 - 9	2 - 5	

 TAVENÍ A ROZPOUŠTĚNÍ					
	 (kg)	 (W)	 (min)		
Čokoláda / Čokoládová poleva	0.15	300	2 - 4		
Máslo	0.1	400	0:30 - 1:30		

 PEČENÍ					
		 (W)	 (min)	 (min)	
Celá ryba	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5	
Rybí filé	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5	
Zelenina, čerstvá	0,5 kg + 50 ml vody	600	5 - 15	-	
Zelenina, mražená	0,5 kg + 50 ml vody	600	10 - 20	-	
Brambory ve slupce	0,5 kg	600	7 - 10	-	







 PEČENÍ				
		 (W)	 (min)	 (min)
Rýže	0,2 kg + 400 ml vody	600	15 - 18	-
Pražená kukuřice	-	1000	1:30 - 3	-

Kombinovaná mikrovlnná funkce

Používá se k vaření pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání.

Čas dojití je 2 - 5 min.

V polovině přípravy jídlo otočte.

 Použijte první polohu roštu, není-li uvedeno jinak.					
Jídlo			 (W)	 (°C)	 (min)
Zapečené brambory	1,1 kg	Pravý horký vzduch + MV	400	180 - 190	35 - 45
Dort, použijte druhou polohu roštu	0,7 kg	Horní/spodní ohřev + MV	100	190 - 200	25 - 30
Vepřová pečeně	1,5 kg	Pravý horký vzduch + MV	200	180 - 190	85 - 90
Lasagne	-	Horní/spodní ohřev + MV	200	170 - 190	30 - 40
Kuře	1 kg	Turbo gril + MV	400	230	35 - 40

