







POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Doba Přípravy
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2								190	2	60	
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2								190	2	60-70	
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2								200	2	30-40	
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60	
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60	
	Kuřecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3									20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Skopové kotlety			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3								190	3	30-35	
	Ryby smažené v papilotě (v papíře)	220	3								200	3	15-20	
ZELENINA	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30
	Královská gratinovaná zelenina	200	3								180	3	45	
	Lasagne	200	3								180	3	45	
	Plněná rajčata	170	3								170	3	30	
PEČIVO	Savojský – Janovský piškot									180	3	180	4	35
	Svinutý piškot	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2								180	2	20-25	
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3								190	3	30-35	
	Cookies	175	3								170	3	15-20	
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Sněhové pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinky	220	3								210	3	5-10	
	Pálené těsto	200	3							180	3	200	3	30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3								200	3	5-10	
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Dort z máslového těsta	200	1								200	1	30-40	
	Dort z jemného listkového těsta	215	1								200	1	20-25	
RŮZNÉ	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2								190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1				190	1	35-40	
	Nákyp									180	2			50
	Koláče plněné masem	200	2								190	2	40-45	
	Chleba	220	2								220	2	30-40	
	Topinky			275	4-5									2-3

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméně 1 hodinu na okolní teplotě.

* podle modelu

 PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

EKVIVALENCE : ČÍSLA → °C

ČÍSLA	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	* REŽIMY PEČENÍ	STUPE Ň	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Přehřívání
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podle modelu

POZNÁMKA: Při ohřevch ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:

- Mouka 2 kg ● Voda 1 240 ml ● Sůl 40 g ● 4 balení sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdušnou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu přehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.

