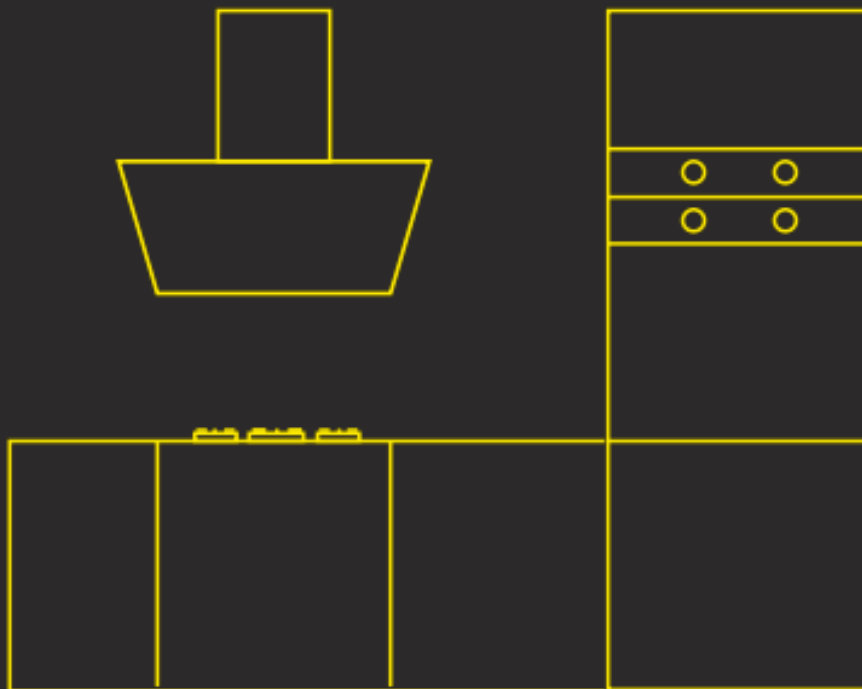


# NÁVOD K POUŽITÍ

---



**TEKA**

# PRŮVODCE VAŘENÍM - TROUBY TYPU HLC

---

## Obsah

---

<b>Popis funkcí trouby.....</b>	<b>139</b>
<b>Ekologicky šetrné používání trouby...</b>	<b>140</b>
<b>Funkce konvenčního ohřevu .....</b>	<b>140</b>
<b>Funkce mikrovlnného ohřevu.....</b>	<b>141</b>
Výhody mikrovln.....	141
Vaření v mikrovlnné troubě.....	142
Rozmrazování v mikrovlnné troubě ..	143
<b>Druhy nádobí .....</b>	<b>143</b>
Mikrovlnná funkce.....	143
Testování nádob na pečení .....	144
Konvenční funkce .....	144
Kombinovaná funkce .....	144
Kovové nádoby a hliníková fólie.....	144
Víka .....	144
<b>Tabulky teplot a časů .....</b>	<b>178</b>
Drůbež .....	178
Maso .....	179
Ryby .....	181
Pizza .....	182
Chléb .....	182
Předkrmy a těstoviny .....	183
Moučníky.....	184
Rozmrazování podle času .....	187
<b>Nádobí do trouby .....</b>	<b>188</b>

## Popis funkcí trouby



### VAROVÁNÍ

Nezapomeňte, že dostupné funkce se u jednotlivých modelů liší.

Chcete-li zkontrolovat, které funkce jsou u vaší trouby k dispozici, nahlédněte do uživatelské příručky přiložené k tomuto průvodci vařením.



### KONVENČNÍ OHŘEV

Tato funkce se používá při pečení moučníků, kde ohřev musí být rovnoměrný, aby se dosáhlo vláčné struktury.



### KONVENČNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

Vhodné na pečení a zapékání. Ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo po celém vnitřním prostoru trouby, čímž zkracuje dobu pečení a snižuje teplotu.



### GRIL A SPODNÍ PRVEK

Ideální pro pečení. Toto nastavení lze použít pro všechny druhy masa bez ohledu na jejich velikost.



### MAXIGRIL

Pro pečení větších ploch, než je možné s nastavením Gril, s větším výkonem opékání pro rychlejší propečení pokrmů.



### GRIL

Zapékání a opékání. Toto nastavení umožňuje opékání povrchu, aniž by byl ovlivněn vnitřek pokrmu. Vhodné pro ploché potraviny, jako jsou steaky, žebra, ryby a toasty.



### GRIL / MAXIGRIL S VENTILÁTOREM

Pro rovnoměrné opékání a současně propečení povrchu. Ideální pro smíšené grily. Perfektní pro objemné kusy masa, jako je drůbež a zvěřina.

Maso se umístí na rošt a pod něj táč, který zachytí masové šťávy.



### SPODNÍ OHŘEV (DNO)

Teplo vychází pouze ze spodní části. Vhodné pro ohřívání pokrmů nebo pro kynutí těsta či podobných výrobků.



### TURBO + SPODNÍ OHŘEV (PIZZA)

Ideální pro přípravu pizzy a pečení moučníků, ovocných koláčů a bábovek.



### TURBO

Ventilátor rozvádí teplo vycházející z topného tělesa umístěného v zadní části trouby. Díky rovnoměrně rozložené teplotě lze připravovat pokrmy na dvou roštech současně.



### POMALÉ VAŘENÍ

Speciálně navržené pro přípravu tradičních nákyků, dušených pokrmů atd., a pro všechny pokrmy, které vyžadují obzvláště dlouhou dobu přípravy a nízkou teplotu.

### ECO EKO

Pro vaření v troubě s minimální možnou spotřebou energie. Pomocí nuceného konvenčního ohřevu se trouba několik minut před koncem vaření vypne, využije zbytkové teplo uvnitř trouby a dokonale dokončí pokrm. Doporučuje se pro pečení ryb a všech druhů masa.



### ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování pokrmů, zejména pokrmů konzumovaných bez ohřevu, jako jsou polévky, pečivo, koláče, dorty apod. U některých modelů lze funkci rozmrazování použít k ohřevu potravin pomocí dvouúrovňového horkovzdušného systému. HI je vhodná pro maso a LO se používá pro ryby, moučníky a chléb.



### MIKROVLNNÝ OHŘEV

Tato funkce je ideální pro vaření a ohřívání zeleniny, brambor, rýže, ryb a masa.



### MIKROVLNNÝ OHŘEV A KOMBINOVANÉ FUNKCE

Tato funkce je ideální pro přípravu lasagní, drůbeže, pečených brambor a opékaných jídel.



### KYNUTÍ TĚSTA

Speciálně navrženo pro kynutí těsta na chléb a pečivo.



### RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Tato funkce umožňuje rychlé předehtání trouby na zvolenou teplotu. Tuto funkci použijte, pokud váš recept vyžaduje, aby byla trouba před použitím zahřátá na určitou teplotu.

## Ekologicky šetrné používání trouby

Rady pro úsporu energie:

- Odstraňte z trouby veškeré nepoužívané příslušenství.
- Používejte nádoby určené do trouby, nejlépe tmavé barvy.
- Během pečení otevírejte dvířka trouby co nejméně.
- Vyhněte se předehtávání prázdné trouby. Pokud to recept umožňuje, vložte jídlo do studené trouby.
- Pokud je vaše trouba vybavena funkcí EKO, použijte ji vždy, když to recept umožňuje.
- U receptů s dlouhou dobou přípravy vypněte troubu 5 až 10 minut před koncem, abyste využili zbytkové teplo.
- Pokud má vaše trouba funkci ventilátoru, připravujte několik pokrmů najednou.

## Funkce konvenčního ohřevu

Funkce vaření se u jednotlivých modelů liší. V tabulkách jsou uvedeny hlavní doby vaření. Časy a teploty uvedené v tabulce jsou orientační. Doporučuje se začít s nejnižšími hodnotami a podle potřeby je zvyšovat.

Vždy používejte spodní hranici rozsahu uvedeného v tabulkách.

Obecně platí, že časy uvedené v tabulkách jsou vypočteny pro vložení pokrmu do studené trouby. V receptech, které vyžadují předehtání trouby, je to výslovně uvedeno.

Některé modely jsou vybaveny funkcí rychlého předehtevu. Tato funkce zkracuje dobu vaření oproti údajům uvedeným v tabulkách. Při použití této funkce počkejte, až bude dosaženo zvolené teploty, a teprve poté vložte jídlo do trouby.

Úrovně roštů pro pečení jsou následující (odspodu):

**1:** Nízká

**2/3:** Střední

**4:** Vysoká

Úroveň 4 je vhodná pro grilování a opékání.

Pro dosažení co nejrovnoměrnějšího výsledku umístěte pokrm do střední části roštu.

## Funkce mikrovlnného ohřevu

### VÝHODY MIKROVLN

V běžných troubách proniká teplo vyzařované elektrickými prvky nebo plynovými hořáky pomalu zvenčí dovnitř. Z tohoto důvodu se velké množství energie vyplývá na ohřev vzduchu, součástí trouby a nádob s potravinami.

V mikrovlnné troubě je teplo generováno samotným jídlem a teplo se šíří zevnitř ven. Vzduch, stěny prostoru trouby ani nádoby a nádoby (pokud jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě) neztrácejí žádné teplo, jinými slovy, ohřívá se pouze jídlo.

Mikrovlnné trouby mají následující výhody:

1. Kratší doba vaření. Obecně je až o 3/4 kratší než doba potřebná pro konvenční vaření.
2. Velmi rychlé rozmrazování potravin, čímž se snižuje nebezpečí vzniku bakterií.
3. Úspora energie.
4. Zachování výživové hodnoty potravin díky kratší době vaření.
5. Snadné čištění.

### Jak funguje mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě se nachází vysokonapěťový ventil zvaný magnetron, který přeměňuje elektrickou energii na mikrovlnnou. Tyto elektromagnetické vlny jsou vedeny do vnitřku trouby přes vlnovod a rozváděny kovovým rozptylovačem nebo přes otočný stůl.

Uvnitř trouby se mikrovlny šíří všemi směry, odrážejí se od kovových stěn a rovnoměrně pronikají do potravin.

### Proč se jídlo ohřívá

Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody při působení mikrovln vibrují.

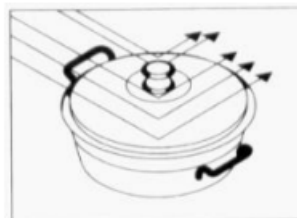
Třením mezi molekulami vzniká teplo, které zvyšuje teplotu potravin, odmrazuje ji, vaří nebo udržuje teplou.

Jelikož teplo vzniká uvnitř potravin:

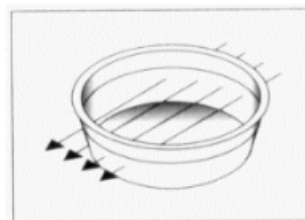
- Lze vařit s malým množstvím tekutin nebo tuků/olejů nebo bez nich.
- Rozmrazování, ohřívání nebo vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v běžné troubě.
- Vitamíny, minerály a výživné látky v potravinách zůstávají zachovány.
- Původní barva a vůně potravin zůstávají zachovány.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, lepenkou nebo plastem, ale neprocházejí kovem. Z tohoto důvodu se v mikrovlnné troubě nesmí používat kovové nádoby nebo nádoby s kovovými částmi.

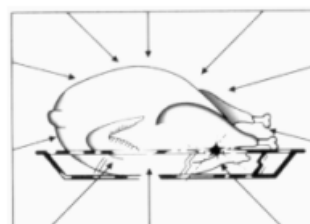
Mikrovlny se odrážejí od kovů...



ale procházejí sklem a porcelánem...



... a jsou vstřebávány potravinami.



### VAROVÁNÍ

Před vařením v mikrovlnné troubě si přečtěte příručku Instalace a údržba.

Při vaření v mikrovlnné troubě se řiďte následujícími doporučeními:

- Před ohříváním nebo vařením potravin se slupkou nebo **kůží** (např. jablek, rajčat, brambor, uzenin) **je propíchněte**, aby nepraskly. Než začnete potraviny připravovat, nakrájejte je.
- Před použitím nádoby nebo nádobí se ujistěte, že je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz část o typech nádobí).
- Při přípravě potravin s velmi malou vlhkostí (např. **rozmrazování chleba**, příprava popcornu apod.) dochází k velmi rychlému odpařování. Trouba pak pracuje, jako by byla prázdná, a jídlo se může spálit. V takové situaci může dojít k poškození trouby a nádoby. Měli byste proto nastavit jen nezbytně nutnou dobu ohřevu a proces pečlivě sledovat.
- V mikrovlnné troubě není možné ohřívát větší množství oleje (**smažení**).
- **Hotové pokrmy** vyjměte z nádob, ve kterých jsou baleny, protože ty nejsou vždy tepelně odolné. Postupujte podle pokynů výrobce potravin.
- **Pokud ohříváte více nádob**, jako jsou například hrnky, rozestavte je rovnoměrně na dno.
- **Plastové sáčky** neuzavírejte kovovými sponami. Místo nich používejte plastové svorky. Sáčky několikrát propíchněte, aby mohla pára snadno unikat.
- Při ohřívání nebo vaření potravin zkontrolujte, zda dosahují teploty **alespoň 70 °C**.
- Během vaření se může na okénku dvířek trouby tvořit **pára**, která může začít odkapávat. Tato situace je normální a může být výraznější, pokud je teplota v místnosti nízká. Na bezpečnou funkci trouby to nemá vliv. Po skončení vaření vodu z kondenzátu utřete.
- Při ohřevu tekutin používejte **nádoby se širokým otvorem**, aby se pára mohla snadno odpařovat.

Potraviny připravujte podle pokynů a dbejte na dobu vaření a výkon uvedený v tabulkách.

Mějte na paměti, že uvedené údaje jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potravin. Doporučujeme přizpůsobit časy a úroveň výkonu každé situaci. V závislosti na přesných vlastnostech potravin může být nutné prodloužit nebo zkrátit dobu vaření nebo zvýšit či snížit úroveň výkonu.

### **VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ...**

1. Čím větší je množství potravin, tím delší je doba vaření. Mějte na paměti, že:
  - Dvojnásobné množství » dvojnásobná doba
  - Poloviční množství » poloviční doba
2. Čím nižší teplota, tím delší doba vaření.
3. Potraviny obsahující velké množství tekutiny se ohřívají rychleji.
4. Vaření bude rovnoměrnější, pokud budou potraviny rovnoměrně rozloženy. Pokud hutné potraviny umístíte na vnější část tácu a méně hutné na střed tácu, můžete ohřívát různé druhy potravin současně.
5. Dvířka trouby můžete kdykoli otevřít. Když tak učiníte, trouba se automaticky vypne. Mikrovlnná trouba se znovu spustí, když dvířka zavřete a stisknete tlačítko Start.
6. Zakryté potraviny vyžadují kratší dobu vaření a lépe si zachovávají své vlastnosti. Použitá víka musí propouštět mikrovlny a musí mít malé otvory, které umožňují únik páry.
7. Pro dosažení nejlepších výsledků při ohřívání malých obsahů (jako je sklenice vody, hrnek mléka nebo sáček s popcornem) se doporučuje umístit je na skleněný podnos a umístit je na 1. nebo vyšší úroveň
8. V pravidelných intervalech pokrm otáčejte nebo promíchejte, abyste zlepšili rovnoměrnost ohřevu.
9. Pro dosažení nejlepších výsledků vaření v mikrovlnné troubě je třeba vyjmout stojan, položit potraviny na skleněný podnos a ten umístit na spodní nebo vyšší úroveň.
10. Nepokládejte žádné potraviny ani nádobu s potravinami/tekutinami přímo na dno mikrovlnné trouby.

Pro dosažení lepších výsledků ohřevu umístěte potraviny nebo nádobu s potravinami/tekutinami vždy na skleněný podnos.

11. Nezakrývejte dno vnitřního prostoru trouby hliníkovými nebo alobalovými plechy, protože hrozí nebezpečí poškození trouby.

### **ROZMRAZOVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ**

8. Při rozmrazování používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby (porcelán, sklo, vhodný plast).
9. Funkce rozmrazování podle hmotnosti a tabulky se týkají rozmrazování syrových potravin.
10. Doba rozmrazování závisí na množství a objemu potravin. Při zmrazování potravin mějte na paměti proces rozmrazování. Potraviny v nádobě rozmístěte rovnoměrně.
11. Potraviny uvnitř trouby co nejlépe rozmístěte. Nejsilnější části ryb nebo kuřecích paliček by měly být otočeny směrem ven. Nejchoulostivější části potravin můžete chránit kousky hliníkové fólie. **Důležité:** Hliníková fólie se nesmí dostat do kontaktu s vnitřním prostorem trouby, protože by mohlo dojít k elektrickému oblouku.
12. Velké porce jídla je třeba několikrát otočit.
13. Zmrazené potraviny rozložte co nejrovnoměrněji, protože tenké porce se rozmrazují rychleji než silnější a širší části.

1. Potraviny bohaté na tuk, jako je máslo, smetanový sýr a smetana, by neměly být zcela rozmrazovány. Pokud je uchováváte při pokojové teplotě, budou připraveny k podávání během několika minut. Pokud ve zmrazené smetaně naleznete kousky ledu, měli byste je před podáváním rozmíchat.
2. Drůbež položte na obrácený talíř, aby mohla šťáva z masa snadněji odtékat.
3. Chléb by měl být zabalen do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
4. Pokrm otáčejte v pravidelných intervalech nebo vždy, když trouba vydá zvukový signál a na displeji bliká nápis: OTOČTE.
5. Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a nezapomeňte sundat případné kovové štítky. U nádob, které se používají k uchování zmrazených potravin v mrazničce a které lze použít i k ohřevu a vaření, stačí sejmout víko. Ve všech ostatních případech byste měli potraviny vložit do nádob, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
6. Tekutinu vznikající při rozmrazování, hlavně tu z drůbeže, je třeba zlikvidovat. V žádném případě by tyto tekutiny neměly přijít do styku s jinými potravinami.
7. Nezapomeňte, že při použití funkce rozmrazování je třeba počítat s dobou stání, dokud není potravina zcela rozmrazena.

## **Druhy nádobí**

### **MIKROVLNNÁ FUNKCE**

U funkce mikrovlnné trouby mějte na paměti, že mikrovlny se odrážejí od kovových povrchů. Sklo, porcelán, keramika, plast a papír mikrovlny propouštějí.

Z tohoto důvodu nelze v mikrovlnné troubě používat **kovové pánve a nádoby nebo nádoby s kovovými částmi či ozdobami**. Skleněné nádoby a keramika **s kovovými ozdobami nebo obsahem** (např. olovnatý křišťál) nelze v mikrovlnné troubě používat.

**Ideálními** materiály pro použití v mikrovlnných troubách jsou sklo, žáruvzdorný porcelán, keramika nebo tepelně odolný plast. Velmi tenké a křehké sklo nebo porcelán by se měly používat pouze krátkodobě (např. při ohřevu). Horké jídlo přenáší teplo na nádoby, které může být velmi horké. Proto byste měli vždy používat **kuchyňské rukavice!**



### **TESTOVÁNÍ NÁDOB NA PEČENÍ**

Vložte nádobu, kterou chcete použít, do trouby na 20 sekund při maximálním mikrovlnném výkonu. Pokud je po této době studená nebo jen mírně teplá, je vhodná k použití. Pokud se však hodně zahřívá nebo způsobuje elektrický oblouk, není pro použití v mikrovlnné troubě vhodná.



#### **VAROVÁNÍ**

Pokud používáte mikrovlnnou troubu, ujistěte se, že uvnitř trouby nejsou žádné nevhodné předměty, včetně drátěných roštů nebo mřížek, které jsou součástí spotřebiče a musí se používat výhradně s funkcí grilu nebo trouby.

### **KONVENČNÍ FUNKCE**

U funkcí gril a horký vzduch musí být nádoby odolné vůči teplotě nejméně 300 °C.

Plastové nádoby není vhodné pro použití v grilu.

### **KOMBINOVANÁ FUNKCE**

U kombinovaných funkcí musí být použité nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě i v grilu.

### **KOVOVÉ NÁDOBY A HLINÍKOVÉ FÓLIE**

Předpřipravené pokrmy v hliníkových nádobách nebo v hliníkové fólii lze vložit do mikrovlnné trouby, pokud jsou dodržena následující pravidla:

Dodržujte doporučení výrobce uvedená na obalu.

- Kovové nádoby nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dotýkat stěn vnitřního prostoru trouby (**minimální vzdálenost 3 cm**). Jakékoli hliníkové víko nebo vrchní část musí být odstraněny.

- Kovovou nádobu položte přímo na základnu. Pokud používáte železnou mřížku, položte nádobu na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte nádobu přímo na železnou mřížku!
- Doba vaření je delší, protože mikrovlny pronikají do pokrmu pouze shora. Pokud máte pochybnosti, je nejlepší používat pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Hliníkovou fólii lze použít k odrážení mikrovln během rozmrazování. Choulostivé potraviny, jako je drůbež nebo mleté maso, lze chránit před nadměrným teplem zakrytím příslušných konců/okrajů.
- **Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami vnitřního prostoru trouby, protože by to mohlo způsobit elektrický oblouk.

### **VÍKA**

Doporučujeme používat skleněné nebo plastové poklapy nebo potravinářskou fólii:

1. Zastaví se tím nadměrné odpařování (hlavně při velmi dlouhém vaření).
2. Doba vaření je kratší.
3. Jídlo se nevysušuje.
4. Aroma zůstává zachováno.



















Poklapy by měly mít otvory nebo průduchy, aby nedocházelo k vytváření tlaku. Plastové sáčky musí být rovněž otevřené. Dětské láhve nebo sklenice s dětskou výživou a podobné nádoby lze ohřívat pouze bez jejich víček / uzávěrů, jinak mohou prasknout.























#### **POZNÁMKA**

Obecnou představu o tom, jaký typ nádobí je vhodný pro jednotlivé situace, naleznete v tabulce na konci této příručky v kapitole "Nádoby do trouby".

























## DRŮBEŽ

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Kachna	1,50	1		190 - 210	55 - 60	Plech
			 	170 - 190	45 - 55	
Kachní prsa	0,40	4		180 - 190	10 - 12	Rošt
			 	200 - 210	8 - 10	
Kachní stehna	2 ks	2/3		170 - 190	45 - 50	Plech
			 	160 - 180	55 - 60	
Kuře	1,20	1		190 - 210	55 - 60	Plech
			 	170 - 190	50 - 55	
Kuřecí stehna	4 ks	2/3		190 - 210	25 - 30	Plech
			 	190 - 200	20 - 25	
Krocan	4,00	1		190 - 200	70 - 75	Plech
			 	180 - 200	65 - 70	

## MASO

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Telecí pečeně	2,00	1		190 – 210	85 – 90	Plech
				180 – 200	90 – 95	
				180 – 200	80	
Hovězí pečeně	0,60	2/3		190 – 200	45 – 50	Plech
				190 – 200	60 – 65	
				180 - 200	35 - 40	
Nadívaná pečeně	1,00	2/3		175 – 180	45 – 50	Plech
				170 – 180	55 – 60	
				170 – 180	45 – 50	
Hovězí kotlety	0,50	2/3		220	15	Rošt
Hovězí steak	1,00	2/3		220	15	Rošt
				220	25 - 30	
						
Dušený biftek	1,00	2/3		180 – 200	33 - 45	Plech
				180 – 200	25 - 30	
						
Vepřová pečeně	1,00	2/3		180 – 190	50 – 55	Plech
				170 – 190	45 – 50	
				180 - 200	55 - 60	
Vepřové kotlety	0,50	2/3		200 – 220	15	Rošt

## MASO




	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Vepřová plec	1,50	2/3		190 – 200	55 - 60	Plech
				190 – 200	40 - 50	
						
Selátko	1,40	2/3		190 – 210	60 - 70	Plech
				170 – 190	70 – 75	
						
Vepřová žebra	0,50	2/3		190 – 210	25 – 30	Plech
				190 – 210	30	
						
Vepřová kýta	1,00	2/3		190 – 210	50 – 55	Rošt
				180 – 200	45 – 50	
				170 – 190	45 – 55	
Divočák	2 ks	2/3		180	15	Rošt
				190 – 200	12 – 15	
						
Jehněčí	1,00	2/3		190 – 210	35 – 40	Plech
				180 – 200	45 – 50	
				190 – 200	45 – 50	
Vykostěná kýta	0,60	2/3		170 – 190	45 - 55	Plech
				180 – 190	35 - 40	
						
Klokaní maso	2,00	1		190 – 210	55 - 60	Rošt
				180 – 200	45 - 55	
						


## RYBY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Mořský okoun pečený v soli	1,00	2/3		180 – 200	20 - 25	Plech
				190 – 200	18 - 20	
Pražman	1,00	2/3		190 – 200	20 - 25	Plech
				190 – 200	10 - 15	
Medailonky z mořské štiky	1,10	2/3		190 – 210	15 - 20	Plech
				180 – 200	10 - 12	
Medailonky z lososa	1,10	2/3		190 – 200	15 - 20	Plech
				200 – 210	10 - 15	
Rybí mousse	2,00	1	 	160 150 – 160	50 60 - 65	Mělká nádoba
Rybí vol-au-vent	0,50	2/3		180 – 190*	18 - 20	Plech







\* U těchto pokrmů předehřejte troubu naprázdno a po dosažení zvolené teploty vložte pokrm do trouby.

## CHLĚB







	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Bílý chléb	0,50	2/3		200 - 220	20 – 25**	Plech
Žitný chléb	0,15	2/3		200 - 220	10 – 15**	Plech
Celozrný chléb	0,15	2/3		200 - 220	10 – 30**	Plech

\*\* Funkce předehřívání  100 °C, cca 30 min.

## PIZZA

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Pizza se silnou kůrkou	0,60	2/3		190 - 210	30 - 35	Rošt
			 	190 – 200	20 - 25	
Pizza s tenkou kůrkou	0,60	2/3		190 – 200	15 - 20	Rošt
			 	200 – 210	10 - 15	

## PŘEDKRMY A TĚSTOVINY

















	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Pečené brambory	1,00	1		180 – 190	55 – 60	Plech
			 	180 – 200	40 – 45	
Grilovaná zelenina	1,00	2/3		190 – 210	30 - 45	Rošt
Houby	0,50	2/3		200 – 210	13	Rošt
Lasagne		2/3		200 – 210	35 - 40	Plech

## MOUČNÍKY




	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Směs na piškotový dort	0,50	2/3		180-200*	25 - 30	Mělká nádoba
				190-200*	20 - 25	
				180-200*	20 - 25	
Kynuté těsto	0,50	2/3		170-190*	20 - 25	Mělká nádoba
				170-180*	25 - 30	
Křehké těsto	0,50	2/3		180-190*	15 - 20	Mělká nádoba
				170-180*	15 - 20	
Listové těsto	0,30	2/3		180-190*	20 - 22	Plech
				180-190*	18 - 20	
Kváskové listové těsto	0,50	2/3		180-190*	18 - 20	Plech
Tvarohový koláč	0,40	2/3		180*	24	Plech
				180-190*	20	
Odpalované těsto	0,50	2/3		190*	30	Mělká nádoba
Cheesecake	0,80	2/3		180	30 - 35	Plech
				180-190	25 - 30	



## MOUČNÍKY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Medové pečivo	0,60	2/3		170-190*	40 - 45	Mělká nádoba
			 	180-190*	35 - 40	
Sněhové pusinky		2/3		100-110	190	Plech
			 	100-110	170-180	
Mandlové sušenky	0,50	4		110-120*	15-20	Plech
Jogurt	1 litr	***		45-50	8 hodin	Kelímky na jogurt
Džem	1,00	2/3		100-110	18-20	Vhodná nádoba
Piškotový muffin	0,40	2/3	 	200-210* 200*	30	Forma na muffiny
Těsto	0,40	1	 	200-220* 200*	25 – 30 25	Plech
Bábovka	0,60	2/3	 	170-180* 165-170*	50 – 55 45	Mělká nádoba
Jablečný kompot	0,50	1		160-170	35	Plech















## MOUČNÍKY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Pudink	1 litr	2/3		100	60 – 70	Forma na puding
Odpalované těsto	0,20	2/3		200*	10 – 12	Plech
				190-200*	8 – 10	

\* U těchto pokrmů přehřejte troubu naprázdno a po dosažení zvolené teploty vložte pokrm do trouby.

\*\*\* Nádoby na jogurt umístěte přímo na dno trouby.

## ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

POTRAVINA	HMOTNOST (KG)	FUNKCE	ČAS (MIN)	DOBA STÁNÍ (MIN)
Maso (telecí, hovězí, vepřové)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Dušené maso	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Mleté maso	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Klobásy	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Kuře (porcované)	250		5-6	5-10
Kuře	1000		20-24	20-30
Rybí filé	200		4-5	5-10
Pstruh	250		5-6	5-10
Krevety	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Ovoce	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Chléb	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Máslo	250		8-10	10-15
Tvaroh	250		6-8	10-15
Smetana	250		7-8	10-15

## NÁDOBÍ DO TROUBY

OPERAČNÍ PROGRAM TYP NÁDOBÍ	Mikrovlnné funkce		Konvenční funkce	Kombinované funkce
	Rozmrazování / ohřev	Vaření		
<b>Sklo a porcelán 1)</b> Domácí, nehořlavé, lze mýt v myčce nádobí	ano	ano	ne	ne
<b>Glazovaná keramika</b> Ohnivzdorné sklo a porcelán	ano	ano	ano	ano
<b>Keramické, hliněné nádobí</b> neglazované glazované bez kovových dekorů	ano	ano	ne	ne
<b>Hliněné nádobí</b> glazované neglazované	ano ne	ano ne	ne ne	ne ne
<b>Plastové nádobí 2)</b> žárovzdorné do 100 °C žárovzdorné do 250 °C	ano ano	ne ano	ne ne	ne ne
<b>Plastové fólie 3)</b> přilnavé fólie celofán	ne ano	ne ano	ne ne	ne ne
<b>Papír, karton, pergamen 4)</b>	ano	ne	ne	ne
<b>Kov</b> Hliníková fólie Hliníkové nádoby 5) Příslušenství (stojan)	ano ne ano	ne ano ano	ano ano ano	ne ano ne

1. Žádné zlaté nebo stříbrné okraje a žádné olovnaté sklo.
2. Pamatujte na rady výrobce
3. Nepoužívejte kovové spony k uzavírání sáčků. Sáčky perforujte. Fólie používejte pouze k zakrytí potravin.
4. Nepoužívejte papírové talíře.
5. Používejte pouze mělké hliníkové nádoby bez víka. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami dutiny.