



SMAKSAK

Recepty

Obsah

Tipy a rady

3

Změny vyhrazeny.

Tipy a rady

⚠ **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

i Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Direct Steam

Koláče / sladké pečivo / chléb
Přehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Sklenice postavte na plech.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 150 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky, čajové koláčky, croissanty	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	200	20 - 25
Chléb	180	35 - 40

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky pečené v koláčové formě	160 - 180	30 - 60

Mražená hotová jídla
Přehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Ohřev jídla
Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

Jídlo	Čas (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25

Jídlo	Čas (min)
Italský chléb Focaccia	15 - 25
Maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pečení masa
Použijte skleněnou zapékač mísu.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80

Pečení moučných jídel a masa

Koláče

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč) ¹⁾	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovacím roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé koláčky - na jedné úrovni ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Sušenky / proužky tě- sta - na dvou úrov- ních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky tě- sta - na třech úrov- ních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché ko- láče s ná- plní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný ko- láč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Piškotový dort ¹⁾	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Bílý chléb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Těstovino- vý nákyp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný ko- láč ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvaro- vaném ro- štu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvaro- vaném ro- štu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvaro- vaném ro- štu
Anglický rostbíf, ne- propečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvaro- vaném ro- štu

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

Ryby

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetů

Gril

Nastavte maximální teplotu.

Předehejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Množství		Čas (min)	
	Ks	Množství (kg)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Gril a ventilátor

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

Hovězí
Předehejte troubu.

Pro výpočet doby pečení vynásobte čas uvedený v tabulce níže počtem centimetrů tloušťky masa.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Rostbíf nebo hovězí fileť, nepropečený	190 - 200	5 - 6

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Rostbíf nebo hovězí fileť, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

Vepřové

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Ramínko, krkovička, kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Telecí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Drůbež

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kousky drůbeže, 0,2 - 0,25 kg každý	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete, 0,4 - 0,5 kg každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, pulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

Rozmrazování

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1,0	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Maso	1,0	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0,5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1,4	60	60	-

Sušení - Intenzivní horkovzdušné pečení

Použijte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

