

Pokrm	Program přehřev (min)	Teplota přehřev °C	Pára	Kombi	Horký vzduch	Teplota prostoru °C	Doba vaření (min)	Teplota sondy °C	Volba gastronádob	Poznámka
Přílohy										
Brambory (krájené)			x			100	25–35			boilerový model
Brambory (vařené)			x			98	cca 25		děrované GN max. 100 mm	
Brambory (krájené)			x			94	35–45			nástříkový model
Brambory (ve slupce)			x			110	25–30			
Brambory v alobalu	x				x	180	30			redukce otáček (1/2) větráku
Brambory pečené ve slupce	5	210			x	180	30			
Brambory pečené plátky	5	210				185	15			
Dušená ryže			x			100–120	25–30		GN 65 mm max 2 kg (1 kg ryže/ 1,3 l vody)	
Hranolky	5				x	190–210	8–12			crisp
Houskové Knedlíky (500 – 750 g)			x			96	20			boilerový model
Bramborové Knedlíky (500 – 750 g)			x			100	5			bez knedlíků
			x			95	18			postříkat knedlíky vodou
			x			60	3			
Těstoviny (bez vaječné)			x			100–120	10–15			
Vajíčka			x			100	12–15			
Vejce vařená (na Tvrdο)			x			100	13		děrované GN	
Franc.brambory	5	170		x		150	35		hluboké GN	
Šunkové flíčky	5				x	120	35		hluboké GN	
Maso										
Bavorská sekaná 4 kg			x			70		58		
					x	170		68		
Drůbeží terina			x			80		66		redukce otáček (1/2) větráku
Hovězí dušené				x		120–140	4–9			
			x			80–90	60–120			
Hovězí guláš			x			100	60			
Hovězí svičková					x	150	15			
			x			85	100			
Hovězí závitky					x	110	10			
			x			90	50			
Myslivecká pečeně				x		150	10			
			x			80	100			
Hovězí steak 180 g	5				x	190–230	6–15			
Hovězí steak medium	x				x	190–230		58		
Husa 4,5 kg					x	120	cca 3 hod.	78		do prsou
Kachna pečená				x		150–180	50–70			
Karbanátek přírodní					x	145	15			
Karbanátky smažené	x				x	170	10			
Krůta 3–4 kg				x		130–140	cca 2 hod.	78		
Krůtí prsa				x		135–150	30–50	65		
Králíčí kýty pečené	x				x	140	45			redukce otáček (1/2) větráku
	5				x	190–230	12–15			
Krůtí steak 200 g					x	150	7			
				x		160	6			
				x		180	5			
Kuře pečené 1200 g					x	195	5			odsátí 3 stupeň
					x	185	5			odsátí 3 stupeň
					x	150	5			
Kuřata vcelku	10			x		175	25		rošty (bez tuku)	redukce otáček (1/2) větráku
					x	185	10			redukce otáček (1/2) větráku
Kuřata na poloviny	10			x		combi – 175	combi – 25		rošty (bez tuku)	redukce otáček (1/2) větráku
					x	hr. vzduch – 185	hr. vzduch – 10			redukce otáček (1/2) větráku
Kuřata na čtvrtky	10			x		combi – 175	combi – 25		rošty (bez tuku)	redukce otáček (1/2) větráku
					x	hr. vzduch – 185	hr. vzduch – 10			redukce otáček (1/2) větráku
Kuřecí stehna				x		150	25			
Kuřecí křídla gril				x		150	15			redukce otáček (1/2) větráku
					x	170	4			crisp
Kuřecí paličky gril				x		145	20			redukce otáček (1/2) větráku
					x	170	5			crisp
Klobásy gril	x				x	180	10			redukce otáček (1/2) větráku
Masový špíz	5			x		180–210	15–18			
Pečená šunka (vepř. kýta)			x			78		60		
					x	180		65		
Sekaná domácí 2 kg					x	125–150	70–80	78		
Sekaná v bránici					x	110	30			redukce otáček (1/2) větráku
					x	120	30			redukce otáček (1/2) větráku
Smažený řízek, gordon blue	10				x	180–210	10–15		černé GN	
Vařená šunka (vepř. kýta)			x			78		65		na 1 kg cca 50 min
Vepřová kolena	x		x			70	20			
				x		120–140	80–100	78		
Vepřová žebra	x			x		135	45			
Vepřový vrabec	x			x		135	45			
Vepřová pečeně				x		135	50		rošty nebo plné GN (bez tuku)	redukce otáček (1/2) větráku
Vepřová panenka	x				x	190–230		60		
Vepř.plec, pečeně				x		120–150	80–90	75		
Vepřové nudličky				x		130	35			
Plněné paprikové lusky				x		130–150	30–50			
Vepřový prejt					x	165	15			redukce otáček (1/2) větráku
					x	170	10			redukce otáček (1/2) větráku
					x	170		70		crisp
Vepřový steak 180 g	5				x	190–230	6–15			
Uzené maso (1,5 kg/ks)				x		135	–	65	rošty	
Rybí terina			x			72	10–30			
Rostbif					x	150	15			
					x	90		58		redukce otáček (1/2) větráku
Ramsteak (medium)	x				x	190		58		
Telecí steak (medium)	x				x	190		60		
Telecí roláda pečená	x				x	135	90			redukce otáček (1/2) větráku
Jehněčí steak (medium)	x				x	190		66		
Jehněčí kýta pečená	x				x	135	70			redukce otáček (1/2) větráku
Jehněčí kotletky (medium)					x	190–230		65		
Játra vepřová pečená	x				x	190	6			
Jelení paštika					x	150	55			redukce otáček (1/2) větráku
Zelenina										
Čerstvá zelenina			x			100	15–20			
Mražená zelenina				x		100	5–10		děrované GN	
Plněné paprikové lusky				x		130–150	30–50			
Vaječná omeleta			x			85	20			
Michaná vejce			x			85	12			
Zelí dušené			x			110–115	25–30		GN 65 mm	
Zeleninový nákyp					x	130–150	35–50			
Mrkev vařená			x			100	20–25		děrované GN	
Květák (vcelku)			x			100	10–25		děrované GN	
Rajčata pošírovaná			x			90	4–6			
Ryby										
Losos steak, plátky					x	190–220	6–12			
Obalované rybí filé					x	200–220	12–15			
Pošírovaný losos steak			x			65–72	4–8			
Pošírovaný pstruh			x			72	12–15			
Pstruh, kapr					x	190–220	12–15			
Gernáty	x				x	180–200	4–8			
Humr, langusty vařené			x			100	12			
Mušle vařené			x			96	10–12			
Pošírovaný pstruh			x			72	12–15			
Pošírovaný losos steak			x			65–72	4–8			
Sladká těsta										
České buchty	5			x		150	25–35			
Koláče malé	5			x		170	7–15			
Piškotová těsta	5				x	145	10–45			
Věnečky	5				x	150	10			
Závin	5				x	210	20–25			
Jablkový štrůdl	10			x		180	18		smaltované GN	
Dukátové buchtíčky	10			x		160	18		smaltované GN	
Honzovy buchty	10			x		160	22		smaltované GN	
Třené a piškot hmoty + bábovky	10				x	160	15		smaltované GN	
Žemlovka	5			x		160	20		hluboké GN	
Trubičky	x				x	215	15			redukce otáček (1/2) větráku
Kokosky	x				x	110	60			redukce otáček (1/2) větráku
Rohličky	x				x	200	17			
Vánočka	x			x		160	25			
Rýžový nákyp	5				x	120–135	35		hluboké GN	
Ostatn těsta										
Chléb	x			x		170	40			
Bagety mražené					x	165	8			redukce otáček (1/2) větráku
Pečivo přílohové				x		165	8			redukce otáček (1/2) větráku

Přehřev – trouba musí být přehřívána na určitou teplotu, v případě, že je uvedena pouze teplota, přehříváme na uvedenou teplotu, v případě, že pouze čas, přehříváme v daném časovém horizontu.

*Zdroj informací v tabulce: společnost Convotherm