BOSCH

Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,

přečtěte si prosím tento návod k použití. Poté budete moci využívat všech technických předností svého sporáku.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými díly svého nového sporáku. A krok za krokem Vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

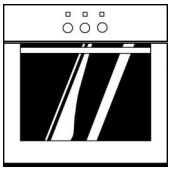
V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, naleznete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík Vám urychlí vyhledávání.

A nyní jen dobrou chuť.

Návod k použití



HBN 1102.0 F

cs

9000 119 787

Obsah

Na co musíte dávat pozor 4

Před vestavbou 4

Bezpečnostní pokyny 4

Příčiny škod 5

Váš nový sporák 6

Ovládací panel 6

Volič funkcí 6

Volič teploty 7

Budík 7

Druhy ohřevu 8

Pečicí trouba a příslušenství 9

Chladicí ventilátor 13

Před prvním použitím 13

Předehřátí pečicí trouby 13

Předčištění příslušenství 13

Nastavení pečicí trouby 14

Takto provedete nastavení 14

Grilování na otočném rožni 15

Příprava pečeně 15

Nasazení otočného rožně 16

Údržba a čištění 17

Vnější plochy spotřebiče 17

Pečicí trouba 18

Čištění skleněných tabulí 19

Čištění roštů 20

Těsnění 20

Obsah

Příslušenství 20

Co dělat v případě závady? 21

Výměna žárovky v pečicí troubě 21

Servis 22

Obal a starý spotřebič 22

Tabulky a tipy 23

Koláče a pečivo 23

Tipy pro pečení 24

Maso, drůbež, ryby, nákypy, toasty 25

Tipy pro pečení a grilování 27

Zmrazené hotové výrobky 28

Tipy pro úsporu energie 28

Akrylamid v potravinách 29

Co můžete dělat 30

Zkušební pokrmy 31

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití. Jen tehdy budete moci svůj sporák bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte dále, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byla spotřebiči způsobena škoda při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Sporák smí připojit jen koncesovaný odborník. U škod vzniklých špatným připojením Vám odpadá nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
Sporák používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Horká pečicí trouba

Dvířka pečicí trouby opatrně otevřete. Mohla by uniknout horká pára.
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicí trouby ani topných elementů. Nebezpečí popálení! Udržujte děti mimo dosah spotřebičů.

Do pečicí trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Přívodní kabely elektrických spotřebičů nikdy nesevírejte horkými dvířky pečicí trouby. Kabelová izolace se může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Opravy

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem!
Opravy smí provádět jen autorizovaný servis.

Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříni.
Zavolejte servis.

Příčiny škod

Plech na pečení, alobal nebo nádobí na dně pečicí trouby

Plech na pečení nepokládejte na dno pečicí trouby. Nevykládejte dno trouby alobalem.
Nádobí nepokládejte na dno pečicí trouby.
Došlo by k přehřátí trouby. Doba pečení koláčů a pečení by byla odlišná a došlo by k poškození smaltu.

Voda v pečicí troubě

Nikdy nelijte do horké pečicí trouby vodu. Mohou vzniknout škody na smaltu.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte plech příliš hustě. Ovocná šťáva, která z pečicího plechu steče, zanechá skvrny, které již nebudete moci odstranit.
Raději použijte hlubší univerzální pánev.

Chladnutí s otevřenými dvířky pečicí trouby

Pečicí troubu nechte vychladnout jen uzavřenou. Do dvířek pečicí trouby nic nepřivírejte. I když dvířka pečicí trouby jen trochu otevřete, může časem dojít k poškození sousedních hran nábytku.

Silně znečištěné těsnění pečicí trouby

Je-li těsnění pečicí trouby silně znečištěno, dvířka pečicí trouby se v provozu již nikdy správně nezavřou. Sousedící hrany nábytku se mohou poškodit. Těsnění pečicí trouby uchovávejte proto čisté.

Dvířka pečicí trouby jako plocha k sezení

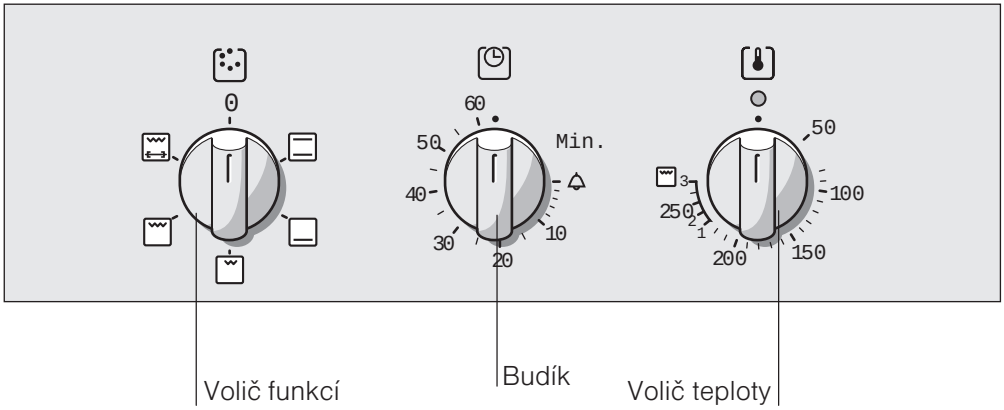
Na dvířka pečicí trouby nestoupejte ani nesedejte.

Váš nový sporák

Zde poznáte svůj nový spotřebič. Vysvětlíme Vám ovládací panel s vypínači a ukazateli. Získáte informace o druzích ohřevu a přiloženém příslušenství.

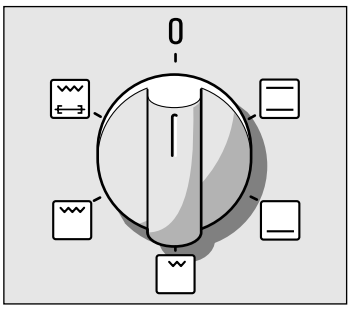
Ovládací panel

Drobné odchylky podle typu spotřebiče.



Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte pro pečicí troubu druh ohřevu.

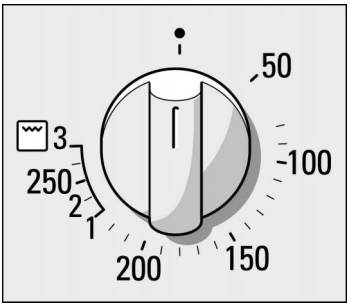


Polohy	
	Horní a dolní ohřev
	Dolní ohřev
	Maloplošný gril
	Velkoplošný gril
	Otočný rožeň

Nastavujete-li volič funkcí, svítí osvětlení pečicí trouby.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Teplota	
50-270	teplotní rozmezí ve ºC

Gril	
1	slabý gril
2	střední gril
3	silný gril

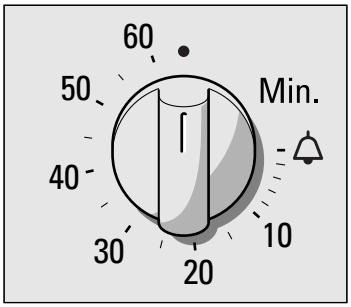
Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. Při grilování kontrolka nesvítí.

Stupně grilování

U maloplošného nebo velkoplošného grilu nastavíte stupeň grilování voličem teploty.

Budík

Budíkem na sporáku můžete nastavit dobu až 60 minut.



•	Poloha Vyp
🔔	Signál po uplynutí nastavené doby
🔔 - 60	Časová stupnice v minutách

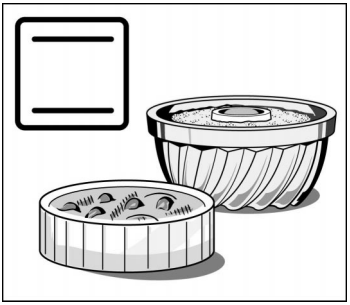
Takto provedete nastavení

Nastavte budík na požadovanou dobu.

Po uplynutí doby zazní zvukový signál. Vypínač se sám otočí zpět do polohy Vyp •.

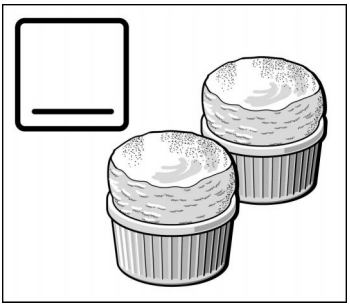
Druhy ohřevu

Pečicí trouba Vám nabízí různé druhy ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.



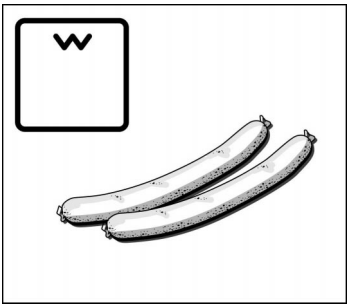
Horní a dolní ohřev

U tohoto druhu ohřevu se dostane teplo na koláč nebo pečeni stejnoměrně seshora i zezdola. Třené koláče ve formách se Vám s tímto druhem ohřevu povedou nejlépe. Také pro libové kousky hovězí a telecí pečeně a zvěřinu je horní a dolní ohřev vhodný.



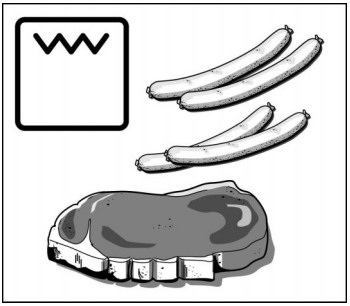
Dolní ohřev

S dolním ohřevem můžete pokrmy zespoda dopéci nebo nechat více zhnědnout.



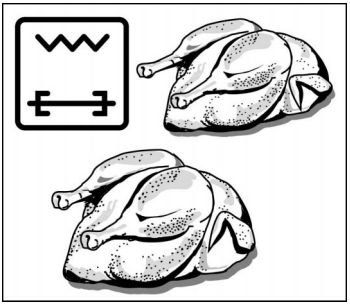
Maloplošný gril

U tohoto druhu ohřevu se zapne střední část grilovacího topného tělesa. Tento druh ohřevu je vhodný pro malá množství. Tak ušetříte energii. Grilované kousky pokládejte do střední oblasti roštu.



Velkoplošný gril

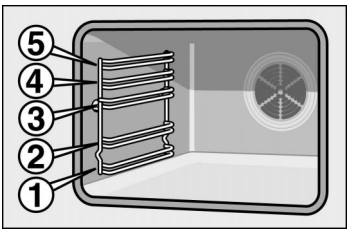
Celá plocha pod grilovacím topným tělesem bude horká. Najednou můžete grilovat více steaků, párků, ryb nebo toastů.



Gril s otočným rožněm

U tohoto druhu ohřevu se teplo dostane na pečeni nebo drůbež jen seshora. Motor na zadní stěně otáčí rožněm.
Drůbež nebo větší pečeně tak kolem dokola zhnědnou.

Pečicí trouba a příslušenství

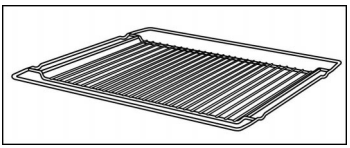


Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak se dají pokrmy lehce vyjmout.

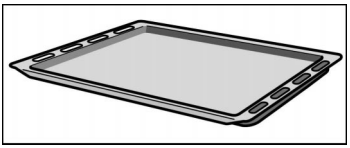
Příslušenství

Příslušenství můžete dokoupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně. Uveďte prosím číslo HEZ.



Rošt HEZ 334000

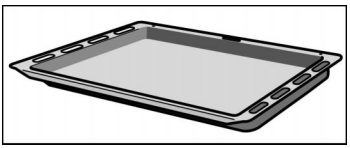
pro nádobí, formy na koláče, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.
Rošt zasuňte prohybem dolů ⌣.



Smaltovaný plech na pečení HEZ 331000

pro koláče a placičky.

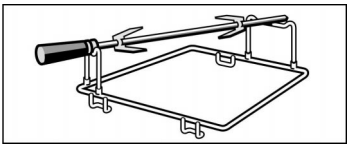
Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



Univerzální pánev HEZ 332000

pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

Univerzální pánev na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až nadoraz.

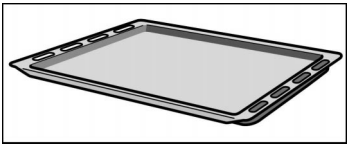


Otočný rožeň

pro pečeně a velkou drůbež. Otočný rožeň používejte pouze s univerzální pánví.

Zvláštní příslušenství

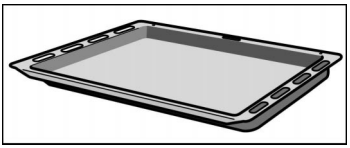
Zvláštní příslušenství můžete koupit v servisu nebo ve specializované prodejně.



Smaltovaný plech na pečení HEZ 331010 s ochranným povlakem.

Pečicí trouba se čistí sama během svého provozu.

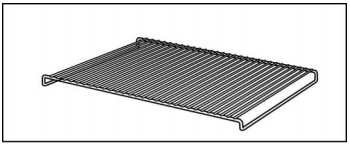
Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



Univerzální pánev HEZ 332010 s protipřilnavou povrchovou úpravou

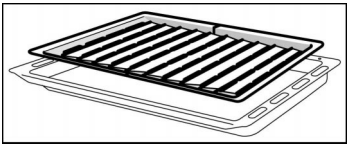
Univerzální pánev zjednoduší přípravu šťavnatých koláčů, pečiva, zmrazených pokrmů a velkých pečení.

Univerzální pánev na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



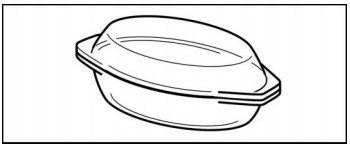
Rošt HEZ 324000

pro grilované pokrmy. Rošt pokládejte vždy do univerzální pánve. Zachycuje se odkapávající tuk a šťáva z masa.



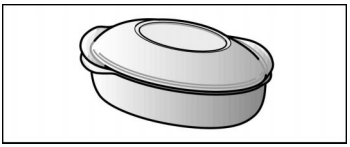
Grilovací plech HEZ 325000

ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním, aby se pečicí trouba tak silně neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi.
Grilování na grilovacím plechu: Použijte stejnou výšku zasunutí jako pro rošt.
Grilovací plech jako ochrana před stříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.



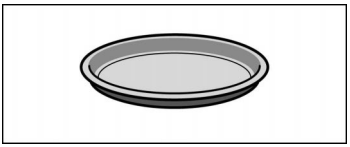
Skleněný pekáč HMZ21GB

pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je vhodný především pro automatiku pečení.



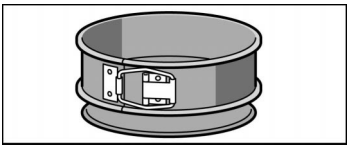
Kovový pekáč HEZ 6000

odpovídá rozměrově pečicí zóně sklokeramické varné desky. Pekáč je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro pečicí automatiku.
Pekáč je zvnějšku smaltovaný a zevnitř má speciální povrchovou úpravu proti připálení.



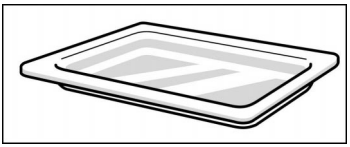
Plech na pizzu HEZ 317000

ideální např. pro pizzu, zmrazené produkty a velké, kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech položte na rošt. Orientujte se podle údajů v tabulkách.



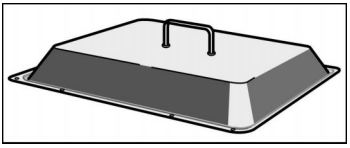
Forma na pečení HEZ 6001

S formou na pečení zajištěnou proti překynutí můžete upéci obzvláště šťavnaté koláče. Díky extra širokému okraji se zabrání překynutí - Váš sporák zůstane čistý.
Forma na pečení má vnitřní stranu speciálně povrchově upravenou proti připálení.



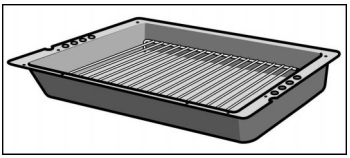
Skleněná pánev HEZ 336000

Hluboká pánev na pečení ze skla je vhodná i jako servírovací nádobí.



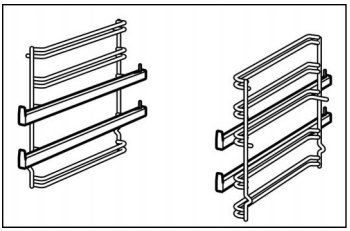
Víko na profesionální pánev HEZ 333001

udělá z profesionální pánve profesionální pekáč.



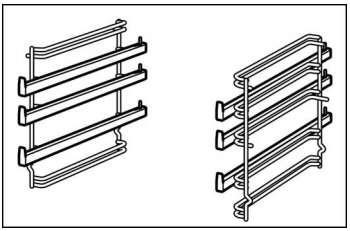
Profesionální pánev HEZ 333000

pro přípravu velkých množství.



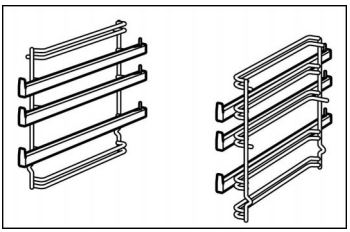
Dvojnásobný teleskopický výsuv HEZ 338200

Díky vysouvacím kolejničkám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se převrhlo.



Trojnásobný plně teleskopický výsuv HEZ 338300

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.



Trojnásobný plně teleskopický výsuv HEZ 338305

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.

Chladicí ventilátor

Pečicí trouba je vybavena chladicím ventilátorem. Zapíná se a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.

Rozehřejte troubu a vyčistěte příslušenství. Přečtěte si bezpečnostní pokyny v kapitole "Na co musíte dávat pozor".

Předehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu.

Postupujte následovně

1. Volič funkcí nastavte na ⊟.

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po 60 minutách volič funkcí vypněte.

Předčištění příslušenství

Než začnete příslušenství používat, důkladně jej vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

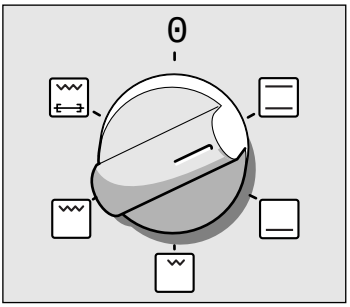
Nastavení pečicí trouby

Pečicí troubu docela jednoduše nastavíte voličem teploty a funkcí.

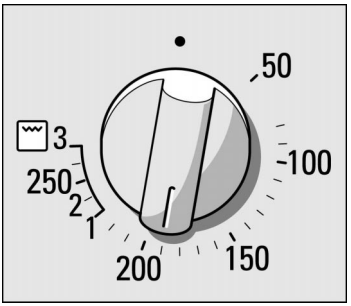
V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete pro mnoho pokrmů vhodný druh ohřevu a vhodnou teplotu.

Takto provedete nastavení

Příklad: Horní a dolní ohřev ⊟, 190 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

Vypnutí

Když je pokrm hotov, vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Grilování na otočném rožni

Na otočném rožni můžete obzvláště dobře připravovat velké pečeně, jako rolády a drůbež. Maso bude křupavé a dohněda.

Příprava pečeně

Aby se pečeně propekla rovnoměrně a pěkně dohněda, dbejte prosím na následující:

Nasazení a upevnění pečeně

Pečeni nasaďte co možná nejvíce do středu otočného rožně.

Na obou koncích ji upevněte přídržnými svorkami. Přitom musí být zadní svorka umístěna minimálně 7 cm od konce rožně.

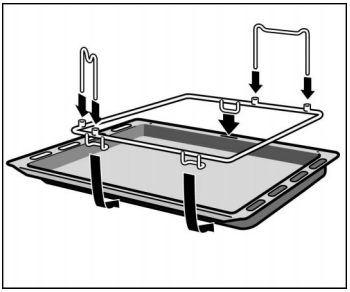
Dodatečně můžete pečeni svázat kuchyňskou nití. U drůbeže svažte konce křídel pod hřbetem a stehna na trupu. Potom tolik neztmavnou.
Napíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Poznámky

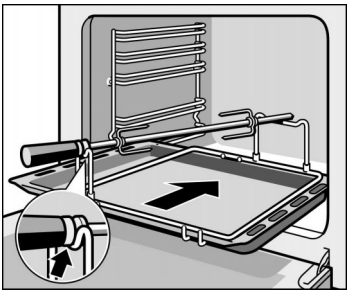
V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete mnoho hodnot nastavení pro grilování na otočném rožni.

U teploty pečicí trouby se řiďte údaji v tabulce. Je-li teplota příliš vysoká, bude maso nebo drůbež na povrchu příliš tmavé. Uvnitř zůstane do značné míry syrové.

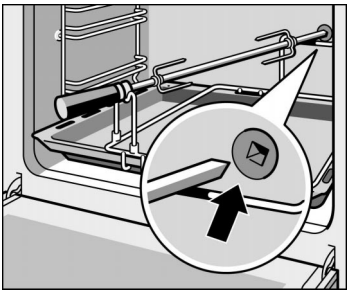
Nasazení otočného rožně



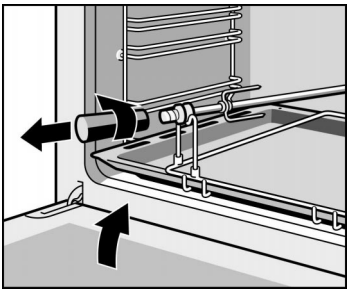
1. Na univerzální pánev nasaďte rošt pro otočný rožeň.



2. Na rošt položte otočný rožeň.



3. Univerzální pánev zasuňte do výšky 1. V zadní stěně pečicí trouby se nachází otvor. Tam musí otočný rožeň zapadnout.



4. Odšroubujte držadlo a uzavřete pečicí troubu.

Údržba a čištění

Nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Vnější plochy spotřebiče

Spotřebič otřete vodou s trochou mycího prostředku. Poté jej osušte měkkým hadrem.

Nevhodné jsou ostré nebo drhnoucí prostředky. Pokud se takový prostředek dostane do styku s čelní stěnou, okamžitě místo otřete vodou.

Poznámka

Malé barevné rozdíly na přední straně spotřebiče vznikají použitím různých materiálů, jako skla, plastu nebo kovu.

Tiene na skle dvierok, ktoré vyzerajú ako šmuhy, sú v skutočnosti len svetelné odrazy žiarovky osvetlenia rúry na pečenie.

Spotřebiče s přední nerezovou stěnou

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.

Používejte nerezové prostředky k ošetřování. Dbejte údajů výrobce. Než prostředek použijete na celé ploše, vyzkoušejte jej předtím na malé ploše.

Spotřebiče s přední aluminiovou stěnou

Používejte mírné prostředky na čištění oken. Měkkým hadrem na čištění oken nebo mikrotenovou utěrkou nepouštějící vlákno otřete plochu bez tlaku a vodorovným směrem.

Nevhodné jsou agresivní čističe, škrábající houby a hrubé hadry na čištění.

Pečicí trouba

Nepoužívejte žádné ostré prostředky na drhnutí a mycí houby. Prostředky na čištění pečicí trouby smíte používat jen na smaltovaných plochách pečicí trouby.

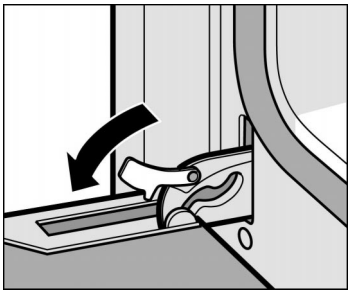
Pro snadnější čištění
můžete rozsvítit osvětlení pečicí trouby a vyvěsit dvířka pečicí trouby.

Rozsvícení osvětlení pečicí trouby

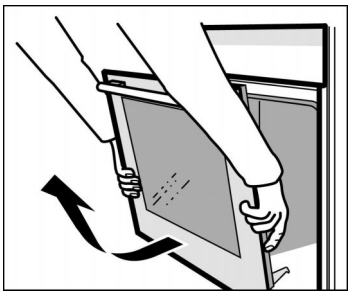
Volič funkcí nastavte na ⊟.

Vyvěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby vyvěsíte docela jednoduše.



1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
2. Obě aretační páčky vlevo a vpravo přehoďte.



3. Dvířka pečicí trouby nakloňte.
   Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo dole. Ještě je trochu přivřete a vytáhněte.

Po vyčištění dvířka pečicí trouby opět nasaďte v obráceném pořadí.

Čištění smaltovaných ploch v pečicí troubě

Používejte horký mycí roztok nebo vodu s octem.

U silného znečištění raději použijte čistič pečicí trouby. Čističe pečicí trouby používejte pouze ve studené pečicí troubě.

Mimochodem:
Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Neošetřujte tato zabarvení tvrdými předměty nebo ostrými čističi.

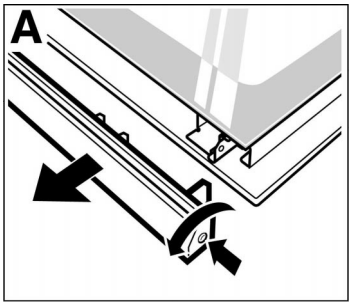
Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana je však zaručena.

Čištění skleněného krytu žárovky v pečicí troubě

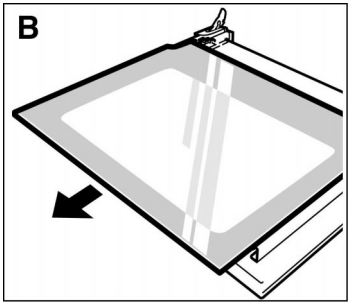
Skleněný kryt vyčistíte nejlépe mycím prostředkem.

Čištění skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete vyjmout skleněnou tabuli na dvířkách pečicí trouby.



1. Demontujte dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem dolů.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem uvolněte levou a pravou úchytku. (Obrázek A)



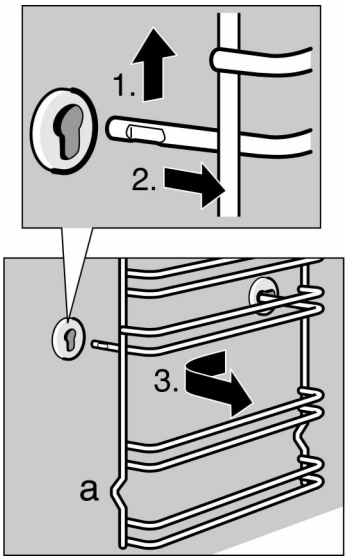
3. Vytáhněte sklo. (Obrázek B)

Skleněné tabule čistěte čističem skla a měkkým hadrem.

4. Sklo znovu zasuňte. Dbejte na to, aby byla hladká plocha venku.
5. Nasaďte kryt a přišroubujte.
6. Opět namontujte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu smíte opět použít teprve tehdy, jsou-li skla řádně namontována.

Čištění roštů



Závěsné rošty můžete kvůli čištění vyjmout.

Vyvěšení roštů:

1. Rošt vpředu zvedněte směrem nahoru

2. a vyvěste.

3. Potom celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte.

Rošty čistěte mycím prostředkem a mycí houbou nebo kartáčem.

Zavěšení roštů:

Rám nejdřív zasuňte do první zdířky, přitlačte jej trochu dozadu a potom jej zavěste do přední zdířky.

Závěsné rošty zapadnou vpravo i vlevo. Vyklenutí (a) musí být vždy dole.

Těsnění

Těsnění na pečicí troubě čistěte mycím prostředkem. Nikdy nepoužívejte ostré nebo drhnoucí čisticí prostředky.

Příslušenství

Příslušenství otřete ihned po použití mycím prostředkem. Zbytky pokrmů se poté dají jednoduše odstranit kartáčem nebo mycí houbou.

Kompletní otočný rožeň nesmíte mýt v myčce nádobí.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům.

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka pro sporák v pořádku.
	Výpadek proudu	Překontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo.

Opravy smějí provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud praskla žárovka v pečicí troubě, musí být vyměněna. Tepelně odolné 40 wattové žárovky obdržíte u servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně

1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříňce.
2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Skleněný kryt odšroubujte otáčením doleva.
4. Žárovku v pečicí troubě nahraďte stejným typem.
5. Opět našroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a opět zapněte pojistku.

Výměna skleněného krytu

Je-li skleněný kryt žárovky v pečicí troubě poškozen, musí být vyměněn. Skleněné kryty obdržíte v autorizovaném servisu. Uveďte prosím čísla "E" a "FD" Vašeho spotřebiče.

Servis

Pokud musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra Vám ráda sdělí kontakt na servisní středisko ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete vpravo, ze strany dvířek pečicí trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat data svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD

Servis ☎

Obal a starý spotřebič

Ekologická likvidace odpadu

Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými a elektronickými zřízeními a elektronickými zařízeními (waste electrical an electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých.

Tabulky a tipy

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich vhodná nastavení. Dočtete se, jaký druh ohřevu a teplota se k Vašemu pokrmu nejlépe hodí, jaké příslušenství je třeba použít a do jaké výšky má být zasunuto. Dostanete mnoho tipů na nádobí a přípravu pokrmů a také malého pomocníka v případě závady, pokud by někdy nebylo něco v pořádku.

Koláče a pečivo

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Formu na koláče pokládejte vždy na rošt.

Tabulky

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tím ušetříte energii. Když troubu předehřejete, zkrátí se doba pečení o 5 až 10 minut.

V tabulkách naleznete pro různé koláče a pečivo optimální druh ohřevu.
Teplota a doba pečení závisí na množství a povaze těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Zkuste to nejdříve s nižší hodnotou. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, nastavte příště vyšší hodnotu.

Dodatečné informace naleznete v "Tipech pro pečení" za tabulkami.

Koláče ve formách	Forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Zapékaný pokrm	Zapékací forma Bílý plech, Ø 31 cm	1	⊟	220-240	30-40
Cibulový koláč	Zapékací forma Bílý plech, Ø 31 cm	1	⊟	190-210	40-50
Koláče*	Forma na koláče Bílý plech, 28 cm	1	⊟	180-200	50-60

* Pokud chcete péct více koláčů, můžete je ve formách položit na rošt vedle sebe.

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Pizza	Univerzální pánev	3	⊟	220-240	25-35
Listové těsto	Plech na pečení*	3	⊟	200-220	20-30
Pěnové cukroví	Plech na pečení	3	⊟	80-100	90-180
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	⊟	150-170	20-30
Makrónky	Plech na pečení	3	⊟	100-120	30-40

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.
Takto zjistíte, je-li třený koláč propečen.	Asi 10 minut před koncem doby pečení, která je uvedena v receptu, píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto přestane na špejli lepit, je koláč hotov.
Koláč se sesunul.	Příště přidejte méně tekutiny, popř. nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč uprostřed nakynul více než na okraji.	Okraj dortové formy nemažte tukem. Po upečení koláč nožem opatrně oddělte od formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte jej níže, zvolte nižší teplotu a pečte koláč trochu déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče napíchejte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte doby pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadají dobře, uvnitř však jsou mazlavé (mastné, se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláče se šťavnatým obložením Nejprve předpečte korpus. Posypejte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.
Pečivo zhnědlo nestejnoměrně.	Zvolte poněkud nižší teplotu - pečivo se propeče stejnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohřevu ⊟. Přečnívající papír na pečení může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Papír nastříhejte vždy tak, aby odpovídal rozměrům plechu.

Ovocný koláč je dole příliš světlý. Šťáva z ovoce vytekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.
Při pečení šťavnatých koláčů vystupuje kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká madlem dvířek. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo sousedním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby, nákypy, toasty

Nádobí

Můžete používat každé nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám.

Pro velké pečeně a drůbež používejte otočný rožeň a univerzální pánev. Do univerzální pánve nalijte tolik vody, aby bylo zakryto dno.

Nádobí stavte vždy do středu roštu.

Horké skleněné nádoby odstavujte na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Výsledek pečení je závislý na druhu a kvalitě masa.

K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečeni 8 až 10 polévkových lžic, a to podle velikosti.

Kousky byste měli po uplynutí poloviny doby otočit.

Když je pečeně hotova, měla by ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté zavřené troubě. Tak se šťáva z masa lépe rozloží.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

Vezměte pokud možno stejně silné kousky ke grilování. Měly by být silné minimálně 2 až 3 cm. Tak zhnědnou stejnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilovaný kousek bude nejlepší, položíte-li jej do středu roštu. Zasuňte pak univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se na ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilované kousky otočte po uplynutí dvou třetin zadané doby.

Grilovací topné těleso se automaticky vypíná a opět zapíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Příklad	Množství	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Růžová roštěná	1 kg	otevřené	2		230-240	30
Rostbíf medium	1 kg	otevřené	2		220-230	50
Jehněčí kýta	1,5 kg	otevřené	2		170-180	120
Vepřové rolky	2 kg	Otočný rožeň	1		220-230	150
Pečeně na rožni	1 kg	Otočný rožeň	1		240-250	120
Kuře	1,5 kg	Otočný rožeň	1		240-250	80
Kachna	1,7 kg	Otočný rožeň	1		240-250	90
Gratinované brambory*		Nákypová forma nebo univerzální pánev	2		160-180	60
Opečení toastu		Rošt	5		3	3-5
Grilovaná ryba	300 g	Rošt**	4		1-2	25

* Nákyp nesmí být vyšší než 2 cm.

** Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte údaj podle příslušné nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, je-li pečeně již hotová.	Používejte teploměr pro maso (k dostání v odborných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečeni. Je-li pečeně pevná, je hotová. Jestliže se protlačí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrčička je na některých místech spálená.	Překontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení nebo přidejte větší množství tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu na pečení a přidejte menší množství tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Její velká část vystoupí přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na vypínačovém panelu nebo sousedním nábytku a odkapávat v podobě kondenzační vody. Toto je podmíněno fyzikálně.

Zmrazené hotové výrobky

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Závin s ovocnou náplní*	Univerzální pánev	3		200-220	30-40
Bramborové hranolky*	Univerzální pánev	3		210-230	25-30
Pizza*	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta*	Rošt	3		200-220	20-25

* Příslušenství vyložte papírem na pečení. Dbejte prosím na to, abyste použili papír vhodný pro tyto teploty.

Upozornění

Univerzální pánev se může vlivem zmrazených potravin během pečení stáhnout. Příčinou jsou velké teplotní rozdíly. Deformace se již během pečení ztratí.

Tipy pro úsporu energie

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.

Větší počet koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba bude ještě teplá. Tím se zkrátí se doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době vaření můžete vypnout pečicí troubu 10 minut před koncem vaření a využít zbytkové teplo k dovaření.

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách se nyní mezi odborníky často diskutuje. Na bázi aktuálních výsledků výzkumu jsme pro Vás sestavili tento informační leták.

Jak vzniká akrylamid?

Akrylamid nevzniká v potravinách znečištěním zvnějšku. Tvoří se naopak při přípravě v samotných potravinách, a to za předpokladu, že obsahují uhlohydráty a bílkoviny. Jak přesně se to stane, není ještě úplně objasněno. Ale ukazuje se, že obsah akrylamidu je silně ovlivněn

vysokými teplotami,
nízkým obsahem vody v potravinách,
silným zhnědnutím výrobku.

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilovin a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, jako např.

u bramborových hranolků a lupínků,
toastů, housek, chleba,
jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky, perník a marcipán.

Co můžete dělat

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.
aid[1] a BMVEL[2] vydaly následující doporučení:

Všeobecně

Doby vaření udržujte co nejkratší.

"Dozlatova místo dočerna" - Pečte potraviny dozlatova.

Čím je vařený pokrm větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.

Pečení

U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 200 °C.

Placičky: U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 190 °C. Vejce nebo žloutek v receptu snižují tvorbu akrylamidu.

Hranolky pečené v pečicí troubě rozmísťujte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Minimální množství 400 g na 1 plech zabraňuje rychlému vysušení.

[1] Informační brožura aid "Akrylamid", vydána aid a BMVEL, stav k 12/02,Internet: http://www.aid.de.

[2] Sdělení BMVEL tisku 365 ze 4. 12. 2002, Internet: http://www.verbraucherministerium.de

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo	Smaltovaný plech	2	⊟	150-170	20-30
Malé koláče - 20 kusů na 1 plech (s předehřevem)	Smaltovaný plech	3	⊟	160-180	20-30
Vodní piškoty	Dortová forma	2	⊟	160-180	30-40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální pánev	3	⊟	170-190	40-50
Zakrytý jablečný koláč	Univerzální pánev + 2 bílé plechy-dortové formy Ø 20 cm*	1	⊟	200-220	70-80

* Koláče vkládejte na univerzální pánev diagonálně umístěné.

Grilování

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání minut
Opékání toastů (10 min předehřívejte)	Rošt	5	⊓	3	1-2
Beefburger - 12 kusů*	Rošt	4	⊓	3	25-30

* Po $^2/_3$ doby přípravy obraťte. Univerzální pánev zasouvejte vždy do výšky 1.

Poznámky