

Horkovzdušná mini trouba s časovačem BG 1055E



Obj. č.: 40 48 81



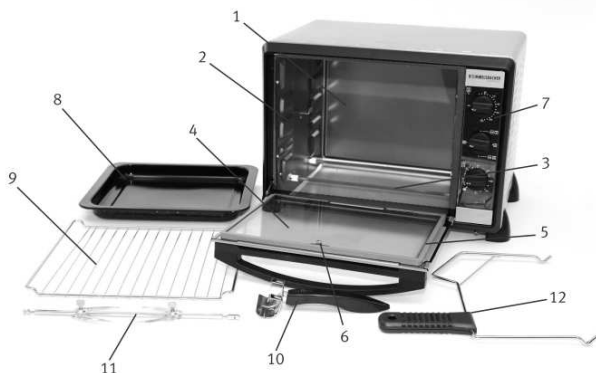
Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup horkovzdušné mini trouby s časovačem BG 1055E.

Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod.

Ponechtejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Popis a ovládací prvky

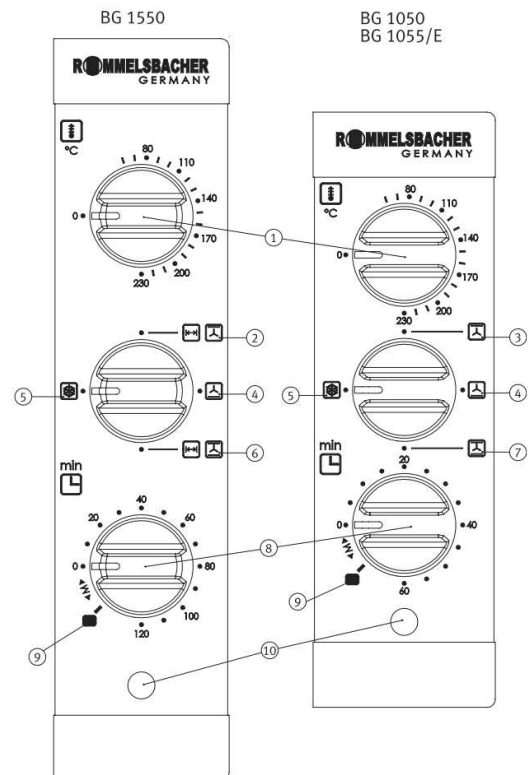


- 1) Pečicí prostor
- 2) Úrovně
- 3) Topné těleso
- 4) Dvířka trouby s rukojetí
- 5) Těsnění pečicího prostoru
- 6) Šroub s rýhovanou hlavou
- 7) Ovládací panel
- 8) Pečicí plech
- 9) Grilovací rošt
- 10) Rukojeť pečicího plechu

Pouze pro model BG 1550:

- 11) Otočný špíz se 2 úchyty
- 12) Rukojeť pro otočný špíz

Ovládací panel



Popis ovládacího panelu

Model BG 1550

- 1 = nastavení teploty
- 2 = horní ohřev s cirkulací vzduchu a funkcí otočného špízu
- 4 = spodní ohřev s cirkulací vzduchu
- 5 = rozmrazování s cirkulací vzduchu
- 6 = horní/dolní ohřev s cirk. vzduchu a funkcí otočného špízu
- 8 = nastavení času
- 9 = trvalý provoz
- 10 = kontrolka teploty

Modely BG 1050 a BG 1055/E

- 1 = nastavení teploty
- 3 = horní ohřev s cirkulací vzduchu
- 4 = spodní ohřev s cirkulací vzduchu
- 5 = rozmrazování s cirkulací vzduchu
- 7 = horní/dolní ohřev s cirkulací vzduchu
- 8 = nastavení času
- 9 = trvalý provoz
- 10 = kontrolka teploty

Účel použití

Spotřebič je určen k úpravě potravin v domácnosti. Hodí se k pečení, ohřívání, rozmrazování a zapékání např. housek, baget, pizzy a koláčů, k ohřívání polévek, rozpouštění nebo zapékání sýra a také ke grilování klobás a masa.

Technické údaje

	<u>Typ BG 1550</u>	<u>Typ BG 1050 & BG 1055/E</u>
Provozní napětí	230 V~, 50 Hz	230 V~, 50 Hz
Jmenovitý příkon (cca)	1 550 W	1 050 W
Objem pečicího prostoru (cca)	30 litrů	18 litrů
Rozměry přístroje (cca)	485 x 380 x 340 mm	430 x 335 x 280 mm
Hmotnost (cca)	10,3 kg	7,4 kg

Rozsah dodávky

Typ BG 1550

- 1 pečicí trouba
- 1 smaltovaný pečicí plech
- 1 chromovaný grilovací rošt
- 1 rukojeť pro pečicí plech
- 1 návod k obsluze
- 1 otočný špíz (vč. 2 úchyty a 2 šroubů)
- 1 rukojeť pro otočný špíz

Typ BG 1050 & BG 1055/E

- 1 pečicí trouba
- 1 smaltovaný pečicí plech
- 1 chromovaný grilovací rošt
- 1 rukojeť pro pečicí plech
- 1 návod k obsluze

Před prvním použitím

- Všechny vyjímatelné součásti příslušenství omyjte horkou vodou s trochou čistícího prostředku nebo prostředku na mytí nádobí.



Před prvním použitím spotřebič zahřívejte pod dobu 15 minut při nastavení „horní/dolní ohřev s cirkulací vzduchu“ a při maximální teplotě, aby se zapekla ochranná vrstva na topných prvcích.

Krátkodobě se vyskytujícího lehkého zápachu nebo kouře si prosím nevšímejte, je neškodný. V této době zajistíte kvalitní větrání v místnosti. Zabraňte tomu, aby se zápach rozšířil do dalších místností.

- Po vychladnutí spotřebiče vytřete vnitřní prostor trouby vlhkou utěrkou.

Obsluha

Vložení potravin

Otevření dvířek trouby (otevřená dvířka nepoužívejte jako odkládací plochu!). Připravené potraviny položte na grilovací rošt nebo pečicí plech a zasuňte do k tomu určené úrovně pečicího prostoru. Zavřete dvířka pečicí trouby.



Dejte pozor, aby se potraviny nedotýkaly ani horního, ani dolního topného tělesa.

1. Volba funkce

K dispozici jsou 4 funkce. Přepínejte mezi nimi pomocí otočného spínače uprostřed:

Rozmrazování



Ventilátor okolní teplotu rovnoměrně rozděluje v pečicím prostoru, takže se rozmrazovaná potravina rozmrazí šetrně a pomalu. Nastavování teploty není zapotřebí.

Horní ohřev s cirkulací vzduchu



K přípravě nákyplů a zapékaných pokrmů, které mají mít křupavou kůrčičku. Ke grilování (např. steaků, klobás, rolád, kuřat atd.) a k zapékání. Zapnutý ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo v pečicím prostoru.

Doporučujeme Vám, abyste při grilování naplnili pečicí plech asi do poloviny vodou a zasunuli ho do nejspodnějšího patra. Odkapávající tuk se v něm zachytí, přístroj zůstane čistý a díky stoupající vodní páře je grilovaná potravina obzvláště chutná.

Dolní ohřev s cirkulací vzduchu (funkce pizza)



Tato funkce se obzvláště dobře hodí pro všechno, co má být křupavé, jako je například pizza, slané koláče, hranolky připravované v troubě atd. Doporučujeme Vám, abyste nejprve použili funkci „Horní/dolní ohřev s cirkulací vzduchu“ a abyste na posledních 5 minut přepnuli na tuto funkci. Zapnutý ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo v pečicím prostoru.

Horní/dolní ohřev s cirkulací vzduchu



Pro rovnoměrné pečení shora i zdola. Zejména vhodné k pečení koláčů na plech, sýrových koláčů a piškotových dortů, k přípravě nákyplů, pečení, divočiny a ryb a také klasických receptů. Zapnutý ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo v pečicím prostoru.

2. Fungování otočného špízu



Tato funkce se hodí ke grilování kuřat, pečení na špízu atd. a může se používat jak s funkcí „Horní ohřev s cirkulací vzduchu“, tak i s funkcí „Horní/dolní ohřev s cirkulací vzduchu“.

- Jestliže grilujete s otočným špízem, uveďte dveře do polohy pro grilování, to znamená otevřené na škvíru, aby byla zajištěna cirkulace vzduchu.**
- Nasuňte úchyt na otočný špíz a pomocí šroubu ho pevně přišroubujte. Připravené maso nasuňte na prostředek špízu tak, aby pevně držely na prvním úchytu. Nyní na špíz nasuňte druhý úchyt a pevně ho zapíchněte do grilovaného masa. I zde pevně utáhněte šroub.
- Zkontrolujte, zda je maso umístěné přesně uprostřed špízu.
- Grilované maso pevně ovažte žáruvzdorným potravinářským bavlněným provázekem tak, aby se při otáčení špízu maso nemohlo dotýkat topných těles.
- Pomocí rukojeti nyní můžete otočný špíz vložit do trouby. Nejprve zaveďte špičatý konec špízu otvorem k pravé straně pečicího prostoru a pak ho na levé straně položte na k tomu určený držák.
- Pozor! Nebezpečí požáru!** Zkontrolujte, zda se grilované maso dobře otáčí a zda se nedotýká topných těles – v takovém případě by mohlo maso vzplanout.
- Důležité!** Pečicí plech zasuňte do nejspodnějšího patra trouby.



U této funkce slouží pečicí plech k zachytávání odkapávajícího tuku. Díky tomu zůstane přístroj čistý. Při používání této funkce Vám doporučujeme, abyste pečicí plech z poloviny naplnili vodou – díky stoupající vodní páře je grilované maso ještě jemnější. Pečicí plech navíc slouží k zachytávání odkapávajícího tuku. Díky tomu zůstane přístroj čistý.



Díky tomu zůstane přístroj čistý.

3. Nastavení teploty



Pomocí horního otočného spínače nastavte požadovanou teplotu.

4. Zapnutí spotřebiče (se spínacími hodinami a bez nich)

Máte dvě možnosti, jak uvést pečicí troubu do provozu.



1. Ruční provoz: Pro uvedení do provozu otočte spodní otočný spínač doleva až do polohy „M“. V tomto případě se spotřebič automaticky nevypne. Chcete-li ho vypnout, musíte otočný spínač uvést zpátky do polohy „0“.



2. Provoz řízený časem: Pro uvedení do provozu otočte spodní otočný spínač doprava až k dorazu a potom zpátky na požadovanou dobu provozu. Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne a ozve se krátké cinknutí. Nastavený čas lze i během provozu kdykoliv upravit otočením doleva nebo doprava.

5. Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se automaticky vypne, je-li provozován ve spojení se spínacími hodinami.

V případě ručního provozu je nutné uvést otočný spínač do polohy „0“.

Doporučujeme Vám, abyste po každém použití spotřebiče vytáhli zástrčku ze síťové zásuvky.

• Vyjmutí hotového pokrmu

Otevřete dvířka trouby (otevřená dvířka nepoužívejte jako odkládací plochu!). Vyjměte hotový pokrm z pečicího prostoru. Chcete-li z pečicího prostoru vyjmout horký pečicí plech, otočný špíz nebo grilovací rošt, použijte rukojeť, která je součástí dodávky, nebo si chraňte ruce chňapkou nebo grilovací rukavicí. Zavřete dvířka pečicí trouby.

6. Osvětlení trouby

Přístroj je vybavený vnitřním osvětlením. Osvětlení svítí po celou dobu provozu trouby.

Po ukončení provozu osvětlení automaticky zhasne.

Výměna žárovky v pečicí troubě

- Před výměnou svítidla vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout!
- Opatrně odšroubujte kryt žárovky a vyšroubujte vadné svítidlo.
- Vsaďte do objímky nové svítidlo (žárovkazorné – 230 V~, 15 W, E15, T 300 °C) a rukou je pevně utáhněte. Poté vsaďte do závitu kryt a rukou ho pevně utáhněte.

7. Kontrolka teploty

Spotřebič je vybavený kontrolkou teploty. Jakmile kontrolka teploty zhasne, bylo dosaženo nastavené teploty.

Střídavé rozsvícení a zhasínání kontrolky během provozu odpovídá termostatické regulaci teploty.

POZOR: To současně znamená, že kontrolka dočasně nesvítí, ačkoliv je pečicí trouba zapnutá.

Proto dejte pozor, abyste po ukončení pečení nastavili všechny otočné spínače do polohy „0“.

Rozebrání a sestavení dvířek trouby

Dvířka trouby jsou zkonstruovaná tak, aby se za normálního provozu mezi obě desky dvojitého zasklení nemohly dostat nečistoty. Dvířka trouby byste měli rozebírat a čistit jen v případě silnějšího znečištění.

Postupujte následovně:

Rozebrání dvířek trouby

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout!
- Otevřete dvířka trouby.
- Povolte šroub s rýhovanou hlavou proti směru hodinových ručiček.
- Skleněnou desku s těsněním opatrně uvolněte lehkými pohyby sem a tam a pak ji vysuňte směrem dopředu.
- Skleněné desky vyčistěte z vnitřní i z vnější strany.

Sestavení dvířek trouby

- Položte skleněnou desku s těsněním na dvířka trouby a opatrně ji zasuňte směrem k pečicímu prostoru. Dejte pozor na to, aby deska dobře seděla nad středním přítlačným úhelníkem, resp. pod oběma vnějšími přídržnými úhelníky. Skleněná deska musí být bezpečně uchycená šrouby.

Zkontrolujte, zda těsnění po celém obvodu správně přiléhá, a případně je upravte (přítlačte).

- Nasadte šroubek s rýhovanou hlavou a ve směru hodinových ručiček ho rukou pevně utáhněte.
- Zavřete dvířka pečicí trouby.

Čištění a péče

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout!
- Díky antiadheznímu povlaku se pečicí trouba snadno čistí. Plášť spotřebiče, pečicí prostor a dvířka trouby otřete vlhkým hadříkem a pak je vysušte.
- Části příslušenství můžete vyčistit horkou vodou s přidávkem saponátu nebo je můžete umývat v myčce nádobí.
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody a dbejte také na to, aby se do něho zespodu nemohla dostat pára nebo voda! Spotřebič nečistěte parním čističem!**
- **Nepoužívejte také ocelovou vlnu, abrazivní houbičky, abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla a také žádné spreje na čištění trouby!**

Tipy a pokyny

- Pečicí troubu vždy předehejte na požadovanou teplotu, než do ní vložíte pečenou potravinu. Potravinu pokládejte do středu pečicího plechu.
- Nejlepších výsledků pečení a grilování dosáhnete, když pečicí plech, resp. grilovací rošt asi v polovině přípravy otočíte, aby se pečené, resp. grilované potraviny ze zadní části trouby dostaly dopředu.
- **Pozor! Nebezpečí požáru!** Potraviny, z nichž může odkapávat tuk, pokládejte vždy na pečicí plech, aby nemohlo dojít ke vznícení odkapávajícího tuku na topném tělese. Vznítit se může také příliš dlouho opékáný chléb!
- **Pozor! Nebezpečí popálení!** Při manipulaci s horkými částmi příslušenství nebo nádobami vždy používejte přiloženou rukojeť nebo chňapku!

Informace týkající se ochrany životního prostředí

- Obalové materiály nevyhazujte, odevzdejte je do sběru. Obaly z papíru, lepenky a vnitřní lepenky odevzdejte ve sběrné papíru. Plastové části obalu a fólie byste měli rovněž odložit do k tomu určených kontejnerů.



Zde jsou příklady označení plastů:

PE = polyethylen, kód 02 = PE-HD, 04 = PE-LD, PP = polypropylen, PS = polystyren.

- Potraviny byste měli uložit na kompost nebo do nádoby na bioodpad.

Recepty

Následující recepty jsme připravili pro Vaši inspiraci. Samozřejmě můžete postupovat také podle běžných kuchařek nebo podle svých vlastních receptů. Přísady jsou určené vždy pro dvě osoby – přičemž jejich množství a složení samozřejmě můžete přizpůsobit svým potřebám a chuti. Dejte pozor, abyste používali pečicí formy odpovídající velikosti. Přejeme Vám příjemnou zábavu a dobrou chuť!

Gurmánský arabský chléb

2 malé arabské chleby, 75 g ementálu nebo goudy, 75 g dušené šunky, 60 g čerstvého sýra, 50 ml zakysané smetany, 1/2 lžičky zeleného pepře, paprika, sůl, 1 rajče na ozdobení.

Arabský chléb rozpuťte. Rozmíchejte čerstvý sýr se zakysanou smetanou. Rozdrťte zrnka pepře. Ochutťte sýr se smetanou. Přimíchejte šunku a sýr, nakrájené na kostičky, ochutťte. Potřete spodní polovinu chleba a přiklopte horní polovinou. Položte chleby na žáruvzdorný podklad. V předeheaté troubě zapékejte 12–15 minut při teplotě 220 °C. Ozdobte osminkami rajčete.

Kořeněná kaselská pečeně

300 g vykostěné vepřové pečeně, 1/2 plechovky krájených žampionů (100 g), 1 malá plechovka krémové žampionové polévky (cca 90 ml), 100 ml šlehačky, 1 lžička chilli omáčky, 25 ml kečupu, tuk na vymazání formy.

Pečení rozkrojíte na 4 stejně velké plátky a ty položíte do vymazané formy. Žampiony nechte okapat a asi polovinu z nich nasekejte na menší kousky. Zbývající žampiony zamíchejte do polévky. Potřete plátky masa. Posypejte žampiony. Šlehačku vyšlehejte a smíchejte s kečupem a chilli omáčkou. Tuto směs rozprostřete na maso. V předehřáté troubě pečte asi 30 minut při teplotě 200 °C.

Zapečený filet z candáta.

400 g rajčat, 2 filety z candáta, 1 najemno usekaný stroužek česneku, 1 cuketa (200 g), strouhaný parmezán, usekaná čerstvá bazalka, 10 g másla, sůl, zelený pepř, tuk na vymazání formy.

Filety opepřete a osolte. Vymazejte nízkou formu na náky, vložte do ní rybí filety a posypejte je česnekem. Rajčata přelijte vroucí vodou, prudce ochlaďte a odstraňte okolí stopky. Rajčata oloupejte, odstraňte z nich semínka a nakrájejte je na kostičky. Cukety omyjte a nakrájejte na tenké plátky. Usekanou bazalku a kostičky rajčat rozprostřete na rybu. Na vrstvu rajčat položte plátky cukety, osolte, opepřete a posypejte nastrouhaným parmezánem. Navrch položte vložky másla. V předehřáté troubě zapékejte 20–25 minut při teplotě 200 °C.

Špenátový náky s lososem

250 g filetu z lososa, plátky lasagní, 200 g listového špenátu, mozzarella, 1/2 stroužku česneku, 3 lžice sojové omáčky, 25 g másla, 35 g mouky, 1/2 litru mléka, pepř, muškátový oříšek.

Filet z lososa podélně rozřízněte na dvě poloviny a asi hodinu ho marinujte v sojové omáčce s rozetřeným česnekem. Připravte bešamel z másla, mouky a mléka. Rozpusťte máslo, přidejte špenát. Ochutťe zbývající sojovou omáčkou, pepřem, solí a muškátovým oříškem. Do formy pokládejte střídavě plátky lasagní, špenát a lososa a každou vrstvu přelijte bešamelem. Poslední vrstvu pokladte mozzarellou. V předehřáté troubě pečte asi 20 minut při teplotě 220 °C.

Mini pizza

100 g anglické slaniny, 200 g goudy, 200 g rajčat, 200 g žampionů, 300 g mouky, 20 g droždí, cca 120 ml vlažné vody, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 6 lžic rostlinného oleje, 1 lžice oregana, 1 lžice usekané petrželky, 1 lžice rostlinného oleje, sůl, pepř, cukr.

Droždí rozmíchejte se 3 lžicemi vody, až se rozpustí. Přidejte zbývající vodu. Přidejte olej, cukr a sůl. Přimíchejte mouku a vytvořte hladké těsto. Přikryté nechte kynout 25 minut. Slaninu nakrájejte na kostičky, oloupanou cibuli na kolečka. Rajčata a připravené houby nakrájejte na plátky. Vytvořte 8 stejně velkých korpusů na pizzu a obložte je. Okořeňte usekaným česnekem, oreganem, pepřem, solí a petrželkou. Posypejte strouhaným sýrem. Okraje těsta potřete olejem. V předehřáté troubě pečte asi 20 minut při teplotě 200 °C.

Cuketový náky

150 g cukety, 50 g čerstvého sýra, 15 g strouhaného sýra, 3 lžice jogurtu, 1 malé vejce, 1 lžička usekané bazalky, 1/2 stroužku česneku (utřeného), pár zrnek pepře, pepř, sůl, tuk na vymazání formy.

Cukety omyjte, odstraňte zahnědlé části. Nakrájejte je na 5 kusů velkých asi 4 cm. Každý z nich vydlabejte, ale ponechte dno (vytvořte miskou). Osolte a opepřete. Smíchejte čerstvý sýr a jogurt. Přimíchejte vajíčko, bazalku, česnek, rozdrčená zrnka pepře a osolte. Cukety vložte do vymazané formy a mezi ně rozprostřete na kousky nakrájené vnitřky, které jste vydlabali. Osolte. Cukety naplňte, zbytek náplně rozdělte do prostoru mezi nimi, posypejte sýrem. V předehřáté troubě pečte asi 25 minut při teplotě 200 °C.

Plněná jablka

75 g camembertu, 1 lžice sekaných oříšků nebo mandlí, 2 jablka, 3 lžice Crème fraiche, 1 lžička rajského protlaku, špetka sekané šalvěje, pepř, tuk na vymazání formy.

Jablka omyjte, rozkrojíte na poloviny a odstraňte jádřinec. Poloviny jablek opepřete a vložte do vymazané formy. Camembert nakrájejte na kostičky a smíchejte s ořechy. Crème fraiche, rajský protlak a šalvěj smíchejte a natřete na jablka. Naplňte je směsí ořechů a sýra. V předehřáté troubě pečte asi 12 minut při teplotě 220 °C a ihned podávejte.

Sladké lasagne

1 malá plechovka púlených broskví (cca 240 g), 250 g tvarohu, 40 g cukru, 1 lžice nasekaných pistácií, plátky lasagní, 150 ml šlehačky, 2 malá vejce, 1/2 balíčku vanilkového cukru, tuk na vymazání formy.

Okapané broskve nakrájejte na kostičky. Vajíčka, vanilkový cukr a tvaroh smíchejte a přimíchejte vyšlehanou šlehačku. Přimíchejte broskve. 2 lžice této náplně rozprostřete na dno vymazané formy. Navrch položte plátky lasagní. Postup opakujte. Na závěr potřete zbývající náplní a posypejte pistáciemi. V předehřáté troubě pečte asi 35 minut při teplotě 200 °C.

Višňové dortičky

150 g kompotovaných višní bez pecek, 2 lžice mletých lískových oříšků, 3 lžice cukru, 2 lžice mouky, 1 žloutek, 1 lžice teplé vody, 1 bílek, 1 lžice studené vody, 15 papírových košíčků (průměr 7 cm).

Žloutek, teplou vodu a cukr vyšlehejte do pěny. Z bílku studené vody vyšlehte tuhý sníh a opatrně přimíchejte k pění z žloutku. Přimíchejte mouku a ořechy. Přimíchejte odkapané višně. Připravte si papírové košíčky (vždy 2 na sobě). Těsto rovnoměrně rozdělte do košíčků. Košíčky postavte na pečicí plech nebo do formy na muffiny a pečte v předehřáté troubě při 180 °C asi 20 minut.

Tvarohový náky

1 jablko, trocha citronové šťávy, 1 vejce, 125 g tvarohu, 1–2 lžice mléka, 1 lžice medu, 1 lžice sekaných mandlí, tuk na vymazání formy.

Jablko oloupeme, rozčtvrtíme, vyjmeme jádřinec, nakrájíme je na tenké plátky a pokapeme citronovou šťávou. Smícháme žloutek s tvarohem, mlékem a medem. Z bílku ušleháme tuhý sníh a společně s plátky jablek ho opatrně přimícháme k tvarohové hmotě. Těsto vlijeme do vymazané formy a pečeme 35 minut při teplotě 180 °C. Následně posypeme sekanými mandlemi.

Bezpečnostní předpisy

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do horkovzdušné mini trouby. Případné opravy svěďte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáchejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, ořesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vyhazovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Překlad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

MIH/03/2016