

Rohnson®

Návod k použití

MULTIFUNKČNÍ HRNEC EASY COOK

R-2091



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

UPOZORNĚNÍ

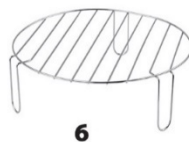
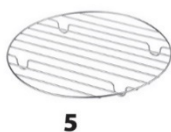
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy ho vypněte a odpojte ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. Spotřebič s poškozenou vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy – vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěťte autorizovanému servisnímu středisku.
- Neodpojte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel – vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu spotřebiče.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej venku.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický ani plynový vaříč nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které je zdrojem tepla.
- Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že je řádně sestaven.
- Při provozu spotřebiče musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad spotřebičem a okolo něj. Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, utěrky na nádobí, dřevěný povrch apod.
- **Upozornění: Horký povrch!** Při provozu spotřebiče dochází k zahřívání nádoby a víka. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Mohlo by dojít k popálení pokožky. Ke zdvihnutí a přenášení víka používejte sklopné madlo. K přenášení nádoby používejte rukojeti stojanu. K vyjmutí zahřátého roštu z nádoby slouží kleště, které jsou součástí příslušenství tohoto spotřebiče.
- Do zahřáté skleněné nádoby nelijte studenou vodu. Mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se skleněnou nádobou obsahující horkou tekutinu.
- Víko odkládejte pouze na teplu odolné povrchy.
- Spotřebič vždy odpojte od síťové zásuvky, pokud chcete sejmut víko nebo pokud ho nebudete používat, před přemístěním a pokud ho necháváte bez dozoru. Po ukončení používání nechte spotřebič a jeho příslušenství vychladnout.
- Víko s ovládací jednotkou neoplachujte pod tekoucí vodou ani ho neponožujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Dbejte na to, aby se síťový kabel nedostal do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.

POPIS SPOTŘEBIČE



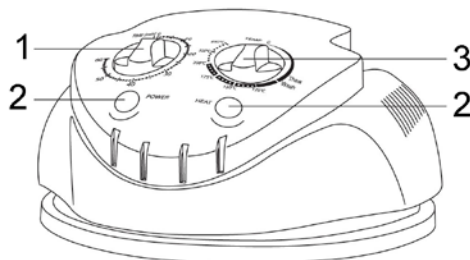
1. Skleněná nádoba
2. Víko s ovládacím panel
3. Přídavný prstenec
4. Stojan s rukojetí
5. Nízký rošt
6. Vysoký rošt
7. Kleště



Poznámka: S použitím přídavného prstence se zvýší kapacita nádoby na 17 litrů, což umožňuje přípravu většího množství potravin.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Časovač do 60 min.
2. Světelné indikace provozu a ohřevu
3. Nastavitelný termostat 65-250 °C



MULTIFUNKČNÍ HRNEC EASY COOK A JEHO VÝHODY

- Umožňuje několik způsobů úpravy pokrmů: pečení, vaření, grilování, dušení, ohřívání, rozmrazování. Horký vzduch nezpůsobuje kouř.
- Příprava pokrmů je o 20-60 % rychlejší než v běžné troubě.
- Spotřebuje méně energie než běžná trouba a přibližně stejně jako mikrovlnka. Výsledkem je, že ušetříte čas i peníze.
- Umožňuje připravovat pokrmy zdravě s použitím minimálního množství tuku. Díky tomu pak v potravinách zůstává nižší počet kalorií.
- Cirkulací a prouděním horkého vzduchu zajišťuje rovnoměrné propečení pokrmu.
- Funkce samočištění usnadní práci s umytím hrnce.
- Přístroj je přenosný, skladný a proto jej snadno využijete i na dovolené, na chalupě, v karavanu apod. Je velmi snadno ovladatelný a přípravu pokrmu díky skleněné nádobě můžete vždy sledovat. Potraviny zůstávají šťavnaté (nevysušují se).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vyjměte multifunkční hrnec a jeho příslušenství z obalového materiálu.
- Skleněnou nádobu opláchněte pod teplou tekoucí vodou a vytřete do sucha.
- Nádobu přiklopte víkem a připojte síťový kabel do zásuvky. Aby se trouba zbavila případného zápachu z výroby, termostat nastavte na 250 °C a časovač na 5 minut. Poznámka: Při prvním spuštění se může objevit slabý kouř. To je zcela normální jev.

- Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a vypne se topné těleso a ventilátor. Odpojte síťový kabel ze zásuvky. Sejměte víko a odložte jej na teplu-vzdornou podložku. Spotřebič nechte vychladnout.

TIPY PRO VAŘENÍ V MULTIFUNKČNÍM HRNCI

- Než položíte potraviny na rošt, můžete na něj rozprašovačem nanést jedlý olej, aby se potraviny k roštu nepřichytávaly.
- Potraviny vždy rozložte na rošt tak, aby vzduch v nádobě mohl volně cirkulovat a potraviny byly rovnoměrně propečené.
- Pravidelně kontrolujte stav potravin pozorováním skrz skleněnou nádobu.

POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

- 1) Skleněnou nádobu umístěte do stojanu. Zvolte typ roštu, který chcete použít, a vložte jej do skleněné nádoby. V kapitole „Průvodce vařením“ naleznete doporučený typ roštu pro vybrané druhy potravin.
- 2) Na rošt rozložte potraviny. Mezi stěnami nádoby a potravinami musí být ponechán volný prostor 2-3 cm, aby nebyla narušena cirkulace vzduchu uvnitř nádoby. Dbejte na to, aby potraviny byly rozloženy rovnoměrně. Vyvarujte se vrstvení potravin na sebe. Jinak se opeče pouze horní a spodní vrstva potravin.
- 3) Nádobu přiklopte víkem s ovládacím panelem. Síťový kabel připojte do zásuvky.
- 4) K uvedení trouby do provozu nastavte termostat a časovač. Kapitola „Průvodce vařením“ uvádí doporučené nastavení teploty a časy vaření pro vybrané druhy potravin.
- 5) Hrnec dosáhne nastavené teploty v krátkém čase. Termostat udržuje nastavenou teplotu spínáním a vypínáním topného tělesa. To je signalizováno rozsvícením a zhasínáním kontrolky. Stav pokrmu pravidelně kontrolujte pozorováním skrze skleněnou nádobu. Pokud je třeba potraviny otočit v průběhu vaření, odpojte zástrčku ze zásuvky. Sejměte víko s ovládacím panelem a odložte jej na teplu-vzdornou podložku. Obráťte potraviny. Přiklopte víko a připojte zástrčku k síťové zásuvce.

Poznámka: Pokud neodpojíte zástrčku od zásuvky el. napětí, při zdvihnutí sklopného madla se automaticky aktivuje bezpečnostní pojistka, která vypne

topné těleso. Časovač odpočítává čas i během doby, kdy byla trouba odpojena od zásuvky el. napětí.

- 6) Po uplynutí nastaveného času se ozve zvuková signalizace a vypne se topné těleso a ventilátor. Odpojte zástrčku ze zásuvky. Sejměte víko s ovládacím panelem a odložte jej na teplu-vzdornou podložku. Vyjměte potraviny a před přemístěním nebo čištěním, nechte troubu vychladnout.

Varování: Dbejte zvýšené opatrnosti, aby při sejmutí víka nedošlo k popálení unikající párou.

Poznámka: Chcete-li předčasně ukončit provoz hrnce, nastavte termostat a časovač do polohy OFF.

ZPŮSOBY ÚPRAVY POKRMŮ V MULTIFUNKČNÍM HRNCI

Pečení masa

- Do nádoby vložte rošt. Na rošt položte maso a přidejte jen tolik vody, aby bylo zakryto dno nádoby. Doba pečení závisí na velikosti masa a požadovaném stupni propečení.
- Maso pečené v trojobalu. Naporcované kuřecí maso (prsá, křídélka nebo stehna) obalte v mouce, ve vajíčku a strouhance a pak ho krátce ponořte do jedlého rostlinného oleje. Přebytečný olej nechte okapat. Do nádoby vložte rošt a na něj položte maso. Doporučená doba přípravy a teplota pečení je uvedena v kapitole „Průvodce vařením“.

Pečení hranolek

- V tomto multifunkčním hrnci můžete připravit stejně chutné hranolky jako ve fritovacím hrnci, ale mnohem zdravěji bez smažení v oleji. Hranolky krátce ponořte do jedlého rostlinného oleje. Přebytečný olej nechte okapat. Do nádoby vložte rošt a rovnoměrně na něj rozložte hranolky.

Pečení koláčů, sušenek a chleba

- Do nádoby umístěte nízký rošt. Těsto vložte do kulaté zapékací mísy (nebo formy na pečení). Mísu umístěte na rošt. Mezi mísou a stěnami nádoby musí zůstat volný prostor 2 až 3 cm, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Těsto můžete zakrýt hliníkovou fólií. Dbejte na to, aby byla fólie řádně uchycena k okrajům zapékací mísy. Před dokončením pečení těsto odkryjte, aby se jeho povrch lehce opekli.

- Pečení koláčů, sušenek nebo chleba v multifunkčním hrnci je rychlejší než v běžné troubě, a proto těsto během pečení pravidelně kontrolujte.

Grilování masa

- Do nádoby vložte rošt a na něj položte maso. Silnější plátky nebo větší kusy masa otočte v polovině doby grilování. Stejně jako u pečení závisí doba grilování na velikosti masa a požadovaném stupni propečení.

Dušení zeleniny

- S hlavním jídlem můžete současně připravovat i zeleninu v páře. Z hliníkové fólie vytvořte sáček. Zeleninu vložte do sáčku a přidejte několik kapek vody. K dochucení můžete použít koření nebo bylinky. Sáček uzavřete a vložte jej na dno skleněné nádoby. Přidejte šálek vody. Hlavní jídlo připravujte na roštu.
- Stejným způsobem můžete připravovat i ryby. Rybu vložte do sáčku z hliníkové fólie, přidejte trochu vody, citronové šťávy, koření nebo bylinky a zeleninu dle vlastního výběru. Ryba se bude dusit ve vlastní šťávě.

Ohřívání, rozpékání

- V tomto multifunkčním hrnci můžete snadno a rychle rozpéct starší pečivo. Do nádoby umístěte rošt a položte na něj pečivo. Rozpečené pečivo bude mít křupavou kůrku a uvnitř bude měkké.
- Chcete-li obnovit křupavost starších keksů a sušenek, nechte je pár minut rozpéct při maximální teplotě a budou opět chutnat jako čerstvé.

Rozmrazování

- V tomto multifunkčním hrnci rozmrazíte potraviny rovnoměrněji než v mikrovlnné troubě. Termostat nastavte do polohy Thaw. Doba rozmrazování zvolte dle potřeby a stav potravin kontrolujte pravidelně každých 5 až 10 minut.
- Při tepelné úpravě hotových zmrazených pokrmů (např. pizza) nastavte teplotu o 20 °C nižší a čas o 30 až 50 % kratší, než uvádí výrobce mraženého pokrmu pro běžnou troubu.

PRŮVODCE VAŘENÍM V MULTIFUNKČNÍM HRNCI

DRUH POTRAVINY	DOBA PŘÍPRAVY	NASTAVENÍ TEPLoty	TYP ROŠTU
Drůbeží maso <ul style="list-style-type: none"> • Celé kuře • Porcované kuře • Krůta • Kachna 	35–40 min 15–20 min 60–90 min 50–60 min	200 °C 200 °C 200 °C 200 °C	Nízký Vysoký Nízký Nízký
Hovězí maso Rostbif (1,5 kg) <ul style="list-style-type: none"> • Krvavý • Středně propečený • Propečený Biftek <ul style="list-style-type: none"> • Středně propečený 	35–40 min 45–50 min 55–60 min 8–10 min	175 °C 175 °C 175 °C 250 °C	Nízký Nízký Nízký Vysoký
Skopové maso Jehněčí pečené (2 kg) <ul style="list-style-type: none"> • Středně propečená • Propečená 	60–70 min 80–90 min	200 °C 200 °C	Nízký Nízký
Uzeniny <ul style="list-style-type: none"> • Párky 	10 min	200 °C	Nízký
Vejece <ul style="list-style-type: none"> • Natvrdo • Naměkko • Omeleta 	6–7 min 4–5 min 10–12 min	200 °C 200 °C 175 °C	Nízký Nízký Nízký
Koláč <ul style="list-style-type: none"> • Bez náplně • S náplní 	20–25 min 35–40 min	200 °C 175 °C	Nízký Nízký
Pečivo z listového těsta <ul style="list-style-type: none"> • Bez náplně • S náplní 	10–12 min 25–30 min	200 °C 175 °C	Vysoký Nízký
Pečivo z kynutého těsta <ul style="list-style-type: none"> • Bochník chleba • Rohlíky 	15–20 min 15–20 min	175 °C 175 °C	Nízký Nízký
Mražené výrobky <ul style="list-style-type: none"> • Pizza 	10 min	200 °C	Vysoký
Plody moře <ul style="list-style-type: none"> • Ryby • Krevety • Škeble • Humr 	7–10 min 8–10 min 3–5 min 12–15 min	200 °C 200 °C 160 °C 175 °C	Vysoký Vysoký Nízký Nízký
Zelenina <ul style="list-style-type: none"> • Pečené brambory (nakrájené na čtvrtky) • Hranolky 	20–35 min 12–15 min	250 °C 200 °C	Nízký Vysoký

Poznámka: Výše uvedené časy vaření jsou pouze orientační.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Skleněnou nádobu omyjte v roztoku teplé vody a kuchyňského saponátu. Poté ji opláchněte čistou tekoucí vodou a osušte. K odstranění připečených zbytků potravin použijte nylonový kartáček nebo houbičku.
- Víko a kryt ventilátoru vyčistěte jemnou houbičkou navlhčenou v roztoku teplé vody a neutrálního kuchyňského saponátu. Po aplikaci kuchyňského saponátu otřete víko a kryt ventilátoru čistým hadříkem a důkladně je osušte.
- Víko neponořujte do vody nebo jiné tekutiny a dbejte na to, aby do víka nebo ovládacího panelu nevnikla voda nebo jiná tekutina.
- K čištění jakýchkoli částí tohoto spotřebiče nepoužívejte drátěné houbičky, abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.
- Aby se zabránilo vzniku korozi po delším používání, po každém použití a každém mytí zařízení a příslušenství pečlivě vysušte všechny kovové povrchy. Tento postup prodlouží životnost výrobku.

Funkce Wash – samočištění

- Díky této funkci se ze skleněné nádoby odstraní i připečené zbytky potravin.
- Nádobu naplňte cca 4 cm roztokem vody a neutrálního kuchyňského saponátu. Pokud jste při vaření použili rošť, můžete jej ponechat v nádobě. Na nádobu umístěte víko s ovládacím panelem. Síťový kabel zapojte do zásuvky.
- Termostat otočte do polohy "Wash" a časovač nastavte na 10 minut. Hrnec spustí program samočištění. Jak horký vzduch cirkuluje uvnitř nádoby, ze stěn nádoby se uvolňují připečené zbytky potravin.
- Po ukončení programu samočištění odpojte spotřebič ze zásuvky a sejměte víko s ovládacím panelem. Nádobu vypláchněte čistou vodou, aby se z ní odstranily veškeré zbytky potravin a saponátu. Rošť bude potřeba dočistit nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.

Poznámka: V případě, že se ze stěn nádoby neodstranily veškeré zbytky potravin, můžete program Wash spustit ještě na další 2 až 3 minuty.

RECEPTY

Croissanty

Rozpečení 3 až 4 ks

Termostat nastavte na 125 °C a hrnec nechte několik minut přehřát. Rozpečení trvá 3 až 6 minut.

Pokud chcete rozpéct mražené croissanty, bude potřeba dobu prodloužit na 6 až 10 minut.

Rohlíky

Rozpečení rohlíků z předešlého dne

Rohlíky mírně navlhčete mašlovačkou. Položte je na vysoký rošt a rozpékejte zhruba 5 až 10 minut při teplotě 125 °C. Rozpečené rohlíky budou chutnat jako čerstvě upečené.

Opečená slanina

Plátky anglické slaniny

Plátky slaniny rozložte na vysoký rošt a termostat nastavte na 230 °C. Plátky slaniny opékejte zhruba 6 až 8 minut nebo až budou opečené dle Vaší chuti.

Hovězí svíčková Wellington

700 g hovězí svíčkové, 4 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 1 rohlík, 3 lžíce másla, 350 g mletého kuřecího masa, 2 vejce, 1 žloutek, 4 lžíce smetany ke šlehání, sůl, pepř, 1 lžíce worcestrové omáčky, půl lžičky sladké mleté papriky, 1 balíček listového těsta

Svíčkovou omyjte, očistěte a lehce potřete olejem. V hluboké pánvi ji na oleji opékejte zhruba 15 minut. Poté maso vyjměte a nechte zchladnout. Rohlík nakrájejte na plátky a namočte do vlažné vody. Přebytkovou vodu vymačkejte. Cibuli oloupejte, nadrobno nakrájejte a zpěníte na másle. Přidejte rohlík, mleté maso, 2 vejce a smetanu. Promíchejte a dochuťte solí, pepřem, mletou paprikou a worcestrovou omáčkou.

Vychladlé maso osolte, opeřete a obalte v připravené masové směsi. Maso uložte do chladu. Listové těsto rozválejte a vychlazené maso do něj zabalte. Maso zabalené v listovém těstě položte na pečicí papír tak, aby spoj listového těsta směřoval dolů. Těsto potřete rozšlehaným žloutkem. Maso i s pečicím papírem přemístěte na nízký rošt a v hrnci přehřátém na 200 °C pečte asi 10 minut, dokud těsto nevyskočí. Pak

snižte teplotu na 160 °C a pečte dalších 50 minut. Prochladlé maso nakrájejte na plátky a podávejte se zeleninovou přílohou.

Plněná telecí prsa

1,5 kg telecích prsou, 2 lžíce másla, sůl, pepř

Nádivka:

1 lžíce másla, ½ šálku jemně nasekané cibule, 1 lžíce citronové šťávy, 1 lžička nastrouhané citronové kůry, 1 šálek na plátky nakrájených žampionů, 2 šálky na kostičky nakrájeného bílého pečiva, 1 ušlehané vejce, sůl a pepř k dochucení

Nejdříve si připravte nádivku. Na předehřáté pánvi nechte rozehtát máslo. Na másle zpěníte cibulku a přidejte citronovou šťávu, nastrouhanou citronovou kůru a žampiony. Na mírném ohni restujte 3 až 4 minuty. Takto připravenou směs vložte do větší nádoby. Přimíchejte na kostičky nakrájené bílé pečivo a ušlehané vejce. Dochutěte solí a pepřem a vše řádně promíchejte. Maso omyjte pod tekoucí vodou a osušte plátěným ubrouskem. Ostrým nožem vyřízněte do masa kapsu. Na povrchu i uvnitř maso prosolte. Kapsu naplňte připravenou nádivkou. K uzavření otvoru kapsy použijte párátka. Povrch kapsy potřete máslem a kapsu umístěte na nízký rošt. Multifunkční hrnec předehřejte a maso pečte 20 minut při teplotě 160 °C. Po 20 minutách kapsu otočte a potřete ji máslem. Pečte dalších 40 minut nebo až bude maso měkké. Kapsu nakrájejte na plátky a podávejte s vypečenou šťávou.

Kuřecí křídélka pečená na medu

1 kg kuřecích křidel, 2 lžíce medu, 2 lžíce rajčatového protlaku

Marináda:

3 lžíce citronové šťávy, 3 lžíce sojové omáčky, 1 lžička nastrouhaného zázvoru

Křídélka omyjte pod tekoucí vodou, osušte je plátěným ubrouskem a vložte do mísy. Marinádu připravíte smícháním citronové šťávy, sojové omáčky a zázvoru. Křídélka přelijte připravenou marinádou a nechte je marinovat 3 až 4 hodiny za občasných otočení. Odeberte 2 lžíce marinády a smíchejte je s medem a rajčatovým protlakem. Křídélka umístěte na vysoký rošt a pečte je 10 minut při teplotě 160 °C. Po 10 minutách křídélka vyjměte a potřete je směsí z marinády, medu a rajčatového protlaku. Křídélka vraťte zpět na rošt a pečte je dalších 5 minut. Znovu je vyjměte a potřete směsí. Vložte je zpět a pečte ještě 5 minut.

Pečené kuře

1 celé kuře bez drobbů, 1 malá cibule, 1 lžíce másla, ½ šálku žampionů, 1 a ½ šálku na kostičky nakrájených rohlíků, 1 lžička nastrouhané citronové kůry, 1 lžíce nasekané pažitky, 1 lžíce sušené majoránky, 1 ušlehané vejce, 1½ šálku kuřecího vývaru (nebo kuřecího bujónu), špetka muškátového oříšku, česnek, sůl a pepř na dochucení

Kuře omyjte pod tekoucí vodou a osušte plátěným ubrouskem. Oloupejte cibuli a nasekejte ji nadrobno. Na pánvi rozehřejte máslo a zpěňte na něm cibulku. Přidejte žampiony a restujte zhruba 1 minutu. Nechte vychladnout a přimíchejte na kostičky nakrájené rohlíky, pažitku, citronovou kůru, majoránku, muškátový oříšek, ušlehané vejce a dochuťte solí a pepřem. Vzniklou směsí naplníte kuře a otvor uzavřete párátky. Kuře potřete máslem a solí a umístěte na nízký rošt. Pečte 20 minut při teplotě 160 °C. Poté kuře otočte, potřete máslem a pečte zhruba dalších 20 minut nebo až bude dozlatova opečené.

Šťáva:

Ze dna nádoby odeberte vypečenou šťávu. Přidejte lžici hladké mouky, zahřejte na mírném ohni a míchejte do hladka. Pomalu přidejte 1 a ½ šálku kuřecího vývaru (nebo kuřecího bujónu). Krátce povařte na mírném ohni. Dochuťte solí a pepřem.

Pečená zelenina

Zelenina dle vlastního výběru, nakrájená na stejně velké kousky, 2 až 3 lžíce jedlého rostlinného oleje, česnek, sůl a pepř k dochucení

Zeleninu omyjte a případně oloupejte. Nakrájejte ji na stejně velké kousky a vložte do mísy. Přidejte 2 až 3 lžíce rostlinného oleje a česnek a dochuťte solí a pepřem. Vše dobře promíchejte. Hrnec nechte předeheat. Zeleninu rozložte na vysoký rošt a pečte ji 30 až 45 minut při teplotě 180 °C. Mezi jednotlivými kousky zeleniny nechte mezery, aby nebyla narušena cirkulace vzduchu. Skutečná doba pečení závisí na druhu zeleniny a velikosti kousků.

Brambory pečené v alobalu

Středně velké brambory (2 ks na osobu), máslo, česnek, sůl a pepř k dochucení

Brambory omyjte a očistěte. Umístěte je na alobal. Potřete je máslem a utřeným česnekem a dochuťte solí a pepřem. Každou bramboru zabalte zvlášť do alobalu.

Tip: Takto připravené brambory lze péct současně s masem.

Brambory umístěte na vysoký rošt a pečte je zhruba 45 minut při teplotě 190 °C. Abyste ověřili, zda jsou brambory měkké, propíchněte je vidličkou. V případě potřeby prodlužte dobu pečení. Podávejte přelité kysanou smetanou a posypané pažitkou nebo strouhaným sýrem.

Gratinovaný květák

1 středně veliký květák, 60 g másla, 2 lžice hladké mouky, 250 g smetany, 150 g nastrohaného sýru čedar, sůl a pepř k dochucení

Květák omyjte, očistěte a rozdělte na větší růžičky. Růžičky krátce povařte v osolené vodě, aby nebyly příliš měkké. Po vyjmutí je nechte okapat.

Na pánvi rozehřejte $\frac{2}{3}$ másla. Přidejte mouku a míchejte do hladka. Přidejte smetanu a strouhaný sýr (2 lžice nechte na posypání) a vařte na mírném ohni 1 minutu. Dochutěte solí a pepřem. Růžičky kvěťáku naskládejte do zapékací mísy a přelijte připravenou omáčkou. Navrch posypte zbylým sýrem a pokladte kousky másla. Zapékejte v troubě předehřáté na 150 °C zhruba 15 až 20 minut nebo až bude povrch opečený dozlatova.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý maximální příkon	1400 W
Objem	17 l

Změny textu a technických údajů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.