

Rohnson®

Návod na použitie

MULTIFUNKČNÝ HRNIEC EASY COOK

R-2091



Pred použitím tohto spotrebiča sa prosím zoznámte s návodom na jeho obsluhu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE**

- Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča nedodržiavaním pokynov v tejto príručke, záruka sa stáva neplatnou. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržiavaním pokynov písaných v manuáli. Nedbalé používanie spotrebiča nie je v súlade s podmienkami tohto návodu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.

UPOZORNENIE

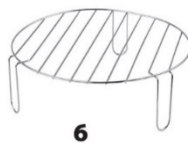
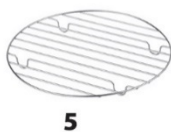
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo plánujete čistenie, vždy ho vypnite a odpojte zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol na zem, bol poškodený alebo ponorený do vody. Spotrebič s poškodenou vidlicou sieťového kábla je zakázané používať. V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami. Na spotrebiči nerobte žiadne úpravy - vzniká nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla/sieťovej zásuvky.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu spotrebiča.

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho vonku.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien alebo na nestabilné povrchy.
- Spotrebič umiestňujte iba na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Spotrebič nekladte na elektrický ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadenia, ktoré je zdrojom tepla.
- Tento spotrebič je určený na tepelnú úpravu potravín. Nepoužívajte ho na iné účely.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom výrobcu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že je riadne zostavený.
- Pri prevádzke spotrebiča musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a okolo neho. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, utierky na riad, drevený povrch a pod.
- **Upozornenie: Horúci povrch!** Pri prevádzke spotrebiča dochádza k zahrievaniu nádoby a veka. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu. Mohlo by dôjsť k popáleniu pokožky. Na zdvihnutie a prenášanie veka používajte sklopné madlo. Na prenášanie nádoby používajte rukoväť stojana. Na vybratie zahriateho roštu z nádoby slúžia kliešte, ktoré sú súčasťou príslušenstva tohto spotrebiča.
- Do zahriatej sklenenej nádoby nelejte studenú vodu. Mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
- Dbajte na zvýšenú opatnosť pri manipulácii so sklenenou nádobou obsahujúcou horúcu tekutinu.
- Veko odkladajte iba na teplu odolné povrchy.
- Spotrebič vždy odpojte od sieťovej zásuvky, pokiaľ chcete sňať veko alebo pokiaľ ho nebudete používať, pred premiestnením a pokiaľ ho nechávate bez dozoru. Po ukončení používania nechajte spotrebič a jeho príslušenstvo vychladnúť.
- Veko s ovládacou jednotkou neoplachujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Dbajte na to, aby sa sieťový kábel nedostal do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.

POPIS SPOTREBIČA



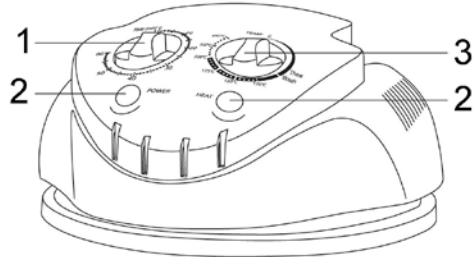
1. Sklenená nádoba
2. Veko s ovládacím panelom
3. Prídavný prstenec
4. Stojan s rukoväťou
5. Nízky rošt
6. Vysoký rošt
7. Kliešte



Poznámka: S použitím prídavného prstenca sa zvýši kapacita nádoby na 17 litrov, čo umožňuje prípravu väčšieho množstva potravín.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Časovač do 60 min.
2. Svetelné indikácie prevádzky a ohrevu
3. Nastaviteľný termostat 65-250 °C



MULTIFUNKČNÝ HRNIEC EASY COOK A JEHO VÝHODY

- Umožňuje niekoľko spôsobov úpravy pokrmov: pečenie, varenie, grilovanie, dusenie, ohrievanie, rozmrazovanie. Horúci vzduch nespôsobuje dym.
- Príprava pokrmov je o 20-60 % rýchlejšia ako v bežnej rúre.
- Spotrebuje menej energie ako bežná rúra a približne rovnako ako mikrovlnná rúra. Výsledkom je, že ušetríte čas aj peniaze.
- Umožňuje pripravovať pokrmy zdravo s použitím minimálneho množstva tuku. Vďaka tomu potom v potravinách zostáva nižší počet kalórií.
- Cirkuláciou a prúdením horúceho vzduchu zaisťuje rovnomerné prepečenie pokrmu.
- Funkcia samočistenia uľahčí prácu s umytím hrnca.
- Prístroj je prenosný, skladný a preto ho ľahko využijete aj na dovolenke, na chalupe, v karavane apod. Je veľmi ľahko ovládateľný a prípravu pokrmu vďaka sklenenej nádobe môžete vždy sledovať. Potraviny zostávajú šťavnaté (nevysušujú sa).

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím vyberte multifunkčný hrniec a jeho príslušenstvo z obalového materiálu.
- Sklenenú nádobu opláchnite pod teplou tečúcou vodou a vytrite do sucha.
- Nádobu priklopte vekom a pripojte sieťový kábel do zásuvky. Aby sa rúra zbavila prípadného zápachu z výroby, termostat nastavte na 250 °C a časovač na 5 minút. **Poznámka:** Pri prvom spustení sa môže objaviť slabý dym. To je úplne normálny jav.

- Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a vypne sa vyhrevné teleso a ventilátor. Odpojte sieťový kábel zo zásuvky. Odoberte veko a odložte ho na teplu-vzdornú podložku. Spotrebič nechajte vychladnúť.

TIPY PRE VARENIE V MULTIFUNKČNOM HRNCI

- Než položíte potraviny na rošt, môžete naň rozprašovačom naniesť jedlý olej, aby sa potraviny k roštu neprichytávali.
- Potraviny vždy rozložte na rošt tak, aby vzduch v nádobe mohol voľne cirkulovať a potraviny boli rovnomerne prepečené.
- Pravidelne kontrolujte stav potravín pozorovaním cez sklenenú nádobu.

POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

- 1) Sklenenú nádobu umiestnite do stojana. Zvoľte typ roštu, ktorý chcete použiť, a vložte ho do sklenenej nádoby. V kapitole „Sprievodca varením“ nájdete odporúčaný typ roštu pre vybrané druhy potravín.
- 2) Na rošt rozložte potraviny. Medzi stenami nádoby a potravinami musí byť ponechaný voľný priestor 2-3 cm, aby nebola narušená cirkulácia vzduchu vo vnútri nádoby. Dbajte na to, aby potraviny boli rozložené rovnomerne. Vyvarujte sa vrstveniu potravín na seba. Inak sa opečie iba horná a spodná vrstva potravín.
- 3) Nádobu priklopte vekom s ovládacím panelom. Sieťový kábel pripojte do zásuvky.
- 4) Na uvedenie rúry do prevádzky nastavte termostat a časovač. Kapitola „Sprievodca varením“ uvádza odporúčané nastavenie teploty a časy varenia pre vybrané druhy potravín.
- 5) Hrnec dosiahne nastavenú teplotu v krátkom čase. Termostat udržiava nastavenú teplotu spínaním a vypínaním vykurovacieho telesa. To je signalizované rozsvietením a zhasínaním kontrolky. Stav pokrmu pravidelne kontrolujte pozorovaním cez sklenenú nádobu. Pokiaľ je potrebné potraviny otočiť v priebehu varenia, odpojte zástrčku zo zásuvky. Odoberte veko s ovládacím panelom a odložte ho na teplu-vzdornú podložku. Obráťte potraviny. Priklopte veko a pripojte zástrčku k sieťovej zásuvke.

Poznámka: Ak neodpojíte zástrčku od zásuvky el. napätie, pri zdvihnutí sklopného madla sa automaticky aktivuje bezpečnostná poistka, ktorá vypne

výhrevné teleso. Časovač odpočítava čas aj počas doby, kedy bola rúra odpojená od zásuvky el. napätie.

- 6) Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a vypne sa výhrevné teleso a ventilátor. Odpojte zástrčku zo zásuvky. Odoberte veko s ovládacím panelom a odložte ho na teplu-vzdornú podložku. Vyberte potraviny a pred premiestnením alebo čistením, nechajte rúru vychladnúť.

Varovanie: Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby pri sňatí veka nedošlo k popáleniu unikajúcou parou.

Poznámka: Ak chcete predčasne ukončiť prevádzku hrnca, nastavte termostat a časovač do polohy OFF.

SPÔSOBY ÚPRAVY POKRMOV V MULTIFUNKČNOM HRNCI

Pečenie mäsa

- Do nádoby vložte rošt. Na rošt položte mäso a pridajte len toľko vody, aby bolo zakryté dno nádoby. Doba pečenia závisí od veľkosti mäsa a požadovanom stupni prepečenia.
- Mäso pečené v trojobale. Naporcované kuracie mäso (prsia, krídelká alebo stehná) obalte v múke, vo vajičku a strúhanke a potom ho krátko ponorte do jedlého rastlinného oleja. Prebytočný olej nechajte odkvapkať. Do nádoby vložte rošt a naň položte mäso. Odporúčaná doba prípravy a teplota pečenia je uvedená v kapitole „Sprievodca varením“.

Pečenie hranolček

- V tomto multifunkčnom hrnci môžete pripraviť rovnako chutné hranolky ako vo fritovacom hrnci, ale oveľa zdravšie bez vyprážania v oleji. Hranolčky krátko ponorte do jedlého rastlinného oleja. Prebytočný olej nechajte odkvapkať. Do nádoby vložte rošt a rovnomerne naň rozložte hranolky.

Pečenie koláčov, sušienok a chleba

- Do nádoby umiestnite nízky rošt. Cesto vložte do guľatej zapekacej misy (alebo formy na pečenie). Misu umiestnite na rošt. Medzi misou a stenami nádoby musí zostať voľný priestor 2 až 3 cm, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu. Cesto môžete zakryť hliníkovou fóliou. Dbajte na to, aby bola fólia riadne uchytená k okrajom zapekacej misy. Pred dokončením pečenia cesto odkryte, aby sa jeho povrch ľahko opekol.

- Pečenie koláčov, sušienok alebo chleba v multifunkčnom hrnci je rýchlejšie ako v bežnej rúre, a preto cesto počas pečenia pravidelne kontrolujte.

Grilovanie mäsa

- Do nádoby vložte rošt a naň položte mäso. Silnejšie plátky alebo väčšie kusy mäsa otočte v polovici doby grilovania. Rovnako ako pri pečení závisí doba grilovania na veľkosti mäsa a požadovanom stupni prepečenia.

Dusenie zeleniny

- S hlavným jedlom môžete súčasne pripravovať aj zeleninu v pare. Z hliníkovej fólie vytvorte vrečko. Zeleninu vložte do vrečka a pridajte niekoľko kvapiek vody. Na dochutenie môžete použiť korenie alebo bylinky. Vrečko uzavrite a vložte ho na dno sklenenej nádoby. Pridajte šálku vody. Hlavné jedlo pripravujte na rošte.
- Rovnakým spôsobom môžete pripravovať aj ryby. Rybu vložte do vrečka z hliníkovej fólie, pridajte trochu vody, citrónovej šťavy, korenia alebo bylinky a zeleninu podľa vlastného výberu. Ryba sa bude dusiť vo vlastnej šťave.

Ohrievanie, rozpekávanie

- V tomto multifunkčnom hrnci môžete ľahko a rýchlo rozpiecť staršie pečivo. Do nádoby umiestnite rošt a položte naň pečivo. Rozpečené pečivo bude mať chrumkavú kôrku a vo vnútri bude mäkké.
- Ak chcete obnoviť chrumkavosť starších keksov a sušienok, nechajte ich pár minút rozpiecť pri maximálnej teplote a budú opäť chutiť ako čerstvé.

Rozmrazovanie

- V tomto multifunkčnom hrnci rozmrazíte potraviny rovnomernejšie ako v mikrovlnnej rúre. Termostat nastavte do polohy Thaw. Dobu rozmrazovania zvolte podľa potreby a stav potravín kontrolujte pravidelne každých 5 až 10 minút.
- Pri tepelnej úprave hotových zmrazených pokrmov (napr. pizza) nastavte teplotu o 20 °C nižšiu a čas o 30 až 50 % kratšiu, než uvádza výrobca mrazeného pokrmu pre bežnú rúru.

SPRIEVODCA VARENÍM V MULTIFUNKČNOM HRNCI

DRUH POTRAVIN	DOBA PRIPRAVY	NASTAVENIE TEPLOTY	TYP ROSTU
Hydinové mäso <ul style="list-style-type: none"> • celé kura • porciované kurča • morka • kačica 	35-40 min 15-20 min 60-90 min 50-60 min	200 °C 200 °C 200 °C 200 °C	Nízky Vysoký Nízky Nízky
Hovädzie mäso Roastbeef (1,5 kg) <ul style="list-style-type: none"> • krvavý • stredne prepečený • prepečený Bifteky <ul style="list-style-type: none"> • stredne prepečený 	35-40 min 45-50 min 55-60 min 8-10 min	175 °C 175 °C 175 °C 250 °C	Nízky Nízky Nízky Vysoký
Ovčie mäso Jahňacie pečienka (2 kg) <ul style="list-style-type: none"> • stredne prepečená • prepečená 	60-70 min 80-90 min	200 °C 200 °C	Nízky Nízky
Udeniny <ul style="list-style-type: none"> • párky 	10 min	200 °C	Nízky
Vajcia <ul style="list-style-type: none"> • natvrdo • namáčko • omeleta 	6-7 min 4-5 min 10-12 min	200 °C 200 °C 175 °C	Nízky Nízky Nízky
Koláč <ul style="list-style-type: none"> • bez náplne • s náplňou 	20-25 min 35-40 min	200 °C 175 °C	Nízky Nízky
Pečivo s lístkového cesta <ul style="list-style-type: none"> • bez náplne • s náplňou 	10-12 min 25-30 min	200 °C 175 °C	Vysoký Nízky
Pečivo s kysnutého cesta <ul style="list-style-type: none"> • bochník chleba • rožky 	15-20 min 15-20 min	175 °C 175 °C	Nízky Nízky
Mrazené výrobky <ul style="list-style-type: none"> • pizza 	10 min	200 °C	Vysoký
Plody mora <ul style="list-style-type: none"> • ryby • krevety • skeble • homár 	7-10 min 8-10 min 3-5 min 12-15 min	200 °C 200 °C 160 °C 175 °C	Vysoký Vysoký Nízky Nízky
Zelenina <ul style="list-style-type: none"> • pečené zemiaky (nakrájané na štvrtky) • hranolky 	20-35 min 12-15 min	250 °C 200 °C	Nízky Vysoký

Poznámka: Vyššie uvedené časy varenia sú iba orientačné.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Sklenenú nádobu umyte v roztoku teplej vody a kuchynského saponátu. Potom ju opláchnite čistou tečúcou vodou a osušte. Na odstránenie pripečených zvyškov potravín použite nylonovú kefkú alebo hubku.
- Veko a kryt ventilátora vyčistíte jemnou hubkou navlhčenou v roztoku teplej vody a neutrálneho kuchynského saponátu. Po aplikácii kuchynského saponátu utrite veko a kryt ventilátora čistou handričkou a dôkladne ich osušte.
- Veko neponárajte do vody alebo inej tekutiny a dbajte na to, aby do veka alebo ovládacieho panelu nevnikla voda alebo iná tekutina.
- Na čistenie akýchkoľvek častí tohto spotrebiča nepoužívajte drôtené hubky, abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.
- Aby sa zabránilo vzniku korózie po dlhšom používaní, po každom použití a každom umývaní zariadenia a príslušenstva starostlivo vysušte všetky kovové povrchy. Tento postup predĺži životnosť výrobku.

Funkcia Wash - samočistenie

- Vďaka tejto funkcii sa zo sklenenej nádoby odstráni aj pripečené zvyšky potravín.
- Nádobu naplňte cca 4 cm roztokom vody a neutrálneho kuchynského saponátu. Pokiaľ ste pri varení použili rošt, môžete ho ponechať v nádobe. Na nádobu umiestnite veko s ovládacím panelom. Sieťový kábel zapojte do zásuvky.
- Termostat otočte do polohy "Wash" a časovač nastavte na 10 minút. Hrnec spustí program samočistenia. Ako horúci vzduch cirkuluje vo vnútri nádoby, zo stien nádoby sa uvoľňujú pripečené zvyšky potravín.
- Po ukončení programu samočistenia odpojte spotrebič zo zásuvky a snímte veko s ovládacím panelom. Nádobu vypláchnite čistou vodou, aby sa z nej odstránili všetky zvyšky potravín a saponátu. Rošt bude potrebné dočistiť nylonovou kefkou alebo hubkou.

Poznámka: V prípade, že sa zo stien nádoby neodstránili všetky zvyšky potravín, môžete program Wash spustiť ešte na ďalšie 2 až 3 minúty.

RECEPTY

Croissanty

Rozpečenie 3 až 4 ks

Termostat nastavte na 125 °C a hrniec nechajte niekoľko minút predhriať. Rozpečenie trvá 3 až 6 minút.

Pokiaľ chcete rozpiecť mrazené croissanty, bude potrebné dobu predĺžiť na 6 až 10 minút.

Rožky

Rozpečenie rožkov z predošlého dňa

Rožky mierne navlhčite mašlovačkou. Položte ich na vysoký rošt a rozpekajte zhruba 5 až 10 minút pri teplote 125 °C. Rozpečené rožky budú chutiť ako čerstvo upečené.

Opečená slanina

Plátky anglickej slaniny

Plátky slaniny rozložte na vysoký rošt a termostat nastavte na 230 °C. Plátky slaniny opekajte zhruba 6 až 8 minút alebo až budú opečené podľa Vašej chuti.

Hovädzia sviečková Wellington

700 g hovädzej sviečkovej, 4 lyžice olivového oleja, 1 cibuľa, 1 rožok, 3 lyžice masla, 350 g mletého kuracieho mäsa, 2 vajcia, 1 žltok, 4 lyžice smotany na šľahanie, soľ, mleté čierne korenie, 1 lyžica worcesterskej omáčky, pol lyžičky sladkej mletej papriky, 1 balíček lístkového cesta.

Sviečkovú umyte, očistite a zľahka potrite olejom. V hlbokej panvici ju na oleji opekajte zhruba 15 minút. Potom mäso vyberte a nechajte vychladnúť. Rožok nakrájajte na plátky a namočte do vlažnej vody. Prebytočnú vodu vytlačte. Cibuľu olúpte, nadrobno nakrájajte a speňte na masle. Pridajte rožok, mleté mäso, 2 vajcia a smotanu. Premiešajte a dochuťte soľou, čiernym korením, mletou paprikou a worcestrovou omáčkou.

Vychladnuté mäso osolte, okoreňte a obalte v pripravenej mäsovej zmesi. Mäso uložte do chladu. Lístkové cesto rozvalkajte a vychladené mäso do neho zabaľte. Mäso zabalené v lístkovom ceste položte na papier na pečenie tak, aby spoj lístkového cesta smeroval dole. Cesto potrite rozšľahaným žltkom. Mäso aj s papierom na pečenie premiestnite na nízky rošt av hrnci predhriatom na 200 °C pečte asi 10 minút, kým

cesto nevyskočí. Potom znížte teplotu na 160 °C a pečte ďalších 50 minút. Vychladnuté mäso nakrájajte na plátky a podávajte so zeleninovou prílohou.

Plnená teľacie prsia

1,5 kg teľacích prs, 2 lyžice masla, soľ, čierne korenie

plnka:

1 lyžica masla, ½ šálky jemne nasekanej cibule, 1 lyžica citrónovej šťavy, 1 lyžička nastrúhanej citrónovej kôry, 1 šálka na plátky nakrájaných šampiňónov, 2 šálky na kocky nakrájaného bieleho pečiva, 1 ušľahané vajce, soľ a korenie na dochutenie

Najskôr si pripravte plnku. Na predhriatej panvici nechajte rozohriať maslo. Na masle speňte cibuľku a pridajte citrónovú šťavu, nastrúhanú citrónovú kôru a šampiňóny. Na miernom ohni restujte 3 až 4 minúty. Takto pripravenú zmes vložte do väčšej nádoby. Premiešajte na kocky nakrájané biele pečivo a ušľahané vajcia. Dochuťte soľou a čiernym korením a všetko riadne premiešajte. Mäso umyte pod tečúcou vodou a osušte pláteným obrúskom. Ostrým nožom vyrežte do mäsa vrecko. Na povrchu aj vo vnútri mäso presolte. Vrecko naplňte pripravenou plnkou. Na uzavretie otvoru vrecka použite špáradlá. Povrch vrecka potrite maslom a vrecko umiestnite na nízky rošt. Multifunkčný hrniec predhrejte a mäso pečte 20 minút pri teplote 160 °C. Po 20 minútach vrecko otočte a potrite ho maslom. Pečte ďalších 40 minút alebo až bude mäso mäkké. Vrecko nakrájajte na plátky a podávajte s vypečenou šťavou.

Kuracie krídelká pečená na mede

1 kg kuracích krídel, 2 lyžice medu, 2 lyžice paradajkového pretlaku

marináda:

3 lyžice citrónovej šťavy, 3 lyžice sójovej omáčky, 1 lyžička nastrúhaného zázvoru

Krídelká umyte pod tečúcou vodou, osušte ich pláteným obrúskom a vložte do misy. Marinádu pripravíte zmiešaním citrónovej šťavy, sójovej omáčky a zázvoru. Krídelká prelejte pripravenou marinádou a nechajte ich marinovať 3 až 4 hodiny za občasného otočenia. Odoberte 2 lyžice marinády a zmiešajte ich s medom a paradajkovým pretlakom.

Krídelká umiestnite na vysoký rošt a pečte ich 10 minút pri teplote 160 °C. Po 10 minútach krídelká vyberte a potrite ich zmesou z marinády, medu a paradajkového

pretlaku. Krídelká vráťte späť na rošt a pečte ich ďalších 5 minút. Znovu ich vyberte a potrite zmesou. Vložte ich späť a pečte ešte 5 minút.

Pečené kurča

1 celé kurča bez drobkov, 1 malá cibuľa, 1 lyžica masla, ½ šálky šampiňónov, 1 a ½ šálky na kocky nakrájaných rožkov, 1 lyžička nastrúhanej citrónovej kôry, 1 lyžica nasekanej pažítiky, 1 PL sušenej majoránky, 1 ušľahané vajce, 1 a ½ šálky kuracieho vývaru (alebo kuracieho bujónu), štipka muškátového orieška, cesnak, soľ a korenie na dochutenie

Kurča umyte pod tečúcou vodou a osušte pláteným obrúskom. Olúpte cibuľu a nasekajte ju nadrobno. Na panvici rozohrejte maslo a speňte na ňom cibuľku. Pridajte šampiňóny a restujte zhruba 1 minútu. Nechajte vychladnúť a primiešajte na kocky nakrájané rožky, pažítiku, citrónovú kôru, majoránku, muškátový oriešok, ušľahané vajcia a dochuťte soľou a korením. Vzniknutou zmesou naplňte kura a otvor uzavrite špáradlami. Kurča potrite maslom a soľou a umiestnite na nízky rošt. Pečte 20 minút pri teplote 160 °C. Potom kurča otočte, potrite maslom a pečte zhruba ďalších 20 minút alebo až bude dozlatista opečené.

Šťava:

Zo dna nádoby odoberte vypečenú šťavu. Pridajte lyžicu hladkej múky, zohrejte na miernom ohni a miešajte do hladka. Pomaly pridajte 1 a ½ šálky kuracieho vývaru (alebo kuracieho bujónu). Krátko povarte na miernom ohni. Dochuťte soľou a korením.

Pečená zelenina

Zelenina podľa vlastného výberu, nakrájaná na rovnako veľké kúsky, 2 až 3 lyžice jedlého rastlinného oleja, cesnak, soľ a korenie na dochutenie.

Zeleninu umyte a prípadne olúpte. Nakrájajte ju na rovnako veľké kúsky a vložte do misky. Pridajte 2 až 3 lyžice rastlinného oleja a cesnak a dochuťte soľou a korením. Všetko dobre premiešajte. Hrnec nechajte predhriať. Zeleninu rozložte na vysoký rošt a pečte ju 30 až 45 minút pri teplote 180 °C. Medzi jednotlivými kúskami zeleniny nechajte medzery, aby nebola narušená cirkulácia vzduchu. Skutočná doba pečenia závisí od druhu zeleniny a veľkosti kúskov.

Zemiaky pečené v alobale

Stredne veľké zemiaky (2 ks na osobu), maslo, cesnak, soľ a korenie na dochutenie

Zemiaky umyte a očistite. Umiestnite ich na alobal. Potrite ich maslom a rozotreným cesnakom a dochuťte soľou a korením. Každý zemiak zabaľte zvlášť do alobalu.

Tip: Takto pripravené zemiaky je možné piecť súčasne s mäsom.

Zemiaky umiestnite na vysoký rošt a pečte ich zhruba 45 minút pri teplote 190 °C. Aby ste overili, či sú zemiaky mäkké, prepichnete ich vidličkou. V prípade potreby predĺžte dobu pečenia. Podávajte preliate kyslou smotanou a posypané pažitkou alebo strúhaným syrom.

Gratinovaný karfiol

1 stredne veľký karfiol , 60 g masla , 2 lyžice hladkej múky, 250 g smotany, 150 g nastrúhaného syru čedar , soľ a korenie na dochutenie

Karfiol umyte, očistite a rozdeľte na väčšie ružičky. Ružičky krátko povarte v osolenej vode, aby neboli príliš mäkké. Po vybratí ich nechajte odkvapkať.

Na panvici rozohrejte $\frac{2}{3}$ masla. Pridajte múku a miešajte do hladka. Pridajte smotanú a strúhaný syr (2 lyžice nechajte na posypanie) a varte na miernom ohni 1 minútu. Dochuťte soľou a korením. Ružičky karfiolu naskladajte do zapekacej misy a prelejte pripravenou omáčkou. Navrch posypte zvyšným syrom a položte kúsky masla. Zapekajte v rúre predhriatej na 150 °C zhruba 15 až 20 minút alebo až bude povrch opečený dozlatista.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý maximálny príkon	1400 W
Objem	17 l

Zmeny textu a technických údajov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.