

**Rohnson®**

Használati útmutató

## MULTIFUNKCIÓS EDÉNY

R-2091



Mielőtt a terméket használatba venné, kérjük, hogy az alábbi használati utasítással részletesen ismerkedjen meg. A terméket a jelen útmutató utasításai szerint használja. Az útmutatót az esetleges későbbi használat érdekében őrizze meg.

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG**

- Amennyiben a jelen útmutató utasításainak be nem tartása miatt hibásodik meg a készülék, a jótállás érvényét veszti. A gyártó/importőr nem tartozik felelősséggel azon károkért, amelyek a jelen útmutatóban leírt utasítások be nem tartása miatt keletkeztek. A készülék gondatlan használata nincs összhangban a jelen útmutató feltételeivel.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék típuscímkején feltüntetett feszültség megegyezik az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készüléket csak az előírásoknak megfelelően leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

## **FIGYELMEZTETÉS**

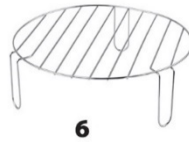
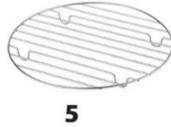
- A jelen készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve testileg, érzékszervileg vagy lelkiileg fogyatékos vagy nem elegendő tapasztalattal, ismerettel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a termék biztonságos kezeléséről felvilágosításban részesültek és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek. A készülék felhasználó általi tisztítását, karbantartását nem végezhetik 8 éven aluli illetve felügyelet nélküli gyermekek. A készüléket és a tápvezetékét tartsa 8 éven aluli gyermekektől távol.
- Gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- Ne használja a készüléket más célból, mint amire az előírások szerint szolgál.
- A készülék nem működtethető programátor, külső termosztát vagy távirányító által.
- Amennyiben nem használja a terméket vagy annak tisztítását tervezi, minden esetben kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz.
- Ne használja a készüléket, amennyiben nem működik megfelelően, ha leesett a földre és károsodás érte vagy vízbe merült. A csatlakozó dugó károsodása esetén tilos a készülék használata. Semmi esetre sem végezzen javításokat a készüléken. Ne tegyen semmilyen módosítást a készüléken - áramütés veszélye áll fent. A jelen készülék bármilyen javítását, beállítását bizza a márkaszervíz munkatársaira.
- A készüléket tilos a táphálózati aljzathoz a vezetékénél fogva kihúzni – ilyen esetben a tápkábel/hálózati aljzat károsodásának veszélye áll fent.

- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről vagy ne érintkezzen a készülék forró felületével.
- A jelen készüléket háztartási felhasználásra tervezték. Ne használja kültérben.
- Ne helyezze a készüléket ablakpárkányra vagy instabil felületre.
- Stabil, egyenes és száraz felületre javasoljuk helyezését.
- Ne állítsa a készüléket elektromos vagy gáztűzhelyre vagy annak közelébe és ne helyezze nyílt láng, sem hőforrásként működő berendezés közelébe.
- A jelen készülék hőkezelést igénylő élelmiszerek készítésére szolgál. Ne használja egyéb célból.
- A készüléket csakis a gyártó által csomagolt originál tartozékokkal használja.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék jól van-e összeállítva.
- Működtetés közben a készülék fölött és körül elegendő teret kell biztosítani a levegő áramlására. Ne használja a készüléket gyúlékony anyag, mint pl. függöny, konyharuha, fából készült felületek közelében.
- **Figyelmeztetés: A készülék felülete forró!** A készülék üzemelése során az edény és a fedő felmelegszik. Ne nyúljon hozzá a készülék forró felületeihez. Ilyen esetben égési sérülésre kerülhet sor. A fedő felemeléséhez és letételéhez mindig használja a le- és felhajtható fogantyút. Az edény mozgatásához használja az állványon lévő fogantyúkat. A felmelegedett rácsot a fogó segítségével emelje ki az edényből, amely a készülék tartozékainak része.
- A felmelegedett üveg edénybe ne öntsön vizet. Ez annak károsodását okozhatja.
- A forró folyadékkal teli üveg edénnyel bánjon fokozott elővigyázatossággal.
- A fedőt kizárólag hőálló felületre tegye.
- A készüléket minden esetben húzza ki a hálózathoz, amennyiben le szeretné venni a fedelét vagy ha a készüléket nem kívánja használni, illetve ha áthelyezi vagy felügyelet nélkül hagyja. Használat után hagyja a készüléket és tartozékait lehűlni.
- A vezérlő egységgel ellátott fedőt ne öblítse folyóvíz alatt és ne merítse vízbe, se más folyadékba.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen vízzel és ne legyen párás környezetben.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



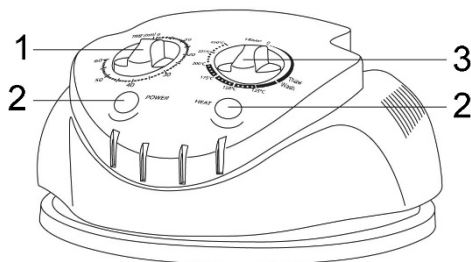
1. Üveg edény
2. Vezérlőpanellel ellátott fedő
3. Magasítás
4. Fogantyús állvány
5. Alacsony rács
6. Magas rács
7. Fogó



**Megjegyzés:** A magasítás beiktatásával 17 literre növekszik az edény űrtartalma, ami nagyobb mennyiségű élelmiszer elkészítését teszi lehetővé.

## A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. 60 perces időzítő
2. Üzemet és melegítést jelző indikátor
3. 65-250 °C tartományban beállítható termosztát



## AZ EASY COOK MULTIFUNKCIÓS EDÉNY ELŐNYEI

- Az élelmiszer elkészítésének több módját teszi lehetővé: sütést, főzést, grillezést, párolást, melegítést, olvasztást. A forró levegőből füst nem keletkezik.
- Az élelmiszer elkészítése 20-60 %-kal gyorsabb, mint sütőben.
- Kevesebb energiát fogyaszt, mint a sütő és kb. annyit, amennyit egy mikrohullámú sütő. Ennek köszönhető, hogy időt és pénzt takarít meg.
- Minimális mennyiségű zsiradék felhasználásával Ön egészséges módon készítheti el ételait. Így az élelmiszerek kevesebb kalóriát tartalmaznak.
- A forró levegő cirkulálásával, áramoltatásával biztosítja a készülék az élelmiszer egyenletes átsütését.
- Az öntisztító funkció megkönnyíti az edény tisztítását.
- A készülék mobil, jól tárolható, ezért utazás során – pl. nyaralóban, lakókocsiban, stb. – is jól használható. Kezelése nagyon egyszerű és az üveg edénynek köszönhetően jól látható a főzés-sütés stádiuma. Az élelmiszer szaftos marad (nem szárad ki).

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Első használat előtt vegye ki a multifunkciós edényt és tartozékait a csomagolóanyagból.
- Az üveg edényt folyó melegvízben öblítse le és törölje szárazra.
- Az edényt fedje le és a tápkábelt csatlakoztassa a hálózatba. A gyártási folyamat miatt esetlegesen fellépő kellemetlen szag eltávolításához állítsa be a termosztátot 250 °C-ra és az időzítőt 5 percre. **Megjegyzés:** Első bekapcsoláskor a készülék enyhén füstölhet. Ez teljesen normális jelenség.

- A beállított idő leteltekor hangjelzés kíséretében a fűtőegység és a ventilátor kikapcsol. Húzza ki a hálózathoz a tápkábelt. Vegye le a fedőt és tegye hőálló alátétre. Ezután hagyja a készüléket lehűlni.

### ÖTLETEK A MULTIFUNKCIÓS EDÉNY HASZNÁLATÁHOZ

- Mielőtt az ételmezert a sütőrácra helyezi, befújhatja olajjal, hogy ne tapadjon rá a rácra.
- Mindig úgy helyezze el az ételmezert a sütőrácson, hogy a levegő az edényben szabadon áramolhasson és az ételmezert egyenletesen sülhessen.
- Az üveg edényen keresztül rendszeresen ellenőrizze az ételmezert állapotát.

### A MULTIFUNKCIÓS EDÉNY HASZNÁLATA

- 1) Helyezze az üveg edényt az állványba. Tegye a kiválasztott sütőrácot az üveg edénybe. A „Főzési útmutató” fejezetben megtalálja az adott ételmezertre alkalmas rác típusát.
- 2) Helyezze el a sütőrácson az ételmezert. Az edényfalak és az ételmezert között hagyni kell 2-3 cm-nyi szabad teret, hogy az edény belsejében szabad legyen a légáramlás. Ügyeljen arra, hogy az ételmezert egyenletesen helyezze el. Az ételmezert ne rakja egymásra. Ellenkező esetben csak az alsó és felső rétegek sülnek át.
- 3) Tegye rá az edényre a vezérlőpanellel ellátott fedőt. A tápkábelt csatlakoztassa a konnektorba.
- 4) A készülék működtetéséhez állítsa be a termosztátot és az időzítőt. A „Főzési útmutató” fejezet leírja az adott ételmezertekhez javasolt hőfok és idő beállítását.
- 5) Az edény rövid idő alatt eléri a beállított hőmérsékletet. A termosztát a beállított hőfokot a fűtőegység be- és kikapcsolásával őrzi meg. Ezt az indkátor meggyulladás ill. elalvása jelzi. Az üveg edényen keresztül rendszeresen ellenőrizze az ételmezert állapotát. Ha az elkészítés során az ételmezert megfordítására van szükség, a készüléket húzza ki a hálózathoz. Vegye le a vezérlőpanellel ellátott fedőt és tegye hőálló alátétre. Fordítsa meg az ételmezert. Fedje le az edényt és dugja be a konnektorba.

**Megjegyzés:** Amennyiben a csatlakozót nem húzza ki a hálózathoz, a le- és felhajtható fogantyú felemelésekor a biztosíték önműködően aktiválódik és

kikapcsolja a fűtőegységet. Az időzítő akkor is visszaszámol, ha a készüléket kihúzták a hálózatból.

- 6) A beállított idő leteltekor hangjelzés kíséretében a fűtőegység és a ventilátor kikapcsol. Ezután a tápkábelt húzza ki a hálózatból. Vegye le a vezérlőpanellel ellátott fedőt és tegye hőálló alátételre. Szedje ki az élelmiszert és a készülék áthelyezése vagy tisztítása előtt hagyja a készüléket lehűlni.

**Figyelmeztetés:** Járjon el fokozott elővigyázatossággal, hogy a fedő levételekor a kiáradó pára ne okozzon égési sérülést.

**Megjegyzés:** Amennyiben az edényt az elkészítési időnél hamarabb ki kívánja kapcsolni, a termosztátot és az időzítőt helyezze Off állásba.

## AZ ÉLELMISZER ELKÉSZÍTÉSI MÓDJAI A MULTIFUNKCIÓS EDÉNYBEN

### Hűssütés

- Tegye az edénybe a sütőrácsot. Tegye a rácsra a húst és csak annyi vizet töltsön az edénybe, hogy az alját ellepje. A sütés ideje a hús méretétől és az átsütöttség kívánt mértékétől függ.
- Hűssütés három réteg panírban. A felbontott csirkehúst (mellét, szárnyát vagy combját) panírozza be lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába, majd gyorsan merítse növényi étolajba. Hagyja lecsöpögni a felesleges olajat. Tegye az edénybe a sütőrácsot, amin helyezze el a húst. Az elkészítés javasolt idejét és hőfokát a „Főzési útmutató“ fejezetben találja.

### Szalmaburgonya sütése

- A jelen multifunkciós edényben ugyanolyan finom szalmaburgonya készíthető, mint az olajsütőben, csak jóval egészségesebb módon. A szalmaburgonyát rövid időre mártsa növényi étolajba. Hagyja lecsöpögni a felesleges olajat. Tegye az edénybe a sütőrácsot, amin helyezze el egyenletesen a szalmaburgonyát.

### Kelt tészták, aprósütemény és kenyér sütése

- Tegye az edénybe az alacsony rácsot. A tésztát tegye a kerek sütőtálba (vagy sütőformába). A tálal tegye a rácsra. Az edényfalak és a tál között hagyni kell 2-3 cm-nyi szabad teret, hogy biztosítva legyen a megfelelő légáramlás. A tésztát letakarhatja alufóliával. Ügyeljen arra, hogy a fólia a sütőtál széleire jól

fel legyen erősítve. A sütés befejezése előtt vegye le az alufóliát, hogy a tészta felülete kissé megsüljön.

- Kelt tészták, aprósütemény vagy kenyér multifunkciós edényben való sütése gyorsabb, mint normál sütőben, ezért a tésztát a sütés során rendszeresen ellenőrizze.

### Hús grillezése

- Tegye az edénybe a sütőrácst, amin helyezze el a húst. A vastagabb szeleteket vagy nagyobb húsdarabokat a grillezés fele idejében fordítsa meg. A sütéshez hasonlóan a grillezés ideje a hús méretétől és az átsütöttség kívánt mértékétől függ.

### Zöldség párolása

- A főétellel egyidőben zöldséget is párolhat. Alumínium fóliából alakítson ki tasakot. Tegye a zöldséget a tasakba és adjon hozzá pár csepp vizet. Ízesítheti fűszerrel vagy gyógyfűvekkel. Zárja le a tasakot és helyezze az üveg edény aljára. Öntsön az edénybe egy csésze vizet. A főételt sütőrácson készítse.
- Ugyanígy készíthet halételeket is. A halat tegye az alufóliából kialakított tasakba, adjon hozzá pici vizet, citromlevet, fűszert vagy gyógyfűveket és tetszőleges zöldséget. A hal saját levében puhul.

### Melegítés, frissre sütés

- A jelen multifunkciós edényben könnyen és gyorsan frissre sütheti a már nem friss péksüteményt. Tegye az edénybe a sütőrácst, amin helyezze el a péksüteményt. A frissre süttött péksüteménynek ropogós lesz a héja és puha a belseje.
- Ha szikkadt kekszket vagy aprósüteményt szeretne ropogóssá tenni, süsse néhány percig maximális hőfokon, amitől ismét visszanyerik friss állagukat.

### Olvasztás

- A jelen multifunkciós edényben az élelmiszer egyenletesebben olvad fel, mint a mikrohullámú sütőben. Állítsa a termosztátot Thaw állásba. Szükség szerint válassza meg a kiolvasztás idejét és az élelmiszer állapotát ellenőrizze rendszeresen 5 - 10 percenként.



- Fagyasztott késztermék (pl. pizza) elkészítéséhez állítsa a hőfokot 20 °C-kal alacsonyabbra és az időt 30 - 50 %-kal rövidebbre, mint amennyit a gyorsfagyasztott élelmiszer gyártója normál sütő esetében javasol.

### ÚTMUTATÓ A MULTIFUNKCIÓS EDÉNY HASZNÁLATÁHOZ

ELELMISZER	ELKÉSZÍTÉS IDEJE	BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSEKLET	SÜTORACS TÍPUSA
<b>Baromfi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>egész csirke</li> <li>bontott csirke</li> <li>pulyka</li> <li>kacsa</li> </ul>	35-40 perc 15-20 perc 60-90 perc 50-60 perc	200 °C 200 °C 200 °C 200 °C	Alacsony Magas Alacsony Alacsony
<b>Marhahús</b> Roastbeef (1,5 kg) <ul style="list-style-type: none"> <li>véres</li> <li>közepesen átsült</li> <li>átsült</li> </ul> <b>Steak</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>közepesen átsült</li> </ul>	35-40 perc 45-50 perc 55-60 perc 8-10 perc	175 °C 175 °C 175 °C 250 °C	Alacsony Alacsony Alacsony Magas
<b>Birkahús</b> Báránycsénye (2 kg) <ul style="list-style-type: none"> <li>közepesen átsült</li> <li>átsült</li> </ul>	60-70 perc 80-90 perc	200 °C 200 °C	Alacsony Alacsony
<b>Hentesárúk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>virsli</li> </ul>	10 perc	200 °C	Alacsony
<b>Tojás</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>keményre főtt</li> <li>lágytojás</li> <li>tojásrántotta</li> </ul>	6-7 perc 4-5 perc 10-12 perc	200 °C 200 °C 175 °C	Alacsony Alacsony Alacsony
<b>Kelt tészták</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>töltelék nélkül</li> <li>töltelékkel</li> </ul>	20-25 perc 35-40 perc	200 °C 175 °C	Alacsony Alacsony
<b>Péksütemény levelestésztából</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>töltelék nélkül</li> <li>töltelékkel</li> </ul>	10-12 perc 25-30 perc	200 °C 175 °C	Magas Alacsony
<b>Péksütemény kelttésztából</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>egész kenyér</li> <li>kifli</li> </ul>	15-20 perc 15-20 perc	175 °C 175 °C	Alacsony Alacsony
<b>Fagyasztott termékek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pizza</li> </ul>	10 perc	200 °C	Magas
<b>Tenger gyümölcsei</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hal</li> <li>garnéla</li> <li>kagyló</li> <li>tengeri rák</li> </ul>	7-10 perc 8-10 perc 3-5 perc 12-15 perc	200 °C 200 °C 160 °C 175 °C	Magas Magas Alacsony Alacsony

Zöldség	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sült burgonya (felkockázva)</li> <li>• szalmaburgonya</li> </ul>	20-35 perc 12-15 perc	250 °C 200 °C	Alacsony Magas
---------	---	--------------------------	------------------	-------------------

Megjegyzés: A fentebb javasolt idők csupán tájékoztató jellegűek.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARÁS

- Használat után húzza ki a készüléket a hálózathoz és hagyja lehűlni.
- Az üveg edényt mossa el mosogatószeres melegvízben. Ezután öblítse le tiszta folyóvízzel és törölje szárazra. Az odasült élelmiszermaradékok eltávolításához használjon nylon keféket vagy szivacsot.
- Az edény fedelét és burkolatát közömbös mosogatószeres melegvízbe mártott finom szivaccsal tisztítsa le. Ezután a fedőt és a burkolatot törölje át tiszta ruhával, majd gondosan törölje szárazra.
- A fedőt ne merítse vízbe vagy más folyadékba és ügyeljen arra, hogy a fedőbe vagy a vezérlőpanelbe ne kerüljön víz vagy más folyadék.
- A készülék bármely részének tisztításához ne használjon súrolószivacsot, abrazív szereket, sem oldószereket.
- A hosszabb használatból eredő korrózió megakadályozására a berendezés és tartozékai minden egyes használatát és elmosását követően annak összes fém részeit gondosan szárítsa meg. Ez az eljárás meghosszabbítja a termék élettartamát.

## Wash – öntisztító funkció

- Ezen funkció segítségével az üveg edényből eltávolítható az odasült ételmaradék.
- Töltsön az edénybe kb. 4 cm közömbös pH-jú mosogatószerből és vízből készült oldatot. Ha a főzéshez használt sütőrácst, azt az edényben hagyhatja. Zárja le az edényt a vezérlőpanellel ellátott fedővel. A tápkábelt csatlakoztassa a hálózathoz.
- Fordítsa a termosztátot "Wash" állásba és az időzítőt állítsa be 10 percre. Az edény elindítja az öntisztító programot. A forró levegőnek az edény belsejében való áramoltatásával az edény faláról leoldódnak az odasült élelmiszermaradékok.

- Az öntisztító program befejezését követően húzza ki a hálózathoz a készüléket és vegye le róla a vezérlőpanellel ellátott fedőt. Az élelmiszermaradék és tisztítószer eltávolításához az edényt tiszta vízzel öblítse ki. A sütőrácstól még nylon kefével vagy szivaccsal teljesen meg kell tisztítani.

**Megjegyzés:** Amennyiben az edény faláról nem sikerült az összes élelmiszermaradékot eltávolítani, még további 2-3 percre elindíthatja a Wash programot.

## RECEPTEK

### Croissan

#### **3 - 4 db frissre sütése**

Állítsa a termosztátot 125 °C-ra és hagyja az edényt néhány perccig előmelegedni. A frissre sütés 3-6 perccig tart.

Mélyhűtött croissan frissre sütéséhez az időt 6-10 percre kell beállítani.

### Kifli

#### **Előző napi kifli frissre sütése**

Kenőecset segítségével enyhén nedvesítse a kiflit. Tegye a kiflit a magas sütőrácra, majd melegítse 125 °C-on kb. 5-10 perccig. A kifli olyan lesz, mintha frissen sült volna.

### Sültszalonna

#### **Angol szalonna szeletek**

A szalonna szeleteket helyezze el a magas rácson és állítsa a termosztátot 230 °C-ra. A szalonna szeleteket kb. 6-8 perccig vagy saját ízlése szerint süsse.

### Wellington marha rostélyos

**700 g marha bélszín, 4 evőkanál olívaolaj, 1 hagyma, 1 kifli, 3 evőkanál vaj, 350 g darált csirkehús, 2 tojás, 1 tojássárgája, 4 evőkanál édes tejszín, só, bors, 1 evőkanál worcester szósz, fél teáskanál édes fűszerpaprika, 1 csomag leveles tészta**

A bélszínt mossa és tisztítsa meg, majd kenje be kevés olajjal. Mély serpenyőben kb. 15 perccig süsse olajon. Ezután vegye ki a húst és hagyja kihűlni. Vágja fel a kiflit karikákra és áztassa langyos vízben. Majd a felesleges vizet nyomja ki. Tisztítsa meg a hagymát, vágja fel apróra és vajon dinsztelje habosra. Adja hozzá a kiflit, a darált húst,

a 2 tojást és a tejszínt. Keverje össze, majd ízesítse sóval, borssal, pirospaprikával és worcester szósszal.

Miután kihűlt, a húst sózza, borsozza, majd a fenti keverékbe csomagolja be. A húst ezután tegye hűvös helyre. Nyújtsa ki a leveles tésztát, majd a hűtött húst csavarja bele. A leveles tésztába csomagolt húst tegye sütőpapírra úgy, hogy a tészta összenyomott részei lefelé nézzenek. Ezután a tésztát kenje be felvert tojássárgájával. A húst a sütőpapírral együtt tegye alacsony rácsra, majd a 200 °C-ra előmelegített edényben süsse kb. 10 percig, amíg a tészta meg nem dagad. Ezután csökkentse a hőmérsékletet 160 °C-ra és süsse további 50 percig. A kihűlt húst szeletelje fel és tálalja zöldségkörettel.

### **Töltött borjómell**

**1,5 kg borjómell, 2 evőkanál vaj, só, bors**

*Töltelék:*

**1 evőkanál vaj, ½ csésze apróra vágott hagyma, 1 evőkanál citromlé, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 1 csésze szeletelt csiperkegomba, 2 csésze kockára vágott fehér péksütemény, 1 elhabart tojás, só és bors ízesítéshez**

Először is a töltelékét készítse el. Egy előmelegített serpenyőben engedje fel a vajat. A vajon dinsztelje meg a hagymát, majd adja hozzá a citromlevet, a reszelt citromhéjat és a csiperkegombát. Kis tűzön pirítsa 3-4 percig. Az így elkészített keveréket tegye egy nagyobb edénybe. Keverje hozzá a felkockázott fehér péksüteményt és az elhabart tojást. Ízesítse sóval, borssal és jól keverje össze. A húst mossa meg folyóvíz alatt és vászon törülruhában szárítsa meg. A húsba éles késsel vágjon zsebet. Sózza meg a húst mind a felületén, mind a zseb belsejében. A zsebet töltsse meg a már kész töltelékkel. A zseb lezárásához használjon fogvájót. A hús tetejét kenje be vajjal, majd helyezze alacsony rácsra. A multifunkciós edényt melegítse elő, majd a húst süsse 20 percig 160 °C-on. 20 perc múlva a húst fordítsa meg és tetejét kenje be vajjal. Ezután süsse további 40 percig vagy amíg a hús meg nem puhul. A húst szeletelje fel és a sült lével öntse nyakon.

### **Mézes sült csirkeszárnyak**

**1 kg csirkeszárny, 2 evőkanál méz, 2 evőkanál paradicsomszósz**

*Pác:*

**2 evőkanál citromlé, 3 evőkanál szójaszósz, 1 kiskanál reszelt gyömbér**

A szárnyakat mossa meg folyó vízben, szalvétával szárítsa meg és helyezze tálba. Citromléből, szójaszószból és gyömbérből készítsen pácot. A szárnyakra öntse rá a pácot, időnként forgassa meg és hagyja 3-4 órát állni. 2 evőkanál pácot merjen ki és keverje el mézzel és paradicsomszósszal.

A szárnyakat helyezze magas sütőrácsra, majd süsse 10 percig 160 °C-on. 10 perc után vegye ki a szárnyakat és kenje be a pác, a méz és a paradicsomszósz keverékével. Helyezze vissza a szárnyakat a sütőrácsra és süsse további 5 percig. Ismét vegye ki és kenje meg a keveréssel. Tegye vissza és még 5 percig süsse.

### Sült csirke

**1 egész csirke belsőség nélkül, 1 kisebb hagyma, 1 evőkanál vaj, ½ csésze csiperkegomba, másfél csésze kockára vágott zsemle, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 1 evőkanál aprított metélőhagyma, 1 evőkanál majoranna, 1 elhabart tojás, másfél csésze csirkehúsleves (vagy bujont), késhegynyi szerecsendió, fokhagyma, só, bors**

A csirkét mossa meg folyóvíz alatt és tiszta ruhában szárítsa meg. Pucolja meg a hagymát és vágja apróra. Egy serpenyőben olvassa fel a vajat és kissé pirítsa meg a hagymát. Adja hozzá a csiperkegombát és kb. 1 percig pirítsa. Hagyja kihűlni, majd keverje hozzá a kockákra vágott zsemlet, a metélőhagymát, a citromhéjat, majorannát, szerecsendiót, az elhabart tojást és ízesítse sóval és borssal. A fenti alapanyaggal töltsen meg a csirkét és a nyílást tűzze össze fogvájóval. A csirkét kenje meg vajjal és sóval és helyezze alacsony rácsra. Süsse 20 percig 160 °C-on. Ezután a csirkét fordítsa meg, kenje be vajjal és süsse kb. további 20 percig vagy amíg arany színűvé nem válik a bőre.

### Húslé:

A hús kisült levét merje ki az edényből. Adjon hozzá 1 evőkanál finomlisztet, lassú tűzön melegítse fel és keverje simára. Lassan adjon hozzá másfél csésze csirkehúslevest (vagy bujont). Lassú tűzön rövid ideig forralja. Ízesítse sóval, borssal.

### Sült zöldség

**Tetszőleges zöldség egyformára felvágva, 2-3 evőkanál növényi étolaj, só, bors ízesítéshez**

A zöldséget mossa meg és szükség esetén hámozza meg. Aprítsa egyforma darabokra, majd tegye egy tálba. Adjon hozzá 2-3 evőkanál növényi olajat, fokhagymát és ízesítse sóval, borssal. Keverje jól össze. Az edényt hagyja előmelegedni. A zöldséget helyezze magas sütőrácsra, majd süsse 30-45 percig 180 °C-on. A zöldségdarabok között

hagyjon helyet, hogy a levegő szabadon áramolhasson. Az elkészítés ideje a zöldség fajtájától és a darabok méretétől függ.

### Alufóliában sült burgonya

**Közepes nagyságú burgonya (2 db/fő), vaj, fokhagyma, só, bors ízesítéshez**

A burgonyát mossa és hámozza meg. Helyezze alufóliára. Kenje meg vajjal és préselt fokhagymával, ízesítse sóval, borssal. A burgonyát egyenként csomagolja alufóliába.

**Hasznos tanács:** Az így elkészített burgonyát sütheti a hússal együtt.

A burgonyát helyezze magas sütőrácsra, majd süsse 45 percig 190 °C-on. A burgonya elkészültét ellenőrizze villával. Szükség esetén beállíthatja a sütés további idejét. Tálalja tejföllel, szórjon tetejére metélőhagymát vagy reszelt sajtot.

### Gratinált karfiol

**1 közepes méretű karfiol, 60 g vaj, 2 evőkanál finomliszt, 250 g tejfől, 150 g reszelt cheddar sajt, só, bors ízesítéshez**

A karfiolt mossa és tisztítsa meg és szedje nagyobb rózsákra. A rózsákat sós vízben rövid ideig főzze, úgy, hogy ne puhuljanak nagyon meg. Miután kiszedte, hagyja lecsöpögni.

Serpenyőben engedje fel a vajat. Adja hozzá a lisztet és keverje simára. Ezután a tejfölt és a reszelt sajtot (2 evőkanálnyiit hagyjon a sütéshez) és főzze lassú tűzön 1 percig. Ízesítse sóval, borssal. A karfiol rózsáit rakja sütőtálba és öntse le a kész szósszal. Tetejére szórja rá a fennmaradt sajtot és tegyen rá vajdarabokat. Süsse előmelegített sütőben 150 °C-on 15-20 percig, amíg aranyra nem sül.

**MŰSZAKI JELLEMZŐK**

Névleges feszültségtartomány	220-240 V
Névleges frekvencia	50 Hz
Névleges maximális teljesítmény	1400 W
Úrtartalom	17 l

A szöveg, valamint a műszaki adatok változtatásának joga fenntartva.

**TANÁCSOK, INFORMÁCIÓK AZ ELHASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAG KEZELÉSÉHEZ**

Az elhasznált csomagolóanyagot szállítsa a lakóhelye szerinti hulladékgyűjtő udvarra.

**KISELEJTEZETT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE**

A termékeken vagy azok kísérodokumentációjában található, mellékelt szimbólum azt jelenti, hogy a kiselejtezett elektromos és elektronikus berendezéseket tilos a hétköznapi háztartási hulladék-tárolókba dobni. Az ilyen termékek megfelelő megsemmisítése, felújítása, újrahasznosítása érdekében helyezze azokat az arra kijelölt tárolókba. Az Európai Unió egyes tagállamaiban illetve további európai országokban olyan alternatív megoldások is léteznek, hogy az ilyen termékek – hasonló jellegű új termék vásárlásakor – eladásuk helyén begyűjtésre kerülnek. A jelen termék helyes megsemmisítésével Ön is segít az értékes természeti források megőrzésében, valamint környezetünkre és egészségünkre gyakorolt - a helytelen hulladék-likvidálásból eredő - lehetséges negatív hatások megelőzésében is.



A jelen termék megfelel az EU irányelvében leszögeezett valamennyi vonatkozó alapkövetelménynek.