

Halogénová rúra

Návod na použitie

SK



SENCOR®

SMH 330

Pred použitím tohto spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas záruky odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a záručný list. V prípade prepravy zabaľte spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

SK-1

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	3
POPIS HALOGÉNOVEJ RÚRY	5
POPIS OVLÁDACEJ JEDNOTKY	6
ZÁKLADNÁ CHARAKTERISTIKA HALOGÉNOVEJ RÚRY	6
SPÔSOBY ÚPRAVY POKRMOV V HALOGÉNOVEJ RÚRE.....	7
TIPY PRE VARENIE V HALOGÉNOVEJ RÚRE	8
PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	8
POUŽITIE HALOGÉNOVEJ RÚRY	8
SPRIEVODCA VARENÍM V HALOGÉNOVEJ RÚRE	10
ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
TECHNICKÉ ÚDAJE	11
RECEPTY	12
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM.....	16
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	16

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie smú vykonávať deti staršie ako 8 rokov a musia byť pod dozorom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.

- Pred pripojením varnej kanvice k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.



Upozornenie:

Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

- Tento spotrebič je konštruovaný 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 neukladajte 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.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že je riadne zostavený.
- Pri prevádzke spotrebiča musí byť zaistený dostatočný priestor pre cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a okolo neho. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, utierky na riad, drevené povrchy 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 držadlo. Na prenášanie nádoby používajte rukoväti 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 opatrnosť pri manipulácii so sklenenou nádobou obsahujúcou horúcu tekutinu.
- Veko odkladajte iba na teplovzdorné povrchy.
- Spotrebič vždy odpojte od sieťovej zásuvky, ak chcete odstrániť veko alebo ak ho nebudete používať, pred premiestnením a ak 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.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola, alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za vidlicu sieťového kábla.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený jeho napájaci kábel alebo zástrčka, v prípade, že nefunguje správne alebo ak je poškodený. Akákoľvek oprava spotrebiča alebo výmena poškodeného napájacieho kábla smie byť vykonaná iba autorizovaným servisným strediskom alebo inou podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

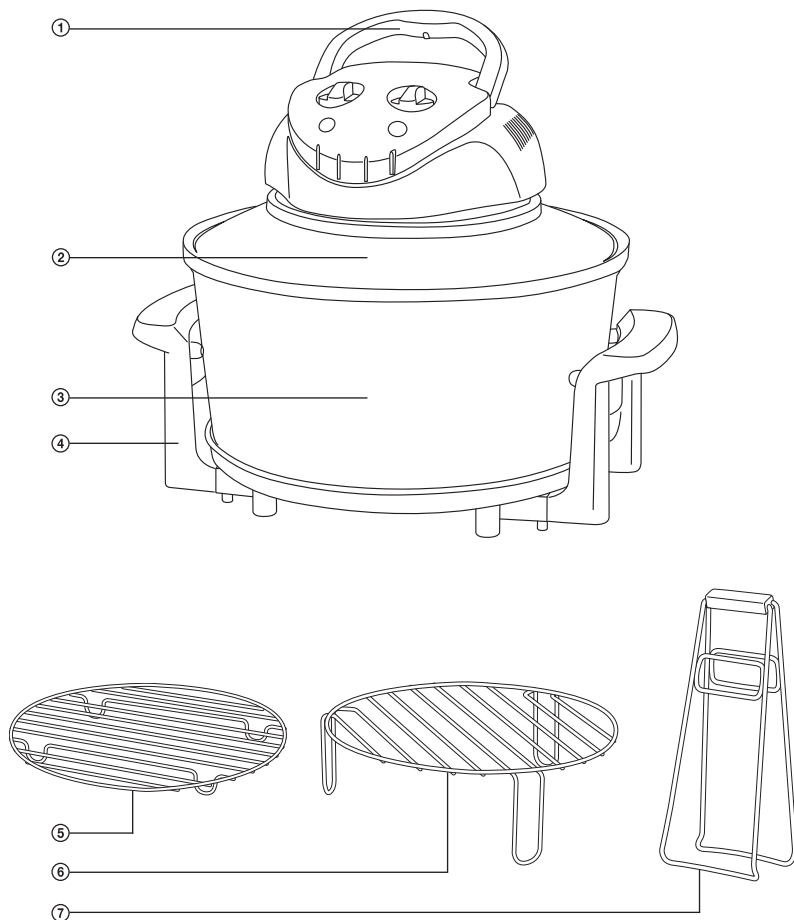
Halogénová rúra

SMH 330

SK

POPIS HALOGÉNOVEJ RÚRY

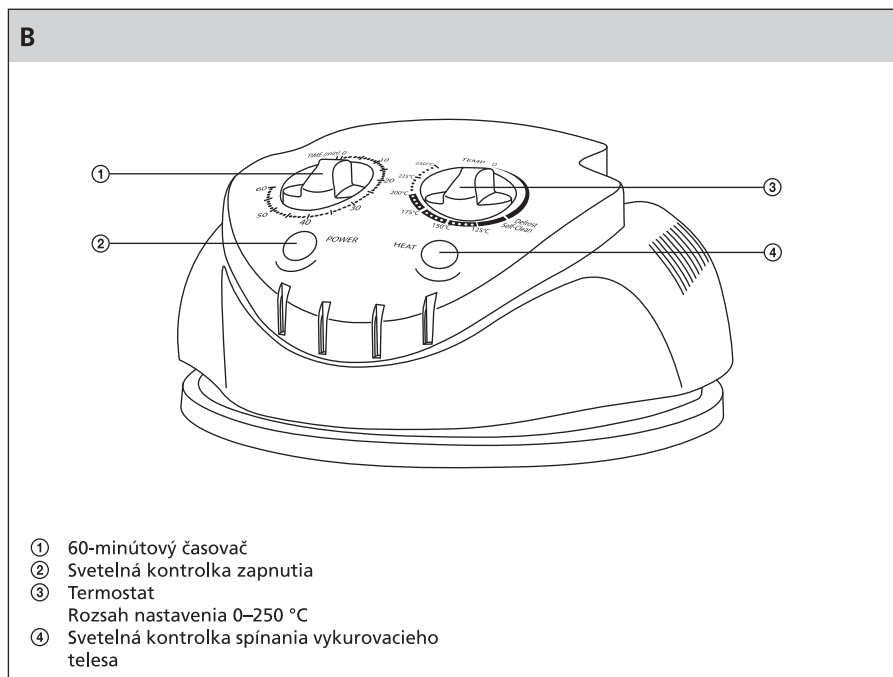
A



- | | |
|--|---------------|
| ① Sklopné držadlo s bezpečnostnou poistkou | ⑤ Nízky rošt |
| ② Veko s ovládacou jednotkou | ⑥ Vysoký rošt |
| ③ Vyberateľná sklenená nádoba | ⑦ Kliešte |
| ④ Stojan s rukovätami | |

SK-5

POPIS OVLÁDAJECJ JEDNOTKY



ZÁKLADNÁ CHARAKTERISTIKA HALOGENOVEJ RÚRY

- Umožňuje niekoľko spôsobov úpravy pokrmov: pečenie, grilovanie, dusenie, toastovanie, rozmrazovanie.
- Príprava pokrmov je až o 40 % rýchlejšia než v bežnej rúre.
- Spotrebuje menej energie než bežná rúra.
- Umožňuje pripravovať pokrmy zdravo s použitím minimálneho množstva tuku.
- Cirkulácia horúceho vzduchu zaisťuje rovnomerné prepečenie pokrmu.
- Funkcia self-clean pre jednoduché a rýchle čistenie.
- Vďaka svojej kompaktnej veľkosti je vhodná aj pre cestovanie.

SPÔSOBY ÚPRAVY POKRMŮV V HALOGÉNOVEJ RÚRE

Pečenie mäsa

- Do nádoby vložte rošt. Na rošt položte mäso a pridajte len toľko vody, aby bolo zakryté dno nádoby. Dĺžka pečenia závisí od veľkosti mäsa a požadovaného stupňa prepečenia.
- Mäso pečené v trojbale. Naporcované kuracie mäso (prsia, krídlečka alebo stehná) obalte v múke, vo vajíčku a strúhanke a potom ho krátko ponorte do jedlého rastlinného oleja. Prebytočný olej nechajte odkvapkať. Do nádoby vložte rošt a naň položte mäso. Odporúčaná dĺžka prípravy a teplota pečenia je uvedená v kapitole Sprievodca varením.

Pečenie hranolčiek

- V tejto halogénovej rúre môžete pripraviť rovnako chutné hranolčky ako vo fritovacom hrnci, ale oveľa zdravšie bez smaženia v oleji. Hranolčky krátko ponorte do jedlého rastlinného oleja. Prebytočný olej nechajte odkvapkať. Do nádoby vložte rošt a rovnomerne naň rozložte hranolčky. Odporúčaná dĺžka a teplota pečenia je uvedená v kapitole Sprievodca varením.

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 zľahka opiekol.
- Pečenie koláčov, sušienok alebo chleba v halogénovej rúre je rýchlejšie než v bežnej rúre, a preto cesto počas pečenia pravidelne kontrolujte.

Grilovanie mäsa

- Do nádoby vložte rošt a naň položte mäso. Hrubšie plátky alebo väčšie kusy mäsa otočte v polovici grilovania. Rovnako ako pri pečení, závisí dĺžka grilovania od veľkosti mäsa a požadovaného stupňa 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 uzatvorte 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, korenie alebo bylinky a zeleninu podľa vlastného výberu. Ryba sa bude dusiť vo vlastnej šťave.

Toastovanie

- V tejto halogénovej rúre môžete jednoducho a rýchlo rozpiecť staršie pečivo. Do nádoby umiestnite rošt a položte naň pečivo. Rozpečené pečivo bude mať chrumkavú kôrku a 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 pokrmov

- V tejto halogénovej rúre rozmrazíte potraviny rovnomernejšie než v mikrovlnnej rúre. Termostat nastavte do polohy Defrost. Dĺžku 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 % kratší, než uvádza výrobca mrazeného pokrmu pre bežnú rúru.

TIPY PRE VARENIE V HALOGÉNOVEJ RÚRE

- Než položíte potraviny na rošt, môžete naň naniesť rozprašovačom 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 skrz sklenenú nádobu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1) Pred prvým použitím vyberte halogénovú rúru a jej príslušenstvo z obalového materiálu.
- 2) Sklenenú nádobu opláchnite pod teplou tečúcou vodou, vytrite dosucha a umiestnite do stojana.
- 3) Nádobu priklopte vekom a pripojte sieťový kábel k zásuvke el. napätia.
- 4) 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.

- 5) Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a vypne sa vykurovacie teleso a ventilátor.
Odpojte sieťový kábel od zásuvky el. napätia. Odstráňte veko a odložte ho na teplovzdornú podložku. Spotrebič nechajte vychladnúť.

POUŽITIE HALOGÉNOVEJ RÚRY

- 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 vnútri nádoby.
Dbajte na to, aby boli potraviny rozložené rovnomerne. Vyvarujte sa vrstvenia potravín na seba. Inak sa opečie iba horná a spodná vrstva potravín.
- 3) Nádobu priklopte vekom s ovládacou jednotkou. Sieťový kábel pripojte k zásuvke el. napätia.
- 4) Pre uvedenie rúry do prevádzky nastavte termostat a časovač. Kapitola Sprievodca varením uvádza odporúčané nastavenia teploty a časy varenia pre vybrané druhy potravín.
- 5) Rúra dosiahne nastavenú teplotu v krátkom čase. Termostat udržuje nastavenú teplotu spínaním a vypínaním vykurovacieho telesa. To je signalizované rozsvietením a zhasínaním kontrolky ④.
Stav pokrmu pravidelne kontrolujte pozorovaním skrz sklenenú nádobu. Ak je potrebné potraviny otočiť v priebehu varenia, odpojte zástrčku od zásuvky el. napätia. Odstráňte veko s ovládacou jednotkou a odložte ho na teplovzdornú podložku. Obráťte potraviny. Priklopte veko a pripojte zástrčku k sieťovej zásuvke.



Poznámka:

Ak neodpojíte zástrčku od zásuvky el. napätia, pri zdvihnutí sklopného držadla sa automaticky aktivuje bezpečnostná poistka, ktorá vypne vykurovacie teleso.
Časovač odpočítava čas aj vtedy, keď je rúra odpojená od zásuvky el. napätia.



Varovanie:

Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby pri zložení veka nedošlo k popáleniu unikajúcou parou.

- 6) Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a vypne sa vykurovacie teleso a ventilátor. Odpojte zástrčku od zásuvky el. napätia. Odstráňte veko s ovládacou jednotkou a odložte ho na teplovzdornú podložku. Vyberte potraviny a pred premiestnením alebo čistením nechajte rúru vychladnúť.



Poznámka:

Ak chcete predčasne ukončiť prevádzku spotrebiča, nastavte termostat a časovač do polohy 0.

SPRIEVODCA VARENÍM V HALOGÉNOVEJ RÚRE

TYP POTRAVINY	DĹŽKA PRÍPRAVY	NASTAVENIE TEPLOTY	TYP ROŠTU
Hydinové mäso <ul style="list-style-type: none"> • Celé kurča • Porciované kurča • Morka • Kačka 	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 Rostbif (1,5 kg) <ul style="list-style-type: none"> • Krvavý • Stredne prepečený • Prepečený Biftek <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
Baranie mäso Jahňacie pečené (2 kg) <ul style="list-style-type: none"> • Stredne prepečené • Prepečené 	60–70 min. 80–90 min.	200 °C 200 °C	Nízky Nízky
Údeniny <ul style="list-style-type: none"> • Párky 	10 min.	200 °C	Nízky
Vajcia <ul style="list-style-type: none"> • Natvrdo • Namätko • 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 z 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 z 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 • Mušle • 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) • Hranolčky 	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 vždy odpojte spotrebič od zásuvky el. napätia 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 kefku.
- Veko a kryt ventilátora vyčistite jemnou hubkou navlhčenou v roztoku teplej vody a neutrálneho kuchynského saponátu. Po aplikácii kuchynského saponátu utrite veko a kryt ventilátora čistou, mierne navlhčenou handričkou a dôkladne ich osušte.
- Veko neponárajte do vody alebo inej tekutiny a dbajte na to, aby do veka alebo ovládacej jednotky nevnikla voda alebo iná tekutina.
- Na čistenie akýchkoľvek častí tohto spotrebiča nepoužívajte drôtené hubky, abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.

Funkcia self-clean (samočistenie)

- Vďaka tejto funkcii sa zo sklenenej nádoby odstránia aj pripečené zvyšky potravín. Umývanie sklenenej nádoby je tak ľahšie a rýchlejšie.
- Nádobu naplňte zhruba do výšky 4 cm roztokom vody a neutrálneho kuchynského saponátu. Ak ste pri varení použili rošt, môžete ho ponechať v nádobe. Na nádobu umiestnite veko s ovládacou jednotkou. Sieťový kábel pripojte k zásuvke el. napätia.
- Termostat otočte do polohy „self-clean“ a časovač nastavte na 10 minút. Halogénová rúra začne program samočistenia. Ako horúci vzduch cirkuluje vnútri nádoby, zo stien nádoby sa uvoľňujú pripečené zvyšky potravín.
- Po ukončení programu samočistenia odpojte spotrebič od zásuvky el. napätia a odstráňte veko s ovládacou jednotkou. Nádobu vypláchnite čistou vodou, aby sa z nej odstránili všetky zvyšky potravín a saponátu. Rošt bude potrebné dočistiť nylonovou kefkou.



Poznámka:

V prípade, že sa zo stien nádoby neodstránili všetky zvyšky potravín, môžete program self-clean spustiť ešte na ďalšie 2 až 3 minúty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220–240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	1200–1400 W
Objem	12 l

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

RECEPTY
OBSAH

CROISANTY	13
ROŽKY	13
OPEČENÁ SLANINA	13
HOVÁDZIA SVIEČKOVÁ WELLINGTON	13
PLNENÉ TELACIE HRUDÍ.....	13
KURACIE KRÍDELKÁ PEČENÉ NA MEDE.....	14
PEČENÉ KURČA.....	14
PEČENÁ ZELENINA.....	15
ZEMIAKY PEČENÉ V ALOBALE.....	15
GRATINOVANÝ KARFIOL.....	15

Croisanty

Rozpečenie 3 až 4 ks

Termostat nastavte na 125 °C a rúru nechajte niekoľko minút predhriať. Rozpečenie trvá 3 až 6 minút. Ak chcete rozpiecť mrazené croissanty, bude potrebné čas predĺžiť na 6 až 10 minút.

Rožky

Rozpečenie rožkov z predošlého dňa

Rožky mierne navlhčíte silikónovou maslovačkou. 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 cibula, 1 rožok, 3 lyžice masla, 350 g mletého kuracieho mäsa, 2 vajcia, 1 žltok, 4 lyžice smotany na šľahanie, soľ, čierne mleté korenie, 1 lyžica worcesterskej omáčky, pol lyžičky sladkej mletej papriky, 1 balíček lístkového cesta

Sviečkovú umyte, očistite a ľahko potrite olejom. V hlboké panve 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. Cibulu olúpte, nadrobno nakrájajte a speňte na masle. Pridajte rožok, mleté mäso, 2 vajcia a smotanu. Premiešajte a dochutte soľou, čiernym mletým korením, mletou paprikou a worcesterskou omáčkou.

Vychladnuté mäso osolte, okoreňte a obaľte v pripravenej mäsovej zmesi. Mäso uložte do chladu. Lístkové cesto rozvalkajte a vychladené mäso doň zabaľte. Mäso zabalené v lístkovom teste 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 a v rúre predhriatej na 200 °C pečte asi 10 minút, pokiaľ cesto nevyškočí. Potom znížte teplotu na 160 °C a pečte ďalších 50 minút. Vychladnuté mäso nakrájajte na plátky a podávajte so zeleninovou prílohou.

Plnené teľacie hrudi

1,5 kg teľacieho hrudi, 2 lyžice masla, soľ

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 kocôčky nakrájaného bieleho pečiva, 1 ušľahané vajce, soľ a čierne mleté korenie na dochutenie

Najskôr si pripravte plnku. Na predhriatej panve 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 kocôčky nakrájané biele pečivo a ušľahané vajcia. Dochutte soľou a čiernym mletým korením a všetko riadne premiešajte.

Mäso umyte pod tečúcou vodou a osušte plátenným obrúskom. Ostrým nožom vyrežte do mäsa kapsu. Na povrchu aj vnútri mäso nasolte. Kapsu naplňte pripravenou plnkou. Na uzatvorenie otvoru kapsy použite špáradlá. Povrch kapsy potrite maslom a kapsu umiestnite na nízky rošt. Rúru predhrejte a mäso pečte 20 minút pri teplote 160 °C. Po 20 minútach kapsu otočte a potrite ju maslom. Pečte ďalších 40 minút alebo až bude mäso mäkké.

Kapsu nakrájajte na plátky a podávajte s vypečenou štavou.

Kuracie krídelká pečené na mede

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

Marináda:

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

Krídelka umyte pod tečúcou vodou, osušte ich plátnenným obrúskom a vložte do misy. Marinádu pripravíte zmiešaním citrónovej šťavy, sójovej omáčky a zázvoru. Krídelka 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.

Krídelka umiestnite na vysoký rošt a pečte ich 10 minút pri teplote 160 °C. Po 10 minútach krídelka vyberte a potrite ich zmesou z marinády, medu a paradajkového pretlaku. Krídelka 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, 1½ šálky na kocôčky nakrájaných rožkov, 1 lyžička nastrúhanej citrónovej kôry, 1 lyžica nasekanej pažítky, 1 lyžica sušenej majoránky, 1 ušľahané vajce, 1½ šálky kuracieho vývaru (alebo kuracieho bujónu), štipka muškátového orieška, cesnak, soľ a čierne mleté korenie na dochutenie

Kurča umyte pod tečúcou vodou a osušte plátnenným obrúskom. Olúpte cibuľu a nasekajte ju nadrobno. Na panve rozohrejte maslo a speňte na ňom cibuľku. Pridajte šampiňóny a restujte zhruba 1 minútu. Nechajte vychladnúť a primiešajte na kocôčky nakrájané rožky, pažítku, citrónovú kôru, majoránku, muškátový oriešok, ušľahané vajce a dochuťte soľou a čiernym mletým korením. Vzniknutou zmesou naplňte kurča a otvor uzatvorte 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:

Z dna nádoby odoberte vypečenú šťavu. Pridajte lyžicu hladkej múky, zahrejte na miernom ohni a miešajte do hladka. Pomaly pridajte 1½ šálky kuracieho vývaru (alebo kuracieho bujónu). Krátko povarte na miernom ohni. Dochuťte soľou a čiernym korením.

Pečená zelenina

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

Zeleninu umyte a prípadne olúpte. Nakrájajte ju na rovnako veľké kúsky a vložte do misy. Pridajte 2 až 3 lyžice rastlinného oleja a cesnak a dochuťte soľou a čiernym mletým korením. Všetko dobre premiešajte. Rúru 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. Skutočný čas pečenia závisí od druhu zeleniny a veľkosti kúskov.

Zemiaky pečené v alobale

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

Zemiaky umyte a očistite. Umiestnite ich na alobal. Potrite ich maslom a popučeným cesnakom a dochuťte soľou a čiernym mletým 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 čas 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 syra čedar, soľ a čierne mleté 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 panve rozohrejte $\frac{2}{3}$ masla. Pridajte múku a miešajte do hladka. Pridajte smotanu a strúhaný syr (2 lyžice nechajte na posypanie) a varte na miernom ohni 1 minútu. Dochuťte soľou a čiernym korením. Ružičky karfiolu naskladajte do zapekacej misy a prelejte pripravenou omáčkou. Navrch posypte zvyšným syrom a pokladte kúskami masla. Zapekajte v rúre predhriatej na 150 °C zhruba 15 až 20 minút alebo až bude povrch opečený dozlatista.

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. Ďalšie podrobnosti si vyžiadať od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadať si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadať si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



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