

Rohson®

Instrukcja obsługi

GARNEK WIELOFUNKCYJNY EASY COOK

R-2091



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka el. ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał przez krawędź stołu lub dotykał gorącej powierzchni urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie używaj go na zewnątrz.
- Nie należy umieszczać urządzenia na parapetach okien ani na niestabilnych powierzchniach.
- Umieść urządzenie tylko na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich pobliżu. Nie wolno umieszczać go ani w pobliżu otwartego ognia, ani w pobliżu urządzeń, które są źródłem ciepła.
- Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej artykułów żywnościowych. Nie wolno używać go do innych celów.
- Z urządzenia można korzystać tylko z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że urządzenie jest zmontowane prawidłowo.
- Podczas pracy urządzenia należy zapewnić dostatecznie dużą przestrzeń do obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, ściereczki do naczyń, drewniane powierzchnie itp.
- **Przeostroga: Gorąca powierzchnia!** Podczas pracy urządzenia zagrzewa się naczynie i pokrywa. Nie wolno dotykać podgrzanych powierzchni. Grozi to poparzeniem skóry. Do podnoszenia i przenoszenia pokrywy należy używać składanego uchwytu. Do przenoszenia naczynia należy używać uchwytu podstawy. Do wyjęcia zagranego rusztu z naczynia służą kleszcze, które są częścią akcesoriów niniejszego urządzenia.
- Nie wolno wlewać zimnej wody do zagranego szklanego naczynia. Grozi to jego uszkodzeniem.
- Podczas manipulacji ze szklanym naczyniem wypełnionym gorącą cieczą należy zachować szczególną ostrożność.
- Pokrywkę należy umieszczać tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- Urządzenie należy odłączyć od gniazdka elektrycznego, jeżeli chcesz zdjąć pokrywę lub jeżeli nie będziesz korzystał z niego, przed przemieszczaniem i

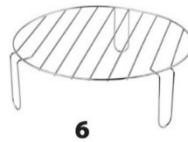
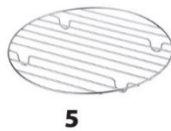
jeżeli pozostaje bez nadzoru. Po użyciu należy pozostawić urządzenia i jego akcesoria do ostygnięcia.

- Pokrywę z jednostką sterującą nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie lub w innych cieczach.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający wszedł w kontakt z wodą lub wilgocią.

OPIS URZĄDZENIA



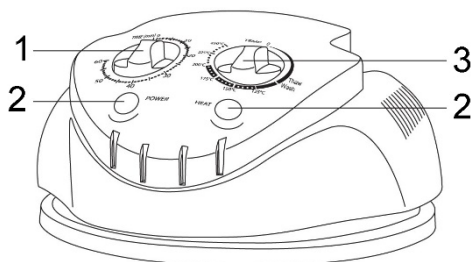
1. Wyjmowane szklane naczynie
2. Pokrywa z panelem sterowania
3. Dodatkowy pierścień
4. Podstawa z uchwytem
5. Niski ruszt
6. Wysoki ruszt
7. Kleszcze



Uwaga: za pomocą dodatkowego pierścienia w celu zwiększenia pojemności pojemnika 17 litrów, co umożliwia wytwarzanie większej ilości pożywienia.

OPIS PANELU STEROWANIA

1. Wyłącznik czasowy do 60 min.
2. Lampka wskazująca pracę i podgrzewanie
3. Regulowany termostat 65-250 °C



GARNEK WIELOFUNKCYJNY EASY COOK I JEGO ZALETY

- Pozwala na kilka sposobów gotowania potraw: pieczenie, gotowanie, grillowanie, duszenie, podgrzewanie, rozmrażanie. Gorące powietrze nie wytwarza dymu.
- Przygotowanie potraw jest o 20-60 % szybsze niż w zwykłym piekarniku.
- Zużywa mniej energii niż zwykły piekarnik i w przybliżeniu tak samo, jak kuchenka mikrofalowa. Wynikiem jest to, że można zaoszczędzić czas i pieniądze.
- Pozwala na przygotowanie zdrowych potraw przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu. Dzięki temu w żywności pozostaje mniejsza ilość kalorii.
- Cykulacja i obieg gorącego powietrza zapewniają równomierne pieczenie potraw.
- Funkcja samoczyszczenia ułatwia mycie garnka.
- Urządzenie jest przenośne, praktyczne, a zatem łatwe do wykorzystania nawet w czasie wakacji, w domku letniskowym, przyczepie kempingowej itp. Jest bardzo łatwe w użyciu i dzięki szklanemu naczyaniu można zawsze obserwować gotowanie potraw. Potrawy pozostają soczyste (nie wysuszają się).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy wyjąć garnek wielofunkcyjny i jego akcesoria z opakowania.
- Szklane naczynie należy opłukać pod ciepłą wodą i wytrzeć do sucha.
- Zamknij naczynie pokrywą i podłącz przewód zasilający do gniazdka. Aby pozbyć się z piekarnika wszelkich zapachów z produkcji, ustaw termostat do

250 °C i wyłącznik czasowy do 5 minut. **Pamiętaj:** Po pierwszym włączeniu może pojawić się lekki dym. To zjawisko jest całkiem normalne.

- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa, a element grzewczy i wentylator się wyłączą. Odłącz przewód zasilający od gniazdka. Zdejmij pokrywkę i umieść ją na podkładce odpornej na wysoką temperaturę. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA W GARNKU WIELOFUNKCYJNYM

- Przed położeniem artykułów żywnościowych na ruszt można spryskać go olejem jadalnym za pomocą rozpylacza, aby potrawy nie przywierały się do rusztu.
- Artykuły należy zawsze położyć na ruszcie tak, aby powietrze w naczyniu mogło swobodnie krążyć w naczyniu, a potrawy były wypieczone równomiernie.
- Sprawdzaj regularnie stan potraw poprzez szklane naczynie.

KORZYSTANIE Z GARNKA WIELOFUNKCYJNEGO

- 1) Umieść szklane naczynie na podstawie. Wybierz typ rusztu, który chcesz użyć i włóż go do szklanego naczynia. W rozdziale „Przewodnik do gotowania” znajdziesz zalecany typ rusztu do wybranych rodzajów artykułów żywnościowych.
- 2) Rozłóż artykuły żywnościowe na ruszcie. Między ścianami naczynia i artykułami żywnościowymi należy pozostawić wolną przestrzeń 2-3 cm, aby nie zakłócać przepływu powietrza wewnątrz naczynia. Nie pozwól, aby artykuły żywnościowe były rozłożone nierównomiernie. Nie umieszczaj artykuły żywnościowe na sobie. W przeciwnym razie zostanie upieczona tylko górna i dolna warstwa artykułów żywnościowych.
- 3) Zamknij naczynie pokrywą z panelem sterowania. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.
- 4) Aby uruchomić piekarnik, należy ustawić termostat i wyłącznik czasowy. W rozdziale „Przewodnik do gotowania” podano zalecane temperatury i czasy gotowania dla wybranych rodzajów artykułów żywnościowych.
- 5) Garnek szybko podgrzeje się do ustawionej temperatury. Termostat utrzymuje ustawioną temperaturę przez włączanie i wyłączanie grzejnika. O jego stanie informuje świecący lub zgaszony wskaźnik. Sprawdzaj regularnie stan potrawy

poprzez szklane naczynie. Jeżeli podczas gotowania musisz obrócić potrawy, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zdejmij pokrywkę z panelem sterowania i umieść ją na podkładce odpornej na wysoką temperaturę. Obróć artykuły żywnościowe. Zamknij naczynie pokrywą i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Pamiętaj: Jeżeli nie odłączysz wtyczki od gniazdka elektrycznego, po podniesieniu składanego uchwyty automatycznie włącza się blokada bezpieczeństwa, która wyłączy element grzewczy. Wyłącznik czasowy odlicza czas nawet wtedy, gdy piekarnik jest odłączony od gniazdka elektrycznego.

- 6) Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnalizacja dźwiękowa, a element grzewczy i wentylator się wyłączą. Odłącz wtyczkę od gniazdka. Zdejmij pokrywkę z panelem sterowania i umieść ją na podkładce odpornej na wysoką temperaturę. Wyjmij potrawy, a przed przemieszczaniem lub czyszczeniem pozostaw piekarnik do ostygnięcia.

Ostrzeżenie: Należy zachować szczególną ostrożność, aby podczas zdejmowania pokrywy uniknąć poparzenia wychodzącą parą.

Pamiętaj: Aby przerwać pracę garnka, ustaw termostat i wyłącznik czasowy do pozycji Off.

SPOSOBY PRZYGOTOWANIA POTRAW W GARNKU WIELOFUNKCYJNYM

Pieczenie mięsa

- Wstawić ruszt do naczynia. Połóż mięso na ruszcie i dodaj tylko tyle wody, aby pokryć dno naczynia. Czas pieczenia zależy od wielkości mięsa i wymaganego stopnia wypieczenia.
- Mięso gotowane w bulce tartej. Porcje kurczaka (piersi, skrzydełka lub podudzia) wstaw do mąki, jajka i bułki tartej, a następnie krótko zanurz w jadalnym oleju roślinnym. Pozostaw nadmiar oleju do okapania. Wstaw do naczynia ruszt i umieść na nim mięso. Zalecany czas gotowania i temperatura pieczenia podano w rozdziale „Przewodnik do gotowania”.

Pieczenie frytek

- W tym garnku wielofunkcyjnym można przygotowywać tak samo smaczne frytki, jak we frytkownicy, ale znacznie zdrowiej, bez smażenia w oleju. Zanurz frytki krótko w jadalnym oleju roślinnym. Pozostaw nadmiar oleju do okapania. Wstaw do naczynia ruszt i rozmieść na nim równomiernie frytki.

Pieczenie ciast, ciasteczek i chleba

- Wstawić do naczynia niski ruszt. Umieścić ciasto w okrągłej misce do zapiekania (lub formie do pieczenia). Położyć miskę lub formę na ruszcie. Między miską i ścianami naczynia musi pozostać wolna przestrzeń od 2 do 3 cm, aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza. Ciast można przykryć folią aluminiową. Upewnij się, że folia jest prawidłowo przymocowana do krawędzi miski do zapiekania. Przed zakończeniem pieczenia odkryj ciasto, aby lekko opiec jego powierzchnię.
- Pieczenie drożdżówek, ciasteczek lub chleba w garnku wielofunkcyjnym jest szybsze niż w zwykłym piekarniku, dlatego podczas pieczenia regularnie kontroluj ciasto.

Grillowanie mięsa

- Wstaw do naczynia ruszt i umieść na nim mięso. W połowie grillowania obróć grubsze plastry lub większe kawałki. Podobnie jak podczas pieczenia, czas grillowania zależy od wielkości mięsa i wymaganego stopnia wypieczenia.

Duszenie warzyw

- Wraz z głównym daniem można przygotowywać także warzywa na parze. Z folii aluminiowej utwórz woreczek. Umieść warzywa w torebce i dodaj kilka kropli wody. Do smaku można dodać przyprawy lub zioła. Zamknij woreczek i umieść go na dno szklanego naczynia. Dodaj szklankę wody. Przygotowuj główne danie na ruszcie.
- W ten sam sposób można przygotowywać także ryby. Włóż rybę w worek z folii aluminiowej, dodaj trochę wody, soku z cytryny, przypraw lub ziół i warzywa według własnego wyboru. Ryba będzie dusić się we własnym sosie.

Podgrzewanie, rozpiekanie

- W tym garnku wielofunkcyjnym można łatwo i szybko rozpiec starsze pieczywo. Wstaw do naczynia ruszt i umieść na nim pieczywo. Rozpieczone pieczywo będzie miało chrupiącą skórkę i wewnątrz będzie miękkie.
- Aby przywrócić chrupkość starszym ciasteczkom i herbatnikom, pozostaw je rozpiec przez kilka minut przy maksymalnej temperaturze i będą znów smakowały jak świeże.

Rozmrażanie

- W tym garnku wielofunkcyjnym można rozmrozić artykuły żywnościowe równomierniej niż w kuchence mikrofalowej. Ustaw termostat do pozycji Thaw. Wybierz czas rozmrażania w zależności od potrzeb i kontroluj stan artykułów żywnościowych regularnie, co 5-10 minut.
- Podczas obróbki cieplnej gotowych mrożonek (np. pizzy) ustaw temperaturę o 20 °C niższą i czas od 30 do 50% krótszy, niż podano przez producenta mrożonki dla normalnego piekarnika.

PRZEWODNIK DO GOTOWANIA W GARNKU WIELOFUNKCYJNYM

RODZAJ ŻYWNOŚCI	CZAS PRZYGOTOWANIA	USTAWIENIE TEMPERATURY	TYP RUSZTU
Mięso drobiowe			
• Cały kurczak	35-40 min	200 °C	Niski
• Porcje kurczaka	15-20 min	200 °C	Wysoki
• Indyk	60-90 min	200 °C	Niski
• Kaczka	50-60 min	200 °C	Niski
Wołowiny			
Pieczeń wołowa (1,5 kg)			
• Krwawa	35-40 min	175 °C	Niski
• Średnio krwista	45-50 min	175 °C	Niski
• Dobrze zrobiona	55-60 min	175 °C	Niski
Stek			
• Średnio krwisty	8-10 min	220 °C	Wysoki
Mięso baranie			
Pieczona jagnięcina			
• Średnio krwista	60-70 min	200 °C	Niski
• Dobrze zrobiona	80-90 min	200 °C	Niski
Wędliny			
• Parówki	10 min	200 °C	Niski
Jajka			
• Na twardo	6-7 min	200 °C	Niski
• Na miękko	4-5 min	200 °C	Niski
• Omlet	10-12 min	175 °C	Niski
Ciasto			
• Bez nadzienia	20-25 min	200 °C	Niski
• Z nadzieniem	35-40 min	175 °C	Niski
Pieczywo z ciasta francuskiego			
• Bez nadzienia	10-12 min	200 °C	Wysoki
• Z nadzieniem	25-30 min	175 °C	Niski
Pieczywo z ciasta drożdżowego			
• Bochenek chleba	15-20 min	175 °C	Niski
• Rogaliki	15-20 min	175 °C	Niski
Produkty mrożone			
• Pizza	10 min	200 °C	Wysoki
Owoce morza			
• Ryby	7-10 min	200 °C	Wysoki
• Krewetki	8-10 min	200 °C	Wysoki
• Małże	3-5 min	160 °C	Niski
• Homar	12-15 min	175 °C	Niski
Warzywa			
• Pieczone ziemniaki (pokrojone w 1/4)	20-35 min	250 °C	Niski
• Frytki	12-15 min	200 °C	Wysoki

Pamiętaj: Powyższe czasy gotowania są tylko orientacyjne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw je do ostygnięcia.
- Umyj szklane naczynie w roztworze ciepłej wody i kuchennego środka czyszczącego. Następnie umyj je pod czystą bieżącą wodą i wysusz je. Do usunięcia przywartych resztek artykułów żywnościowych należy użyć nylonowej szczotki lub gąbki.
- Pokrywę i osłonę wentylatora należy wyczyścić miękką gąbką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego kuchennego środka czyszczącego. Po zastosowaniu środka czyszczącego należy wytrzeć pokrywę i osłonę wentylatora czystą ściereczką i dokładnie wysuszyć.
- Nie zanurzaj pokrywy w wodzie ani w innym płynie i nie pozwól, aby do pokrywy lub do panelu sterowania dostała się woda albo inne ciecze.
- Do czyszczenia części urządzenia nie wolno używać druciaka, ściernych środków czyszczących ani rozcieńczalników.
- Aby zapobiec korozji, po dłuższym okresie używania, należy po każdym użyciu i każdym umyciu urządzenia i wyposażenia starannie wysuszyć wszystkie powierzchnie metalowe. Procedura ta przedłuża żywotność produktu.

Funkcja Wash - samoczyszczenie

- Dzięki tej funkcji zostaną ze szklanego naczynia usunięte przywarte resztki artykułów żywnościowych.
- Wypełnij naczynie ok. 4 cm roztworu wody i neutralnego kuchennego środka czyszczącego. Jeśli podczas gotowania używano rusztu, można zostawić go w naczyniu. Na naczynie połóż pokrywę z panelem sterowania. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Ustaw termostat do pozycji "Wash", a wyłącznik czasowy ustaw do 10 minut. Garnek uruchomi program samoczyszczenia. Gorące powietrze krążące w naczyniu uwalnia z jego ścian przywarte resztki artykułów żywnościowych.
- Po zakończeniu programu samoczyszczenia odłącz urządzenie od gniazdka i zdejmij pokrywę z panelem sterowania. Wypłucz naczynie czystą wodą, aby usunąć wszelkie resztki potraw i środka czyszczącego. Ruszt będziesz musiał doczyścić nylonową szczotką lub gąbką.

Pamiętaj: W przypadku, gdy ze ścian naczynia nie zostały usunięte wszelkie resztki artykułów żywnościowych, program Wash można uruchomić na kolejne 2-3 minuty.

PRZEPISY

Croissanty

Rozpieczenie od 3 do 4 szt.

Ustaw termostat do 125 °C i zostaw garnek parę minut, aby się podgrzał. Rozpieczenie trwa od 3 do 6 minut.

Jeżeli zamierzasz rozpiekać mrożone croissanty, czas ten należy przedłużyć o 6-10 minut.

Rogaliki

Rozpiekanie pieczywa z poprzedniego dnia

Zwilż lekko pieczywo pędzelkiem. Umieść go wysokim ruszcie i rozpiekaj przez ok. 5-10 minut w temperaturze 125 °C. Rozpieczone pieczywo będzie smakowało jak świeżo upieczone.

Bekon pieczony

Plasterki bekonu angielskiego

Rozłóż plasterki bekonu angielskiego na wysokim ruszcie i ustaw termostat do 230 °C. Opiekaj plasterki bekonu angielskiego przez 6-8 minut albo dopóki nie są upieczone do smaku.

Polędwica wołowa Wellington

700 g polędwicy wołowej, 4 łyżki oliwy z oliwek, 1 cebula, 1 rogalik, 3 łyżki masła, 350 g mielonego mięsa z kurczaka, 2 jajka, 1 żółtek, 4 łyżki śmietany do bicia, sól, pieprz, 1 łyżka sosu Worcester, pół łyżeczki mielonej słodkiej papryki, 1 opakowanie ciasta francuskiego

Umyj polędwicę, oczyść ją i lekko posmaruj olejem. Podsmaż ją na oleju w głębokiej patelni przez ok. 15 minut. Następnie wyjmij mięso i odstawić go do ostygnięcia. Pokrój rogalik w plasterki i namocz je letniej wodzie. Nadmiar wody wyciśnij. Obierz cebulę, pokój na drobno i spień ją na maśle. Dodaj rogalik, mięso mielone, 2 jajka i śmietanę. Wymieszaj i dopraw solą, pieprzem, mieloną papryką i sosem Worcester.

Dodaj do schłodzonego mięsa sól, pieprz i wymieszaj w przygotowanej mieszance mięsnej. Połóż mięso w chłodnym miejscu. Rozwałkuj ciasto francuskie i owiń nim schłodzone mięso. Mięso zawinięte w ciasto francuskie połóż na papierze do pieczenia tak, aby zakończenie ciasta francuskiego był skierowany w dół. Przetrzyj ciasto utartym żółtkiem. Mięso z papierem do pieczenia przenieś na niski ruszt, a w naczyniu podgrzanym wstępnie do 200 °C piecz przez około 10 minut, dopóki ciasto się nie podniesie. Następnie obniż temperaturę do 160 °C i piecz przez dodatkowe 50 minut. Schłodzone mięso pokrój w plastry i podawaj z przystawką z warzyw.

Nadziewane piersi z cielęciny

1,5 kg piersi z cielęciny, 2 łyżki masła, sól, pieprz

Farsz:

1 łyżki masła, ½ szklanki drobno posiekanej cebuli, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżeczka startej skórki z cytryny, 1 szklanka pieczarek pokrojonych w plasterki, 2 szklanki białego pieczywa pokrojonego w kostki, 1 ubite jajko, sól i pieprz do smaku

Najpierw przygotuj farsz. Na wstępnie podgrzanej patelni rozgrzej masło. Na maśle spień cebulę i dodaj sok z cytryny, startą skórkę z cytryny i pieczarki. Na wolnym ogniu smaż przez 3-4 minuty. W ten sposób przygotowaną mieszankę włóż do większego naczynia. Domieszaj w kostkę pokrojone białe pieczywo i ubite jajko. Dopraw solą i pieprzem i całość dokładnie wymieszaj. Umyj mięso pod bieżącą wodą i wysusz serwetką płócienną. Ostрым nożem wytnij do mięsa kieszeń. Osól mięso na powierzchni i wewnątrz. Wypełnij kieszeń przygotowanym farszem. Do zamknięcia kieszeni użyj wykałaczki. Powierzchnię kieszeni posmaruj masłem i połóż ją na niskim ruszcie. Podgrzej wstępnie garnek wielofunkcyjny i piecz mięso przez 20 minut w temperaturze 160 °C. Po 20 minutach obróć kieszeń i posmaruj ją masłem. Piecz przez kolejne 40 minut lub dopóki mięso nie jest miękkie. Pokrój kieszeń w plastry i podawaj z wypieczonym sosem.

Skrzydółka z kurczaka pieczone na miodzie

1 kg skrzydeł z kurczaka, 2 łyżki miodu, 2 łyżki przecieru pomidorowego

Marynata:

3 łyżki soku z cytryny, 3 łyżki sosu sojowego, 1 łyżeczka startego imbiru

Umyj skrzydełka pod bieżącą wodą, wysusz je serwetką płócienną i włóż do miski. Marynatę można przygotować wymieszaniem soku z cytryny, sosu sojowego i imbiru.

Przelej skrzydełka przygotowaną marynatą i pozostaw, aby marynowały się przez 3-4 godziny, obracając je okazjonalnie. Weź 2 łyżki marynaty i wymieszaj je z miodem i przecierem pomidorowym.

Połącz skrzydełka na wysokim ruszcie i piecz przez 10 minut w temperaturze 160 °C: Po 10 minutach wyjmij skrzydełka i posmaruj je mieszanką z marynaty, miodu i przecieru pomidorowego. Wróć skrzydełka z powrotem na rusz i piecz je przez kolejne 5 minut. Znowu je wyjmij i posmaruj mieszanką. Włóż je z powrotem i piecz jeszcze przez 5 minut.

Pieczony kurczak

1 cały kurczak bez podrobów, 1 mała cebula, 1 łyżka masła, ½ szklanki pieczarek, 1 i ½ szklanki rogalików pokrojonych w kostki, 1 łyżeczka startej skórki z cytryny, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 1 łyżka suszonego majeranku, 1 ubite jajko, 1½ szklanki rosółu z kurczaka (lub bulionu drobiowego), szczypta gałki muszkatołowej, czosnek, sól i pieprz do smaku

Umyj kurczaka pod bieżącą wodą i wysusz serwetką płócienną. Obierz cebulę i pokrój ją na drobno. Rozgrzej na patelni masło i spień na nim cebulę. Dodaj pieczarki i smaż przez ok. 1 minutę. Pozostaw do ostygnięcia i domieszaj w kostkę pokrojone rogaliki, szczypiorek, skórkę z cytryny, majeranek, gałkę muszkatołową, utarte jajka i przypraw solą i pieprzem do smaku. Otrzymałą mieszanką napełnij kurczaka i otwór zamknij wykałaczkami. Posmaruj kurczaka masłem i solą, i połóż na niskim ruszcie. Piecz przez 20 minut w temperaturze 160 °C. Następnie obróć kurczaka, posmaruj go masłem i piecz przez kolejne 20 minut lub dopóki nie zbrązowieje.

Sos:

Z dna naczynia weź wypieczony sos. Dodaj łyżkę gładkiej mąki, podgrzej na wolnym ogniu i mieszaj do gładka. Powoli dodaj 1 i ½ szklanki rosółu z kurczaka (lub bulionu drobiowego). Gotuj krótko na wolnym ogniu. Dopraw solą i pieprzem.

Pieczone warzywa

Warzywa do wyboru, pokrojona na kawałki o równej wielkości, 2-3 łyżki jadalnego oleju roślinnego, czosnek, sól i pieprz do smaku

Umyj warzywa i ewentualnie je obierz. Pokrój je na kawałki o równej wielkości i włóż do miski. Dodaj 2-3 łyżki oleju roślinnego i czosnek, i dopraw solą i pieprzem. Wszystko dobrze wymieszaj. Podgrzej garnek wstępnie. Rozłóż warzywa na wysokim ruszcie i piecz je przez 30-45 minut w temperaturze 180 °C. Między poszczególnymi kawałkami

warzyw należy pozostawić wolną przestrzeń, aby nie zakłócać przepływu powietrza. Rzeczywisty czas pieczenia zależy od rodzaju warzyw i wielkości kawałków.

Ziemniaki pieczone w folii aluminiowej

Średniej wielkości ziemniaki (2 szt. na osobę), masło, czosnek, sól i pieprz do smaku

Umyj ziemniaki i oczyść je. Połóż je na folii aluminiowej. Posmaruj je masłem i utartym czosnkiem, i dopraw solą i pieprzem. Każdy ziemniak zawiń osobno do folii aluminiowej.

Wskazówka: W ten sposób przygotowane ziemniaki można piec razem z mięsem.

Położ ziemniaki na wysokim ruszcie i piecz je przez ok. 10 minut w temperaturze 190 °C. Aby sprawdzić, czy ziemniaki są miękkie, przekłuj je widelcem. W razie konieczności przedłuż czas pieczenia. Podawaj polane kwaśną śmietaną i posypane szczypiorkiem lub tartym serem.

Gratynowany kalafior

1 średnio duży kalafior, 60 g masła, 2 łyżki mąki gładkiej (chlebowej), 250 g śmietany, 150 g tartego sera cheddar, sól i pieprz do smaku

Umyj kalafior, oczyść go i podziel na większe różyczki. Przetnij krótko różyczki w osolonej wodzie, aby nie były zbyt miękkie. Po wyjęciu pozostaw do okapania.

Rozgrzej w garnku ½ masła. Dodaj mąkę i mieszaj do gładka. Dodaj śmietanę i tarty ser (2 łyżki pozostaw do posypania) i gotuj przez 1 minutę na wolnym ogniu. Dopraw solą i pieprzem. Różyczki kalafiora poukładaj w misce do zapiekania i polej przygotowanym sosem. Posyp pozostałym serem i połóż kawałki masła. Zapiekaj w piekarniku wstępnie podgrzanym do 150 °C przez ok. 15-20 minut lub do zbrązowienia powierzchni.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Maksymalna moc znamionowa	1400 W
Objętość	17 l

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.