

Rohnson®

Návod k použití

HALOGENOVÁ TROUBA

R-2097



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

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

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

UPOZORNĚNÍ

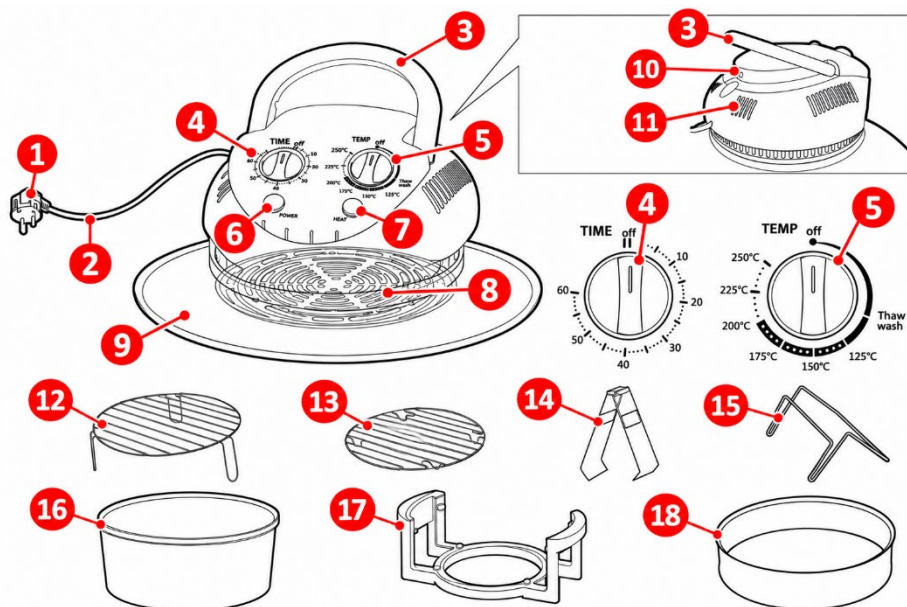
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu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

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití ve venkovních prostorech. Není určen pro komerční využití.
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod.
- Nepoužívejte v blízkosti výbušných či hořlavých plynů.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů nebo předmětů, které mohou být poškozeny teplem.
- Nevkládejte hořlavé předměty do spotřebiče.
- Před použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obalové materiály a nálepky.
- Spotřebič vždy umístěte na rovný, stabilní a suchý povrch.
- Spotřebič umísťujte bezpečně doprostřed pracovní desky nebo pracovního prostoru.
- Ponechte kolem spotřebiče dostatek volného prostoru, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů, jako např. záclon, závěsů apod.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Nepokládejte žádné předměty na spotřebič během provozu.
- Nesprávná instalace nebo umístění může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nikdy nepokládejte potraviny přímo na dno skleněné nádoby, protože by se nemusely rovnoměrně propéct. Při přípravě pokrmů vždy používejte rošt nebo vhodnou pečicí nádobu, která se bezpečně vejde do skleněné nádoby.
- Nevkládejte do spotřebiče žádné papírové, kartonové ani plastové nádoby, obaly nebo předměty.
- Teplota přístupných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká. Ujistěte se, že se napájecí kabel během provozu spotřebiče nedotýká nádoby ani víka.
- Spotřebič se při provozu zahřívá a zůstává horký ještě určitou dobu po vypnutí. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte jen rukojeť a tlačítka. Při manipulaci s horkým příslušenstvím používejte vždy dodané kleště a kuchyňské rukavice.



- Po otevření víka může ze spotřebiče unikat horký vzduch. Dbejte zvýšené opatrnosti a otevírejte víko pomalu.
- Dbejte zvýšené opatrnosti při vyjímání horkého příslušenství nebo potravin.
- Rukojeť víka by se neměla stlačovat dolů, pokud víko není nasazené na nádobě.
- Vždy odpojte spotřebič z el. sítě, pokud jej nepoužíváte, před čištěním, před přemísťováním na jiné místo a při jakékoli poruše.
- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem jej nejprve vypněte, odpojte z el. sítě a nechte vychladnout.
- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny dbejte mimořádné opatrnosti.
- Spotřebič vždy přenášejte za rukojeť na víku. Nikdy nezvedejte spotřebič tahem za napájecí kabel. Při přemísťování spotřebiče držte rukojetí základny oběma rukama.
- Nepoužívejte napájecí kabel jako rukojeť, nepřivírejte jej do dveří ani jej nevedte přes ostré hrany a rohy. Napájecí kabel nadměrně neohýbejte a zabraňte jeho poškození.
- Neskladujte ve spotřebiči žádné předměty vyjma dodaného příslušenství.
- Nenechávejte jídlo v troubě přes noc.
- Neponořujte víko spotřebiče ani napájecí kabel do vody či jiné kapaliny. Zabraňte tomu, aby tyto části přišly do styku s vodou.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Nepoužívejte k čištění spotřebiče kovové drátěnky ani jiné abrazivní prostředky.
- Během provozu spotřebič nezakrývejte. Zakrývejte ani jinak neblokuje ventilační otvory spotřebiče. Hrozí nebezpečí požáru.
- Spotřebič používejte pouze s dodaným příslušenstvím. Použití příslušenství, které není doporučeno nebo dodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- **Důležité upozornění:** Při přípravě pokrmů vždy umístěte nádobu na dodanou základnu. Nikdy nepokládejte nádobu přímo na pracovní desku.
- Prodlužovací kabel používejte pouze v nezbytných případech. Musí být dimenzován minimálně na elektrický příkon spotřebiče.

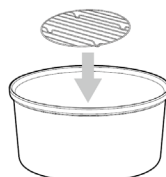
POPIS SPOTŘEBIČE A OVLÁDACÍHO PANELU



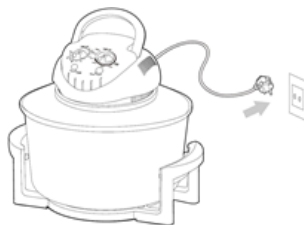
- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Síťová zástrčka | 11. Ventilační otvory |
| 2. Napájecí kabel | 12. Vysoký rošt |
| 3. Rukojeť víka | 13. Nízký rošt |
| 4. Ovladač časovače | 14. Kleště |
| 5. Ovladač teploty | 15. Držák víka |
| 6. Kontrolka napájení | 16. Žárovzdorná skleněná nádoba |
| 7. Kontrolka ohřevu | 17. Základna nádoby |
| 8. Ochranný kryt | 18. Prstencový nástavec |
| 9. Víko | |
| 10. Bezpečnostní mikrospínač – při zvednutí rukojeti se spotřebič vypne | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky ze spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je příslušenství kompletní.
- Před prvním použitím je nutné nechat nejprve spotřebič zahřát bez použití potravin. Postup:
 1. Skleněnou nádobu a nízký rošt omyjte v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí nebo v myčce nádobí. Před použitím je důkladně osušte.
 2. Umístěte nízký rošt na dno skleněné nádoby.



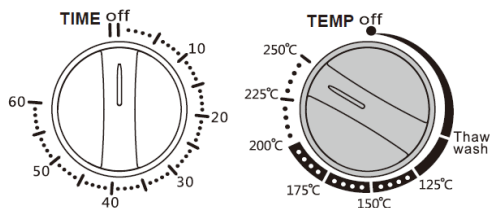
3. Zapojte napájecí kabel do zásuvky.



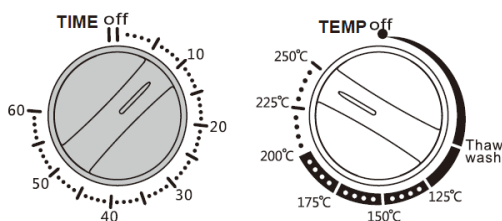
4. Zcela sklopte rukojeť víka.



5. Nastavte ovladač teploty na 250 °C.



6. Nastavte časovač na 10 minut.



7. Po uplynutí nastavené doby nechte spotřebič 10 minut vychladnout. Teprve poté otevřete víko. Spotřebič je nyní připraven k přípravě pokrmů.

- Při několika prvních použití se může objevit mírný zápach spáleniny v důsledku vypalování zbytků maziv z výroby. Jedná se o běžný jev, který brzy vymizí.
- Rukojeť víka je vybavena bezpečnostním mikrospínačem. Spotřebič pracuje pouze tehdy, je-li rukojeť zcela sklopená do polohy, ve které slyšitelně zaklapne.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Halogenová trouba je multifunkční spotřebič vhodný k dušení, pečení, grilování, opékání, smažení, přípravě v páře a rozmrazování.
- Umístěte nízký rošt na dno skleněné nádoby.
- Položte potraviny přímo na rošt.
- Nasadte víko a zapojte spotřebič do el. sítě.
- Zcela sklopte rukojeť víka.
- Pomocí ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu podle připravovaného pokrmu.
- Pomocí ovladače časovače nastavte požadovanou dobu přípravy.
- Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a pokrm je připraven k podávání.
- Maximální nastavitelná teplota je 250 °C a maximální doba přípravy 60 minut. Nastavení teploty i času lze kdykoli během přípravy upravit.

ORIENTAČNÍ TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

Pokrm	Doba přípravy	Teplota
Moučník	8–10 min	200–230 °C
Středně velké krevety	10–12 min	150–180 °C
Párky	10–13 min	120–150 °C
Toustový chléb	8–10 min	120–140 °C
Brambory a zelenina	12–15 min	180–200 °C
Kuřecí křídla	10–13 min	150–180 °C
Hot dogy	5–8 min	190–210 °C
Grilovaná vepřová žebírka	18–20 min	220–240 °C
Silné hranolky	25–30 min	230–250 °C
Smažené kuřecí kousky	20–25 min	230–250 °C

Pozn.: Doba a teplota přípravy se mohou lišit podle druhu, množství a tloušťky potravin.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte jej z el. sítě a nechte zcela vychladnout.
- Spotřebič důkladně vyčistěte po každém použití.
- Víko otřete vlhkým hadříkem namočeným v teplé vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí.
- Skleněnou nádobu a veškeré použité příslušenství omyjte v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí.
- Můžete využít také automatický čistící cyklus: do nádoby nalijte přibližně 5 cm studené vody z vodovodu a přidejte malé množství prostředku na mytí nádobí. Nastavte teplotu na 80 °C a čas na 10 minut. Usazeniny se během cyklu uvolní. V nádobě můžete ponechat i příslušenství, které potřebujete očistit.
- Před uskladněním se ujistěte, že jsou všechny součásti spotřebiče důkladně vyčištěné a suché. Doporučujeme spotřebič uložit do původního obalu a skladovat jej na suchém a čistém místě.

- Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky ani pomůcky.
- Neponořujte víko a napájecí kabel do vody nebo jiných kapalin.

RECEPTY

PEČENÁ ZELENINA

Suroviny

- Zelenina dle výběru
- Česnek
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 2-3 lžíce rostlinného oleje

Postup

Zeleninu oloupejte, očistěte a nakrájejte na přibližně stejně velké kousky. Osušte ji, vložte do větší nádoby, přidejte 2–3 lžíce rostlinného oleje, česnek, sůl a pepř. Nádobu zakryjte a důkladně protřepejte, aby se zelenina rovnoměrně obalila. Zeleninu rozložte na rošt. Nastavte teplotu na 250 °C a pečte přibližně 30–45 minut. Zeleninu lze péct současně s masem, například rozmístěnou kolem masa.

PEČENÉ BRAMBORY VE SLUPCE

Suroviny

- 4 středně velké brambory
- Olivový olej
- Mořská sůl

Postup

Brambory omyjte, na několika místech propíchejte, lehce potřete olivovým olejem a posypte mořskou solí. Položte je na rošt. Nastavte teplotu na 200 °C a dobu přípravy na 40 minut. Hotové brambory vyjměte a podávejte s oblíbenou přílohou nebo náplní.

KUŘECÍ KŘÍDLA

Suroviny

- 500 g kuřecích křídel
- ¼ šálku saké nebo suchého sherry
- ½ šálku sójové omáčky

- 1 rozdrcený stroužek česneku
- 1 lžíce jemně nasekaného čerstvého zázvoru

Postup

Z křídel odstraňte přebytečný tuk a koncové části, poté je osušte. Vložte je do mísy. Smíchejte sójovou omáčku, česnek, zázvor a saké nebo sherry. Marinádou přelijte křídla, promíchejte, přikryjte a nechte 3 hodiny marinovat. Občas je obraťte. Křídla rozložte na nízký rošt a pečte při 230 °C po dobu 10 minut. Zkontrolujte průběh přípravy, podle potřeby je obraťte nebo přemístěte. Pečte dalších 8–10 minut dozlatova.

PEČENÉ KUŘE

Suroviny

- 1 kuře
- 1 lžíce nastrouhané citronové kůry
- 1 malá cibule
- ¼ lžíce sušené majoránky
- 2 lžíce másla
- Česnek
- Sůl
- Pepř
- ½ šálku hub
- 1 vejce
- 1½ šálku měkké strouhanky
- 1 lžíce nasekané petrželky
- Špetka muškátového oříšku

Postup

Kuře uvnitř očistěte a odstraňte přebytečný tuk. Cibuli oloupejte, nakrájejte a na másle krátce osmahněte doměčka. Přidejte houby a česnek a restujte ještě minutu. Vmíchejte strouhanku, sůl, pepř, petrželku, citronovou kůru, majoránku, muškátový oříšek a rozšlehané vejce. Vzniklou nádivkou naplňte kuře a otvor uzavřete. Povrch kuřete osolte a opepřete. Položte je na nízký rošt a pečte při 163 °C po dobu 20 minut. Otočte, případně přidejte brambory, a pečte dalších 20 minut. Poté kuře znovu otočte a dopekejte přibližně 20 minut, dokud nebude zcela propečené, měkké a rovnoměrně zlatavé.

Omáčka k pečenému kuřeti

Výpek a šťávu z nádoby spolu s trochou tuku přelijte do pánve. Přidejte 1 lžíci mouky a za stálého míchání zahřívejte dohněda. Postupně přilijte 1½ šálku vývaru připraveného z kuřecí bujónové kostky a nožiček hub. Za stálého míchání přiveďte k varu a dochuťte solí a pepřem.

CITRONOVO-POMERANČOVÝ KOLÁČ S POLEVOU

Suroviny

- 1 pomeranč
- 1 citron
- 175 g mouky
- 1 lžíce kypřicího prášku do pečiva
- 2 středně velká vejce
- 60 g mletých mandlí
- 125 g jemného třtinového cukru
- 125 g změkklého másla
- 100 g moučkového cukru

Postup

Připravte si vymazanou a na dně vyloženou hlubší formu o průměru nebo straně 18 cm, která se vejde do trouby. 1. Do trouby vložte nízký rošt, nasadte víko a předehejte ji na 180 °C. 2. Jemně nastrouhejte kůru z poloviny pomeranče a citronu. Z obou plodů vymačkejte šťávu (přibližně 6 lžic) a smíchejte ji. 3. Mouku a kypřicí prášek prosejte do mísy. Přidejte vejce, mleté mandle, cukr, máslo, citrusovou kůru a 3 lžíce šťávy. 4. Vařečkou nebo mixérem vše vyšlehejte do lehkého nadýchaného těsta. Přendejte do formy a uhladte povrch. 5. Pečte 20–25 minut, dokud koláč nevyběhne, nezpevní a nebude propečený. 6. Mezitím prosejte moučkový cukr a smíchejte jej se zbývajícimi 3 lžicemi citrusové šťávy na hladkou polevu. 7. Hotový koláč vyklopte na mřížku, ještě za tepla jej na několika místech propíchejte špejlí, přelijte polevou a nechte vychladnout.

PIKANTNÍ VEGETARIÁNSKÉ ŠPÍZY

Suroviny

- 3 lžíce kořenici pasty tikka
- 500 g jogurtu
- 2 lžíce římského kmínu
- Kousek čerstvého zázvoru o velikosti palce, jemně nastrohaný
- 250 g malých brambor

- 300 g sýra paneer nakrájeného na kostky
- 3 červené cibule nakrájené na klínky
- 2 červené papriky nakrájené na kousky
- 5 lžic mangového čatni
- Malé balení čerstvé máty
- 250 g salátových listů
- 12 placek čapátí

Postup

Doba přípravy: přibližně 50 minut + marinování. Počet porcí: 4–6. Dvanáct dřevěných špejlí namočte na 30 minut do vody, aby se nepřipalovaly. Smíchejte pastu tikka, polovinu jogurtu, římský kmín a zázvor. Brambory vařte 7 minut v osolené vodě, scedte a společně se sýrem paneer promíchejte s marinádou. Nechte alespoň několik hodin odležet v chladničce. Na špejle střídavě napichujte brambory, paneer, cibuli a papriku. Připravené špízy přikryjte. Grilujte je na roštu při 200 °C po dobu 8–10 minut a průběžně otáčejte, dokud zelenina nezměkne a lehce se neopeče. Podle velikosti kousků případně prodlužte přípravu o 5–10 minut. Několik minut před koncem prohřejte placky čapátí. Podávejte s mátovým salátem, jogurtem s mangovým čatni a plackami čapátí.

ZELENINOVÉ CHILLI

Suroviny

- 1 najemno nakrájená cibule
- Několik nakrájených hub
- 2 nakrájené mrkve
- 2 zelené chilli papričky bez semínek
- 1 červená chilli paprička bez semínek
- 1 lžice římského kmínu
- 1 lžice mleté papriky
- ½ lžice skořice
- 2 rozdrcené stroužky česneku
- 1 konzerva rajčat
- 3 lžice rajčatového protlaku
- 1 konzerva červených fazolí
- Trocha olivového oleje
- 2 lžice octa

- 1 lžíce sypkého sladidla

Postup

Doba přípravy: přibližně 30 minut. Počet porcí: 2. 1. Nakrájejte zeleninu a na pánvi krátce osmahněte cibuli, česnek, houby a případně další zeleninu. Přidejte rajčatový protlak, minutu míchejte a poté přidejte rajčata. 2. Směs přendejte do zapékací nádoby, přidejte mrkev, chilli papričky a koření. 3. V halogenové troubě na nízkém roštu pečte přibližně 20 minut při 200 °C. Poté přidejte fazole, ocet a sladidlo. 4. Snižte teplotu na 180 °C a pečte dalších 10 minut. Zkontrolujte, zda mrkev změkla; v případě potřeby pokračujte ještě 5 minut. 5. Podávejte s rýží a salátem.

PLNĚNÉ TELECÍ HRUDÍ

Suroviny

- 1,5 kg vykostěného telecího hrudí s kapsou na nádivku
- 2 lžíce másla
- Česnek, sůl a pepř

Na nádivku:

- 1 lžíce másla
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce nastrouhané citronové kůry
- 1 šálek nakrájených hub
- 2 šálky čerstvé bílé strouhanky
- 1 lehce rozšlehané vejce
- ½ šálku najemno nakrájené cibule
- Smetana

Postup

Na pánvi rozehejte 1 lžíci másla a osmahněte cibuli doměkka. Přidejte citronovou kůru a šťávu, česnek a houby a restujte 3–4 minuty. Směs přendejte do větší mísy. Přidejte strouhanku, sůl a pepř. Vmíchejte vejce a tolik smetany, aby vznikla pevná nádivka. Nádivkou rovnoměrně naplňte kapsu v maso a otvor uzavřete. Maso potřete změkklým máslem a položte na nízký rošt. Předehřejte troubu na 163 °C a pečte 20 minut. Maso otočte, znovu potřete máslem a pečte 20 minut při 150 °C. Znovu otočte, potřete a pečte přibližně dalších 40 minut společně s bramborami, dokud nebude maso i nádivka dostatečně propečená. Podávejte s hráškem a přelijte výpekem.

HOVĚZÍ WELLINGTON – JEDNOTLIVÉ PORCE

Suroviny

- 700 g silnějších plátků hovězí svíčkové
- 1 lžice brandy
- 1 lžice másla
- 2 lžice játrové paštiky
- 1 balení rozmrazeného listového těsta
- Česnek, sůl a pepř
- 1 žloutek rozšlehaný s trochou vody

Postup

Z masa odstraňte přebytečný tuk a posypte je česnekem, solí a mletým pepřem. Položte na nízký rošt trouby předehřáté na 160 °C a pečte 4 minuty. Vyjměte a nechte vychladnout. Smíchejte játrovou paštiku s brandy a potřete jí plátky masa. Listové těsto rozválejte a rozdělte na 4 čtverce dostatečně velké pro zabalení masa. Doprostřed každého čtverce položte plátek masa a těsto kolem něj uzavřete. Spoje potřete trochou vody a povrch rozšlehaným žloutkem. Vraťte na nízký rošt a pečte při 215 °C přibližně 15 minut dozlatova. Počet porcí: 4.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V ~
Jmenovitý kmitočet	50/60 Hz
Jmenovitý příkon	1200-1400 W
Nastavení teploty	60-250 °C
Nastavení času	1-60 minut

Změny textu a technických údajů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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



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