

Rohinson®

Návod na použitie
HALOGÉNOVÁ RÚRA
R-2097



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

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

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

UPOZORNENIE

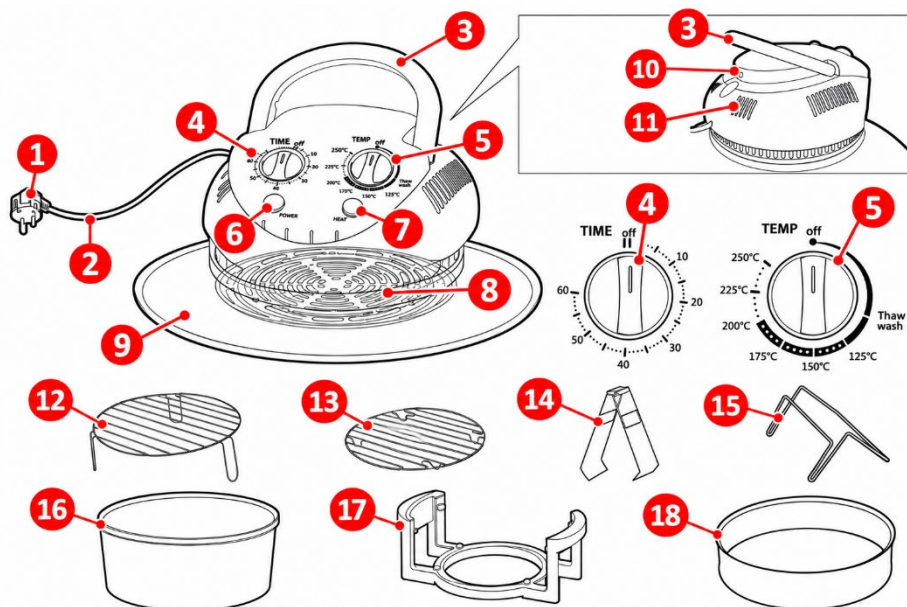
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie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

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie vo vonkajšom prostredí ani na komerčné účely.
- Spotrebič nepoužívajte na horúcich povrchoch ani v blízkosti zdrojov tepla, ako sú plynové alebo elektrické horáky, rúry a pod.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti výbušných ani horľavých plynov.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov ani predmetov, ktoré by sa mohli teplom poškodiť.
- Do spotrebiča nevkladajte horľavé predmety.
- Pred použitím odstráňte zo spotrebiča všetok obalový materiál a nálepky.
- Spotrebič vždy umiestnite na rovný, stabilný a suchý povrch.
- Spotrebič umiestnite bezpečne do stredu pracovnej dosky alebo pracovnej plochy.
- Okolo spotrebiča ponechajte dostatok voľného priestoru na zabezpečenie dostatočnej cirkulácie vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, napríklad záclon, závesov a pod.
- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Počas prevádzky nekladte na spotrebič žiadne predmety.
- Nesprávna inštalácia alebo umiestnenie môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Potraviny nikdy nekladte priamo na dno sklenenej nádoby, pretože by sa nemuseli rovnomerne prepiecť. Pri príprave pokrmov vždy používajte rošt alebo vhodnú nádobu na pečenie, ktorá sa bezpečne zmestí do sklenenej nádoby.
- Do spotrebiča nevkladajte papierové, kartónové ani plastové nádoby, obaly či predmety.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Dbajte na to, aby sa napájací kábel počas prevádzky nedotýkal nádoby ani veka.
- Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva a zostáva horúci aj určitý čas po vypnutí. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte iba rukoväť a ovládacie prvky. Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom vždy používajte dodané kliešte a kuchynské rukavice.



- Po otvorení veka môže zo spotrebiča unikať horúci vzduch. Dbajte na zvýšenú opatrnosť a veko otvárajte pomaly.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo potravín dbajte na zvýšenú opatrnosť.
- Rukoväť veka nestláčajte nadol, pokiaľ veko nie je nasadené na nádobu.
- Spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete, ak ho nepoužívate, pred čistením, premiestňovaním a pri akejkoľvek poruche.
- Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič najskôr vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny dbajte na mimoriadnu opatrnosť.
- Spotrebič vždy prenášajte za rukoväť na veko. Nikdy ho nezdvíhajte ťahaním za napájací kábel. Pri premiestňovaní spotrebiča držte rukoväť základne oboma rukami.
- Napájací kábel nepoužívajte ako rukoväť, neprivierajte ho do dverí ani ho nevedzte cez ostré hrany a rohy. Kábel nadmerne neohýbajte a zabráňte jeho poškodeniu.
- V spotrebiči neskladujte žiadne predmety okrem dodaného príslušenstva.
- Nenechávajte jedlo v rúre cez noc.
- Veko spotrebiča ani napájací kábel neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Zabráňte kontaktu týchto častí s vodou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi ani vlhkými rukami.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte kovové drôtenky ani iné abrazívne prostriedky.
- Počas prevádzky spotrebič nezakrývajte. Nezakrývajte ani inak neblokuje vetracie otvory spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič používajte iba s dodaným príslušenstvom. Použitie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča alebo nedodáva, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- **Dôležité upozornenie:** Pri príprave pokrmov vždy umiestnite nádobu na dodanú základňu. Nádobu nikdy nekladte priamo na pracovnú dosku.
- Predĺžovací kábel používajte iba v nevyhnutných prípadoch. Musí byť dimenzovaný minimálne na elektrický príkon spotrebiča.

POPIS SPOTREBIČA A OVLÁDACIEHO PANELA



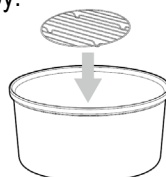
1. Sieťová zástrčka
2. Napájací kábel
3. Rukoväť veka
4. Ovládač časovača
5. Ovládač teploty
6. Kontrolka napájania
7. Kontrolka ohrevu
8. Ochranný kryt
9. Veko
10. Bezpečnostný mikrosínač – pri zdvihnutí rukoväti sa spotrebič vypne
11. Vetracie otvory
12. Vysoký rošt
13. Nízky rošt
14. Kliešte
15. Držiak veka
16. Žiaruvzdorná sklenená nádoba
17. Základňa nádoby
18. Prstencový nadstavce

PRED PRVÝM POUŽITÍM

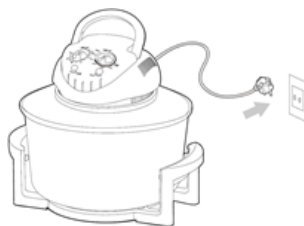
- Odstráňte zo spotrebiča všetok obalový materiál a nálepky.
- Skontrolujte, či je príslušenstvo kompletne.
- Pred prvým použitím je potrebné spotrebič najskôr zohriať bez potravín.

Postup:

1. Sklenenú nádobu a nízky rošt umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo v umývačke riadu. Pred použitím ich dôkladne osušte.
2. Nízky rošt umiestnite na dno sklenenej nádoby.



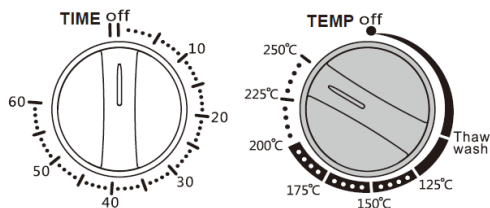
3. Zapojte napájací kábel do zásuvky.



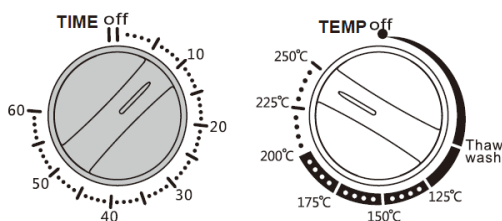
4. Rukoväť veka úplne sklopte.



5. Nastavte ovládač teploty na 250 °C.



6. Nastavte časovač na 10 minút.



7. Po uplynutí nastaveného času nechajte spotrebič 10 minút vychladnúť. Až potom otvorte veko. Spotrebič je teraz pripravený na prípravu pokrmov.

- Pri niekoľkých prvých použitíach sa môže objaviť mierny zápach spáleniny spôsobený vypaľovaním zvyškov mazív z výroby. Ide o bežný jav, ktorý čoskoro vymizne.
- Rukoväť veka je vybavená bezpečnostným mikropsínačom. Spotrebič pracuje iba vtedy, keď je rukoväť úplne sklopená do polohy, v ktorej počutelne zacvakne.

POUŽITIE SPOTREBIČA

- Halogénová rúra je multifunkčný spotrebič vhodný na dusenie, pečenie, grilovanie, opekanie, vyprážanie, prípravu v pare a rozmrazovanie.
- Nízky rošt umiestnite na dno sklenenej nádoby.
- Potraviny položte priamo na rošt.
- Nasadte veko a pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
- Rukoväť veka úplne sklopte.
- Pomocou ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu podľa pripravovaného pokrmu.
- Pomocou ovládača časovača nastavte požadovaný čas prípravy.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a pokrm je pripravený na podávanie.
- Maximálna nastaviiteľná teplota je 250 °C a maximálny čas prípravy je 60 minút. Nastavenie teploty aj času možno kedykoľvek počas prípravy upraviť.

ORIENTAČNÁ TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV

Pokrm	Čas prípravy	Teplota
Múčnik	8–10 min	200–230 °C
Stredne veľké krevety	10–12 min	150–180 °C
Párky	10–13 min	120–150 °C
Sendvičový chlieb	8–10 min	120–140 °C
Zemiaky a zelenina	12–15 min	180–200 °C
Kuracie kridla	10–13 min	150–180 °C
Hotdogy	5–8 min	190–210 °C
Grilované bravčové rebierka	18–20 min	220–240 °C
Hrubé hranolčeky	25–30 min	230–250 °C
Vyprážané kuracie kúsky	20–25 min	230–250 °C

Pozn.: Čas a teplota prípravy sa môžu líšiť podľa druhu, množstva a hrúbky potravín.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.
- Spotrebič dôkladne vyčistite po každom použití.
- Veko utrite vlhkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu.
- Sklenenú nádobu a všetko použité príslušenstvo umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu.
- Môžete využiť aj automatický čistiaci cyklus: do nádoby nalejte približne 5 cm studenej vody z vodovodu a pridajte malé množstvo prostriedku na umývanie riadu. Nastavte teplotu na 80 °C a čas na 10 minút. Usadeniny sa počas cyklu uvoľnia. V nádobe môžete ponechať aj príslušenstvo, ktoré potrebujete vyčistiť.
- Pred uskladnením sa uistite, že sú všetky súčasti spotrebiča dôkladne vyčistené a suché. Odporúčame spotrebič uložiť do pôvodného obalu a skladovať na suchom a čistom mieste.
- Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky či pomôcky.

- Veko ani napájací kábel neponárajte do vody alebo iných kvapalín.

RECEPTY

PEČENÁ ZELENINA

Suroviny

- Zelenina podľa výberu
- Cesnak
- Soľ
- Mleté čierne korenie
- 2–3 lyžice rastlinného oleja

Postup

Zeleninu ošúpte, očistite a nakrájajte na približne rovnako veľké kúsky. Osušte ju, vložte do väčšej nádoby, pridajte 2–3 lyžice rastlinného oleja, cesnak, soľ a korenie. Nádobu prikryte a dôkladne pretrepte, aby sa zelenina rovnomerne obalila. Zeleninu rozložte na rošt. Nastavte teplotu na 250 °C a pečte približne 30–45 minút. Zeleninu možno piecť súčasne s mäsom, napríklad rozloženú okolo mäsa.

PEČENÉ ZEMIAKY V ŠUPKE

Suroviny

- 4 stredne veľké zemiaky
- Olivový olej
- Morská soľ

Postup

Zemiaky umyte, na niekoľkých miestach poprepichujte, zľahka potrite olivovým olejom a posypte morskou soľou. Položte ich na rošt. Nastavte teplotu na 200 °C a čas prípravy na 40 minút. Hotové zemiaky vyberte a podávajte s obľúbenou prílohou alebo plnkou.

KURACIE KRÍDLA

Suroviny

- 500 g kuracích krídel
- ¼ šálky saké alebo suchého sherry
- ½ šálky sójovej omáčky

- 1 roztláčený strúčik cesnaku
- 1 lyžica nadrobno nasekaného čerstvého zázvoru

Postup

Z krídel odstráňte prebytočný tuk a koncové časti, potom ich osušte. Vložte ich do misy. Zmiešajte sójovú omáčku, cesnak, zázvor a saké alebo sherry. Marinádou polejte krídla, premiešajte, prikryte a nechajte 3 hodiny marinovať. Občas ich obráťte. Krídla rozložte na nízky rošt a pečte pri 230 °C 10 minút. Skontrolujte priebeh prípravy, podľa potreby ich obráťte alebo premiestnite. Pečte ďalších 8–10 minút dozlatista.

PEČENÉ KURA

Suroviny

- 1 kura
- 1 lyžica nastrúhanej citrónovej kôry
- 1 malá cibula
- ¼ lyžice sušeného majoránu
- 2 lyžice masla
- Cesnak
- Soľ
- Korenie
- ½ šálky húb
- 1 vajce
- 1½ šálky mäkkej strúhanky
- 1 lyžica nasekanej petržlenovej vňate
- Štipka muškátového orieška

Postup

Kura zvnútra očistite a odstráňte prebytočný tuk. Cibuľu ošúpte, nakrájajte a na masle krátko opečte domäkka. Pridajte huby a cesnak a restujte ešte minútu. Vmiešajte strúhanku, soľ, korenie, petržlenovú vňať, citrónovú kôru, majorán, muškátový oriešok a rozšľahané vajce. Vzniknutou plnkou naplňte kura a otvor uzavrite. Povrch kuraťa osolte a okoreňte. Položte ho na nízky rošt a pečte pri 163 °C 20 minút. Obráťte, prípadne pridajte zemiaky, a pečte ďalších 20 minút. Potom kura znova obráťte a dopekajte približne 20 minút, kým nebude úplne prepečené, mäkké a rovnomerne zlatisté.

Omáčka k pečenému kuraťu

Výpek a šťavu z nádoby spolu s trochou tuku prelejte do panvice. Pridajte 1 lyžicu múky a za stáleho miešania zahrievajte dohnedá. Postupne prilejte 1½ šálky vývaru pripraveného z kuracej bujónovej kocky a hlúbikov húb. Za stáleho miešania privedte do varu a dochuťte soľou a korením.

CITRÓNOVO-POMARANČOVÝ KOLÁČ S POLEVOU

Suroviny

- 1 pomaranč
- 1 citrón
- 175 g múky
- 1 lyžica kypriaceho prášku do pečiva
- 2 stredne veľké vajcia
- 60 g mletých mandlí
- 125 g jemného trstinového cukru
- 125 g zmäknutého masla
- 100 g práškového cukru

Postup

Pripravte si vymastenú hlbšiu formu s priemerom alebo stranou 18 cm, ktorej dno je vyložené papierom na pečenie a ktorá sa zmestí do rúry. 1. Do rúry vložte nízky rošt, nasadte veko a predhrejte ju na 180 °C. 2. Najemno nastrúhajte kôru z polovice pomaranča a citróna. Z oboch plodov vytlačte šťavu (približne 6 lyžíc) a zmiešajte ju. 3. Múku a kypriaci prášok preosejte do misky. Pridajte vajcia, mleté mandle, cukor, maslo, citrusovú kôru a 3 lyžice šťavy. 4. Vareškou alebo mixérom všetko vyšľahajte na ľahké nadýchané cesto. Preložte do formy a uhladte povrch. 5. Pečte 20–25 minút, kým koláč nevykysne, nespevnie a nebude prepečený. 6. Medzitým preosejte práškový cukor a zmiešajte ho so zvyšnými 3 lyžicami citrusovej šťavy na hladkú polevu. 7. Hotový koláč vyklopte na mriežku, ešte za tepla ho na niekoľkých miestach poprepichujte špajdlou, polejte polevou a nechajte vychladnúť.

PIKANTNÉ VEGETARIÁNSKE ŠPÍZY

Suroviny

- 3 lyžice koreniacej pasty tikka
- 500 g jogurtu
- 2 lyžice rímskej rasce
- Kúsok čerstvého zázvoru veľkosti palca, najemno nastrúhaný

- 250 g malých zemiakov
- 300 g syra paneer nakrájaného na kocky
- 3 červené cibule nakrájané na mesiačky
- 2 červené papriky nakrájané na kúsky
- 5 lyžíc mangového čatní
- Malé balenie čerstvej mäty
- 250 g šalátových listov
- 12 placiek čapátí

Postup

Čas prípravy: približne 50 minút + marinovanie. Počet porcií: 4–6. Dvanásť drevených špajdlí namočte na 30 minút do vody, aby sa nepripalovali. Zmiešajte pastu tikka, polovicu jogurtu, rímsku rascu a zázvor. Zemiaky varte 7 minút v osolenej vode, scedte a spolu so syrom paneer premiešajte s marinádou. Nechajte aspoň niekoľko hodín odležať v chladničke. Na špajdle striedavo napichujte zemiaky, paneer, cibuľu a papriku. Pripravené špízy prikryte. Grilujte ich na rošte pri 200 °C 8–10 minút a priebežne otáčajte, kým zelenina nezmäkne a zľahka sa neopečie. Podľa veľkosti kúskov prípadne predĺžte prípravu o 5–10 minút. Niekoľko minút pred koncom zohrejte placky čapátí. Podávajte s mäťovým šalátom, jogurtom s mangovým čatní a plackami čapátí.

ZELENINOVÉ CHILLI

Suroviny

- 1 nadrobno nakrájaná cibuľa
- Niekoľko nakrájaných húb
- 2 nakrájané mrkvy
- 2 zelené chilli papričky bez semienok
- 1 červená chilli paprička bez semienok
- 1 lyžica rímskej rasce
- 1 lyžica mletej papriky
- ½ lyžice škoric
- 2 roztlačené strúčiky cesnaku
- 1 konzerva paradajok
- 3 lyžice paradajkového pretlaku
- 1 konzerva červenej fazule
- Trocha olivového oleja

- 2 lyžice octu
- 1 lyžica sypkého sladidla

Postup

Čas prípravy: približne 30 minút. Počet porcií: 2. 1. Nakrájajte zeleninu a na panvici krátko opečte cibuľu, cesnak, huby a prípadne ďalšiu zeleninu. Pridajte paradajkový pretlak, minútu miešajte a potom pridajte paradajky. 2. Zmes preložte do zapekacej nádoby, pridajte mrkvu, chilli papričky a korenie. 3. V halogénovej rúre na nízkom rošte pečte približne 20 minút pri 200 °C. Potom pridajte fazuľu, ocot a sladidlo. 4. Znížte teplotu na 180 °C a pečte ďalších 10 minút. Skontrolujte, či mrkva zmäkla; podľa potreby pokračujte ešte 5 minút. 5. Podávajte s ryžou a šalátom.

PLNENÉ TELACIE HRUDIE**Suroviny**

- 1,5 kg vykosteného telacieho hrudia s vreckom na plnku
- 2 lyžice masla
- Cesnak, soľ a korenie

Na plnku:

- 1 lyžica masla
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 1 lyžica nastrúhanej citrónovej kôry
- 1 šálka nakrájaných húb
- 2 šálky čerstvej bielej strúhanky
- 1 zľahka rozšľahané vajce
- ½ šálky nadrobno nakrájanej cibule
- Smotana

Postup

Na panvici rozohrejte 1 lyžicu masla a opečte cibuľu domäkka. Pridajte citrónovú kôru a šťavu, cesnak a huby a restujte 3–4 minúty. Zmes preložte do väčšej misy. Pridajte strúhanku, soľ a korenie. Vmiešajte vajce a toľko smotany, aby vznikla pevná plnka. Plnkou rovnomerne naplňte vrecko v mäse a otvor uzavrite. Mäso potrite zmäknutým maslom a položte na nízky rošt. Rúru predhrejte na 163 °C a pečte 20 minút. Mäso obráťte, znova potrite maslom a pečte 20 minút pri 150 °C. Znova obráťte, potrite maslom a pečte približne ďalších 40 minút spolu so zemiakmi, kým mäso aj plnka nebudú dostatočne prepečené. Podávajte s hráškom a polejte výpekom.

HOVÄDZÍ WELLINGTON – JEDNOTLIVÉ PORCIE**Suroviny**

- 700 g hrubších plátkov hovädzej sviečkovice
- 1 lyžica brandy
- 1 lyžica masla
- 2 lyžice pečenej paštéty
- 1 balenie rozmrazeného lístkového cesta
- Cesnak, soľ a korenie
- 1 žĺtok rozšľahaný s trochou vody

Postup

Z mäsa odstráňte prebytočný tuk a posypte ho cesnakom, soľou a mletým korením. Položte na nízky rošt rúry predhriatej na 160 °C a pečte 4 minúty. Vyberte a nechajte vychladnúť. Zmiešajte pečenej paštéty s brandy a potrite ňou plátky mäsa. Lístkové cesto rozvalkajte a rozdeľte na 4 štvorce dostatočne veľké na zabalenie mäsa. Do stredu každého štvorca položte plátok mäsa a cesto okolo neho uzavrite. Spoje potrite trochou vody a povrch rozšľahaným žĺtkom. Vráťte na nízky rošt a pečte pri 215 °C približne 15 minút dozlatista. Počet porcií: 4.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V ~
Menovitá frekvencia	50/60 Hz
Menovitý príkon	1200-1400 W
Nastavenie teploty	60-250 °C
Nastavenie času	1-60 minút

Zmeny textu a technických údajov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O NAKLADANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na výrobkoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú vyhadzovať do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. V niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete výrobky alternatívne vrátiť miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového výrobku. Správnou likvidáciou tohto výrobku pomáhate chrániť cenné prírodné zdroje a predchádzať možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli vzniknúť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu.



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