Галогеновая печь

Руководство пользователя

RU

SENCOR®

SMH 330

Перед тем, как приступить к использованию данного устройства, внимательно прочтите руководство пользователя, даже в том случае, если вы уже пользовались раньше аналогичными приборами. Используйте данный продукт только в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве. Сохраните руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы к нему всегда можно было обратиться при необходимости.

Рекомендуется сохранить оригинальную картонную упаковку, упаковочные материалы, чек и гарантийный талон в течение всего срока действия гарантии. При необходимости транспортировки используйте для упаковки изделия только оригинальные материалы.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

Revision 11/2011

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 3

ОПИСАНИЕ ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ 5

ОПИСАНИЕ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ 6

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ 6

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ 7

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ 8

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 8

РАБОТА ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ 9

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ 10

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 11

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 11

РЕЦЕПТЫ 12

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА 16

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ 16

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими или умственными возможностями или люди, не имеющие опыта пользования подобными устройствами могут пользоваться им только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность или после того, как они будут соответствующим образом проинструктированы о безопасном использовании устройства и поймут потенциальную опасность неправильного использования. Детям не разрешается играть с этим устройством. Дети до 8 лет могут ухаживать за сэндвичницей только под присмотром взрослых. Храните сэндичницу в недоступном для маллолетних детей месте.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

- Перед тем, как подключить устройство в розетку, проверьте соответствие напряжения на табличке с техническими характеристиками устройства с напряжением сети.
- Подключайте устройство только в заземленную должным образом розетку.

Внимание:
Данное устройство не предназначен для управления с помощью запрограммированного устройства, внешнего таймера или дистанционного управления.

- Данное устройство предназначено для домашнего использования. Не пользуйтесь устройством за пределами помещения.
- Не ставьте на подоконник или на неустойчивую поверхность. Всегда устанавливайте устройство на ровную, сухую поверхность.
- Не ставьте устройство на электрические или газовые плиты или поблизости от них, не оставляйте их вблизи от открытого огня или источников тепла.
- Устройство предназначено для тепловой обработки продуктов. Не используйте для других целей.
- Используйте с устройством только оригинальные аксессуары от производителя.
- Перед подключением устройства к сетевой розетку убедитесь в том, что оно собрано должным образом.
- Во время эксплуатации устройству требуется достаточное пространство для циркуляции воздуха со всех сторон. Не используйте устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, кухонные полотенца, деревянные поверхности и т.п.

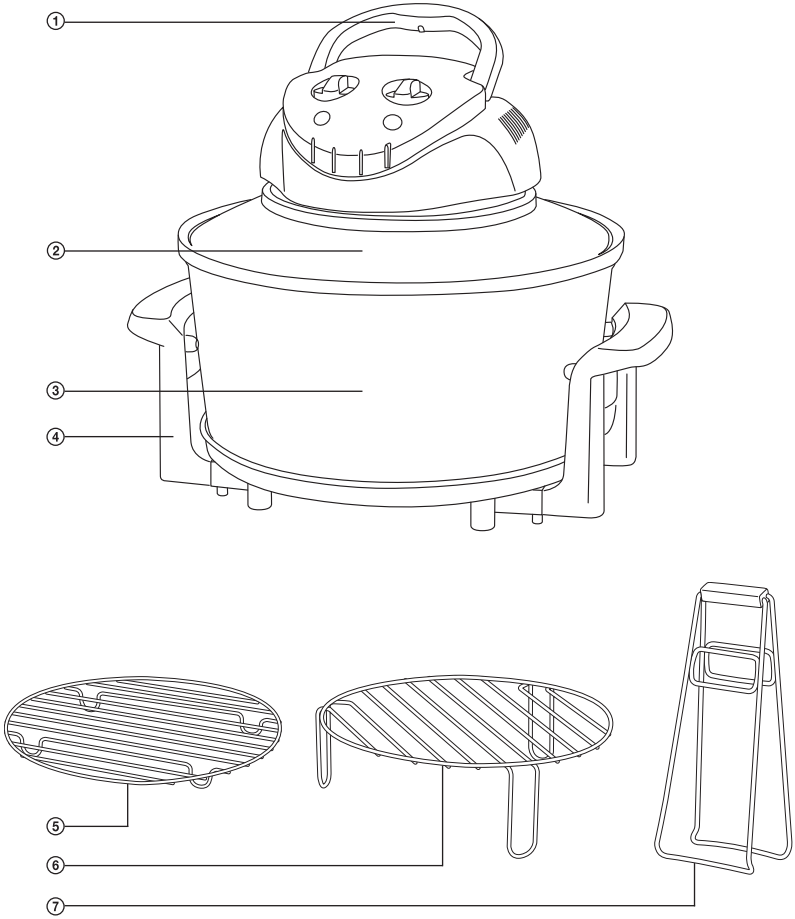
Внимание: Горячие поверхности
Во время работы устройства его корпус и крышка нагреваются. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Это может привести к ожогам. Чтобы поднять и перенести крышку используйте складную ручку. Для переноски чаши используйте ручки на стойке. Чтобы вытащить горячую подставку из чаши используйте захваты, которые прилагаются к устройству.

- Не наливайте холодную воду в стеклянную чашу если она горячая. Так можно повредить ее.
- Будьте аккуратны при обращении с чашей, в которой находится горячая жидкость.
- Кладите крышку только на теплоустойчивую поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети если хотите снять крышку или не собираетесь ее использовать, перед тем, как перенести его или оставляя его без присмотра. По окончании использования устройства дайте ему остыть.
- Никогда не мойте крышку с блоком управления под проточной водой и не погружайте ее в воду или любую другую жидкость.
- Убедитесь в том, что контакты сетевой розетки не соприкасались с водой или любой другой жидкостью.
- Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Проследите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить его от электросети. Это может повредить кабель питания или сетевую розетку. Чтобы отсоединить шнур питания от розетки, слегка потяните вилку шнура.
- Не используйте это устройство если сетевой кабель или вилка повреждена или если устройство не работает должным образом или повреждено. Любой ремонт устройства или замена поврежденного сетевого шнура может проводится только в уполномоченном сервисном центре или квалифицированным специалистом, это позволит избежать возникновения опасных ситуаций.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

ОПИСАНИЕ ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

A



① Складная ручка с предохранителем
② Крышка с блоком управления
③ Съемная стеклянная чаша
④ Подставка с ручками
⑤ Низкая решетка
⑥ Верхняя решетка
⑦ Щипцы

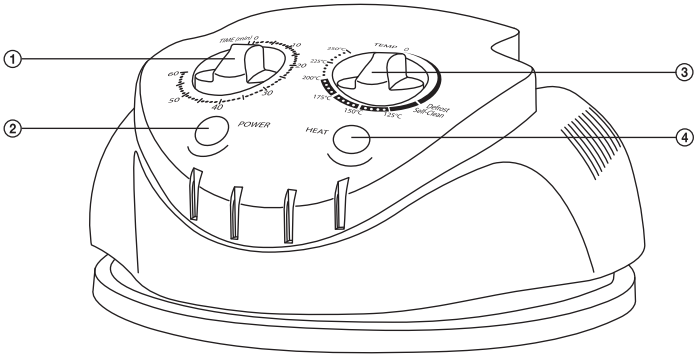
Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

Галогеновая печь

SMH 330

ОПИСАНИЕ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ

B



① 60-минутный таймер
② Индикатор питания POWER
③ Термостат
Диапазон температур 0–250 °C
④ Индикатор работы нагревательного элемента

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

- Ее можно использовать для разных способов приготовления пищи, таких как запекания, приготовления на гриле, тушения, поджаривания, размораживания.
- Приготовление пищи занимает на 40 % меньше времени, чем в обычной печи.
- Он потребляет меньше энергии, чем обычная печь.
- Это позволяет готовить здоровую пищу с использованием минимального количества жира.
- Циркуляция горячего воздуха обеспечивает равномерное прогревание пищи.
- Функция самоочистки для простой и быстрой очистки.
- Компактный размер печи позволяет брать ее с собой в поездки.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

Жарение

- Положите продукты в чашу. Положите мясо на решетку и добавьте немного воды в чашу, только чтобы она немного покрывала дно чаши. Время приготовления зависит от размера куска мяса и степени прожарки.
- Мясо, жаренное в панировке. Обваляйте порционные куски курицы (грудки, крылышки или ножки) в муке, затем в яйцах и затем в панировочных сухарях и затем опустите их ненадолго в растительное масло. Дайте стечь остаткам масла. Поставьте решетку в чашу и положите на нее мясо. Рекомендованное время приготовления и температура указаны в главе Руководство по приготовлению пищи.

Приготовления картофеля фри

- В этой галогеновой печи вы можете приготовить картофель фри, который будет таким же вкусным, как если бы вы готовили его во фритюре, но это будет более здоровая еда, и вам не нужно будет жарить его в масле. Опустите ненадолго порезанный картофель а растительное масло. Дайте стечь остаткам масла. Поставьте решетку в чашу и равномерно разложите на ней картофель. Рекомендованное время приготовления и температура указаны в главе Руководство по приготовлению пищи.

Выпечка

- Положите низкую решетку в чашу. Положите тесто в круглую форму для выпечки (или на протвинь для выпечки) Установите форму на решетку. Между формой для выпечки и стенками печи должно быть пространство в 2–3 см, чтобы оставалась возможность свободной циркуляции воздуха. Можно накрыть форму алюминиевой фольгой. Убедитесь в том, чтобы фольга надежно закрывала боковые стороны формы. Раскройте форму в конце приготовления, чтобы поверхность сверху подрумянилась.
- Выпечка тортов, бисквитов или хлеба в галогеновой печи проходит быстрее, чем в обычной печи и поэтому нужно регулярно проверять выпечку.

Обжаривание мяса на гриле

- Поставьте решетку в чашу и положите на нее мясо. Посредине времени приготовления на грила переверните более толстые или большие куски мяса. Точно также, как и при обжаривании, время приготовления зависит от размера куска мяса и степени прожарки.

Тушение овощей

- Вместе с основными блюдами вы также можете одновременно приготовить овощи на пару. Сделайте коробочку из фольги. Положите в нее овощи и добавьте несколько капель воды. Чтобы добавить аромата овощам можно использовать травы или специи. Закройте коробочку и положите ее в нижнюю часть стеклянной чаши. Добавьте чашку воды. Основное блюдо готовится на решетке.
- Одновременно можно готовить рыбу. Положите рыбу в коробочку, сделанную из фольги, добавьте немного воды, лимонного сока, травы или специи и овощи по вашему вкусу. Рыба будет тушиться в собственном соку.

Поджаривание тостов

- В этой галогеновой печи вы можете легко и быстро разогреть хлеб или булочки. Поставьте решетку в чашу и положите на нее хлеб или булочки. Подогретый хлеб и булочки будут с хрустящими корочками и мягкие внутри.
- Если Вы хотите освежить бисквит, чтобы он снова стал хрустящим, разогрейте его в печи, оставив на несколько минут при максимальной температуре и они снова будут как свежие.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

Размораживание продуктов

- Продукты в галогеновой печи размораживаются более равномерно, чем в микроволновой печи. Установите термостат в положение Разморозки. Выберите нужное время разморозки и регулярно проверяйте состояние продуктов каждые 5–10 минут.
- При приготовлении замороженных полуфабрикатов (например, пиццы) установите температуру на 20 °C ниже, а время приготовления на 30–50 % меньше, чем указано производителем замороженных полуфабрикатов для обычной печи.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

- Перед тем, как положить продукты на решетку вы можете сбрызнуть ее маслом, чтобы продукты не пригорали к решетке.
- Всегда распределяйте продукты на решетке таким образом, чтобы воздух в чаше мог свободно циркулировать и чтобы продукты готовились равномерно.
- Регулярно проверяйте готовность продукта, следя за этим через стекло чаши.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1) Перед первым применением выньте галогеновую печь и ее принадлежности из упаковочного материала.
2) Сполосните стеклянную чашу под горячей проточной водой и поставьте на подставку.
3) Положите крышку на чашу и подключите сетевой кабель к розетке.
4) Чтобы убрать все возможные запахи, установите термостат на 250 °C , а таймер на 5 минут.

Примечание:
При первом включении возможно появление легкого дыма. Это обычный порядок вещей.

5) По завершении времени приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал и нагревательный элемент и вентилятор отключатся.
   Отсоедините кабель питания от электрической розетки. Снимите крышку и положите ее на теплоустойчивую поверхность. Дождитесь, пока печь полностью остынет.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

РАБОТА ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

1) Установите стеклянную чашу на подставку. Выберите решетку, которую хотели бы использовать и поставьте ее в стеклянную чашу. В разделе Руководство по приготовлению пищи вы найдете рекомендации по размещению решетки для разных видов продуктов.
2) Разместите продукты на решетке. Между продуктами и стенками чаши должно быть расстояние 2–3 см, чтобы воздух мог свободно циркулировать внутри чаши.
   Убедитесь в том, что продукты равномерно распределены на решетке. Не размещайте продукты слоями. В противном случае будут готовиться только верхние и нижние слои.
3) Закройте чашу крышкой с блоком управления. Подсоедините кабель питания к электрической розетке.
4) Чтобы включить печь установите термостат и таймер. В разделе Руководство по приготовлению пищи предлагаются рекомендации по температуре и времени приготовления разных продуктов.
5) Скоро печь разогреется до заданной температуры. Термостат будет поддерживать установленную температуру, включая и отключая нагревательный элемент. На это указывает индикатор ④ который будет включаться и отключаться.
   Регулярно проверяйте готовность продукта, следя за этим через стекло чаши. При необходимости перемешивайте продукты во время приготовления, отключая печь от сети. Снимите крышку и положите ее на теплоустойчивую поверхность. Перемешайте продукты. Закройте крышку и подключите печь к сетевой розетке.

Примечание:
Если вы не отключите сетевую вилку от розетки, поднимая складную крышку, автоматически сработает предохранитель и нагревательный элемент отключится.
Таймер будет работать даже когда печь отключена от сети.

Предупреждение:
Будьте аккуратны, снимая крышку, чтобы не обжечься паром.

6) По завершении времени приготовления пищи прозвучит звуковой сигнал и нагревательный элемент и вентилятор отключатся.
   Отсоедините кабель питания от электрической розетки. Снимите крышку и положите ее на теплоустойчивую поверхность. Вытащите продукты и дайте печи остыть, прежде чем перенести печь или промыть ее.

Примечание:
Если вы хотите остановить работу устройство раньше, установите термостат и таймер в положение 0.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ГАЛОГЕНОВОЙ ПЕЧИ

ТИП ПРОДУКТОВ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ	ТИП РЕШЕТКИ
Птица			
• Цыпленок целая тушка	35–40 мин	200 °C	Низкая
• Порционные куски курицы	15–20 мин	200 °C	Высокая
• Индюшатина	60–90 мин	200 °C	Низкая
• Утка	50–60 мин	200 °C	Низкая
Говядина			
Жареная говядина (1,5 кг)			
• С кровью	35–40 мин	175 °C	Низкая
• Средней прожарки	45–50 мин	175 °C	Низкая
• Хорошей прожарки	55–60 мин	175 °C	Низкая
Стейк			
• Средней прожарки	8–10 мин	250 °C	Высокая
Баранина			
Жареный барашек (2 кг)			
• Средней прожарки	60–70 мин	200 °C	Низкая
• Хорошей прожарки	80–90 мин	200 °C	Низкая
Копченые продукты			
• Сосиски	10 мин	200 °C	Низкая
Яйца			
• Вкрутую	6–7 мин	200 °C	Низкая
• Всмятку	4–5 мин	200 °C	Низкая
• Омлет	10–12 мин	175 °C	Низкая
Пирог			
• Без начинки	20–25 мин	200 °C	Низкая
• С начинкой	35–40 мин	175 °C	Низкая
Датская сдоба			
• Без начинки	10–12 мин	200 °C	Высокая
• С начинкой	25–30 мин	175 °C	Низкая
Дрожжевая сдоба			
• Батон хлеба	15–20 мин	175 °C	Низкая
• Булочки	15–20 мин	175 °C	Низкая
Замороженные продукты			
• Пицца	10 мин	200 °C	Высокая
Морепродукты			
• Рыба	7–10 мин	200 °C	Высокая
• Креветки	8–10 мин	200 °C	Высокая
• Моллюски	3–5 мин	160 °C	Низкая
• Раки	12–15 мин	175 °C	Низкая
Овощи			
• Печеный картофель (порезанный на четвертинки)	20–35 мин	250 °C	Низкое
• Картофель фри	12–15 мин	200 °C	Высокое

Примечание:
Указанное выше время дано только для справки.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от источника питания и дайте ему остыть.
- Промойте стеклянную чашу раствором теплой воды и моющего средства. Сполосните чистой водой и вытрите насухо. Удалить остатки пригоревшей пищи можно с помощью нейлоновой щетки.
- Протрите крышку и крышку вентилятора мягкой губкой, смоченной в растворе теплой воды и нейтрального моющего средства. После нанесения средства для мытья посуды вытрите крышку и крышку вентилятора слегка смоченной тканью и тщательно вытрите.
- Не погружайте крышку в воду или любую другую жидкость и убедитесь в том, что вода или жидкость не попала в крышку или блок управления.
- Для очистки любой части этого устройства не используйте стальные губки, абразивные чистящие средства или растворители.

Функция самоочистки (самоочистка)

- Благодаря этой функции остатки пригоревших продуктов удаляются со стеклянной чаши. Это позволяет легко и просто очистить стеклянную чашу.
- Налейте в чашу около 4 см раствора воды и нейтрального средства для мытья посуды. Если вы использовали решетку для приготовления пищи, вы можете оставить ее в чаше. Закройте чашу крышкой с блоком управления. Подсоедините кабель питания к электрической розетке.
- Установите термостат в положение "самоочистки" и установите таймер на 10 минут. Галогеновая печь начнет отрабатывать программу самоочистки. Благодаря циркуляции горячего воздуха в чаше, остатки пригоревшей пищи удаляются со стеной чаши.
- После завершения работы программы самоочистки отключите устройство от розетки и снимите крышку с блоком управления. Сполосните чашу в чистой воде чтобы полностью смыть моющее средство и остатки продуктов. Решетку также протрите с помощью нейлоновой щетки.

Примечание:
Если не все остатки пригоревшей пищи удалились со стенок чаши можно запустить еще раз программу самоочистки на 2–3 минуты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение ..... 220–240 В
Номинальная частота ..... 50/60 Гц
Номинальная входная мощность ..... 1200–1400 Вт
Объем ..... 12 Л

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в текст и технические характеристики.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

РЕЦЕПТЫ
СОДЕРЖАНИЕ

КРУАССАНЫ 13

БУЛОЧКИ 13

ЗАПЕЧЕННЫЙ БЕКОН 13

ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОНСКАЯ 13

ФАРШИРОВАННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ГРУДКИ 14

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПИВЕ 14

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК 14

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ 15

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ 15

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ОБЖАРЕННАЯ В ПАНИРОВКЕ 15

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

Круассаны

Разогрев до хрустящей корочки 3–4 шт.

Установите термостат на 125 °C и дайте печи разогреться несколько минут. На разогрев круассанов потребуется 3–6 минут. Если вы хотите разогреть и сделать хрустящими замороженные круассаны, нужно увеличить время до 6–10 минут.

Булочки

Освежите вчерашние булочки

Слегка смочите булочки, используя силиконовую кисточку. Положите их на верхнюю решетку и разогревайте около 5–10 минут при температуре 125 °C. Разогретые булочки будут как только что выпеченные.

Запеченный бекон

Английский бекон на скорую руку

Разложите бекон на верхней решетке и установите температуру 230 °C. Запекайте бекон около 6–8 минут или пока он не запечется по вашему вкусу.

Говядина веллингтонская

700 г филе говядины 4 ст.л. оливкового масла, 1 луковица, 1 булочка, 3 ст. л. сливочного масла, 350 г куриного фарша, 2 яйца, 1 желток, 4 ст.л. сливок средней жирности, соль, перец, 1 ст.л. соуса Worcester, 1\2 ч. л. молотой сладкой паприки, 1 упаковка датского дрожжевого теста

Промойте филе, очистите его и слегка смажьте маслом. Обжарьте его на сковороде приблизительно 15 минут. Снимите мясо со сковороды и дайте ему остыть. Порежьте булочку на кусочки и опустите их в теплую воду. Отожмите избыточную воду. Почистите лук, мелко порежьте и обжарьте в сливочном масле. Смешайте булочку, куриный фарш, 2 яйца и сливки. Перемешайте и заправьте солью, перцем, молотой паприкой и соусом Worcester.
Затем посолите, поперчите и заверните охлажденное мясо в подготовленных мясной фарш. Оставьте мясо в прохладном месте. Раскатайте дрожжевое тесто и заверните в него охлажденное мясо. Обваляйте мясо, завернутое в слоеного дрожжевое тесто в перце, так, чтобы место соединения теста оказалось бы снизу. Смажьте тесто взбитым желтком. Положите мясо, завернутое в бумагу для запекания на нижнюю решетку и запекайте в предварительно нагретой печи при температуре 200 °C около 10 минут, пока тесто не поднимется. Затем снизьте температуру до 160 °C и выпекайте его еще 50 минут.
После того, как мясо остынет, порежьте его на кусочки и подайте на блюде с овощами.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

Фаршированные телячьи грудки

1.5 кг. телячьей грудинки, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Фарш:
1 ст.л. сливочного масла, ½ чашки мелко порезанного лука, 1 ст.л. лимонного сока, 1 ч.л. лимонной цедры, 1 чашка порезанных грибов, 2 чашки порезанного белого хлеба, 1 взбитых яйца, соль и перец по вкусу

Сначала приготовьте фарш. На предварительно разогретой сковороде растопите сливочное масло. Обжарьте лук на сливочном масле и добавьте лимонный сок, цедру лимона и грибы. Обжарьте на небольшом огне 3–4 минуты. Положите эту смесь в большую чашу. Добавьте порезанный белый хлеб и взбитые яйца. Приправьте солью и перцем и хорошо перемешайте.
Промойте мясо под проточной водой и промокните салфеткой. Острым ножом сделайте в мясе карман. Посолите мясо внутри и снаружи. Заполните конверт подготовленной смесью. С помощью зубочисток закройте отверстие конверта. Смажьте маслом поверхность конверта и положите его на нижнюю решетку. Разогрейте печь и запекайте мясо 20 минут при температуре 160 °C. Через 20 минут переверните конверт и смажьте его маслом. Запекайте еще 40 минут до тех пор, пока мясо не станет мягким.
Порежьте конверт на кусочки и подавайте с образовавшимся при запекании соусом.

Куриные крылышки, запеченные в пиве

1 кг куриных крылышек, 2 ст.л. меда, 2 ст.л. томатной пасты

Маринад:
3 ст.л. лимонного сока, 3 ст.л. соевого соуса, 1 ч.л. измельченного имбиря

Промойте крылышки под проточной водой, вытрите насухо салфеткой и положите их в чашу. Приготовьте маринад, смешав лимонный сок, соевый соус и имбирь. Залейте крылышки маринадом и оставьте их в маринаде на 3–4 часа, перемешав их один раз за это время. Возьмите 2 ч.л. маринада и смешайте их с медом и томатной пастой.
Положите крылышки на высокую решетку и запекайте 10 минут при температуре 160 °C. Через 10 минут вытащите крылышки и смажьте их смесью маринада, медом и томатной пастой. Снова положите крылышки на решетку и запекайте еще 5 минут. Снова вытащите их и еще раз смажьте смесью. Положите их снова на решетку и запекайте еще 5 минут.

Жаренный цыпленок

1 выпотрошенный цыпленок, 1 небольшая луковица, 1 ст.л. сливочного масла, ½ чашки грибов, 1½ чашки порезанной булочки, 1 ч.л. лимонная цедра, 1 ст.л. порезанного зеленого лука, 1 ст.л. сухого майорана, 1 взбитое яйцо, 1½ чашки куриного бульона (или куриного бульона), щепотку мускатного ореха, чеснок, соль и перец по вкусу.

Промойте мясо под проточной водой и промокните салфеткой. Очистите и мелко порежьте лук. Разогрейте сливочное масле на сковороде и обжарьте на нем лук. Добавьте грибы и обжарьте их 1 минуту. Остудите и смешайте с сухариками, зеленым луком, майораном, лимонной цедрой, мускатным орехом, взбитыми яйцами и приправьте солью и перцем. Нафаршируйте этой смесью курицу и закройте отверстие зубочистками. Смажьте курицу сливочным маслом и солью и положите на нижнюю решетку. Запекайте 20 минут при температуре 160 °C. Затем переверните курицу, смажьте ее маслом и запекайте еще 20 минут или до появления золотистой корочки.

Соус:
Возьмите соус, образовавшийся в чаше в процессе запекания. Добавьте ст.л. муки, прогрейте все это на среднем огне, постоянно размешивая. Медленно введите 1½ чашки куриного бульона. Готовьте несколько минут на среднем огне. Приправьте солью и перцем.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

Запеченные овощи

Выберите овощи, порежьте их на одинаковые кубики, добавьте 2–3 ст.л. растительного масла, чеснок и приправьте солью и перцем

Помойте овощи и при необходимости очистите их. Порежьте овощи на одинаковые кубики и положите их в чашу. Добавьте 2–3 ст.л. растительного масла, чеснок и приправьте соль и перец. Перемешайте все. Разогрейте печь. Положите овощи на верхнюю решетку и запекайте 30–45 минут при температуре 180 °C. Оставьте место между отдельными кусочками овощей, так, чтобы ничто не мешало свободной циркуляции воздуха. Время приготовления зависит от вида овощей и размера кусочков.

Картофель, запеченный в фольге

Картофель среднего размера (2 шт. на человека), сливочное масло, чеснок, соль и перец по вкусу.

Промойте и почистите картофель. Заверните все в алюминиевую фольгу. Смажьте маслом и измельченным чесноком и приправьте солью и чесноком. Заверните каждую картофелину в фольгу.

Совет:
Картофель, приготовленный таким образом можно запекать вместе с мясом.

Положите картофель на верхнюю решетку и запекайте около 45 минут при температуре 190 °C. Чтобы проверить готовность картофель, проколите его вилкой. При необходимости увеличьте время запекания.
Подавайте, полив сметаной, посыпав зеленым луком или тертым сыром.

Цветная капуста, обжаренная в панировке

1 цветная капуста среднего размера, 60 г. сливочного масла, 2 ст.л. муки, 250 г сметаны, 150 г натертого сыра чеддер, соль и перец по вкусу

Промойте, очистите и разделите на большие соцветия. Отварите соцветия недолго в соленой воде, чтобы они стали мягкими. Слейте воду и вытащите соцветия цветной капусты.
Разогрейте ⅔ ст.л. на сковороде. Добавьте муку и тщательно размешайте. Добавьте сметану и тертый сыр (оставьте 2 ст.л. для посыпки) и готовьте на медленном огне 1 минуту. Приправьте солью и перцем.
Положите цветную капусту на протвень для запекания и залейте приготовленным соусом. Посыпьте сверху оставшимся сыром и добавьте кусочек масла. Запекайте в предварительно разогретой до 150 °C печи около 15–20 минут или до образование золотистой корочки.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду. Дополнительную информацию можно получить, обратившись в местную информационную службу или в центр сбора и утилизации отходов. В соответствии с местным законодательством, неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой наложение штрафа.

Для предприятий стран ЕС
Для получения информации о правильной утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь в пункт розничной или оптовой продажи.

Утилизация оборудования в других странах, не входящих в состав ЕС
Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.

Данный продукт сответствует всем соответствующим основным стандартам ЕС.

Copyright © 2011, Fast ČR, a.s.