

# Piekarnik halogenowy

Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

SMH 330

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym zostało dostarczone od producenta.

PL-1

## SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS PIEKARNIKA HALOGENOWEGO .....	5
OPIS JEDNOSTKI STERUJĄCEJ .....	6
PODSTAWOWA CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKA HALOGENOWEGO.....	6
SPOSOBY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW W PIEKARNIKU HALOGENOWYM.....	7
RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W PIEKARNIKU HALOGENOWYM.....	8
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
UŻYCIĘ PIEKARNIKA HALOGENOWEGO.....	8
PRZEWODNIK PO GOTOWANIU W PIEKARNIKU HALOGENOWYM .....	10
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	11
DANE TECHNICZNE.....	11
PRZEPISY .....	12
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	16
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH.....	16

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia mogą dokonywać dzieci powyżej 8 roku życia, nad którymi jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie podane na etykiecie urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.



#### Uwaga:

Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie należy korzystać z niego na dworze.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych lub na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
- Nie odstawiaj urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w pobliże kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Urządzenie jest przeznaczone do obróbki ciepłej potrawy. Nie należy używać go do innych celów.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy się upewnić, czy jest ono prawidłowo zmontowane.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie należy używać urządzenia w pobliżu przedmiotów wykonanych z materiałów palnych, takich jak zasłony, ścierki do wycierania naczyń, drewniane powierzchnie itp.



#### Uwaga: Gorąca powierzchnia

Podczas pracy urządzenia dochodzi do zagrzewania naczynia i pokrywy. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Może dojść do oparzenia skóry. Do podnoszenia i przenoszenia pokrywy używaj składanego uchwyty. Do przenoszenia naczynia używaj rękojeści stojaka. Do wyjmowania rozgrzanego rusztu z naczynia służą kleszcze, stanowiące wyposażenie urządzenia.

- Do rozgrzanego szklanego naczynia nie należy wlewać zimnej wody. Mogłoby dojść do jego uszkodzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulowania szklanym naczyniem zawierającym gorącą ciecz.
- Pokrywę należy odkładać wyłącznie na powierzchnie odporne na działanie ciepła.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego, jeśli chcesz zdjąć pokrywę lub jeśli nie będziesz korzystać z urządzenia, przed jego przemieszczeniem lub jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru. Po zakończeniu używania urządzenia pozostaw je wraz z wyposażeniem do wystygnięcia.
- Pokrywę z jednostką sterującą nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać jej do wody lub innej cieczy.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego kabel sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzony. Jakkolwiek naprawa urządzenia lub wymiana uszkodzonego kabla zasilającego może zostać dokonana wyłącznie przez autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji.

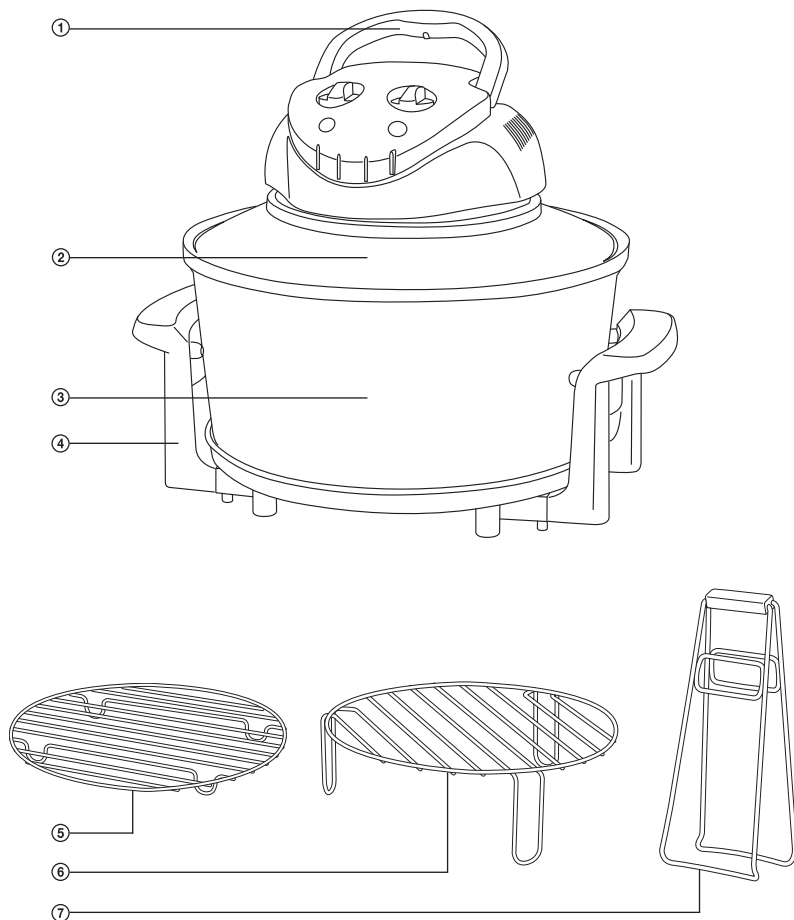
# Piekarnik halogenowy

SMH 330

PL

## OPIS PIEKARNIKA HALOGENOWEGO

A

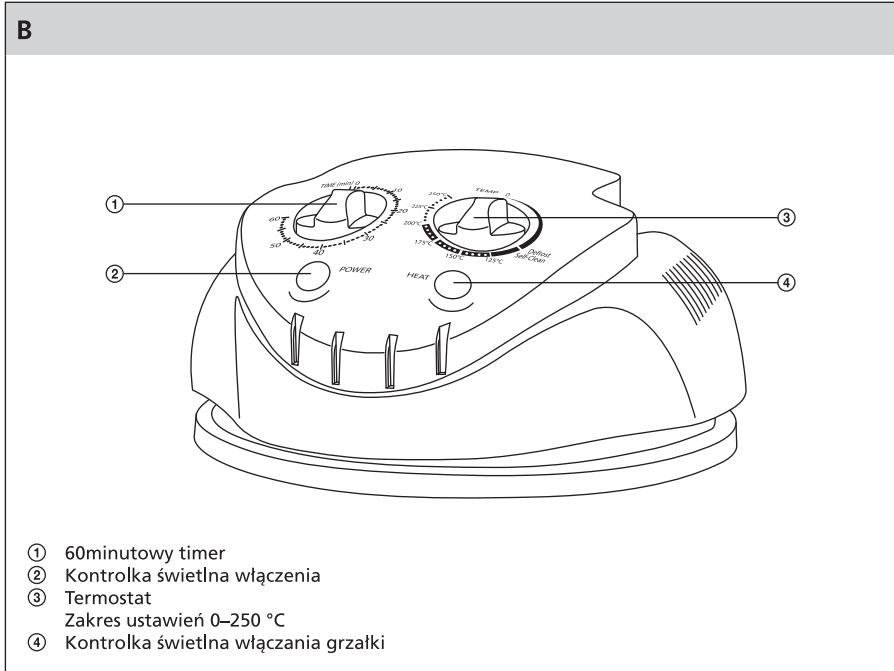


- ① Składany uchwyt z zabezpieczeniem
- ② Pokrywa z jednostką sterowania
- ③ Wyjmowane szklane naczynie
- ④ Stojak z rękojeściami

- ⑤ Niski ruszt
- ⑥ Wysoki ruszt
- ⑦ Kleszcze

PL-5

## OPIS JEDNOSTKI STERUJĄCEJ



## PODSTAWOWA CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKA HALOGENOWEGO

- Piekarnik umożliwia kilka sposobów przygotowywania pokarmów: pieczenie, grillowanie, duszenie, opiekanie, rozmrażanie.
- Przygotowywanie potraw jest nawet o 40 % szybsze niż w zwykłym piekarniku.
- Urządzenie zużywa mniej energii niż zwykły piekarnik.
- Umożliwia zdrowe przygotowywanie pokarmów z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.
- Obieg gorącego powietrza zapewnia równomierne pieczenie potrawy.
- Funkcja self-clean umożliwia łatwe i szybkie czyszczenie.
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom urządzenie nadaje się również do użytku podczas podróży.

## SPOSOBY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW W PIEKARNIKU HALOGENOWYM

### Pieczenie mięsa

- Włóż ruszt do pojemnika. Połóż mięso na ruszt i dodaj tylko tyle wody, aby było pokryte dno naczynia. Czas pieczenia zależy od wielkości mięsa i wymaganego stopnia spieczenia.
- Mięso pieczone w panierce. Porcje mięsa z kurczaka (piersi, skrzydła lub uda) obtocz w mące, jajku i bulce tartej, a następnie zanurz je na chwilę w jadalnym oleju roślinnym. Pozwól, aby nadmiar oleju ociekł. Włóż do naczynia ruszt i połóż na nim mięso. Zalecany czas przygotowania i temperatura pieczenia zostały podane w rozdziale Przewodnik po gotowaniu.

### Pieczenie frytek

- W tym piekarniku halogenowym możesz przygotować tak samo smaczne frytki jak we frytkownicy, ale o wiele zdrowszej, nie smażąc ich w oleju. Zanurz na chwilę frytki w jadalnym oleju roślinnym. Pozwól, aby nadmiar oleju ociekł. Włóż do naczynia ruszt i rozłóż na nim równomiernie frytki. Zalecany czas i temperatura pieczenia zostały podane w rozdziale Przewodnik po gotowaniu.

### Pieczeni ciast, ciastek i chleba

- Umieść w naczyniu niski ruszt. Włóż ciasto do okrągłej miski do pieczenia (lub formy do pieczenia). Umieść misę na ruszcie. Pomiędzy misą a ściankami naczynia musi pozostać 2 do 3 cm wolnej przestrzeni, aby był zapewniony dostateczny obieg powietrza. Ciasto można przykryć folią aluminiową. Zadbaj o to, aby folia była porządnie przymocowana do krawędzi miski do pieczenia. Przed zakończeniem pieczenia odkryj ciasto, aby jego powierzchnia się lekko przypiekła.
- Pieczenie ciast, ciastek lub chleba w piekarniku halogenowym jest szybsze niż w zwykłym piekarniku, z tego powodu należy regularnie sprawdzać ciasto w trakcie pieczenia.

### Grillowanie mięsa

- Włóż do pojemnika ruszt i połóż na nim mięso. Grubsze plastry lub większe kawałki mięsa obróć w połowie czasu grillowania. Tak samo jak w przypadku pieczenia czas grillowania zależy od wielkości mięsa i wymaganego stopnia spieczenia.

### Duszenie warzyw

- Wraz z daniem głównym można jednocześnie przygotowywać warzywa na parze. Zrób torebkę z folii aluminiowej. Włóż warzywa do torebki i dodaj kilka kropli wody. Możesz użyć przypraw lub ziół do smaku. Zamknij torebkę i włóż ją na dno szklanego naczynia. Dodaj filiżankę wody. Przygotuj danie główne na ruszcie.
- W ten sam sposób możesz przygotować ryby. Włóż rybę do torebki z folii aluminiowej, dodaj trochę wody, soku cytrynowego, przypraw lub ziół oraz warzywa według własnego wyboru. Ryba będzie się dusić w sosie własnym.

### Opiekanie

- W tym piekarniku halogenowym możesz łatwo i szybko opiec stare pieczywo. Włóż do naczynia ruszt i połóż na nim pieczywo. Opieczone pieczywo będzie mieć chrupiącą skórkę i wewnątrz będzie miękkie.
- Jeśli chcesz, aby stare keksy i ciastka były chrupiące, opiekaj je przez kilka minut przy maksymalnej temperaturze, aby smakowały jak świeże.

### Rozmrażanie pokarmów

- W tym piekarniku halogenowym można rozmrozić potrawy równomierniej niż w kuchence mikrofalowej. Ustaw termostat na pozycję Defrost. W zależności od potrzeb wybierz czas rozmrażania i regularnie sprawdzaj stan potraw co 5 do 10 minut.
- Przy opracowaniu ciepłym gotowych mrożonek (np. pizzy) ustaw o 20 °C niższą temperaturę i o 30 do 50 % krótszy czas niż podaje producent mrożonki dla zwykłego piekarnika.

## RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W PIEKARNIKU HALOGENOWYM

- Przed położeniem potraw na ruszcie możesz nanieść na ruszt za pomocą rozpylacza olej jadalny, aby potrawy nie przywierały do rusztu.
- Rozłóż potrawy na ruszcie tak, aby powietrze w pojemniku mogło swobodnie cyrkulować i potrawy zostały równomiernie opieczone.
- Regularnie sprawdzaj stan potraw obserwując je przez szklane naczynie.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1) Przed pierwszym użyciem wyjmij piekarnik halogenowy i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
- 2) Oplucz szklany pojemnik pod ciepłą bieżącą wodą, wytrzyj go do sucha i umieść w stojaku.
- 3) Przykryj pojemnik pokrywką i podłącz kabel sieciowy do gniazdka napięcia elektrycznego.
- 4) Aby pozbawić piekarnik ewentualnego nieprzyjemnego zapachu z produkcji, ustaw termostat na 250 °C, a timer na 5 minut.

**Uwaga:**

Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się słaby dym. Jest to całkowicie normalne zjawisko.

- 5) Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy i wyłączy się grzałka i wentylator. Odłącz kabel sieciowy z gniazdka napięcia elektrycznego. Zdejmij pokrywę i odłóż ją na podkładkę żaroodporną. Pozostaw urządzenie do wystygnięcia.

## UŻYCIE PIEKARNIKA HALOGENOWEGO

- 1) Umieść szklane naczynie w stojaku. Wybierz typ rusztu, którego chcesz użyć i włóż go do szklanego naczynia. W rozdziale Przewodnik po gotowaniu znajdziesz zalecany typ rusztu dla wybranych rodzajów potraw.
- 2) Rozłóż potrawy na ruszcie. Pomiedzy ściankami naczynia a potrawami musi pozostać wolna przestrzeń 2–3 cm, aby nie został naruszony obieg powietrza wewnątrz naczynia. Zadbaj o to, aby potrawy były rozłożone równomiernie. Nie kładź potraw warstwami na sobie. W przeciwnym wypadku zostanie upieczona wyłącznie górna i spodnia warstwa potraw.
- 3) Przykryj naczynie pokrywą z jednostką sterującą. Podłącz kabel sieciowy do gniazdka napięcia elektrycznego.
- 4) Aby uruchomić piekarnik, ustaw termostat i timer. Rozdział Przewodnik po gotowaniu podaje zalecane ustawienia temperatury i czasu gotowania dla wybranych rodzajów potraw.
- 5) Piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę w krótkim czasie. Termostat utrzymuje ustawioną temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie grzałki. Jest to sygnalizowane przez włączanie i wyłączanie kontrolki świetlnej ④. Regularnie sprawdzaj stan pokarmu obserwując go przez szklane naczynie. Jeśli należy obrócić potrawy w trakcie gotowania, odłącz wtyczkę z gniazdka napięcia elektrycznego. Zdejmij pokrywę z jednostki sterowania i odłóż ją na podkładkę żaroodporną. Obróć potrawy. Przykryj pokrywę i podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.

**Uwaga:**

Jeśli nie odłączysz wtyczki od gniazdka napięcia elektrycznego, przy podniesieniu składanego uchwyty do automatycznego uruchomienia zabezpieczenia, które wyłączy grzałkę.

Timer odlicza czas również w okresie, kiedy piekarnik był odłączony od gniazdka napięcia elektrycznego.



# Piekarnik halogenowy

SMH 330

PL



**Ostrzeżenie:**

Zachowaj szczególną ostrożność podczas podnoszenia pokrywy, aby nie doszło do oparzenia wydobywającą się parą.

- 6) Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy i wyłączy się grzałka i wentylator. Odłącz wtyczkę od gniazdka napięcia elektrycznego. Zdejmij pokrywę z jednostką sterowania i odłóż ją na podkładkę żaroodporną. Wyjmij potrawę i pozostaw piekarnik do wystygnięcia przed jego przemieszczeniem lub czyszczeniem.



**Uwaga:**

Jeśli chcesz przedwcześnie wyłączyć urządzenie, ustaw termostat i timer na pozycję 0.

## PRZEWODNIK PO GOTOWANIU W PIEKARNIKU HALOGENOWYM

TYP POTRAWY	CZAS PRZYGOTOWANIA	USTAWIENIA TEMPERATURY	TYP RUSZTU
<b>Mięso drobiowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cały kurczak</li> <li>• Porcje kurczaka</li> <li>• Indyk</li> <li>• Kaczka</li> </ul>	35–40 min. 15–20 min. 60–90 min. 50–60 min.	200 °C 200 °C 200 °C 200 °C	Niski Wysoki Niski Niski
<b>Wołowina</b> Rostbef (1,5 kg) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krwisty</li> <li>• Średnio wypieczony</li> <li>• Wypieczony</li> </ul> Befszytk <ul style="list-style-type: none"> <li>• Średnio wypieczony</li> </ul>	35–40 min. 45–50 min. 55–60 min. 8–10 min.	175 °C 175 °C 175 °C 250 °C	Niski Niski Niski Wysoki
<b>Baranina</b> Pieczeń jagnięca (2 kg) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Średnio wypieczona</li> <li>• Wypieczona</li> </ul>	60–70 min. 80–90 min.	200 °C 200 °C	Niski Niski
<b>Wędliny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parówki</li> </ul>	10 min.	200 °C	Niski
<b>Jajka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na twardo</li> <li>• Na miękko</li> <li>• Omlet</li> </ul>	6–7 min. 4–5 min. 10–12 min.	200 °C 200 °C 175 °C	Niski Niski Niski
<b>Ciasto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bez nadzienia</li> <li>• Z nadzieniem</li> </ul>	20–25 min. 35–40 min.	200 °C 175 °C	Niski Niski
<b>Ciasto francuskie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bez nadzienia</li> <li>• Z nadzieniem</li> </ul>	10–12 min. 25–30 min.	200 °C 175 °C	Wysoki Niski
<b>Ciasto drożdżowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bochenek chleba</li> <li>• Rogale</li> </ul>	15–20 min. 15–20 min.	175 °C 175 °C	Niski Niski
<b>Mrożonki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza</li> </ul>	10 min	200 °C	Wysoki
<b>Owoce morza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryby</li> <li>• Krewetki</li> <li>• Małże</li> <li>• Homar</li> </ul>	7–10 min. 8–10 min. 3–5 min. 12–15 min.	200 °C 200 °C 160 °C 175 °C	Wysoki Wysoki Niski Niski
<b>Warzywa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieczone ziemniaki (pokrojone na ćwiartki)</li> <li>• Frytki</li> </ul>	20–35 min. 12–15 min.	250 °C 200 °C	Niski Wysoki

**Uwaga:**

Wyżej wymieniony czas gotowania ma charakter orientacyjny.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka napięcia elektrycznego i pozostawić je do wystygnięcia.
- Szklane naczynie należy umyć w roztworze ciepłej wody z dodatkiem środka do mycia naczyń. Następnie należy je wypłukać pod czystą bieżącą wodą i wysuszyć. Do wysuszenia przypieczonych resztek potraw należy użyć nylonowej szczoteczki.
- Pokrywkę i osłonę wentylatora należy wyczyścić delikatną gąbką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego środka do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka do mycia naczyń wytrzyj pokrywę i osłonę wentylatora czystą, lekko zwilżoną ściereczką i dokładnie je wysusz.
- Nie zanurzaj pokrywy w wodzie ani innej cieczy i zadbaj o to, aby do pokrywy lub jednostki sterowania nie przedostała się woda lub inna ciecz.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części tego urządzenia nie należy używać druciaków, ściernych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

### Funkcja self-clean (samoczyszczenie)

- Dzięki tej funkcji można usunąć ze szklanego naczynia również przypieczone resztki potraw. Mycie szklanego naczynia jest dzięki temu łatwiejsze i szybsze.
- Napelnij naczynie mniej więcej do wysokości 4 cm roztworem wody i neutralnego środka do mycia naczyń. Jeśli podczas gotowania korzystałeś z rusztu, możesz pozostawić go w naczyniu. Umieść na naczyniu pokrywę z jednostką sterowania. Podłącz kabel sieciowy do gniazdka napięcia elektrycznego.
- Przekręć termostat na pozycję „self-clean” i ustaw timer na 10 minut. Piekarnik halogenowy rozpocznie program samoczyszczenia. Na skutek obiegu gorącego powietrza we wnętrzu naczynia uwalniają się z niego przypieczone resztki potraw.
- Po zakończeniu programu samoczyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka napięcia elektrycznego i zdjąć pokrywę z jednostką sterowania. Wypłucz pojemnik czystą wodą, aby usunąć z niego wszelkie resztki potraw i środka do mycia naczyń. Ruszt trzeba doczyścić nylonową szczoteczka.



#### Uwaga:

Jeśli ze ścian naczynia nie zostały usunięte wszystkie resztki potraw, możesz uruchomić ponownie program self-clean na kolejne 2 do 3 minut.

## DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość nominalna.....	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy .....	1200–1400 W
Pojemność.....	12 l

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

## PRZEPISY SPIS TREŚCI

CROISANTY .....	13
ROGALE.....	13
PIECZONA SŁONINA .....	13
POLĘDWICA WOŁOWA WELLINGTON .....	13
NADZIEWANE PIERSI CIELĘCE.....	14
SKRZYDEŁKA KURCZAKA PIECZONE NA MIODZIE.....	14
PIECZONY KURCZAK .....	14
PIECZONE WARZYWA .....	15
ZIEMNIAKI PIECZONE W FOLII ALUMINIOWEJ .....	15
KALAFIOR AU GRATIN .....	15

## Croisanty

### *Opiekanie 3 do 4 szt.*

Ustaw termostat na 125 °C i przez kilka minut nagrzewaj piekarnik. Opiekanie trwa 3 do 6 minut. Jeśli chcesz opiec mrożone croissants, przedłuż czas opiekania na 6 do 10 minut.

## Rogale

### *Opiekanie wczorajszych rogali*

Delikatnie zwilż rogalę silikonową łopatką. Połóż je na wysokim ruszcie i opiekaj około 5 do 10 minut przy temperaturze 125 °C. Opieczone rogale będą smakować jak świeżo upieczone.

## Pieczona słonina

### *Plasterki angielskiej słoniny*

Rozłóż plasterki słoniny na wysokim ruszcie i ustaw termostat na 230 °C. Opiekaj plasterki słoniny około 6 do 8 minut lub do momentu, gdy będą opieczone według własnego uznania.

## Połudwica wołowa Wellington

*700 g połędwicy wołowej, 4 łyżki oliwy, 1 cebula, 1 rogal, 3 łyżki masła, 350 g mielonego mięsa z kurczaka, 2 jajka, 1 żółtko, 4 łyżki bitej śmietany, sól, pieprz, 1 łyżka sosu Worcestershire, pół łyżki słodkiej mielonej papryki, 1 opakowanie ciasta francuskiego*

Umyj połędwicę, oczyść ją i lekko natrzyj oliwą. Opiekaj na głębokiej patelni na oleju około 15 minut. Następnie wyjmij mięso i pozostaw je do wychłodzenia. Pokrój rogal na plasterki i namocz go w letniej wodzie. Wyciśnij nadmiar wody. Obierz cebulę, pokrój ją na drobne kawałki i podsmaż na maśle. Dodaj rogal, mięso mielone, 2 jajka i śmietanę. Zamieszaj i dopraw do smaku solą, pieprzem, mieloną papryką i sosem Worcestershire.

Schłodzone mięso osól, popieprz i obtocz w przygotowanej mieszance mięsnej. Odłóż mięso w chłodne miejsce. Rozwałkuj ciasto francuskie i zapakuj w nie schłodzone mięso. Mięso zapakowane w cieście francuskim połóż na papierze do pieczenia tak, aby miejsce, gdzie ciasto się łączy, było skierowane na dół. Potrzyj ciasto ubitym żółtkiem. Umieść mięso wraz z papierem do pieczenia na niskim ruszcie i piecz w piekarniku nagrzanym na 200 °C około 10 minut, dopóki ciasto nie wyskoczy. Następnie obniż temperaturę na 160 °C i piecz dalej przez 50 minut.

Schłodzone mięso pokrój na plasterki i podawaj z warzywami.

## Nadziewane piersi cielęce

*1,5 kg piersi cielęcych, 2 łyżki masła, sól*

### Nadzienie:

*1 łyżka masła, ½ filiżanki drobno pokrojonej cebuli, 1 łyżka soku cytrynowego, 1 łyżeczka tartej skórki cytrynowej, 1 filiżanka pieczarek pokrojonych na plasterki, 2 filiżanki białego pieczywa pokrojonego w kostkę, 1 ubite jajko, sól i pieprz do smaku*

Najpierw przygotuj nadzienie. Na rozgrzanej patelni rozgrzej masło. Podsmaż na maśle cebulę i dodaj sok cytrynowy, tartą skórkę cytrynową i pieczarki. Podsmażaj na słabym ogniu przez 3 do 4 minut. Tak przygotowaną mieszankę przelóż do większego naczynia. Dodaj białe pieczywo pokrojone w kostkę i ubite jajko. Dopraw do smaku solą i pieprzem i wszystko porządnie zamieszaj.

Umyj mięso pod bieżącą wodą i osusz chusteczką z tkaniny. Ostрым nożem wykrój w mięsie kieszeń. Osól mięso na zewnątrz i w środku. Napelnij kieszeń przygotowanym nadzieniem. W celu zamknięcia kieszeni użyj wykalacek. Potrzyj powierzchnię kieszeni masłem i umieść kieszeń na niskim ruszcie. Rozgrzej piekarnik i piecz mięso przez 20 minut w temperaturze 160 °C. Po 20 minutach obróć kieszeń i potrzyj ją masłem. Piecz następnych 40 minut lub do momentu, kiedy mięso będzie miękkie. Pokrój kieszeń na plasty i podawaj z sosem powstałym podczas pieczenia.

## Skrzydółka kurczaka pieczone na miodzie

*1 kg skrzydełek kurczaka, 2 łyżki miodu, 2 łyżki przecieru pomidorowego*

### Marynata:

*3 łyżki soku cytrynowego, 3 sosu sojowego, 1 łyżeczka tartego imbiru*

Umyj skrzydełka pod bieżącą wodą, osusz je chusteczką z tkaniny i włóż do miski. Przygotuj marynatę poprzez mieszanie soku cytrynowego, sosu sojowego i imbiru. Polej skrzydełka przygotowaną marynatą i marynuj je przez 3 do 4 godzin od czasu do czasu obracając. Oddziel 2 łyżki marynaty i zmieszaj je z miodem i przecierem pomidorowym.

Umieść skrzydełka na wysokim ruszcie i piecz przez 10 minut w temperaturze 160 °C. Po 10 minutach wyjmij skrzydełka i potrzyj je mieszanką marynaty, miodu i przecieru pomidorowego. Połóż skrzydełka z powrotem na ruszcie i piecz je przez kolejnych 5 minut. Wyjmij je ponownie i potrzyj mieszanką. Włóż je z powrotem i piecz kolejnych 5 minut.

## Pieczony kurczak

*1 cały kurczak bez podrobów, 1 mała cebula, 1 łyżka masła, ½ filiżanki pieczarek, 1½ filiżanki rogalii pokrojonych w kostkę, 1 łyżeczka tartej skórki cytrynowej, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 1 łyżka suszonego majeranku, 1 ubite jajko, 1½ filiżanka bulionu z kurczaka, szczypta gałki muszkatołowej, czosnek, sól i pieprz do smaku*

Umyj kurczaka pod bieżącą wodą i osusz go chusteczką z tkaniny. Obierz cebulę i pokrój ją na drobno. Rozgrzej masło na patelni i podsmaż na nim cebulę. Dodaj pieczarki i smaź je przez około 1 minutę. Pozostaw je do wystygnięcia i dodaj rogale pokrojone w kostkę, szczypiorek, skórkę cytrynową, majeranek, gałkę muszkatołową, ubite jajko, dopraw do smaku solą i pieprzem. Nadziej kurczaka przygotowanym nadzieniem i zamknij otwór wykalaczkami. Potrzyj kurczaka masłem i solą i umieść go na niskim ruszcie. Piecz przez 20 minut w temperaturze 160 °C. Następnie obróć kurczaka, potrzyj go masłem i piecz przez kolejnych około 20 minut do momentu, kiedy będzie upieczony na złocisty kolor.

### Sos:

Pobierz z dna naczynia sos powstały podczas pieczenia. Dodaj łyżkę mąki, podgrzej na słabym ogniu i zamieszaj. Powoli dodaj 1½ filiżanki bulionu z kurczaka. Gotuj krótko na słabym ogniu. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

## Pieczone warzywa

*Przygotuj warzywa według własnego wyboru, pokrój je na kawałki o jednakowej wielkości, 2 do 3 łyżek jadalnego oleju roślinnego, czosnek, sól i pieprz do smaku.*

Umyj warzywa i ewentualnie je obierz. Pokrój je na kawałki o jednakowej wielkości i włóż do miski. Dodaj 2 do 3 łyżek oleju roślinnego i czosnek i dopraw do smaku solą i pieprzem. Wszystko dobrze zamieszaj. Rozgrzej piekarnik. Rozłóż warzywa na wysokim ruszcie i piecz je przez 30 do 45 minut w temperaturze 180 °C. Pozostaw odstępy pomiędzy poszczególnymi kawałkami warzyw, aby nie doszło do naruszenia obiegu powietrza. Rzeczywisty czas pieczenia jest uzależniony od rodzaju warzywa i wielkości kawałków.

## Ziemniaki pieczone w folii aluminiowej

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

Umyj i oczyść ziemniaki. Umieść je na folii aluminiowej. Potrzyj je masłem i startym czosnkiem, dopraw do smaku solą i pieprzem. Każdy ziemniak zapakuj osobno w folię aluminiową.



### Rada:

Przygotowane w ten sposób ziemniaki można piec jednocześnie z mięsem.

Umieść ziemniaki na wysokim ruszcie i piecz je przez około 45 minut w temperaturze 190 °C. Aby sprawdzić, czy ziemniaki są miękkie, przekłuj je widelcem. W razie potrzeby przedłuż czas pieczenia. Podawaj polane kwaśną śmietaną i posypane szczypiorkiem lub tartym serem.

## Kalafior au gratin

*1 średniej wielkości kalafior, 60 g masła, 2 łyżki mąki, 250 g śmietany, 150 g tartego sera cheddar, sól i pieprz do smaku*

Umyj kalafior, oczyść go i podziel na większe kwiaty. Gotuj przez chwilę kawałki kalafiora w osolonej wodzie tak, aby nie były zbyt miękkie. Po wyjęciu pozostaw je do okapania.

Rozgrzej na patelni  $\frac{1}{2}$  masła. Dodaj mąkę i zamieszaj. Dodaj śmietaną i tarty ser (zostaw 2 łyżki do posypania) i gotuj na słabym ogniu przez 1 minutę. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Włóż kawałki kalafiora do miski do pieczenia i polej je przygotowanym sosem. Posyp powierzchnię pozostałym serem i połóż kawałki masła. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 150 °C przez około 15 do 20 minut lub aż powierzchnia będzie upieczona na złocisty kolor.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwą likwidacją odpadów. Szczegółowych informacji udzielą Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

### Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

### Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.