






  
**AIR-O-CRISP®**  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★  
**RED ROCK CRISPER TRAY**

 *Recipe book*


 *Ricettario*

 *Recetario*

 *Receituário*

 *Livre de Recettes*

 *Receptenboekje*

 *Receptkönyv*

### **Pečená zelenina v troubě (volitelné)**

- Troubu předehřejte na 200 ° C.
  - Ošúpajte zeleninu dle vlastního výběru; nakrájíme na malé kousky, pásky nebo plátky.
  - Zeleninu vložte do košíku a položte na odkapávací plech s nepřilnavým povrchem.
  - Pečte v troubě 15-20 minut.
- Dá se dochutit olejem a solí.

### **Pečené kuřecí stehna v troubě s barbecue omáčkou**

- Troubu předehřejte na 200 ° C.
- Vložte kuřecí stehna do košíku a položte je na odkapávač s nepřilnavým povlakem.
- Pečte v troubě 15 minut.

Přísady do omáčky:

- 2 polévkové lžíce worcesterské omáčky
- 1 polévková lžíce hořčice
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce kečupu
- 4 polévkové lžíce octa
- 1 polévková lžíce oleje
- sůl a pepř

Přísady důkladně promíchejte. Ochutnejte a okořeňte omáčku podle vlastní chuti. Kuřecí stehna podáváme s omáčkou. Případně přidejte několik kapek omáčky Tabasco.

### **Losos pečeného v troubě s citronovou vinaigretou, česnekem a petrželkou**

- Troubu předehřejte na 200 ° C.
- Vložte lososa do košíku a položte ho na odkapávač s nepřilnavým povrchem.
- Pečte v troubě 15 minut.

Přísady do omáčky:

- 2 stroužky česneku
- čerstvá petrželka
- citronová šťáva
- olej (stejně množství jako citronová šťáva)
- sůl a pepř

Vytiskněte citronovou šťávu a smíchejte s ostatními přísadami. Lososa opepříme podle chuti.

### **Obalovaná vepřová kotleta**

Ingredience (pro 4 osoby):

- 3 rozšlehaná vejce
- 3 lžíce mléka
- 1 ½ šálku strouhanky s česnekem a petrželkou
- 1/2 šálku strouhaného parmezánu
- 2 lžíce oleje
- 4 plátky vepřového masa

Příprava:

- Troubu předehřejte na 200 ° C.
- Vejce smíchejte s mlékem v misce. Samostatně promíchejte strouhanku s parmezánem.
- Plátky nejprve vložte do směsi vajec a mléka a pak z nich udělejte strouhanku.
- Obalené plátky vložte do košíku a položte na odkapávací plech s nepřilnavým povrchem.
- Pečte v troubě 15-20 minut.

### **Pečená smažená chobotnice v troubě**

složení:

- 1 kg chobotnice
- 1 šálek mouky
- 2 rozšlehaná vejce
- 3 čerstvé prameny petržele

Příprava:

- Troubu předehřejte na 200 ° C.
- chobotnicovou kroužky omyjte a odkvapkajte.
- rozšlehaná vajíčka smícháme s nadrobno sekanou petrželkou.
- Mouku osolíme a dobře promícháme s vaječnou směsí s petrželkou.
- Každý kruh chobotnice stočte do směsi vajec a mouky.
- Vložte chobotnicové kroužky do koše a košík položte na odkapávací plech s nepřilnavým povrchem.

- Pečte v troubě 10 minut.

POZNÁMKA: Tyto recepty je možné připravit i na grilu. Koš položte pouze na gril, NIKDY nedávejte na gril odkapávací plech. Na gril nikdy nedávejte odkapávací plech s antiadhézním povlakem.

Blahopřejeme vám k nákupu misky Red Rock Crisper Tray s nepřilnavým povrchem obsahujícím měděnou keramiku Air-O-Crisp®. Jídlo je rovnoměrně zlatožluté a křupavé.

S plechem Air-O-Crisp® Red Rock Crisper lze jídlo připravovat v troubě rovnoměrně, aniž jste ho museli otáčet: horký vzduch proniká do koše a obklopuje jídlo o 360 °.

Odkapávací táč s nepřilnavým povrchem je možné použít na zachytávání drobků, kapek nebo mastnoty, přičemž trouba zůstane čistá a bezpečná. Navíc zdravé a lehká jídla lze připravit bez přidání oleje nebo tuku. Extrémně snadno se čistí.

Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uložte jej na bezpečném místě.

Obsah soupravy:

- košík
- odkapávací táč s nepřilnavým povrchem
- instrukce

## UPOZORNĚNÍ

- Tento výrobek není hračka. Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.
- Nikdy nenechávejte jídlo během vaření bez dozoru.
- Tento výrobek je možné používat i v troubě při teplotách do 240 ° C.
- Abyste se vyhnuli popáleninám, doporučujeme používat rukavice nebo odkapávací misku držet pomocí rukavic.
- Dávejte pozor, abyste se nespálili. Kuchyňské rukavice byste měli nosit podle vlastního uvážení, zejména při vkládání výrobku do trouby a při jeho vyjímání.
- V Air-O-Crisp® Red Rock Crisper nepoužívejte ostré předměty, protože by mohly poškrábat odkapávací misku. Používejte pouze plastové nebo dřevěné nástroje.
- Výrobek uchovává teplo několik minut, i když ho vyberete z trouby.
- Výrobek musí být před umytím zcela vychladlý.
- Nepoužívejte Red-Rock Crisper Tray Air-O-Crisp® pro jiné účely, než jaké jsou popsány v tomto návodu.
- Koš položte pouze na gril, NIKDY neodkvapkávejte. Odkapávací misku nikdy nedávejte na gril.
- Nikdy nenechávejte jídlo bez dozoru, abyste chránili před popáleninami.

POZNÁMKA: Výrobek může v troubě dosáhnout vysokou teplotu.

Uživatelský manuál:

- Před prvním použitím omyjte podnos Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray vodou a saponátem.
- Díky nepřilnavému materiálu použitému na Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray je vaření možné bez přidání oleje nebo jiného druhu tuku.

Pečení v troubě:

Hrniec Crisper Tray Air-O-Crisp® lze použít i v troubě.

- Troubu předehřejte.
- Vložte koš na nepřilnavou odkapávací misku.
- Vložte potraviny do košíku.
- Vložte výrobek do trouby.
- Při vyjímání drtiče Air-O-Crisp® Red Rock Crisper z trouby používejte kuchyňské rukavice nebo žáruvzdorné kuchyňské utěrky.

Odkapávací táček s nepřilnavým povrchem

- Troubu předehřejte
- Vložte potraviny do košíku.
- Vložte výrobek do trouby.
- Když je jídlo připraveno, vyjměte odkapávací plech z trouby pomocí kuchyňských rukavic nebo žáruvzdorné kuchyňské utěrky.

Návrhy na čas a teplotu vaření

POZNÁMKA: Doba pečení se může lišit v závislosti na typu a velikosti trouby.

- Při smažení mražených výrobků podle pokynů na obalu.
- Další čas pečení může být požadovaný v případech, kdy potraviny nejsou v přímém kontaktu s košíkem.
- Některé potraviny mohou používat málo oleje.

Teplota jídla Doba pečení (přibližně)

mražené

kuřecí křídla 30 minut při 220-240 ° C

mražené

Pommes Frites 220-240 ° C po dobu 10-15 minut

Pizza 220-240 ° C 15-20 minut

Brokolice 200-220 ° C 20 min

Květák 200-220 ° C 20 minut

Slanina při 200 ° C 15 minut

Tipy na čištění:

- Před čištěním se ujistěte, že výrobek úplně vychladl.
- Nepoužívejte abrazivní prostředky.
- Koš a odkapávací jsou vhodné do myčky. Na zachování vlastností povlaku se však doporučuje mýt ručně

