







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

 *Recipe book*


 *Ricettario*

 *Recetario*

 *Receituário*

 *Livre de Recettes*

 *Receptenboekje*

 *Receptkönyv*

Pečená zelenina v rúre (voliteľné)

- Rúru predhrejte na 200 ° C.
- Ošúpajte zeleninu podľa vlastného výberu; nakrájame na malé kúsky, pásiky alebo plátky.
- Zeleninu vložte do košíka a položte na odkvapkávací plech s nepriľnavým povrchom.
- Pečte v rúre 15-20 minút. Dá sa dochutiť olejom a soľou.

Pečené kuracie stehná v rúre s barbecue omáčkou

Predhrejte rúru na 200 ° C.

- Kuracie stehná vložte do košíka a položte na odkvapkávací plech s nepriľnavým povlakom.
- Pečte v rúre 15 minút.

Prísady na omáčku:

- 2 polievkové lyžice worcesterskej omáčky
- 1 polievková lyžica horčice
- 2 lyžice medu
- 2 lyžice kečupu
- 4 polievkové lyžice octu
- 1 polievková lyžica oleja - soľ a koreni

Prísady dôkladne premiešajte. Ochutnajte a okoreňte omáčku podľa vlastnej chuti. Kuracie stehná podávame s omáčkou. Voliteľne môžete pridať niekoľko kvapiek omáčky Tabasco.

Lososa pečeného v rúre s citrónovou vinaigretou, cesnakom a petržlenovou vňaťou

Predhrejte rúru na 200 ° C.

- Lososa vložte do košíka a položte na odkvapkávací plech s nepriľnavým povrchom.
- Pečte v rúre 15 minút.

Prísady do omáčky:

- 2 strúčiky cesnaku
- čerstvá petržlenová vňať
- citrónová šťava
- olej (rovnaké množstvo ako citrónová šťava)
- soľ a korenie

Vytlačte citrónovú šťavu a premiešajte s ostatnými prísadami. Lososa okoreníme podľa chuti.

Bravčová kotleta Ingredencie (pre 4 osoby):

- 3 rozšľahané vajcia
- 3 lyžice mlieka
- 1 ½ šálky strúhanky s cesnakom a petržlenovou vňaťou
- 1/2 šálky strúhaného parmezánu
- 2 lyžice oleja
- 4 plátky bravčového mäsa

Príprava:

- Rúru predhrejte na 200 ° C.
- Vajcia zmiešajte s mliekom v miske. Samostatne premiešajte strúhanku s parmezánom.
- Plátky najskôr vložte do zmesi vajec a mlieka a potom z nich urobte strúhanku.
- Obalené plátky vložte do košíka a položte na odkvapkávací plech s nepriľnavým povrchom.
- Pečte v rúre 15-20 minút.

Pečená vyprážaná chobotnica v rúre

Zloženie:

- 1 kg chobotnice
- 1 šálka múky
- 2 rozšľahané vajcia
- 3 čerstvé trsy petržlenu

Príprava:

- Rúru predhrejte na 200 ° C.
- Chobotnicové krúžky umyte a odkvapkajte.
- Rozšľahané vajíčka zmiešame s nadrobno posekanou petržlenovou vňaťou.
- Múku osolíme a dobre premiešame s vaječnou zmesou s petržlenovou vňaťou.
- Každý krúžok chobotnice stočte do zmesi vajec a múky.
- Vložte chobotnicové krúžky do koša a košík položte na odkvapkávací plech s nepriľnavým povrchom.
- Pečte v rúre 10 minút.

POZNÁMKA: Tieto recepty je možné pripraviť aj na grile. Stačí položiť košík na gril, NIKDY nepokladajte odkvapkávaciú tácku na gril. Na gril nikdy nedávajte odkvapkávací plech s antiadhéznym povlakom.

Blahoželáme vám k nákupu misky Red Rock Crisper Tray s neprílným povrchom obsahujúcim medenú keramikú Air-O-Crisp®. Jedlo je rovnomerne zlatožlté a chrumkavé.

S podnosom Air-O-Crisp® Red Rock Crisper je možné jedlo pripravovať v rúre rovnomerne bez toho, aby ste sa museli otáčať: horúci vzduch preniká do koša a obklopuje jedlo o 360 °.

Odkvapkávacia miska s neprílným povrchom je možné použiť na zachytávanie omrvínok, kvapiek alebo mastnoty, pričom je rúra udržiavaná čistá a bezpečná. Navyše zdravé a ľahké jedlá je možné pripraviť bez pridania oleja alebo tuku. Extrémne ľahko sa čistí.

Pred prvým použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uložte ho na bezpečnom mieste.

Obsah súpravy:

- košík
- odkvapkávacia tácka s neprílným povrchom
- inštrukcie

UPOZORNENIA

- Tento výrobok nie je hračka. Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Tento výrobok je určený len na domáce použitie.
- Počas varenia nikdy nenechávajte jedlo bez dozoru.
- Tento výrobok je možné používať aj v rúre pri teplotách do 240 ° C.
- Aby ste sa vyhli popáleninám, držte za rukčky alebo odkvapkávacia misku rukavice.
- Dávajte pozor, aby ste sa nespálili. Kuchynské rukavice by ste mali nosiť podľa vlastného uváženia, najmä pri vkladaní výrobku do rúry a pri jeho vyberaní.
- V Air-O-Crisp® Red Rock Crisper nepoužívajte ostré alebo ostré predmety, pretože by mohli poškriabať odkvapkávacia misku. Používajte iba plastové alebo drevené nástroje.
- Výrobok uchováva teplo niekoľko minút, aj keď ho vyberiete z rúry.
- Výrobok musí byť pred práním úplne vychladnutý.
- Nepoužívajte Red-Rock Crisper Tray Air-O-Crisp® na iné účely, než aké sú popísané v tomto návode.
- Kôš položte iba na gril, NIKDY neodkvapkávajte. Odkvapkávacia misku nikdy nedávajte na gril.
- Nikdy nenechávajte jedlo bez dozoru, aby ste ho chránili pred popáleninami.

POZNÁMKA: Výrobok môže v rúre dosiahnuť vysokú teplotu. Používateľský manuál:

- Pred prvým použitím umyte misku Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray vodou a saponátom.
- Vďaka neprílnému materiálu použitému na Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray je varenie možné bez pridania oleja alebo iného druhu tuku.

Pečenie v rúre:

Podnos Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray je možné použiť aj v rúre.

- Rúru predhrejte.
- Kôš položte na odkvapkávacia misku s neprílným povrchom.
- Vložte potraviny do košíka.
- Vložte výrobok do rúry.
- Na vyberanie misky Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray z rúry používajte kuchynské rukavice alebo žiaruvzdorné kuchynské utierky.

Odkvapkávacia tácka s neprílným povrchom

- Rúru predhrejte
- Vložte potraviny do košíka.
- Vložte výrobok do rúry.
- Keď je jedlo pripravené, vyberte odkvapkávací plech z rúry pomocou kuchynských rukavíc alebo žiaruvzdornej kuchynskej utierky.

Návrhy na čas a teplotu varenia **POZNÁMKA:**

Doba pečenia sa môže líšiť v závislosti od typu a veľkosti rúry.

- Pri pečení mrazených výrobkov sa riadte pokynmi na obale.
- V prípade, že potraviny nie sú v priamom kontakte s košíkom, môže byť potrebný ďalší čas pečenia.
- Niektoré potraviny môžu používať málo oleja.

Potravina	Teplota jedla	Čas prípravy (približne)
Zmrazené kuracie kridla	220-240 °C	30 minút
Mrazené hranolky	220-240 °C	10-15 minút
Pizza	220-240 °C	15-20 minút
Brokolica	200-220 °C	20 minút
Karfiol	200-220 °C	20 minút
Slanina	200 °C	15 minút

Tipy na čistenie:

- Pred práním sa uistite, že výrobok úplne vychladol.
- Nepoužívajte abrazívne ani abrazívne prostriedky.
- Kôš a odkvapkávacia miska sú vhodné do umývačky riadu. Na zachovanie vlastností povlaku sa však odporúča prať ručne

