

KOMBIWAR

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z jego instrukcją obsługi. Instrukcję prosimy zachować, by móc korzystać z zawartych w niej wskazówek również w przyszłości. Przekazując urządzenie osobie trzeciej należy dołączyć niniejszą instrukcję obsługi.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
2. Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć najpierw urządzenie.
3. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Przenosząc kombiwar używaj rękawic kuchennych i uchwytów.
4. Nie odłączaj urządzenia od sieci ciągnąc za kabel.
5. Kabla i pokrywy z elementami elektrycznymi nie zanurzaj w wodzie!
6. Używając kombiwaru w obecności dzieci zachowaj szczególną ostrożność.
7. Przed rozpoczęciem czyszczenia lub gdy nie używasz urządzenia zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego.
8. Przed czyszczeniem odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.
9. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu sieciowego lub wtyczki nie używaj urządzenia.
10. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia nie używaj - oddaj urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
11. Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów. Użycie innych akcesoriów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
12. Urządzenia nie wolno używać na wolnym powietrzu. Przeznaczone jest wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
13. Nie stawiać w pobliżu gorących przedmiotów i powierzchni lub kuchenek gazowych. Nie wkładać do nagrzanego piekarnika.
14. Przewód elektryczny należy chronić przed uszkodzeniem! Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach, na przykład kancie stołu. Na kablu niczego nie stawiać. Uważaj, aby kabel nie był skręcony lub napięty.
15. Przenosząc urządzenie zawierające gorącą potrawę zachowaj szczególną ostrożność!
16. Urządzenia nie przerabiać. Nie używać w celach innych niż podane w instrukcji.
17. Przed włączeniem urządzenia do prądu upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
18. Naprawy zlecaj wyłącznie autoryzowanemu punktowi serwisowemu.

OPIS URZĄDZENIA

Wielofunkcyjny piekarnik kombiwarowy należy do najciekawszych nowości na rynku artykułów gospodarstwa domowego. Potrawy przygotowane w kombiwarze przygotowywane są szybciej, zachowują swój naturalny smak i wartość odżywczą. Obsługa urządzenia jest bardzo prosta – wystarczy nastawić odpowiednią temperaturę (zakres 65-250°C) a przy pomocy minutnika czas przygotowywania potrawy (0-60 minut).

ZASTOSOWANIE

1. Urządzenie wielofunkcyjne

Obieg gorącego powietrza wewnątrz kombiwaru pozwala na przygotowywanie potraw na różne sposoby – gotowanie, grillowanie, pieczenie, odgrzewanie, szybkie rozmrażanie. Nadaje się do suszenia i sterylizacji produktów.

2. Niższy poziom cholesterolu

Nowoczesne badania naukowe udowodniły, że wysoki poziom cholesterolu w organizmie człowieka jest częstą przyczyną chorób serca i problemów z ciśnieniem. Poziom cholesterolu w organizmie wzrasta wraz ze spożywaniem tłustych potraw oraz różnych tłuszczów. Kombiwar umożliwia przygotowywanie potraw bez użycia tłuszczu lub pozwala go znacznie ograniczyć, co znacznie podnosi jakość przygotowywanych potraw.

3. Oszczędność czasu i energii elektrycznej

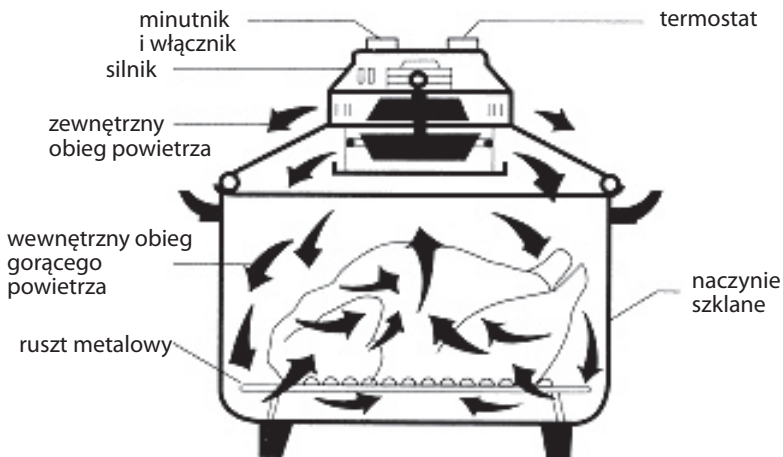
W związku z dużą wydajnością gorącego powietrza krążącego wewnątrz kombiwaru czas gotowania i zużycie energii elektrycznej zostają obniżone do minimum. W porównaniu ze zużyciem w klasycznych piekarnikach elektrycznych zużycie energii spada aż o 20% - 60% (w zależności od przygotowywanej potrawy).

4. Zachowanie wartości energetycznych i naturalnego smaku potrawy

Wydłużony czas przygotowywania potrawy zawsze niszczy wartość odżywczą produktów i zmienia ich naturalny smak. Ponieważ kombiwar skraca czas przygotowywania potraw, gotowe potrawy będą smaczniejsze i bogatsze w składniki odżywcze.

5. Łatwy do przenoszenia

Kombiwar można zabrać ze sobą na wakacje, do domku letniskowego lub schroniska.



OBSŁUGA

Ważne informacje

1. Nie podnosić pokrywy póki urządzenie jest włączone do prądu. Najpierw odłączyć kombiwar z prądu a dopiero potem ściągnąć pokrywę. Pokrywę podnosić za uchwyt ostrożnie – wewnątrz kombiwaru znajduje się gorące powietrze.
2. Przed ściągnięciem pokrywy:
 - (1) wyłączyć minutnik i termostat
 - (2) wyciągnąć wtyczkę z gniazdka
 - (3) podnieść pokrywę – trzymać wyłącznie za uchwyt
 - (4) pokrywę odłożyć na powierzchnię odporną na wysokie temperatury
3. Pokrywę kłaść tylko na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
4. Po ustawieniu termostatu temperatura spirali wewnątrz kombiwaru znacznie wzrasta, w wyniku czego uchwyt pokrywy jest gorący. Jest to naturalne zjawisko.
5. Pokrywę odkładać wyłącznie na powieźchnie odporne na wysokie temperatury! – Pokrywa jest podczas włączenia urządzenia bardzo gorąca także z zewnątrz. Położenie gorącej pokrywy na powierzchni wykonanej z materiałów łatwopalnych może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni a nawet do jej zapalenia!
6. Pokrywy nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce! – Wewnątrz pokrywy znajdują się czułe części elektroniczne i mogłyby dojść do uszkodzenia. Pokrywę wytrzeć z zewnątrz miękką wilgotną ściereczką.
7. Szklane naczynie umyć dopiero jak całkowicie ostygnie! W innym wypadku może pęknąć i zranić osobę obsługującą kombiwar lub inne osoby znajdujące się w pobliżu.

Przygotowanie urządzenia do pracy:

1. Umyj i wytrzyj naczynie.
2. Załóż pokrywę.
3. Podłącz kombiwar do prądu.
4. Ustaw termostat na 250°C.
5. Ustaw minutnik na 5 minut.
6. Po upływie ustawionego wcześniej czasu termostat automatycznie się wyłączy (pozycja OFF – przycisk minutnika).
7. Wyłącz kombiwar z sieci.
8. Odłóż pokrywę na równą odporną na wysokie temperatury powierzchnię i poczekaj aż ostygnie – co najmniej 10 minut.

Uwaga:

Podczas pierwszego użycia kombiwaru może uwolnić się nieprzyjemny zapach.

Użycie kombiwaru

1. Postaw szklane naczynie na podstawie. W razie potrzeby włożyć do szklanego naczynia ruszt (do grillowania, opiekania, gotowania na parze itp.). Włóż produkty. Pamiętaj, że po założeniu pokrywy pomiędzy nią a produktami musi być zachowana wolna przestrzeń (co najmniej 3-5 cm). Naczynie kombiwaru musi być położone w odległości co najmniej 10 cm od ścian i innych powierzchni.
2. Załóż pokrywę na naczynie.
3. Włącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
4. Obracając regulator minutnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ustaw czas pieczenia potrawy. Po tej czynności zapali się czerwona lampka kontrolna.
5. Obracając regulator temperatury w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ustaw odpowiednią temperaturę. Po tej czynności zapali się zielona lampka kontrolna. Kombiwar jest włączony.
6. Kiedy urządzenie osiągnie wewnątrz pożądaną temperaturę zielona lampka kontrolna temperatury zgaśnie. Jeśli temperatura wewnątrz urządzenia spadnie poniżej ustawionej temperatury termostat zareaguje na spadek temperatury i automatycznie zacznie ponowne nagrzewanie urządzenia – zielona lampka ponownie się zaświeci.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Misa, ruszt metalowy: do mycia używać zwykłego płynu do naczyń i myjki. Szklane naczynie myć dopiero jak całkowicie ostygnie! W innym przypadku może pęknąć i zranić użytkownika lub osoby znajdujące się w pobliżu.
2. Pokrywa: wilgotną ściereczką wytrzeć jedynie dno pokrywy.

Ostrzeżenie:

Pokrywy nigdy nie wkładaj do wody ani pod bieżącą wodę!

Do pokrywy nie może dostać się żadna ciecz!

Pokrywy nigdy nie myj pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń! – Wewnątrz pokrywy znajdują się czułe elementy elektroniczne i może dojść do uszkodzenia. Pokrywę wytrzyj jedynie miękką nawilżoną ściereczką.

Do czyszczenia nie używaj drucików ani innych ostrych materiałów lub chemikaliów (piasek itp.).

Funkcja samooczyszczania

1. Nalej do miski wodę na wysokość 4 cm i dodaj zwykłego płynu do naczyń.
2. Nałóż pokrywę.
3. Regulator termostatu przekręć do pozycji WASH. Regulator minutnika ustaw na 10 minut. W razie potrzeby można podczas „mycia wstępnego” włożyć do miski także metalowy ruszt. Obieg gorącego powietrza wytworzy wirujący prąd myjący.
4. W chwili kiedy minutnik znajdzie się w pozycji OFF wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego a następnie uchyl pokrywę. Misę wypłucz w ciepłej wodzie. Jeśli zajdzie tak potrzeba powtórz czynność.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: 220-240V

Moc: 1200-1400W

Maks. pojemność miski: 12 litrów

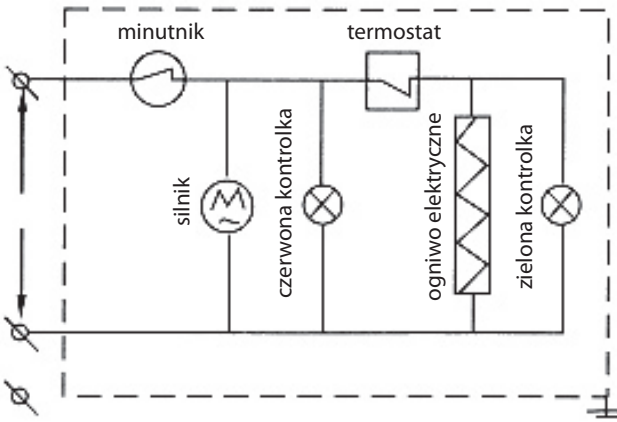
Dystrybucja: TV PRODUCTS sp. z o. o.

Importer na UE: TV PRODUCTS s. r. o.

Częstotliwość: 50Hz

Minutnik: 0-60 minut

Kraj pochodzenia: Chiny



OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO:

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



Po upływie okresu żywotności urządzenia bądź z chwilą, kiedy naprawa przestaje być opłacalna, urządzenia nie należy wyrzucać do śmieci. W celu właściwej likwidacji urządzenia należy oddać je w odpowiednich punktach zbioru, gdzie zostaną przyjęte bez pobierania opłaty. Przestrzegając zasad prawidłowej utylizacji pomagacie Państwo zachować cenne zasoby przyrody i zapobiegacie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, jakie mogłaby mieć niewłaściwa likwidacja odpadów. Dalsze szczegóły dotyczące utylizacji prosimy uzyskać w miejscowym urzędzie lub w najbliższym punkcie zbioru. Likwidacja niezgodna z przepisami może zostać ukarana grzywną zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju. Baterii nie wyrzucać do kosza na śmieci, ale oddać w punkcie gwarantującym ich recykling.

Serwisowanie

W przypadku stwierdzenia po zakupieniu urządzenia jakichkolwiek wad lub uszkodzeń należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Obsługując urządzenie należy przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji obsługi. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania urządzenia lub w przypadku samowolnych przeróbek i zmian konstrukcyjnych.

PRZEPISY

Wskazówki dotyczące przygotowania potraw

1. Należy unikać zbytniego nawarstwiania składników w piekarniku. Jeśli powietrze wewnątrz naczynia nie będzie krążyć, ugotują się wyłącznie górne warstwy. Pozostawiać przerwy pomiędzy składnikami. Potrawa ugotuje się dobrze jeśli powietrze będzie miało wystarczająco dużo miejsca, aby krążyć także od spodu.
2. Jeśli chcemy, aby potrawa była chrupiąca przed końcem pieczenia należy przykręcić temperaturę i pozostawić włączony sam wentylator.
3. Aby utrzymać temperaturę potrawy należy ściągnąć pokrywę bezpośrednio przed podaniem.
4. Aby ułatwić mycie metalowych podstawek i wewnętrznej strony pokrywy po pieczeniu, należy spryskać je przed pieczeniem sprejem do pieczenia.
5. Mała rada dotycząca pieczenia steków:
Krwawy - 70°C
Średnio wypieczony stek - 85°C
Dobrze wypieczony stek – 102°C

6. Szklane naczynie umożliwi lepsze obserwowanie potrawy.

GOTOWANIE WARZYW NA PARZE

Podczas opiekania lub pieczenia mięsa możesz w folii do pieczenia gotować warzywa na parze. Używaj wyłącznie mocnej folii lub rękawów do pieczenia (nie mogą się roztargać, żeby nie dostały się do wentylatora). Przygotowane w ten sposób warzywa połóż obok mięsa, które pieczesz lub opiekasz. Połóż je tak, aby powietrze mogło bez przeszkód krążyć w kombiwarze. Weź pod uwagę, że czas potrzebny do ugotowania warzyw w folii lub rękawie trochę dłuższy niż normalnie. W ten sposób możesz przygotować także ryby (będą się w ten sposób piec we własnym sosie).

PIECZENIE

Blachę do pieczenia połóż na metalowym ruszcie. Jeśli ciasto ma nie być suche blachę wyłóż folią do pieczenia. Folię ściągną tuż przed zakończeniem pieczenia, aby na wierzchu powstała chrupiąca skórka.

OPIEKANIE

Mięso połóż na metalowym ruszcie.

Pamiętaj, że czas opiekania zależy od grubości kawałka i pożądanej temperatury opiekania. Na początku zalecamy dotrzymanie czasu opiekania podanego w przepisach, stopniowo dopasuj go stosownie do swoich doświadczeń.

PIECZENIE CIAST DROŻDŻOWYCH

Ciasto połóż na okrągłej blasze do pieczenia (maks. średnica blachy 30 cm). Pomiędzy blachą a ściankami misy musi być zachowana wolna przestrzeń, aby powietrze mogło krążyć dookoła całej blachy. Jeśli nie masz blachy o odpowiedniej wielkości, możesz użyć tacki z grubej folii aluminiowej do pieczenia, której nadasz odpowiedni kształt.

GRILLOWANIE

Produkty połóż na metalowym ruszcie.

Jeśli kawałki są bardzo cienkie, złóż je na pół.

Podobnie jak w przypadku opiekania czas pieczenia zależy od grubości produktu, wielkości kawałka, ilości tłuszczu itd.

GOTOWANIE NA PARZE

Połóż warzywa na ruszt. Do misy wlej garnek wody.

Do wody możesz nasypać ziół lub przypraw.

SMAŻENIE

Pokrojone produkty (na przykład frytki) wystarczy namoczyć w oleju a następnie pozostawić aby odkapały.

TOSTY

W kombiwarze możesz opiekąć tosty i grzanki i nie musisz czekać aż nagrzej się piekarnik. Wystarczy, położyć kromki na płytę. Tosty i grzanki będą mieć chrupiącą skórkę a w środku będą odpowiednio miękkie. W ten sam sposób możesz przygotować chipsy, wczorajsze podschnięte pieczywo itp. – włóż je do piekarnika na kilka minut (termostat ustaw na maks. temperaturę). Będą znowu chrupiące i ciepłe jak świeżo upieczone.

ROZMRAŻANIE

W kombiwarze możesz rozmrażać potrawy równomierniej niż w mikrofalówce. Wystarczy ustawić temperaturę na 20°C i co 5-10 minut sprawdzać stopień rozmrożenia potrawy.

W celu ostatecznego przygotowania zamrożonych potraw (na przykład pieczenie zamrożonej pizzy) nastaw temperaturę o 20°C niższą niż podana na opakowaniu. Przykład: jeśli zalecana temperatura pieczenia wynosi 225°C kombiwar ustaw na temperaturę 205°C. Jednocześnie o 30-50% skrócony zostanie także czas pieczenia (przykładowo zamiast 20 minut wystarczy piec przez 15-10 minut).

STERYLIZACJA POTRAW

Sterylizacja potraw bez opakowania jest jedną z metod konserwacji jedzenia. Składniki podgrzej do temperatury wrzenia i pozostaw je chwile w tej temperaturze. Gorące przelej do nagrzaných słoików. Słoiki dobrze zakręć i obróć dnem do góry. Wykonuj wszystkie czynności szybko, żeby nic nie zdążyło ostygnąć.

Zawsze należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Słoiki używane do pasteryzacji dokładnie przejrzyj, czy nie są pęknięte lub uszczerbione.

Także nakrętki muszą być w idealnym stanie.

- Nie napełniaj słoików aż po brzeg.

- Sterylizuj tylko produkty dobrej jakości (1 jakości).

- Produkty dobrze umyj i pozostaw, żeby odkapały.

- Mięsa nigdy nie sterylizuj razem z cebulą! (Cebula powoduje szybkie psucie się mięsa).

- Słoików nigdy nie nagrzewaj w kombiwarze!

ZALECANE TEMPERATURY I CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

	czas (minuty)	temper. (° C)	metalowy ruszt
Drób			
Kurczak			
cały	35 - 40	200	nisko

porcja	15 - 20	200	wysoko
Indyk	60 - 90	200	nisko
Kaczka	50 - 60	200	nisko
Mięso			
Stek wołowy (1,5 kg)			
krwawy	35 - 40	175	nisko
średnio wypieczony	45 - 50	175	nisko
wypieczony	55 - 60	175	nisko
Befszyk			
średnio wypieczony	8 - 10	250	wysoko
Pieczeń jagnięca			
średnio wypieczona	60 - 70	200	nisko
wypieczona	80 - 90	200	nisko
W sosie własnym	10	200	nisko
	czas (minuty)	temper. (° C)	metalowy ruszt
Eggs = Jajka			
na twardo	5 - 6	175	nisko
na miękko	4 - 5	200	nisko
omlet	10 - 12	175	nisko
Cake = Ciasto			
jedna warstwa	20 - 25	200	nisko
nadziewane	35 - 40	150	nisko
Pieczywo			
chrupiące	10 - 12	200	wysoko
chrupiące z nadzieniem	25 - 30	175	nisko
dwie przełożone warstwy	30 - 35	175	nisko
Bezy	5 - 8	175	nisko
Słone pieczywo drożdżowe			
bochenek	15 - 20	175	nisko
rogale	15 - 20	175	nisko
Stare pieczywo	10 - 20	200	wysoko
Muffinki	15 - 18	175	nisko

Mrożona pizza	9	200	wysoko
Owoce morskie			
ryby	7 - 10	200	wysoko
krewetki	8 - 10	200	wysoko
małże	3 - 5	160	nisko
homar	12 - 15	175	nisko
Warzywa			
pieczone ziemniaki	20 - 35	250	nisko
frytki	12 - 15	200	wysoko

ŚNIADANIE

Croissanty (francuskie rogaliki)

Na 3 – 4 croissanty: rozgrzać do 105°C. Podgrzewać przez 3 do 6 minut. Upieczenie zamrożonych croissantów potrwa 6 do 10 minut.

Rogale

Odświeżenie wczorajszych rogali: rogalie można delikatnie namoczyć mokrymi rękami. Rogale rozłożyć na metalowym ruszcie i piec 5 – 10 minut w temperaturze 105°C.

Rogale będą jak świeżo upieczone.

Smażony boczek

Wybierz ładny kawałek chudego boczku, lub odkrój nadmiar tłuszczu z plastrów. Rozłóż plastry boczku na metalowym ruszcie. Nastaw termostat na 200°C, czas smażenia wynosi około 10 – 12 minut.

Parówki

Rozłóż parówki na metalowym ruszcie. Nastaw termostat na 200°C, minutnik na 10-12 minut.

MIĘSO

Pieczeń jagnięca po królewsku

Karkówka jagnięca z 6-7 kotletami: ½ szklanki posiekanej dymki; ½ szklanki pokrojonego selera; 1 obrane jabłko; 2 łyżki stołowe masła; 3 łyżki stołowe pokrojonych suszonych moreli (morele moczyć przez noc w wodzie); 2 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki; ½ cytryny; 1 łyżka stołowa soku pomarańczowego; czosnek; sól; pieprz ziarnisty; olej lub masło do smażenia.

Mięso odkroić od kości, tak aby kości pozostały przy mięsie. Kości unieść do góry i ułożyć tak, aby mogły się stać filarem „korony” (można je związać nitą). Takie wystające kości owinąć folią aluminiową i uformować koronę. Cebulkę, seler i jabłka usmażyć na złoto. Dodać morele, natkę i skropić cytryną i sokiem pomarańczowym. Dodać sól, czosnek i pieprz. Pozostawić do ostygnięcia. Nadzieniem napełnić koronę i natrzeć mięso.

Przygotowane w ten sposób mięso położyć na nisko powieszonym ruszcie. Piec 25 minut w temperaturze 175°C. Następnie podlać sosem z pieczenia. Piec dalszych 25 minut w temperaturze 200°C. Aby zapobiec przypaleniu mięsa można górę przykryć folią aluminiową. Co jakiś czas podlewać mięso sosem z pieczenia.

Nadziewana cielęcina

1,5 kg cielęciny bez kości z wyciętą kieszenią; 2 łyżki masła; czosnek, sól i pieprz. Nadzienie: 1 łyżka masła; ½ szklanki posiekanej cebuli; 1 łyżka soku z cytryny lub pomarańczy; 1 łyżka startej skórki z cytryny; 1 szklanka posiekanych grzybów; 2 szklanki bułki tartej; 1 delikatnie ubite jajko

Rozgrzać patelnię. Na patelni rozpuścić 1 łyżkę masła i usmażyć cebulkę do miękkości. Dodać startą skórkę z cytryny, sok cytrynowy, czosnek i grzyby. Smażyć około 3-4 minut. Następnie zawartość przelożyć do innego naczynia. Wymieszać z bułką tartą, czosnkiem, solą i pieprzem. Dodać jajko. Tak przygotowanym nadzieniem natrzeć od wewnątrz kieszeń wyciętą w mięsie i napełnić. Kieszeń zaszyć. Kombiwar rozgrzać do temperatury 163°C. Mięso natrzeć masłem i ułożyć na dolnym ruszcie kombiwaru. Piec około 40 minut z ziemniakami, do momentu aż będą gotowe. Podawać z groszkiem. Pokrojone mięso można polać sosem.

Skrzydółka kurczaka z miodem

1 kg skrzydełek; mała cebula; 1 łyżka miodu; 2 łyżki przecieru pomidorowego Marynata: 2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki sosu sojowego; 1 łyżka posiekanego imbiru

Skrzydółka pozbawić nadmiaru tłuszczu. Wysuszyć i włożyć do przygotowanego naczynia. Wymieszać sok cytryny, sos sojowy i imbir. Polać skrzydółka, wymieszać, pozostawić w marynacie na 3 – 4 godziny. Co jakiś czas pomieszać. Wymieszać ze sobą miód, przecier pomidorowy i 2 łyżki marynaty. Skrzydółka rozłożyć na wyższym metalowym ruszcie. Piec 10 minut w temperaturze 163°C. Po upieczeniu skrzydółka wyciągnąć i natrzeć miodem z przecierem. Ponownie rozłożyć na ruszcie i piec kolej-

nych 5 minut. Następnie ponownie natrzeć miodem z przecierem i piec dalszych 5 minut.

Pieczony kurczak

1 kurczak; 1 mała cebula; 1 łyżka masła; ½ szklanki grzybów; ½ szklanki drobnej bułki tartej, czosnku, soli i pieprzu; 1 łyżka posiekanej natki pietruszki; 1 łyżka startej skórki z cytryny; ¼ łyżki majeranku; szczypta gałki muszkatołowej; 1 jajko

Kurczaka dokładnie umyć, odkroić nadmiar tłuszczu. Cebulę obrać, posiekać i usmażyć do miękkości. Dodać grzyby i smażyć jeszcze przez chwilę. Dodać bułkę tartą, sól, pieprz, natkę, skórkę z cytryny, majeranek, gałkę muszkatołową i ubite jajko. Kurczaka napełnić nadzieniem i zaszyć. Z zewnątrz natrzeć solą i pieprzem. Włożyć do kombiwaru na dolny ruszt. Piec 20 minut w temperaturze 163 °C. Po tym czasie kurczaka obrócić, dodać ziemniaki i piec dalszych 20 minut. Kiedy cały kurczak jest złotobrązowy można go wyjąć.

Sos: Wziąć resztki z nadzienia, sok i odrobinę tłuszczu. Dodać łyżkę mąki i mieszać do momentu aż zbrązowieje. Ciągłe mieszając dodać powoli półtora szklanki pokrojonego w kostkę kurczaka i grzyby. Mieszając zagotować. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Wspaniały stek

1 kg steku w jednym kawałku; czosnek; sól; pieprz; ½ szklanki czerwonego wina; 2 potarte marchewki; starta skórka z cytryny; starta skórka z pomarańczy; 1 duża posiekana cebula; 2 łyżki posiekanej natki pietruszki; 1 łyżka śmietany, może być kwaśna

Stek marynować przez 4 godziny w winie z dodatkiem czosnku, soli i pieprzu. Co jakiś czas obracać. Po wyciągnięciu mięsa z marynaty marynatę zachować. Stek natrzeć marchewką wymieszaną ze skórką z cytryny i pomarańczy, cebulą i natką a następnie włożyć do specjalnego rękawa do pieczenia. Przygotowane w ten sposób mięso włożyć do kombiwaru na dolny ruszt. Piec przez 30 minut w temperaturze 190 °C. Po tym czasie mięso wyciągnąć z folii i piec kolejne 30 minut. Po tym czasie mięso wyciągnąć i trzymać w ciepłe, aby nie ostygło. Do pozostałej marynaty dodać sos z pieczenia mięsa i doprowadzić do wrzenia. Dodać śmietany i gotować jeszcze około 1 minuty. Stek podawać pokrojony na porcje.

Żeberka wołowe w winie

1,6 kg wołowych żeberek; sól i pieprz; 2 łyżki czerwonego wina; 2 łyżki wody; 2 łyżki mąki

Z żeberek odkroić nadmiar tłuszczu. Natrzeć solą i pieprzem. Mięso włożyć do naczynia, podlać winem i wodą. Pozostawić w marynacie na 4 godziny. Piec w kombiwarze na niskim ruszcie przez 1 godzinę w temperaturze 160°C. Następnie mięso obrócić i piec w temperaturze 175°C przez około 40 minut jeśli mięso ma być słabo wypieczone, 50 minut jeśli ma być średnio wypieczone, 1 godzinę jeśli ma być dobrze wypieczone.

Pieczeń wieprzowa z ziemniakami

Karkówka wieprzowa; 700 g ziemniaków; sól; pieprz

Ziemniaki obrać, przekroić na pół lub ćwiartki (zależnie od wielkości ziemniaków). Mięso umyć, posolić i popieprzyć. Ziemniaki i mięso rozłożyć na dolnym metalowym ruszcie. Ziemniaki posolić. Nastawić termostat na temperaturę 160°C. Czas pieczenia: 20 minut (na każde 0,4kg mięsa) plus 25 minut (karkówka bez kości) lub plus 30 minut (karkówka z kością). 50 minut przed końcem pieczenia dodać pokrojone ziemniaki. Mniej więcej w połowie czasu pieczenia lub w momencie kiedy góra ziemniaków zacznie brązowieć należy je obrócić.

WARZYWA

Pieczone warzywa

Warzywa według uznania; sól; pieprz; czosnek; olej

Warzywa umyć i osuszyć. Pokroić na duże kawałki. Do garnka wlać 2-3 łyżki oleju, dodać czosnek, sól i pieprz. Obsmażyć warzywa. Opieczone warzywa rozłożyć na górnym ruszcie, pozostawiając odstępy pomiędzy poszczególnymi kawałkami, co umożliwi cyrkulację gorącego powietrza. Kombiwar ustawić na 260°C. Po rozgrzaniu do miski włożyć ruszt z warzywami i przykręcić temperaturę do 182°C. Minutnik nastawić na 30 – 45 minut. Czas przygotowywania zależy od rodzaju warzyw i wielkości kawałków.

Ziemniaki pieczone w folii

Średniej wielkości umyte nowe ziemniaki; masło; czosnek; sól; pieprz

Ziemniaki umyć, przekroić na połówki i osuszyć papierowym ręcznikiem. Rozłożyć na folii aluminiowej. Na środek każdego ziemniaka dać masło, posypać czosnkiem, solą i pieprzem. Następnie ziemniaki zawinąć w folię.

Rozłożyć na górnym ruszcie. Nastawić kombiwar na 45 minut, piec w temperaturze 190°C. Przygotowane w ten sposób ziemniaki są doskonałym dodatkiem do pieczonego mięsa. Przed wyciągnięciem sprawdzić przy pomocy widelca, czy ziemniaki są dobrze upieczone. Jeśli nie, należy wydłużyć czas pieczenia. Podawać z kwaśną śmietaną, szczypiorkiem, tartym serem. Dla urozmaicenia smaku masło można skropić sosem sojowym.

Kalafior zapiekany

*1 mały kalafior; 50g masła; 3 łyżki mąki; 1,5 szklanki mleka; 1/3 szklanki star-
tego sera cheddar; sól; pieprz; ½ szklanki bułki tartej*

Kalafior umyć, podzielić na różyczki i gotować w gorącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć z wody.

Przygotować sos beszamelowy: na średnio rozgrzanej patelni roztopić masło, wsypać mąkę, przyprawy, wymieszać i gotować około 1 minuty. Bułkę tartą wymieszać z potartym serem i resztą masła. Różyczki kalafiora rozłożyć na blasze do pieczenia lub ułożyć w naczyniu żaroodpornym, które zmieści się do kombiwaru. Kalafior zalać sosem beszamelowym i posypać bułką tartą z serem. Zapiekać 20 minut w temperaturze 150°C aż kalafior będzie złotawy. Jeśli blacha z kalafiolem była wkładana do nie nagrzanego kombiwaru czas pieczenia wydłuży się o około 10 – 15 minut.

