

KONVEKTOMAT

NÁVOD K OBSLUZE



Děkujeme Vám za zakoupení tohoto výrobku.

Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Návod uschovejte i pro pozdější nahlédnutí. Předáváte-li tento výrobek další osobě, předejte jí i tento návod k obsluze.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Pozorně si přečtěte následující instrukce.
2. Před odpojením přístroje z el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte.
3. Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte úchyty a rukojeti k přenášení konvektomatu.
4. Přístroj odpojujte z el. sítě tahem za zástrčku, netahejte za kabel.
5. Nikdy neponořujte elektrický kabel a poklici s el. součástmi do vody!
6. Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud přístroj používáte v přítomnosti dětí.
7. Vždy odpojte přístroj z el. sítě, pokud jej nepoužíváte a před jeho čištěním.
8. Před čištěním přístroje vyčkejte, dokud úplně nevychladne.
9. Přístroj nepoužívejte, pokud jsou el. kabel či el. zástrčka jakkoli poškozeny.
10. Pokud přístroj nefunguje správně, jeví známky poškození, nepoužívejte jej. Kontaktujte odborný servis.
11. Používejte pouze originální příslušenství. Použitím jiného než originálního příslušenství se vystavujete nebezpečí zranění.
12. Nepoužívejte přístroj venku. Přístroj je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorách.
13. Nepokládejte přístroj v blízkosti horkých předmětů, horkých ploch, plynových hořáků nebo dovnitř rozehřáté trouby.
14. El. kabel nesmí vést přes ostré rohy stolu apod.. Chraňte el. kabel před poškozením! Nikdy na něj nic nepokládejte, nepřekrucujte jej. Nenapínejte el. kabel.
15. Věnujte zvýšenou opatrnost při přemísťování přístroje s horkým obsahem.
16. Přístroj nijak neupravujte ani nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké byl přístroj vyroben.
17. Zkontrolujte, zda je napětí na výkonovém štítku vašeho přístroje v souladu se zdrojem elektrického proudu.
18. Opravy svěřte pouze odbornému servisu.

ÚČEL POUŽITÍ

Multifunkční konvekční trouba přináší revoluční prvek do Vaší kuchyně. Pokrmy upravené v konvektomatu se upravují rychleji, udrží si lépe svou přirozenou chuť a energetickou hodnotu. Obsluha přístroje je navíc velmi snadná - stačí nastavit kontrolu teploty (rozsah 65-250°C) a dobu úpravy pokrmu pomocí časovače (0-60minut).

CHARAKTERISTIKA

1. Multifunkční přístroj

Cirkulace horkého vzduchu uvnitř konvektomatu Vám umožní upravovat pokrmy různými způsoby - vařit, grilovat, péct, ohřívat. Zmražené potraviny snadno rozmrazíte. Navíc můžete konvektomat použít i pro sušení či sterilizaci potravin.

2. Nižší hladina cholesterolu

Moderní vědecké studie dospěly k jednoznačnému závěru, že vyšší hladina cholesterolu v lidském organismu je častou příčinou srdečních onemocnění a problémů s krevním tlakem. Hladina cholesterolu v organismu se zvyšuje s vyšší konzumací tučných potravin a tuku obecně. Konvektomat Vám umožní připravovat pokrmy bez použití tuku nebo s nižší dávkou tuku, takže budete jíst zdravěji.

3. Úspora času a el. energie

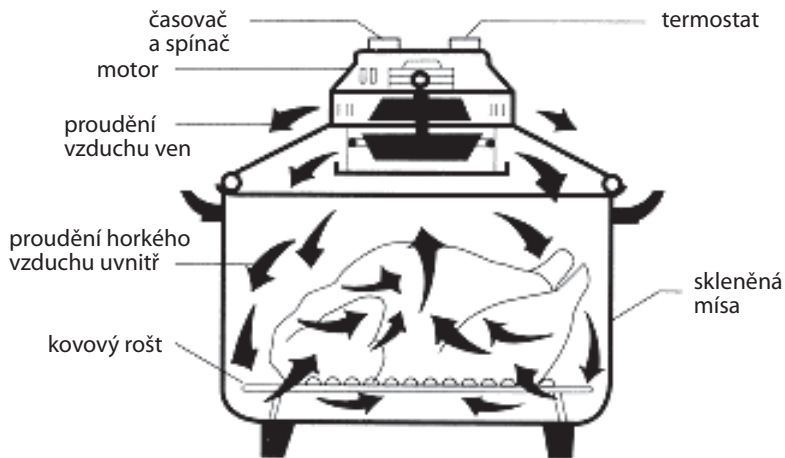
Vzhledem k vysokému výkonu horkého pohybujícího se vzduchu uvnitř konvektomatu se doba vaření a spotřeba el. energie snižuje na minimum. V porovnání s použitím klasických el. sporáků se spotřeba el. energie sníží až o 20% - 60% (dle pokrmu).

4. Uchování energetické hodnoty a přirozené chuti pokrmů

Prodloužená doba úpravy pokrmů vždy ničí energetickou hodnotu potravin a mění jejich přirozenou chuť. Protože doba úpravy se při použití konvektomatu zkracuje, díky konvektomatu budou upravené pokrmy chutnější a energeticky bohatší.

5. Přenosný přístroj

Konvektomat může sebou vozit na dovolenou, chaty, chalupy.



POUŽITÍ

Důležité upozornění

1. Poklici nezvedejte, dokud je el. zástrčka zapojena v el. zásuvce. Nejprve vytáhněte el. zástrčku z el. zásuvky. Až poté můžete zvednout poklici. Poklici uchopte za rukojeť a zvedněte ji opatrně - uvnitř konvektomatu je horký vzduch.
2. Než zvednete poklici:
 - (1) vypněte časovač a termostat
 - (2) vytáhněte el. zástrčku z el. sítě
 - (3) teprve nyní můžete zvednout poklici - držte ji pouze za rukojeť
 - (4) poklici odložte na nehořlavou rovnou plochu.
3. Nikdy nepokládejte poklici na hořlavé materiály.
4. Po nastavení teploty se teplota spirál uvnitř konvektomatu začne zvyšovat, důsledkem tohoto se dočasně zahřejí i rukojeti. Tento jev je normální.
5. Poklici odkládejte pouze na nehořlavé povrchy! - Poklice je během zapojení přístroje zevnitř velmi horká, při položení na hořlavé materiály by se takové materiály mohly poškodit nebo by mohlo dojít ke vzniku ohně!
6. Poklici nikdy nemyjte pod proudem tekoucí vody ani v myčce na nádobí! - Uvnitř poklice se nacházejí citlivé elektronické součástky, mohlo by dojít k poškození výrobku. Poklici pouze utřete zevnitř měkkým navlhčeným hadříkem.
7. Skleněnou mísu myjte až poté, co úplně vychladne! Jinak by mohla prasknout a zranit vás nebo jiné osoby.

Pokud používáte konvektomat poprvé:

1. Omyjte a utřete mísu.
2. Nasadte poklici, odnosný úchop zcela sklopte směrem dolů, tak aby došlo k sepnutí bezpečnostního spínače (*jen tak bude možné uvést přístroj do provozu*).
3. Zapojte konvektomat do el. sítě.
4. Termostat nastavte na 250°C.
5. Časovač nastavte na 5 minut.
6. Po uplynutí této doby se termostat vypne (poloha OFF - knoflík časovače).
7. Odpojte konvektomat z el. sítě.
8. Poklici odložte na nehořlavou rovnou plochu a nechte přístroj vyhladnout po dobu alespoň 10 minut.

Poznámka:

Může vzniknout nepříjemný zápach spotřebiče, tento jev je při prvním použití normální.

Běžné použití

1. Skleněnou mísu umístěte do podstavce s držadly. Dle potřeby vložte do skleněné mísy drátěný rošt (pro grilování, opékání, napařování, apod.). Vložte ingredience. Pamatujte, že po položení víka musí být mezi pokrmem a víkem volný prostor (min. 3-5 cm). Mísa konvektomatu musí být položená ve vzdálenosti od okolních stěn ostatních ploch alespoň 10cm.
2. Položte na mísu poklici.
3. El. zástrčku kabelu zapojte do el. zásuvky.
3. Otočte otočným knoflíkem časovače po směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu. Rozsvítí se červená kontrolka.
4. Otočte otočným knoflíkem termostatu po směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se zelená kontrolka. Tímto byl konvektomat zapnut.
5. Zelená kontrolka se po dosažení požadované teploty uvnitř konvektomatu vypne. Pokud se teplota během provozu sníží, termostat konvektomatu tento rozdíl pozná a automaticky začne opět zvyšovat teplotu na zadanou úroveň - zelená kontrolka se opět dočasně rozsvítí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Mísa, kovové rošty: Použijte k mytí běžný saponát na mytí nádobí a houbičku.
Skleněnou mísu myjte až poté, co úplně vychladne! Jinak by mohla prasknout a zranit vás nebo jiné osoby.
2. Poklice: pouze utřete dno poklice navlhčeným hadříkem.

Upozornění:

Nikdy nenamáčejte poklici ani ji nedávejte pod proud tekoucí vody!

Do poklice se nesmí dostat žádná tekutina!

Poklici nikdy nemyjte pod proudem tekoucí vody ani v myčce na nádobí! - Uvnitř poklice se nacházejí citlivé elektronické součástky, mohlo by dojít k poškození výrobku. Poklici pouze utřete zevnitř měkkým navlhčeným hadříkem.

K čištění nepoužívejte drátěnky a jiné abrazivní materiály či chemikálie (písky apod.).

Funkce samočištění

1. Nalijte do mísy vodu a běžný jemný saponát na mytí nádobí - do výšky 4cm.
2. Nasadte poklici.
3. Knoflík termostatu otočte do pozice WASH. Knoflík časovače nastavte na 10 minut.
Dle potřeby můžete pro „předmytí“ do mísy položit i kovové rošty. Cirkulace horkého vzduchu vytvoří vířivý mycí proud.
4. Až se časovač dostane do pozice OFF, odpojte přístroj z el. sítě, teprve poté odklopte poklici. Mísu vypláchněte v teplé vodě, dle potřeby postup opakujte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

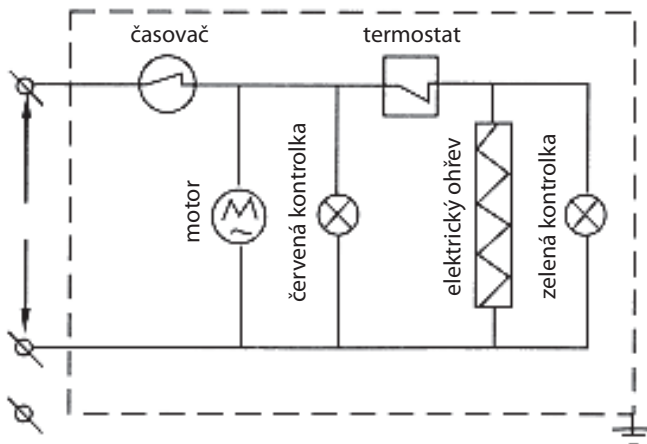
Jmenovité napětí: 220-240V

Jmenovitý výkon: 1200-1400W

Max. kapacita mísy: 12 litrů

Jmenovitá frekvence: 50Hz

Časovač: 0-60minut



Ochrana životního prostředí:

Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení



Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Baterie nevhazujte do běžného odpadu, ale odevzdejte na místa zajišťující recyklaci baterií.

Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení ...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby.

RECEPTY

Rady pro úpravu pokrmů v konvektomatu

1. Vyhněte se přílišnému vrstvení ingrediencí v troubě, pokud vzduch nebude uvnitř cirkulovat, uvaří se pouze horní vrstvy. Nechejte mezery mezi jídlem. Aby se jídlo dobře upravilo, musí mít vzduch cestu, kudy bude cirkulovat i ze spodu.
2. Pokud chcete mít jídlo křupavé, před koncem pečení stáhněte teplotu termostatu a nechte běžet pouze ventilátor.
3. Pokud chcete udržet teplotu jídla, sejměte poklici až těsně před servírováním.
4. Pokud si chcete usnadnit mytí kovových stojánek a vnitřku poklice po pečení, nasprejujte je před pečením sprejem na pečení.
5. Malá pomůcka pro pečení steaků:
krvavý steak - 70°C
středně propečený steak - 85°C
propečený steak - 102°C
6. Díky průhlednému sklu můžete lépe sledovat úpravu pokrmu.

JAK NAPAŘOVAT ZELENINU

Zatímco bude péct či opékat maso, v pečící fólii napařovat zeleninu. Použijte pevnou fólii či sáček na pečení (nesmí se roztrhat, aby se nenasál do ventilátoru). Takto zabalenou zeleninu položte vedle masa, které pečete či opékáte. Položte ji tak, aby vzduch mohl v konvektomatu stále cirkulovat. Počítejte s tím, že doba nutná pro napaření zeleniny je po vložení do fólie či sáčku trochu delší.

Tímto způsobem můžete upravovat také ryby (budou se tak opékat ve vlastní šťávě).

PEČENÍ

Plech na pečení položte na kovový rošt. Pokud by koláč neměl být suchý, plech obalte fólií určenou na pečení. Fólii odstraňte až před dopečením, by se vytvořila křupavá kůrka.

JAK OPÉKAT

Maso položte na kovový rošt.

Pamatujte, že doba opékání závisí na tloušťce plátu a požadovaném stupni opéčení.

Ze začátku doporučujeme dodržovat dobu opékání uváděnou v receptech, postupně si dle zkušeností můžete dobu opékání upravit.

JAK PÉCT KOLÁČE

Těsto položte na kulatý plech na pečení (max. průměr plechu 30 cm). Mezi plechem a stěnou mísy musí být volný prostor, aby vzduch mohl proudit okolo celého plechu. Pokud nemáte plech požadované velikosti, můžete použít alobalové tvrdé fólie na pečení, které si vytvarujete do požadovaného tvaru.

JAK GRILOVAT

Potraviny položte na kovový rošt. Pokud jsou kousky velmi tenké, přeložte je na půl. Obdobně jako pro opékání doba pečení závisí na tloušťce potraviny, velikosti kousků, množství tuku apod..

JAK NAPAŘOVAT

Zeleninu položte na rošt a do mísy nalijte hrnek vody. Do vody můžete nasypat bylinky nebo koření.

JAK SMAŽIT

Nakrájené potraviny (např. hranolky) pouze namočte do oleje a nechte přebytečný tuk okapat.

JAK TOASTOVAT

V konvektomatu může opékat toasty a topinky. Nemusíte čekat, než se trouba předehřeje. Jednoduše položte pláty pečiva na plát. Toasty a topinky budou mít křupavou kůrku a uvnitř budou krásně měkké. Takto můžete upravovat i chipsy, sušenky, apod. - vložte je do trouby na několik minut (termostat -max. teplota). Budou opět křupavé a teplé jako čerstvě upečené.

JAK ROZMRAZOVAT

V konvektomatu můžete potraviny rozmrazit rovnoměrněji než v mikrovlnné troubě. Jednoduše nastavte teplotu na 20°C a každých 5-10 minut potraviny kontrolujte. Pro konečnou úpravu zmrazených potravin (př. pečení mražené pizzy) - nastavte teplotu o 20°C nižší než je doporučená teplota úpravy uváděná na obalu. Příklad: doporučená teplota pro pečení je 225°C. Vy musíte konvektomat nastavit na 205°C. Zároveň se zkrátí doba pečení o 30-50% (například místo 20 minut stačí péct 10-15 minut).

STERILIZACE POTRAVIN

Sterilizace potravin mimo obal je speciální způsob zavařování. Suroviny zahřejte k bodu varu, chvíli je nechte projít varem a horké je nalijte do nahřátých sklenic. Sklenice řádně uzavřete a obraťte dnem vzhůru. Pracujte rychle, aby nedošlo k ochlazení.

Vždy doporučujeme dodržovat následující:

- Sklenice řádně prohlédněte, aby nebyly prasklé, neměli poškozený okraj. Víčka musí být také v naprostém pořádku.
- Neplňte sklenice až po okraj.
- Zpracovávejte pouze kvalitní plody (1. jakosti).
- Plody dobře omyjte a nechat okapat.
- Maso nikdy nesterilizujte s cibulí! (Cibule by způsobila rychlé zkažení masa.)
- Sklenice nikdy nenahřívejte v konvektomatu!

TABULKA DOPORUČENÉ TEPLoty A DOBY ÚPRAVY POKRMŮ

	čas (minuty)	teplota (° C)	kovový rošt
Drůbež			
Kuře			
celé	35 - 40	200	nízký
části	15 - 20	200	vysoký
Krůta	60 - 90	200	nízký
Kachna	50 - 60	200	nízký
Masa			
Hovězí steak (1,5kg)			
krvavý	35 - 40	175	nízký
středně propečený	45 - 50	175	nízký
propečený	55 - 60	175	nízký
Biftek			
středně propečený	8 - 10	250	vysoký
Jehněčí pečeně			
středně propečená	60 - 70	200	nízký
propečená	80 - 90	200	nízký
Ve vlastní šťávě	10	200	nízký
	čas (minuty)	teplota (° C)	kovový rošt
Eggs = Vejce			
natvrdo	5 - 6	175	nízký
naměkko	4 - 5	200	nízký
omeleta	10 - 12	175	nízký

Cake = Koláč			
jedna vrstva	20 - 25	200	nízký
plněný	35 - 40	150	nízký
Pečivo			
křupavé pečivo	10 - 12	200	vysoký
křupavé pečivo s náplní	25 - 30	175	nízký
dvě vrstvy náplně	30 - 35	175	nízký
sněhové pusinky	5 - 8	175	nízký
Kynuté slané pečivo			
bochník chleba	15 - 20	175	nízký
rohlíky	15 - 20	175	nízký
Sušenky	10 - 20	200	vysoký
Muffins	15 - 18	175	nízký
Mražená pizza	9	200	vysoký
Mořské plody			
ryby	7 - 10	200	vysoký
garnát	8 - 10	200	vysoký
škeble	3 - 5	160	nízký
humr	12 - 15	175	nízký
Zelenina			
opékané brambory	20 - 35	250	nízký
hranolky	12 - 15	200	vysoký

SNÍDANĚ

Croissanty (francouzské rohlíky)

Na 3 až 4 croissanty: Nastavte troubu na 105°C a předehřejte troubu. Ohřejte croissanty v troubě na 3 až 6 minut. Rozehřátí zmražených croissantů bude trvat 6 až 10 minut.

Rohlíky

Pro včerejší rohlíky: Rohlíky může mírně navlhčit mokryma rukama. Rohlíky rozložte na kovový rošt a ohřívejte 5 až 10 minut při nastavení termostatu na 105°C.

Rohlíky budou jako čerstvě upečené.

Opečená slanina

Vyberte si kvalitní anglickou slaninu bez tuku, případně tučné části z plátků odkrojte. Rozložte plátky slaniny na kovový rošt. Termostat nastavte na 200°C, doba opékání přibližně 10 až 12 minut.

Párky

Párky rozložte na kovový rošt. Termostat nastavte na 200°C, časovač nastavte na 10 až 12 minut.

MASA

Královská jehněčí pečeně

Jehněčí krkovička s 6-7 kotletami; 1/2 hrníčku nakrájené cibulky; 1/2 hrníčku nakrájeného celeru; 1 nastrouhané jablko; 2 polévkové lžíce másla; 3 polévkové lžíce nakrájené sušené meruňky (nechte přes noc namočené ve vodě); 2 polévkové lžíce nakrájené petržele; 1/2 citrónu; 1 polévková lžíce pomerančového džusu; česnek; sůl; celý pepř; olej nebo máslo na smažení.

Odkrájejte maso podél kostí, tak aby kosti byly uvolněné v kloubech. Kostí zvedněte nahoru a naaranžujte tak, aby se mohly stát pilíři „korunky“ (můžete je svázat nití). Tyto vyčnívající kosti obalte alobalem, který vytvarujete do tvaru korunky.

Cibulku, celer a jablka osmažte dozlatova. Do směsi vmíchejte meruňky, petržel a zakapejte citrónem a pomerančovou šťávou. Směs dobře okořeňte solí, česnekem a pepřem. Nechte směs vychladnout. Vzniklou nádivkou naplňte korunku a potřete maso.

Takto upravené maso položte na nízký kovový rošt. Opékejte 25 minut při teplotě 175°C. Poté podlijte šťávou z mísy. Opékejte dalších 25 minut při teplotě 200°C. Dle potřeby můžete horní část masa překrýt alobalem, aby se horní část nespálila. Občas přelijte maso šťávou.

Plněná telecí prsíčka

1,5 kg vykostěných prsíček ve tvaru kapsy; 2 lžíce másla; česnek, sůl a pepř
Nádivka: 1 lžíce másla; 1/2 hrneček již nasekané cibule; 1 lžíce citrónového nebo pomerančového džusu; 1 lžíce nastrouhané citrónové kůry; 1 hrneček nasekaných hub; 2 hrneček s čerstvou strouhankou; 1 vejce, jemně ušlehané
Rozehřejte pánev. Rozpusťte v ní 1 lžici másla a smažte cibuli, dokud nebude měkká. Přidejte nastrouhanou citrónovou kůru, citrónový džus, česnek a houby. Smažte asi 3-4 minuty. Poté si směs odložte do jiné nádoby.

Smíchejte strouhanku, česnek, sůl a pepř. Po přidání vejce se hmota zahustí. Takto připravenou nádivku vložte do telecí kapsy a uvnitř rozetřete. Kapsu sešijte. Potřete telecí máslem a vložte na spodní rošt konvektomatu. Předehřejte na teplotu 163°C a pečte přibližně 20 minut. Otočte, znovu potřete a pečte asi 40 minut s brambory, dokud nebudou hotové. Podávejte s hráškem. Nasekané maso můžete polít džusem.

Kuřecí křídla s medem

1 kg kuřecích křídel; 2 lžíce medu; 2 lžíce rajčatového protlaku

Marináda: 2 lžíce citrónového džusu; 2 lžíce sójové omáčky; 1 lžíce nasekaného zázvoru

Očistěte nadměrný tuk z křídel. Osušte je a vložte do připravené mísy. Smíchejte citrónový džus, sójovou omáčku a zázvor. Polijte tím křídla, otočte je a za občasného otáčení je nechte 3 - 4 hodiny odležet. Smíchejte med, rajčatový protlak a 2 lžíce marinády.

Pak položte křídla na vyšší rošt konvektomatu. Pečte po dobu 10 minut při teplotě 163°C. Poté křídla vyjměte a potřete je medovou/rajčatovou směsí. Vraťte je zpět na rošt a pečte 5 minut. Pak je ještě jednou potřete směsí a pečte dalších 5 minut.

Pečené kuře

1 kuře; 1 malá cibule; 1 lžíce másla; 1/2 hrneček hub; 1/2 hrneček jemné strouhanky, česneku, soli a pepře; 1 lžíce nasekaného petržele; 1 lžíce nastrouhané citrónové kůry; 1/4 lžíce majoránky; špetka muškátového oříšku; 1 vejce

Důkladně kuře omyjte a odstraňte přebytečný tuk. Oloupejte a nakrájejte cibuli. Pak ji smažte dokud nezměkne. Přidejte houby a smažte další minutu. Dále přidejte strouhanku, sůl, pepř, petržel, citrónovou kůru, majoránku, muškátový oříšek a ušlehané vejce. Nádivku vložte do kuřete a sešijte otvor. Povrch kuřete potřete solí a pepřem. Pak ho vložte do konvektomatu na spodní rošt. Pečte 20 minut, při teplotě 163°C. Otočte, přidejte brambory a pečte dalších 20 minut. Když je celé kuře dozlatova hnědé, můžete je vyjmout.

Šťáva: Vezměte zbytky z nádivky a džus s trochou tuku. Přidejte lžici mouky a míchejte dokud nezhnědne. Pomalu přidejte 1 a půl hrníčku s na kostky nakrájeným kuřetem a houbami. Stále míchejte, dokud se omáčka nezačne vařit. Sůl a pepř přidejte dle chuti.

Prvotřídní filetový steak

*1 kg celého filetového steaku; česnek; sůl; pepř; 1/2 hrneček červeného vína
2 nastrouhané mrkve; kůra z nastrouhaného citrónu; kůra z nastrouhaného pomeranče; 1 velká nakrájená cibule; 2 lžíce nakrájeného petržele; 1 lžíce smetany nebo kysané smetany*

Marinujte celý filetový steak s česnekem, solí, pepřem a červeným vínem v uzavřené nádobě po dobu 4 hodin za občasného obracení. Pak nechte maso okapat a marinádu uschovejte. Vložte steak do speciální fólie a potřete mrkví, citrónovou a pomerančovou kůrou, cibulí, petrželí a zabalte do fólie. Takto připravené maso vložte do konvektomatu na spodní rošt. Pečte po dobu 30 minut při teplotě 190°C. Pak fólii odstraňte a pečte dalších 30 minut. Poté maso vyndejte, ale dejte pozor, aby nevychladlo. K zbývajícím marinádě přidejte šťávu z masa a přiveďte k varu. Dále přimíchejte smetanu a zvolna vařte asi 1 minutu. Podávejte naporcované.

Hovězí žebírka na víně

1,6 kg vepřových žebírek; sůl a pepř; 2 lžíce červeného vína; 2 lžíce vody; 2 lžíce mouky

Z žebírek odkrájejte přebytečné kousky tučného masa. Potřete solí a pepřem. Maso dejte do nádobky a přelijte vínem a vodou. Maso nechte v marinádě odležet 4 hodiny. V konvektomatu pečte na nízkém roštu při teplotě 160°C 1 hodinu. Poté maso otočte a pečte při teplotě 175°C přibližně 40 minut, pokud chcete mít maso málo propečené, 50 minut pro středně propečené, 1 hodinu pro propečené.

Vepřová pečeně s brambory

vepřová krkovička; 700 g brambor; sůl; pepř

Brambory oloupejte na nakrájejte na půlky až čtvrtky (dle velikosti brambor). Maso opláchněte, posolte a opepřete.

Brambory a maso rozložte na nízký kovový rošt. Brambory posolte. Nastavte teplotu termostatu na 160°C. Doba pečení: 20 minut (na cca 0,4kg masa) plus 25 minut navíc (krkovička bez kostí) nebo plus 30 minut navíc (krkovička s kostí). 50 minut před dokončením pečení přidejte nakrájené brambory. Cca v polovině pečení nebo až začnou horní části brambor hnědnout brambory otočte.

ZELENINA

Opékaná zelenina

Zelenina dle vlastního výběru; sůl; pepř; česnek; olej

Zeleninu omyjte a očistěte. Nakrájejte na stejně velké kousky. Do hrnce přidejte 2-3 lžíce rostlinného oleje, přidejte česnek, sůl a pepř. Zeleninu osmažte. Poté zeleninu rozložte na vyšší rošt. Nezapomeňte mezi kousky nechat mezery, aby mohl horký vzduch cirkulovat. Konvektomat nastavte na 260°C. Po zahřátí vložte do mísy rošt se zeleninou, snižte teplotu na 182°C, časovač nastavte na 30-45 minut. Doba úpravy závisí na druhu zeleniny, velikosti kousků.

Pečené brambory v alobalu

Středně velké omyté nové brambory; máslo; česnek; sůl; pepř

Brambory omyjte, nakrájejte na poloviny a osušte papírovými ubrusky. Brambory položte na alobal. Doprostřed každé brambory dejte máslo, posypte česnekem, solí a pepřem. Poté brambory zabalte do alobalu. Brambory položte na vyšší rošt. Konvektomat nastavte na 45 minut a pečte při teplotě 190°C. Takto upravené brambory lze také přidat k masu, které pečete. Pomocí vidličky zkuste, zda jsou po uplynutí doby zcela upečené. Pokud ne, prodlužte dobu pečení. Servírujte s kysanou smetanou, pažitkou, strouhaným sýrem.

Pokud chcete trochu pozměnit chuť, můžete máslo pokapat sojovou omáčkou.

Gratinovaný květák

1 menší květák; 50g másla; 3 lžíce mouky; 1,5 hrníčku mléka; 1/3 hrníčku strouhaného sýru čedar; sůl; pepř; 1/2 hrníčku strouhanky

Očistěné a nakrájené růžičky květáku povařte v osolené vodě.

Vyjměte z vody.

Máslo rozpustíte na pánvi (střední teplota). Přisypte mouku, koření, zamíchejte a vařte 1 minutu. Takto máte připravenou bešamelovou omáčku.

Vytvořte směs strouhanky, strouhaného sýru a zbytku másla.

Růžičky květáku rozložte na pečící plech nebo zapékanou mísu, která se vejde do konvektomatu. Květák přelijte bešamelovou omáčkou a posypte směsí se strouhankou. Pečte při teplotě 150°C 15 až 20 minut dozlatova.

Pokud jste plech nevkládali do předehřáté trouby, prodlužte dobu pečení o přibližně 10 až 15 minut.