

AVAIR IDA ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNEC S AUTOMATICKÝM OVLÁDÁNÍM

NÁVOD K POUŽITÍ, RECEPTY, RADY PRO VAŘENÍ

Vážený zákazníku!

Přečtěte si laskavě tento návod k použití před tím, než tlakový hrnec uvedete do chodu! Pokud dodržíte pokyny uvedené v návodu na použití a rady pro vaření, pak pro vás hned první použití přístroje bude zážitkem, a takto připraveným pokrmem uděláte radost celé vaší rodině.

Upozornění: tlakový hrnec pracuje s elektrickým proudem, je zakázáno pokládat ho na jakoukoli teplou plotnu!

1./ SPECIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA

Elektrický tlakový hrnec s automatickým ovládáním je novinkou v řadě bezpečnostních nádob na vaření. Tento výrobek – díky nové digitální technologii – sjednocuje schopnosti tradičního tlakového hrnce, elektrického zařízení na vaření rýže a nádob určených na dušení pokrmů, ale současně odstraňuje všechna omezení, která jsou pro tyto přístroje typická.

Tento tlakový hrnec je vlastně „plotnou“ a „kuchařem“ v jednom jediném výrobku. Ve vaření znamená takovou revoluci, jakou znamenaly dříve automatické pračky pro praní. Po vložení surovin potřebných k vaření si už jenom zvolíte požadovaný program, nastavíte čas potřebný pro přípravu daného jídla a elektrický tlakový hrnec s automatickým ovládáním již všechnu práci vykoná za vás, vy můžete být i celé hodiny daleko, vaším úkolem bude už jenom servírovat hotové jídlo.

1. Elektrický tlakový hrnec s automatickým ovládáním dokáže uvařit rýži, polévku, dušené pokrmy, guláš a všechny ostatní pokrmy, které se dají v tradičním tlakovém hrnci vařit.
2. Na tlakovém hrnci lze nastavit různé programy vaření, podle toho, jaký pokrm chceme právě připravit. Když je proces vaření automaticky

dokončen, nádoba vydá zvukový signál a přejde na funkci udržování teploty.

3. Na tlakovém hrnci je možné předem nastavit čas pro dokončení procesu vaření, maximálně 12 hodin dopředu, s půlhodinovými časovými intervaly.
4. Díky tepelné izolaci elektrického automatického tlakového hrnce a úspornému využití energie lze dosáhnout až **60% úspory elektrické energie a zkrácení doby vaření až o 40%.**
5. Pokrmy připravované v elektrickém tlakovém hrnci s automatickým ovládáním jsou chutnější, protože během vaření nedochází k odpařování a ke ztrátě aroma.
6. Speciálně tvarovaný závěrový kroužek bezpečně odděluje od sebe vnitřní hrnec a vnější kryt nádoby a usnadňuje otevírání a uzavírání.
7. Teflonová povrchová úprava usnadňuje čištění vnitřní nádoby.

8. Bezpečný provoz přístroje je zaručen následujícími sedmi technickými řešeními:

I. Bezpečnostní systém uzavírání a otevírání víka

V elektrickém automatickém tlakovém hrnci nemůže vzniknout tlak, dokud víko není dokonale uzavřeno. Bezpečnostní systém zabraňuje otevření již uzavřeného víka, dokud je v nádobě tlak.

II. Regulátor tlaku

Tlakový hrnec registruje vnitřní tlak a v závislosti na něm automaticky reguluje intenzitu elektrického vytápění.

III. Ventil regulace tlaku

Ventil regulace tlaku automaticky vypouští páru, pokud by vnitřní tlak překročil povolený limit ještě předtím, než by bylo nutné aktivizovat funkci bezpečnostního ventilu nebo tepelné pojistky.

IV. Blokátor zadrhnutí ventilu regulace tlaku

Zabraňuje tomu, aby se jídlo během vaření přilepovalo na ventil regulace tlaku a tak předchází zadrhnutí ventilu regulace tlaku.

V. Systém snižování tlaku

Když vnitřní tlak dosáhne nastavenou hodnotu, vnitřní hrnec se začne pružně pohybovat směrem dolů. Během toho se vnitřní hrnec oddělí od závěrového kroužku a dojde ke snížení tlaku. To vše dohromady vylučuje možnost náhlého zvýšení tlaku.

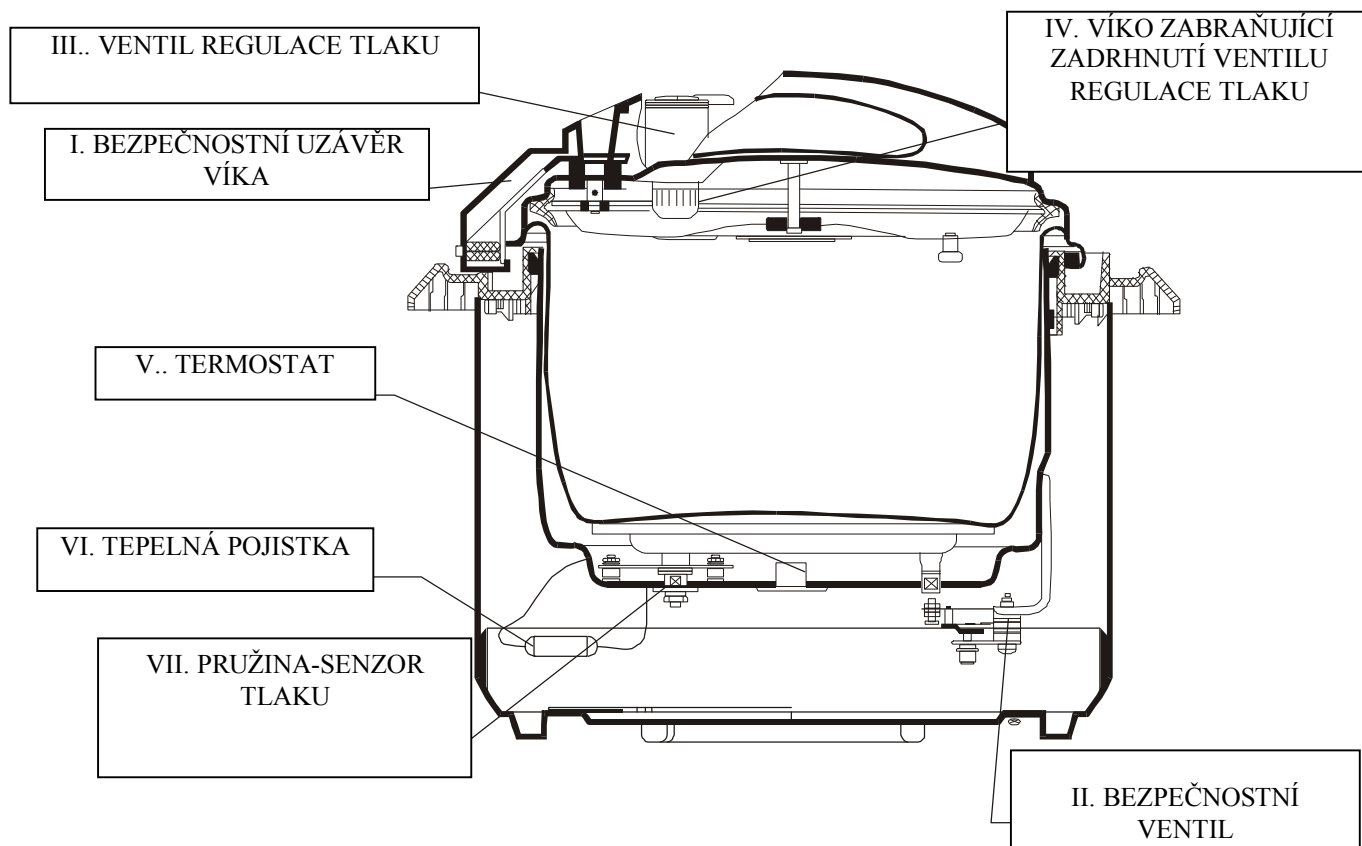
VI. Termostat

Přeruší zásobování elektrickou energií, pokud vnitřní teplota dosáhne hranici povolené hodnoty nebo pokud by ve vnějším zdroji dodávky elektrické energie došlo k neočekávanému zvýšení napětí.

VII. Tepelná pojistka

Přeruší zásobování elektrickou energií, pokud vnitřní teplota dosáhne hranici povolené hodnoty.

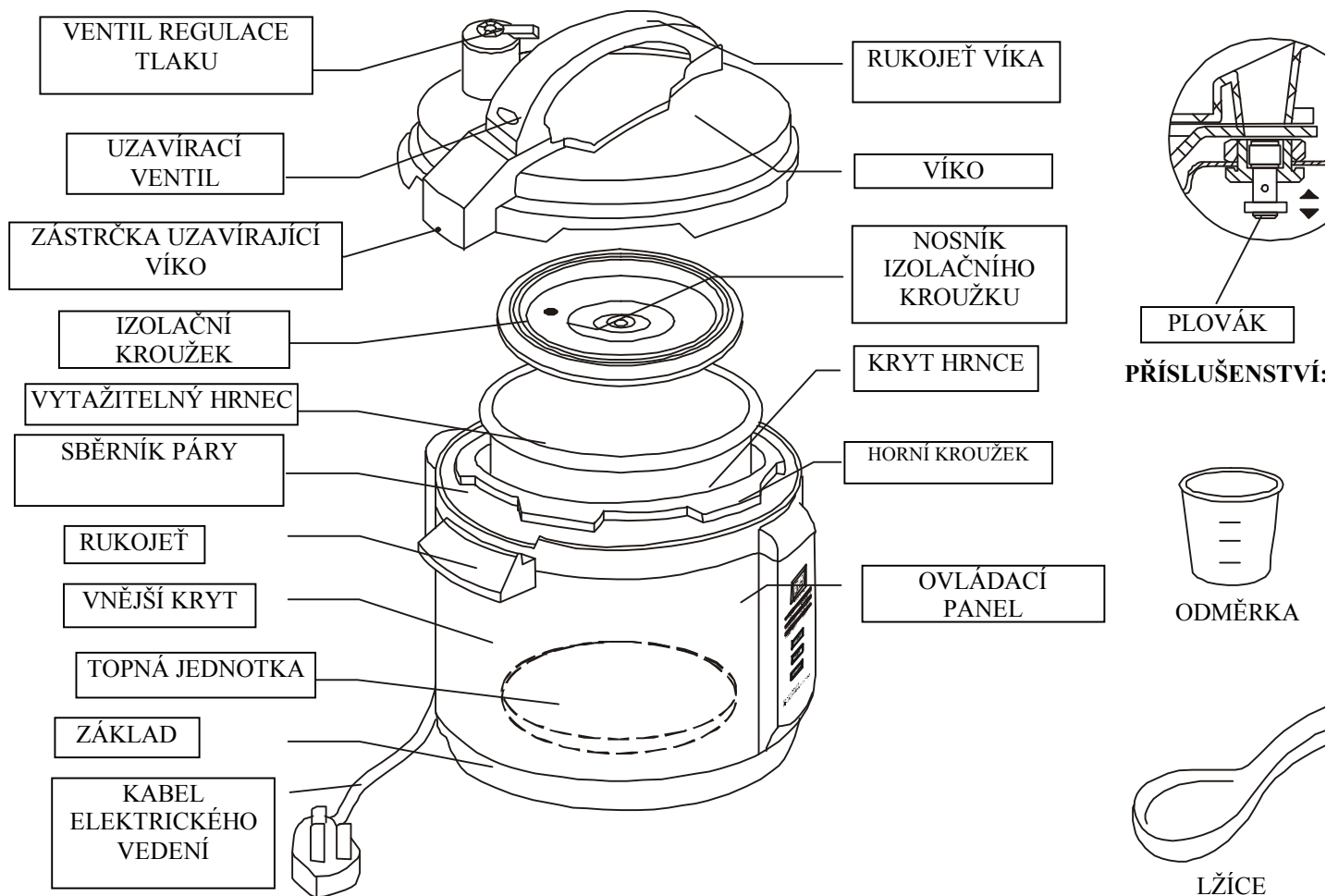
VŠEOBECNÝ PŘEHLED BEZPEČNOSTNÍCH PRVKŮ



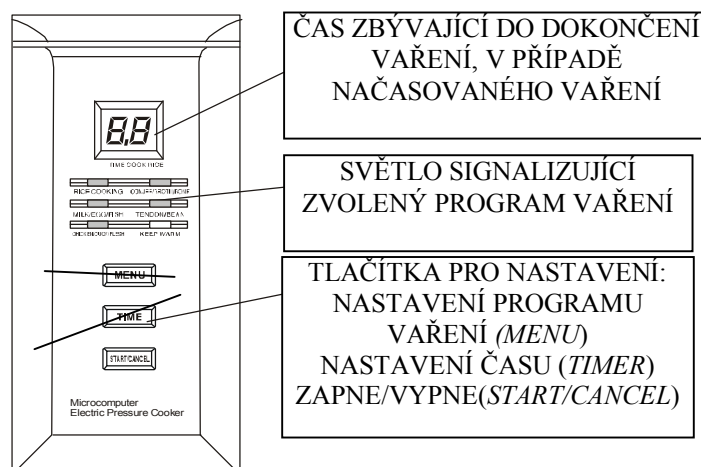
2./ TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	Výkon	OBJEM	Rozměr vnitřního o hrnce	Provozní tlak	Hranice tlaku	Stupeň udržované teploty
YDB60-100C-1	1000w	6L	22cm	70±10kPa	100kpa	60~80□
YDB50-90C-1	900w	5L	22cm	70±10kPa	100kpa	60~80□
YDB40-80C-1	800w	4L	20cm	70±10kPa	100kpa	60~80□

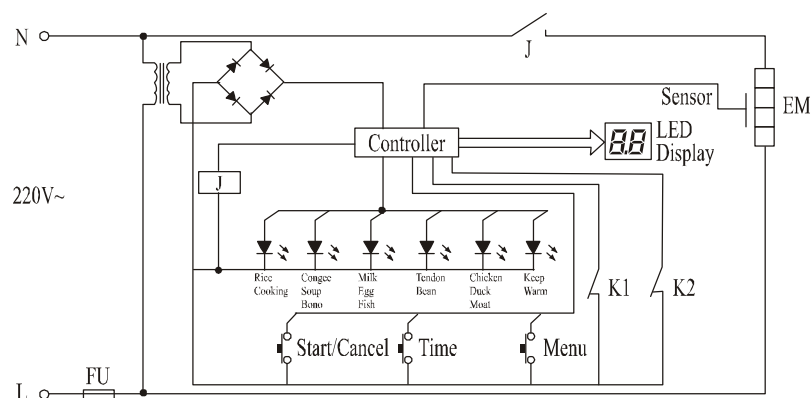
3./ POPIS SOUČÁSTÍ TLAKOVÉHO HRNCE



OVLÁDACÍ PANEL



4./ SCHÉMA ZAPOJENÍ



J— RELAY (RELÉ)

K1—SPÍNAČ REGISTRUJÍCÍ NÍZKÝ TLAK

K2— SPÍNAČ REGISTRUJÍCÍ VYSOKÝ TLAK

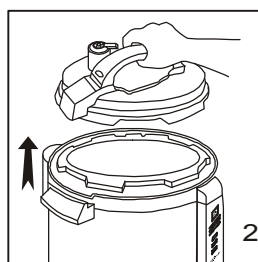
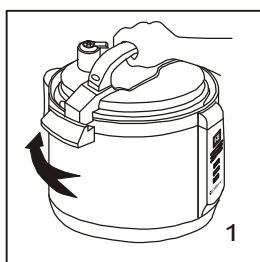
FU—TEPELNÁ POJISTKA

EM—TOPNÁ JEDNOTKA

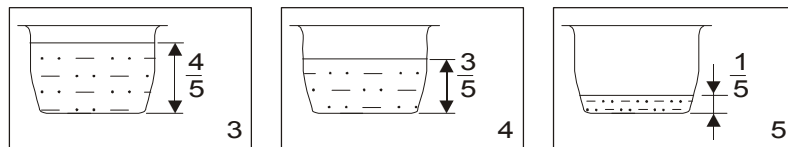
5./ POUŽITÍ

1. Sejmutí víka (před vařením)

Uchopte rukojeť víka a otočte ho po směru chodu hodinových ručiček až na doraz, poté víko pohybem nahoru sejměte. (viz. obrázek 1 a 2)

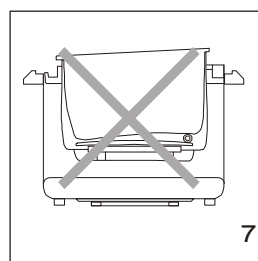
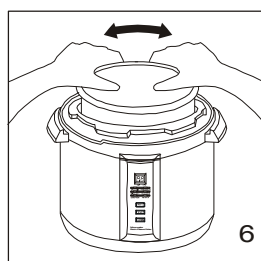


2. **Vyjměte vnitřní hrnec.** Do hrnce vložte potřebné suroviny a naplňte ho vodou. Celkové množství jídla může dohromady s vodou dosahovat maximálně do 80% objemu nádoby. (viz. obrázek 3) Při přípravě jídla, které během vaření nabývá na svém objemu, naplňujte nádobu maximálně do 60% celkového objemu. (viz. obrázek 4) Minimální množství vařeného jídla nesmí být menší, než jedna pětina objemu nádoby. (viz. obrázek 5)



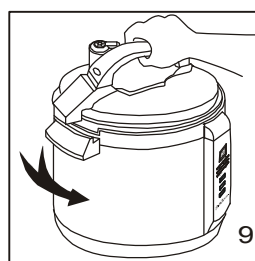
* Maximální množství rýže je 6 odměrek pro nádobu s objemem 3 litry, 8 odměrek pro nádobu s objemem 4 litry, 10 odměrek pro nádobu s objemem 5 litrů a 12 odměrek pro nádobu s objemem 6 litrů.

3. **Otřete** okraj a vnější stranu vnitřního hrnce a všechny ostatní části, které se během plnění nádoby případně znečistily. Poté přesně vložte vnitřní hrnec. (viz. obrázek 6 a 7)

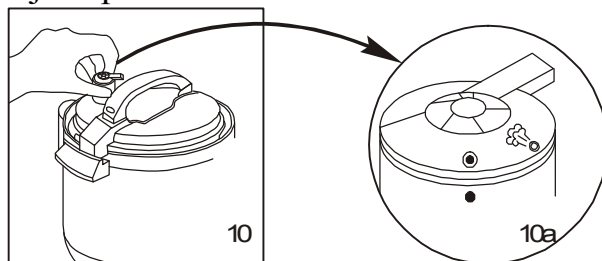


4. **Zpětné umístění a uzavření víka**

- .. Zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek víka na svém místě uložen správně.
- .. Pootočte nosnou destičku těsnicího kroužku uvnitř víka do obou stran, abyste se přesvědčili, že těsnění je správně na svém místě. (viz. obrázek 8)
- .. Při zpětném umístění víka by ovládací panel tlakového hrnce měl být otočen směrem naproti vám. Tehdy budou rukojeti nádoby v pozici „9 hodin a 3 hodiny”. Víko umístěte zpět tak, aby uzavírací část (delší) rukojeti byla otočena směrem doleva, přibližně v pozici „10 hodin”. Lehce stlačte víko, dokud tichým cvaknutím nedosedne na nádobu, pak ho otočte směrem proti chodu hodinových ručiček do pozice „9 hodin”, až na doraz. (viz. obrázek 9)



5. **Ventil regulace tlaku otočte do správné polohy (viz. obrázek 10) a zkontrolujte, zda je zapuštěn.**



Zapojte přístroj do sítě elektrického vedení a poté vám displej zobrazí následující: .

Přesvědčte se o tom, že zástrčka kabelu elektrického vedení je správně na svém místě.

6. Funkce okamžitého vaření

Při funkci okamžitého vaření se nastavuje pouze program vaření. Zvolený program již automaticky „pozná“ dobu vaření, tím se vy již zabývat nemusíte. V původním stavu se na displeji zobrazí následující znak . Stiskněte tlačítko **MENU**, abyste si mohli zvolit požadovaný program vaření. Každé další stisknutí tlačítka **MENU** znamená zvolení další nové funkce vaření. Tlačítko zvolené funkce bliká. Volitelné programy vaření jsou následující:

- | | | |
|---|----------------------|--------------------------------|
| • | RICE COOKING: | <i>Rýže, brambory, atd.</i> |
| • | MILK, EGG, FISH: | <i>Mléko, vejce, ryby</i> |
| • | CHICKEN, DUCK, MEAT: | <i>Kuře, kachna, maso</i> |
| • | CONGEE, SOUP, BONE: | <i>Polévka, kosti</i> |
| • | TENDON, BEAN: | <i>Šlachovité maso, fazole</i> |

Proces vaření spustíte stisknutím tlačítka **START/CANCEL**. Tlakový hrnec zahájí proces vaření, což je signalizováno plynule rozsvíceným tlačítkem zvoleného programu vaření. Na displeji je zobrazen následující znak: . Blikající kontrolka signalizuje, že zařízení je zapojeno do elektrické sítě a plynule svítící kontrolka signalizuje, že v zařízení panuje tlak.

Když začne v nádobě stoupat tlak, plovák uzavíracího ventilu umístěného na rukojeti víka se zvedne, uzavře nádobu, a tím se zabrání přechodnému úniku páry.

Vaření rýže: Na tlakovém hrnci, který je zapojen do elektrické sítě, stiskněte tlačítko **START/CANCEL**, tehdy zařízení vyznačí program pro vaření rýže (RICE). Kontrolní světlo funkce vaření rýže svítí a na displeji je zobrazen znak . Také jiné programy lze spustit okamžitě.

7. Funkce načasovaného vaření

Tlakový hrnec dokáže proces vaření vykonat i v později stanoveném termínu. Načasování znamená, že si můžete nastavit vámi požadovaný čas, kdy tlakový hrnec pokrm uvaří. Čas zobrazený na displeji – nastavitelný s půlhodinovými intervaly – ukazuje, o kolik hodin později bude jídlo uvařeno. (Například pokud

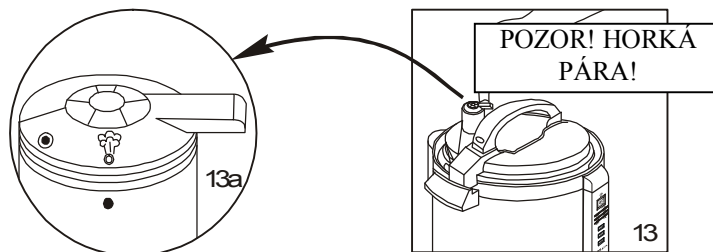
ráno v 7 hodin nastavíte na časovém nastavovacím tlačítku hodnotu 10 hodin, bude jídlo hotové za 10 hodin, tedy v 17 hodin.) Tlakový hrnec na základě daného nastavení zahájí proces vaření s odpovídajícím časovým prodloužením, ale vše probíhá už automaticky, vy už nemusíte zasahovat. V případě výpadku elektrického proudu se tlakový hrnec při zpětném zapnutí elektrického proudu automaticky sám nespustí, v takovém případě dojde k zastavení automatického programu vaření.

- Vycházejte ze základní pozice a stiskněte tlačítko **MENU**, (kolikrát je to nutné) a zvolte požadovaný program vaření. Poté stiskněte tlačítko **TIME**, každé stisknutí tlačítka nastavuje čas o jednu půlhodinu dopředu. Když jste dosáhli požadovaný čas, stiskněte tlačítko **START/CANCEL**, tak spustíte zvolený program vaření.
- Na displeji se zobrazí údaj informující o tom, za jak dlouho bude jídlo hotové. Například zobrazení **3.5** signalizuje, že proces vaření bude dokončen za 3,5 hodiny.
- Termín dokončení vaření lze nastavit maximálně na 12 hodin dopředu. Každé stisknutí tlačítka **TIME** nastavuje čas dokončení vaření o jednu půlhodinu dopředu.
- Poté, co spustíte program načasovaného vaření, čas zobrazený na displeji se bude každých 6 minut snižovat o hodnotu 0,1 hodina, až do skončení procesu vaření, pak se na displeji zobrazí hodnota **0.0**. Rozsvícení světelné kontrolky funkce udržování teploty „KEEP WARM” znamená, že vaření je dokončeno.

* Zvolený program vaření a dobu pro načasované vaření můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka **START/CANCEL**.

- Po dokončení procesu vaření se tlakový hrnec přepne na funkci udržování teploty, což je signalizováno rozsvícením světelné kontrolky (KEEP WARM).
- Po dokončení vaření rýže se doporučuje uvařenou rýži ponechat ještě asi deset minut v tlakovém hrnci při zapnuté funkci udržování teploty.
- Nikdy nenechávejte hotové pokrmy v tlakovém hrnci zapnutém na funkci udržování teploty po dobu delší než 3 hodiny, protože by se mohlo zkazit.
- Po dobu aktivní funkce udržování teploty může na vrchním okraji tlakového hrnce vznikat pára.

Předtím, než sejmete víko tlakového hrnce, odpojte zařízení z elektrické sítě (vytáhněte kabel elektrického vedení ze zásuvky), poté otočte ventil regulace tlaku do pozice pro vypuštění páry. (viz. obrázek 13 a)



Poté, co byla vypuštěna všechna pára a uzavírací ventil umístěný na rukojeti víka se spustil do základní polohy (viz. obrázek 1 a 2), můžete otočit víkem ve směru chodu hodinových ručiček až do lehkého nárazu, pak můžete víko sejmout.

* Když v tlakovém hrnci vaříte polévku, po dokončení vaření nevypouštějte prostřednictvím ventilu regulace tlaku ihned páru ven, protože spolu s odcházející párou by mohlo dojít také k vystříknutí tekutiny. Počkejte, až se uzavírací ventil umístěný na rukojeti víka spustí zpět do výchozí polohy, teprve potom můžete víko sejmout. Pokud na víko nádoby položíte textilii namočenou ve studené vodě, vychladne rychleji.

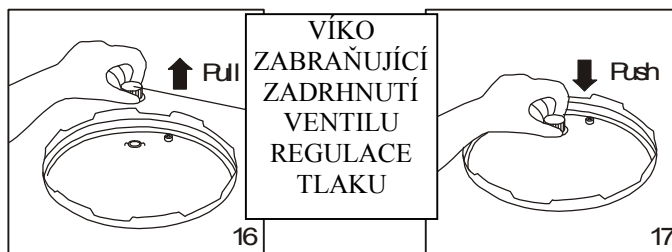
6./ ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním vytáhněte kabel elektrického vedení ze sítě!
2. Vnější nádobu čistěte vlhkou utěrkou! Neponořujte zařízení do vody, nenalévejte na něj vodu a nedávejte ho ani pod proud vody tekoucí z vodovodu! Vnější nádobu nelze čistit v myčce na nádobí!
3. Sejměte sběrnou nádobku páry, umyjte ji a vraťte zpět na místo.
4. Vypláchněte víko, včetně víka zabraňujícího zadrhnutí ventilu regulace tlaku, ventilů, vnitřní destičky a těsnění.
5. Vnitřní hrnec čistěte houbičkou nebo měkkým kartáčkem. Nepoužívejte na čištění kovy nebo drsné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k narušení teflonového povrchu nádoby.

- Před čištěním těsnícího kroužku sejměte krycí nosnou desku těsnění. Kroužek a jeho vnitřní části opatrně očistěte, osušte a vraťte zpět na místo. (viz. obrázek 14 a 15)



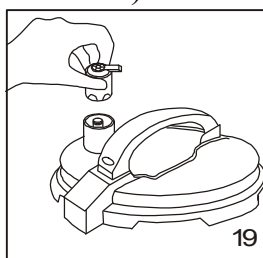
- Sejměte víko zabraňující zadrhnutí ventilu regulace tlaku, očistěte a vraťte zpět na místo. (viz. obrázek 16 a 17)



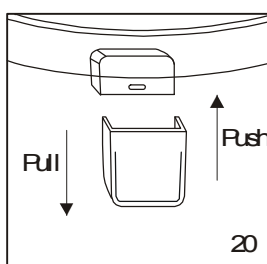
- Během čištění uzavíracího ventilu zacházejte opatrně s plovákem (pouze lehké pohyby), vypláchněte zbytky jídla z uzavíracího ventilu a jeho těsnícího kroužku. (viz. obrázek 18)



- Za účelem čištění vytáhněte ventil regulace tlaku, omyjte ho vodou a vraťte zpět na místo. (viz. obrázek 19)



6. Pohybem směrem dolů vytáhněte sběrnou nádobku páry, omyjte ji vodou a vraťte zpět na místo. (viz. obrázek 20). Horní okraj nádoby očistěte dokola houbičkou nebo utěrkou.



7./ DŮLEŽITÉ INFORMACE

1. Dodržujte důsledně a přesně všechny pokyny uvedené v návodu na použití. Nepoužívejte tlakový hrnec v blízkosti hořlavých nebo výbuchu nebezpečných látek, respektive ani ve vlhkých podmínkách.
2. Základní suroviny a množství vody plněné do nádoby dávkujte přesně podle pokynů uvedených ve 2. bodě kapitoly „Použití”.

3. Nikdy nepoužívejte nádobu bez těsnění, které je příslušenstvím zařízení.
4. Ventil regulace tlaku, víko zabraňující jeho zadrhnutí a uzavírací ventil udržujte vždy v čistotě.
5. Neotevírejte tlakový hrnec, dokud se plovák uzavíracího ventilu umístěného na rukojeti nespustí dolů.
6. Na víku tlakového hrnce nenechávejte žádné předměty, které by mohly způsobit zablokování správné funkce ventilu regulace tlaku.
7. Dbejte na to, abyste nezapomněli utěrku mezi vnější a vnitřní nádobou.
8. Nikdy nepoužívejte vnitřní hrnec samostatně bez tlakového hrnce, ani na sporáku, ani na žádné jiné pracovní ploše.
9. Na nabírání pokrmů používejte naběračky z plastu nebo ze dřeva, protože kovová naběračka by mohla poškodit teflonový povrch hrnce.
10. Tlakový hrnec by mohl během vaření vypouštět horkou, nebo přechodně horkou páru. Dávejte pozor na své ruce a obličej.
11. Pokud zjistíte, že víko je v uzavřeném stavu a po okraji nádoby přesto uniká pára, vytáhněte kabel elektrického vedení ze sítě. Po vychladnutí nádoby zkontrolujte, zda je těsnění víka na správném místě. Pokud nebylo těsnění na svém místě, vraťte ho do správné polohy, pokud bylo těsnění v pořádku, vyhledejte servis.
12. Vypněte tlakový hrnec v případě, pokud po dobu jedné minuty vydává varovný zvukový signál (přerušované pískání). V takovém případě nezdvíhejte tlakový hrnec za rukojeť víka, ale prostřednictvím dvou bočních držadel nádoby.
13. Nerozmontovávejte takové díly tlakového hrnce, o kterých se tento návod na použití nezmiňuje a nevyměňujte žádné součástky ani příslušenství tohoto zařízení.
14. Nepoužívejte jiný kabel elektrického vedení, než který jste původně dostali k tlakovému hrnci.
15. Nenechávejte v dosahu dětí.

* Na výrobek poskytujeme záruku dva roky.

* Záruka se nevztahuje na takové závady, které vznikly v důsledku nesprávného zacházení s výrobkem nebo nedodržením pokynů uvedených v této příručce.

8./ MOŽNÉ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

No.	MOŽNÉ ZÁVADY	MOŽNÁ PŘÍČINA ZÁVADY	ŘEŠENÍ
1	Víko nejde uzavřít.	Těsnící kroužek není na svém místě.	Vraťte těsnící kroužek správně na místo.
		Plovák uzavíracího ventilu zachytil uzavírací zástrčku.	Stlačte plovák, rukou rozhýbejte uzavírací zástrčku.
2	Víko nelze po úplném vypuštění páry otevřít.	Plovák uzavíracího ventilu se ještě úplně nespustil.	Zmáčkněte plovák hůlkou.
3	Po okraji nádoby uniká pára ve velkém množství.	Chybí těsnící kroužek.	Vložte těsnící kroužek.
		Na těsnícím kroužku jsou zbytky jídla.	Očistěte těsnící kroužek.
		Těsnící kroužek je poškozený nebo opotřebovaný.	Vyměňte těsnící kroužek.
		Víko není dobře uzavřeno.	Zavřete víko znovu.
4	Z ventilu regulace tlaku uniká pára.	Na těsnění ventilu jsou zbytky jídla.	Očistěte těsnění.
		Těsnění ventilu regulace tlaku je opotřebované.	Vyměňte těsnění ventilu regulace tlaku.
5	Plovák uzavíracího ventilu se nezdvíhá a přes rukojeť víka neustále uniká pára ve velkém množství.	Ventil regulace tlaku není umístěn ve správné poloze.	Otočte ventil regulace tlaku do polohy ☉ .
		V tlakovém hrnci je málo surovin nebo vody.	Přidejte více surovin nebo dolijte vodu.
		Z ventilů a také po okraji víka uniká pára.	Vyhledejte servisní službu.

9./ OBSAH BALENÍ

ELEKTRICKÝ AUTOMATICKÝ TLAKOVÝ HRNEC-----	1 ks
Kabel elektrického vedení-----	1 ks
Návod k použití a kniha receptů v českém jazyce -----	1 ks
Odměrka -----	1 ks
Lžíce -----	1 ks

Rady pro vaření a kuchařské recepty pro elektrický tlakový hrnec s nastavitelným programem

Vážený zákazníku!

Následující sbírka receptů slouží především tomu účelu, aby vám pomohla získat odpovídající praxi v používání tlakového hrnce. Po vyzkoušení několika receptů si již na základě vlastních nápadů a zkušeností lehce připravíte všechna taková jídla, která lze v tlakovém elektrickém hrnci vařit.

V úvodu bychom vám rádi dali několik tipů, které je dobré během používání tlakového hrnce s programovací funkcí mít na paměti. Několik užitečných rad:

- 1 **Víko tlakového hrnce vždy důkladně omyjte**, aby nedocházelo k ucpání ventilů! Tekoucí vodu z vodovodu nechte důkladně téct na víko.
- 2 **Během vaření nalévejte do tlakového hrnce malé množství vody**, pokud vaříte guláš, maso nebo podobné jídlo. To je důležité z toho důvodu, že z tlakového hrnce během vaření neuniká téměř žádná voda a také proto, že jak maso, tak zelenina pouští vlastní šťávu. Pokud připravujete pečené jídlo, dodržujte předepsané množství vody, které je uvedeno v receptech. Pokud však do tlakového hrnce pod pokrm vodu nenaléjete vůbec, tlakový hrnec by se mohl před dokončením vaření přehřát, což je signalizováno nepřetržitým zvukovým přerušovaným signálem – pískáním (viz návod k použití).
- 3 **ZAHUŠŤOVÁNÍ JÍDEL:** Na sporáku připravte zásmazku ze dvou polévkových lžic mouky a třech polévkových lžic oleje. Když zásmazka získá hezkou světlou barvu, stáhněte ji z plotny a přisypte mletou červenou papriku. Poté přilijte na zásmazku 2 odměrky vody (odměrky jsou příslušenstvím tlakového hrnce). Takto rozředěnou jíšku pak nalijte do již předem uvařeného jídla, které vyžaduje zahuštění. Bez toho, že byste na tlakový hrnec **POLOŽILI POKLICI**, nastavte menu programu vaření na TENDON BEAN a spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Za 2 až 3 minuty se jíška zavaří do jídla (za stálého míchání). Poté zastavte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.
- 4 **ZAVAROVÁNÍ SUCHÝCH TĚSTOVIN DO POLÉVKY:** Když se polévka uvařila a program vaření jste zastavili stisknutím tlačítka START/CANCEL, nastavte znovu menu programu na CONGEE SOUP BONE a spusťte vaření, tentokrát už **bez poklice**, stisknutím tlačítka **START/CANCEL**. Do polévky přidejte suché těstoviny (nebo přidejte do horké polévky zavářku). Takto vařte ještě asi 5 minut. Na konci zastavte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.
- 5 V tlakovém hrnci je možné najednou vařit mražené maso nebo zeleninu s čerstvým masem nebo zeleninou. Mražené suroviny se nerozvaří.
- 6 Všechny suroviny mohou být ve zcela zmrzlém stavu, i ty mražené, dbejte však na to, aby koření bylo stejnou měrou rozloženo na všech surovinách. Pokrm se nerozvaří.
- 7 V případě vaření nebo dušení takových potravin, které nejsou na menu jednoznačně uvedeny, používejte takovou teplotu a dobu vaření, jaká je uvedena v menu pro podobné potraviny (například pro dušení zeleniny používejte program pro vaření rýže /RICE COOKING/, protože doba vaření rýže v tlakovém hrnci je přibližně 10 minut).

CO JE MOŽNÉ V TLAKOVÉM HRNCI VAŘIT A DUSIT?

Samozřejmě pokrmy připravované v tlakovém hrnci již tradičně: polévky, guláše, jídla o jednom chodu.

Kromě toho:

Rýži, vejce vařená na tvrdo, dušená pečená masa, kompoty, jídla z hub, dušenou zeleninu, brambory vařené vcelku pro různé saláty, slané vařené brambory nebo hranolky jako přílohu, velikonoční šunku, plněné zelí, segedínský guláš a kdoví, co všechno ještě? To už záleží jenom na vašich zkušenostech a nápadech. My jsme v tlakovém hrnci dokázali uvařit tato jídla, ale přivítáme také vaše další nápady.

CO V TLAKOVÉM HRNCI VAŘIT NELZE?

V tlakovém hrnci nelze připravovat žádné vařené těstoviny, s výjimkou toho, že byste tlakový hrnec používali bez poklice, protože bez víka je tlakový hrnec vlastně elektrickým hrncem.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE TLAKOVÝ HRNEC na přípravu bábovek nebo jiného podobného kynutého či míchaného pečiva. Na tyto účely není tlakový hrnec vhodný. Nevařte v tlakovém hrnci ani puding, protože by se přilepoval. Funkce označená výrazem MILK je programem na vaření mléka.

Recepty

Sněhobílá rýže (pro 2 osoby)

2 odměrky rýže kvality „A”
2 polévkové lžíce oleje
2 kávové lžičky soli
3,5 odměrky studené vody

Olej nalijte na dno nádoby. Odměřte rýži a vložte ji do nádoby. Přidejte 3,5 odměrky vody (poměr dávek při vaření rýže je následující: na 1 odměrku rýže 1,5 odměrky vody, ale na základě zkušeností doporučujeme raději 3,5 odměrky vody na 2 odměrky rýže). K rýži přidejte dvě malé kávové lžičky soli. Vše důkladně promíchejte dřevěnou vařečkou, aby se rozpustila sůl. Víko tlakového hrnce umístěte správně na místo. Tlakový hrnec nastavte na funkci RICE COOKING. Spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Když se rýže uvaří, tlakový hrnec signalizuje dokončení programu a automaticky přejde na program udržování teploty (KEEP WARM). Doba vaření rýže v tlakovém hrnci je přibližně 10 minut. Aby zrnka rýže hezky nabobtnala, nechte rýži po uvaření ještě asi 10 až 15 minut v tlakovém hrnci při funkci KEEP WARM. Poté opatrně vypusťte přes ventil regulace tlaku páru ven a sejměte víko tlakového hrnce. Rýži vyklopte na mísu a povrch rýže posypte čerstvou, na drobno nasekanou petrželkou nebo sušenou drcenou petrželovou natí. Rýži můžete posypat také nahrubo namletým černým a bílým nebo barevným pepřem. Rýže je připravena k podávání.

Vepřový bůček s kořením (pro 2 osoby)

600 dkg vepřového bůčku
2 polévkové lžíce olivového oleje
2 kávové lžičky oleje s chilli, nebo místo oleje 1 malá lžička pálivé mleté papriky nebo ostré paprikové pasty
5 stroužků česneku
1 kávová lžička hrubě mleté směsi pepře (černý a bílý pepř)
1/2 malé lžičky mletého kmínu
1 malá lžička soli
1/4 odměrky vody

Olej nalijte na dno nádoby. Do tlakového hrnce vložte plátky vepřového bůčku a do nádoby přidejte také koření.

Pokud pod maso vložíte ostrou paprikovou pastu, snižte množství soli na 1/2 malé lžičky.

Plátky masa v tlakovém hrnci několikrát obraťte vařečkou, aby se koření na mase rovnoměrně rozložilo.

Tlakový hrnec uzavřete víkem.

Nastavte menu programu na CHICKEN DUCK MEAT a spusťte tlakový hrnec stisknutím startovního tlačítka. Až bude tlakový hrnec signalizovat dokončení programu, nechte nádobu několik minut vychladnout, poté vypusťte páru a sundejte víko. Maso je připraveno k podávání. Jako přílohu můžete zvolit rýži nebo vařené brambory s petrželkou. Pokud budete chtít plátky masa mírně opéct, vložte je na několik minut do grilu.

Vařené brambory s petrželkou - ze starých brambor (pro 2 osoby)

2-3 polévkové lžíce oleje
700 dkg oloupaných a na kostičky nakrájených brambor
1 svazek čerstvé, na drobno nasekané petrželové nati nebo 2 polévkové lžíce sušené petrželové nati
1 kávová lžička vegety
1/2 kávové lžičky mletého černého pepře
1 kávová lžička drceného libečku
1/2 odměrky vody

Uvedené suroviny vložte do tlakového hrnce, několikrát vše obraťte dřevěnou vařečkou, aby se koření rovnoměrně rozložilo na všechny kostičky brambor. Na tlakový hrnec položte víko, nádobu uzavřete a dbejte na to, aby víko dobře přilehlo na místo.

Nastavte menu programu na RICE COOKING a spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Až budou brambory hotové, vyčkejte ještě 1 až 2 minuty, aby nádoba vychladla, poté vypusťte páru, sejměte víko tlakového hrnce a hotové brambory můžete ihned podávat jako přílohu.

Maso v rosolu (pro 4 osoby)

1 kg masa vhodného do rosolu (směs z vepřových nožiček, uší, masa z vepřové hlavy, ocásku apod.)

1 očištěná mrkev

1 očištěný kořen petržele

1 malá kávová lžička celého černého pepře

3 bobkové listy

5 stroužků česneku

2 kávové lžičky soli

Suroviny vložte do tlakového hrnce. Nádobu naplňte vodou tak, aby hladina byla asi na jeden prst pod horní ryskou (vždy dbejte na to, aby hladina tekutiny byla vždy něco málo pod horní měrnou ryskou. Horní limit se však nesmí překročit). Na tlakový hrnec položte víko. Nastavte menu programu na CONGEE SOUP BONE a spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Když tlakový hrnec signalizuje dokončení vaření, nechte nádobu vychladnout asi 10 až 15 minut, a teprve poté vypusťte páru. Sejměte víko, maso položte na jednu větší mísu nebo do několika menších misek a přeced'te na něj rosolovou šťávu.

Rosol nechte ztuhnout na chladném místě.

Mezitím v tlakovém hrnci uvařte 4 vejce. Na vejce nalijte tolik vody, aby byla pod hladinou. Spusťte tlakový hrnec nastavením programu MILK EGG FISH. Až bude tlakový hrnec signalizovat dokončení vaření, vyčkejte ještě asi 10 až 15 minut, aby nádoba vychladla. Poté vypusťte páru otevřením bezpečnostního ventilu.

Vejce vařená v tlakovém hrnci se lépe loupou a nepraskají. Zůstávají hezky vcelku a proto se dají výborně použít jako dekorace.

Očištěná vařená vejce překrojte na polovinu nebo na čtvrtiny a položte je jako ozdobu na ztuhlý rosol.

Zeleninová polévka (pro 4 osoby)

1 kus kuřecích prsíček, nakrájený na drobné kostičky

2 očištěné mrkve, nakrájené na plátky

1 očištěný kořen petržele, nakrájený na plátky

1/2 sáčku 450 gramového balení mladého jarního hrášku

2 polévkové lžíce olivového oleje

3 stroužky česneku

2 bobkové listy

1 špetka mletého bílého pepře

1 kávová lžička vegety

1 kávová lžička soli

1 kávová lžička čerstvé, na drobno nasekané petrželové natě nebo stejné množství sušené petrželové natě

1 kávová lžička mleté červené sladké papriky

asi 10 až 15 dkg těstovin do polévky

Výše uvedené suroviny (kromě těstovin) vložte do tlakového hrnce. Zalijte takovým množstvím vody, aby hladina tekutiny byla asi na jeden prst pod horní ryskou. Vše důkladně promíchejte vařečkou, aby se promíchalo koření. Na tlakový hrnec položte

víko. Nastavte menu programu na CONGEE SOUP BONE. Stiskněte tlačítko START/CANCEL a spusťte vaření. Až bude tlakový hrnec signalizovat, že polévka je hotová, stiskněte tlačítko START/CANCEL a zastavte program nebo nechte běžet funkci KEEP WARM. Vyčkejte asi 10 minut, aby tlakový hrnec vychladl. Přes bezpečnostní ventil vypusťte páru a sundejte víko nádoby. Nyní znovu nastavte program CONGEE SOUP BONE - ale BEZ POUŽITÍ POKLICE TLAKOVÉHO HRNCE - a spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Polévka se začne během několika okamžiků vařit. Poté nasypete do polévky těstoviny nebo zavařku. Po uplynutí 1-2 minut budou těstoviny uvařené. Pak zastavte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Kabel elektrického vedení vytáhněte ze zásuvky. Polévka je hotová.

Pokud budete chtít polévku ponechat za tepla v tlakovém hrnci, víko nádoby můžete vrátit na hrnec s horkou polévkou pouze tehdy, pokud je bezpečnostní ventil v otočené pozici (poloha pro vypuštění páry). Až bude víko již bezpečně položené na místo, otočte bezpečnostním ventilem do základní uzavřené polohy. Pokud si přejete, aby tlakový hrnec udržel polévku teplou po delší dobu, zvolte menu KEEP WARM a spusťte program pro udržování teploty stisknutím tlačítka START/CANCEL. Při sejmutí víka z nádoby postupujeme stejným způsobem, jaký byl popsán v tomto návodu dříve.

Čočka vařená v tlakovém hrnci (pro 4 osoby)

1/2 kg čočky

15-20 dkg uzené krkovičky nebo 1 uzené koleno

5 stroužků česneku

4-5 bobkových listů

1 kávová lžička ostré paprikové pasty nebo špetka mleté pálivé papriky

1 kávová lžička soli

Na zasmažku: 2 polévkové lžíce mouky a takové množství oleje, aby se směs dobře míchala, 3 kávové lžičky mleté červené sladké papriky.

Čočku namočte do hojného množství studené vody dobrých 12 hodin před vařením. Namočenou čočku před vařením opláchněte přes cedník pod proudem tekoucí vody. Vložte ji do tlakového hrnce. Uzenou krkovičku nakrájejte na drobné kostičky nebo vložte mezi čočku uzené koleno. Přidejte k čočce koření: sůl, pálivou papriku, bobkový list. Česnek je nejlepší přidat protlačený přes lis. Na čočku nalijme takové množství studené vody, aby čočka byla téměř pod hladinou. (S vodou zacházejme šetrně, protože během vaření v tlakovém hrnci se voda neodpařuje.) Nastavte menu programu na TENDON BEAN a spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Až bude čočka uvařená, vypněte program stisknutím tlačítka START/CANCEL nebo nechte aktivní funkci KEEP WARM. Vyčkejte několik minut, poté vypusťte páru a sejměte víko tlakového hrnce. Na plotně připravte ze dvou polévkových lžic mouky a z oleje jíšku. Až bude mít jíška pěknou světlou barvu, stáhněte ji z plotny a přisypte do ní červenou papriku. Do nádoby nalijte 3 odměrky vody a přilijte ji k jíšce. Poté celou hmotu nalijte na čočku. BEZ POUŽITÍ VÍKA nastavte menu programu na TENDON BEAN a spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Po uplynutí 2-3 minut (během stálého míchání) bude jíška zavařená do čočky. Poté zastavte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Čočka je hotová.

Na plotně můžeme na malém množství oleje osmahnout nakrájenou cibuli, ke které můžeme po odtažení z plotny přidat také špetku mleté červené papriky. Takto můžeme čočku obohatit o příjemnou chuť, pokud před podáváním na čočku položíme ještě i osmahnutou cibulku.

Jestli máme rádi čočku bohatší o další chutě, můžeme k ní přidat také na kostičky nakrájenou a osmahnutou slaninu.

V zimním období se k čočce nejlépe hodí zakysané sudové zelí.

Hovězí perkelt na myslivecký způsob (pro 2 osoby)

1/2 kg hovězího masa (přední, vrchní šál, roštěná)
2 očištěné a na kostičky nakrájené cibule
4 polévkové lžíce olivového oleje
5 malých kávových lžiček mleté červené sladké papriky
3 rozmačkané stroužky česneku
1 kávová lžička soli
1 kávová lžička ostré paprikové pasty
1 malá kávová lžička drceného libečku
1 malá kávová lžička mletého kmínu
1 malá kávová lžička mletého černého pepře
5 celých bobulí jalovce
2 celé sušené švestky
1/2 odměrky suchého červeného vína
1 odměrka vody

Suroviny vložte do tlakového hrnce. Promíchejte vařečkou, aby se všechno koření důkladně a rovnoměrně rozmístilo ve šťávě. Nastavte menu programu na CHICKEN DUCK MEAT a spusťte tlakový hrnec stisknutím tlačítka START/CANCEL (Pokud chcete vaření načasovat, pak po zvolení menu nastavte pomocí tlačítka TIMER dobu, za kterou by mělo být jídlo uvařené. Nastavením času se rozumí vždy doba, za jak dlouho bude jídlo hotové. Následovně poté tlakový hrnec automaticky přejde na funkci udržování teploty, tedy KEEP WARM, což znamená, že nádoba při minimální spotřebě energie udržuje jídlo teplé. Načasování vám umožňuje ponechat tlakový hrnec bez dozoru, pokud potřebujete třeba odejít z domova.).

Kuřecí játra na česneku (pro 2 osoby)

500 dkg kuřecích jater se srdcem
3 polévkové lžíce olivového oleje
1 lusk podlouhlé sladké papriky, nakrájený na kolečka
5 očištěných stroužků česneku, rozmačkaných na kašičku
1 kávová lžička drcené majoránky
1 malá kávová lžička mletého bílého nebo černého pepře
1/4 odměrky bílého suchého vína (nebo vody)
1/2 kávové lžičky soli

Všechny suroviny vložte do tlakového hrnce. Promíchejte je vařečkou. Nastavte menu programu na CHICKEN DUCK MEAT a spustěte tlakový hrnec stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Šoulet (pro 4 osoby)

500 dkg suchých fazolí, namočených den předem do vody
4 plátky uzené krkovičky nebo 1 uzené koleno
2 polévkové lžíce olivového oleje
5 očištěných stroužků česneku, rozmačkaných na kašičku
1 mrkev, rozkrojená na dvě půlky
1 kávová lžička ostré paprikové pasty nebo pálivá paprika podle chuti
1/2 cibule
3 bobkové listy
1 kávová lžička soli
4 odměrky vody
4 vejce uvařená na tvrdo

Na zasmažku

4 lžíce oleje
2 lžíce mouky
4 kávové lžičky mleté červené sladké papriky

Suché fazole namočte den před použitím do studené vody.

Fazole opláchněte přes cedník pod proudem tekoucí vody, aby se z nich důkladně odstranily všechny možné nečistoty jako například usazený prach. Polovinu množství fazolí vložte do tlakového hrnce. Na fazole položte 4 plátky uzené krkovičky nebo koleno (ostatní suroviny se nemusí namáčet do vody, protože v tlakovém hrnci zcela změknou). Přidejte rozkrojenou mrkev, bobkový list, ostrou paprikovou pastu nebo pálivou papriku, olivový olej, 1/2 cibule, 5 stroužků rozmačkaného česneku. Na tuto vrstvu položte zbytek suchých fazolí. Dolijte takovým množstvím vody, aby fazole nebyly zcela pod hladinou, spíše by měla zůstat na dva prsty pod fazolemi (to jsou asi 4 odměrky vody). Nastavte menu programu na TENDON BEAN a spustěte tlakový hrnec stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Až vydá tlakový hrnec zvukový signál, zrušte zvolený program stisknutím tlačítka START/CANCEL nebo nechte běžet funkci KEEP WARM.

Nechte nádobu vychladnout nejméně 10 minut. Než sejmete víko tlakového hrnce, vypusťte páru přes ventil regulace tlaku.

Na plotně osmahněte na oleji 2 polévkové lžíce mouky a po stáhnutí z plotny přidejte k jíšce mletou červenou papriku. Dolijte 2 odměrkami studené vody a vše přidejte k uvařenému šouletu. Nastavte menu programu na TENDON BEAN. Spustěte tlakový hrnec BEZ POKLICE stisknutím tlačítka START/CANCEL a jíšku zavařte do šouletu, celkem vařte asi 3 až 4 minuty. Na každý talíř šouletu položte před podáváním jedno na tvrdo uvařené vejce.

Jednoduché vařené slané brambory (pro 4 osoby)

1 kg oloupaných starých brambor, nakrájených na nudličky
1 polévková lžíce oleje
1/2 kávové lžičky soli
1/2 odměrky vody

Brambory, olej, sůl a vodu dejte do tlakového hrnce. Vše důkladně promíchejte vařečkou. Nastavte program RICE COOKING a spusťte tlakový hrnec stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Až tlakový hrnec vydá zvukový signál, brambory budou uvařené. Podávejte čerstvé. Brambory jsou vhodné zejména jako příloha k perkeltu nebo ke guláši.

Kachní prsíčka s muškátovým oříškem a majoránkou (pro 2 osoby)

2 kusy kachních prsíček
4 malé kávové lžičky majoránky
2 malé kávové lžičky vegety
2 malé kávové lžičky černého pepře
5 očištěných stroužků česneku, rozmačkaných na kašičku
3 polévkové lžíce olivového oleje
1 malá kávová lžička mletého muškátového oříšku
1 kávová lžička mleté červené papriky

Kachní prsíčka nařízněte na několika místech ostrým nožem. V malé misce rozmíchejte 2 malé kávové lžičky majoránky, stejné množství vegety a černého pepře. Touto směsí koření vyplňte naříznuté podélné otvory v masě. Na dno tlakového hrnce nalijte olej. Položte naříznutá kachní prsíčka. Okořeňte rozmačkaným česnekem, zbytkem majoránky – 2 kávové lžičky, 1 kávovou lžičkou mletého muškátového oříšku, mletou červenou paprikou a solí. Plátky masa důkladně poobracejte v oleji a v koření, aby byly rovnoměrně ochuceny. Spusťte tlakový hrnec zvolením programu CHICKEN DUCK MEAT a stisknutím tlačítka START/CANCEL. Až budou kachní prsíčka měkká, tlakový hrnec vydá zvukový signál a automaticky přejde na funkci udržování teploty KEEP WARM.

Polévka z mladých fazolí (pro 4 osoby)

450 dkg mladých luštěných fazolí (čerstvé nebo mražené)
100 dkg anglické slaniny nakrájené na kostičky
2 polévkové lžíce oleje
250 dkg nakrájené mrkve
1 cibule vcelku nebo nakrájená na kostičky (podle vlastní chuti)
3 rozmačkané stroužky česneku
3 bobkové listy

1 kávová lžička sušené drcené petrželové natě (nebo čerstvá petrželová nat', nasekaná na drobno)

1 malá kávová lžička drceného libečku

1 kávová lžička soli

Na zasmažku:

2 polévkové lžíce mouky

3 polévkové lžíce oleje

3 kávové lžičky mleté červené sladké papriky

2 odměrky studené vody

Suché těstoviny

Kupované hotové těstoviny vhodné do polévky – čtverečky, lístky apod. (asi na 3 hrsti) nebo domácí zavárka do polévky, nočky připravené z jednoho vejce.

Vložte všechny suroviny do tlakového hrnce (kromě zasmažky a suchých těstovin). Doplňte vodou až po předposlední horní rysku. Zvolte program CONGEE SOUP BONE a spusťte tlakový hrnec stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Po uvaření polévky vyčkejte ještě asi 10 minut, než nádoba vychladne. Vypusťte páru přes ventil regulace tlaku. Sejměte víko tlakového hrnce a zastavte program stisknutím tlačítka START/CANCEL nebo nechte běžet funkci KEEP WARM. Na plotně připravte jíšku, až získá hezkou světlou barvu, stáhněte ji z plotny a přidejte do ní 3 kávové lžičky mleté červené papriky. Jíšku dolijte 2 odměrkami studené vody. Na tlakovém hrnci nastavte menu programu na CONGEE SOUP BONE a stisknutím tlačítka START/CANCEL uveďte tlakový hrnec do chodu, tentokrát již BEZ POKLICE. K polévce přidejte jíšku a suché těstoviny (nebo do horké polévky přidejte po lžičkách nočky). Vařte ještě dalších 5 minut. Na konci zastavte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL nebo nechte běžet funkci programu KEEP WARM.

Polévka je hotová. Před podáváním přidejte do polévky na 1 kávovou lžičku zakysané smetany, pokud máte rádi fazolovou polévku se smetanou.

Pokud nebudete horkou polévku zatím podávat, pak víko tlakového hrnce vrátíte na nádobu pouze tehdy (např. aby pára z polévky nenaplnila kuchyni, a protože nádoba udrží pokrm teplý i ve vypnutém stavu), když bude ventil regulace tlaku umístěný na víku v pozici pro vypouštění páry. Když bude víko na nádobě umístěno správně, můžete otočit ventil do pozice uzavření.

Mícháný kompot (pro 4 osoby)

450 dkg mražených švestek

450 dkg mražených třešní nebo višní

10 polévkových lžic cukru

4 kávové lžičky citronové šťávy

1 malá kávová lžička mleté skořice

1 malá kávová lžička hřebíčku

Suroviny vložte do tlakového hrnce. Zalijte takovým množstvím vody, aby hladina vody dosahovala po rysku pod nejvyšší ryskou.

Tlakový hrnec nastavte na program MILK EGG FISH a spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Kompot podávejte chlazený.

Poznámka: kompot lze připravit také z jablek, hrušek nebo z kdoulí.

Prošpikovaná husí stehna (pro 4 osoby)

8 kusů husích stehen (horní, spodní vcelku)

na prošpikování asi 3 dkg anglické slaniny nakrájené na proužky (na 4 stehna se potřebuje 8 proužků)

3 polévkové lžíce olivového oleje nebo obyčejný slunečnicový olej

3 stroužky česneku rozmačkané na kašičku

2 malé kávové lžičky mletého černého pepře

1 kávová lžička mleté červené sladké papriky

1 kávová lžička soli

4 sušené švestky (není bezpodmínečně nutné)

1/4 odměrky suchého bílého vína (gurmáni mohou použít místo vína 1/8 Calvadosu + 1/8 vody), ale pokrm bude chutný i tehdy, když přidáme pouze 1/4 odměrky vody.

Kořenící směs na prošpikování

3 stroužky česneku rozmačkané na kašičku

1 kávová lžička vegety

1 kávová lžička majoránky

1 kávová lžička sušené drcené petrželové natě nebo čerstvé, na drobno nasekané petrželové natě

1 kávová lžička mleté červené sladké papriky

Všechno koření důkladně promícháme v misce, směs budeme plnit do zářezů na stehnech. Kořenící směs bude mít díky rozetřenému česneku vzhled kašičky, ale to nám alespoň usnadní špikování.

Nařízněte stehna tak, aby na každém bylo 5 ostrých zářezů. Do dvou zářezů vložte po jednom proužku uzené anglické slaniny. Zbylé 3 zářezy roztáhněte prstem a naplňte je směsí koření.

Všechna 4 stehna vložte na olej do tlakového hrnce. Maso posypte 2 malými kávovými lžičkami černého pepře, 1 kávovou lžičkou mleté červené papriky, 1 kávovou lžičkou soli a přidejte 3 rozetřené stroužky česneku. Maso důkladně poobracejte v oleji a v kořenící směsi. Na všechno přilijte 1/4 odměrky suchého bílého vína nebo pokud budete chtít získat zvláštní chuť, pak 1/8 odměrky Calvadosu a 1/8 odměrky vody. Poté tlakový hrnec přikryjte víkem.

Nastavte menu programu na CHICKEN DUCK MEAT a spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Podávejte s rýží.

Segedínský guláš z tlakového hrnce (pro 4 osoby)

asi 400 dkg vepřové kýty nebo plecka (můžeme použít i hovězí maso vhodné na guláš), nakrájené na kostky

1 kg sudového zakysaného zelí (důkladně vymačkáme šťávu)

2 cibule nasekané na drobné kostičky

4 polévkové lžíce oleje (olivový a slunečnicový olej dohromady)

3 polévkové lžíce mleté červené sladké papriky

1 malá kávová lžička mletého kmínu

1 malá kávová lžička soli

¼ odměrky vody

1 malé balení zakysané smetany

Na dno tlakového hrnce nalijte olej. Přidejte na kostičky nakrájenou cibuli a koření, na kostičky nakrájené maso a nakonec také zakysané zelí, ze kterého jste předtím vymačkali šťávu. Zalijte ¼ odměrky vody. Všechny suroviny důkladně promíchejte vařečkou. Nastavte menu programu na CONGEE SOUP BONE a spusťte vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Pokud začne tlakový hrnec vydávat zvukový signál nebo mezitím přejde na funkci KEEP WARM, vyčkejte několik minut, než nádoba vychladne, poté vypusťte páru, následovně můžete sejmut i víko nádoby. K zelí můžete ihned přidat zakysanou smetanu a smíchat ji s obsahem nádoby, nebo můžete smetanu přidat k pokrmu až těsně před podáváním.

Dušené červené zelí (pro 2 osoby)

1 menší hlavička červeného zelí, nastrouhaná (asi 1/2 kg)

2 polévkové lžíce olivového oleje

1 cibule nakrájená na kostičky

1 kávová lžička soli

1 malá kávová lžička mletého kmínu

1 malá kávová lžička drceného libečku

1 kávová lžička mleté červené sladké papriky

2 kávové lžičky cukru

2 malé kávové lžičky červeného vinného octa

1/4 odměrky suchého červeného vína

Nastrouhejte zelí. V jedné misce smíchejte zelí se solí, kmínem, libečkem, cukrem a s červeným vinným octem.

Na dno tlakového hrnce nalijte 2 polévkové lžíce oleje a přidejte na kostičky nakrájenou cibuli. Vložte červené zelí smíchané s kořením. Přilijte 1/4 odměrky suchého červeného vína. Vše důkladně promíchejte vařečkou.

Nastavte menu programu na RICE COOKING a spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Dušené červené zelí doporučujeme především jako přílohu k pečené kachně nebo k pečené huse.

Pečené debrecínské párky (pro 2 osoby)

6 nožiček debrecínských párků
2 polévkové lžíce oleje
1/4 odměrky vody

Na dno tlakového hrnce nalijte dvě polévkové lžíce oleje. Debrecínské párky nařízněte, poobracejte důkladně v oleji v nádobě, přidejte vodu a poté zakryjte nádobu víkem. Nastavte menu programu na RICE COOKING. Spusťte proces pečení stisknutím tlačítka START/CANCEL. Až začne tlakový hrnec vydávat zvukový signál nebo přejde na funkci KEEP WARM (signalizováno žlutou kontrolkou), vyčkejte 1 až 2 minuty, pak vypusťte páru, následovně můžete sejmut i víko nádoby. Debrecínské párky jsou hotové.

Žampiony na smetaně (pro 2 osoby)

1/5 kg žampionů (nebo jiných hub)
1/2 póru, nakrájeného na kolečka
3 polévkové lžíce olivového oleje (nebo slunečnicového oleje)
1 malá kávová lžička drceného libečku
1/2 malé kávové lžičky mletého černého nebo bílého pepře
1/2 malé kávové lžičky mletého muškátového oříšku
2 malé kávové lžičky sušené drcené petrželové natě
2 kávové lžičky mleté červené papriky
1 kávová lžička soli
1/4 odměrky vody
1 malé balení zakysané smetany (k houbám přidáváme až na konci programu vaření)

Olej nalijte na dno nádoby.

Do tlakového hrnce vložte na kolečka nakrájený pórek a nakrájené houby (klobouky žampionů se nemusí zbavovat slupky, houby se však musí důkladně omýt, nechat okapat, potom je možné je nakrájet na plátky – i s kloboukem a nožičkou dohromady). K houbám přidejte koření a 1/8 odměrky vody (to je právě minimální množství pro vaření, houby pak pustí také vlastní šťávu). Všechny suroviny důkladně promíchejte vařečkou. Nastavte menu programu na RICE COOKING a spusťte proces vaření. Smetanu můžete přidat do omáčky, ale můžete ji podávat také zvlášť, podle vlastního uvážení a chuti.

Plody moře na pikantní způsob (pro 2 osoby)

700 dkg filé z lososa (nebo jiná ryba se silnou kůží, například sumec africký)
200 dkg garnátů (s krunýřem nebo bez, v mraženém stavu)

- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 zarovnaná kávová lžička směsi koření „Grilované ryby”
- 2 rozetřené stroužky česneku

Na dno tlakového hrnce dejte 2 polévkové lžíce oleje. Důkladně omyté garnáty (i s krunýřem) položte na dno nádoby a posypte je 1/4 kávové lžičky koření směsi „Grilované ryby”. Na tento základ položte plátky lososa nakrájené na asi 10-15cm dlouhé proužky (dbejte na to, aby kůže ryb byla důkladně očištěná a zbavená šupin). Pokud není ryba očištěná, odstraňte šupiny méně ostrým nožem. Rybu důkladně omyjte ve studené vodě a nakrájejte na plátky.

Vnitřní stranu plátků rybiho masa posypte zbývajícím množstvím koření směsi, každý plátek potřete zvlášť rozetřeným česnekem. Maso vložte do tlakového hrnce, po jednom a takovým způsobem, aby část s kůží byla položena směrem dolů. Každou vrstvu masa pokapejte zbývajícimi 2 polévkovými lžicemi oleje. Nádobu uzavřete víkem a nastavte menu programu na MILK EGG FISH, poté spusťte proces dušení stisknutím tlačítka START/CANCEL. Na dušení rybiho masa není potřeba mnoho tekutiny, stačí 1/4 odměrky vody nebo suchého bílého vína. Ryba totiž pustí vlastní šťávu.

Tlakový hrnec bude signalizovat, až bude maso měkké, poté nechte nádobu několik minut vychladnout, následovně vypusťte páru a sejměte poklici. Rybu buď opatrně vyklopte na mísu nebo ji nechte vychladnout v nádobě. Plátky rybiho masa oddělujte od sebe velice opatrně, protože dušená ryba se lehce rozpadává.

K rybám podávejte rýži, mísu ozdobte garnáty a před servírováním položte na mísu také 1/4 plátku citronu. Ryba chutná za studena. Nožičky na břiše garnátů roztáhněte, sousto ukryté uvnitř je skutečnou pochoutkou.

Garnáty můžete při vaření samozřejmě vynechat, ryby můžete dusit jenom samotné.

Těstoviny „tarhoňa” vařené v tlakovém hrnci (pro 2 osoby)

- 2 odměrky těstovin „tarhoňa” – druh drobenky
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 kávová lžička soli
- 3 odměrky vody

Těstoviny nejprve osmahněte na klasické plotně na světlou barvu. Když budou těstoviny osmahnuté, přendejte je do tlakového hrnce, přidejte 4 odměrky studené vody a zarovnanou kávovou lžičku soli. Nastavte menu programu na RICE COOKING a spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL. Až program skončí, spusťte tlakový hrnec se stejným programem znovu (menu: RICE COOKING a stiskněte opět tlačítko START/CANCEL pro nový start). To je nutné provést z toho důvodu, protože tyto těstoviny měknou pomalu a pomaleji také vstřebávají vodu, než rýže. Po skončení druhého cyklu vaření ponechte těstoviny v tlakovém hrnci ještě 10 až 15 minut, ale stisknutím tlačítka START/CANCEL již zastavte program.

Kuře na smetaně (pro 4 osoby)

700 dkg kuřecích stehen a křídélek
4 polévkové lžíce oleje
2 cibule nakrájené na kostičky
5 rozetřených stroužků česneku
2 kávové lžičky mleté červené sladké papriky
2 kávové lžičky sušené petrželové natě nebo 2 polévkové lžíce čerstvé, na drobno nasekané petrželové natě
1 kávová lžička drcené majoránky
1 kávová lžička vegety
1 malá kávová lžička mletého černého pepře
1 lusk sladké papriky nakrájený na kolečka
3/4 odměrky vody
1 malé balení zakysané smetany
1 polévková lžíce mouky

Na dno tlakového hrnce nalijte olej. Přidejte na drobné kostičky nakrájenou cibuli. Kousky masa položte na cibuli, přidejte koření a 3/4 odměrky vody. Vše důkladně promíchejte, aby se koření dostalo ke všem kouskům masa. Smetanu budete přidávat až do hotové omáčky, po dokončení nastaveného programu vaření.

Nastavte menu programu na CHICKEN DUCK MEAT. Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL.

Po dokončení programu vaření vypusťte z nádoby páru a sejměte víko tlakového hrnce. Zakysanou smetanu rozmíchejte s jednou polévkovou lžící mouky. Přidejte do hotové omáčky. Nastavte menu programu na CHICKEN DUCK MEAT a spusťte proces vaření stisknutím tlačítka START/CANCEL, tentokrát však už BEZ POKLICE. Omáčku nechte ještě 1 minutu povařit spolu se smetanovým zahuštěním. Zastavte tlakový hrnec stisknutím tlačítka START/CANCEL. Kuře na smetaně je připraveno k podávání.

Dobrou chut'!

POZNÁMKY

[illegible]

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- vydané na základě direktivy č. 89/336/EEC EMC,
 - direktivy č. 73/23 EEC pojednávající o nízkém napětí,
 - a marketingové direktivy č. 93/68/EEC pojednávající o značení CE
-
- Typ přístroje:
 - Označení modelu: YDB50-90D, 900W

NORMOVÉ PŘEDPISY A DIREKTIVY	NÁZEV VYSTAVOVATELE ZKUŠEBNÍHO PROTOKOLU A ČÍSLO PROTOKOLU
EN 60335-1, EN60335-2-15:2002	GTHIEA RZLVD2004-0312

Jako výhradní a pověřený zástupce výrobce prohlašujeme, že výrobky odpovídají předpisům výše uvedených norem a direktív, a označení výrobků symbolem CE je oprávněné.

