

AVAIR ELLA 6 Lux

MULTIFUNKČNÝ ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNIEC

NÁVOD NA POUŽITIE A RECEPTÁR



Dovozca pre Českú a Slovenskú Republiku:

Řídící Systémy, spol. s r.o., Jablonecká 648/8, Liberec 1, 460 01, Česká republika

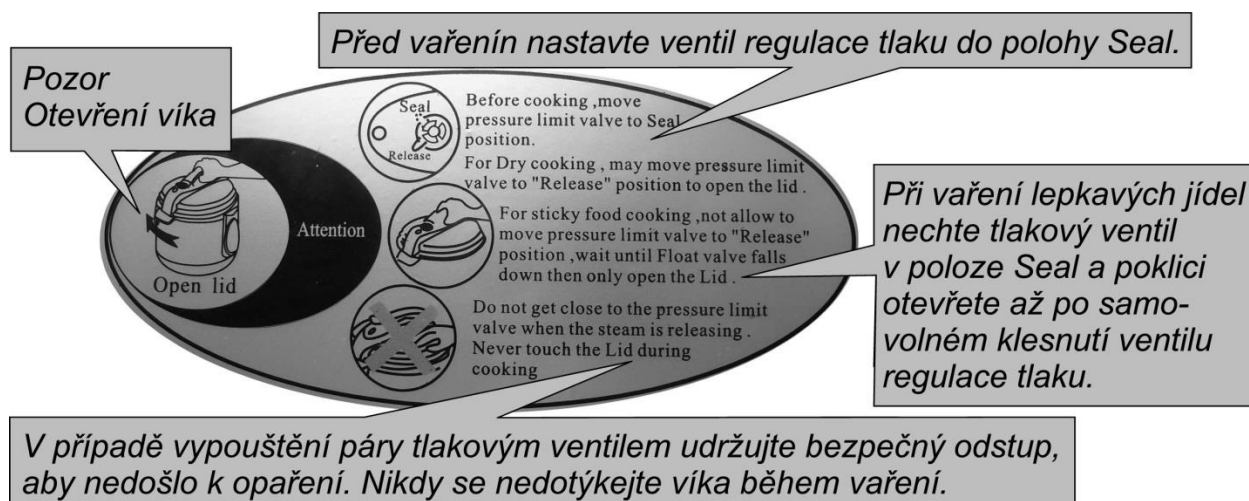
Tel:+420 485 130 303

www.mamedoma.cz

e-mail: info@mamedoma.cz

NÁPISY NA HRNCI – PREKLAD

Veko



Release (Uvolnit) ← → Seal (Uzavřít)

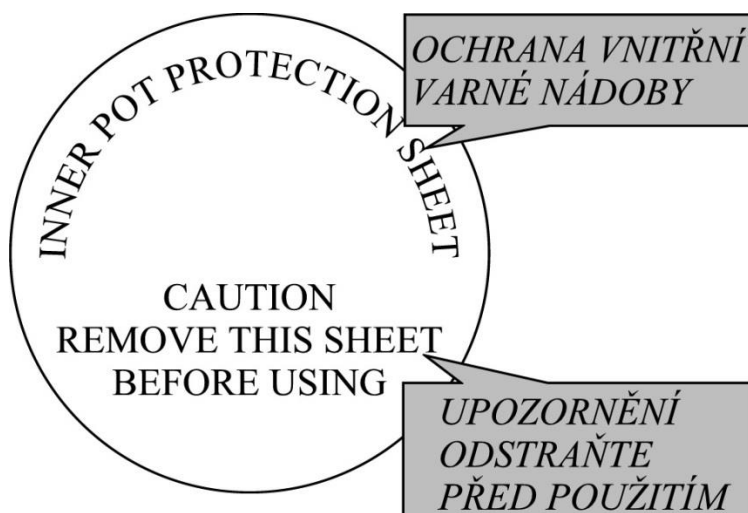
Vnější nádoba

Open (Otevřít) ← → Close (Uzavřít)

Caution:
Please insert the pin to the end

Upozornění:
Připojte konec kabelu

Vo vnútri hrnca – prepravná ochrana



Vážení zákazníci!

Ďakujeme vám za zakúpenie nášho výrobku. Prečítajte si láskavo tento návod na použitie pred tým, než tlakový hrniec uvediete do chodu!

Upozornenie: tlakový hrniec pracuje s elektrickým prúdom, je zakázané pokladať ho na akúkoľvek teplú platňu!

1/ POPIS VÝROBKU

Multifunkčný elektrický tlakový hrniec je novinkou medzi tlakovými hrncami. Tento výrobok - vďaka novej digitálnej technológii - zjednocuje schopnosti tradičného tlakového hrnca, elektrického zariadenia na varenie ryže a nádob určených na dusenie pokrmov, ale súčasne odstraňuje všetky obmedzenia, ktoré sú pre tieto prístroje typická.

Jeho prednosťami sú originálny vzhľad, bezpečnosť, spoľahlivosť, multifunkčnosť, odolnosť, jednoduché používanie a úspornosť. Je to ideálny doplnok v kuchyni modernej rodiny. Nahradí tradičný tlakový hrniec a hrniec na varenie ryže.

Multifunkčný elektrický tlakový hrniec dokáže uvariť ryžu, polievku, dusené pokrmy, guláš atď.

Možno na ňom nastaviť rôzne programy varenia, podľa toho, aký pokrm chceme práve pripraviť. Keď je proces varenia automaticky dokončený, nádoba vydá zvukový signál a prejde na funkciu udržiavanie teploty.

Na tlakovom hrnci je možné vopred nastaviť čas pre dokončenie procesu varenia.

Vďaka tepelnej izolácii a úspornému využitiu energie možno dosiahnuť **až 60% úspory elektrickej energie a skrátenie doby varenia až o 40%.**

Pokrmy pripravované v elektrickom tlakovom hrnci s automatickým ovládaním sú chutnejšie, pretože počas varenia nedochádza k odparovaniu a k strate arómy.

Špeciálne tvarovaný tesniaci krúžok bezpečne oddeľuje od seba vnútorný hrniec a vonkajší kryt nádoby a uľahčuje otváranie a uzatváranie.

Vnútoraná varná nádoba má keramický povrch. Keramický antiadhézný povrch je ekologický povlak, ktorý je obohatený mikročasticami prírodných keramických materiálov. Na rozdiel od bežných antiadhéznych (nepriľnavých) povlakov má rad lepších vlastností, je odolnejšia voči vysokým teplotám a mechanickému poškodeniu.

Bezpečná prevádzka prístroja je zaručená nasledujúcimi siedmi technickými riešeniami :

1. Bezpečnostný systém uzatvárania a otvárania veka

V elektrickom automatickom tlakovom hrnci nemôže vzniknúť tlak, kým veko nie je dokonale uzavreté. Bezpečnostný systém zabraňuje otvoreniu už uzavretého veka, kým je v nádobe tlak.

2. Regulátor tlaku

Tlakový hrniec registruje vnútorný tlak a v závislosti na ňom automaticky reguluje intenzitu elektrického vykurovania.

3. Ventil regulácie tlaku

Ventil regulácia tlaku automaticky vypúšťa paru, ak by vnútorný tlak prekročil povolený limit ešte predtým, než by bolo nutné aktivovať funkciu bezpečnostného ventilu alebo tepelné poistky.

4. Kryt ventilu regulácie tlaku

Zabraňuje tomu, aby sa jedlo počas varenia prilepilo na ventil regulácie tlaku a tak predchádza zablokovaniu ventilu regulácie tlaku.

5. Systém snižování tlaku

Keď vnútorný tlak dosiahne nastavenej hodnoty, vnútorný hrniec sa začne pružne pohybovať smerom nadol. Počas toho sa vnútorný hrniec oddelí od uzáverového krúžku a dôjde k zníženiu tlaku. To všetko dohromady vylučuje možnosť náhleho zvýšenia tlaku.

6. Termostat

Preruší zásobovanie elektrickou energiou, ak vnútorná teplota dosiahne hranicu povolenej hodnoty, alebo ak by vo vonkajšom zdroji dodávky elektrickej energie došlo k neočakávanému zvýšeniu napätia.

7. Tepelná pojistka

Preruší zásobovanie elektrickou energiou, ak vnútorná teplota dosiahne hranicu povolenej hodnoty.

***) Keď v tlakovom hrnci varíte polievku, po dokončení varenia nevypúšťajte prostredníctvom ventilu regulácie tlaku ihneď páru von, pretože spolu s odchádzajúci parou by mohlo dôjsť aj k vystreknutiu tekutiny. Počkajte, až sa uzatvárací ventil umiestnený na veko spustí späť do východiskovej polohy, až potom môžete veko sňať. Ak na veko nádoby položíte textíliu namočenú v studenej vode, vychladne rýchlejšie.**

2/ TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	Výkon	Objem	Priemer vnútorného hrnca	Prevádzkový tlak	Maximálny tlak	Stupeň udržiavania teploty	Doba tlakového varenia
D6K2A	1000W	6L	22cm	40 -70 kPa	90 kPa	60 ~ 80°C	0 – 99 min.

Vysvetlenie fáz varenia v elektrickom tlakovom hrnci

1. Prehriatie na prevádzkovú teplotu

Obsah vnútornej nádoby sa vykurovacím telesom ohrieva, pričom sa prirodzene v uzavretom priestore dvíha tlak. Doba nahrievania závisí na druhu a množstva potravín a táto doba sa nezobrazuje na displeji. Pri menšom objeme potravín bude kratšie a naopak.

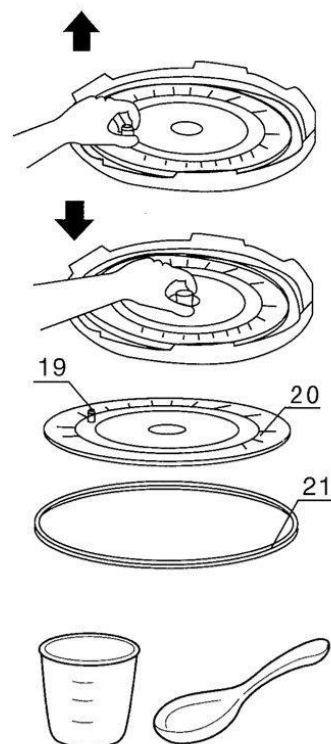
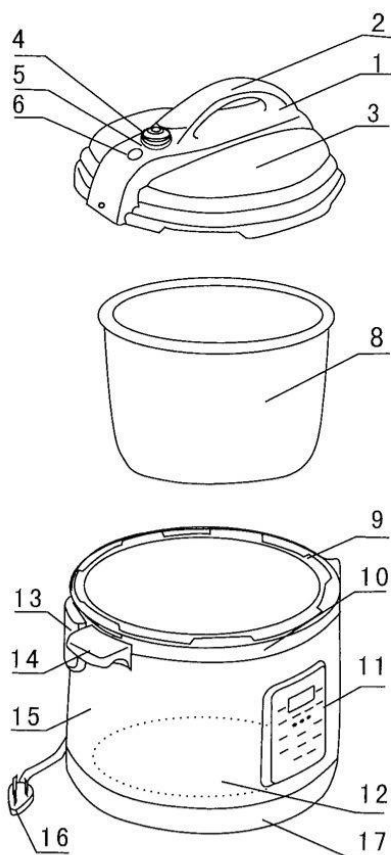
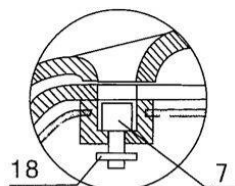
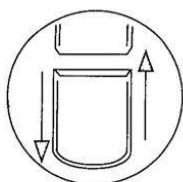
3. Proces udržiavania tlaku

Po dosiahnutí požadovaného tlaku prejde vykurovanie do automatického režimu, kedy je výhrevné teleso zapínané len pri poklese tlaku. Tento stav trvá po požadovanú dobu podľa nastaveného programu. Čas do konca programu je zobrazovaný na displeji.

3. Proces uvoľnenia tlaku

Po uplynutí požadovanej doby varenia sa hrniec prepne do režimu udržiavania teplého jedla a po znížení teploty tlak klesne na normálnu hodnotu. Do tej doby nie je možné hrniec otvoriť, čo trvá dlhšiu dobu. Ak chcete tento proces urýchliť, odporúčame vypnúť prívod energie a hrniec pokryť utierkou namočenou do studenej vody. Tiež je možné odpustiť tlak nadvihnutím a pootočením ventilu na veku *). Pozor na unikajúcu horúcu paru, aby nedošlo k obareniu.

3/ POPIS ČASTÍ



- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1. Rukoväť | 12. Výhrevné teleso |
| 2. Rukoväť veka | 13. Nádobka na kondenzát |
| 3. Veko | 14. Uchá hrnca |
| 4. Ventil regulácie tlaku | 15. Vonkajší obal |
| 5. Ihla ventilu | 16. Sieťová šnúra |
| 6. Plavákový ventil | 17. Základňa |
| 7. Plavák | 18. Tesnenie plavákového ventilu |
| 8. Vnútoraná nádoba | 19. Oddelovacia doska |
| 9. Vonkajšia nádoba | 20. Úchyt dosky |
| 10. Uzatvárací golier | 21. Tesnenie veka |
| 11. Ovládací panel | |

OVLADACÍ PANEL

Tlačidlo	Význam / Funkcia	Poznámka
Bean	Strukoviny	Doba varenia 32 min.
Rice	Ryža	Doba varenia 12 min.
Meat	Mäso	Doba varenia 24 min.
Porridge	Kaša	Doba varenia 18 min.
Bone	Guláš, hovädzie mäso	Doba varenia 30 min.
Soup	Polievka	Doba varenia 20 min.
Cake	Koláč – pečenie s uzavretým vekom bez tlaku	Doba varenia 30 min.
Stew	Bravčové mäso	Doba varenia 18 min.
Steam	Varenie v pare – krátke programy s tlakom	Stlačením sa prepína medzi Fish/Short rib/Vegetable
Steam - Fish	Varenie v pare – ryby	Doba varenia 8 min.
Steam – Short rib	Varenie v pare - rebierka	Doba varenia 15 min.
Steam - Vegetable	Varenie v pare - zelenina	Doba varenia 10 min.
Warm/Cancel	Zrušení nastavení (ukončenie varenia)	
Preset Setting	Nastavenie doby odloženia varenia	Doba sa nastaví tlačidlami +/- v kroku po 30 min.
Pressure Keeping	Nastavenie doby varenia pod tlakom	Doba sa nastaví tlačidlami +/- v kroku po 1 min.
+/-	Zvýši/Zníži dobu varenia o 1 min.	Po stlačení Pressure Keeping
+/-	Zvýši/Zníži dobu odloženia varenia o 30 min.	Po stlačení Preset Setting

4/ POUŽITIE

1. Uchopte pokrievku za držadlo a otáčaním proti smeru hodinových ručičiek ju zložte (obr. 2 a 3)

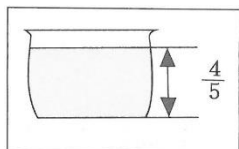


Obr. 2

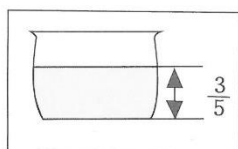


Obr. 3

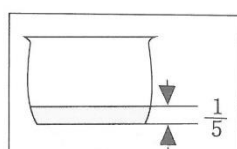
2. Vložte suroviny do vnútorného hrnca. Suroviny ani tekutiny nesmú presahovať $\frac{4}{5}$ objemu vnútornej nádoby (obr. 4) a nemalo by ich byť menej ako $\frac{1}{5}$ objemu (obr. 6). Potraviny získavajúce výrazne na objeme by nemali presahovať $\frac{3}{5}$ objemu vnútornej nádoby (obr. 5).



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

3. Vnútornú nádobu zvonka očistite a vložte do vonkajšej nádoby (tiež vždy čisté) obr.7.



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

5. Do veka vložte správne ventil regulácie tlaku a uistite sa, že plavákový ventil je v dolnej polohe.

6. Vyberte vhodný program varenia alebo nastavte ručne dobu varenia pod tlakom.

7. Ak chcete použiť funkciu odložený začiatku varenia nastavte odložený štart.

Výber programu varenia

Jednotlivými tlačidlami nastavíme programy varenia: strukoviny, ryža, kaša, polievka, guláš, fazuľa, mäso, vývar, koláč, para (ryba / rebierka / zelenina).

Funkciu **odložený štart varenia** nastavujeme zatlačením tlačidla **Preset Setting** a po tej tlačidlami + a - (nastavenie po 30 min). Maximálna hodnota odloženého štartu varenie je 24 hodín. Zrušenie tohto nastavenia je možné vykonať tlačidlom **WARM/CANCEL**.

Funkcia ručného **nastavenia doby varenia pod tlakom** (použije sa tlačidlo s prednastaveným programom) sa vykonáva tlačidlom **Pressure Keeping** a potom tlačidlami + a - (nastavenie po 1 minúte). Maximálna hodnota je 99 minút. Niekoľko sekúnd po nastavení času displej prestane blikať a hrniec začne variť. Stlačením **WARM/CANCEL** môžete zrušiť nastavený program, alebo kedykoľvek ukončiť varenie v jeho priebehu. Všetky nastavené programy prejdú po ukončení do režimu udržiavania teplého jedla. Tento režim trvá maximálne 24 hodín.

Pri varení niektorých druhov jedla môže pri uvoľnení tlakového ventilu po skončení varenia dôjsť k úniku potravín ventilom. V tom prípade ventil uzavrite a nechajte hrniec chladnúť až do chvíle, kedy plavákový ventil samovoľne klesne a dovoľí otvoriť veko. Ak chcete tento proces urýchliť, odporúčame vypnúť prívod energie a hrniec pokryť utierkou namočenou do studenej vody.

Príklad

- A. Zapojte sieťovú šnúru hrnca do zásuvky. Stlačte tlačidlo žiadaneho programu napr. **RICE**, (alebo nastavte dobu varenia pod tlakom tlačidlami **Pressure Keeping** a +/-).
- B. Po dosiahnutí pracovného tlaku sa ozve zvukový signál na displeji sa začne po minúte odčítateľ čas do konca varenia.
- C. Na konci varenia zaznie 5x zvukový signál, displej začne blikať a hrniec prejde do režimu udržiavania teplého jedla. Tlak aj teplota v hrnci je v tomto okamihu ešte veľmi vysoká, takže sa hrniec ešte nedá otvoriť.
- D. Počkajte, až hrniec dostatočne ochladne a plavákový ventil spadne do dolnej polohy. Potom môžete hrniec otvoriť.
- E. Odpojte hrniec od siete a môžete servírovať.

5/ VARENIE V PARE

Do vnútornej nádoby hrnca nalejte vodu - asi 1 centimeter a postavte do nej parák (môžete použiť bežný kovový) a naň položte potravinu. Zvoľte príslušný program, podľa druhu naparene potraviny (odporúčame väčšie kusy). Koniec naparovania hrniec oznámi zvukovým signálom, potom opatrne odpustite páru a hrniec otvorte.

Upozornenie

1. Nepoužívajte hrniec vo vlhkom prostredí, alebo v blízkosti horľavín.
2. Pri plnení hrnca dodržujte pokyny a obmedzenia uvedené v bode 2 Návodu na použitie.
3. Tesnenie pokrievky udržiajte čisté, nepoužívajte ho, ak sa pokazí. Nepožívajte iné ako originálne tesnenia.
4. Tesnenie plavákového ventilu umývajte po každom varení a vždy pred začiatkom varenia skontrolujte priechodnosť tlakového ventilu.
5. Neotvárajte veko násilím, ak je plavákový ventil v hornej polohe.
6. Tlakový ventil musí byť pri varení voľný a ničím zaťažný. Používajte len originálny ventil a ničím ho nenahrádzajte.
7. Nezabudnite nikde v hrnci čistiace utierky a podobné veci. Mohlo by to mať vplyv na bezpečnosť výrobku.
8. Udržiajte v čistote vnútornú a vonkajšiu nádobu aj veko hrnca. Vnútnú nádobu nepoužívajte na varenie na sporáku ani inde. V hrnci používajte iba originálnu vnútornú nádobu.
9. Pre manipuláciu s jedlom vo vnútornej nádobe používajte drevené alebo plastové nástroje, vyhnite sa riziku poškriabania vnútornej nádoby.
10. Pri odpúšťaní tlaku ventilom sa držte mimo dosahu unikajúcej pary, aby nedošlo k obareniu.
11. Maximálna doba režimu udržiavania teplého jedla je 24 hodín, ale neodporúčame viac ako 6 hodín, aby jedlo bolo dobré.

12. Maximálna doba odloženého štartu varenia je 24 hodín. Dobu nastavujte s ohľadom na použité suroviny, aby sa nemohli pokaziť ešte pred varením.
13. Ak počas varenia uchádza kdekoľvek z hrnca para, je to chyba. Hrnec vypnite a uistite sa, že ste všetko urobili podľa návodu na použitie. Ak situácia pretrvá, odovzdajte výrobok do autorizovaného servisu na opravu.
14. Pri prenášaní noste hrniec za ucha, nie za rukoväť veka.
15. Pokiaľ hrniec nepracuje, alebo pracuje inak, než je popísané v návode na použitie, odovzdajte výrobok do autorizovaného servisu na opravu.
16. Hrnec nerozoberajte, ani ho sami neopravujte. Neodborný zásah môže ovplyvniť bezpečnosť výrobku.
17. Ak je sieťová šnúra poškodená, nepoužívajte ju a kúpte si novú.
18. Nenechajte používať výrobok deťmi alebo osobami so zníženými schopnosťami.
19. Produkt je možné používať len v domácnosti.
20. Nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

6/ ČISTENIE

1. Pred čistením vytiahnite kábel elektrického vedenia zo siete!
2. Vonkajšiu nádobu čistite vlhkou utierkou! Neponárajte zariadenie do vody, nenalievajte na neho vodu a nedávajte ho ani pod prúd vody tečúcej z vodovodu! Vonkajšiu nádobu nemožno čistiť v umývačke riadu!
3. Vypláchnite veko vrátane krytu zabraňujúceho zablokovaniu ventilu regulácie tlaku, ventilov, vnútorné doštičky a tesnenia.
4. Vnútorný hrniec čistite hubkou alebo mäkkou kefkou. Nepoužívajte na čistenie kovy alebo drsné čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k narušeniu povrchu nádoby.

7/ OBSAH BALENIA

Multifunkčný elektrický tlakový hrniec	1 ks
Pripojovací kábel	1 ks
Návod na použitie v slovenskom jazyku	1 ks
Odmerka	1 ks
Lyžice	1 ks

8 / MOŽNÉ ZÁVADY A ICH ODSTRÁNENIE

MOŽNÉ ZÁVADY	MOŽNÁ PRÍČINA ZÁVADY	RIEŠENIE
Veko nejde zatvoriť.	Tesniaci krúžok nie je na svojom mieste.	Vráťte tesniaci krúžok správne na miesto.
	Plavák uzatváracieho ventilu zachytil uzatváraciu zástrčku.	Stlačte plavák, rukami rozhýbte uzatváraciu zástrčku.
Veko nemožno po úplnom vypustení pary otvoriť.	Plavák uzatváracieho ventilu sa ešte úplne nespustil.	Stlačte plavák prúťkom.
Po okraji nádoby uniká para vo veľkom množstve.	Chýba tesniaci krúžok.	Vložte tesniaci krúžok.
	Na tesniacom krúžku sú zvyšky jedla.	Očistite tesniaci krúžok.
	Tesniaci krúžok je poškodený alebo opotrebovaný.	Vymeňte tesniaci krúžok.
	Veko nie je dobre uzavreté.	Zatvorte veko znova.
Z ventilu regulácie tlaku uniká para.	Na tesneniu ventilu sú zvyšky jedla.	Očistite tesnenie.
	Tesnenie ventilu regulácie tlaku je opotrebované.	Vymeňte tesnenie ventilu regulácie tlaku.
Plavák uzatváracieho ventilu sa dvíha a cez rukoväť veka neustále uniká para vo veľkom množstve.	Ventil regulácia tlaku nie je umiestnený v správnej polohe.	Otočte ventil regulácie tlaku do polohy CLOSE.
	V tlakovom hrnci je málo surovín alebo vody.	Pridajte viac surovín alebo nalejte vodu.
	Z ventilov a tiež po okraji viečka uniká para.	Vyhľadajte servisnú službu.

ČO JE MOŽNÉ V TLAKOVOM HRNCI VARIŤ A DUSIŤ?

Samozrejme pokrmy pripravované v tlakovom hrnci už tradične: polievky, guláše, jedlá o jednom chode.

Okrem toho:

Ryžu, dusená pečená mäsa, kompóty, jedlá z húb, dusenú zeleninu, zemiaky varené vcelku pre rôzne šaláty, slané varené zemiaky alebo hranolky ako prílohu, veľkonočné šunku, plnené kapusta, segedínsky guláš a ktovie, čo všetko ešte? To už záleží len na vašich skúsenostiach a nápadoch. My sme v tlakovom hrnci dokázali uvariť tieto jedlá, ale privítame aj vaše ďalšie nápady.

ČO SA V TLAKOVOM HRNCI VARIŤ NEDÁ?

V tlakovom hrnci nemožno pripravovať žiadne varené cestoviny, s výnimkou toho, že by ste tlakový hrniec používali bez pokrievky, pretože bez veka je tlakový hrniec vlastne elektrickým hrncom.

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE TLAKOVÝ HRNIEC na prípravu buchiet z kysnutého cesta. Na tieto účely nie je tlakový hrniec vhodný. Nevarte v tlakovom hrnci ani puding, pretože by sa prilepoval.

Recepty

Sněhobiela ryža (pre 2 osoby)

- 2 odmerky ryže kvality "A"
- 2 polievkové lyžice oleja
- 2 kávové lyžičky soli
- 3,5 odmerky studenej vody

Olej nalejte na dno nádoby. Odmerajte ryžu a vložte ju do nádoby. Pridajte 3,5 odmerky vody (pomer dávok pri varení ryže je nasledujúci: na 1 odmerku ryže 1,5 odmerky vody, ale na základe skúseností odporúčame radšej 3,5 odmerky vody na 2 odmerky ryže). K ryži pridajte dve malé kávové lyžičky soli. Všetko dôkladne premiešajte drevenou vareškou, aby sa rozpustila soľ. Veko tlakového hrnca umiestnite správne na miesto. Tlakový hrniec nastavte na funkciu **RICE**. Keď sa ryža uvarí, tlakový hrniec signalizuje dokončenie programu a automaticky prejde na program udržiavania teploty. Doba varenia ryže v tlakovom hrnci je približne 12 minút. Aby zrnká ryže pekne napučala, nechajte ryžu po uvarení ešte asi 10 až 15 minút v tlakovom hrnci pri funkcii udržiavania teploty (nevypínajte ho). Potom hrniec vypnite, opatrne vypustite cez ventil regulácie tlaku paru von a zložte veko tlakového hrnca. Ryžu vyklopte na misu a povrch ryže posypte čerstvú, na drobno nasekanú petržlenovou vňaťou alebo sušenú drvenú petržlenovou vňaťou. Ryžu môžete posypať tiež nahrubo namletým čiernym a bielym alebo farebným korením. Ryža je pripravená na podávanie.

Bravčový bôčik s korením (pre 2 osoby)

- 600g bravčového bôčika
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 kávové lyžičky oleja s chilli, alebo namiesto oleja 1 malá lyžička pálivej mletej papriky alebo ostré paprikovej pasty
- 5 strúčikov cesnaku
- 1 kávová lyžička hrubo mletej zmesi korenia (čierny a biele korenie)
- ½ malej lyžičky mletej rasce
- 1 malá lyžička soli
- ¼ odmerky vody

Olej nalejeme na dno nádoby. Do tlakového hrnca vložte plátky bravčového bôčika a do nádoby pridajte tiež korenie. Ak pod mäso vložíte ostrú paprikovou pastu, znížte množstvo soli na ½ malej lyžičky.

Plátky mäsa v tlakovom hrnci niekoľkokrát obráťte vareškou, aby sa korenie na mäse rovnomerne rozložilo.

Tlakový hrniec uzavrite vekom.

Nastavte menu programu na **MEAT**. Až bude tlakový hrniec signalizovať Dokončenie programu, vypnite ho a nechaj nádobu niekoľko minút vychladnúť, potom vypustíme paru a zložte veko. Mäso je pripravené na podávaním. Ako príloha môže zvoliť ryžu alebo varené zemiaky s petržlenovou vňaťou. Ak budete chcieť plátky mäsa mierne opieť, vložte ich na niekoľko minút do grilu.

Varené zemiaky s petržlenovou vňaťou - zo starých zemiakov (pre 2 osoby)

2-3 polievkové lyžice oleja

700 g ošúpaných a na kocky nakrájaných zemiakov

1 zväzok čerstvé, na drobno nasekané petržlenovej vňate alebo 2 polievkové lyžice sušenej petržlenovej vňate

1 kávová lyžička vegety

½ kávovej lyžičky mletého čierneho korenia

1 kávová lyžička drveného ligurčeka

½ odmerky vody

Uvedené suroviny vložte do tlakového hrnca, niekoľkokrát všetko obráťte drevenou vareškou, aby sa korenie rovnomerne rozložilo na všetky kocky zemiakov. Na tlakový hrniec položte veko, nádobu uzavrite a dbajte na to, aby veko dobre priláhalo na miesto.

Nastavte menu programu na **RICE**. Až budú zemiaky hotové, vypnite hrniec a počkajte ešte 1 až 2 minúty, aby nádoba vychladla, potom vypustite paru, zložte veko tlakového hrnca a hotové zemiaky môžete ihneď podávať ako prílohu.

Mäso v aspiku (pre 4 osoby)

1 kg mäsa vhodného do aspiku (zmes z bravčových nožičiek, uší, mäsa z bravčovej hlavy, chvosta a pod.)

1 očistená mrkva

1 očistený koreň petržlenu

1 malá kávová lyžička celého čierneho korenia

3 bobkové listy

5 strúčikov cesnaku

2 kávové lyžičky soli

Suroviny vložte do tlakového hrnca. Nádobu naplňte vodou tak, aby hladina bola asi na jeden prst pod hornou ryskou (vždy dbajte na to, aby hladina tekutiny bola vždy niečo málo pod hornú mernú ryskou. Horný limit sa však nesmie prekročiť). Tlakový hrniec uzavrite. Nastavte menu programu na BONE. Keď tlakový hrniec signalizuje dokončenie varenia, vypnite hrniec a nechajte nádobu vychladnúť asi 10 až 15 minút, a až potom vypustite paru. Zložte veko, mäso položte na jednu väčšiu misu alebo do niekoľkých menších misiek a precedte naň rôsolová šťavu.

Rôsol nechajte stuhnúť na chladnom mieste

Zeleninová polievka (pre 4 osoby)

1 ks kuracích prs, nakrájaný na drobné kocky

2 očistené mrkvy, nakrájané na plátky

1 očistený koreň petržlenu, nakrájaný na plátky

½ sáčku 450 gramového balenia mladého jarného hrášku

2 polievkové lyžice olivového oleja

3 strúčiky cesnaku

2 bobkové listy

1 štipka mletého bieleho korenia

1 kávová lyžička vegety

1 kávová lyžička soli

1 kávová lyžička čerstvé, na drobno nasekané petržlenovej vňate alebo rovnaké množstvo sušenej petržlenovej vňate

1 kávová lyžička mletej červenej sladkej papriky
asi 100 až 150 g cestovín do polievky

Vyššie uvedené suroviny (okrem cestovín) vložte do tlakového hrnca. Zalejte takým množstvom vody, aby hladina tekutiny bola asi na jeden prst pod hornou ryskou. Všetko dôkladne premiešajte vareškou, aby sa premiešalo korenia. Na tlakový hrniec položte veko. Nastavte menu programu na **SOUP**. Až bude tlakový hrniec signalizovať, že polievka je hotová, stlačte tlačidlo **WARM / CANCEL** a zastavte program. Počkajte asi 10 minút, aby tlakový hrniec vychladol. Cez bezpečnostný ventil vypustite paru a zložte veko nádoby. Teraz znovu nastavte program **BONE** - ale **BEZ POUŽITIA POKRIEVKY** tlakového hrnca. Polievka sa začne v priebehu niekoľkých okamihov variť. Potom nasypete do polievky cestoviny alebo zátrepku. Po uplynutí 1-2 minút budú cestoviny uvarené. Potom zastavte varenie stlačením tlačidla **WARM/CANCEL**. Kábel elektrického vedenia vytiahnite zo zásuvky. Polievka je hotová. Ak budete chcieť polievku ponechať za tepla v tlakovom hrnci, veko nádoby môžete vrátiť na hrniec s horúcou polievkou iba vtedy, ak je bezpečnostný ventil v otočenej pozícii (poloha pre vypustenie pary). Až bude veko už bezpečne položené na miesto, otočte bezpečnostným ventilom do základnej uzatvorenej polohy.

Šošovka varená v tlakovom hrnci (pre 4 osoby)

½ kg šošovky

150 - 200 g údenej krkovičky alebo 1 údené koleno

5 strúčikov cesnaku

4-5 bobkových listov

1 kávová lyžička ostré paprikovej pasty alebo štipka mletej pálivej papriky

1 kávová lyžička soli

Na zásmažku: 2 polievkové lyžice múky a také množstvo oleja, aby sa zmes dobre miešala, 3 kávové lyžičky mletej červenej sladkej papriky.

Šošovku namočíme do hojného množstva studenej vody dobrých 12 hodín pred varením. Namočenú šošovku pred varením opláchnite cez cedník pod prúdom tečúcej vody. Vložte ju do tlakového hrnca. Údenú krkovičku nakrájajte na drobné kocky alebo vložte medzi šošovku údené koleno. Pridajte k šošovke

korenia: soľ, pálivú papriku, bobkový list. Cesnak je najlepšie pridať pretlačený cez lis. Na šošovku Nalejme také množstvo studenej vody, aby šošovka bola takmer pod hladinou. (S vodou zaobchádzajte šetrne, pretože počas varenia v tlakovom hrnci sa voda neodparuje.) Nastavte menu programu na **BEAN**. Až bude šošovka uvarená, vypnite program stlačením tlačidla **WARM / CANCEL**. Počkajte niekoľko minút, potom vypustite paru a zložte veko tlakového hrnca. Na platni pripravte z dvoch polievkových lyžíc múky a z oleja zápražku. Až bude mať zápražka peknú svetlú farbu, stiahnite ju z platne a prisypte do nej červenú papriku. Do nádoby nalejte 3 odmerky vody a prilejte ju k zápražke. Potom celú hmotu nalejte na šošovku. **BEZ POUŽITIA VEKÁ** nastavte menu programu na **RICE**. Po uplynutí 2-3 minút (počas stáleho miešania) bude zápražka zavarené do šošovky. Potom zastavte varenie stlačením tlačidla **START / CANCEL**.

Šošovka je hotová.

Na platni môžeme na malom množstve oleja osmažiť nakrájanú cibuľu, ku ktorej môžeme po odtiahnutí z platne pridať tiež štipku mletej červenej papriky. Takto môžeme šošovku obohatiť o príjemnú chuť, ak pred podávaním na šošovku položíme ešte aj osmahnutou cibuľku.

Či máme radi šošovku bohatsí o ďalšie chute, môžeme k nej pridať aj na kocky nakrájanú a osmahnutou slaninu.

V zimnom období sa k šošovke najlepšie hodí kyslej sudové kapusty.

Hovädzí perkelt na poľovnícky spôsob (pre 2 osoby)

½ kg hovädzieho mäsa (predné, vrchný šál, roštenka)

2 očistené a na kocky nakrájané cibule

4 polievkové lyžice olivového oleja

5 malých kávových lyžičiek mletej červenej sladkej papriky

3 roztlačené strúčiky cesnaku

1 kávová lyžička soli

1 kávová lyžička ostrej paprikovej pasty

1 malá kávová lyžička drveného ligurčeka

1 malá kávová lyžička mletej rasce

1 malá kávová lyžička mletého čierneho korenia

5 celých bobúľ borievky

2 celé sušené slivky

½ odmerky suchého červeného vína
1 odmerka vody

Suroviny vložte do tlakového hrnca. Premiešajte vareškou, aby sa všetko korenie dôkladne a rovnomerne rozmiestnilo v šťave. Nastavte menu programu na **MEAT**. Až bude tlakový hrniec signalizovať dokončenie programu, vypnite ho a nechajte nádobu niekoľko minút vychladnúť, potom vypustite paru a zložte veko. Mäso je pripravené na podávanie. Ako prílohu môžete zvoliť ryžu alebo varené zemiaky s petržlenovou vňaťou.

Kuracia pečeň na cesnaku (pre 4 osoby)

500g kuracej pečene so srdcom
3 polievkové lyžice olivového oleja
1 lusk podlhovasté sladkej papriky, nakrájaný na kolieska
5 očistených strúčikov cesnaku, roztláčených na kašičku
1 kávová lyžička drvenej majoránky
1 malá kávová lyžička mletého bieleho alebo čierneho korenia
¼ odmerky bieleho suchého vína (alebo vody)
½ kávovej lyžičky soli

Všetky suroviny vložte do tlakového hrnca. Premiešajte je vareškou. Nastavte menu programu na **MEAT**.

Fazuľa s údeným mäsom (pre 4 osoby)

500 g suchých fazule, namočených deň vopred do vody
4 plátky údenej krkovičky alebo 1 údené koleno
2 polievkové lyžice olivového oleja
5 očistených strúčikov cesnaku, roztláčených na kašičku
1 mrkvu, rozkrojená na dve polovice
1 kávová lyžička ostré paprikovej pasty alebo pálivá paprika podľa chuti
½ cibule
3 bobkové listy
1 kávová lyžička soli

- 4 odmerky vody
- 4 vajcia uvarené natvrdo

Na zasmažku

- 4 lyžice oleja
- 2 lyžice múky
- 4 kávové lyžičky mletej červenej sladkej papriky

Suchú fazuľu namočte deň pred použitím do studenej vody.

Fazuľa opláchnite cez cedník pod prúdom tečúcej vody, aby sa z nich dôkladne odstránili všetky možné nečistoty ako napríklad usadený prach. Polovicu množstva fazule vložte do tlakového hrnca. Na fazuľu položte 4 plátky údenej krkovičky alebo koleno (ostatné suroviny sa nemusí namáčať do vody, pretože v tlakovom hrnci úplne zmäknú). Pridajte rozkrojenú mrkvu, bobkový list, ostrú paprikovú pastu alebo pálivú papriku, olivový olej, 1/2 cibule, 5 strúčikov roztláčeného cesnaku. Na túto vrstvu položte zvyšok suchých fazule. Dolejte takým množstvom vody, aby fazuľa neboli úplne pod hladinou, skôr by mala zostať na dva prsty pod fazuľou (to sú asi 4 odmerky vody). Nastavte menu programu na **BEAN**.

Až vydá tlakový hrniec zvukový signál, zrušte zvolený program stlačením tlačidla **WARM / CANCEL**. Nechajte nádobu vychladnúť najmenej 10 minút. Pred odstránením veko tlakového hrnca, vypustite paru cez ventil regulácie tlaku. Na platni osmažte na oleji 2 polievkové lyžice múky a po stiahnutí z platne pridajte k JISC mletú červenú papriku. Dolejte 2 odmerkami studenej vody a všetko pridajte k uvařenému šoletu. Nastavte menu programu na **RICE**. Spustite tlakový hrniec **BEZ POKRIEVKY** stlačením tlačidla **WARM / CANCEL** a zápražku zavarte do šoleta, celkom varte asi 3 až 4 minúty. Na každý tanier šoleta položte pred podávaním jedno na tvrdo uvarené vajcie.

Jednoduché varené slané zemiaky (pre 4 osoby)

- 1 kg lúpaných starých zemiakov, nakrájaných na rezance
- 1 polievková lyžica oleja
- ½ kávovej lyžičky soli
- ½ odmerky vody

Zemiaky, olej, soľ a vodu dajte do tlakového hrnca. Všetko dôkladne premiešajte vareškou. Nastavte program RICE. Až tlakový hrniec vydá zvukový signál, zemiaky budú uvarené. Podávajte čerstvé. Zemiaky sú vhodné najmä ako príloha k perkeltu alebo ku gulášu

Kačacie prsia s muškátovým orieškom a majoránom (pre 2 osoby)

- 2 kusy kačacích prsíček
- 4 malé kávové lyžičky majoránky
- 2 malé kávové lyžičky vegety
- 2 malé kávové lyžičky čierneho korenia
- 5 očistených strúčikov cesnaku, roztláčených na kašičku
- 3 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 malá kávová lyžička mletého muškátového orieška
- 1 kávová lyžička mletej červenej papriky

Kačacie prsíčka narežte na niekoľkých miestach ostrým nožom. V malej miske rozmiešajte 2 malé kávové lyžičky majoránky, rovnaké množstvo vegety a čierneho korenia. Touto zmesou korenia vyplňte vyrezané pozdĺžne otvory v mäse. Na dno tlakového hrnca nalejte olej. Položte narezaná kačacie prsíčka. Okoreňte pretlačeným cesnakom, zvyškom majoránky - 2 kávové lyžičky, 1 kávová lyžičkou mletého muškátového orieška, mletou červenou paprikou a soľou. Plátky mäsa dôkladne poobracejte v oleji a v korení, aby boli rovnomerne dochucujú. Spustite tlakový hrniec zvolením programu **MEAT**. Až budú kačacie prsíčka mäkká, tlakový hrniec vydá zvukový signál a automaticky prejde na funkciu udržiavanie teploty.

Polievka z mladých fazule (pre 4 osoby)

- 450g mladých luštěných fazule (čerstvé alebo mrazené)
- 100 g anglickej slaniny nakrájanej na kocky
- 2 polievkové lyžice oleja
- 250 g nakrájanej mrkvy
- 1 cibuľa vcelku alebo nakrájané na kocky (podľa vlastnej chuti)
- 3 roztláčené strúčiky cesnaku

3 bobkové listy

1 kávová lyžička sušenej drvenej petržlenovej vňate (alebo čerstvá petržlenová vňať, nasekaná na drobno)

1 malá kávová lyžička drveného ligurčeka

1 kávová lyžička soli

Na zasmažku:

2 polievkové lyžice múky

3 polievkové lyžice oleja

3 kávové lyžičky mletej červenej sladkej papriky

2 odmerky studenej vody

Suché cestoviny

Kupované hotové cestoviny vhodné do polievky - štvorčeky, lístky a pod. (Asi na 3 hrste) alebo domáce zavrarka do polievky, halušky pripravené z jedného vajcia

Vložte všetky suroviny do tlakového hrnca (okrem zápražky a suchých cestovín). Doplňte vodou až po predposledný hornú rysku. Zvoľte program **BONE**. Po uvarení polievky hrniec vypnite a počkajte ešte asi 10 minút, než nádoba vychladne. Vypustite paru cez ventil regulácie tlaku a zložte veko. Na platni pripravte zápražku, až získa peknú svetlú farbu, stiahnite ju z platne a pridajte do nej 3 kávové lyžičky mletej červenej papriky. Zápražku dolejte 2 odmerkami studenej vody. Na tlakovom hrnci nastavte menu programu na **BONE**, tentoraz už **BEZ POKRIEVKY**. K polievke pridajte zápražku a suché cestoviny (alebo do horúcej polievky pridajte po lyžičkách halušky). Varte ešte ďalších 5 minút. Polievka je hotová. Pred podávaním pridajte do polievky na 1 kávovú lyžičku kyslej smotany, ak máte radi fazuľovú polievku so smotanou. Ak nebudete horúcu polievku zatiaľ podávať, potom veko tlakového hrnca vráťte na nádobu iba vtedy (napr. Aby para z polievky nenaplnila kuchyni, a pretože nádoba udrží pokrm teplý aj vo vypnutom stave), keď bude ventil regulácie tlaku umiestnený na veku v pozícii pre vypúšťanie pary. Keď bude veko na nádobe umiestnené správne, môžete otočiť ventil do pozície uzavretia.

Miešany kompót (pro 4 osoby)

450 g mrazených sliviek

450 g mrazených čerešní alebo višní

10 polievkových lyžíc cukru

- 4 kávové lyžičky citrónovej šťavy
- 1 malá kávová lyžička mletej škorice
- 1 malá kávová lyžička klinčekov

Suroviny vložte do tlakového hrnca. Zalejte takým množstvom vody, aby hladina vody dosahovala po značku pod najvyššou ryskou. Tlakový hrniec nastavte na program **RICE**. Kompót podávajte chladený. Poznámka: kompót možno pripraviť aj z jablák, hrušiek alebo z dúl.

Prešpikovaná husacie stehná (pre 4 osoby)

- 8 kusov husacích stehien (horný, spodný vcelku)
- na prešpikované asi 30 g anglickej slaniny nakrájanej na prúžky (na 4 stehná sa potrebuje 8 prúžkov)
- 3 polievkové lyžice olivového oleja alebo obyčajný slnečnicový olej
- 3 strúčiky cesnaku roztláčené na kašičku
- 2 malé kávové lyžičky mletého čierneho korenia
- 1 kávová lyžička mletej červenej sladkej papriky
- 1 kávová lyžička soli
- 4 sušené slivky (nie je bezpodmienečne nutné)
- $\frac{1}{4}$ odmerky suchého bieleho vína (gurmáni môžu použiť namiesto vína $\frac{1}{8}$ Calvadosu + $\frac{1}{8}$ vody), ale pokrm bude chutný aj vtedy, keď pridáme iba $\frac{1}{4}$ odmerky vody.

Koreniaca zmes na prešpikované:

- 3 strúčiky cesnaku roztláčené na kašičku
- 1 kávová lyžička vegety
- 1 kávová lyžička majoránky
- 1 kávová lyžička sušené drvené petržlenovej vňate alebo čerstvé, na drobno nasekané petržlenovej vňate
- 1 kávová lyžička mletej červenej sladkej papriky

Všetko korenie dôkladne premiešame v miske, zmes budeme plniť do zárezov na stehnách. Koreniaca zmes bude mať vďaka rozdrvenému cesnaku vzhľad kašičky, ale to nám aspoň uľahčí špikovanie.

Narežte stehná tak, aby na každom bolo 5 ostrých zárezov. Do dvoch zárezov vložte po jednom prúžku údenej anglickej slaniny. Zvyšné 3 zárezy rozťahnite prstom a naplňte je zmesou korenia.

Všetky 4 stehná vložte na olej do tlakového hrnca. Mäso posypte 2 malými kávovými lyžičkami čierneho korenia, 1 kávovou lyžičkou mletej červenej papriky, 1 kávovou lyžičkou soli a pridajte 3 rozotrené strúčiky cesnaku. Mäso dôkladne poobracejte v oleji a v koreniace zmesi. Na všetko prilejte $\frac{1}{4}$ odmerky suchého bieleho vína, alebo ak budete chcieť získať zvláštnu chuť, potom $\frac{1}{8}$ odmerky Calvadosu a $\frac{1}{8}$ odmerky vody. Potom tlakový hrniec prikryte vekom. Nastavte menu programu na **MEAT**. Podávajte s ryžou

Segedínsky guláš z tlakového hrnca (pre 4 osoby)

asi 400 g bravčového stehna alebo pliecka (môžeme použiť aj hovädzie mäso vhodné na guláš), nakrájané na kocky

1 kg sudového zakysaného kapusty (dôkladne vytlačíme šťavu)

2 cibule nasekanej na drobné kocky

4 polievkové lyžice oleja (olivový a slnečnicový olej dohromady)

3 polievkové lyžice mletej červenej sladkej papriky

1 malá kávová lyžička mletej rasce

1 malá kávová lyžička soli

$\frac{1}{4}$ odmerky vody

1 malé balenie kyslej smotany

Na dno tlakového hrnca nalejte olej. Pridajte na kocky nakrájanú cibuľu a koreniny, na kocky nakrájané mäso a nakoniec tiež kyslej kapusty, z ktorého ste predtým vytlačil šťavu. Zalejte $\frac{1}{4}$ odmerky vody. Všetky suroviny dôkladne premiešajte vareškou. Nastavte menu programu na **BONE**. Po dovarení počkajte niekoľko minút, než nádoba vychladne, potom vypustite paru, nasledovne môžete zložiť aj veko nádoby. K kapusta môžete ihneď pridať kyslú smotanu a zmiešať ju s obsahom nádoby, alebo môžete smotanu pridať k pokrmu až tesne pred podávaním.

Dusené červenej kapusty (pre 2 osoby)

- 1 menšia hlavička červenej kapusty, nastrúhaná (asi ½ kg)
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 cibuľa nakrájaná na kocky
- 1 kávová lyžička soli
- 1 malá kávová lyžička mletej rasce
- 1 malá kávová lyžička drveného ligurčeka
- 1 kávová lyžička mletej červenej sladkej papriky
- 2 kávové lyžičky cukru
- 2 malé kávové lyžičky červeného vínneho octu
- ¼ odmerky suchého červeného vína

Nastrúhajte kapustu. V jednej miske zmiešajte kapusta so soľou, rascou, ligurčekom, cukrom a s červeným vínnym octom.

Na dno tlakového hrnca nalejte 2 polievkové lyžice oleja a pridajte na kocky nakrájanú cibuľu. Vložte červenej kapusty zmiešané s korením. Prilejte ¼ odmerky suchého červeného vína. Všetko dôkladne premiešajte vareškou. Nastavte menu programu na **RICE**. Dusené červenej kapusty odporúčame predovšetkým ako prílohu k pečenej kačici alebo k pečenej husi.

Pečené debrecínskej párky (pre 2 osoby)

- 6 nožičiek debrecínskych párkov
- 2 polievkové lyžice oleja
- ¼ odmerky vody

Na dno tlakového hrnca nalejte dve polievkové lyžice oleja. Debrecínskej párky narežte, poobracejte dôkladne v oleji v nádobe, pridajte vodu a potom zakryte nádobu vekom. Nastavte menu programu na RICE. Až začne tlakový hrniec vydávať zvukový signál, hrniec vypnite, počkajte 1 až 2 minúty, potom vypustite paru, nasledovne môžete zložiť aj veko nádoby. Debrecínskej párky sú hotové.

Šampiňóny na smotane (pre 2 osoby)

- ½ kg šampiňónov (alebo iných húb)
- ½ póru, nakrájaného na kolieska

3 polievkové lyžice olivového oleja (alebo slnečnicového oleja)
1 malá kávová lyžička drveného ligurčeka
½ malé kávové lyžičky mletého čierneho alebo bieleho korenia
½ malé kávové lyžičky mletého muškátového orieška
2 malé kávové lyžičky sušenej drvenej petržlenovej vňate
2 kávové lyžičky mletej červenej papriky
1 kávová lyžička soli
¼ odmerky vody
1 malé balenie kyslej smotany (k hubám pridávame až na konci programu varenia)

Olej nalejte na dno nádoby.

Do tlakového hrnca vložte na kolieska nakrájaný pór a nakrájané huby (klobúky šampiňónov sa nemusí zbavovať šupky, huby sa však musí dôkladne umyť, nechať odkvapkať, potom je možné ich nakrájať na plátky – i s klobúkom a nožičkou dohromady). K hubám pridajte korenie a ½ odmerky vody (to je práve minimálne množstvo pre varenie, huby potom pustí tiež vlastné šťavu). Všetky suroviny dôkladne premiešajte vareškou. Nastavte menu programu na **RICE**. Smotanu môžete pridať do omáčky, ale môžete ju podávať aj zvlášť, podľa vlastného uváženia a chuti.

Cestoviny "tarhoňa" varené v tlakovom hrnci (pre 2 osoby)

2 odmerky cestovín "tarhoňa" - druh mrveničky
2 polievkové lyžice oleja
1 kávová lyžička soli
3 odmerky vody

Cestoviny najprv osmažte na klasickej platni na svetlú farbu. Keď budú cestoviny osmahnuté, preložte ich do tlakového hrnca, pridajte 4 odmerky studenej vody a zarovnanú kávovú lyžičku soli. Nastavte menu programu na **RICE**. Až program skončí, spustite tlakový hrniec s rovnakým programom znova (**RICE**). To je nutné vykonať z toho dôvodu, pretože tieto cestoviny mäknú pomaly a pomalšie tiež vstrebávajú vodu, ako ryža. Po skončení druhého cyklu varenia ponechajte cestoviny v tlakovom hrnci ešte 10 až 15 minút, ale stlačením tlačidla **WARM / CANCEL** už zastavte program.

Kura na smotane (pre 4 osoby)

700g kuracích stehien a krídielok
4 polievkové lyžice oleja
2 cibule nakrájané na kocky
5 rozotrených strúčikov cesnaku
2 kávové lyžičky mletej červenej sladkej papriky
2 kávové lyžičky sušenej petržlenovej vňate alebo 2 polievkové lyžice čerstvé,
na drobno nasekané petržlenovej vňate
1 kávová lyžička drvenej majoránky
1 kávová lyžička vegety
1 malá kávová lyžička mletého čierneho korenia
1 lusk sladkej papriky nakrájaný na kolieska
 $\frac{3}{4}$ odmerky vody
1 malé balenie kyslej smotany
1 polievková lyžica múky

Na dno tlakového hrnca nalejeme olej. Pridajte na drobné kocky nakrájanú cibuľu. Kúsky mäsa položte na cibuľu, pridajte korenie a $\frac{3}{4}$ odmerky vody. Všetko dôkladne premiešajte, aby sa korenie dostalo ku všetkým kúskom mäsa. Smotanu budete pridávať až do hotovej omáčky, po dokončení nastaveného programu varenia.

Nastavte menu programu na **MEAT**. Po dokončení programu varenia vypustite z nádoby páru a zložte veko tlakového hrnca. Kyslú smotanu rozmiešajte s jednou polievkovou lyžicou múky. Pridajte do hotovej omáčky. Nastavte menu programu na **RICE**, tentoraz však už **BEZ POKRIEVKY**.

Omáčku nechajte ešte 1 minútu povariť spolu so smotanovým zahustením.

Kura na smotane je pripravené na podávanie

Rizoto s hráškom

2 polievkové lyžice oleja
1 cibuľa jemne nakrájaná
200 g ryže Arborio
140 g mrazeného hrášku
200 ml zeleninového vývaru (môže byť aj voda)

100 ml bieleho vína
25 g parmezánu
soľ a korenie

Zapnite hrniec na program **BONE**, bez pokrievky. Na dno nádoby dajte olej a osmažte na ňom cibuľku, pridajte ryžu, osmažte ju do svetlej farby. Pridajte hrášok, víno, soľ, korenie a vývar. Stlačte tlačidlo **WARM / CANCEL**. Na hrniec dajte pokrievku a zapnite program RICE. Aby zrnká ryže pekne napučala, nechajte rizoto po uvarení dôjsť, neotvárajte pokrievku, stlačte tlačidlo **WARM / CANCEL**. Po asi 10 minútach hrniec otvorte a pridajte syr a nechajte ho rozpustiť.

Makový koláč

5 vajec
4 plné polievkové lyžice polohrubej múky
2 polievkové lyžice mletého maku
1 vrecúško prášku do pečiva
nastrúhaná kôra z 1 citróna
5 polievkových lyžíc práškového cukru
1 vanilkový cukor
100 g hrozienok
1 polievková lyžica kokosu
1 čokoládová poleva

Vnútorňú nádobu hrnca vyberte z hrnca a vymažte ju maslom a vysypte kokosom (môžete použiť papier na pečenie). Do dvoch misiek si rozklepnite vajíčka, žĺtky a bielky zvlášť. Bielky vyšľahajte do tuhého snehu. K žĺtkom pridajte cukor a ušľahajte do peny, do ktorej postupne pridávate zvyšné ingrediencie a vyšľahané bielka. Zmes nalejte do vymastenej nádoby a nádobu vráťte späť do hrnca, uzavrite pokrievku a zapnite program CAKE. Po ukončení programu **CAKE** vypnite hrniec tlačidlom **WARM / CANCEL**, zložte pokrievku a vyberte vnútorňú nádobu z hrnca. Po vyklepnutí a miernej vychladnutí môžete koláč poliať čokoládovou polevou.

Dovozce do EU:

S.C. Casabio Cu Sanatate SRL, str.
Republicii nr.5, ap 1B.
400 015Cluj Napoca
Romania

alina@casabio.ro

Distributor pro ČR a SR:

Řídicí systémy, spol. s r.o.

Jablonecká 648/8

460 01 Liberec 1

Česká republika

Tel: +420 485 130 303

e-mail: info@mamedoma.cz