

delimano®

18 IN 1 MULTI COOKER



Užívateľský manuál

č.	Program	Anglický název	Začátek odpočítávání	Výchozí doba přípravy	Nastavitelná doba přípravy	Interval	Teplota vaření	Poznámka	
1	Polévka	Soup	Po spuštění programu	1 hod.	1–4 hod.	10 min.	97 °C		
2	Namočená rýže	Soaked rice	Po spuštění programu	40 min.	20 min.–2 hod.	5 min.	115 °C	při skončení programu 115 °C + 5 minut	
3	Smažení	Fry	Po dosažení požadované úrovně teploty	30 min.	10 min.–1 hod.	5 min.	100–160 °C	–	
4	Těstoviny	Pasta	Po dosažení požadované úrovně teploty, signál po zahájení odpočítá	8 min.	8–20 min.	1 min.	105–115 °C	při skončení programu 140 °C	
5	Koláč	Cake	Signál po zahájení odpočítávání	1 hod.	30 min.– 3,5 hod.	10 min.	130 °C	–	
6	Chleba	Bread	Po spuštění programu	3 hod.	1. fáze - 2 hodiny 2. fáze - 1 hodina	–	45 °C 130 °C	Dobu pečení není možné NASTAVIT	
7	Rizoto	Rissoto	Po spuštění programu	1 hod.	20 min. –2 hod.	5 min.	120–160 °C	při skončení vaření 145–150 °C	
8	Pizza	Pizza	Po spuštění programu	20 min.	20 min.–1 hod.	5 min.	120–160 °C	–	
9	Rychlé opečení	Saute	Po spuštění programu	2 hod.	1–8 hod.	30 min.	90 °C	–	
10	Víno	Wine	Po spuštění programu bez udržování teploty	12 hod.	6–12 hod.	1 hod.	55 °C	–	
11	Knedlík	Dumpling	Po dosažení požadované úrovně teploty, signál po zahájení odpočítá	15 min.	8–50 min.	1 min.	125 °C	–	
12	Přihřívání	Reheat	Po spuštění programu	20 min.	10 min.–1 hod.	5 min.	115 °C	–	
13	„Ovesná mouka/kaše“	Oatmeal	Po spuštění programu	5 min.	5 min.–1 hod.	5 min.	96 °C	–	
14	Pomalé vaření	Slow cook	Po spuštění programu	5 hod.	1–5 hod.	1 hod.	45–95 °C	4 fáze vaření	
15	Pečení	Bake	Po spuštění programu	30 min.	10 min.– 2 hod.	5 min.	145 °C	–	
16	Vaření na páře	Steam	Po dosažení varu vody	30 min.	10 min.–1 hod.	5 min.	99 °C	–	
17	Maso	Meat	Po spuštění programu	6 hod.	2–8 hod.	1 hod.	°C	–	
18	Vlastní nastavení	Custom	Rozsah nastavení času je od 5 minut do 9 hodin 55 minut					35–160 °C	–
	Udržování teplého jídla	Keep warm	po dobu 24 hodin						
	Reset	Reset	od 30 minut do 24 hodin			10 min.	–	–	



Multicooker připravený k vaření.



Zde se připojuje zdrojový kabel.



Otevřený hrnec multicooker.



Vyjímatelná vnitřní nádoba.



Vnitřek hrnce Multicooker bez vyjímatelné nádoby.



Jediným stiskem odklopíme snadno horní víko nádoby.



Soup – Polévka



Rice – Rýže



Fry – Smažení



Pasta – Těstoviny



Cake – Koláč



Bread – Chléb



Risotto – Rizoto



Pizza



Saute – Rychlé opečení



Wine – Víno



Dumpling – Knedlík



Reheat – Přihřívání



Oatmeal – Ovesná kaše



Slow cook – Pomalé vaření

15



Bake – Pečení

16



Steam – Vaření na páře

17



Meat – Maso

18



Custom – Vlastní nastavení



Odložený start



Teplota
Čas



Nastavení času
Počet hodin



Nastavení času
Počet minut



Keep warm – Udržování teplého jídla
Cancel – Reset (při delším stisku tlačítka)



Start



Menu

1) DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Příslušnou nádobu multicookeru používejte pouze na vaření - nevhodné použití nádoby na vaření může vést ke zhoršenému vedení tepla, což negativně ovlivní kvalitu jídla, nebo může dojít dokonce až k selhání spotřebiče nebo jakékoliv jiné nepředvídané poruše.
2. Místo použití (umístění) - Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nesmí se umístit na nestabilní podložku, plynový sporák nebo do blízkosti jakéhokoliv jiného tepelného spotřebiče aby se zabránilo deformaci, jejímž následkem může být funkční selhání multicookeru. Vnitřní hrnec se nesmí používat s jinými topnými zařízeními.
3. Bezpečnost dětí - Děti starší než 8 let a také osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi či bez potřebných zkušeností a znalostí mohou toto zařízení používat, jen pokud je jim zajištěn dohled nebo dostali vhodné instrukce týkající se použití tohoto zařízení bezpečným způsobem a byly seznámeny s možnými riziky. Děti by se s tímto spotřebičem nikdy neměly hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nemají alespoň 8 let a není u nich dohled.
4. Vnitřní hrnec a topné těleso udržujte v čistotě - Udržujte vnitřní hrnec, topné těleso a celou vnitřní stranu multicookeru v čistotě, abyste zabránili připálení zbytků jídla, což může vyústit až k selhání spotřebiče nebo způsobit jiné nečekané poruchy.
5. Skladování a ochrana napájecího kabelu - Při používání a skladování napájecího kabelu není povoleno jej upravovat, ničit, natahovat, kroutit, prodlužovat ani na něj vyvíjet tlak položením jiných těžkých předmětů, aby se zabránilo poškození kabelu nebo úrazu, které může způsobit porušení izolace kabelu. V případě, že je kabel poškozen, okamžitě přestaňte spotřebič používat a kontaktujte autorizované servisní středisko.
6. Spotřebič nepřikrývejte žádnou utěrkou ani jinou látkou - Během vaření nebo ohřívání je zakázáno přikrývat výstup vzduchu na spotřebiči jakýmkoli předmětem, protože to může způsobit funkční selhání kvůli deformaci těla multicookeru.
7. Během vaření se nedoporučuje manipulovat s vypínačem zapínání/vypínání spotřebiče - Manipulace se vypínačem pro zapínání nebo vypínání zařízení během vaření mohou mít negativní vliv na kvalitu připravovaného jídla v důsledku nerovnoměrného vyhřívání.
8. Nemyjte vodou - K čištění těla multicookeru nepoužívejte vodu. Rovněž je zakázáno namáčet spotřebič do vody, abyste zabránili funkčnímu selhání, úrazu elektrickým proudem nebo jakékoli jiné neočekávané poruše.
9. Nezapínejte spotřebič, pokud v něm není vložen vnitřní hrnec - Pokud vařič není správně sestaven nebo pokud v něm není vložen vnitřní hrnec, nezapínejte spotřebič! Zabráníte tak spálení pojistky a jiným nehodám.
10. Tento spotřebič by nikdy neměl být uveden do provozu, pokud je prázdný, protože to může způsobit selhání zařízení a / nebo poranění uživatele.
11. Horká pára během vaření - Během vaření může ze vzduchových otvorů na spotřebiči unikat horká pára, proto se k těmto otvorům nepřibližujte tváří ani rukama. Používejte horní víko jako zábranu proti opaření.
12. Ujistěte se, že spotřebič používáte se správným napájecím zdrojem - Pokud je napětí nižší než 220V, ohřívač nemůže normálně pracovat, výkon při vaření by byl velmi slabý. Pokud je napětí větší než 220V, mohlo by dojít k poškození obvodu a následnému požáru nebo jiné nepředvídané nehodě.
13. Nesdílejte jednu elektrickou zásuvku s několika elektrickými spotřebiči najednou - Může to vést k přehřátí zásuvky, následkem čehož může vzniknout požár nebo jiná nepředvídaná nehoda.
14. Neoprávněná demontáž, oprava nebo předělání tohoto spotřebiče je zakázáno - Neoprávněná demontáž či předělávání zařízení mohou vést k jeho nepředvídatelnému selhání nebo úrazem a způsobit přerušování práv a zájmů zákazníka.
15. Vložte vnitřní hrnec do elektrického vařiče - Vysušte vnitřní hrnec a prohlédněte, zda na topném tělese nejsou žádné nečistoty. Vložte vnitřní hrnec do elektrického vařiče a vnitřním hrcem trochu otočte, abyste zajistili těsný kontakt s ohříváčem. Nenalévejte vodu do vnějšího hrnce, abyste zabránili selhání přístroje nebo úrazu elektrickým proudem.
16. Přestože zařízení bylo důkladně zkontrolováno, odpovědnost za používání a jeho následky nese výhradně uživatel.

2) SEZNAM ČÁSTÍ

Hlavní části výrobku:

1. parník	6. kolík	11. kontrolní panel	16. parník
2. vnitřní hrnec (objem 5l)	7. krycí víko	12. horká deska	17. napájecí kabel
3. vnější hrnec	8. parný otvor	13. lžice	
4. tělo	9. víko udržování teploty	14. naběračka	
5. řídicí jednotka teploty	10. zachytávač přebytečné vody	15. odměrka	

3) KLASIFIKACE

Číslo položky	KF-R1150 (dotykový panel)
Napětí	220-240 V, 50Hz
Výkon	700 W
Objem	5 l
Počet osob	5-10

4) POUŽITÍ

Provoz:

1. Připojte napájecí kabel. Zapojte do zásuvky.

Rozsvítí se LED displej a názvy funkcí, levá LED kontrolka bude ukazovat „00:00“, malý LED displej bude zobrazovat spodní teplotu. Toto je pohotovostní (stand by) režim.

2. Vyberte si požadovanou funkci:

Stiskněte tlačítko MENU, velký LED displej zobrazí výchozí čas vaření, zvolená funkce bude blikat. Pro spuštění provozu stiskněte tlačítko „START“. Během provozu bude kontrolka funkce svítit, ostatní kontrolky svítit nebudou. Funkce si můžete zvolit i stisknutím „+“ a „-“, „+“ znamená dopředu a „-“ znamená zpět.

2a) Můžete si nastavit dobu vaření

Po zvolení požadované funkce Vám velký LED displej zobrazí výchozí čas vaření, stiskněte tlačítko „Temperature / time“ (teplota / čas). Poté stiskněte tlačítko „Hour / +“ (hodina) nebo „Min / -“ (minuta) („+“ je pro zvýšení doby vaření, „-“ znamená zkrátit dobu vaření) a nastavte požadovaný čas. Po nastavení stiskněte tlačítko „START“.

2b) Můžete si nastavit teplotu

Při funkcích FRY (smažení) a Custom function (vlastní nastavení) si můžete nastavit teplotu. Zvolte si funkci FRY (smažení) nebo Custom function (vlastní nastavení), stiskněte tlačítko „Temperature / Time“ (teplota / čas). Levý LED displej bude blikat, pak stiskněte tlačítko „Hour / (hodina) +“ nebo „Min / (minuta) -“, abyste nastavili dobu vaření. Následně opět stiskněte tlačítko „Temperature / Time“ (teplota / čas), pravý LED displej bude blikat - pomocí tlačítka „Hour / (hodina) +“ nebo „Min / - (minuta)“ nastavte požadovanou teplotu („Hour / +“ (hodina) slouží ke zvýšení teploty během vaření, „Min / - (minuta)“ slouží ke snížení teploty); po nastavení stiskněte tlačítko „Start“. Poznámka: „Doba vaření“ a „teplota vaření“ se nastavují stejným tlačítkem. Stiskněte tlačítko jednou, nastavíte dobu vaření. Stiskněte ho ještě jednou, nastavíte teplotu vaření.

3. Zrušit / udržovat teplé

- Když je přístroj zapojen, vařič je v pohotovostním režimu (stand by). Stisknutím tlačítka „cancel / keep warm“ (zrušit / udržovat teplé) se vařič nastaví do režimu „keep warm“ (udržovat teplé). Kontrolka bude svítit, displej zobrazí dobu, po kterou se bude jídlo ohřívat.
- Během provozu / nastavení, pokud stisknete toto tlačítko, vrátí se zpět do pohotovostního (stand by) režimu.
- Po zvolení funkcí a stisknutí tlačítka „start“, když vaříte, můžete stisknutím tohoto tlačítka zvolit „keep warm“ (udržovat teplé) nebo zrušení, pokud je již jídlo hotové. Pokud bude blikat kontrolka přehřívání „keep warm“, znamená to, že po dovaření bude automaticky pokračovat funkce přehřívání jídla. Pokud je indikátor přehřívání „keep warm“ vypnutý, znamená to, že jídlo po dovaření nebude nadále ohříváno.
- Pokud bude pokračovat přehřívání jídla, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Když je vařič v provozu, stiskněte a podržte tlačítko „CANCEL / KEEP WARM“ (zrušit / udržovat teplé) na 3 vteřiny - změní se na pohotovostní (STAND BY) režim.

4. Odklad

• Pro zvolení potřebné funkce stiskněte tlačítko funkce „Delay“ (odklad), indikátor tohoto tlačítka se rozsvítí. Poté stiskněte tlačítko „Hour (hodina) / +“ a „Min (minuta) / -“, abyste si nastavili požadovanou dobu odložení vaření. • Rozsah času, na který se dá vaření odložit, je od 30 minut do 24 hodin. • Po uplynutí nastavené doby odkladu vaření vařič spustí provoz. Například, pokud chcete, aby vařič začal pracovat o 2 hodiny 30 minut později, stiskněte nejprve tlačítko odkladu „Delay“, pak stiskněte „Hour (hodina) / +“ a „Min (minuta) / -“ a nastavte čas tak, aby ukazoval 02:30. Začne odpočítávání zvoleného času a po 2 hodinách a 30 minutách začne přístroj pracovat.

5. Použití a tipy

Před použitím zkontrolujte přístroj a všimněte si možné poškození způsobené vnějšími vlivy.

RECEPTY

Program 1 SOUP

Polévka z krůtího krku

Ingredience:

1 krůtí krk

2 mrkve

1 petržel

kousek celeru

zmražený hrášek

libeček (petrželka)

muškátový květ

sůl

voda

pepř

domácí hrášek

Příprava:

Krůtí krk omyjeme, do multicookeru nalijeme studenou a osolenou vodu, krůtí krk vložíme dovnitř, zmáčkneme tlačítko SOUP a vaříme doměkka. Po půl hodině přidáme povařit omytou kořenovou zeleninu. Když je maso i zelenina měkká, vše vyjmeme a pokrájíme. Zahustíme domácí jíškou, dochutíme pepřem, solí a zjemníme lžící másla. Povaříme, přidáme pokrájenou zeleninu a maso, zmražený hrášek a nasekané maso z krku. Zavaříme nudle. Dochutíme muškátovým oříškem, pepřem a solí. Zdobíme libečkem nebo petrželkou.

Rýže Program 2 SOAKED RICE

Rýžová kaše

250 ml mléka

100 g rýže

1 skořicová tyčinka

kůra z 1 citrónu

mletá skořice

cukr

Příprava:

Vložte všechny ingredience do hrnce, přidejte cukr podle chuti a lžící jemně promíchejte. Stiskněte program SOAKED RICE. Na ozdobení posypte hotové jídlo trochou skořice.

Smažení – Program 3 FRY

Bleskové jablkové koblížky s mrkví

Ingredience:

1 větší jablko

1 mrkev cca 50 g

1 hrnek polohrubé mouky

1 vejce

1 lžice cukru

1 bílý jogurt - 150 g

1/2 prášku do pečiva

lžice rumu

skořice

sůl

olej na smažení

Příprava:

Jablko nastroháme na hrubším struhadle, mrkev na jemném. Přidáme vejce, jogurt a všechny zbývající suroviny. Vymícháme těsto. Do multicookeru nalijeme olej, zmáčkneme tlačítko FRY, po cca 2 minutách má ideální teplotu na smažení. Těsto vložíme do multicookeru a smažíme dokud nezezlátne.

Usmažené odkládáme na papírový ubrousek, čímž okape přebytečný tuk. Pocukrujeme a můžeme podávat.

Těstoviny – Program 4 PASTA

Těstoviny

Ingredience:

Těstoviny – různé druhy

Příprava:

Do multicookeru vlijeme 3 litry vody a cca 500g těstovin.

Dort – program 5 CAKE

Čokoládový pivní dort

Ingredience:

2 hrnky hladké mouky

2 hrnky přírodního cukru

2 lžičky prášku do pečiva

špetka soli

220 g másla

80 g kakaa

250 ml černého piva Master 18°

3 malá vejce

200 ml zakysané smetany

Krém:

200 g hořké čokolády

200 ml smetany ke šlehání

1 lžíce másla

Příprava:

Hladkou mouku prosejeme s práškem do pečiva, přidáme cukr a sůl. V kastrůlku rozehejeme máslo, přidáme kakao, rozmícháme a přilijeme pivo. Vejce vyšleháme se zakysanou smetanou. Přilijeme kakaové máslo s pivem, promícháme a přilijeme k mouce. Prošleháme a vylijeme do multicookeru. Zmáčkneme tlačítko CAKE. V průběhu pečení zkusíme špejlí. Mezitím si v menším kastrolku svaříme smetanu. Odstavíme a vmícháme máslo a nalámanou čokoládu. Necháme rozpustit a vymícháme dohladka. Necháme vychladnout. Vychladlý dort potřeme vychladlou polevou.

Pečivo chléb – program 6 BREAD

Denní chléb

Ingredience:

30 g chlebový kvásek

(pravidelně krmený kvásek)

150 g žitné chlebové mouky

150 g vody

smícháme a zakryté necháme asi 12 hodin rozkvasit

Dále:

200 g vody

250 g pšeničné chlebové mouky

100 g hladké mouky

2 lžičky drceného kmínu

2 lžičky soli

Příprava:

K vykvašenému kvásku přidáme všechny ostatní suroviny a vymísíme těsto. Necháváme mísit robota, něco okolo 5-7 minut (případně lze i ručně, přibližně 20 minut). Zakryté těsto necháme v teple kynout přibližně 1,5-2 hodiny, pak stěrkou vyškrábáme na lehce pomoučený stůl, promísíme a můžeme nechat 20 minut odpočinout. Zformujeme do bochníku, lehce ho oválíme v mouce a v ošatce dáme kynout do tepla (necelé 3 hodiny – záleží na okolní teplotě, ale nedoporučujeme ošatku stavět třeba na topení). Vložíme chléb do multicookeru a zmáčkneme tlačítko BREAD.

Rizoto – program 7 RISOTTO

Rizoto v hrnci

Ingredience:

1 větší cibule

500g mletého masa

150g mražené zeleniny (hrášek, mrkev)

grilovací koření

kari

zeleninový bujón nebo masox

bazalka

pažitka

2 hrnky rýže (tj. 4 sáčky)

1 litr vody

Příprava:

Do multicookeru dáme cibulku nakrájenou nadrobno, přidáme mleté maso, koření, bylinky a masox. Promícháme a poté přidáme syrovou rýži, mraženou zeleninu a zalijeme vodou. Promícháme a zavřeme víko. Na multicookeru zmáčkneme funkci RISOTTO. Až se nám risotto uvaří, můžeme podávat.

Pizza – program 8 PIZZA

Pizza

Ingredience:

pizza korpus

kečup

15 dkg šunkového salámu

tvrdý sýr cihla

česnek

Můžeme použít:

mozzarellu

žampiony

olivy

chilli

Příprava:

Korpus dáme do multicookeru. Namažeme kečupem, rozložíme šunku a dál pokračujeme podle sebe.

Zavřeme víko a zmáčkneme funkci PIZZA.

Sauté – program 9 SAUTE

Hovězí steak s omáčkou z červeného vína

Ingredience:

1 kg pravé svíčkové

(ideálně pouze její střední část)

drcený pepř čtyř barev

sůl

70g másla/margarínu

2 vaničky Bohaté šťávy na tmavá masa

200 ml červeného vína

Příprava:

Svíčkovou si začistíme, naporcujeme na silnější steakové plátky, dochutíme solí a hranu každého plátku obalíme ve čtyřbarevném pepři. Vložíme do multicookeru a zmáčkneme tlačítko SAUTE.

Omáčka – až bude maso hotové, tak do multicookeru do výpeku z masa přilijeme červené víno a rozpustíme 2 vaničky Bohaté šťávy. Pořádně promícháme, povaříme a případně můžeme dle chuti zjemnit zbylým máslem/margarínem.

Víno – program 10 WINE

Svařené víno

Ingredience:

1 hrst sušené švestky

300 g cukr krystal

300 ml rum

1 ks celá skořice

3 ks badyán

1 konzerva koktejlové ovoce

1 hrst rozinky

1 l bílé víno

100-150 ml voda

Příprava:

Švestky a rozinky nakrájíme nadrobno. Vodu s cukrem a kořením nalijeme do multicookeru. Přidáme rozinky i švestky a nalijeme celý obsah konzervy. Přilijeme víno a rum. Zapneme funkci WINE. Jemný punč z bílého vína ihned podáváme ve sklenicích z varného skla a dlouhou lžící na ovoce. Punč ovšem můžeme nechat vychladnout a podávat studený. Koření před podáváním vyndáme.

Knedlíky – program 11 Dumpling

Ovocné tvarohové knedlíky

Ingredience:

250 g tvarohu

1 celé vejce

240 g polohrubé mouky

2-3 lžice oleje

špetka soli

ovoce dle chuti

máslo

moučkový cukr

kysanou smetanu

Příprava:

Na vále si z tvarohu, vejce, mouky, soli a oleje zpracujeme těsto. Rozkrojíme na půl a z každé části vyválíme plát. Vyválené těsto nakrájíme na čtverce a do každého zabalíme ovoce. Do Multicookeru nalijeme vroucí vodu, připravené knedlíky vložíme do multicookeru, zavřeme víko a zmáčkneme funkci DUMPLING. Knedlíky servírujeme tak, že je poléváme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a přidáme kysanou smetanu.

Ohřívání – program 12 REHEAT

Přihřívání jídla

Příprava:

Do multicookeru vložíme jídlo, zmáčkneme funkci REHEAT.

Ovesné kaše – program 13 OUTMEAL

Ovesné vločky

Ingredience:

ovesné vločky (miska)

rozinky

oříšky

skořice

mléko

lžíce bílého jogurtu

slunečnicová semínka

1-2 lžíce medu

banány

jahody

(Můžeme přidat jakékoli ovoce- např. banány či jahody)

Příprava:

Ovesné vločky namočíme do vody tak, aby ji pouze nasály (voda nesmí přesahovat přes vločky) asi na 15 minut. Po té je vložíme do multicookeru. Přidáme ingredience, které chcete použít, zalejete mlékem. Zavřete víko a zmáčkneme funkci OUTMEAL. Při servírování můžeme dosladit medem.

Pomalé vaření – program 14 SLOWCOOK

Pomalou dušená hovězí kližka

Ingredience:

hovězí kližka 1 kg

červená cibule 2 ks

mrkev 2 ks

celer 1/2 bulvy

česnek 4 stroužky

rozmarýn 3 snítky

čerstvý bobkový list 2 ks

sušené hříbky 1 hrst

celá rajčata v konzervě 2 plechovky

skořice 1 svitek

chianti 1/2 láhve

hladká mouka 1 lžíce

sůl 1 špetka

čerstvě mletý pepř 1 špetka

Příprava:

Oloupáme mrkev, cibuli, celer a vše nahrubo nakrájíme. Stroužky česneku necháme neoloupané. Vezmeme si multicooker a nalijeme do něj necelý decilitr olivového oleje. Vysypeme do něj zeleninu, hrst sušených hříbků, svitek skořice, rozmarýn a bobkové listy. Hovězí maso nakrájíme asi na 5 centimetrů velké kousky, na prkénku ho popraší-

me moukou a rukama promícháme. Pak maso přidáme k zelenině do multicookeru. Následně do multicookeru nalijeme půl lahve Chianti. Nalijeme obě konzervy a zavřeme. Poté zmáčkneme funkci SLOWCOOK.

Pečení – program 15 BAKE

Pečená kuřecí stehna

Ingredience:

4 kuřecí stehna

mletá paprika

kmín (drcený)

mletý pepř

sůl

olej

drůbeží vývar (bujón)

Příprava:

Kuřecí stehna omyjeme, osušíme, důkladně osolíme a vložíme do multicookeru. Pokapeme je olejem, posypeme mletou paprikou a grilovacím kořením, lehce opepříme a přidáme ještě drcený kmín. Pak stehna podlijeme vývarem tak, aby nebyla úplně ponořená. Poté zavřeme víko a zmáčkneme funkci BAKE. Podáváme s dušenou kari rýží a kyselými okurkami.

Vaření v páře - program 16 STEAM

Losos s bramborem

Ingredience:

600 g nových brambor

0,5l vody

4 porce čerstvého nebo uzeného lososa (může být i mražený)

1 citron na pokapání ryby

svazek kopru

1 zakysaná smetana nebo bílý smetanový jogurt

bílý pepř

sůl

Příprava:

Brambory dobře omyjeme, necháme okapat, nakrájíme je na tenké plátky a osolíme. Do multicookeru naskládáme plátky brambor. Čerstvého lososa pokapeme citrónovou šťávou, osolíme a opepříme. Pokud použijeme lososa uzeného, už ho kořenit ani solit nemusíme. Na plátky brambor

položíme porce lososa, naskládáme vše do multicookeru a přilijeme cca 0,5l vody. Zavřeme víko a zmáčkneme funkci STEAM. Kopr omyjeme, osušíme a najemno nakrájíme. Do misky vyklopíme smetanu nebo jogurt, osolíme a promícháme s koprem. Pokrm podáváme politý koprovou smetanou, případně ji naservírujeme zvlášť, aby si každý svou porci mohl ochutit sám.

Vepřová pečeně

600 g Vepřové kýty

1 špetka soli

1 špetka mletého kmínu

Cibule

2 lžíce oleje

1/2 dl vody

Příprava:

Maso očistíme, osolíme a okmínujeme. Cibuli nakrájíme nadrobno. Do multicookeru nalijeme olej a maso do něj vložíme. Přidáme nakrájenou cibuli a podlijeme vodou. Víko uzavřeme a zapneme funkci MEAT. Hotovou pečenou vyjmeme z hrnce a nakrájíme na plátky. Vypečenou šťávu podle potřeby naředíme vodou.