

AVAIR IDA AUTOMATA VEZÉRLÉSŰ ELEKTROMOS KUKTA

HASZNÁLATI UTASÍTÁS, RECEPTEK, FŐZÉSI TANÁCSOK

Kedves Vásárló!

Kérjük, olvassa el ezt a használati utasítást, mielőtt a kuktát bekapcsolja! A használati utasítás és a főzési tanácsok betartásával már az első alkalommal élmény lesz a főzés, és az elkészített étel örömet szerez családjá számára.

Figyelem: a kukta villanyárammal működik, tilos bármilyen meleg tűzhelyre tenni!

Amennyiben Önnek a használattal kapcsolatban kérdése, észrevétele, vagy esetleg problémája merülne fel, kérjük, forduljon bizalommal
VEVŐSZOLGÁLATUNKHOZ.

Címünk:

**BIO-FA KOMFORT KFT. VEVŐSZOLGÁLATA
7300 KOMLÓ, Altáró út. 10.**

Telefon:	72/482-017
Fax:	72/482-253
Email:	biofa@hu.inter.net
Internet:	www.biofa.hu

IMPORTŐR: BIO-FA KOMFORT KFT, 7300 KOMLÓ, ALTÁRÓ út 10

1./ KÜLÖNLEGES JELLEMZŐK

Az automata vezérlésű elektromos kukta újdonság a biztonságos főzőedények családjában. A termék - új, digitális technológiája eredményképpen - egyesíti a hagyományos kukta, az elektromos rizsfőző és a pároló edények tudását, egyúttal kiküszöböli azok korlátait.

Ez a kukta edény, „tűzhely” és „szakács” egyetlen termékbe összesűrítve. Olyan forradalmat jelent a főzésben, mint korábban az automata mosógépek jelentettek a mosásban. Az étel alapanyagok behelyezése után Ön csak kiválasztja a kívánt főzési programot, beállítja az étel elkészültének idejét, ezt követően az automata vezérlésű elektromos kukta mindent magától elvégez, Ön órákon át távol lehet, csupán az elkészült ételt kell majd tálalnia.

1. Az automata vezérlésű elektromos kukta képes főzni rizst, levest, főzelékeket, párolt ételeket, pörköltet, és minden olyan ételt, amit a hagyományos kuktában főzni lehet
2. A kuktán beállíthatók a különböző főzési programok, attól függően, hogy milyen ételt akarunk főzni. Amikor a főzési folyamat automatikusan befejeződik, a kukta hangjelzést ad, és átáll melegen tartás funkcióra.
3. A kuktán előre beállítható a főzési folyamat befejezésének ideje maximum 12 órával előre félórás időugrásokkal.
4. Az automata vezérlésű elektromos kukta hőszigetelésének, és gazdaságos energia felhasználásának köszönhetően **60% villamos áramot takarít meg, és 40%-kal rövidíti a főzési időt.**
5. Az automata vezérlésű elektromos kukta ízesebb ételeket készít, mert főzés közben nincs kipárolgás és aroma veszteség.
6. A különleges kiképzésű záró gyűrű biztonságosan elválasztja a belső fazekat a külső edényburkolattól, és könnyűvé teszi a nyitást és zárást.
7. A teflon bevonat megkönnyíti a belső edény tisztítását.

8. A biztonságos működést az alábbi hét technikai megoldás garantálja:

I. A fedő zárásának és nyitásának biztonsági rendszere

Az automata vezérlésű elektromos kuktában nem keletkezhet nyomás, amíg a fedő nincs tökéletesen lezárva. A biztonsági rendszer megakadályozza a már lezárt fedő kinyitását, amíg az edényben nyomás van.

II. A nyomásszabályozó

A kukta érzékeli a belső nyomást, és eszerint automatikusan szabályozza az elektromos fűtés erősségét.

III. A nyomásszabályozó szelep

A nyomásszabályozó szelep automatikusan kiengedi a gőzt, ha a belső nyomás túllépné a megengedett határt, még mielőtt a biztonsági szelep vagy a

hő-biztosíték működésére szükség lenne.

IV. A nyomákszabályozó szelep beragadás gátlója

Megakadályozza, hogy egyes ételek főzés közben ráragadjanak a nyomákszabályozó szelepre, és ezáltal megakadályozza a nyomákszabályozó szelep beragadását.

V. Nyomás csökkentő rendszer

Amikor a belső nyomás eléri a beállított értéket, akkor a belső fazék rugalmasan lefelé mozog. Eközben a belső fazék elválik a záró gyűrűtől, így a belső nyomás csökken. Mindez kizárja a hirtelen nyomásnövekedés lehetőségét.

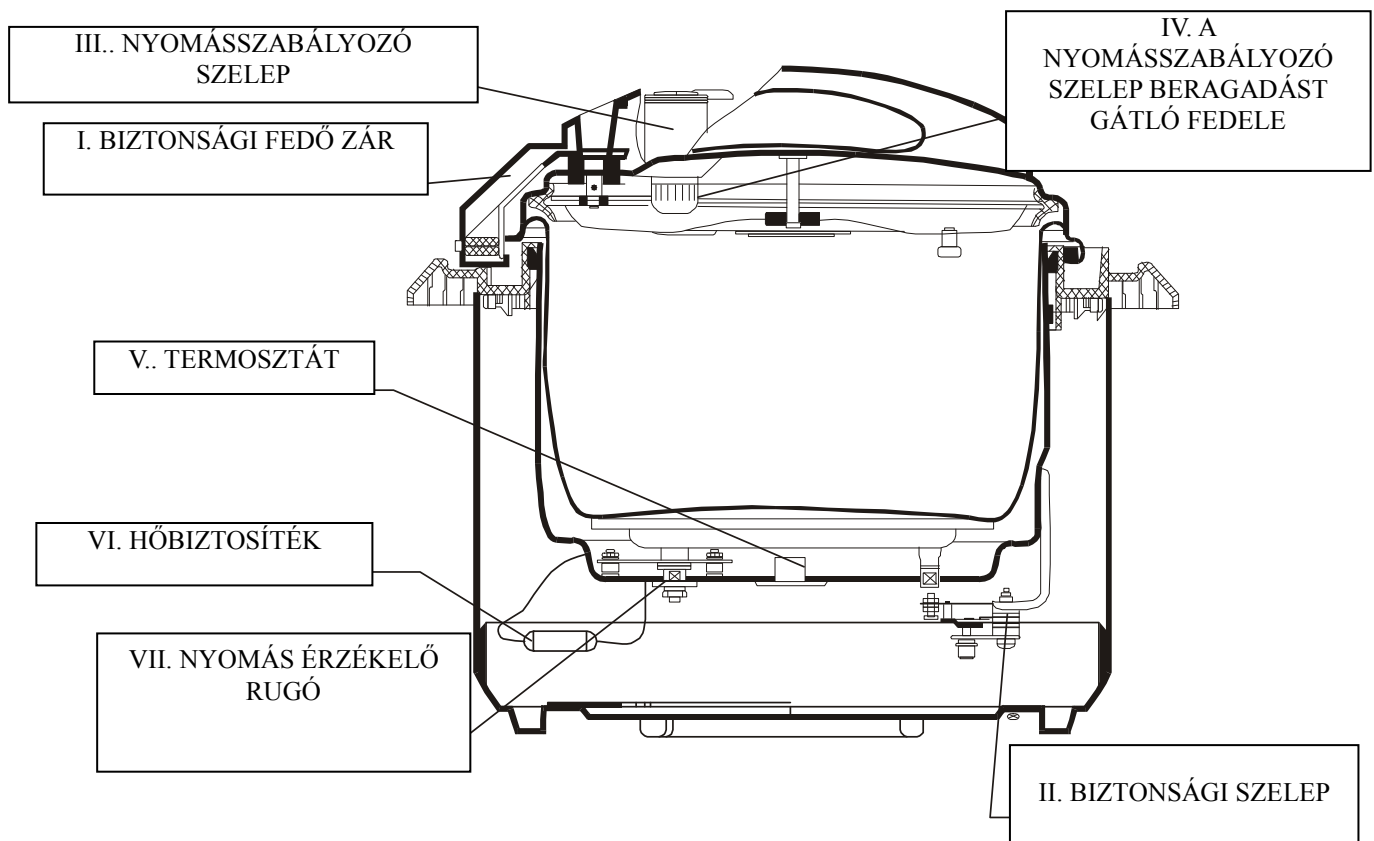
VI. Termosztát

Megszakítja az áramellátást, ha a belső hőmérséklet eléri a megengedett érték határát, vagy ha a külső áramellátásban váratlan feszültség emelkedés lépne fel.

VII. Hő-biztosíték

Megszakítja az áramellátást, ha a belső hőmérséklet eléri a megengedett érték határát

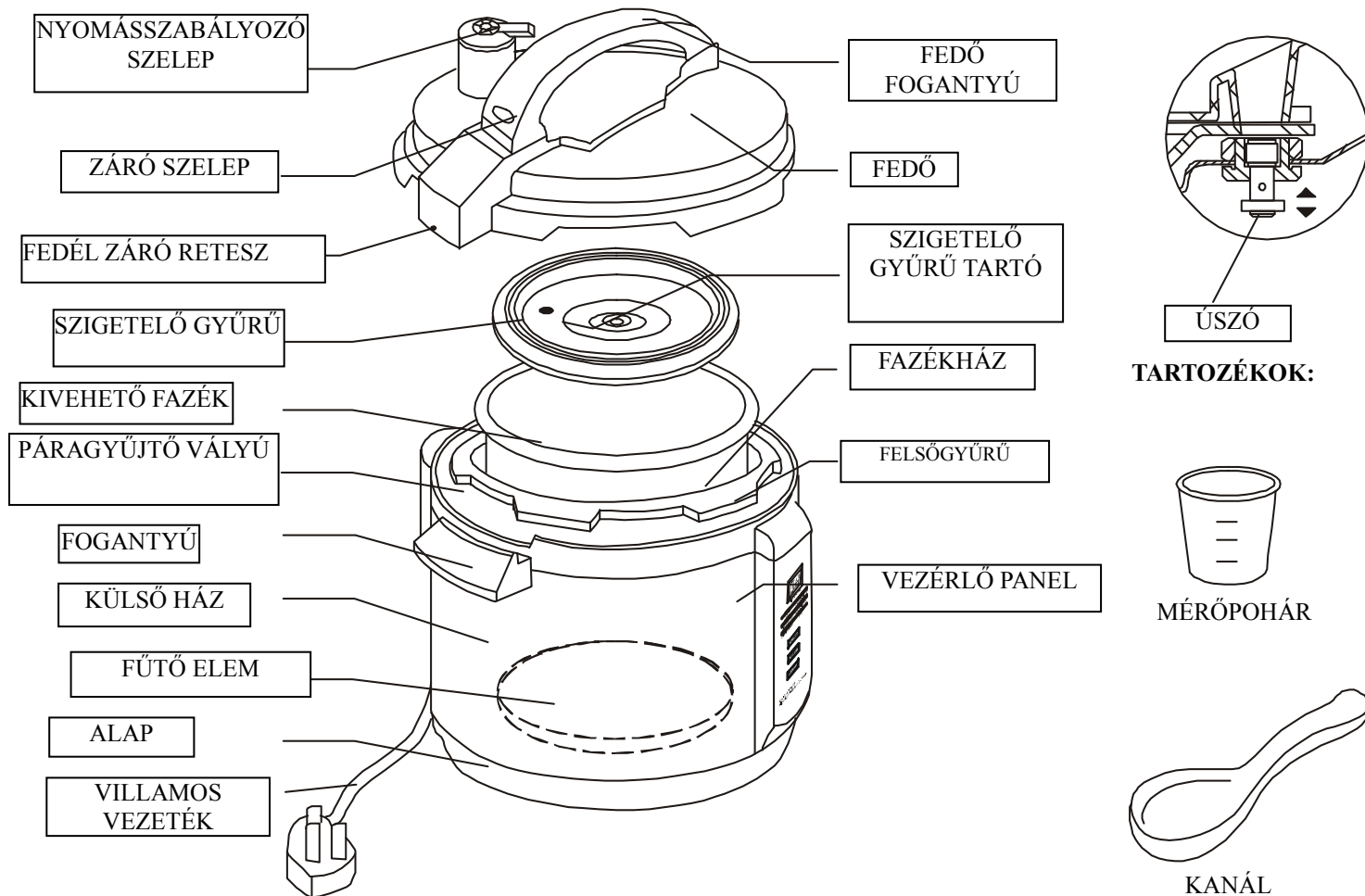
A BIZTONSÁGI ELEMELK ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉSE



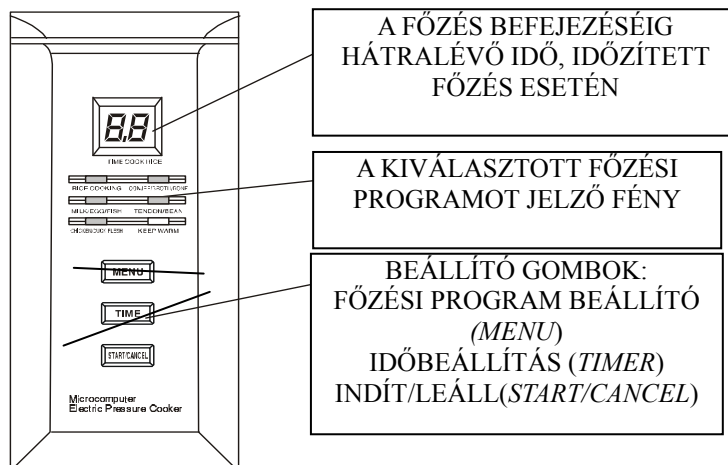
2./ MŰSZAKI ADATOK

Model	Teljesítmény	ŰRTARTALOM	Betét fazék mérete	Üzemi nyomás	Nyomás határ	Melegen tartás hőfoka
YDB60-100C-1	1000w	6L	22cm	70±10kPa	100kpa	60~80°C
YDB50-90C-1	900w	5L	22cm	70±10kPa	100kpa	60~80°C
YDB40-80C-1	800w	4L	20cm	70±10kPa	100kpa	60~80°C

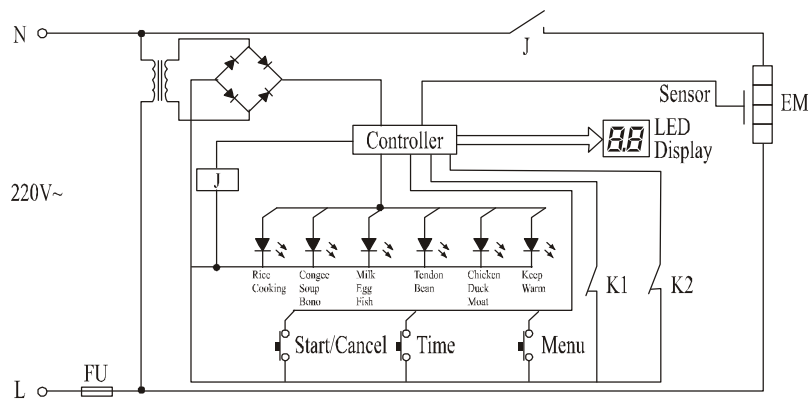
3./ A KUKTA FELÉPÍTÉSE



A VEZÉRLŐ PANEL



4./ KAPCSOLÁSI RAJZ



J— RELAY (RELÉ)

K1—ALACSONY NYOMÁST ÉRZÉKELŐ KAPCSOLÓ

K2—MAGAS NYOMÁST ÉRZÉKELŐ KAPCSOLÓ

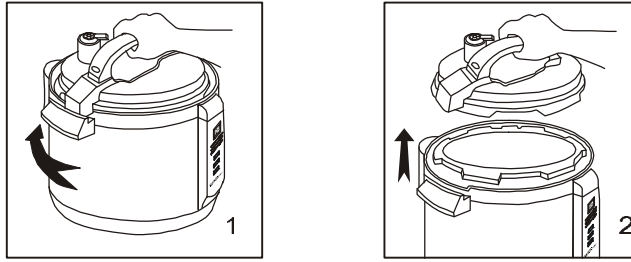
FU—HŐBIZTOSÍTÉK

EM—FŰTŐELEM

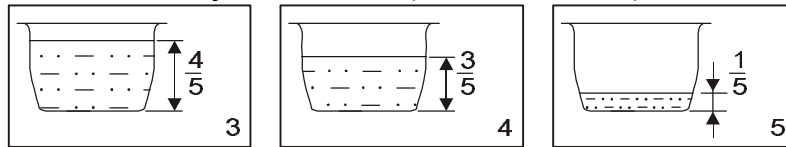
5./ MŰKÖDÉS

1. A fedő levétele (főzés előtt)

A fedőt, a fogantyúját megfogva fordítsa az óra járásával azonos irányba ütközésig, ezután emelje le. (Lásd: 1 és 2. ábra)

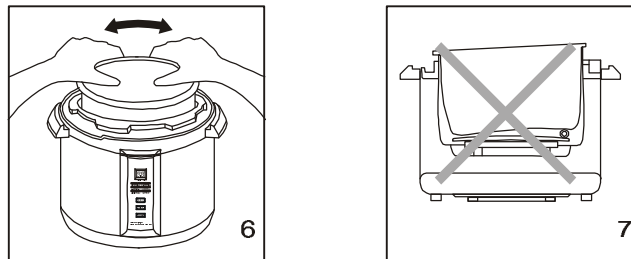


2. **Vegye ki a belső fazekat.** Helyezze bele az étel alapanyagokat, és töltsön bele vizet. A teljes ételmennyiség vízzel együtt maximum az edény 80%-áig érhet. (lásd: 3-as ábra) Felduzzadó étel főzésekor maximum 60%-ig töltsen fel az edényt. (lásd: 4-es ábra) A legkisebb főzhető mennyiség nem lehet kevesebb, mint az edény 5-öd része (lásd: 5-ös ábra)



* A maximális rizs mennyiség 3 literes edényhez 6 mérőpohár, 4 litereshez 8 mérőpohár, 5 litereshez 10 mérőpohár, 6 litereshez 12 mérőpohár

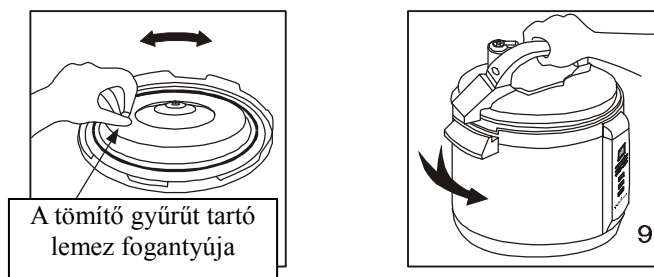
3. **Törölje le** a belső fazék peremét, külső oldalát, és minden olyan részt, amely az étel betöltésekor esetleg összekénődött. Ezután pontosan helyezze be a belső fazekat. (lásd: 6-os és 7-es ábra)



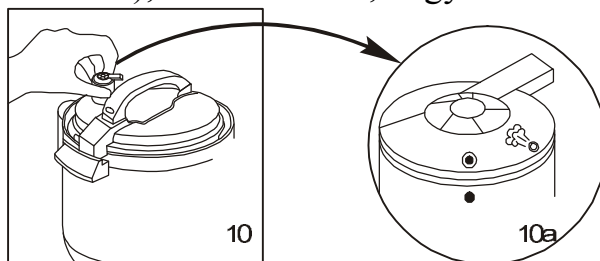
4. **A fedő visszahelyezése és zárása**

- Ellenőrizze, hogy a fedő tömítőgyűrűje jól illeszkedik-e a helyére.
- Kicsit forgassa el a tömítő gyűrűt tartó lemezt a fedő belsejében mindkét irányba, ezáltal megbizonyosodhat, hogy az a helyén van. (lásd 8-as ábra)

- A fedő visszahelyezésekor a kukta vezérlő panelje Önnel szemben legyen. Ekkor az edény fogantyúi „9 óra és 3 óra” helyzetben lesznek. Helyezze vissza a fedőt úgy, hogy a fogantyú záró- (hosszabb) része balra álljon kb „10 óra” irányban. Nyomja le a fedőt, amíg az halk kattanással érezhetően az edényre simul, majd fordítsa az óra járásával ellentétesen „9 óra irányig”, amíg megakad. (lásd: 9-es ábra)



5. **Fordítsa a nyomásszabályozó szelepet** (lásd 10-dik ábra) a megfelelő helyzetbe (lásd 10a ábra), és ellenőrizze, hogy le van-e süllyedve.



Dugja be az áramvezetékét, ekkor a kijelző a következőt mutatja: $\square \cdot \square$. Győződjön meg róla, hogy a vezeték dugója teljesen a helyén legyen.

6. Azonnali főzés

- Azonnali főzésnél csak a főzési programot kell beállítani. A főzés időtartamát a kiválasztott program „tudja”, azzal Önnel nem kell törődnie.
- Eredeti állapotában a kijelző a következő jelet mutatja $\square \cdot \square$. Nyomja meg a **MENU** gombot, hogy kiválaszthassa a kívánt főzési programot. A **MENU** gomb minden újabb megnyomása újabb főzési funkció választását jelenti. A választott funkció gombja villog. A választható főzési programok a következők:

➤ RICE COOKING:	<i>Rizs, burgonya stb.</i>
➤ MILK, EGG, FISH:	<i>Tej, tojás, hal</i>
➤ CHICKEN, DUCK, MEAT:	<i>Csirke, kacsa, hús</i>
➤ CONGEE, SOUP, BONE:	<i>leves, csont</i>
➤ TENDON, BEAN:	<i>Inas hús, bab</i>

- A főzés elindításához nyomja meg a **START/CANCEL** gombot. A kukta főzési folyamatot elindítja, amelyet az jelez, hogy a kiválasztott főzési program gombja folyamatosan világít. A kijelző **00**-t mutat. A villogó pont azt jelzi, hogy a készülék áram alatt van, a folyamatosan világító pont azt jelzi, hogy a készülékben nyomás van.
- Amikor a nyomás növekedni kezd az edényben, a fedő fogantyújában lévő záró szelep úszója felemelkedik, lezár, és ezzel megszűnik az átmeneti gőzkiáramlás.
- Rizsfőzés: Az áram alá helyezett kuktán nyomja meg a **START/CANCEL** gombot, ekkor a készülék kijelöli a (RICE) rizsfőzés programot. A rizsfőzés lámpája világít, és a kijelző **00**-ot mutat. Más programok is indíthatók azonnal

7. Időzített főzés

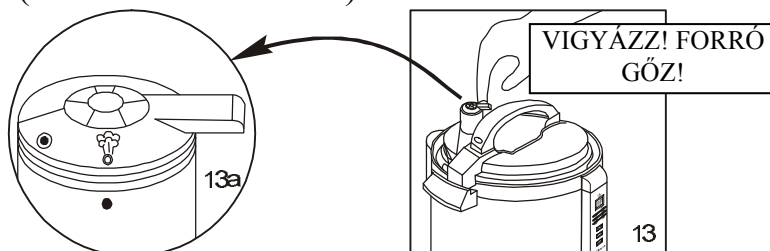
A kukta képes arra, hogy a főzést egy későbbi időpontban végezze el. Az időzítés azt jelenti, hogy Ön beállíthatja azt az időt, amikor a kukta az ételt megfőzi. A kijelzőn megjelenő – fél órás ugrásokkal beállítható – idő azt mutatja, hogy hány órával később fog elkészülni az étel. (Pl ha ön reggel 7 órakor 10 órát állít be az időzítőn, akkor az étel 10 óra múlva, azaz 17 órakor lesz készen.) A főzést a kukta ennek megfelelően késleltetve fogja elkezdni, de mindez automatikusan történik, Önnek nem kell beavatkoznia. Áramszünet esetén az áram újbóli megindulásakor a kukta nem tud automatikusan újraindulni, ekkor az automatikus főzési program leáll.

- Alaphelyzetből indulva nyomja meg a **MENU** gombot (ahányszor szükséges) és válassza ki a kívánt főzési programot. Ezután nyomja meg a **TIME** gombot, amelynek minden megnyomása fél órával viszi előre az időt. Amikor a kívánt időt elérte, akkor nyomja meg a **START/CANCEL** gombot, ezzel indítja el főzési programot.
- A kijelző mutatja, hogy mennyi idő múlva lesz készen az étel. Például **35** azt jelenti, hogy a főzés 3,5 óra múlva fejeződik be.
- Az főzés befejezésének időpontja maximum 12 órával előre állítható be.
- A **TIME** gomb minden megnyomása 0,5 órával lépteti előre a főzés befejezési idejét
- Miután az időzített főzés programját elindítja, a kijelzőn látható idő 6 percenként 0,1 óra értékkel csökkenni fog a főzés befejezéséig, amikor **00** -t fog mutatni. A melegen tartás „KEEP WARM” fény kigyulladás azt jelenti, hogy a főzés befejeződött.

* Ön bármikor törölheti a kiválasztott főzési programot, és a késleltetési időt **START/CANCEL** gomb megnyomásával.

- A főzés befejezése után a kukta átkapcsol melegen tartásra amelyet a (KEEP WARM) fény kigyulladás jelez.
- Rizs főzésének befejezése után a rizst ajánlott még kb 10 percig a melegen tartás funkción a kuktában hagyni.
- Ne tartsa az ételt a melegen tartás funkció bekapcsolásával 3 óránál hosszabb ideig a kuktában, mert megromolhat.
- A melegen tartás alatt a kukta felső peremén pára képződhet.

A fedő levétele előtt áramtalanítsa a kuktát (húzza ki az áramvezetékét a konnektorból), majd fordítsa a nyomásszabályozó szelepet gőzkieresztő helyzetbe. (Lásd 13 és 13a ábra)



Miután az összes gőz eltávozott, és a fedő fogantyújában lévő záró szelep visszasüllyedt alaphelyzetbe, (lásd: 1-es és 2-es ábra) elfordíthatja a fedőt az óramutató járásával azonos irányba ütközésig, majd leemelheti.

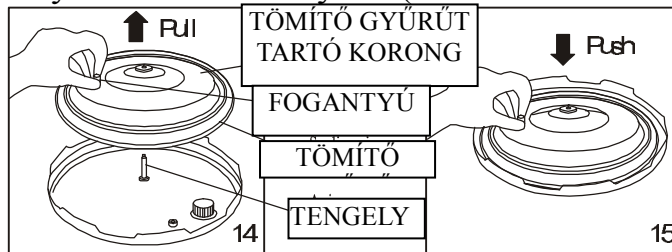
* Amikor levest főzött a kuktában, a főzés befejezése után ne kezdje el azonnal kiengedni a gőzt a nyomásszabályozó szeleppel, mert a gőzzel együtt a folyadék is kispriccelhet. Várja meg, amíg a fedő fogantyújában lévő záró-szelep visszasüllyed alaphelyzetbe, csak ezután nyissa ki a fedelet. Ha hideg vizes ruhát helyez a fedőre, akkor gyorsabban lehűl.

6./ TISZTÍTÁS

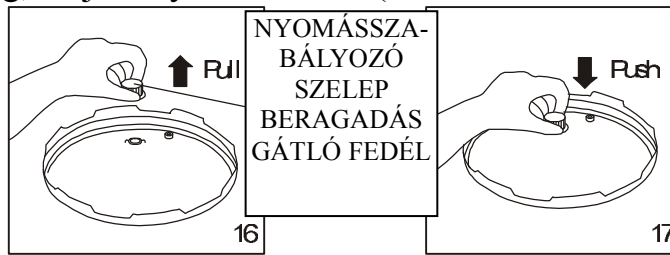
1. **Tisztítás előtt húzza ki az áramvezetékét!**
2. **A külső edényt nedves ruhával tisztítsa! Ne merítse vízbe, ne öntsön bele vizet, és ne tartsa csap alá! A külső edény mosogatógépben nem mosható!**
3. Vegye le a páragyújtó tégelyt, mossa ki, és helyezze vissza.
4. Öblítse ki a fedőt, beleértve a nyomásszabályozó szelep beragadás gátló fedelét, a szelepeket, a belső lemezt és a tömítést.

5. A belső fazekat szivaccsal, vagy puha kefével tisztítsa. Ne használjon fémet, vagy durva súrolószert, mert megsérülhet az edény teflon bevonata.

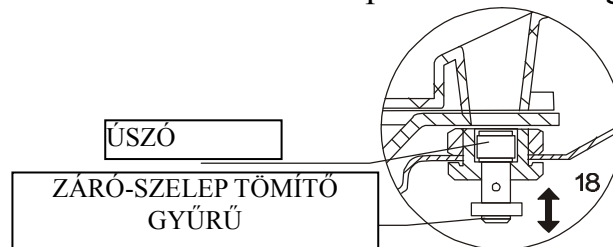
- A tömítő gyűrű tisztításához vegye le a gyűrűt tartó belső fedőlemezt. A belső fedőlemez könnyen kivehető: a kilógó szegecset fogja meg és határozott mozdulattal válassza el a fedőbelső a fedő külső tányérjától. Óvatosan tisztítsa meg a gyűrűt és a belső részeket, majd szárítsa ki, és helyezze vissza a helyére. (lásd: 14-es és 15-ös ábra)



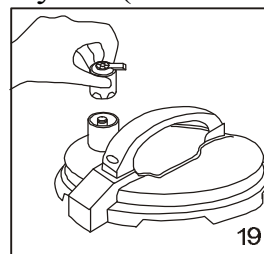
- A nyomásszabályozó szelep beragadás gátló fedelét vegye le, tisztítsa meg, majd helyezze vissza. (lásd: 16-os és 17-es ábra)



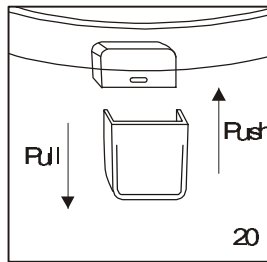
- A záró szelep tisztításakor óvatosan mozgassa meg az úszót, öblítse ki az ételmaradékokat a záró szelepből és a tömítőgyűrűjéről. (lásd: 18-as ábra)



- A nyomásszabályozó szelepet tisztítás céljából emelje ki, mossa le vízzel, és helyezze vissza a helyére. (lásd: 19-es ábra)



6. Lefelé mozgatva vegye le a páragyűjtő tégelyt, tisztítsa ki vízzel és helyezze vissza. (lásd: 20-as ábra). Tisztítsa ki szivaccsal vagy ruhával körben az edény felső peremét.



7./ FONTOS TUDNIVALÓK

1. Kérem, tartsa be pontosan a használati utasításban leírtakat. Ne működtesse a kuktát gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyag közelében, illetve nedves környezetben.
2. Az edénybe tölthető ételalapanyagok és a víz mennyiségét pontosan a 2. számú működési szabály szerint adagolja.
3. Soha ne használja az edényt a hozzá tartozó tömítő gyűrű nélkül.
4. Mindig tartsa tisztán a nyomásszabályozó szelepet, annak beragadás gátló fedelét és a záró szelepet.
5. Ne nyissa ki a kuktát, amíg a záró szelep úszója a fedél fogantyújában le nem süllyed.
6. Ne hagyjon semmilyen tárgyat a kukta fedelén, mert ezzel akadályozhatja a nyomásszabályozó szelep működését.
7. Ne felejtse törölőruhát a külső és a belső edény között.
8. Ne használja a belső fazekat a kuktán kívül, sem sütőben, sem bármilyen főzőfelületen.
9. Az étel kimerítéséhez használjon műanyag vagy fa merőkanalat, mert a fémkanál megkarcolhatja a fazék bevonatát.
10. Főzés közben a kukta forró, és átmenetileg forró gőzt fújhat ki. Vigyázzon, hogy a kezére és az arcára.
11. Ha a fedő lezárt állapota mellett az edény peremén gőzkiáramlást tapasztal, akkor húzza ki az áramvezetékét. Lehűtés után ellenőrizze, hogy a fedő tömítése a helyén van-e. Ha tömítés nem volt a helyén, akkor illessze vissza, ha helyén volt, akkor vigye a kuktát szervizbe.
12. Állítsa le a kukta működését, ha 1 percig figyelmeztető (szaggatott sípoló) hangot ad. Ezután ne emelje fel a kuktát a fedő fogantyújánál fogva, hanem a fazék két oldalsó fülénél fogva.
13. Ne szerelje szét a kukta azon részeit, amelyre a jelen használati utasítás nem tér ki, és ne cseréljen ki semmilyen alkatrészét, vagy tartozékát.
14. Ne használjon más áramvezetékét, csak amit a kuktához kapott.
15. Gyermekektől tartsa távol.

* A termékre egy év jótállást biztosítunk.
* Nem érvényes a jótállás azokra a meghibásodásokra, amelyek a termék nem rendeltetésszerű használatából, vagy a jelen használati utasítás be nem tartásából származnak.

8./ HIBALEHETŐSÉGEK ÉS AZOK ELHÁRÍTÁSA

No.	HIBALEHETŐSÉGEK	A HIBA LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
1	Nem tudja lezárni a fedőt	A tömítő gyűrű nincs a helyén	Rakja vissza jól a tömítőgyűrűt
		A záró szelep úszója megakasztotta a záróreteszt	Nyomja le az úszót, mozgassa meg kézzel a záróreteszt
2	Nem nyitható a fedő a gőz teljes kieresztése után	A záró szelep úszója még nem süllyedt le teljesen	Nyomja le az úszót egy pálcikával
3	A gőz erősen kiáramlik körben az edény peremén	Nincs tömítő gyűrű	Tegye be a tömítő gyűrűt
		Ételmaradványok vannak a tömítő gyűrűn	Tisztítsa meg a tömítő gyűrűt
		A tömítő gyűrű sérült, vagy elhasználódott	Cserélje ki a tömítő gyűrűt
		A fedő nincs jól lezárva	Zárja le a fedőt újra
4	Gőz áramlik ki a nyomásszabályozó szelepből	Ételmaradvány van a szelep tömítésén	Tisztítsa meg a tömítést
		A nyomásszabályozó szelep tömítése elhasználódott	Cserélje ki a nyomásszabályozó szelep tömítését
5	A záró szelep úszója nem emelkedik fel, és tartósan erős gőz áramlik ki a fedő fogantyúján át	A nyomásszabályozó szelep nem megfelelő helyzetben van	Fordítsa a nyomásszabályozó szelepet®állásba
		Túl kevés étel vagy víz van a kuktában	Növelje az étel vagy víz mennyiségét
		Gőz áramlik ki a szelepekből és a fedő peremén is	Vigye a terméket szervizbe

9./ A CSOMAG TARTALMA

AUTOMATA VEZÉRLÉSŰ ELEKTROMOS KUKTA-----	1 db
Áram vezeték -----	1 db
Használati utasítás és receptkönyv magyar nyelven-----	--1 db
Mérőpohár -----	--1 db
Kanál -----	-1 db

Főzési tanácsok és étel receptek a programozható elektromos kuktához

Kedves Vásárló!

Az alábbi receptgyűjtemény elsősorban azt a célt szolgálja, hogy segítse Önt gyakorlatot szerezni a kukta használatában. Néhány recept elkészítése után már saját ötletei és főzési tapasztalata alapján is könnyedén elkészít minden olyan ételt, mely az elektromos kuktában elkészíthető.

Előszóban segítenénk néhány tippel, melyeket célszerű figyelembe venni a programozható kukta használata során. Íme néhány hasznos tudnivaló:

- 1 **Alaposan mossa át mindig a kukta fedelét**, nehogy a szelepek eltömítődjenek! Jól csorgassa át a fedőn a folyó csapvizet.
- 2 **A főzés során kevés vizet öntsön a kuktába**, ha pörkölt, hús vagy egyéb hasonló ételt készít. Ennek magyarázata abban rejlik, hogy a kuktából szinte semennyi folyadék nem távozik a főzés során, és mind a húsok, mind pedig a zöldségek saját levét is eresztenek. Ha pecsenyefélét készít, akkor a receptkönyvben megadott vízmennyiséget használja. Ha viszont egyáltalán nem tesz vizet az étel alá, a kukta a főzés befejezése előtt túlmelegedhet, amelyet folyamatosan hallható szaggatott sípoló hanggal jelez (lásd a használati utasítás könyvben).
- 3 **AZ ÉTEL BERÁNTÁSA:** A tűzhelyen pirítson meg két kanálnyi lisztből és 3 evőkanálnyi olajból a rántást. Ha szép zsemleszínű a rántás, vegye le a tűzhelyről és hintsen bele a pirospaprikát. Ezután a kuktához kapott mérőpohárral mérve, 2 pohár vizet öntsön a rántásra. Az így feleresztet rántást aztán öntse rá a már előzőleg megfőzött, berántandó ételre. A kukta **FEDŐJÉNEK RÁHELYEZÉSE NÉLKÜL** állítsa be a főzési programot TENDON BEAN menüpontra, és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal. 2-3 perc múlva a rántás (kevergetés mellett) összefő az étellel. Ekkor állítsa le a főzést a START/CANCEL gombbal.
- 4 **SZÁRAZ TÉSZA BELEFŐZÉSE A LEVESBE:** Ha már megfőtt a leves, és leállította a programot a START/CANCEL gombbal, állítsa be újból a menüt a CONGEE SOUP BONE programra, és indítsa el a főzést **fedő nélkül a START/CANCEL** gombbal. Adja hozzá a száraz levestésztát a leveshez (vagy a csipetkét csipegetse bele a forró levesbe). Főzze így kb. 5 percig. A végén állítsa le a főzést a START/CANCEL gomb benyomásával.
- 5 Egyszerre főzhető a kuktában a mélyhűtött hús vagy zöldség a friss hússal illetve zöldséggel, nem fő szét a mélyhűtött hozzávaló.
- 6 Minden hozzávaló lehet teljesen fagyott, mélyhűtött is, csak arra ügyeljen, hogy lehetőleg egyenletesen oszlassa el a fűszert a hozzávalókon. Az étel nem fő szét.
- 7 Azon élelmiszerfélék főzése, párolása esetén, melyek nem szerepelnek egyértelműen a menüben, használja a menüben felsorolt étel főzési hőmérsékletét és idejét legjobban megközelítő menüpontot (például zöldségféle párolásához a rizs /RICE COOKING/ programot, mivel a kuktában a rizs főzési ideje kb. 10 perc).

MI FŐZHETŐ, PÁROLHATÓ A KUKTÁBAN?

Természetesen a hagyományos kuktás ételek: levesek, pörköltök, egytálételek.

Ezen kívül:

Rizs, kemény tojás, párolt peccsenyhúsok, kompót, gombaétel, párolt zöldségek egészben főtt burgonya, különböző salátákhoz, főtt, sós hasáburgonya körítésnek, újbungonya körítésnek, húsvéti sonka, sült debreceni, töltött káposzta székelykáposzta, tarhonya, és ki tudja még mi minden? Tapasztalás és ötlet kérdése. Mi ennyit tudunk elkészíteni a kuktában, de örömmel várjuk ötleteiket.

MI NEM KÉSZÍTHETŐ KUKTÁBAN?

Nem készíthető kuktában semmilyen főtt tésztaféle, hacsak nem fedő nélkül üzemelteti a kuktát, mivel fedő nélkül a kukta tulajdonképpen egy elektromos fazék.

SOHA NE HASZNÁLJA a kuktát kuglóf vagy hasonló kelt, kevert sütemény készítéséhez. Erre a kukta nem alkalmas.

Ne készítsen a kuktában pudingot sem, mert leragad. A MILK, azaz tej főzése funkció a tej felforrolására való.

Receptek

Hófehér rizs (2 személy részére)

2 mérőcsészényi „A” minőségű rizs

2 evőkanál olaj

2 mokkáskanál só

3,5 mérőcsészényi hideg víz

Az olajat öntse az edény aljára. Mérje ki a rizst, és tegye az edénybe. Adja hozzá a 3,5 mérőcsészényi vizet (a rizsfőzéshez az adagok aránya rizsfőzőben: 1 csésze rizs és másfél csésze víz, de tapasztalás alapján inkább 3,5 mérőcsészényi vizet ajánlunk a 2 mérőcsészényi rizshez). Mérjen a rizshez a két mokkáskanálnyi sót. Az egészet keverje meg kissé egy fakanállal, hogy oldódjék el a só. A kuktafedelelet illessze jól a helyére. Állítsa a kuktát a RICE COOKING menüpontra. Indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal. Ha megfőtt a rizs a kukta jelez, és automatikusan átáll melegen tartási programra (KEEP WARM). A kuktában a rizs főzési ideje kb. 10 perc. Annak érdekében, hogy a rizsszemek jól megduzzadjanak, hagyja még a kuktában a rizst kb. 10-15 percig a KEEP WARM funkción. Utána óvatosan engedje ki a nyomásszabályozó szelepen a gőzt, és vegye le a kukta fedelét. Borítsa ki a rizst egy tálba és szórjon a tetejére friss, apróra vágott petrezselymet vagy szárított petrezselymet. Szórhat még a rizsre durvára őrölt fekete-fehér vagy színes borsot. A rizs kész a tálalásra.

Fűszeres sertés oldalas kuktában (2 személy részére)

600 gr. sertésoldalal
2 evőkanál olívaolaj
2 teáskanál chilis olaj vagy helyette 1 mokkáskanálnyi csípős paprika vagy csípős paprikakrém
5 gerezd fokhagyma
1 teáskanál durvára őrölt vegyes fekete-fehér bors
1/2 mokkáskanálnyi őrölt kömény
1 mokkáskanál só
¼ mérőcsésze víz

Öntse az olajat az edény aljába. Helyezze el a kuktában a szeletelt oldalast, és tegye bele az edénybe a fűszereket is.

Ha darált csípős paprikakrémet tesz a hús alá, csökkentse 1/2 mokkáskanálnyira a só mennyiségét.

Kissé forgassa meg a hússzeleteket a kuktában egy fakanállal, hogy lehetőleg egyenletesen oszoljon el a fűszer a húson..

Zárja rá a kuktára a fedelet.

Indítsa el a kuktát úgy, hogy a menüből kiválasztja a CHICKEN DUCK MEAT programot. Ha a kukta jelzi a program végét, hagyja néhány percig hűlni az edényt, aztán engedje ki a gőzt, és vegye le a fedelet. A hús tálalásra kész. Körítésként rizst vagy petrezselymes burgonyát adjon hozzá. Ha szeretné kissé pirítani a hússzeleteken, tegyük grillezőbe néhány percre.

Petrezselymes burgonya óburgonyából (2 személyre)

2-3 evőkanál olaj
700 gr meghámozott, kockára vágott burgonya
1 csomó friss petrezselyem-zöld apróra vágva, vagy 2 evőkanálnyi szárított petrezselyem-zöld
1 teáskanál étel ízesítő
1/2 mokkáskanál őrölt feketebors
1 mokkáskanál morzsolt lestyán
1/2 mérőcsésze víz

A felsorolt hozzávalókat tegye a kuktába, kissé forgassa meg egy fakanállal, hogy egyenletesebben oszoljon el a fűszer a krumpli kockákon. Zárja rá a kuktára a fedelet, ügyelve, hogy a helyére illeszkedjék.

Válassza ki a menüből a RICE COOKING programot, és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

Ha elkészült a burgonya, várjon 1-2 percet, hogy hűljön az edény, majd engedje ki a gőzt, vegye le a kukta fedelét és tálalhatja is körítésként az elkészült burgonyát.

Kocsonya kuktában (4 személyre)

1 kg kocsonyahús (disznóláb, fül, orr, fejhús, farok vegyesen)
1 szál tisztított sárgarépa
1 szál tisztított fehérrépa
1 mokkáskanál szemes feketebors
3 babérlevél
5 gerezd fokhagyma
2 teáskanál só

helyezze a hozzávalókat a kuktába. Engedje fel vízzel a felső mérték alatt kb. egy ujjnyival (ügyeljen mindig arra, hogy mindig kissé a felső mértékvonal alatt legyen a folyadék szintje. A felső jelzést nem szabad túllépni). Tegye a fedelet a kuktára. Állítsa a menüt a CONGEE SOUP BONE pontra, és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

Ha a kukta jelzi, hogy megfőtt a kocsonya, hagyja hűlni még 10- 15 percig, és csak aztán engedje ki a gőzt. Vegye le a fedőt, és helyezze a húsokat egy tálra vagy több kisebb tálkába, és szűrje rá a kocsonyalevet.

Hagyja hideg helyen megdermedni.

Közben főzzön a kuktában 4 tojást. Annyi vizet tegyen a tojásokra, hogy ellepje azokat. Indítsa el a kuktát a MILK EGG FISH programon. Ha a kukta jelez, várjon 10-15 percet, hogy hűljön az edény. Majd engedje ki a gőzt a biztonsági szelep megnyitásával.

A kuktában főtt tojást könnyebb tisztítani, és nem is repedezik meg. Ezért ép marad, és szépen lehet vele dekorálni.

Vágja félbe vagy negyedekbe a tisztított, főtt tojásokat és helyezze díszítésként a megdermedt kocsonyára.

Vegyes zöldségleves (4 személyre)

1 csirkemell apróra kockázva
2 szál tisztított sárgarépa, szeletelve
1 szál petrezselyemgyökér tisztítva, szeletelve
1/2 zacskónyi 450 gr-os tavaszi zsenge zöldborsó
2 evőkanál olívaolaj
3 gerezd fokhagyma
2 babérlevél
1 csipet őrölt fehérbors
1 teáskanál ételízesítő
1 teáskanál só
1 teáskanál vágott friss petrezselyem zöld vagy ugyanannyi szárított petrezselyem zöld
1 teáskanál őrölt édes paprika
kb. 10-15 dkg levestészta

Tegye a fenti alapanyagokat (kivéve a levestésztát) a kuktába. Öntse fel annyi vízzel,

hogy a felső mérce alatt jó egy ujjnyival legyen a folyadék szintje. Fakanállal keverje meg az egészet, hogy elvegyüljenek a fűszerek. Tegye az edényre a fedelet. Állítsa be a programot CONGEE SOUP BONE üzemmódra. Nyomja meg a START/CANCEL gombot, elindítva a főzést. Ha a kukta jelez, hogy megfőtt a leves, nyomja be a START/CANCEL gombot, ezzel törölve a programot, vagy hagyja a KEEP WARM funkción. Várjon kb. 10 percig, hogy a kukta hűljön. Engedje ki a gőzt a biztonsági szelepen keresztül, és vegye le a kukta fedelét. Most állítsa be újból (A KUKTA FEDELÉNEK FELTEVÉSE NÉLKÜL) a menüt a CONGEE SOUP BONE üzemmódra, és indítsa a főzést a START/CANCEL gombbal. A leves pillanatokon belül forni kezd. Most szórja a levesbe a levestésztát vagy csipetkét. 1-2 perc elteltével a tészta megfő. Ekkor állítsa le a főzést a START/CANCEL gomb benyomásával. Húzza ki a konnektorból a zsinórt. A leves elkészült.

Ha melegen szeretné tartani a kuktában a levest, a kukta fedelét csak úgy tudjuk visszatenni a forró levesre, hogy a biztonsági szelep elfordított (gőzkieresztő) pozícióban van. Ha a fedél már biztonságosan a helyén van, csak ekkor fordítsa vissza a biztonsági szelepet zárt alaphelyzetbe. Ha szeretné, hogy hosszabb ideig melegen tartsa a kukta a levest, válassza ki a KEEP WARM menüpontot és indítsa el a melegen tartási programot a START/CANCEL gombbal. A fedél levételekor ugyanúgy járunk el, mint a korábban ismertetettek szerint.

Lencse kuktában (4 személyre)

1/2 kg lencse

15-20 dkg füstölt tarja vagy 1 füstölt csülök

5 gerezd fokhagyma

4-5 babérlevél

1 teáskanál darált erős paprikakrém vagy egy kevés csípős paprika

1 teáskanál só

A rántáshoz: 2 evőkanál liszt és annyi olaj, hogy jól kavarható legyen valamint 3 teáskanál őrölt édes paprika

Áztassak be a lencsét bő hideg vízben főzés előtt legalább 12 órával. A főzés megkezdése előtt öblítsük át egy szűrőkanálon folyó csapvízzel a beáztatott lencsét. tegye a kuktába. vágjon apró kockára a füstölt tarját vagy helyezze a lencse közé ágyazva a füstölt csülköt. Adja a lencséhez a fűszereket: sót, erős paprikát, babérlevelet. Legjobb ha a fokhagymát átnyomjuk fokhagyma passzírozón és úgy adja a lencséhez. Töltsünk a lencsére annyi hideg vizet, hogy majdnem ellepje. (Takarékosan bánjunk a vízzel, mert a kuktában főzéskor nem párolog el víz). állítsa be a menüt TENDON BEAN programra és indítsa el a főzést a START/CANCEL gomb benyomásával. Ha megfőtt a lencse törölje a programot a START/CANCEL gomb benyomásával, vagy hagyja a KEEP WARM funkción. Várjon néhány percig, utána engedje ki a gőzt és vegye le a kukta fedelét. A tűzhelyen pirítsa meg a két kanálnyi lisztből és olajból a rántást. Ha szép zsemleszínű a rántás, vegye le a tűzhelyről és hintsük bele a pirospaprikát. Egy edénybe mérjün ki 3 mérőedénynyi vizet és öntsön a rántásra. Az egészet aztán öntsön rá a lencsére. FEDÉL NÉLKÜL állítsa be

a főzési programot TENDON BEAN menüpontra és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal. 2-3 perc múlva a rántás (kevergetés mellett) összefő a lencsével. Ekkor állítsa le a főzést a START/CANCEL gombbal.

A lencse készen van.

Piríthatunk a tűzhelyen kevés olajon szeletelt vörös hagymát, melyhez a tűzről levéve hozzáadunk kevés pirospaprikát. Ezzel gazdagíthatjuk a lencsét, tálaláskor pirított hagymát téve a tányér lencsére.

Ha nagyon gazdagon szeretjük a lencsét, pirítson kockára vágott kolozsvári szalonnát is a tetejére.

Téli időben a lencséhez a savanyított hordós káposzta illik a leginkább.

Marhapörkölt vadász módra (2 személyre)

1/2 kg marhahús (lábszár, felsál, rostélyos)
2 fej tisztított, felkockázott vöröshagyma
4 evőkanál olívaolaj
5 mokkáskanál őrölt édes pirospaprika
3 gerezd fokhagyma szétnyomva fokhagymanyomón
1 teáskanál só
1 teáskanál Erős Pista
1 mokkáskanál morzsolt lestyán
1 mokkáskanál őrölt kömény
1 mokkáskanál őrölt feketebors
5 szem egész borókabogyó
2 szem aszalt szilva
1/2 mérőcsésze száraz vörösbor
1 mérőcsésze víz

tegye a hozzávalókat a kuktába. Egy fakanállal keverje össze, hogy egyenletesen oszoljanak el a fűszerek a lében. Válassza ki a menüből a CHICKEN DUCK MEAT programot és indítsa el a kuktát a START/CANCEL gombbal (ha időzíteni akarja a főzést, akkor a menü kiválasztása után állítsa be TIMER gombbal azt, hogy mennyi idő múlva legyen kész az étel. Az időbeállítás mindig úgy kell értelmezni, hogy a megadott idő elteltével készül el az étel. Utána a kukta automatikusan átvált melegítési funkcióba, vagyis KEEP WARM, ami azt jelenti, hogy az ételt minimális energiaráfordítással melegen tartja. Az időzítés lehetővé teszi, hogy bátran magára hagyhatja a kuktát, akár elmehet otthonról).

Fokhagymás csirkemáj (2 személyre)

500 gr csirkemáj szívvel
3 evőkanál olívaolaj
1 db. Édes csöves paprika karikára vágva
5 gerezd tisztított fokhagyma péppé zúzva

1 teáskanál morzsolt majoránna
1 mokkáskanál őrölt fehér vagy fekete bors
1/4 mérőcsésze száraz fehérbor (vagy helyette víz)
1/2 teáskanál só

Helyezze az összes hozzávalót a kuktába. Keverje meg egy fakanállal. Válassza ki a menüből a CHICKEN DUCK MEAT programot. Indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

Sólet (4 személyre)

500 gr előző nap beáztatott szárazbab
4 szelet füstölt tarja vagy 1 db füstölt csülök
2 evőkanál olívaolaj
5 gerezd tisztított fokhagyma péppé zúzva
1 szál sárgarépa kettévágva
1 teáskanál erős paprikakrém vagy tetszés szerint csípős paprika
1/2 vöröshagyma
3 babérlevél
1 teáskanál só
4 mérőcsésze víz
4 keményre főzött tojás

A rántáshoz

4 kanál olaj
2 kanál liszt
4 teáskanál őrölt édes pirospaprika

Előző nap áztassa be a szárazbabot hideg vízbe.

A babot szűrje le egy szűrőkanálban, és öblítse át folyó csapvízzel, hogy jól megtisztuljon az esetleg ráakódott portól. Tegye a bab felét a kuktába. Ágyazza rá a 4 szelet füstölt tarját vagy a csülköt (ezeket nem szükséges beáztatni, a kuktában teljesen megpuhulnak). Tegye rá a félbevágott sárgarépát, a babérlevelet, az erős paprikakrémet vagy csípős paprikát, az olíva olajat, 1/2 hagymát, az átpasszírozott 5 gerezd fokhagymát. Helyezze erre a rétegre a maradék szárazbabot. Engedje fel annyi vízzel, hogy ne lepje el a babot, inkább 2 ujjnyival alatta maradjon (ez kb. 4 mérőcsészényi víz). Indítsa el a kuktát a TENDON BEAN programon a START/CANCEL gombbal.

Ha a kukta jelez, törölje a programot a START/CANCEL gombbal vagy hagyja a KEEP WARM funkción.

Hagyja hűlni legalább 10 percig. Mielőtt leveszi a kukta fedelét, engedje ki a gőzt a nyomásszabályozó szelepen.

A tűzhelyen piritson meg 2 evőkanálnyi lisztet olajon, és a tűztől levéve adja hozzá a pirospaprikát. Engedje fel a rántást 2 mérőcsésze hideg vízzel és adja a megfőtt sólethez. Válassza ki a menüből a TENDON BEAN programot. Indítsa el a kuktát

FEDÉL NÉLKÜL a START/CANCEL gombbal és főzze össze a rántást a sólettel kb. 3-4 percig. Tálaláskor minden tányér sólethez adjon egy keményre főzött megtisztított tojást.

Egyszerű főtt sós burgonya (4 személyre)

1 kg hámozott, hasábra vágott régi burgonya
1 evőkanál olaj
1/2 teáskanál só
1/2 mérőcsésze víz

Tegye a krumplit, olajat, sót, vizet a kuktába. Keverje jól össze egy fakanállal. Állítsa a programot a RICE COOKING menüpontra és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

Ha a kukta jelez, a burgonya megfőtt. Frissen tálalendő. Főleg pörköltfélékhez illik körítésnek.

Szerecsendiós, majoránnás kacsamell kuktában (2 személyre)

2 db. kacsamell
4 mokkáskanál majoránna
2 mokkáskanál ételízesítő
2 mokkáskanál feketebors
5 gerezd tisztított, péppé zúzott fokhagyma
3 evőkanál olívaolaj
1 mokkáskanál őrölt szerecsendió
1 teáskanál őrölt pirospaprika

A kacsamelleket irdalja be egy éles késsel. Vegyen 2 mokkáskanálnyi majoránnát, ugyanannyi ételízesítőt és feketeborsot, és keverje össze egy kicsi tálkában. Ezt a fűszerkeveréket tömjük az irdalt résekbe. Öntse az olajat a kukta aljába. Helyezze rá az irdalt kacsamelleket. Fűszerezze a szétnyomott fokhagymával, a maradék 2 mokkáskanál majoránnával, 1 csapott mokkáskanálnyi őrölt szerecsendióval, a pirospaprikával, majd sózza. Forgassa jól meg a kacsamelleket az olajban és a fűszerekben, hogy egyenletesen vonja be a melleket. Indítsa el a kuktát a CHICKEN DUCK MEAT programon a START/CANCEL gomb benyomásával. Ha a kacs megpuhult a kukta jelez és automatikusan átáll KEEP WARM melegítési programra.

Kifejtett zsenge bableves (4 személyre)

450 gr fejtett zsenge bab (frissen vagy mélyhűtötten)
100 gr kockára vágott kolozsvári szalonna
2 evőkanál olaj
250 gr szeletelt sárgarépa

1 fej vöröshagyma akár egészben, akár kockázva (ízlés szerint)
3 gerezd fokhagyma péppé zúzva
3 babérlevél
1 teáskanál szárított, morzsolt petrezselyem zöld (vagy friss, apróra vágott petrezselyem zöld)
1 mokkáskanálnyi morzsolt lestyán
1 teáskanál só

Rántáshoz:

2 evőkanál liszt
3 evőkanál olaj
3 teáskanál őrölt édes pirospaprika
2 mérőcsésze hideg víz

Száraztészta:

Készen vásárolt kocka vagy eperlevél vagy lebbencstészta (kb. 3 fél marék) illetve saját magunk által 1 tojásból gyúrt csipetke

Tegye az összes hozzávalót a kuktába (kivéve a rántást és a száraztésztát). Engedje fel vízzel a legfelső jelzés alatti következő jelzésig. Állítsa be a menüt a CONGEE SOUP BONE programra és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

Ha a leves megfőtt, várjon kb. 10 percre, míg lehűl. Engedje ki a gőzt a nyomásszabályozó szelepen. Vegye le a kukta fedelét és törölje a programot a START/CANCEL gomb megnyomásával vagy hagyja a KEEP WARM funkcióban. Pirítsa meg a tűzhelyen a rántást, ha már szép zsemleszínű, vegye le a tűzhelyről, és adjon hozzá 3 teáskanál pirospaprikát. Engedje fel a rántást 2 mérőcsésze hideg vízzel. Állítsa be a kuktán a programot a CONGEE SOUP BONE menüre, és indítsa el a főzést FEDŐ NÉLKÜL a START/CANCEL gombbal. Adja a rántást és a száraz levestésztát a leveshez (vagy a csipetkét csipegessük bele a forró levesbe). Főzze így kb. 5 percre. A végén állítsa le a főzést a START/CANCEL gomb megnyomásával vagy hagyja a KEEP WARM programon.

A leves elkészült. Tálaláskor adjon a leveshez 1 teáskanálnyi tejfölt, ha tejfölösen szereti a bablevest.

Ha a forró levest még nem tálalja, a kukta fedelét csak úgy tudja visszatenni a kuktára (pl. hogy ne gőzölje be a leves a konyhát, és mert egy ideig a kukta kikapcsolva is melegen tartja a benne levő ételt) ha a fedőn levő nyomásszabályozó szelep gőzkieresztő pozícióban van. Ha már jól a helyére illeszkedett a fedő, visszafordíthatja a szelepet zárt pozícióba.

Vegyes kompót (4 személyre)

450 gr mélyhűtött szilva
450 gr mélyhűtött cseresznye vagy meggy
10 evőkanál cukor
4 teáskanál citromlé

1 mokkáskanál őrölt fahéj
1 mokkáskanál szegfűszeg

Tegye a hozzávalókat a kuktába. Öntse fel annyi vízzel, hogy a felső jelzés alatti jelzésig érjen a víz szintje.

Állítsa be a kuktát a MILK EGG FISH menüre és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

A kompótot hűtve tálalja.

Megjegyzés: a kompót elkészíthető almából, körtéből, birsalmából is.

Spékelt libacomb (4 személyre)

8 libacomb (felső, alsó egyben)

kb. 3 dkg csíkokra vágott kolozsvári szalonna a spéküléshez (8 csík szükséges a 4 combhoz)

3 evőkanál olívaolaj vagy egyszerű napraforgó olaj

3 péppé zúzott fokhagyma

2 mokkáskanál őrölt feketebors

1 teáskanál őrölt, édes pirospaprika

1 teáskanál só

4 szem aszalt szilva (ez el is maradhat)

1/4 mérőcsésze száraz fehérbor (helyette ínycsekeknek 1/8 Calvados + 1/8 víz) , de nagyon finom lesz akkor is ha csak egyszerűen 1/4 mérőcsésze vizet adunk alá.

Fűszerkeverék a spéküléshez

3 db. péppé zúzott fokhagyma

1 teáskanál ételízesítő

1 teáskanál majoránna

1 teáskanál szárított, vágott petrezselyem zöld, vagy friss, apróra vágott petrezselyem zöld

1 teáskanál őrölt édes pirospaprika

A fűszerkeveréket egy kis tálkában keverje jól össze, ezzel tömködjük majd be az irdalásokat. A fűszerkeverék a zúzott fokhagyma miatt kissé pépes lesz, ez megkönnyíti a spékélést.

Irdalja be a combokat úgy, hogy mindegyiken 5 éles vágás legyen. Két irdalásba dugjon be 1-1 csík füstölt kolozsvári szalonnát. A maradék 3 irdalást jól bővítse ki az ujjával, és tömködjé meg a fűszerkeverékkel.

Mind a négy combot helyezze az olajra a kuktában. Szórja meg 2 mokkáskanál feketeborssal, 1 teáskanál pirospaprikával, 1 teáskanál sóval és a péppé zúzott 3 fokhagymagerezddel. Forgassa meg jól az olajban, és a rászórt fűszerekben. Öntsön az egészre 1/4 mérőcsésze száraz fehér bort, vagy ha nagyon különlegesen szeretnék, akkor 1/8 mérőcsésze Calvados és 1/8 mérőcsésze vizet. Illessze pontosan a helyére a kukta fedelét.

Állítsa be a menüt a CHICKEN DUCK MEAT programra, és indítsa el a főzési programot a START/CANCEL gombbal. Rizzsel tálalja.

Székelykáposzta kuktában (4 személyre)

Kb. 400 gr sertés comb vagy lapocka (de készülhet pörköltnek való marhahúsból is) kockára vágva

1 kg hordós savanyú káposzta (levétől jól kifacsarva)

2 fej kockára vágott vöröshagyma

4 evőkanál olaj (olíva és napraforgó vegyesen)

3 evőkanál őrölt édes pirospaprika

1 mokkáskanál őrölt kömény

1 mokkáskanál só

¼ mérőcsésze víz

1 kis dobozos tejföl

Tegye az olajat az edény aljába. Kockázza bele a vöröshagymát, adja hozzá a fűszereket, a kockára vágott húst, és végül a kifacsart savanyú káposztát. Adjon alá 1/4 mérőcsészényi vizet. Keverje jól össze az egészet egy fakanállal. Válassza ki a menüből a CONGEE SOUP BONE programot, és indítsa el a főzést a START/CANCEL gomb benyomásával. Ha a kukta jelez, vagy ha időközben átállt KEEP WARM funkcióra, várjon néhány percig, amíg lehűl, aztán eressze ki a gőzt, és máris leveheti a kukta fedelét. A káposztához azon nyomban hozzáadhatja a tejfölt, és összekeverheti a fazék tartalmával, vagy később, a tálaláskor, külön adhat hozzá tejfölt.

Párolt vörös káposzta (2 személyre)

1 fej kisebb vöröskáposzta legyalulva (kb. 1/2 kg)

2 evőkanál olívaolaj

1 fej vöröshagyma kockára vágva

1 teáskanál só

1 mokkáskanál őrölt kömény

1 mokkáskanál morzsolt lestyán

1 teáskanál édes őrölt pirospaprika

2 teáskanál cukor

2 mokkáskanál vörösborecet

1/4 mérőcsésze száraz vörösbort

Gyalulja le a káposztát. Egy tálban keverje össze a sóval, köménnyel, lestyánnal, cukorral és vörösborecettel.

A kukta aljába öntsön bele a 2 evőkanál olajat, és tegye rá a kockára vágott hagymát. Erre helyezze a fűszerekkel összekevert vöröskáposztát. Adja az egészhez a kimért, 1/4 mérőcsészényi száraz vörösbort. Keverje meg egy fakanállal.

Válassza ki a menüből a RICE COOKING programot, és indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

A párolt vöröskáposztát különösen kacsa- illetve libapecsenyéhez ajánljuk.

Sült debreceni (2 személyre)

6 db. debreceni
2 evőkanál olaj
1/4 csésze víz

Tegye a kukta aljába a két evőkanál olajat. Irdalja kissé be a debrecenit, forgassa meg a kuktában lévő olajban, és tegyen rá a vizet, aztán fedje le. Válassza ki a menüből a RICE COOKING programot. Indítsa el a sütést a START/CANCEL gombbal. Ha a kukta jelez, illetve átáll a KEEP WARM (sárga fénnel jelzett) funkcióra, 1-2 perc elteltével eressze ki a gőzt, és vegye le a fedelet. A debreceni kész.

Barna csiperke tejfölösen (2 személyre)

1/5 kg barna csiperke (vagy más gomba)
1/2 szál póréhagyma karikára vágva
3 evőkanál olívaolaj (vagy napraforgó olaj)
1 mokkáskanál morzsolt lestyán
1/2 mokkáskanál fekete vagy fehér őrölt bors
1/2 mokkáskanál őrölt szerecsendió
2 mokkáskanál vágott szárított petrezselyem
2 teáskanál őrölt édes pirospaprika
1 teáskanál só
1/4 mérőcsésze víz
1 kis doboz tejföl (a főzési program végén adja a gombához)

Az olajat öntse a fazék aljába.

Tegye a fazékba a karikára vágott póréhagymát és a szeletelt gombát (a csiperke gomba kalapjáról nem kell lehúzni a kalapot borító lemezt, a gombát csak alaposan meg kell mosni, kissé lecsepegtetni, és aztán szeletekre vágni kalappal és tönkkel együtt). Adja a gombához a fűszereket és 1/8 mérőcsésze vizet (ez éppen annyi minimális víz, amivel a főzés indul, később a gomba maga ereszt levet). Keverje össze a hozzávalókat egy fakanállal. Állítsa a menüt a RICE COOKING funkcióra, és indítsa el a főzést.

A tejfölt beleteheti a gombapörköltbe, de adhatja külön, a tálaláskor is, kinek-kinek ízlése szerint.

Ínyenc tenger gyümölcsei (2 személyre)

700 gr filézett lazac (vagy egyéb erős bőrű hal, például busa, afrikai harcsa)
200 gr garnéla rák (páncéljában vagy anélkül, mélyhűtött állapotban)

4 evőkanál olívaolaj
1 csapott teáskanál „Grill Halak” fűszerkeverék
2 péppé zúzott fokhagyma

Tegyen 2 evőkanál olíva olajat az edény aljába. Az alaposan megmosott garnéla rákot (páncélostól) helyezze el az edény aljában, és szórja meg 1/4 teáskanálnyi „Grill Halak,” fűszerkeverékkel. Erre az ágyra fektesse a kb. 10-15 cm-es hosszúságú szeletekre vágott lazacot (ügyeljen arra, hogy a hal bőrét tisztítsuk meg a pikkelyektől). Ha nincs megtisztítva, húzza le a pikkelyeket a halról egy kevés éles késsel. Alaposan mossuk meg hideg vízben a halat, és szeleteljük fel.

A halszeletek nem bőrös oldalát szórja meg a maradék fűszerkeverékkel, minden egyes szeletre helyezzen egy keveset a péppé zúzott fokhagymából. Egyenként, bőrével lefele tegye rétegesen a kuktába, és minden egyes réteget locsoljon meg a maradék 2 evőkanál olajjal. Fedje le a kuktát, és válassza ki a menüből a MILK EGG FISH programot, és indítsa el a párolást a START/CANCEL gombbal. A hal párolásához nem kell sok folyadék, elég ¼ mérő csésze víz vagy száraz fehérbor. A hal maga fog majd levet eresztetni.

Ha a kukta jelez, hogy megpuhult a hal, hagyja néhány percig hűlni, majd eressze ki a gőzt, és vegye le a fedelet. A halat vagy borítsa óvatosan egy tálra, vagy hagyja a kuktában teljesen kihűlni. Nagyon óvatosan válassza szét a halszeleteket, mivel a hal párolva nagyon könnyen szétmegy.

A halhoz adjon rizst, a garnélarákkal díszítse a tálalást, és tegyen 1/4 citromot a tányérba tálalás előtt. A hal hidegen jó. A garnélarák hasán lévő lábacsokakat fessítse szét, és a belsejében található falatka az ínycsiklós hús.

A garnélarákokat természetesen el is hagyhatja, a halat önmagában is párolhatja.

Tarhonya kuktában (2 személyre)

2 mérőcsésze tarhonya
2 evőkanál olaj
1 teáskanál só
3 mérőcsésze víz

Pirítsa meg halvány zsemleszínűre a tarhonyát a hagyományos tűzhelyükön. Ha megpirult, öntse a kuktába, adja hozzá a 4 mérőcsésze hideg vizet és a csapott teáskanál sót. Válassza ki a menüből a RICE COOKING programot, és a START/CANCEL gombbal indítsa el a főzést. Ha a főzési program lejárt, indítsa újból el ezen a programon (menü: RICE COOKING és nyomjuk be újra a START/CANCEL gombot az újraindításhoz). Ez azért szükséges, mert a tarhonya nehezebben puhul, és lassabban veszi fel a vizet, mint a rizs. Ha a második ciklus is lejárt, hagyja még a tarhonyát a kuktában 5-10 percig úgy, hogy a START/CANCEL gombbal leállítjuk a programot.

Tejfölös csirke (4 személyre)

700 gr csirke comb és szárny vegyesen

4 evőkanál olaj

2 fej vöröshagyma kockára vágva

5 gerezd fokhagyma péppé zúzva

2 teáskanál édes őrölt pirospaprika

2 teáskanál vágott szárított petrezselyem zöld, vagy 2 evőkanál vágott, friss petrezselyem zöld

1 teáskanál morzsolt majoránna

1 teáskanál ételízesítő

1 mokkáskanál őrölt feketebors

1 db édes csöves paprika karikára vágva

3/4 mérőcsésze víz

1 kis doboz tejföl

1 evőkanál liszt

Öntse az olajat az edény aljába. Vágjon rá vöröshagymát apró kockákra. Tegye a húst a hagymára, adja hozzá a fűszereket és az $\frac{3}{4}$ mérőcsésze vizet. Keverje jól össze az egészet, hogy jól átjárja a fűszer a csirkehúst. A tejfölt csak a főzési program befejezése után adja a kész pörköltözhöz.

Válassza ki a menüből a CHICKEN DUCK MEAT programot. Indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal.

Ha vége a főzésnek, engedje ki a gőzt, és vegye le a kukta fedelét. Keverje simára a doboz tejfölt egy evőkanál liszttel. Adja hozzá a kész pörköltözhöz. Állítsa be a menüt CHICKEN DUCK MEAT programra, és FEDÉL NÉLKÜL indítsa el a főzést a START/CANCEL gombbal. Forralja össze 1 percig a pörköltet a tejfölös habarással. Állítsa le a kuktát a START/CANCEL gombbal. A tejfölös csirke tálalható.

Jó étvágyat!

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- A 89/336/EEC EMC direktíva,
- a 73/23 EEC alacsony feszültségre vonatkozó direktíva,
- és a 93/68/EEC CE jelölésre vonatkozó marketing direktíva alapján

- A készülék típusa:
- Modell jelzés: YDB50-90D, 900W

SZABVÁNYOK ÉS NORMATÍVÁK	A VIZSGÁLATI JEGYZŐKÖNYV KIBOCSÁTÓJA ÉS SZÁMA
EN 60335-1, EN60335-2-15:2002	GTHIEA RZLVD2004-0312

Mint a gyártó meghatalmazott és kizárólagos képviselője, tanúsítjuk, hogy a termék a fenti szabványok és direktívák előírásainak megfelel, a CE jelölés feltüntetése megalapozott.

AVAIR
...keresd a legjobbat!