

**PHILIPS**

All in one  
Multicooker

HD2151



Recipe book



# Готови ли сте да ви вдъхновим за кулинарни шедеври в кухнята?

Честито! Вече сте собственик на нов Philips мултикукър „Всичко в едно“ и можете да преминете към готвене на следващо ниво. Позволете да ви вдъхновим с рецепти от традиционната кухня, бързи идеи за 30 минути и кулинарни бестселъри.

Впечатлете семейството и приятелите си с много апетитни ястия гори в забързаните дни, когато нямаме време. Сега можете да пригответе любими рецепти според вашия график, вместо да планирате времето си около готвенето, благодарение на Philips мултикукър „Всичко в едно“.

## Гответе под налягане, за да спестите време

Ежедневието ви е наполовинено. Ето защо е страхотно да спестите време, без това да влияе на вкуса на ястието ви. Готвенето под налягане превръща гори жилавото мясо в крехко, с богати на вкус и аромат сосове, като спестява до 2/3 от времето за готвене в сравнение с обикновена фурна или комлон. С 9-степенната ни засилка, готвенето под налягане никога не е било по-лесно или безопасно, а освобождяването на налягането става автоматично и ще ви спести много време.

## Станете „сите“ майстор

Ще бъдете изумени колко по-добри стават вашите ястия. Използвайте функцията „Сотиране“, за да подобрите вкуса на приготвената храна: от апетитни яхнии, през вкусни супи до невероятно ризото. Имаме и специална програма за редуциране на сосове.

## Бавно готвене за крехки месни ястия

В по-студените дни няма нищо по-хубаво от това да седнете на вечеря и да се насладите на пълноценна и вкусна храна. Можете да използвате функцията за бавно готвене на Philips мултикукър „Всичко в едно“, която ще направи всяко мясо крехко, така че да се топи в устата ви. Предоставяме ви възможност да готвите на ниска температура или на средна, за да разполагате с времето си.

## Печете по-добре и повече

Ще ви допадне и колко лесно е да печете сладкиши и десерти, да готвите на пара или дори да правите кисело мляко и сладка.

## Специални програми

Ние знаем какво обичате да готвите и как да Ви зарадваме, затова сме направили специални допълнителни програми, за да не се чудите какво време и температура да изберете. Това са програми за пухкав ориз, вкусна супа (с месо или зеленчука), сарми, сладка и кисело мляко.

Допълнителният комплект с аксесоари открива нови възможности за още по-лесно готвене. Открийте го в търговската мрежа.

Надяваме се новото кулинарно приключение с Philips да Ви хареса.

**Искате да разгледате още рецепти, ревюта и съвети за поддръжка?**  
Отидете на сайта ни: [www.philips.bg](http://www.philips.bg)



Имате въпрос или се нуждате от помощ?  
Можете да разчитате на подкрепата от нашия отдел “Обслужване на клиенти”

Обадете ни се: +359 2 4916274 \*  
понеделник до петък 09:00 - 17:00

\* цената на разговора е в зависимост от използвания (мобилен) тарифен план

## Споделете Вашите творения

Ако сте създали своя собствена рецепта, споделете я в социалните мрежки, за да могат другите да я използват.

@philipshomeliving.bulgaria #philipsallinone

## Общността на “All-In-One” във Facebook

Можете също да споделяте своите творения и да задавате въпроси в общността на Philips All-In-One във Facebook. Помърсете общността на “Philips All-In-One-Cooker” (всички потребители на мултикукьори са добре дошли) или посетете:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

# Съвети за готвене

Philips мултикукър „Всичко В едно“ е чудесно допълнение към вашата кухня. Можете да пригответе рецепти от тази книжка или да експериментирате със свои собствени.

- За студените съставки и течности е необходимо повече време за загряване в сравнение с тези със стайна температура или предварително загретите.

- Времето за повишаване на налягането ще варира в зависимост от обема в съда. За по-големи обеми е нужно повече време за досигране до необходимото налягане в сравнение с по-малки тачки.

- За да поддържате висока температура в съда, сомирайте прогуктите на части.

- Ако узвоятете количеството прогукти за пригответяне спрямо тези в рецептата, не узвоявайте времето за готвене. Уверете се, че не надвишавате ограничителната линия с надпис MAX.

- Когато използвате съда от неръждаема стомана във вашия Philips мултикукър „Всичко В едно“, може да отнеме няколко минути, преди да имате възможност да отворите канака. Това се дължи на по-силното засмукване между гладката повърхност на неръждаемата стомана и уплътнителния пръстен.

- Ако ястието съдържа повече течност, отколкото ви е необходимо, можете да намалите количеството, като използвате функцията „Сотиране“ или добавите царевично брашно. Когато използвате царевично брашно, разбъркайте го с вода в отделна купа, за да се образува хомогенна смес, след което я добавете към ястието, за да избегнете появата на бучки.

- За да намалите времето за готвене, нарежете съставките по-ситно.

- Уверете се, че използванието прибори са подходящи за употреба върху керамичното покритие на вътрешната част от мултикукъра. Препоръчва се използването на сървени, пластмасови или силиконови прибори.



# Кратко ръководство за употреба

## Как да готвите с мултикукъра под налягане?

1. Затворете и заключете канака.
2. Настройте на програма „Готвене под налягане“. Маркирайте желаната програма с помощта на бутони V и L. Натиснете OK, когато достигнете до избраната програма.
3. От лявата част на екрана ще излязат икони на животни, както и програма за ръчна настройка. Ако изберете програма за готвене на определен тип месо, то имате възможност да изберете размера на късчетата месо след това.
4. След като изберете програмата, на дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и L.
5. Натиснете OK, за да стартирате процеса на готвене.
6. След като програмата приключи, налягането се освобождава автоматично от 3 до 8 минути.
7. Уредът поддържа температура срещу до 12 часа.
8. Можете да отворите канака без притеснение и да се насладите на перфектно сготвено ястие.

**Забележка:** Времето за готвене започва, след като се дистигне необходимото ниво на налягане. Това може да варира от 3 до 22 минути в зависимост от количеството продукти в съда.

## Как да готвите бавно и да пригответе сладка и кисело мляко?

1. Затворете и заключете канака.
2. Настройте на програма „Бавно готвене на ниска температура“, „Бавно готвене на висока температура“, „Конфитюр“ или „Йогурт“ за пригответие на кисело мляко. Достигнете до желаната програма с бутони V и L. Натиснете OK, когато дистигнете до желаната програма.
3. Ако избраната програма е за бавно готвене, от лявата част на екрана ще излязат икони на животни, както и програма за ръчна настройка. Ако изберете програма за готвене на определен тип месо, то имате възможност да изберете размера на късчетата месо след това.
4. След като изберете програмата, на дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и L.
5. Натиснете OK, за да стартирате процеса на готвене.

## Как да сорираме / препичаме / пържиме?

1. Не затваряйте канака.
2. Изберете от менюто програма „Сориране“ или „Сгъстяване на сос“. Изберете OK.
3. След като изберете програмата, на дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и L.
4. Натиснете OK, за да стартирате процеса на готвене.

## Как да печеме?

1. Затворете и заключете канака.
2. Настройте на програма „Претопляне“. Изберете OK.
3. За да настроите различно време за печене, натиснете бутона „Време за готвене“.
4. На дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и L.
5. Натиснете OK, за да стартирате процеса на готвене.

# Таблица с програми и температурни режими

| Първа<br>сървика                             | Втора<br>сървика  | Готвене под налягане                              |   |                                      |   | Готвене без налягане             |  | Настойка<br>на температура          |  |
|--|-------------------|---|---|--------------------------------------|---|----------------------------------|--|-------------------------------------|--|
|  |                   | Налягане по подразбиране                          | Време за поддържане на налягането по подразбиране | Диапазон за регулиране на налягането | Диапазон за регулиране на времето по налягане | Време за готвене по подразбиране | Диапазон за регулиране на времето за готвене |                                     |  |
| Готвене<br>под<br>налягане                   | Говеждо месо      | 70 kPa  | 30 мин.   | 20-70 kPa                            | 3-59 мин.                                     | Не е приложимо                   |  | По-ниска<br>температура<br>от 140°C |  |
|  | Птиче месо        | 60 kPa  | 15 мин.   |                                      | 2-59 мин.                                     |                                  |  |                                     |  |
|  | Свинско месо      | 70 kPa  | 15 мин.   |                                      | 0-59 мин.                                     |                                  |  |                                     |  |
|  | Агнешко месо      | 70 kPa  | 20 мин.   |                                      | 3-59 мин.                                     |                                  |  |                                     |  |
|  | Морски деликатеси | 40 kPa  | 3 мин.  |                                      | 1-59 мин.                                     |                                  |  |                                     |  |
|  | Ръчна настрига    | 20 kPa  | 5 мин.  |                                      | 2-59 мин.                                     |                                  |  |                                     |  |
| Бавно<br>готвене<br>на ниска<br>температура  | Говеждо месо      | Програма за готвене без налягане / Не е приложимо |   |                                      |   | 12 ч.                            | 2-12 ч.                                      | Поддържане<br>на 70°C±10°C          |  |
|  | Птиче месо        |   |   |                                      |   | 10 ч.                            |  |                                     |  |
|  | Свинско месо      |   |   |                                      |   | 8 ч.                             |  |                                     |  |
|  | Агнешко месо      |   |   |                                      |   | 2 ч.                             |  |                                     |  |
|  | Морски деликатеси |   |   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Ръчна настрига    |   |   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
| Бавно<br>готвене<br>на висока<br>температура | Говеждо месо      | Програма за готвене без налягане / Не е приложимо |   |                                      |   | 6 ч.                             | 2-12 ч.                                      | Поддържане<br>на 90°C±10°C          |  |
|  | Птиче месо        |   |   |                                      |   | 4 ч.                             |  |                                     |  |
|  | Свинско месо      |   |   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Агнешко месо      |   |   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Морски деликатеси |   |   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Ръчна настрига    |   |   |                                      |   | 2 ч.                             |  |                                     |  |
| Готвене<br>на пара                           | Говеждо месо      | 10 kPa  | 30 мин.   | Без<br>регулиране                    | 3-30 мин.                                     | Не е<br>приложимо                |  | По-ниска<br>температура<br>от 140°C |  |
|  | Птиче месо        |   | 20 мин.   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Свинско месо      |   | 30 мин.   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Агнешко месо      |   | 30 мин.   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Морски деликатеси |   | 8 мин.  |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
|  | Ръчна настрига    |   | 10 мин.   |                                      |   |                                  |  |                                     |  |
| Специални<br>рецепти                         | Ориз              | 30 kPa  | 14 мин.   | -                                    | -   | Не е приложимо                   |  | 40°C±10°C                           |  |
|  | Бобобви култури   | 70 kPa  | 20 мин.   | 20-70 kPa                            | 20-59 мин.                                    |                                  |  |                                     |  |
|  | Йогурт            | Програма за готвене без налягане / Не е приложимо |   |                                      |   | 8 ч.                             | 6-12 ч.                                      |                                     |  |
|  | Суши              | 50 kPa  | 20 мин.   | 20-70 kPa                            | 20-59 мин.                                    | Не е приложимо                   | По-ниска<br>температура<br>от 140°C          |                                     |  |
|  | Зелени сарми      | 40 kPa  | 18 мин.   | -                                    | 10-20 мин.                                    |                                  |  |                                     |  |
|  | Конфитюр          | Програма за готвене без налягане / Не е приложимо |   |                                      |   | 55 мин.                          | 25-59 мин.                                   | 90°C±10°C                           |  |
| Сотиране                                     |                   |   |   |                                      |   | 10 мин.                          | 10-59 мин.                                   | 150°C±10°C                          |  |
| Претопляне                                   |                   | Програма за готвене без налягане / Не е приложимо |   |                                      |   | 15 мин.                          | 15-59 мин.                                   | 140°C                               |  |
| Сгъстяване на сос                            |                   |   |   |                                      |   | 8 мин.                           | 5-15 мин.                                    |                                     |  |



# Jste připraveni se inspirovat kulinářskými mistrovskými díly v kuchyni?

Blahopřejeme! Právě jste se stali vlastníkem nového multifunkčního hrnce Philips "Vše v jednom", a můžete přejít k vaření na další úroveň. Inspirujeme vás recepty z tradiční kuchyně, rychlými recepty do 30 minut a kulinářskými bestsellery.

Zapůsobte na svou rodinu a přátele spoustou chutných jídel, a to i v hektických dnech, kdy nemáte čas.

## Vařte pod tlakem, abyste ušetřili čas

Jste zaneprázdnění a přesto nechcete polevit na chuti vašeho jídla? Tlakové vaření promění i tuhé maso na jemné, a omáčky na chutné a aromatické. Hrnek šetří až dvě třetiny doby vaření v běžné troubě nebo na varné desce. S naší devítistupňovou ochranou nebylo tlakové vaření nikdy jednodušší ani bezpečnější a uvolnění tlaku se stává automatickým a ušetří vám spoustu času.

## Staňte se mistrem "soté"

Budete ohromeni o kolik budou vaše jídla lepší. Použijte funkci soté ke zlepšení chuti připravených jídel. Od chutných dušených pokrmů přes lahodné polévky až po úžasné rizoto. Máme také speciální program na redukci omáčky.

## Pomalé vaření pro jemné masové pokrmy

Není nic lepšího, než se v chladnějších dnech posadit ke stolu a užít si zdravou a chutnou večeři. Můžete použít funkci pomalého vaření, která učiní jakékoli maso jemné natolik, že se se rozpustí v ústech. Dáváme vám možnost vařit pří nízké nebo vysoké teplotě, aby zbylo více času pro vás.

## Pečte lépe a více

Také se vám bude líbit, jak snadné je péct sladkosti a dezerty, vařit v páře nebo dokonce dělat jogurty a marmelády.

## Speciální programy

Víme, co rádi vaříte a jak vás potěšit, takže jsme udělali speciální programy s přednastaveným časem a teplotou. Jedná se o programy pro načechnanou rýži, lahodnou polévku (s masem nebo zeleninou), zelné závitky, marmelády a jogurt.

Podívejte se také na sadu příslušenství - s ní budete moci vařit ještě snadněji.

Doufáme, že si užijete nové kulinářské dobrodružství s Philipsem.

Chcete se podívat na další recepty, recenze a tipy na vaření?

Přejděte na naše stránky: [www.philips.cz](http://www.philips.cz)



Zavolejte nám:

228 880 896\*

Pondělí až pátek, 9:00 – 17:00

Napište nám na WhatsApp:

+420 771 133 012

Pondělí až pátek, 9:00 – 17:00

Kontaktujte nás přes

Facebook Messenger

\* Náklady na volání závisí na použitém tarifu

Podělte se o své výtvory

Pokud jste vytvořili vlastní recept, sdílejte ho na sociálních sítích a budte inspirací.

@philipshomelivingcz #philipsallinone

Komunita All-In-One na Facebooku

Své výtvory můžete také sdílet v komunitě Philips All-In-One na Facebooku.

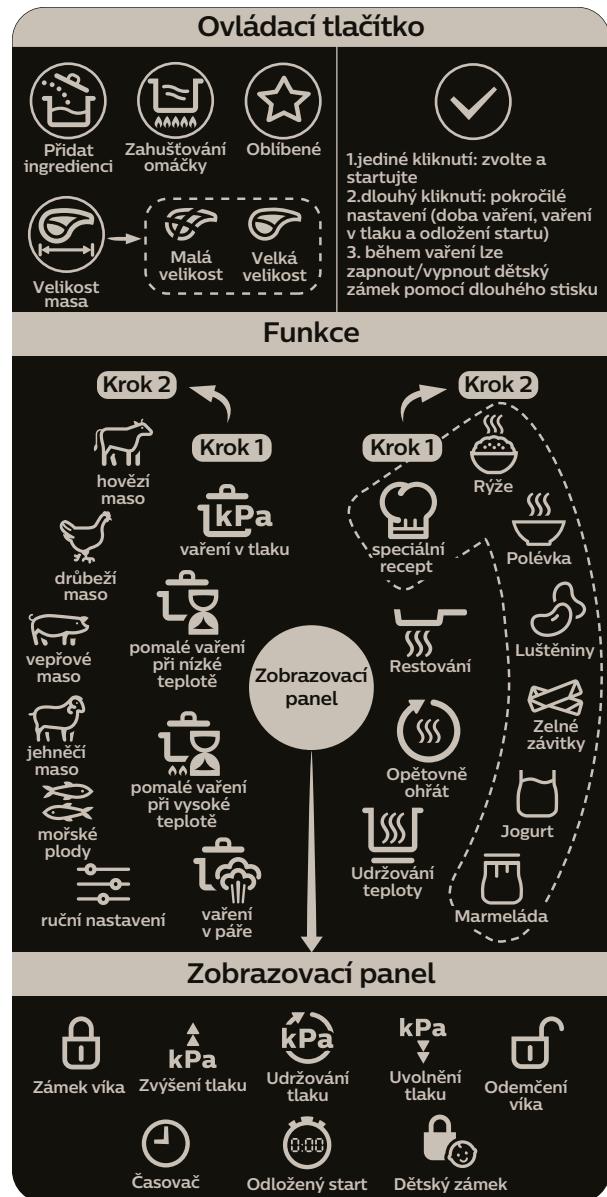
Vyhledejte komunitu Philips All-In-One-Cooker (všichni uživatelé multicookeru jsou vítáni) nebo navštivte:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

# Tipy na vaření

Multifunkční hrnek Philips "Vše v jednom" je skvělým doplňkem vaší kuchyně. Můžete si připravit recepty z této brožury nebo experimentovat s vlastními.

- Studené suroviny a tekutiny vyžadují více času na ohřev než suroviny již předehřáté nebo při pokojové teplotě.
- 
- Doba pro zvýšení tlaku se bude lišit v závislosti na objemu v nádobě. U větších objemů trvá dosažení požadovaného tlaku ve srovnání s menšími déle.
- 
- Chcete-li udržet vysokou teplotu v nádobě, rychle osmažte suroviny po menších dávkách.
- 
- Pokud zdvojnásobíte množství surovin, neupravujte dobu vaření. Ujistěte se, že nepřekračujete maximální limitní čáru s názvem MAX.
- 
- Když používáte nádobu z nerezové oceli v multifunkčním hrnci Philips "Vše v jednom", může trvat několik minut, než budete mít možnost otevřít víko. To je způsobeno silnějším sáním mezi hladkým povrchem nerezové oceli a těsnícím kroužkem.
- 
- Pokud jídlo obsahuje více tekutin, než potřebujete, můžete snížit množství pomocí funkce „Sauté“ nebo přidáním kukuřičné mouky. Při použití kukuřičné mouky ji smíchejte s vodou v samostatné misce a vytvořte homogenní směs a poté ji přidejte do jídla, aby se neobjevily hrudky.
- 
- Chcete-li zkrátit dobu vaření, suroviny nakrájejte na menší kousky.
- 
- Ujistěte se, že použité nádoby je vhodné pro použití na keramický povrch vnitřní části multicookeru. Doporučuje se používat dřevěné, plastové nebo silikonové nádoby.



# Krátký návod k použití

## Jak vařit v tlaku s multifunkčním hrncem?

1. Zavřete a uzamkněte víko.
2. Zvolte program Pressure Cook. Do požadovaného programu se dostanete se symboly V a Λ. Po dosažení vybraného programu klepněte na OK.
3. Na levé straně obrazovky se zobrazí ikony zvířat a program ručního nastavení. Pokud zvolíte program vaření pro určitý typ masa, pak máte možnost zvolit velikost masa.
4. Po výběru programu na displeji se zobrazí časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znova nastavit pomocí tlačítka V a Λ.
5. Stisknutím tlačítka OK startujete proces vaření.
6. Po dokončení programu se tlak automaticky uvolní v časovém rozmezí od 3 do 8 minut.
7. Přístroj udržuje teplotu až 12 hodin.
8. Víko můžete otevřít bez obav a vychutnat si dokonale uvařené jídlo.

**Poznámka:** Doba vaření začíná po dosažení požadované úrovně tlaku. To se může pohybovat od 3 do 22 minut, v závislosti na množství surovin v hrnci.

## Jak vařit pomalu a připravit marmelády a jogurt?

1. Zavřete a uzamkněte víko.
2. Zvolte program SLOW COOK LOW TEMP, SLOW COOK HIGH TEMP, JAM nebo JOGUR. Do požadovaného programu se dostanete se symboly V a Λ. Po dosažení vybraného programu klepněte na OK.
3. Po výběru programu na displeji se zobrazí časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znova nastavit pomocí tlačítka V a Λ.
4. Stisknutím tlačítka OK startujete proces vaření.

## Jak smažit / péct / opékat?

1. Nezavírejte víko.
2. Zvolte program SAUTÉ nebo Sause thickening. Zvolte OK.
3. Chcete-li nastavit jiný čas sauté/přepečení, stiskněte tlačítko, na displeji se objeví časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znova nastavit pomocí tlačítka V a Λ.
4. Stisknutím tlačítka OK startujete proces vaření.

## Jak péct?

1. Zavřete a uzamkněte víko.
2. Zvolte program REHEAT. Zvolte OK.
3. Chcete-li nastavit různé doby pečení, stiskněte tlačítko COOKING TIME.
4. Na displeji se zobrazí časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znova nastavit pomocí tlačítka V a Λ.
5. Stisknutím tlačítka OK startujete proces vaření.

# Programy a teplotní režimy

|                                  |                 | Programy vaření v tlaku        |                             |                                 |                  | Programy vaření bez tlaku       |                              | Nastavení teploty        |  |  |
|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------------------|--------------------------|--|--|
|                                  |                 | Výchozí tlak                   | Výchozí udržovací čas tlaku | Rozsah nastavení tlakového času | Rozsah nastavení | Automatická doba vaření v tlaku | Rozsah nastavení doby vaření |                          |  |  |
| Vaření v tlaku                   | Hovězí maso     | 70 kPa                         | 30 minut                    | 20-70 kPa                       | 3-59 minut       | Ne                              |                              | Nižší teplota než 140°C  |  |  |
|                                  | Drůbeží maso    | 60 kPa                         | 15 minut                    |                                 | 2-59 minut       |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Vepřové maso    | 70 kPa                         | 15 minut                    |                                 | 0-59 minut       |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Jehněčí maso    | 70 kPa                         | 20 minut                    |                                 | 3-59 minut       |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Mořské plody    | 40 kPa                         | 3 minut                     |                                 | 1-59 minut       |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Ruční nastavení | 20 kPa                         | 5 minut                     |                                 | 2-59 minut       |                                 |                              |                          |  |  |
| Pomalé vaření při nízké teplotě  | Hovězí maso     | Není program na vaření v tlaku |                             |                                 |                  | 12 hodiny                       | 2-12 hodiny                  | Údržba teploty 70°C±10°C |  |  |
|                                  | Drůbeží maso    |                                |                             |                                 |                  | 10 hodiny                       |                              |                          |  |  |
|                                  | Vepřové maso    |                                |                             |                                 |                  | 8 hodiny                        |                              |                          |  |  |
|                                  | Jehněčí maso    |                                |                             |                                 |                  | 2 hodiny                        |                              |                          |  |  |
|                                  | Mořské plody    |                                |                             |                                 |                  | 6 hodiny                        | 2-12 hodiny                  |                          |  |  |
|                                  | Ruční nastavení |                                |                             |                                 |                  | 4 hodiny                        |                              |                          |  |  |
| Pomalé vaření při vysoké teplotě | Hovězí maso     | Není program na vaření v tlaku |                             |                                 |                  | 2 hodiny                        | 2-12 hodiny                  | Údržba teplot 90°C±10°C  |  |  |
|                                  | Drůbeží maso    |                                |                             |                                 |                  | 6 hodiny                        |                              |                          |  |  |
|                                  | Vepřové maso    |                                |                             |                                 |                  | 4 hodiny                        |                              |                          |  |  |
|                                  | Jehněčí maso    |                                |                             |                                 |                  | 2 hodiny                        |                              |                          |  |  |
|                                  | Mořské plody    |                                |                             |                                 |                  | 6 hodiny                        | 2-12 hodiny                  |                          |  |  |
|                                  | Ruční nastavení |                                |                             |                                 |                  | 4 hodiny                        |                              |                          |  |  |
| Vaření v páře                    | Hovězí maso     | 10 kPa                         | 30 minut                    | Nenastavitelné                  | 3-30 minut       | Ne                              |                              | Nižší teplota než 140°C  |  |  |
|                                  | Drůbeží maso    |                                | 20 minut                    |                                 |                  |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Vepřové maso    |                                | 30 minut                    |                                 |                  |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Jehněčí maso    |                                | 30 minut                    |                                 |                  |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Mořské plody    |                                | 8 minut                     |                                 |                  |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Ruční nastavení |                                | 10 minut                    |                                 |                  |                                 |                              |                          |  |  |
| Speciální recept                 | Rýže            | 30 kPa                         | 14 minut                    | 20-70 kPa                       | -                | 8 hodiny                        | 6-12 hodiny                  | 40°C±10°C                |  |  |
|                                  | Luštěniny       | 70 kPa                         | 20 minut                    |                                 | 20-59 minut      |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Jogurt          | Není program na vaření v tlaku |                             |                                 |                  |                                 |                              |                          |  |  |
|                                  | Polévka         | 50 kPa                         | 20 minut                    | 20-70 kPa                       | 20-59 minut      | Ne                              |                              |                          |  |  |
|                                  | Zelné závitky   | 40 kPa                         | 18 minut                    | -                               | 10-20 minut      |                                 | Nižší teplota než 140°C      |                          |  |  |
|                                  | Marmeláda       | Není program na vaření v tlaku |                             |                                 |                  | 55 minut                        |                              | 25-59 minut              |  |  |
| Restování                        |                 |                                |                             |                                 |                  | 10 minut                        | 10-59 minut                  | 150°C±10°C               |  |  |
| Opětovně ohřát                   |                 | Není program na vaření v tlaku |                             |                                 |                  | 15 minut                        | 15-59 minut                  | 140°C                    |  |  |
| Zahušťování omáčky               |                 |                                |                             |                                 |                  | 8 minut                         | 5-15 minut                   |                          |  |  |



# Készen áll, hogy Önt is kulináris remekművekre inspiráljuk a konyhában?

Gratulálunk! Már rendelkezik egy új Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülékkel, így a főzést a következő szintre emelheti. Engedje meg, hogy most inspiráljuk Önt a hagyományos konyha gyorsan elkészíthető receptjeivel.

Nyűgözze le családját és barátait ínycsiklandó ételekkel, még akkor is, ha nincs sok ideje a főzésre. A Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészüléknek köszönhetően elkészítheti a kedvenc receptjeit a saját időbeosztása szerint, így a főzésre szánt időt másképp is eltöltheti.

## Főzzön magas nyomással, hogy időt takarítson meg

Az Ön minden napi élete mozgalmas. Ezért is nagyszerű lehetőség időt spórolni anélkül, hogy az befolyásolná az étel ízét. A magas nyomású főzés még a kemény húst is puhává varázsolja, ízben és aromában gazdag mártással, a hagyományos sütőben vagy főzőlapon való sütési idő akár 2/3 -át is megspórolhatja. A 9 fokos védelemnek köszönhetően a nyomásos főzés soha nem volt ilyen egyszerű vagy biztonságosabb, és még a nyomáskioldó is automatikus, amely sok időt takarít meg.

## Legyen "sauté" mester

Meg fog lepődni, hogy mennyivel jobbak lesznek az Ön ételei. Használja a sauté funkciót, hogy fokozza az elkészített ételek ízét az étvágyerjesztő pörkölttől a finom levesek keresztül a csodálatos rizottóig. Ezen felül még egy speciális programunk is van a mártások redukálására.

## Lassú főzés gyengéd húsételekhez

A hidegebb napokon nincs jobb, mint leülni vacsorázni, és élvezni az egészséges mégis finom ételeket. Használhatja a Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülék lassú főzési funkcióját, amely minden húst puhává varázsol, úgy, hogy az szinte megolvadjon a szájában. Ráadásul lehetőség van arra, hogy alacsony vagy közepes hőmérsékleten főzzön, hogy még több legyen szabadideje.

## Süssön jobban és többet

A készülék előnye többek között az is, hogy milyen könnyű süteményeket, desszerteket sütni, párolni vagy akár joghurtot és lekvárt készíteni.

## Speciális programok

Tudjuk, hogy Ön mit szeret főzni, és hogy még elégedettebbé tegyük, speciális kiegészítő programokat készítettünk, hogy ne is kelljen azon tűnődni milyen időt és hőmérsékletet válasszon. Ezek a programok rizshez, finom leveshez (hússal vagy zöldséggel), szarmához, lekvárhoz és joghurthoz készültek.

Keresse meg a tartozékkészletet a kereskedelmi hálózatban, ezzel lehetősége lesz még könnyebben főzni.

Reméljük, élvezni fogja a Philips-sel új kulináris kalandját.

Szeretne további recepteket, véleményeket és támogatási tippeket látni?

Látogasson el webhelyünkre: [www.philips.hu](http://www.philips.hu)



Kérdése van, vagy segítségre van szüksége?

Számíthat ügyfélszolgálati részlegünk támogatására.

Hívjon minket:

+36 1 700 8152 \*

Hétfőtől péntekig: 09:00 - 17:00

Vegye fel velünk a kapcsolatot a Facebook Messenger segítségével:

Hétfőtől péntekig: 08:00 - 22:00

Szombat és vasárnap: 10:00 - 22:00

*Tudta, hogy a Facebook Messengeren elküldött kérdések 90%-ára 15 percen belül válaszolunk?*

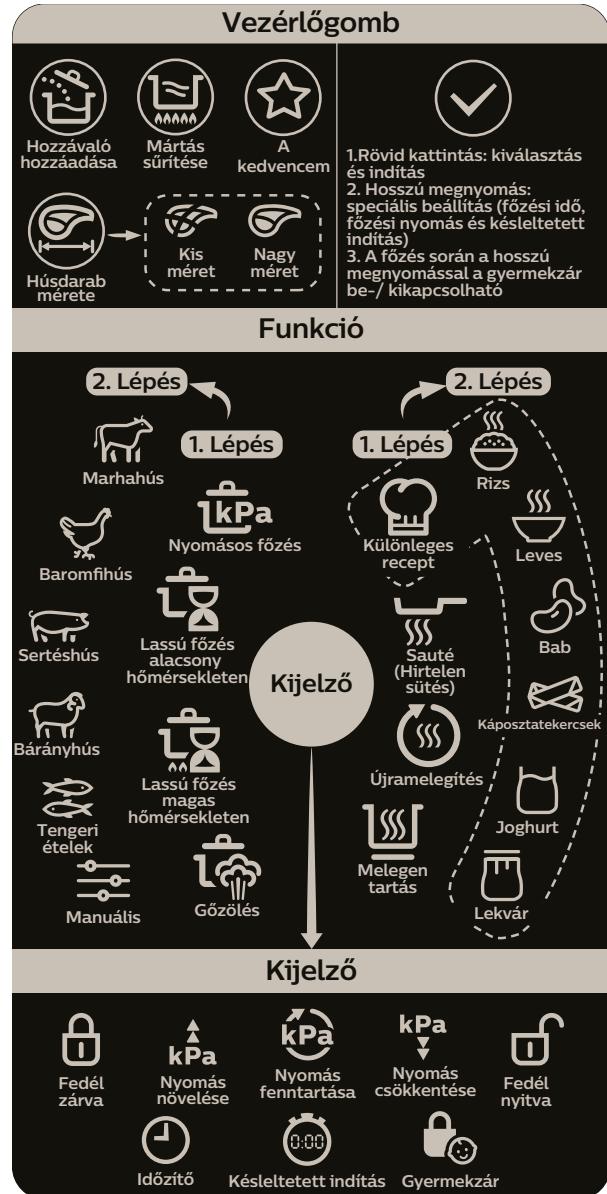
\*\* Belföldi hívás

\* Telefonos (mobil)szolgáltatója részéről további költségek jelentkezhetnek.

# Tippek a főzéshez

A Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülék nagyszerű kiegészítője a konyhának. Ebből a füzetből elkészíthet recepteket, vagy kísérletezhet sajátjaival.

- A hideg hozzávalók és folyadékok felmelegedése hosszabb ideig tart, mint a szobahőmérsékletű vagy előmelegített hozzávalóké.
- A nyomás növelésének ideje az edény térfogatától függően változik. Nagyobb térfogat esetén a szükséges nyomás elérése hosszabb ideig tart, mint a kisebb térfogat esetén.
- Annak érdekében, hogy az edényben magas hőmérsékletet biztosítson, párolja meg kisebb adagokban a hozzávalókat.
- Ha megduplázza a hozzávalók mennyiségét a receptben leírtakhoz képest, ne kétszerezze meg a főzési időt. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a MAX felirattal megjelölt határvonalat.
- Amikor a Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülék rozsdamentes acél edényeket használ, néhány percre telhet, mire ki tudja nyitni a fedeleit. Ennek oka a rozsdamentes acél sima felülete és a tömítőgyűrű közötti erősebb szívás.
- Ha az étel a szükségesnél több folyadékot tartalmaz, csökkentheti a mennyiséget a „Sauté“ vagy Hirtelen sütés funkció használatával, vagy hozzáadhat kukoricalisztet. Kukoricaliszt használatakor keverje össze a kukoricalisztet vizivel egy külön tálban, hogy homogén keveréket kapjon, majd adja hozzá az edényhez, hogy elkerülje a csomósodást.
- A főzési idő csökkentése érdekében vágja apróra az összetevőket.
- Győződjön meg arról, hogy a használt kanalak nem sértik meg a multikooker belső oldalán található kerámia bevonatot. Fa, műanyag vagy szilikon kanál használata ajánlott.



# Rövid útmutató használat

## Hogyan működik a nyomásos főzés a nagynyomású multifunkciós főzőkészülékkel?

1. Helyezze be a hozzávalókat és zárja le a fedelelt. Állítsa a készüléket PRESSURE COOK-NYOMÁSOS FŐZÉS programra. A kívánt nyomást a V és Λ szimbólumok segítségével érheti el. A választani kívánt program elérésekor kattintson az OK gombra.
2. A képernyő bal oldalán állati ikonok és a kézi beállítási program jelennek meg. Ha egy bizonyos típusú hús főzéséhez való programot választ, akkor lehetősége van megadni a húsdarabok méretét.
3. A program kiválasztása után a sütési idő beállítására szolgáló időzítő jelenik meg a kijelzőn, amelyet a V és a b gombokkal állíthat át.
4. A főzési folyamat elindításához nyomja meg OK gombot.
5. A program befejezése után a nyomás 3-8 percig automatikusan kienged.
6. A készülék melegen tart akár 12 órán keresztül.
7. Gond nélkül kinyithatja a fedelelt, és elvezetheti a tökéletesen elkészített ételt.

**Megjegyzés:** a főzési idő a kívánt nyomásszint elérése után kezdődik. Ez az ételben lévő hozzávalók mennyiségétől függően 3 és 22 perc között változhat.

## Hogyan főzzünk lassan, és készítsünk lekvárokat és joghurtot?

1. Helyezze be a hozzávalókat és zárja le a fedelelt.
2. Állítsa be a programot. Lassú főzés alacsony hőmérsékleten-, Lassú főzés magas hőmérsékleten-, a Lekvár- vagy a Joghurt -ra. A kívánt programot a V és Λ szimbólumokkal érheti el. A kívánt program elérésekor kattintson az OK gombra.
3. Ha a kiválasztott program Lassú főzésre való, a képernyő bal oldalán állati ikonok és a kézi beállítási program jelennek meg. Ha egy bizonyos típusú hús főzéséhez való programot választ ki, akkor lehetősége van megadni a húsdarabok méretét.
4. A program kiválasztása után a sütési idő beállítására szolgáló időzítő jelenik meg a kijelzőn, amelyet a V és a b gombokkal állíthat át.
5. A főzési folyamat elindításához nyomja meg az OK gombot.

## Hogyan kell pörkölni / pirítani / sütni?

1. Ne csukja be a fedelelt.
2. Válassza ki a Sauté (Hirtelen sütés) vagy Márta sűrítése menüpontot. Válassza az OK-t.
3. Más sütési / pirítási idő beállításához nyomja meg a gombot, a kijelzőn megjelenik a sütési idő beállítására szolgáló időzítő, amelyet a V és Λ gombokkal állíthat át.
4. A főzési folyamat elindításához nyomja meg OK gombot.

## Hogyan kell sütni?

1. Helyezze be a hozzávalókat és zárja be a fedelelt.
2. Állítsa Újramelegítés -re. Válassza az OK-t.
3. Más sütési idő beállításához nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot.
4. A kijelzőn megjelenik a sütési idő beállítására szolgáló időzítő, amelyet a V és Λ gombokkal állíthat át.
5. A főzési folyamat elindításához nyomja meg OK gombot.

# Programtáblázat a hőmérsékleti rendszerek

| Első réteg                         | Második réteg    | Nyomásos Főzési Menü         |                                   |                              |                             | Nyomás nélküli főzési menü |                                       | Hőmérséklet beállítása |  |  |  |  |
|------------------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|------------------------|--|--|--|--|
|                                    |                  | Alapértelmezett nyomás       | Alapértelmezett nyomástartási idő | Nyomás beállítási tartomány  | Az idő beállítási tartomány | Alapértelmezett főzési idő | A főzési idő beállításának tartománya |                        |  |  |  |  |
| Nyomásos főzés                     | Marhahús         | 70 kPa                       | 30 pect                           | 20-70 kPa                    | 3-59 pect                   | Nem                        |                                       | Alacsonyabb mint 140°C |  |  |  |  |
|                                    | Baromfihús       | 60 kPa                       | 15 pect                           |                              | 2-59 pect                   |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Sertéshús        | 70 kPa                       | 15 pect                           |                              | 0-59 pect                   |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Bárányhús        | 70 kPa                       | 20 pect                           |                              | 3-59 pect                   |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Tengeri ételek   | 40 kPa                       | 3 pect                            |                              | 1-59 pect                   |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Manuális         | 20 kPa                       | 5 pect                            |                              | 2-59 pect                   |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
| Lassú főzés alacsony hőmérsékleten | Marhahús         | Nyomás nélküli főzés program |                                   |                              |                             | 12 órák                    | 2-12 órák                             | Tartsa 70°C±10°C       |  |  |  |  |
|                                    | Baromfihús       |                              |                                   |                              |                             | 10 órák                    |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Sertéshús        |                              |                                   |                              |                             | 8 órák                     |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Bárányhús        |                              |                                   |                              |                             | 2 órák                     |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Tengeri ételek   |                              |                                   |                              |                             | 2-12 órák                  | Tartsa 90°C±10°C                      |                        |  |  |  |  |
|                                    | Manuális         |                              |                                   |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
| Lassú főzés magas hőmérsékleten    | Marhahús         | Nyomás nélküli főzés program |                                   |                              |                             | 6 órák                     | 2-12 órák                             | Tartsa 90°C±10°C       |  |  |  |  |
|                                    | Baromfihús       |                              |                                   |                              |                             | 4 órák                     |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Sertéshús        |                              |                                   |                              |                             | 2 órák                     |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Bárányhús        |                              |                                   |                              |                             | 2-12 órák                  | Tartsa 90°C±10°C                      |                        |  |  |  |  |
|                                    | Tengeri ételek   |                              |                                   |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Manuális         |                              |                                   |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
| Gőz                                | Marhahús         | 10 kPa                       | 30 pect                           | Nem állítható                | 3-30 pect                   | Nem                        | Alacsonyabb mint 140°C                |                        |  |  |  |  |
|                                    | Baromfihús       |                              | 20 pect                           |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Sertéshús        |                              | 30 pect                           |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Bárányhús        |                              | 30 pect                           |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Tengeri ételek   |                              | 8 pect                            |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Manuális         |                              | 10 pect                           |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
| Különleges recept                  | Rizs             | 30 kPa                       | 14 pect                           | Nyomás nélküli főzés program | -                           | -                          | 8 órák                                | 40°C±10°C              |  |  |  |  |
|                                    | Bab              | 70 kPa                       | 20 pect                           |                              | 20-70 kPa                   | 20-59 pect                 |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Joghurt          |                              |                                   |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Leves            | 50 kPa                       | 20 pect                           | 20-70 kPa                    | 20-59 pect                  | Nem                        | Alacsonyabb mint 140°C                |                        |  |  |  |  |
|                                    | Káposztatekerkek | 40 kPa                       | 18 pect                           | -                            | 10-20 pect                  |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
|                                    | Lekvár           |                              |                                   |                              |                             |                            |                                       |                        |  |  |  |  |
| Sauté                              |                  | Nyomás nélküli főzés program |                                   |                              |                             | 55 pect                    | 25-59 pect                            | 90°C±10°C              |  |  |  |  |
| Utánmelegítés                      |                  |                              |                                   |                              |                             | 10 pect                    | 10-59 pect                            | 150°C±10°C             |  |  |  |  |
| Mártás sűrítése                    |                  |                              |                                   |                              |                             | 15 pect                    | 15-59 pect                            | 140°C                  |  |  |  |  |
|                                    |                  |                              |                                   |                              |                             | 8 pect                     | 5-15 pect                             |                        |  |  |  |  |



# Gotowi na dawkę inspiracji i początek kulinarnej przygody?

Gratulacje! Od teraz jesteście właścicielami nowego multicookera ciśnieniowego Philips i możecie przenieść gotowanie na wyższy poziom. Przedstawiamy przepisy kuchni tradycyjnej, szybkie przepisy 30 minutowe i kulinarne przeboje.

Zaskoczcie swoją rodzinę i przyjaciół wybornymi daniami, nawet w zabiegane dni, kiedy nie ma na to czasu. Teraz, dzięki multicookerowi ciśnieniowemu Philips możecie przygotowywać ulubione przepisy, nie spędzając w kuchni całych wieków.

## Gotowanie pod ciśnieniem

Każdy z nas boryka się z ogromem codziennych obowiązków. Właśnie dlatego tak doceniamy, kiedy gotując możemy oszczędzić czas, nie rezygnując z jakości i smaku przygotowanych dań. Gotowanie pod ciśnieniem umożliwia przygotowanie delikatnych mięs, aromatycznych sosów i gulaszy, nawet 2 lub 3 razy szybciej niż w zwykłym garnku lub piekarniku. Dzięki naszemu 9-stopniowemu zabezpieczeniu, gotowanie pod ciśnieniem nigdy nie było tak łatwe i bezpieczne, a zwalnianie ciśnienia jest automatyczne i zaoszczędza dużo czasu.

## Podsmażanie

Przygotujcie się na nieziemski smak i niezwykłą delikatność. Funkcja podsmażania, czyli gotowania Sauté (z niewielką ilością tłuszcza) wzmacnia smak przygotowywanych potraw, od apetycznego gulaszu, poprzez pyszne zupy, aż po niesamowite risotto. Mamy również specjalny program do redukcji sosu.

## Wolne gotowanie delikatnych dań mięsnych

W chłodniejsze dni nie ma niczego lepszego niż zasiąść do kolacji i cieszyć się zdrowym i pysznym jedzeniem. Funkcja wolnego gotowania multicookera ciśnieniowego Philips sprawi, że mięso będzie miękkie i rozpływające się w ustach. Możliwe jest gotowanie w niskiej i wysokiej temperaturze.

## Dodatkowe możliwości

Spodoba Wam się również łatwość pieczenia ciast i deserów, gotowania na parze, a nawet przygotowania jogurtu i dżemu.

## Dedykowane programy

Z myślą o Waszych potrzebach, przygotowaliśmy specjalne dodatkowe programy, abyście nie musieli zastanawiać się jaki czas czy temperaturę wybrać. Są to programy do przygotowania: ryżu, zupy (mięsnej lub warzywnej), gołębików, dżemu i jogurtu.

W sklepach znajdziecie również komplet akcesoriów, z którymi gotowanie staje się jeszcze łatwiejsze. Mamy nadzieję, że przygoda z multicookerem ciśnieniowym Philips Wam się spodoba!

Jeśli szukacie przepisów czy wskazówek koniecznie odwiedźcie naszą stronę internetową: [philips.pl](http://philips.pl)



Macie pytanie lub potrzebujecie pomocy?  
Możecie liczyć na wsparcie naszego Działu Obsługi Klienta.

Wypełnijcie formularz na stronie:  
<https://www.philips.pl/c-w/wsparcie-konsumenta/kontakt>

## Podzielcie się swoimi kulinarnymi osiągnięciami

Jeśli stworzyliście własny przepis, podzielcie się nim w mediach społecznościowych i przekażcie inspirację dalej.

@philipshomelivingpolska

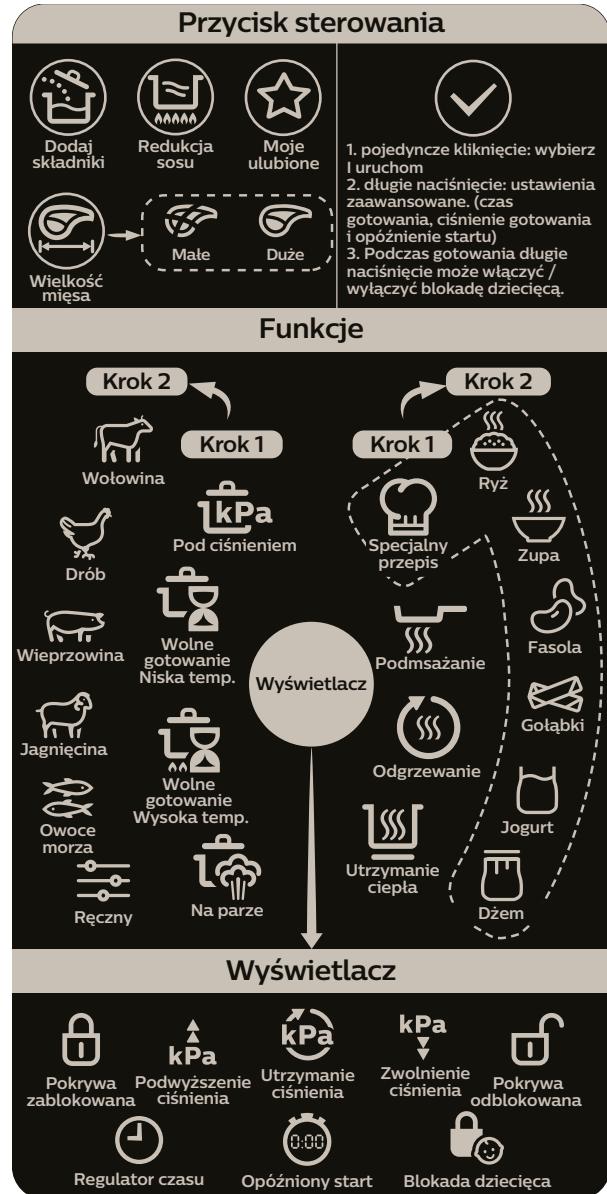
#smartgotowanie

# Wskazówki dotyczące gotowania

Multicooker ciśnieniowy Philips to doskonały dodatek do Waszej kuchni. Możecie rozpocząć od przepisów z tej broszury, a następnie przygotować inne według własnych preferencji.

Pamiętajcie o tym, że:

- Zimne składniki i płynny rozgrzewają się dłużej niż te w temperaturze pokojowej lub wcześniej podgrzane.
- Czas zwiększenia ciśnienia różni się w zależności od objętości produktów w naczyniu. Większe objętości, w porównaniu do mniejszych, potrzebują więcej czasu na osiągnięcie wymaganego ciśnienia.
- W celu utrzymania wysokiej temperatury w naczyniu, należy smażyć produkty porcjami.
- W przypadku zwiększenia dwukrotnie ilości produktów do gotowania w porównaniu do tych w przepisie, nie zwiększamy dwukrotnie czasu gotowania. Należy się upewnić, że nie przekraczamy linii granicznej MAX.
- W przypadku używania naczynia ze stali nierdzewnej w urządzeniu, zanim otworzymy pokrywę, należy odczekać kilka minut. Wynika to z większej siły przylegania pomiędzy gładką powierzchnią stali nierdzewnej a pierścieniem uszczelniającym.
- Gdyby danie zawierało więcej płynu niż potrzebujemy, możemy zmniejszyć jego ilość, używając funkcji Podgrzewania („Sauté”) lub dodając mąkę kukurydzianą. W przypadku dodania mąki kukurydzianej należy najpierw ją wymieszać z wodą w osobnej miseczce do uzyskania jednolitej masy, a następnie dodać do naczynia, w ten sposób nie utworzą się grudki.
- W celu skrócenia czasu gotowania, należy drobno posiekać składniki.
- Należy się upewnić, że używane przybory nadają się do użycia na ceramicznej powłoce wewnętrz multicookera. Zaleca się stosowanie przyborów drewnianych, plastikowych lub silikonowych.



# Skrócona instrukcja obsługi

## Jak gotować w multicookerze pod ciśnieniem?

1. Zamykamy i blokujemy pokrywę.
2. Ustawiamy program Pod ciśnieniem. Program wybieramy za pomocą symboli V i Λ. Po znalezieniu odpowiedniego programu naciskamy OK.
3. Po lewej stronie wyświetlacza pojawią się ikonki zwierząt oraz program ręcznych ustawień. Gdy wybierzemy program gotowania określonego rodzaju mięsa, następnie mamy możliwość zaznaczenia, jakiej wielkości są kawałki mięsa.
4. Po wybraniu programu na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
5. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.
6. Kiedy program się zakończy, ciśnienie jest zwalniane automatycznie w ciągu od 3 do 8 minut.
7. Urządzenie podtrzymuje ciepło na okres 12 godzin.
8. Możemy otworzyć pokrywę bez obaw i delektować się perfekcyjnie ugotowanym daniem.

**Uwaga:** czas gotowania rozpoczyna się po osiągnięciu wymaganego poziomu ciśnienia. Może to zająć od 3 do 22 minut, w zależności od ilości produktów w naczyniu.

## Wolne gotowanie i przygotowanie dżemu i jogurtu

1. Zamykamy i blokujemy pokrywę.
2. Nastawiamy program Wolne gotowanie Niska temp., Wolne gotowanie Wysoka temp., Dżem lub Jogurt. Program wybieramy za pomocą symboli V i Λ. Po znalezieniu odpowiedniego programu naciskamy OK.
3. Kiedy wybierzemy program wolnego gotowania, po lewej stronie wyświetlacza pojawią się ikonki zwierząt oraz program ręcznych ustawień. Gdy wybierzemy program gotowania określonego rodzaju mięsa, następnie mamy możliwość zaznaczenia, jakiej wielkości są kawałki mięsa.
4. Po wybraniu programu na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
5. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.

## Jak podsmażać / opiekać / smażyć?

1. Nie zamykamy pokrywy.
2. Wybieramy z menu Podgrzewanie lub Redukcja sosu. Naciskamy OK.
3. Aby ustawić inny czas podsmażania / opiekania, naciskamy przycisk, na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
4. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.

## Jak piec?

1. Zamykamy i blokujemy pokrywę.
2. Nastawiamy program Odgrzewanie. Naciskamy OK.
3. Aby ustawić inny czas pieczenia, naciskamy przycisk Regulator czasu.
4. Na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ
5. Naciskamy OK, aby rozpoczęć proces gotowania.

# Tabela programów i reżimy temperaturowe

| Pierwsza warstwa                        | Druga warstwa | Menu gotowania pod ciśnieniem        |                                      |                            |                                     | Menu gotowanie nie pod ciśnieniem |                                  | Ustawienie temperatury |            |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------|--|--|--|--|--|--|--|
|   |               | Domyślne ciśnienie                   | Domyślny czas utrzymywania ciśnienia | Zakres regulacji ciśnienia | Zakres utrzymywania regulacji czasu | Domyślny czas gotowania           | Zakres regulacji czasu gotowania |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
| Gotowanie pod ciśnieniem                | Wołowina      | 70 kPa                               | 30 minut                             | 20-70 kPa                  | 3-59 minut                          | Nie                               |                                  | Poniżej Nież 140°C     |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Drób          | 60 kPa                               | 15 minut                             |                            | 2-59 minut                          |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Wieprzowina   | 70 kPa                               | 15 minut                             |                            | 0-59 minut                          |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Jagnięcina    | 70 kPa                               | 20 minut                             |                            | 3-59 minut                          |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Owoce morza   | 40 kPa                               | 3 minuty                             |                            | 1-59 minut                          |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Ręczny        | 20 kPa                               | 5 minut                              |                            | 2-59 minut                          |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
| Wolne gotowanie w niskiej temperaturze  | Wołowina      | Program bez gotowania pod ciśnieniem |                                      |                            |                                     | 12 godziny                        | 2-12 godziny                     | Podtrzymuj 70°C±10°C   |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Drób          |                                      |                                      |                            |                                     | 10 godziny                        |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Wieprzowina   |                                      |                                      |                            |                                     | 8 godziny                         |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Jagnięcina    |                                      |                                      |                            |                                     | 2 godziny                         |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Owoce morza   |                                      |                                      |                            |                                     | 6 godziny                         |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Ręczny        |                                      |                                      |                            |                                     | 4 godziny                         |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
| Wolne gotowanie w wysokiej temperaturze | Wołowina      | Program bez gotowania pod ciśnieniem |                                      |                            |                                     | 2 godziny                         | 2-12 godziny                     | Podtrzymuj 90°C±10°C   |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Drób          |                                      |                                      |                            |                                     | 3-30 minut                        |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Wieprzowina   |                                      |                                      |                            |                                     | Nienastawitelne                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Jagnięcina    |                                      |                                      |                            |                                     | -                                 |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Owoce morza   |                                      |                                      |                            |                                     | -                                 |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Ręczny        |                                      |                                      |                            |                                     | -                                 |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
| Gotowanie na parze                      | Wołowina      | 10 kPa                               | 30 minuty                            |                            | Nie                                 |                                   |                                  | Poniżej Nież 140°C     |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Drób          |                                      | 20 minuty                            |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Wieprzowina   |                                      | 30 minuty                            |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Jagnięcina    |                                      | 30 minuty                            |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Owoce morza   |                                      | 8 minuty                             |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Ręczny        |                                      | 10 minuty                            |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
| Specjalny przepis                       | Ryż           | 30 kPa                               | 14 minuty                            | 20-70 kPa                  | 20-59 minuty                        |                                   |                                  | 40°C±10°C              |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Fasola        | 70 kPa                               | 20 minuty                            |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Jogurt        | Program bez gotowania pod ciśnieniem |                                      |                            |                                     | 8 godziny                         | 6-12 godziny                     |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Zupa          | 50 kPa                               | 20 minuty                            |                            |                                     | 20-59 minuty                      |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Goląbki       | 40 kPa                               | 18 minuty                            |                            |                                     | 10-20 minuty                      |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Dżem          |                                      |                                      |                            |                                     |                                   |                                  |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |
| Podsmażanie                             |               | Program bez gotowania pod ciśnieniem |                                      |                            |                                     | 55 minut                          | 25-59 minut                      |                        | 90°C±10°C  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ogrzewanie                              |               |                                      |                                      |                            |                                     | 10 minuty                         | 10-59 minuty                     |                        | 150°C±10°C |  |  |  |  |  |  |  |
| Redukcja sosu                           |               |                                      |                                      |                            |                                     | 15 minuty                         | 15-59 minuty                     |                        | 140°C      |  |  |  |  |  |  |  |
|   |               |                                      |                                      |                            |                                     | 8 minuty                          | 5-15 minut                       |                        |            |  |  |  |  |  |  |  |



# Ești gata să te inspirăm cu capodopere culinare în bucătărie?

Felicitări! Ai devenit proprietarul noului multicooker Philips „All-in-one” și acum poți duce gătitul la nivelul următor. Lasă-ne să te inspirăm cu rețete din bucătăria tradițională, rețete rapide în 30 de minute și bestseller-uri culinare.

Impresionează-ți familia și prietenii cu mâncăruri apetisante, chiar și în zilele aglomerate în care nu ai timp. Acum poți pregăti rețetele preferate în funcție de programul tău, în loc să-ți planifici timpul de gătit, datorită multicooker-ului „All-in-one” Philips.

## Gătește sub presiune pentru a economisi timp

Viața ta de zi cu zi este încărcată. De aceea, este minunat să economisești timp fără a afecta gustul mâncării. Gătitul sub presiune frâgește chiar și carne tare, economisind până la 2/3 din timpul de gătit într-un cuptor obișnuit sau pe o plătă fierbinte. Cu protecția noastră de 9 niveluri, gătitul sub presiune nu a fost niciodată mai ușor sau mai sigur, iar eliberarea de presiune este automată și vă va economisi mult timp.

## Devii un maestru în „sauté”

Vei fi uimite de cât de bine îți ies mâncărurile. Folosește funcția Sauté pentru a îmbunătății gustul mâncărilor preparate, de la tocane apetisante, supe delicioase până la uimitoarul risotto. De asemenea, avem un program special pentru reducția sosurilor.

## Slow cook pentru preparate delicate din carne

În zilele mai reci, nu este nimic mai bun decât să iezi cina și să savurezi mâncăruri sănătoase și delicioase. Poți utiliza funcția de slow cook a multicooker-ului Philips „All-in-one”, care va face ca orice carne să fie fragedă, astfel încât să se topească în gură. Îți oferim posibilitatea de a găti la temperatură scăzută sau medie.

## Coace mai bine și mai mult

Îți va place, de asemenea, cât de ușor este să cocci prăjituri și deserturi, să gătești la aburi sau chiar să faci iaurt și gem.

## Programe speciale

Ştim ce îți place să găteşti și cum să te bucuri de preparate, aşa că am realizat programe suplimentare speciale, astfel încât să nu te întrebi ce timp și temperatură să alegi. Acestea sunt programe pentru orez pufos, supă delicioasă (cu carne sau legume), sarmale, gem și iaurt.

Sperăm să te bucuri de noua aventură culinară alături de Philips.

Dorești să accesezi mai multe rețete, recenzii sau asistență?

Accesează site-ul nostru: [www.philips.ro](http://www.philips.ro)



Aveți întrebări sau nevoie de ajutor?

Puteți să vă bazați pe sprijinul Departamentului nostru de servicii pentru clienți.

Sunati-ne

031 6300043\*

de luni până vineri, între orele 09:00 - 17:00

\* Prețul apelului depinde de planul tarifar (mobil) utilizat.

## Împărtăšește-ți creațiile

Dacă ai creat propria rețetă, afișează-o pe rețelele sociale și transmite mai departe.

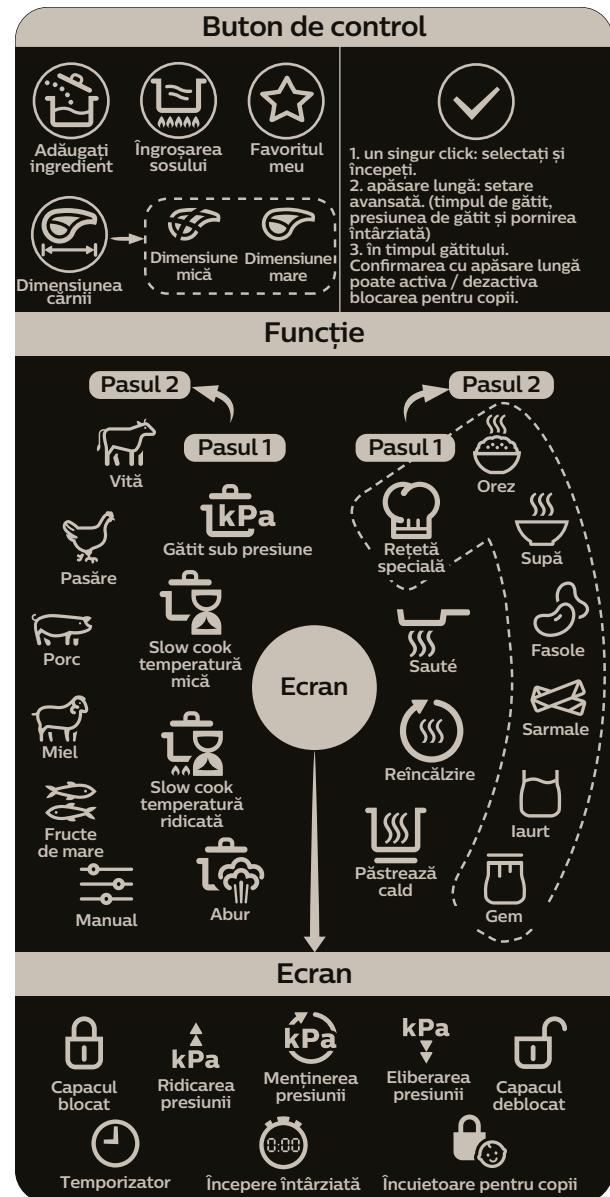
@philips\_home\_living\_ro

#philipsallinone

# Sfaturi pentru gătit

Multicooker-ul Philips „All-in-one” este un ajutor excelent în bucătăria ta. Poți pregăti rețete din această broșură sau poți să le încerci pe ale tale.

- Ingredientele și lichidele reci necesită mai mult timp pentru încălzire decât cele la temperatura camerei sau preîncălzite.
- Timpul pentru creșterea presiunii va varia în funcție de volumul din vas. Pentru volumele mai mari durează mai mult pentru a atinge presiunea necesară decât pentru cele mici.
- Pentru a menține o temperatură ridicată în tigaie, sotează produsele în porții.
- Dacă dublezi cantitatea de produse de gătit comparativ cu cele din retetă, nu dubla timpul de gătit. Asigură-te că nu depășești linia limită cu inscripția MAX.
- Atunci când folosești vasele din oțel inoxidabil în aparatul multifuncțional Philips „All-in-one”, poate dura câteva minute până când poți deschide capacul.
- Dacă vasul conține mai mult lichid decât ai nevoie, poți reduce cantitatea utilizând funcția „Sauté” sau adăugând făină de porumb. Când folosești făină de porumb, amestec-o cu apă într-un vas separat pentru a forma un amestec omogen, apoi adaug-o în vas pentru a evita apariția cocoloașelor.
- Pentru a reduce timpul de gătit, toacă mărunt ingredientele.
- Asigură-te ca ustensilele utilizate sunt potrivite pentru utilizarea pe partea ceramică din interiorul multicookerului. Se recomandă utilizarea ustensilelor din lemn, plastic sau silicon.



# Instrucțiuni scurte de folosire

## Cum se gătește cu un multicooker sub presiune

1. Închide și blochează capacul.
2. Configurează programul de gătit sub presiune. Ajungi la programul dorit cu simbolurile V și Λ. Apasă pe OK când ajungi la programul selectat.
3. Pictogramele animalelor și un program de reglare manuală vor apărea în partea stângă a ecranului. Dacă alegi un program pentru gătit un anumit tip de carne, atunci ai ocazia să alegi dimensiunea bucăților de carne după aceea.
4. După selectarea programului, pe ecran va apărea un cronometru de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
5. Apasă OK pentru a începe procesul de gătit.
6. După terminarea programului, presiunea este eliberată automat într-un timp de 3 până la 8 minute.
7. Aparatul se menține cald până la 12 ore.
8. Poți deschide capacul fără griji și savura felul de mâncare perfect gătit.

**Notă:** timpul de gătit începe după atingerea nivelului de presiune necesar. Aceasta poate varia de la 3 la 22 de minute, în funcție de cantitatea de produse din vas.

## Cum să folosești funcția slow cook și să faci gem și iaurt

1. Închide și blochează capacul.
2. Setează programul SLOW COOK LOW TEMP, SLOW COOK HIGH TEMP, JAM sau YOGHURT pentru a face iaurt. Ajungi la programul dorit cu simbolurile V și Λ. Fă click pe OK când ajungi la programul selectat.
3. Dacă programul selectat este pentru slow cook, pictogramele animalelor și un program de setare manuală vor apărea în partea stângă a ecranului. Dacă alegi un program pentru gătit un anumit tip de carne, atunci ai ocazia să alegi dimensiunea bucăților de carne după aceea.
4. După selectarea programului, pe afișaj va începe un cronometru de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
5. Apasă pe OK pentru a începe procesul de gătit.

## Cum să sotezi / coci / prăjești

1. Nu închide capacul.
2. Selectează Sauté sau Sauté thickening din meniu. Selectează OK.
3. Pentru a seta un timp de sotare / coacere diferit, apasă butonul, ecranul va afișa un cronometru pentru ajustarea timpului de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
4. Apasă OK pentru a începe procesul de gătit.

## Cum se coace

1. Închide și blochează capacul.
2. Setează REHEAT din meniu. Selectează OK.
3. Pentru a seta un timp de coacere diferit, apasă butonul COOKING TIME.
4. Pe afișaj va apărea un cronometru pentru reglarea timpului de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
5. Apasă OK pentru a începe procesul de gătit

# Tabel de programe și regimuri de temperatură

| Primul nivel       | Al doilea nivel       | Meniu de gătit sub presiune |   |                                    |                                   | Meniu de gătit fără presiune |  | Setarea temperaturii   |  |  |  |
|--------------------|-----------------------|-----------------------------|---|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|--|------------------------|--|--|--|
|                    |                       | Presiune prestatibilă       | Timp prestatibil de menținere a presiunii | Interval pentru reglarea presiunii | Interval pentru reglarea timpului | Timp de gătit prestatibil    | Interval pentru reglarea timpului de gătit |                        |  |  |  |
| Gătit sub presiune | Vită                  | 70 kPa                      | 30 minute                                 | 20-70 kPa                          | 3-59 minute                       | Nu                           |  | Mai putin de 140°C     |  |  |  |
|                    | Pasăre                | 60 kPa                      | 15 minute                                 |                                    | 2-59 minute                       |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Porc                  | 70 kPa                      | 15 minute                                 |                                    | 0-59 minute                       |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Miel                  | 70 kPa                      | 20 minute                                 |                                    | 3-59 minute                       |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Fructe de mare        | 40 kPa                      | 3 minutee                                 |                                    | 1-59 minute                       |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Manual                | 20 kPa                      | 5 minute                                  |                                    | 2-59 minute                       |                              |  |                        |  |  |  |
| Slow Cook Low      | Vită                  | Program fără presiune       |   |                                    |                                   | 12 ore                       | 2-12 ore                                   | Pstreaza la 70°C±10°C  |  |  |  |
|                    | Pasăre                |                             |   |                                    |                                   | 10 ore                       |  |                        |  |  |  |
|                    | Porc                  |                             |   |                                    |                                   | 8 ore                        |  |                        |  |  |  |
|                    | Miel                  |                             |   |                                    |                                   | 2 ore                        |  |                        |  |  |  |
|                    | Fructe de mare        |                             |   |                                    |                                   | Pastreaza la 90°C±10°C       |  |                        |  |  |  |
|                    | Manual                |                             |   |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
| Slow Cook High     | Vită                  | Program fără presiune       |   |                                    |                                   | 6 ore                        | 2-12 ore                                   | Pastreaza la 90°C±10°C |  |  |  |
|                    | Pasăre                |                             |   |                                    |                                   | 4 ore                        |  |                        |  |  |  |
|                    | Porc                  |                             |   |                                    |                                   | 2 ore                        |  |                        |  |  |  |
|                    | Miel                  |                             |   |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Fructe de mare        |                             |   |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Manual                |                             |   |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
| Abur               | Vită                  | 10 kPa                      | 30 minute                                 | Neregabil                          | 3-30 minute                       | Nu                           | Mai putin de 140°C                         |                        |  |  |  |
|                    | Pasăre                |                             | 20 minute                                 |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Porc                  |                             | 30 minute                                 |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Miel                  |                             | 30 minute                                 |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Fructe de mare        |                             | 8 minute                                  |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Manual                |                             | 10 minute                                 |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
| Rețetă specială    | Orez                  | 30 kPa                      | 14 minute                                 | 20-70 kPa                          | -                                 | 8 ore                        | 6-12 ore                                   | 40°C±10°C              |  |  |  |
|                    | Fasole                | 70 kPa                      | 20 minute                                 |                                    | 20-59 minute                      |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Iaurt                 | Program fără presiune       |   |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
|                    | Supă                  | 50 kPa                      | 20 minute                                 |                                    | 20-59 minute                      |                              | Nu   | Mai putin de 140°C     |  |  |  |
|                    | Sarmale               | 40 kPa                      | 18 minute                                 |                                    | -                                 | 10-20 minute                 |  |                        |  |  |  |
|                    | Gem                   |                             |   |                                    |                                   |                              |  |                        |  |  |  |
| Sauté              | Program fără presiune |                             |   |                                    |                                   | 55 minute                    | 25-59 minute                               | 90°C±10°C              |  |  |  |
|                    | Program fără presiune |                             |   |                                    |                                   | 10 minute                    | 10-59 minute                               | 150°C±10°C             |  |  |  |
|                    | Program fără presiune |                             |   |                                    |                                   | 15 minute                    | 15-59 minute                               | 140°C                  |  |  |  |
| Îngroșarea sosului |                       | Program fără presiune       |   |                                    |                                   |                              | 8 minute                                   | 5-15 minute            |  |  |  |



# Готовы ли вы, вдохновиться на новые кулинарные шедевры на кухне?

Поздравляем! Теперь вы – владелец новой мультиварки Philips „Всё в одном“, и вы можете перейти на следующий уровень в кулинарии. Позвольте нам вдохновить вас рецептами традиционной кухни, быстрыми рецептами за 30 минут и кулинарными бестселлерами.

Впечатлите свою семью и друзей большим разнообразием аппетитных блюд, даже в напряженные дни, когда у вас нет времени. Благодаря мультиварке Philips „Всё в одном“ теперь вы можете готовить любимые рецепты когда вам удобно, а не планировать свое время для готовки.

## Готовьте под давлением, чтобы сэкономить время

Ваша повседневная жизнь загружена. Поэтому всегда приятно сэкономить время, при этом не теряя превосходный вкус ваших блюд. Приготовление под давлением превращает даже жесткое мясо в нежное, с насыщенным вкусом и ароматом, и позволяет сэкономить до 2/3 времени приготовления по сравнению с обычной духовкой или плитой. С системой защиты, приготовление под давлением никогда не было проще и безопаснее, а сброс давления происходит автоматически, что сэкономит вам много времени.

## Станьте мастером "соте"

Вы будете поражены, насколько лучше и вкуснее станут ваши блюда. Используйте функцию “Тушение”, чтобы улучшить вкус готовых блюд, от аппетитного рагу и вкусных супов до восхитительного ризotto. У нас также есть специальная программа для приготовления соусов.

## Медленное приготовление нежных мясных блюд

В холодные дни нет ничего лучше, чем сесть за ужин и насладиться полезной и вкусной едой. Вы можете использовать функцию медленного приготовления мультиварки Philips «Всё в одном», которая сделает любое мясо нежным и тающим во рту. Выберите низкую или среднюю температуру в режиме медленного приготовления и наслаждайтесь своим временем пока мультиварка готовит.

## Выпекайте лучше и больше

Вам также понравится, насколько легко можно выпекать торты и десерты, готовить на пару или даже сделать домашний йогурт и варенье.

## Специальные программы

Мы знаем, что вам нравится готовить и знаем, как вас порадовать, поэтому мы создали специальные дополнительные программы, чтобы вам не приходилось гадать, какое время и температуру выбрать. Это программы для рассыпчатого риса, вкусного супа (с мясом или овощами), голубцов, варенья и йогурта.

Надеемся, вам понравится новое кулинарное приключение с Philips.

Хотите посмотреть больше рецептов, обзоров и советов по техническому обслуживанию?  
Перейдите на наш сайт: [www.philips.ru](http://www.philips.ru)



У вас есть вопрос или вам нужна помощь?  
Вы можете обратиться в службу поддержки покупателей

Позвоните нам: 8 800 200 08 80\*  
Круглосуточно 7 дней в неделю.

\* Звонок с мобильных и стационарных телефонов из любого региона России бесплатный

## Делитесь своими творениями

Если вы создали свой собственный рецепт, поделитесь им в социальных сетях и передайте свое вдохновение.

@philips\_home\_living\_russia #philipsallinone

Сообщество “All-In-One” в Facebook

Вы также можете поделиться своими творениями и задать вопросы в сообществе Philips All-In-One в Facebook. Ищите сообщество “Philips All-In-One-Cooker” (приветствуем всех пользователей мультиварок) или посетите:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

# Советы по приготовлению

Мультиварка Philips "Всё в одном" – чудесное дополнение к вашей кухне. Вы можете готовить рецепты из этой брошюры или экспериментировать со своими собственными.

- Холодным ингредиентам и жидкостям требуется больше времени для разогрева по сравнению с теми, которые были комнатной температуры или предварительно разогреты.
- Время повышения давления будет зависеть от объема в чаше. Для больших объемов требуется больше времени для достижения необходимого давления по сравнению с меньшими.
- Для поддержания высокой температуры в чаше готовьте продукты по частям.
- Если удвоите количество продуктов для приготовления по сравнению с количеством, которое указано в рецепте, не удваивайте время приготовления. Убедитесь, что не превышаете ограничительную линию с надписью MAX.
- При использовании чаши из нержавеющей стали в вашей мультиварке Philips «Всё в одном», может пройти несколько минут, прежде чем вы сможете открыть крышку. Это связано с более сильным всасыванием между гладкой поверхностью нержавеющей стали и уплотнительным кольцом.
- Если в блюде больше жидкости, чем вам нужно, вы можете уменьшить количество, используя функцию «Соте» или добавив кукурузную муку. При использовании кукурузной муки, смешайте ее с водой в отдельной миске, чтобы получилась однородная смесь, затем добавьте в блюдо, чтобы избежать появления комочеков.
- Чтобы сократить время приготовления, нарежьте ингредиенты мельче.
- Убедитесь, чтобы посуда подходила для использования на керамическом покрытии внутренней части мультиварки. Рекомендуется использовать деревянную, пластиковую или силиконовую посуду.



# Краткое руководство для использования

## Как готовить в мультиварке под давлением?

1. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Установите программу Скороварка. Выбор осуществляется с помощью символов V и L. Нажмите OK, когда дойдете до выбранной программы.
3. В левой части экрана появятся значки продуктов, а также программа ручной настройки. Если вы выберете программу приготовления определенного типа мяса, то после этого у вас будет возможность выбрать размер порции мяса.
4. После выбора программы на дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и L.
5. Нажмите OK, чтобы начать процесс приготовления.
6. По окончании программы давление автоматически сбрасывается за 3-7 минут.
7. Прибор сохраняет тепло до 12 часов.
8. Вы можете спокойно открывать крышку и наслаждаться идеально приготовленным блюдом.

**Примечание:** время приготовления начинается после достижения необходимого уровня давления. Это время может варьироваться от 3 до 22 минут, в зависимости от количества продуктов в чаше.

## Как томить (режим медленного приготовления) и готовить рагу и йогурт?

1. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Установите программу Медленное приготовление при низкой температуре, Медленное приготовление при высокой температуре, Варенье или Йогурт для приготовления йогурта. Выбор осуществляется с помощью символов V и L. Нажмите OK, когда дойдете до выбранной программы.
3. Если выбранная программа предназначена для медленного приготовления, в левой части экрана появятся значки типов продуктов , а также программа ручной настройки. Если вы выберете программу приготовления определенного типа мяса, то после этого у вас будет возможность выбрать размер кусочков мяса.
4. После выбора программы на дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и L.
5. Нажмите OK, чтобы начать процесс приготовления.

## Как тушить / запекать / жарить?

1. Не закрывайте крышку.
2. Выберите в меню программу Тушение или Соус . Нажмите OK.
3. Чтобы установить другое время тушения / запекания, нажмите кнопку, на дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и L.
4. Нажмите OK, чтобы начать процесс приготовления.

## Как выпекать?

1. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Установите программу Разогрев. Нажмите OK.
3. Чтобы установить время для выпекания, нажмите кнопку таймер.
4. На дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и L.
5. Нажмите OK, чтобы начать процесс приготовления.

# Таблица с программами и Температурный режим

| Первый шаг                                      | Второй шаг   | Меню для приготовления под давлением     |   |                               |  | Меню для приготовления без давления |  | Настройка температуры             |  |
|---|--------------|--|---|-------------------------------|--|-------------------------------------|--|-----------------------------------|--|
|   |              | Давление по умолчанию                    | Время поддержания давления по умолчанию | Диапазон регулировки давления | Диапазон регулировки времени поддержания | Время приготовления по умолчанию    | Диапазон регулировки времени приготовления |                                   |  |
| Приготовление под давлением                     | Говядина     | 70 kPa                                   | 30 минут                                | 20-70 kPa                     | 3-59 минут                               | Нет                                 |  | Ниже 140°C                        |  |
|   | Птица        | 60 kPa                                   | 15 минут                                |                               | 2-59 минут                               |                                     |  |                                   |  |
|   | Свинина      | 70 kPa                                   | 15 минут                                |                               | 0-59 минут                               |                                     |  |                                   |  |
|   | Баранина     | 70 kPa                                   | 20 минут                                |                               | 3-59 минут                               |                                     |  |                                   |  |
|   | Морепродукты | 40 kPa                                   | 3 минут                                 |                               | 1-59 минут                               |                                     |  |                                   |  |
|   | Ручной режим | 20 kPa                                   | 5 минут                                 |                               | 2-59 минут                               |                                     |  |                                   |  |
| Медленное приготовление при низкой температуре  | Говядина     | Программа для приготовления без давления |   |                               |  | 12 часов                            | 2-12 часов                                 | Удерживайте температуру 70°C±10°C |  |
|   | Птица        |  |   |                               |  | 10 часов                            |  |                                   |  |
|   | Свинина      |  |   |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Баранина     |  |   |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Морепродукты |  |   |                               |  | 8 часов                             |  |                                   |  |
|   | Ручной режим |  |   |                               |  | 2 часов                             |  |                                   |  |
| Медленное приготовление при высокой температуре | Говядина     | Программа для приготовления без давления |   |                               |  | 6 часов                             | 2-12 часов                                 | Удерживайте температуру 90°C±10°C |  |
|   | Птица        |  |   |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Свинина      |  |   |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Баранина     |  |   |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Морепродукты |  |   |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Ручной режим |  |   |                               |  | 2 часа                              |  |                                   |  |
| Режим Пароварка                                 | Говядина     | 10 kPa                                   | 30 минут                                | Не регулируется               | 3-30 минут                               | Нет                                 |  | Ниже 140°C                        |  |
|   | Птица        |  | 20 минут                                |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Свинина      |  | 30 минут                                |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Баранина     |  | 30 минут                                |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Морепродукты |  | 8 минут                                 |                               |  |                                     |  |                                   |  |
|   | Ручной режим |  | 10 минут                                |                               |  |                                     |  |                                   |  |
| Фирменный рецепт                                | Рис          | 30 kPa                                   | 14 минут                                | -                             | -  |                                     | 40°C±10°C                                  |                                   |  |
|   | Бобовые      | 70 kPa                                   | 20 минут                                | 20-70 kPa                     | 20-59 минут                              |                                     |  |                                   |  |
|   | Йогурт       | Программа для приготовления без давления |   |                               |  | 8 часов                             | 6-12 часов                                 |                                   |  |
|   | Суп          | 50 kPa                                   | 20 минут                                | 20-70 kPa                     | 20-59 минут                              |                                     |  |                                   |  |
|   | Голубцы      | 40 kPa                                   | 18 минут                                | -                             | 10-20 минут                              |                                     |  |                                   |  |
|   | Варенье      | Программа для приготовления без давления |   |                               |  | 55 минут                            | 25-59 минут                                |                                   |  |
| Тушение   |              |  |   |                               |  | 10 минут                            | 10-59 минут                                | 150°C±10°C                        |  |
| Разогрев  |              | Программа для приготовления без давления |   |                               |  | 15 минут                            | 15-59 минут                                | 140°C                             |  |
| Соус  |              |  |   |                               |  | 8 минут                             | 5-15 минут                                 |                                   |  |



# Чи готові ви до того, щоб ми надихнули вас на кулінарні шедеври на кухні?

Вітаємо! Відтепер ви власник нової мультиварки-скороварки Philips «Все-в-одному» і можете перейти на наступний рівень приготування їжі. Дозвольте нам надихнути вас рецептами традиційної кухні, швидкими рецептами за 30 хвилин і кулінарними бестселерами.

Здивуйте свою сім'ю і друзів найапетитнішими стравами навіть в напружені дні, коли у вас обмаль часу. Тепер ви можете готувати за улюбленими рецептами, не порушуючи свій графік і не витрачаючи зайвий час на приготування їжі, завдяки багатофункціональній мультиварці-скороварці Philips «Все-в-одному».

## Готуйте під тиском, щоб заощадити час

Ваше повсякденне життя завантажене, і вам хочеться заощадити час на приготуванні страв, не погіршуючи при цьому їхні смакові якості? Приготування під тиском перетворює навіть жорстке м'ясо на ніжне, з багатим смаком і ароматними соусами, вивільняючи до 2/3 часу на відміну від приготування у звичайній духовці або на конфорці. З нашим 9-ступінчастим захистом приготування їжі під тиском ніколи не було простіше або безпечніше, а оскільки скидання тиску відбувається автоматично, це заощадить вам багато часу.

## Станьте майстром сote

Ви будете вражені тим, наскільки кращими стають ваші страви. Використовуйте режим Тушкування, щоб поліпшити смак готових страв, починаючи з апетитного тушкованого м'яса і закінчуючи смачними супами і чудовим ризото.

## Повільне приготування ніжних м'ясних страв

У холодні дні немає нічого кращого, ніж сісти за обід і насолодитися корисною і смачною їжею. Ви можете використовувати функцію повільного приготування мультиварки-скороварки Philips «Все-в-одному», яка зробить будь-яке м'ясо ніжним, так що воно буде танути в роті. Ми надаємо вам можливість готувати при низькій або середній температурі, щоб не втрачати час.

## Випікайте краще і більше

Вам також сподобається те, наскільки легко випікати торти і десерти, готувати на парі або навіть готувати йогурти і джеми.

## Спеціальні програми

Ми знаємо, що ви любите готувати, і знаємо, як зробити вас щасливими, тому ми створили спеціальні додаткові програми, щоб вам не доводилося думати, який час і температуру вибрати. Це програми для розсипчастого рису, смачного супу (з м'ясом або овочами), голубців, джему і йогурту.

Шукайте набір аксесуарів в роздрібній мережі – з ним ви зможете готувати ще простіше.

Сподіваємся, вам сподобається нова кулінарна пригода з Philips.

Хочете подивитися більше рецептів, оглядів і порад з технічного обслуговування?

Перейдіть на наш сайт: [www.philips.ua](http://www.philips.ua)



Залишилися питання або потрібна допомога?

Ви можете розраховувати на підтримку нашого відділу обслуговування клієнтів.

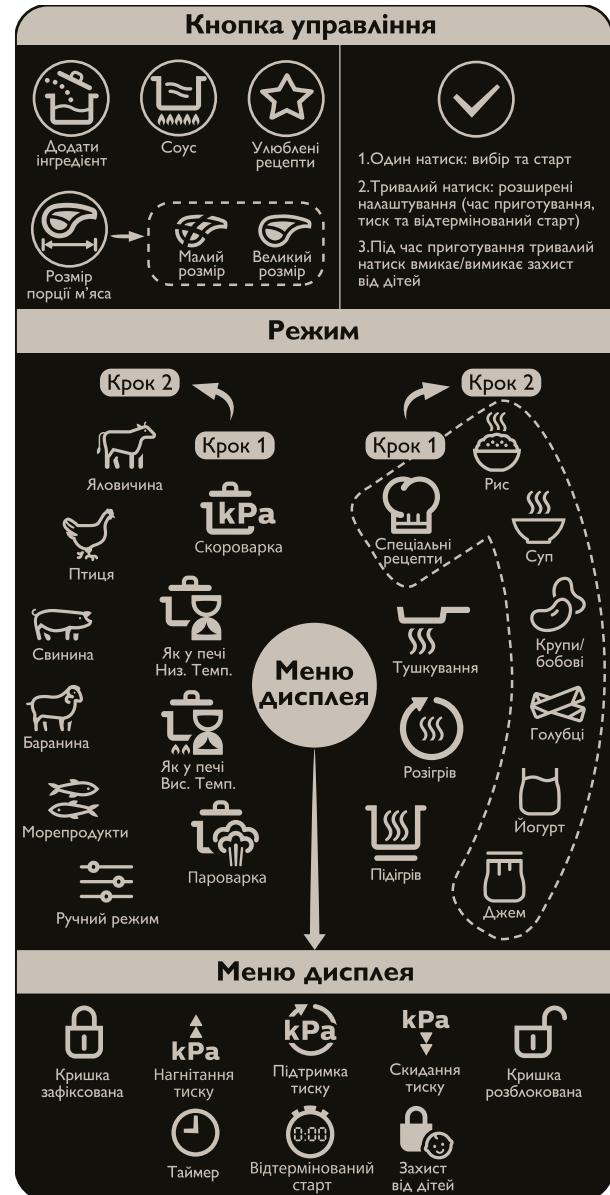
Зателефонуйте нам: 0-800-500-697 \*  
09:00 – 18:00 з понеділка по п'ятницю

\* Вартість дзвінка залежить від вашого (мобільного) тарифного плану.

# Поради щодо приготування

Мультиварка-сковорівка Philips «Все-в-одному» – відмінне доповнення до вашої кухонної техніки. Ви можете готувати за рецептами з цієї книги або експериментувати зі своїми власними.

- Для холодних інгредієнтів і рідин потрібно більше часу для нагрівання, ніж для тих, які кімнатної температури або попередньо розігріті.
- Час підвищення тиску залежить від об'єму посудини. Для великих об'ємів потрібно більше часу для досягнення необхідного тиску в порівнянні з меншими.
- Для підтримки в страві високої температури обсмажуйте продукти порціями.
- Якщо ви подвоюєте кількість продуктів для приготування в порівнянні з кількістю, вказаною в рецепті, не подвоюйте час приготування. Переконайтесь, що ви не перевищуєте обмежувальну лінію з написом MAX.
- При використанні посуду з нержавіючої сталі в мультиварці-сковорівці Philips «Все-в-одному» може знадобитися кілька хвилин, перш ніж у вас буде можливість відкрити кришку. Це пов'язано з більш сильним всмоктуванням між гладкою поверхнею нержавіючої сталі і ущільнювальним кільцем.
- Якщо страва містить більше рідини, ніж вам потрібно, можна зменшити її кількість, використовуючи режим Тушкування або додавши кукурудзяну муку. При використанні кукурудзяної муки змішайте її з водою в окремій мисці до однорідної суміші, потім додайте її до страви, уникнути появі грудочок.
- Щоб скоротити час приготування, нарізайте інгредієнти дрібніше.
- Переконайтесь, що обраний посуд придатний для використання на керамічному покритті внутрішньої поверхні мультиварки-сковорівки. Рекомендується використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові столові ємності.



# Короткий посібник

## з використання

### Як готувати в мультиварці-скороварці під тиском?

1. Закрійте і заблокуйте кришку.
2. Встановіть програму Скороварка. Оберіть бажаний режим за допомогою символів V та L. Натисніть OK, коли дійдете до обраного режиму.
3. У лівій частині екрану з'являться іконки видів м'яса та морепродуктів і програма Ручний режим. Якщо ви вибираєте програму приготування певного виду м'яса, то потім у вас буде можливість вибрати розмір порції м'яса.
4. Після вибору програми на дисплеї запуститься таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та L.
5. Натисніть OK, щоб почати процес приготування.
6. Після завершення програми тиск скидається автоматично протягом від 3 до 8 хвилин.
7. Пристрій зберігає тепло до 12 годин.
8. Ви можете спокійно відкривати кришку і насолоджуватися ідеально приготованою стравою.

**Примітка:** час приготування починається після досягнення необхідного рівня тиску. Це може тривати від 3 до 22 хвилин, залежно від кількості продуктів в чаші.

### Як повільно готувати? Як готувати джем та йогурт?

1. Закрійте і заблокуйте кришку.
2. Налаштуйте програму Як у печі Низ.Темп., Як у печі Вис.Темп., Джем чи Йогурт для приготування йогурту. Оберіть необхідний режим за допомогою символів V та L. Натисніть OK, коли дійдете до обраної програми.
3. Якщо обрана програма призначена для повільного приготування, іконки видів м'яса та морепродуктів і програма Ручний режим з'являться в лівій частині екрану. Якщо ви вибираєте програму приготування певного виду м'яса, то потім у вас буде можливість вибрати розмір порції м'яса.
4. Після вибору програми на дисплеї запуститься таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та L.
5. Натисніть OK, щоб почати процес приготування.

### Як тушкувати / підсмажувати / смажити?

1. Не закривайте кришку.
2. Виберіть в меню Тушкування або Соус. Натисніть OK.
3. Щоб встановити інший час тушкування / підсмажування, натисніть кнопку, на дисплеї з'явиться таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та L.
4. Натисніть OK, щоб почати процес приготування.

### Як пекти?

1. Закрійте і заблокуйте кришку.
2. Встановіть Розігрів. Натисніть OK.
3. Щоб встановити інший час випічки, натисніть кнопку часу приготування.
4. На дисплеї відобразиться таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та L.
5. Натисніть OK, щоб почати процес приготування.

# Таблиця програм та температурних режимів

| Перший круг                                     | Другий круг  | Меню для приготування під тиском    |                                      |                            |                                     | Меню для приготування без тиску   |  | Налаштування температури        |  |  |  |
|---|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------|--|--|--|
|   |              | Тиск за замовчуванням               | Час підтримки тиску за замовчуванням | Діапазон регулювання тиску | Діапазон регулювання часу підтримки | Час приготування за замовчуванням | Діапазон регулювання часу приготування |                                 |  |  |  |
| Приготування під тиском / Скороварка            | Яловичина    | 70 kPa                              | 30 хвилин                            | 20-70 kPa                  | 3-59 хвилин                         | Hi                                | Нижче 140°C                            |                                 |  |  |  |
|   | Птиця        | 60 kPa                              | 15 хвилин                            |                            | 2-59 хвилин                         |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Свинина      | 70 kPa                              | 15 хвилин                            |                            | 0-59 хвилин                         |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Баранина     | 70 kPa                              | 20 хвилин                            |                            | 3-59 хвилин                         |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Морепродукти | 40 kPa                              | 3 хвилини                            |                            | 1-59 хвилин                         |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Ручний режим | 20 kPa                              | 5 хвилин                             |                            | 2-59 хвилин                         |                                   |  |                                 |  |  |  |
| Як у печі, приготування при низькій температурі | Яловичина    | Програма для приготування без тиску |                                      |                            |                                     | 12 годин                          | 2-12 годин                             | Підтримка температури 70°C±10°C |  |  |  |
|   | Птиця        |                                     |                                      |                            |                                     | 10 годин                          |  |                                 |  |  |  |
|   | Свинина      |                                     |                                      |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Баранина     |                                     |                                      |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Морепродукти |                                     |                                      |                            |                                     | 8 годин                           |  |                                 |  |  |  |
|   | Ручний режим |                                     |                                      |                            |                                     | 2 години                          |  |                                 |  |  |  |
| Як у печі, приготування при високій температурі | Яловичина    | Програма для приготування без тиску |                                      |                            |                                     | 6 годин                           | 2-12 годин                             | Підтримка температури 70°C±10°C |  |  |  |
|   | Птиця        |                                     |                                      |                            |                                     | 4 години                          |  |                                 |  |  |  |
|   | Свинина      |                                     |                                      |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Баранина     |                                     |                                      |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Морепродукти |                                     |                                      |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Ручний режим |                                     |                                      |                            |                                     | 2 години                          |  |                                 |  |  |  |
| Пароварка                                       | Яловичина    | 10 kPa                              | 30 хвилин                            | Не регулюється             | 3-30 хвилин                         | Hi                                | Нижче 140°C                            |                                 |  |  |  |
|   | Птиця        |                                     | 20 хвилин                            |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Свинина      |                                     | 30 хвилин                            |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Баранина     |                                     | 30 хвилин                            |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Морепродукти |                                     | 8 хвилин                             |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Ручний режим |                                     | 10 хвилин                            |                            |                                     |                                   |  |                                 |  |  |  |
| Спеціальні рецепти                              | Рис          | 30 kPa                              | 14 хвилин                            | -                          | -                                   | Hi                                | 40°C±10°C                              |                                 |  |  |  |
|   | Крупи/бобові | 70 kPa                              | 20 хвилин                            | 20-70 kPa                  | 20-59 хвилин                        |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Йогурт       | Програма для приготування без тиску |                                      |                            |                                     | 8 годин                           | 6-12 годин                             |                                 |  |  |  |
|   | Суп          | 50 kPa                              | 20 хвилин                            | 20-70 kPa                  | 20-59 хвилин                        | Нижче 140°C                       |  |                                 |  |  |  |
|   | Голубці      | 40 kPa                              | 18 хвилин                            | -                          | 10-20 хвилин                        |                                   |  |                                 |  |  |  |
|   | Джем         | Програма для приготування без тиску |                                      |                            |                                     | 55 хвилин                         | 25-59 хвилин                           | 90°C±10°C                       |  |  |  |
| Тушкування                                      |              | Програма для приготування без тиску |                                      |                            |                                     | 10 хвилин                         | 10-59 хвилин                           | 150°C±10°C                      |  |  |  |
| Підігрів  |              | Програма для приготування без тиску |                                      |                            |                                     | 15 хвилин                         | 15-59 хвилин                           | 140°C                           |  |  |  |
| Соус  |              |                                     |                                      |                            |                                     | 8 хвилин                          | 5-15 хвилин                            |                                 |  |  |  |

# Овесена закуска

Да започнем деня, както трябва – с питателна, бърза и неустоима закуска.

**Порции:**

4

**Време за подготвка:**

5 минути

**Време за печене:**

4 минути\*

**Общо време:**

15 минути

## Продукти:

### За кашата

1,5 ч.ч. овесени ядки  
2,5 ч.ч. яйково мляко (можете да заменимте с краве или соево мляко)  
1 ч.л. кленов сироп (можете да заменимте с мед)  
1/2 ч.л. канела  
1/2 ч.л. индийско орехче

### За сервиране

50 г стафиди (можете да заменимте със сухи череши или боровинки)  
пресни горски плодове  
канела

## Начин на пригответяне:

- Изсипете всички продукти за кашата в уреда. Затворете канака и го заключете.
- От меню „Готовен под налягане“ изберете „Ръчна настройка“ и настройте за готовене 4 минути.
- След като програмата свърши, уредът автоматично ще освободи налягането за 3 минути. Изсипете в горещата каша стафидите, разбъркайте и оставете на страна за 5 минути.
- Разпределете в 4 купички и поръсете с канела и пресни горски плодове.



## Ovesná kaše

Začněme den správně – výživnou, rychlou a uspokojivou snídani.

**Počet porcí:**

4

**Doba přípravy:**

5 minut

**Doba vaření:**

4 minuty\*

**Celkový čas:**

15 minut

### Ingredience:

#### Na kaší

1,5 šálku ovesných vloček  
2,5 šálku ořechového mléka  
(můžete nahradit kravským nebo sojovým mlékem)  
1 lžička javorového sirupu  
(můžete nahradit medem)  
1/2 lžíčky skořice  
1/2 lžíčky muškátového oříšku

#### Na podávání

50 g rozinek  
Čerstvé ovoce  
Skořice

### Postup přípravy:

- Vložte všechny ingredience na kaší do hrnce. Zavřete víko a zamkněte ho.
- V nabídce PRESSURE COOKING zvolte MANUAL a nastavte vaření na 4 minuty.
- Po dokončení programu hrnec do 3 minut automaticky uvolní napětí. Do horké kaše vsypete rozinky, promíchejte a nechte proležet 5 minut.
- Kaší rozdělte do misek, ozdobte ovocem a posypete skořicí.

## Zabkása

Kezdjük a napot megfelelően - egy tápláló, gyors és elégsges reggelivel.

**Adag: 4**

4

**Előkészítési idő:**

5 perc

**Főzési idő:**

4 perc\*

**Teljes idő:**

15 perc

### Összetevők:

#### A zabkásához

1,5 csésze zabpehely  
2,5 csésze diótej  
(helyettesítheti tehén- vagy szójatejjel)  
1 teáskanál juharszirup  
(helyettesítheti mézzel)  
1/2 teáskanál fahéj  
1/2 teáskanál szerecsendió

#### Tálaláshoz

50 g mazsola (helyettesítheti szárított cseresznyével vagy áfonyával)  
Friss bogyók  
Fahéj

### Az elkészítés módja:

- Öntse az összes hozzávalót a készülékbe és zárja le a fedelel.
- A PRESSURE COOKING- NYOMÁSOS FŐZÉS menüben válassza ki a MANUAL-Manuális lehetőséget, és állítsa 4 perces főzésre.
- A program végeztével a készülék 3 percig automatikusan csökkenti a nyomást. Öntse a mazsolát a forró kásába, keverje össze és tegye félre 5 percre.
- Ossza 4 tálba, és szórja meg fahéjjal és friss bogyókkal.

## Owsianka

Zacznijmy dzień właściwie – od pozywnego, szybkiego i satysfakcjonującego śniadania.

**Porcje:**

Czas przygotowania:

4

5 minut

Czas gotowania:

4 minuty\*

Łączny czas:

15 minut

**Produkty:**

**Na owsiankę**

1,5 szklanki płatków owsianych  
2,5 szklanki mleka  
migdałowego (można je zastąpić mlekiem kowim lub sojowym)  
1 łyżeczka syropu klonowego (można zastąpić miodem)  
1/2 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

**Do podania**

50 g rodzynek (można zastąpić suszonymi czereśniami lub borówkami)  
Świeże jagody  
Cynamon

**Sposób przygotowania:**

- Wsygajemy wszystkie produkty na owsiankę do urządzenia. Zamykamy pokrywę i ją blokujemy.
- Z menu gotowanie pod ciśnieniem wybieramy tryb ręczny i nastawiamy gotowanie na 4 minuty.
- Gdy gotowanie się zakończy, urządzenie automatycznie zwalnia ciśnienie w ciągu 3 minut. Rodzynki należy wsypać do gorącej owsianki, wymieszać i odstawić na 5 minut.
- Napełniamy 4 miseczki i posypujemy cynamonem i świeżymi jagodami.

## Mic dejun cu fulgi de ovăz

Să începem ziua în mod corespunzător - cu un mic dejun hrănitor, rapid și satisfăcător.

**Portii:**

Timp de pregătire:

4

5 minute

Timp de preparare:

4 minute\*

Timp total:

15 minute

**Produse:**

**Pentru terci**

1,5 cești de fulgi de ovăz  
2,5 cești de lapte de nuci (îl poti înlocui cu lapte de vacă sau de soia)  
1 lingurită sirop de arțar (îl poti înlocui cu miere)  
1/2 lingurită de scortișoară  
1/2 lingurită de nucșoară

**Pentru servire**

50 g stafide (le poti înlocui cu merișoare uscate sau afine)  
Fructe de pădure proaspete  
Scortișoară

**Mod de preparare:**

- Se toarnă toate produsele pentru terci în aparat. Închide capacul și blochează-l
- Din meniu de gătit sub presiune, selectează Manual și setează să gătească timp de 4 minute.
- După terminarea programului, dispozitivul va elibera automat tensiunea timp de 3 minute. Se toarnă stafidele în terciul fierbinte, se amestecă și se lasă deoseptă timp de 5 minute.
- Împarte în 4 boluri și presără pe deasupra scortișoară și fructe de pădure proaspete.

## Овсянка на завтрак

Начнем день правильно – с питательного, быстро-го и сытного завтрака.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>Количество порций:</b>   | 4         |
| <b>Время на подготовку:</b> | 5 минут   |
| <b>Время приготовления:</b> | 4 минуты* |
| <b>Общее время:</b>         | 15 минут  |

### Інгредієнти:

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Для каши</b>   | 1/2 чл. мускатного ореха |
| 1,5 стакана овсянки   |                          |
| 2,5 стакана орехового молока (можно заменить коровьим или растительным молоком) |                          |
| 1 чл. кленового сиропа (можно заменить медом)                                   |                          |
| 1/2 чл. корицы  |                          |
| <b>Для сервировки готового блюда</b>  |                          |
| 50 г изюма (можно заменить сушеной черешней или черникой)                       |                          |
| Свежие ягоды  |                          |
| Корица  |                          |

### Способ приготовления:

1. Положите все продукты для каши в чашу. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. В меню режима Скороварка выберите Ручной режим L и установите время приготовления 4 минуты.
3. По окончании программы прибор автоматически сбросит давление в течение 3 минут. Высыпьте изюм в горячую кашу, перемешайте и отставьте на 5 минут.
4. Разложите в 4 глубокие тарелки, посыпьте корицей и добавьте свежие ягоды.

## Вівсяний сніданок

Почнемо день як слід з поживного, швидкого і ситного сніданку.

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Порцій:</b>           | 4          |
| <b>Час підготовки:</b>   | 5 хвилин   |
| <b>Час приготування:</b> | 4 хвилини* |
| <b>Загальний час:</b>    | 15 хвилин  |

### Інгредієнти:

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Для каші</b>  | 1/2 чл. мускатного горіха |
| 1,5 склянки вівсяних пластівців  |                           |
| 2,5 склянки горіхового молока (можно замінити коров'ячим або соєвим молоком) |                           |
| 1 чл. кленового сиропу (можна замінити медом)                                |                           |
| 1/2 чл. кориці   |                           |
| <b>Для сервірування</b>  |                           |
| 50 г родзинок (можна замінити сушеною черешнею або чорницею)                 |                           |
| свіжі ягоди  |                           |
| кориця   |                           |

### Спосіб приготування:

1. Покладіть усі інгредієнти для каші в чашу. Закрійте і заблокуйте кришку.
2. Оберіть Скороварка, а потім оберіть Ручний режим і встановіть час приготування 4 хвилини.
3. Після закінчення програми пристрій автоматично скине тиск протягом 3 хвилин. Висипте родзинки в гарячу кашу, перемішайте і відставте на 5 хвилин.
4. Розкладіть кашу у 4 глибокі тарілки, посыпте зверху корицею і додайте свіжі ягоди.

## Суна топчета

Една традиционна рецепта, направена за нула време, която ще ви стопли в мрачен ден.

8

20 минути

20 минути\*

50 минути

**Порции:****Време за подготвка:****Време за готвене под налягане:****Общо време:**

### Продукти:

#### За топчетата

200 г кайма  
3 с.л. ориз  
1/2 глава кромид лук  
1 белтък  
1/2 ч.л. чубрица  
10 стрънка магданоз  
2 стрънка кервиц  
сол и черен пипер на вкус  
брашно за овалване на топчетата

#### За бульона

1/2 глава кромид лук  
1 морков  
1 малка глава целина /50 г/  
1 ч.ч. стерилизирани домати /100-150 г/  
3-4 щипки сол  
800 мл Вода

#### За застройката

1 жълтък  
3 с.л. кисело мляко  
1 с.л. брашно

### Начин на пригответяне:

- Сложете всички съставки за бульона в уреда.
- Смесете всички съставки за топчетата, без брашното, докато се получи хомогенна смес, подходяща за оформяне.
- Оформете с намокрени с вода пръсти малки топчета с диаметър около 1,5 см, овалявайте ги в брашното и ги пуснете в уреда.
- Завърнете канака. Гответе на програма „Суни“ от менюто със специални рецепти. Намиснете OK.
- След завършването на програмата, уредът автоматично ще освободи налягането за около 5 минути. Отворете канака.
- Смесете съставките за застройката и добавете бавно един черпак от горещата супа към застройката, като бъркаме непрекъснато.
- Бавно добавете застройката към супата като бъркаме непрекъснато.
- Сервирайте супата в купи. Поднесете с хрупкав пълно-зърнест хляб.



## Polévka s masovými kuličkami

Tradiční recept uvařený během chvilky. Polévka vás zaručeně zahřeje během chladného dne.

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Počet porcí:            | 8         |
| Doba přípravy:          | 20 minut  |
| Doba vaření pod tlakem: | 20 minut* |
| Celkový čas:            | 50 minut  |

### Ingredience:

| Na kuličky             | Na vývar                                   |
|------------------------|--|
| 200 g mletého masa     | 1/2 cibule                                 |
| 3 lžíce rýže           | 1 mrkev                                    |
| 1/2 cibule             | 1 malý celer /50 g/                        |
| 1 vaječný bílek        | 1 šálek sterilizovaných rajčat /100-150 g/ |
| 1/2 lžičky saturejky   | 3-4 špetky soli                            |
| 10 snítek petržele     | 800 ml vody                                |
| 2 celerové listy       |  |
| 2 celerové stonky      |  |
| sůl a pepř podle chuti |  |
| mouka na obalování     |  |
| Nakonec                |  |
|                        | 1 vaječný žloutek                          |
|                        | 3 lžíce jogurtu                            |
|                        | 1 lžíce mouky                              |

### Postup přípravy:

- Vložte všechny ingredience na vývar do hrnce.
- Promíchejte všechny ingredience kromě mouky na kuličky, dokud se nevytvoří homogenní směs vhodná pro tvarování.
- Vytvořte mokrými prsty malé kuličky o průměru asi 1,5 cm, obalte je v mouce a vhodte je do hrnce.
- Zavřete víko. Vařte v programu SOUP z nabídky se specialními receptami. Stiskněte tlačítka OK.
- Po dokončení vaření hrnec automaticky uvolní napětí do 5 minut. Otevřete víko.
- Smíchejte v misce poslední ingredience (vejce, jogurt, mouka) a pomalu přidejte jednu naběračku směsi horké polévky a důkladně v misce se směsi promíchejte.
- Pomalu přidávejte směs z misky do polévky a neustále míchejte.
- Polévku servírujte v miskách. Podávejte s křupavým celozrnným chlébem.

## Húsgombóc leves

Rövid idő alatt elkészített hagyományos recept, amely melegen tart egy borongós napon.

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Adagok:              | 8        |
| Előkészítési idő:    | 20 perc  |
| Nyomásos főzési idő: | 20 perc* |
| Teljes idő:          | 50 perc  |

### Összetevők:

| A húsgombocokhoz               | A húsleveshez                               |
|--------------------------------|---|
| 200 g darált hús               | 1/2 hagyma fej                              |
| 3 evőkanál rizs                | 1 sárgarépa                                 |
| ½ hagyma fej                   | 1 kis fej zeller /50 g/                     |
| 1 tojásfehérje                 | 1 csésze sterilizált paradicsom /100-150 g/ |
| ½ teáskanál Satureja hortensis | 3-4 csípte a sót                            |
| 10 szál petrezselyem           | 800 ml víz                                  |
| 2 szár zeller                  |   |
| só és bors ízlés szerint       |   |
| liszt a húsgombocok            |   |
| gördítéséhez                   |   |
| A leves izesítéséhez           |   |
| 1 tojássárgája                 |   |
| 3 evőkanál joghurt             |   |
| 1 evőkanál liszt               |   |

### Az elkészítés módja:

- Tegye a húsleves összes hozzávalóját a készülékbe.
- A húsgombocokhoz összes hozzávalót keverje össze liszt nélkül, amíg homogén, formázásra alkalmas keveréket nem kapjon.
- Nedves ujjakkal formázzon körülbelül 1,5 cm átmérőjű kis golyókat, forgassa lisztbe, és tegye a készülékbe.
- Zárja le a fedeleit. Főzzön a SOUP-LEVES program szerint a Különleges receptek menüből. Nyomja meg a START gombot.
- A program befejezése után a készülék körülbelül 5 percre automatikusan elengedi a feszültséget. Nyissa ki a fedeleit.
- Keverje össze a hozzávalókat az izesítéshez, és lassan adjon hozzá egy kanálnyi forró levest a keverékhez, folyamatosan keverve.
- Lassan adja hozzá az izesítési keveréket a leveshez, folyamatosan keverve.
- A levest tálakban tállaljuk. Ropogós teljes kiőrlésű kenyérrel tállaljuk.

# Zupa z klopsikami

To tradycyjny przepis przygotowany w momentu oka, który ogrzeje Was w ponury dzień.

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>                        | 8         |
| <b>Czas przygotowania:</b>            | 20 minut  |
| <b>Czas gotowania pod ciśnieniem:</b> | 20 minut* |
| <b>Łączny czas:</b>                   | 50 minut  |

## Produkty:

| Na klopsiki                  | Na rosół                      |
|------------------------------|-------------------------------|
| 200 g mięsa mielonego        | 1/2 główka cebuli             |
| 3 łyżki ryżu                 | 1 marchewka                   |
| 1/2 główka cebuli            | 1 mała główka selera / 50 g / |
| 1 białko                     | 1 szklanka pomidorów          |
| 1/2 łyżeczki czabru          | pasteryzowanych / 100-150 g / |
| 10 gałatek natki pietruszki  | 3-4 szczyptы soli             |
| 2 łodygi selera              | 800 ml wody                   |
| sól i pieprz do smaku        |                               |
| mąka do obtoczenia klopsików | <b>Do zabielenia</b>          |
|                              | 1 żółtko                      |
|                              | 3 łyżki jogurtu               |
|                              | 1 łyżka mąki                  |

## Sposób przygotowania:

- Wkładamy wszystkie składniki na bulion do urządzenia.
- Wszystkie składniki na klopsiki mieszamy, oprócz mąki, aż do uzyskania jednorodnej masy nadającej się do formowania.
- Mokrymi palcami robimy kuleczki o średnicy ok. 1,5 cm, po czym obtaczamy je w mące i wrzucamy do urządzenia.
- Zamykamy pokrywę. Gotujemy na programie Zupa z menu ze specjalnymi przepisami. Naciskamy OK.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie zwalnia ciśnienie w ciągu 5 minut. Otwieramy pokrywę.
- Mieszamy składniki do zbielania i dodajemy po trochę chochelkę gorącej zupy, cały czas mieszając.
- Powoli zbielamy zupę, cały czas mieszając.
- Podajemy zupę w miseczkach. Podajemy z chrupiącym chlebem razowym.

\* bez czasu narastania ciśnienia

# Ciorbă de perișoare

O rețetă tradițională făcută în cel mai scurt timp care îți va ține de cald într-o zi mohorâtă.

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Portii:</b>                     | 8          |
| <b>Timp de pregătire:</b>          | 20 minute  |
| <b>Timp de gătit sub presiune:</b> | 20 minute* |
| <b>Timp total:</b>                 | 50 minute  |

## Produse:

| Pentru perișoare            | Pentru bulion                     |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 250 g carne tocată          | 1/2 ceapă                         |
| 3 linguri de orez           | 1 morcov                          |
| 1 ceapă                     | 1 cap mic de țelină /50 g         |
| 1 albuș de ou               | 1 lingurită de roșii din conservă |
| 1/2 lingurită de cimbru     | /100-150 g                        |
| 10 fire de pătrunjel        | 3-4 vârfuri de cuțit de sare      |
| 2 fire de țelină            | 800 apă                           |
| sare, piper negru după gust |                                   |
| făină pentru a acoperi      |                                   |
| perișoarele                 |                                   |
| Pentru a drege supă         |                                   |
| 1 gălbenuș                  |                                   |
| 3 linguri de iaurt          |                                   |
| 1 lingură de făină albă     |                                   |

## Mod de preparare:

- Pune toate ingredientele pentru bulion în aparat.
- Se amestecă toate ingredientele pentru perișoare, fără făină, până se obține un amestec omogen potrivit pentru modelare.
- Fa perișoare mici cu un diametru de aproximativ 1,5 cm cu degetele umede, rostogolește-le în făină și pune-le în aparat.
- Închide capacul. Gătește pe programul SOUP din meniul cu retete speciale. Fă click pe OK.
- După finalizarea programului, aparatul va elibera automat tensiunea timp de aproximativ 5 minute. Deschide capacul.
- Se amestecă ingredientele pentru a drege supă și se adaugă încet un polonic din supă fierbinte în amestec, amestecând constant.
- Adăugă încet amestecul în supă, amestecând constant.
- Servește supă în boluri. Se servește cu pâine integrală crocantă

\* cu excepția timpului de creștere a presiunii

# Суп с фрикадельками

Быстрый традиционный рецепт, который согреет вас в пасмурный день.

**Количество порций:**

8

**Время на подготовку:**

20 минут

**Время приготовления под давлением:**

20 минут\*

**Общее время:**

50 минут

## Ингредиенты:

### Для фрикаделек

200 г фарша  
3 ст.л. риса  
1/2 головки репчатого лука  
1 яичный белок  
1/2 ч.л. чабера  
10 веточек петрушки  
2 стебля сельдерей  
соль и перец по вкусу  
мука для обваливания фрикаделек

### Для бульона

1/2 головки репчатого лука  
1 морковь  
1 небольшой корень сельдерея /50 г/  
1 стакан консервированных помидоров /100-150 г/  
3-4 щепотки соли  
800 мл воды

### Для заправки

1 яичный желток  
3 ст.л. йогурта  
1 ст.л. муки

## Способ приготовления:

1. Положите все продукты для бульона в чашу .
2. Смешайте все ингредиенты для фрикаделек без муки до получения однородной массы, подходящей для формирования шариков.
3. Сформируйте смоченными водой пальцами маленькие шарики диаметром около 1,5 см, обваливайте их в муке и опустите в чашу.
4. Закройте крышку. Готовьте на программе Суп из меню специальных рецептов. Нажмите ОК.
5. По окончании программы прибор автоматически сбросит давление в течение около 5 минут. Откройте крышку.
6. Смешайте ингредиенты для заправки и медленно добавьте один половинник горячего супа в заправку, постоянно помешивая.
7. Медленно добавьте заправку в суп, постоянно помешивая.
8. Разлейте суп в глубокие тарелки. Подавайте с хрустящим хлебом из цельной пшеницы.

# Суп з фрикадельками

Традиційний рецепт, що готується дуже швидко і добре зігриває в похмурий день.

**Порцій:**

8

**Час підготовки:**

20 хвилин

**Час приготування під тиском:**

20 хвилин\*

**Загальний час:**

50 хвилин

## Інгредієнти:

### Для фрикадельок

200 г фаршу  
3 ст.л. рису  
1/2 цибулини  
1 білок  
1/2 ч.л. чаберу  
10 гілочек петрушки  
2 стебла селери  
сіль і перець за смаком  
борошно для обваливання  
фрикадельок

### Для моркви

1 маленький корінь селери /50 г/  
1 склянка консервованих помідорів /100-150 г/  
3-4 щіпки солі  
800 мл води

### Для заливки

1 жовток  
3 ст.л. кислого молока чи йогурта  
1 ст.л. борошна

### Для бульйону

1/2 цибулини

## Спосіб приготування:

1. Покладіть всі інгредієнти для бульйону в чашу мультиварки-скороварки.
2. Змішайте всі інгредієнти для фрикадельок без борошна до отримання однорідної суміші, придатної для формування.
3. Сформуйте змоченими у воді пальцями маленькі кульки діаметром близько 1,5 см, обвалийте їх у борошні і опустіть у чашу мультиварки.
4. Закройте кришку. Оберіть в меню Спеціальні рецепти, далі оберіть Суп. Натисніть ОК.
5. Після завершення програми пристрій автоматично скине тиск протягом приблизно 5 хвилин. Відкрийте кришку.
6. Змішайте інгредієнти для заливки і повільно додайте один ополовинник гарячого бульйону до заливки, постійно помішуючи.
7. Повільно додайте заливку в суп, постійно помішуючи.
8. Подавайте суп в глибоких тарілках, сервірувавши з хрустким хлібом з цільної пшеници.

# Шкембе чорба

Символът на балканската кухня вече може да бъде сготвен бързо и с минимални усилия, а резултатът е познатото удоволствие от добре сготвеното шкембе.

8

**Порции:****Време за подготвка:**

10 минути

**Време за готвене под налягане:**

60 минути\*

**Време за сомиране:**

10 минути

**Общо време:**

90 минути

## Продукти:

### За шкембето

800 г телешко шкембе  
Вода, колкото да покрие  
месото  
3 зърнца бахар  
7 зърнца черен пипер

сол на вкус

### За чорбата

1 л прясно мляко  
1 чл. сол  
350 г кисело мляко  
2 жълтъка  
60 г масло  
1 с.л. червен пипер

### За поднасяне

Лют пипер, едромлян (или  
натрошени, суhi лютни  
чушки)  
5 склици чесън  
80 мл оцет или според вкуса

## Начин на приготвяне:

- Сложете всички съставки за сваряване на суповото шкембе в уреда. Затворете канака. Изберете програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ и задайте време 60 минути. Натиснете OK.
- След завършване на готвенето, налягането ще се освободи автоматично за около 7 минути. Отворете канака.
- Извадете внимателно шкембето, оставете да изстине за 10 минути и го нарежете на желаните от вас ивици.
- Прецедете бутона, в който се е Варяло шкембето и го Върнете в уреда.
- Отново Върнете шкембето в уреда и бавно налейте прясното мляко. Тук е моментът да посолите на вкус.
- Однело разбийте жълтъците с киселото мляко. Налейте тази смес в уреда бавно, докато разбърквате непрекъснато.
- Включете уреда на програма „Сомиране“ и настройте уреда на 5 минути. Оставете канака отворен.
- В отделен тиган загрейте маслото на умерен до тих огън и когато започнат да излизат мехурчета (без да позволяват да прегазят), сипете червения пипер. Разклатете съда, за да се разнесе пиперът и запържи за секунди и веднага го върнете от огъня. Извлете сместа в чорбата.
- Понесете шкембето горещо със счукан чесън, смесен с оцет и лют едромлян червен пипер.

\* без времето за повишаване на налягането



## Dršťková polévka

Symbol balkánské kuchyně uvaříte rychle a s minimálním úsilím.

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Počet porcí:                      | 8         |
| Doba přípravy:                    | 10 minut  |
| Doba tlakového varu:              | 1 hodina* |
| Doba sauté při nízkých teplotách: | 10 minut  |
| Celkový čas:                      | 90 minut  |

### Ingredience:

| Na dršťky  | sůl podle chuti |
|--|-----------------|
| 800 g telecích drštek  |                 |
| voda na zakrytí masa   |                 |
| 3 kuličky nového koření  |                 |
| 7 kuliček černého pepře  |                 |
| Na polévku   |                 |
| 1 l mléka  |                 |
| 1 lžička soli  |                 |
| 350 g jogurtu  |                 |
| 2 žloutky  |                 |
| 60 g másla   |                 |
| 1 lžice papriky  |                 |
| Na podávání  |                 |
| chilli papričky, hrubě mleté<br>(nebo drcené, suché chilli<br>papríky) |                 |
| 5 stroužků česneku   |                 |
| 80 ml octa (přizpůsobte podle<br>chuti)                                |                 |

### Postup přípravy:

- Vložte všechny ingredience pro vaření syrových drštek do hrnce. Zavřete víko. Vařte na PRESSURE COOKING z nabídky MANUAL a nastavte na 60 minut. Stiskněte tlačítko OK.
- Po dokončení vaření, hrnec automaticky uvolní napětí do 7 minut. Otevřete víko.
- Opatrně vyjměte drštky, nechte 10 minut vychladnout a nakrájejte je na proužky.
- Vraťte drštky do hrnce a pomalu tam nalijte mléko. Ted dosolte dle chuti.
- Samostatně promíchejte žloutky s jogurtem. Tuto směs pomalu nalijte do hrnce za stálého míchání.
- Zapněte program SAUTÉ a nastavte přístroj na 10 minut s otevřeným víkem.
- V samostatné páni zahřejte olej na mírném ohni a až začne bublat, vhodte tam chili papričku. Nechte papričku osmažit několik sekund, a poté okamžitě pánev odeberte z plamene. Směs nalijte do polévky.
- Drštky podávejte horké s drceným česnekem smíchaným s octem a chilli.

## Tripe leves

A balkáni konyha szimbóluma most gyorsan és minimális erőfeszítéssel elkészíthető, és az eredmény egy jól megfőzött tripe által ismertté vált megelégedése.

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Počet porcí:                         | 8        |
| Doba přípravy:                       | 10 perc  |
| Nyomásos főzési idő:                 | 60 perc* |
| Párolási idő alacsony hőmérsékleten: | 10 perc  |
| Teljes idő:                          | 90 perc  |

### Összetevők:

| Hármasra  | A leveshez         |
|---|--------------------|
| 800 g borjú gyomrát   | 1 liter friss tej  |
| annyi vizet, hogy ellepje a húst  | 1 teáskanál só     |
| 3 szem szegfűborás  | 350 g joghurt      |
| 7 szem bors   | 2 tojássárgája     |
|   | 60 g vaj           |
|   | 1 evőkanál paprika |
| Tálaláshoz  |                    |
| csípős paprika, durvára őrölt<br>(vagy zúzott, száritott csípős<br>paprika) |                    |
| 5 gerezd fokhagyma  |                    |
| 80 ml ecet vagy ízlés szerint   |                    |
| só ízlés szerint  |                    |

### Az elkészítés módja:

- Tegye a nyers tripe elkészítéséhez szükséges összes hozzávalót a készülékbe. Zárja le a fedelel. Főzzön a MANUAL-Kézzel végzett program szerint a PRESSURE COOKING-NYOMÁSOS FŐZÉS menüből, és állítsa a főzési időt 60 percre. Nyomja meg OK gombot.
- A program befejezése után a készülék körülbelül 7 percre automatikusan elengedi a feszültséget. Nyissa ki a fedelel.
- Óvatosan távolítsa el a tripet, hagyja 10 percig hűlni, és vágja a tripet a kívánt csíkokra.
- Szűrje le a levest, amelyben a tripe felforrt, és tegye vissza a készülékbe.
- Tegye vissza a tripet a készülékbe, és lassan öntse hozzá a tejet. Itt az ideje sózni ízlés szerint.
- A tojássárgáját külön felverje a joghurttal. Ezt a keveréket folyamatos keverés közben lassan öntsük a készülékbe.
- Kapcsolja be a készüléket a SAUTÉ programban, és állítsa a készüléket 5 percre nyitott fedéllel.
- Egy külön serpenyőben melegítse fel a vajat közepest vagy alacsony lángon, és amikor buborékok kezdenek képződni (anélkül, hogy megégne), adja hozzá a piros paprikát. Rázza fel a serpenyőt, hogy szétterüljön a piros paprika, várjon, amíg megsül néhány másodpercig, és azonnal vegye le a tűről. Öntse a keveréket a levesbe.
- A tripe levest forrón tálalja, zúzott fokhagymával, ecettel és durvára őrült erős piros paprikával keverve.

\* s výjimkou doby zvýšení tlaku

\* kivéve a nyomás növelésének idejét

# Flaczki po bałkańsku

Danie będące symbolem kuchni bałkańskiej teraz przygotujesz łatwo i szybko.

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>                        | 8         |
| <b>Czas przygotowania:</b>            | 10 minut  |
| <b>Czas gotowania pod ciśnieniem:</b> | 60 minut* |
| <b>Czas podsmażania:</b>              | 10 minut  |
| <b>Łączny czas:</b>                   | 90 minut  |

## Produkty:

| <b>Do gotowania mięsa</b>     | <b>Na bullion</b>       |
|-------------------------------|-------------------------|
| 800 g żółdka wołowego         | 1 litr świeżego mleka   |
| tylko wody, aby pokryła mięso | 1 łyżeczka soli         |
| 3 ziarna ziela angielskiego   | 350 g jogurtu           |
| 7 ziaren czarnego pieprzu     | 2 żółtka                |
|                               | 60 g masła              |
|                               | 1 łyżka stołowa papryki |

| <b>Do podania</b>   |
|---|
| ostra papryka grubo mielona<br>(lub pokruszone, suszone ostre<br>papryczki) |
| 5 ząbków czosnku  |
| 80 ml octu lub do smaku   |
| sól do smaku  |

## Sposób przygotowania:

- Wkładamy wszystkie składniki do gotowania mięsa do urządzenia. Zamykamy pokrywę. Gotujemy na programie ręcznym z menu wolnego gotowania i ustawiamy czas na 60 minut. Naciskamy OK.
- Po zakończeniu gotowania ciśnienie zwalnia się automatycznie w ciągu 7 minut. Otwieramy pokrywę.
- Ostrożnie wyjmujemy mięso, pozostawiamy do ostygnięcia przez 10 minut i kroimy w paski.
- Odcedzamy bullion, w którym gotowaliśmy żółdek i wlewamy go do urządzenia.
- Wkładamy flaczki do urządzenia i powoli wlewamy mleko. Dodajemy sól do smaku.
- Oddziennie ubijamy żółtka z jogurtem. Wlewamy je powoli do urządzenia, cały czas mieszając.
- Ustawiamy program Podsmażanie i nastawiamy na 5 minut z otwartą pokrywą.
- Na osobnej patelni rozgrzewamy masło na średnim lub małym ogniu, a gdy zaczyna tworzyć się bąbelki (nie dopuszczając do przypalenia), dodajemy czerwoną paprykę. Potrząsamy patelnią, aby papryka pokryła całe dno i czekamy, aż się usmaży w kilka sekund i natychmiast zdejmujemy z ognia. Po czym wlewamy do bullionu.
- Flaczki podajemy na gorąco ze zmiażdżonym czosnkiem wymieszany z octem i ostrą grubo zmieloną papryką.

\* bez czasu narastania ciśnienia

# Ciorba de burtă

Simbolul bucătăriei balcanice poate fi făcut acum rapid și cu un efort minim, iar rezultatul este satisfacția familiară a unei ciorbe bine gătite.

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Porții:</b>                     | 8          |
| <b>Timp de pregătire:</b>          | 10 minute  |
| <b>Timp de gătit sub presiune:</b> | 60 minute* |
| <b>Timp de fierbere:</b>           | 10 minute  |
| <b>Timp total:</b>                 | 90 minute  |

## Produse:

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Pentru burtă</b>                    | sare după gust |
| 800 g. burtă de vițel                  |                |
| apă, suficientă pentru a acoperi carne |                |
| 3-4 boabe de ienibahar                 |                |
| 7 boabe de piper negru                 |                |
| <b>Pentru ciorbă</b>                   |                |
| 1 l de lapte                           |                |
| 1 linguriță de sare                    |                |
| 350 g. iaurt                           |                |
| 2 gălbenușuri                          |                |
| 60 g unt                               |                |
| 1 lingură de boia                      |                |

## Mod de preparare:

- Pune toate ingredientele pentru fierberea burpii crude în aparat. Închide capacul. Gătește utilizând programul MANUAL din meniul PRESSURE COOKING și setează timpul la 60 de minute. Apasă pe OK.
- După gătit, presiunea va fi eliberată automat timp de până la 7 minute. Deschide capacul.
- Îndepărtează cu grijă burta, las-o să se răcească timp de 10 minute și tai-o în fâșiiile dorite.
- Strecoară apa în care a fost fiartă burta și adaug-o în aparat.
- Adaugă din nou burta în aparat și toarnă încet laptele. E timpul să adaugi sare după gust.
- Bate separat gălbenușurile cu iaurtul. Se toarnă acest amestec în aparat încet, amestecând constant.
- Porneste aparatul pe programul Sauté și gătește timp de 5 minute cu capacul deschis.
- Într-o tigaie separată, încălzește until la foc mediu spre mic și când încep să iasă bule (fără a-i permite să ardă), adaugă ardeiul roșu, agită tigaia pentru a împrișătia ardeiul, prăjește-l pentru câteva secunde și îndepărtează imediat de pe. Se toarnă amestecul în ciorbă.
- Servește ciorba fierbinte cu usturoi zdorbit amestecat cu oțet și ardei roși iute.

\* cu excepția timpului de creștere a presiunii

# Суп из рубца

Символ балканской кухни теперь может быть приготовлен быстро и с минимальными усилиями, а результатом станет привычное удовольствие от хорошо приготовленного рубца.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Количество порций:</b>                 | 8         |
| <b>Время на подготовку:</b>               | 10 минут  |
| <b>Время приготовления под давлением:</b> | 60 минут* |
| <b>Время тушения:</b>                     | 10 минут  |
| <b>Общее время:</b>                       | 90 минут  |

## Ингредиенты:

### Для шкембе

800 г телячьего рубца  
воды столько, чтобы покрыла  
рубец  
3 горошины душистого перца  
7 горошин черного перца

### соль по вкусу

**Для подачи**  
острый перец чили, крупно  
молотый (или измельченный,  
сущеный острый перец чили)  
5 зубчиков чеснока  
80 мл уксуса или по вкусу

### Для чорбa

1 литр молока  
1 чл. соли  
350 г йогурта  
2 яичных желтка  
60 г сливочного масла  
1 ст.л. красного перца

## Способ приготовления:

- Положите все продукты для варки сырого рубца в чашу. Закройте крышку. Готовьте на Ручном режиме из меню режима Скороварка и установите время на 60 минут. Нажмите ОК.
- После завершения приготовления давление будет автоматически сброшено в течение около 7 минут. Откройте крышку.
- Осторожно выньте рубец, дайте ему остыть в течение 10 минут и нарежьте его на полоски.
- Процедите бульон, в котором варился рубец, и верните его в чашу.
- Снова верните рубец в чашу и медленно влейте молоко. Здесь самое время посолить по вкусу.
- Отдельно взбейте желтки с йогуртом. Медленно влейте эту смесь в чашу, постоянно помешивая.
- Включите прибор на программу Тушение и установите время на 10 минут с открытой крышкой.
- В отдельной сковороде нагрейте сливочное масло на среднем или слабом огне и, когда начнут образовываться пузырьки (не доводя до пригорания), добавьте красный перец. Встряхните сковороду, чтобы перец равномерно распределился, подождите несколько секунд, пока он поджарится, и сразу же снимите с огня. Вылейте смесь в бульон.
- Подавайте рубец горячим с измельченным чесноком, смешанным с уксусом и острым крупно молотым красным перцем чили.

\* без учета времени повышения давления

# Суп з тельбухами

Символ балканської кухні тепер можна приготувати швидко і з мінімальними зусиллями! Ви отримаєте знайоме задоволення від добре приготованіх тельбухів.

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Порцій:</b>                      | 8          |
| <b>Час підготовки:</b>              | 10 хвилин  |
| <b>Час приготування під тиском:</b> | 60 хвилин* |
| <b>Час тушкування:</b>              | 10 хвилин  |
| <b>Загальний час:</b>               | 90 хвилин  |

## Інгредієнти:

### Для тельбухів

800 г телячих тельбухів  
вода, щоб покрити м'ясо  
3 горошини запашного  
перцю  
7 горошин чорного перцю

### сіль за смаком

**Для бульйону**  
1 л свіжого молока  
1 чл. солі  
350 г кислого молока чи  
йогурту  
2 жовтки  
60 г масла  
1 ст.л. червоного перцю

### Для подачі

грубо мелений гострий  
перець (або подрібнений  
сущений гострий перець)  
5 зубчиків часнику  
80 мл оцту або за смаком

## Способ приготування:

- Покладіть у чашу мультиварки-сковорівки всі інгредієнти для приготування тельбухів. Закрійте кришку. Оберіть Скороварка, далі оберіть Ручний режим і встановіть час 60 хвилин. Натисніть ОК.
- Після приготування тиск автоматично скидається протягом 7 хвилин. Відкрийте кришку.
- Акуратно дістаньте тельбухи, дайте охолонути протягом 10 хвилин, після чого наріжте їх смужками бажаного розміру.
- Процідіть бульйон, в якому варилися тельбухи, і налийте його знову в чашу.
- Знову покладіть тельбухи у чашу і повільно влійте свіже молоко. Посоліть за смаком.
- Окремо збийте жовтки з кислим молоком чи йогуртом. Налийте суміш у чашу, постійно помішуючи.
- Увімкніть режим Тушкування і налаштуйте мультиварку-сковорівку на 5 хвилин з відкритою кришкою.
- Окремо в сковороді нагрійте масло на середньому або слабкому вогні і щойно почнуть утворюватися бульбашки (не дозволяючи їм пригоріти), додайте червоний перець. Струсіть сковороду, рівномірно розподіливши перець по поверхні, почекайте кілька секунд, поки він підсмажиться, і відразу ж зніміть з вогню. Вилийте суміш в бульйон.
- Подавайте тельбухи гарячими з подрібненим часником, змішаним з оцтом і гострим червоним перцем грубого помелу.

\* без часу на нагнітання тиску

# Борш



Боршът е царицата на източноевропейската кухня – едно засищащо, ароматно и вкусно пиршество. Можете да го направите без месо, да замените боба с друго варио или да сложите допълнително сок от цвекло за по-интензивен цвят. Ние ви предлагаме рецепта, пълна с всичко, от което бихте се нуждаели за великолепна вечеря.

8

**Порции:**

20 минути

**Време за подготвка:**

69 минути\*

**Време за готвене под налягане:**

95 минути

**Общо Време:**
**Продукти:**
**За сомираниите зеленчуци**

1,5 чч. обелен и нарязан на ситно лук  
1,5 чч. настъргани моркови  
3 чч. настъргано червено цвекло  
4 ленти бекон, нарязан  
2 с.л. доматено пюре  
1 чл. сол  
2 чл. черен смлян пипер  
3 чл. олио

**лен**

1 голям морков, белен  
5-7 зърна черен пипер  
1/2 с.л. сол

**Допълнителни продукти**

4 чаши обелени картофи, нарязани на кубчета  
1 консерва бял боб /350 г/  
1 консерва черен боб /350 г/  
1 с.л. сол  
1/4 чаши нарязан копър  
1/3 чаши нарязан магданоз

**За говеждото**

1,5 л Вода  
700 г говеждо или телешко мясо  
1 голяма глава лук, цяла и обе-

**За сервиране**

Заквасена сметана

**Начин на приготвяне:**

1. От менюто изберете програма „Сомиране“ на 19 минути. Запържете добре парчената бекон до златисто – около 4 минути. Извадете бекона и оставете настрани. Извадете всички зеленчуци за сомиране, подправките и олиото и гответе до омекване – около 15 минути. Извадете зеленчуците и ги смесете с бекона. Оставете настрани.
2. Сложете в уреда 1,5 литра вода, 700 грама говеждо месо, лука, моркова, 1/2 супена лъжица сол и 5-7 зърна черен пипер. Затворете и заключете канака, изберете от меню „Готвене под налягане“ програма „Говеждо мясо“ и настройте за 40 минути.
3. Извадете месото от уреда и го нарежете на малки парченца или разкъсайте с вилница. Прецедете течността на бульона, в който месото се е готвило и го върнете в уреда заедно с нарязаното на парченца месо.
4. Добавете към уреда прецедения и измит боб, картофите, сомиряните зеленчуци и бекона. Добавете сол на вкус. Изберете програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ и задайте време за готвене от 10 минути.
5. След като програмата свърши, изчакайте уредът да освободи налягането автоматично за около 8 минути. Отворете внимателно канака и изчистете копъра и магданоза. Разбръкайте добре и затворете канака за 10 минути.
6. За най-наситен вкус оставете канака затворен за 2-3 часа, докато супата се охлади преди сервиране. Тази супа има гору още по-добър вкус на следващия ден.
7. Сервирайте с лъжица заквасена сметана.

\* без времето за повишаване на налягането

# Boršč

Boršč je královou východoevropské kuchyně. Můžete ho udělat bez masa, nahradit fazole jinou luštěninou nebo přidat řepovou štávu pro intenzivnější barvu.

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>Počet porcí:</b>   | 8         |
| <b>Doba přípravy:</b> | 20 minut  |
| <b>Doba vaření:</b>   | 69 minut* |
| <b>Celkový čas:</b>   | 95 minut  |

## Ingredience:

**Na restovanou zeleninu**  
 1,5 šálku oloupané a jemně nakrájené cibule  
 1,5 šálku strouhané mrkve  
 3 šálky strouhané červené řepy  
 4 proužky slaniny, nakrájené  
 2 lžíce rajčatového pyré  
 1 lžíčka soli  
 2 lžíčky černého mletého pepře  
 3 lžíčky oleje

**Na hovězí maso**  
 1,5 l vody  
 700 g hovězího nebo telecí masa  
 1 velká oloupaná cibule  
 1 velká mrkev, oloupaná

5-7 kuliček černého pepře  
 1/2 lžíce soli

**Další ingredience**  
 4 šálky oloupaných brambor, nakrájené na kostičky  
 1 konzerva bílých fazolí /350 g/  
 1 konzerva černých fazolí /350 g/  
 1 lžíčka soli  
 1/4 šálku nakrájeného kopru  
 1/3 šálku nakrájené petrželky

**Na podávání**  
 zakysaná smetana

## Postup přípravy:

- Z nabídky zvolte program SAUTÉ na 19 minut. Usmažte kousky slaniny do zlata - asi 4 minuty. Vyjměte slaninu a odložte stranou. Vhodte veškerou zeleninu na restování, koření a olej a restujte dokud nezmékne - asi 15 minut. Vyjměte zeleninu a smíchejte ji se slaninou.
- Vložte do hrnce 1,5 litru vody, 700 gramů hovězího masa, cibuli, mrkev, 1/2 lžíce soli a 5-7 kuliček černého pepře. Zavřete a zamkňete víko, zvolte program Hovězí maso z nabídky Pressure cooking a nastavte na 40 minut.
- Vyjměte maso z hrnce a nakrájejte na malé kousky nebo roztrhejte vidličkou, pak vrátte zpět do vývaru.
- Přidejte do přístroje přečezené a umyté fazole, brambory, připravenou zeleninu a slaninu. Podle chuti přidejte sůl. Zvolte program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING a nastavte dobu vaření na 10 minut.
- Po přepínání programu uvolněte tlak z přístroje otočením ventilu a nastavte ho do polohy VENT. Opatrně otevřete víko a přidejte kopr a petržel. Dobře promíchejte a zavřete víko na 10 minut.
- Pro intenzivnější chuť nechte víko zavřené na 2-3 hodin. Druhý den je polévka více prolezlá a chutná ještě líp.
- Podávejte se lžíci zakysané smetany.

\* s výjimkou doby zvýšení tlaku

# Borscs

Borscs a kelet-európai konyha királynője – egy telített, illatos és finom lakoma étel. Hús nélkül is megfőzheti, a babot másik hüvelyesre cserélheti, vagy extra céklalevet adhat az intenzívbb szín érdekében. Egy recepttel kínáljuk, amely minden tartalmaz, amire szüksége van egy nagyszerű vacsorához.

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Adagok:</b>           | 8        |
| <b>Előkészítési idő:</b> | 20 perc  |
| <b>Főzési idő:</b>       | 69 perc* |
| <b>Teljes idő:</b>       | 95 perc  |

## Összetevők:

**Párolt zöldségekhez**  
 1,5 csésze hámözött és finomra vágott hagyma  
 1,5 csésze rezelt sárgarépa  
 3 csésze rezelt vörös cékla  
 4 csík szalonna, apróra vágva  
 2 evőkanál paradicsomlé  
 1 teáskanál só  
 2 doboz fehér bab konzerv /350 g/  
 3 teáskanál olaj

**Marhahúshoz**  
 1,5 l víz  
 700 g marhahús vagy borjúhús  
 1 nagy hagymafej, egészben és hámözva

1 nagy sárgarépa, hámözva  
 5-7 szem bors  
 1/2 evőkanál só

**További összetevők**  
 4 pohár hámözött burgonya, kockára vágva  
 1 doboz fehér bab konzerv /350 g/  
 1 doboz fekete bab konzerv /350 g/  
 1 evőkanál só  
 1/4 pohár apróra vágott kapor  
 1/3 pohár apróra vágott petrezselyem

**Tálaláshoz**  
 tejföl

## Az elkészítés módja:

- A menüből válassza ki a SAUTÉ programot és állítsa 19 percre. A szalonnadarabokat aranybarnára sütse - körülbelül 4 percig. Vegye ki a szalonnát és tegye félre. Öntse az összes pirításra való zöldséget, fűszereket és olajat, és főzzé puhára, körülbelül 15 percig. Vegye ki a zöldségeket, és keverje össze a szalonnával. Tegye félre a keveréket.
- Öntsön a készülékbe 1,5 liter vizet, 700 gramm marhahúst, hagymát, sárgarépát, 1/2 evőkanál sót és 5-7 szem fekete borsot. Csukja be és zárja le a fedelel, válassza ki a Marhahús programot a Nyomásos főzés menüből, és állítsa 40 percre.
- Vegye ki a húst a készülékből, és vágja apró darabokra, vagy villával tépje szét. Szűrje le a húsleves folyadékát, amelyben a húst főzték, és a szeletelelt hússal együtt tegye vissza a készülékbe.
- Adjon hozzá leszűrt és mosott babot, burgonyát, pirított zöldséget és szalonnát a készülékhöz. Adjon hozzá sót ízlés szerint. Válassza ki a MANUAL menüpontot a PRESSURE COOKING menüből, és állítsa 10 percre.
- A program végeztével engedje el a nyomást a készülékből a VENT szelép elforgatásával. Óvatosan nyissa ki a fedelelt, és öntse bele a kaprot és a petrezselymet. Jól keverje össze és zárja le a fedelel 10 percre.
- A leggazdagabb íz érdekében tálalás előtt hagyja zárva a fedelelt 2-3 órán keresztül, amíg a leves kihűl. Ez a leves másnap még jobban ízlik.
- Egy kanál tejföllel tálaljuk.

\* kivéve a nyomás növelésének idejét

# Barszcz

Barszcz to najbardziej popularna zupa kuchni wschodnioeuropejskiej – sycąca, pachnąca i pyszna. Można go przygotować bez mięsa, zastąpić fasolą inną rośliną strączkową lub dodać jeszcze sok z buraków dla intensywniejszego koloru. Oferujemy przepis, w którym jest wszystko, czego potrzebujesz na wspaniałą kolację.

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>             | 8         |
| <b>Czas przygotowania:</b> | 20 minut  |
| <b>Czas gotowania:</b>     | 69 minut* |
| <b>Łączny czas:</b>        | 95 minut  |

## Produkty:

### Do smażonych warzyw

1,5 szklanki obranej i drobno posiekanej cebuli  
1,5 szklanki starej marchewki  
3 szklanki starych buraczków  
4 paski boczku, posiekane  
2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego  
1 łyżeczkę soli  
2 łyżeczkę pieprzu mielonego  
3 łyżeczkę oleju

### Do wołowiny

1,5 litra wody  
700 g wołowiny lub cielęciny  
1 duża cebula, cała i obrana

1 duża marchewka, obrana  
5-7 ziaren czarnego pieprzu  
1/2 łyżki stołowej soli

### Dodatkowe produkty

4 szklanki obranych ziemniaków, pokrojonych w kostkę  
1 puszka białej fasoli / 350 g /  
1 puszka czarnej fasoli / 350 g /  
1 łyżka stołowa soli  
1/4 szklanki posiekanej koperku  
1/3 szklanki posiekanej natki pietruszki

### Do podania

kwaśna śmietana

## Sposób przygotowania:

- Wybieramy z menu program Podsmażanie na 19 minut. Kawałki boczku podsmażamy na złoty kolor – około 4 minut. Wyjmujemy boczek i odstawiamy na bok. Wlewamy wszystkie warzywa do podsmażania, przyprawy i olej, po czym smażymy do miękkości, około 15 minut. Wyjmujemy warzywa i mieszamy je z boczkiem. Po czym odkładamy na bok.
- Do urządzenia wlewamy 1,5 litra wody, 700 g wołowiny, cebulkę, marchew, 1/2 łyżki soli i 5-7 ziaren czarnego pieprzu. Zamkamy i blokujemy pokrywę, wybieramy z menu Wolnego gotowania program wołowina i nastawiamy na 40 minut.
- Wyjmujemy mięso z urządzenia i kroimy je na małe kawałki lub rozdzieramy widelcem. Odcedzamy płyn boulionu, w którym gotowano mięso i wlewamy go do urządzenia razem z pokrojonym mięsem.
- Do urządzenia wkładamy jeszcze odcedzoną i umytą fasolę, ziemniaki, podsmażone warzywa i boczek. Dodajemy soli do smaku. Wybieramy program Ręczny z menu Wolnego gotowania i nastawiamy czas gotowania na 10 minut.
- Po zakończeniu programu czekamy, aż urządzenie zwolni automatycznie ciśnienie w ciągu 8 minut. Ostrożnie otwieramy pokrywkę i wrzucamy koperek i pietruszkę. Dobrze mieszamy i zamkamy pokrywkę na 10 minut.
- Aby uzyskać najbogatszy smak, pozostawiamy pokrywkę zamkniętą na 2-3 godziny, aż zupa ostygnie przed podaniem. Zupa ta smakuje jeszcze lepiej następnego dnia.
- Podajemy z łyżką kwaśnej śmietany.

\* bez czasu narastania ciśnienia

# Borș

Borșul este regina bucătăriei din Europa de Est - o sărbătoare plină, parfumată și delicioasă. Il poți face fără carne, să înlăciuiești fasolea cu altă leguminoasă sau să adăugi suplimentar suc de sfecă pentru o culoare mai intensă. Îți oferim o rețetă plină cu tot ce ai nevoie pentru o cină grozavă.

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Portii:</b>            | 8          |
| <b>Timp de pregătire:</b> | 20 minute  |
| <b>Timp de preparare:</b> | 69 minute* |
| <b>Timp total:</b>        | 95 minute  |

## Produse:

### Pentru legumele sotate

1,5 lingurițe de ceapă curățată și tocată mărunt  
1,5 căni de morcov răzuință  
3 căni de sfecă roșie rasă  
4 fâșii de bacon, tocate  
2 g. de pastă de roși  
1 linguriță de sare  
2 lingurițe de piper negru măcinat  
3 lingurițe de ulei

### Pentru carne de vită

1,5 l. de apă  
700 g. carne de vită sau de vitel  
1 ceapă mare, întreagă și curățată de coajă

1 morcov mare, decojit  
5 -7 boabe de piper negru  
1/2 linguriță de sare

### Produse suplimentare

4 căni de cartofi curățați, tăiați cubulete  
1 conservă de fasole albă /350 g.  
1 conservă de fasole neagră /350 g.  
1 linguriță de sare  
1/4 cană de mărar tocat  
1/3 cană de păstrunjel tocat

### Pentru servire

smântână

## Mod de preparare:

- Din meniu, selectează programul SAUTÉ la 19 minute. Prăjește bine bucătile de bacon până devin aurii - aproximativ 4 minute. Scoate baconul și pun-l deoparte. Se toarnă toate legumele, condimentele și uleiul pentru sotat și se fierbe până se înmoie, aproximativ 15 minute. Scoate legumele și amestecă-le cu baconul. Se pun deoparte.
- Pune 1,5 litri de apă, 700 de grame de vită, ceapă, morcov, 1/2 lingură sare și 5-7 boabe de piper negru. Închide și blochează capacul, selectează programul Carne de vită din meniu de gătit sub presiune și setează pentru 40 de minute.
- Scoate carne din aparat și taiă-o în bucăți mici sau zdrobiți-o cu o furculită. Strecoară lichidul în care a fost gătită carne și pun-l în aparat împreună cu carneea feliată.
- Adăugă în aparat fasolea strecută și spălată, cartofii, legumele sotate și baconul. Adăugă sare după gust. Alege programul MANUAL din meniu PRESSURE COOKING și setează timpul de gătit la 10 minute.
- După terminarea programului, elibereză presiunea din dispozitiv prin rotirea supapei VENT. Deschide cu grijă capacul și adaugă mărarul și păstrunjelul. Se amestecă bine și se închide capacul timp de 10 minute.
- Pentru un gust mai bogat, lasă capacul închis 2-3 ore până când supa să răcă înainte de servire. Această supă are un gust și mai bun a doua zi.
- Se servește cu o lingură de smântână.

\* cu excepția timpului de creștere a presiunii

# Борщ

Борщ – король восточноевропейской кухни – одно сытное, ароматное и вкусное пиршество. Вы можете приготовить его без мяса, заменить фасоль другими бобовыми или добавить свекольного сока для более насыщенного цвета. Предлагаем вам рецепт, в котором есть все, что вам нужно для отличного ужина.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>Количество порций:</b>   | 8         |
| <b>Время на подготовку:</b> | 20 минут  |
| <b>Время приготовления:</b> | 69 минут* |
| <b>Общее время:</b>         | 95 минут  |

## Ингредиенты:

**Для приготовления овощей**  
 1,5 стакана очищенного и мелко нарезанного лука  
 1,5 стакана тертої моркови  
 3 стакана тертої красной свеклы  
 4 полоски нарезанного бекона  
 2 стл. томатной пасты  
 1 чл. соли  
 2 чл. молотого черного перца  
 3 чл. подсолнечного масла

**Для приготовления говядины**  
 1,5 литра воды  
 700 г говядины или телятины  
 1 крупная целая и очищенная луковица

1 крупная очищенная морковь  
 5-7 горошин черного перца  
 1/2 ст.л. соли

**Дополнительные ингредиенты**  
 4 стакана очищенного картофеля, нарезанного кубиками  
 1 банка белой фасоли /350 г/  
 1 банка красной фасоли /350 г/  
 1 ст.л. соли  
 1/4 стакана нарезанного укропа  
 1/3 стакана нарезанной петрушки

**Для сервировки готового блюда**  
 сметана

# Борщ

Борщ – король східноєвропейської кухні – насичене, ароматне і смачне сяло. Ви можете обійтися без м'яса, замінивши його квасолею чи іншими бобовими, або додатково бурякового соку для більш насиченого кольору. Ми пропонуємо вам рецепт, в якому є все, що вам може знадобитися для чудової вечері.

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Кількість порцій:</b> | 8          |
| <b>Час підготовки:</b>   | 20 хвилин  |
| <b>Час приготування:</b> | 69 хвилин* |
| <b>Загальний час:</b>    | 95 хвилин  |

## Інгредієнти:

**Для приготування овочів**  
 1,5 склянки дрібно нарізаної цибулі  
 1,5 склянки тертої моркви  
 3 склянки тертого червоного буряка  
 4 смужки бекону, нарізані шматочками  
 2 стл. томатної пасти  
 1 чл. солі  
 2 чл. чорного меленоого перцю  
 3 чл. соняшникової олії

**Для приготування яловичини**  
 1,5 л води  
 700 г яловичини або телятини  
 1 велика очищена цибулина

1 велика очищена морква  
 5-7 горошин чорного перцю  
 1/2 ст.л. солі

**Додаткові інгредієнти**  
 4 чашки очищеної картоплі, нарізаної кубиками  
 1 банка консервованої білої квасолі /350 г/  
 1 банка консервованої червоної квасолі /350 г/  
 1 ст.л. солі  
 1/4 склянки нарізаного кропу  
 1/3 склянки нарізаної петрушки

**Для подачі**  
 сметана

## Способ приготування:

- Выберите в меню программу Тушение на 19 минут. Хорошо обжарьте кусочки бекона до золотистого цвета – около 4 минут. Достаньте бекон и отложите в сторону. Положите все овощи для тушения, специи и масло и готовьте до мягкости овощей около 15 минут. Достаньте овощи и смешайте их с беконом. Отложите в сторону.
- Налейте в прибор 1,5 литра воды, положите 700 грамм говядины, целую луковицу и морковь, 1/2 столовой ложки соли и 5-7 горошин черного перца. Закройте и зафиксируйте крышку, в меню Скороварка выберите программу "Говядина" и установите на 40 минут.
- Достаньте мясо из прибора и нарежьте его на мелкие кусочки или разомните вилкой. Процедите бульон, в котором готовилось мясо, и верните его в чашу вместе с нарезанными кусочками мяса.
- Добавьте в чашу процеженную и промытую фасоль, картофель, тушеные овощи и бекон. Посолите по вкусу. Выберите программу Ручной режим в меню Скороварка и установите время приготовления на 10 минут.
- По окончании программы сбросьте давление в приборе, повернув клапан. Осторожно откройте крышку и всыпьте укроп и петрушку. Хорошо перемешайте и закройте крышкой на 10 минут.
- Для наиболее насыщенного вкуса держите крышку закрытой в течение 2-3 часов, пока суп не остывает перед подачей на стол. На следующий день суп будет еще вкуснее.
- Подавайте с ложкой сметаны.

- У меню виберіть режим Тушкування і встановіть 19 хвилин. Обсмажте добре шматочки бекону до золотистого кольору протягом близько 4 хвилин. Вийміть бекон і відкладіть в сторону. Помістіть всі овочі для тушкування, спеції і масло і готуйте до м'якості приблизно 15 хвилин. Дістаньте овочі і змішайте їх з беконом. Відставте в сторону.
- Налійте в чашу 1,5 літра води, додайте 700 г яловичини, цибулю, моркву, 1/2 столової ложки солі і 5-7 горошин чорного перцю. Закрійте і заблокуйте кришку, виберіть Скороварка, далі виберіть Яловичина і встановіть час 40 хвилин.
- Дістаньте м'ясо з чаї і поріжте його на дрібні шматочки або розімніть виделкою. Процідіть бульйон, в якому готувалося м'ясо, і поверніть його у чашу разом з нарізаним м'ясом.
- Додаєте проціджену і промиту квасолю, картоплю, обсмажені овочі і бекон. Додаєте сіль за смаком. Виберіть Ручний режим в меню Скороварка і встановіть час приготування 10 хвилин.
- Щойно програма закінчиться, скиньте тиск у пристрій, повернувши клапан на розблокування. Відкрийте обережно кришку і висипте туди кріп і петрушку. Добре перемішайте і закрійте кришкою на 10 хвилин.
- Для більш насиченого смаку тримайте кришку закритою протягом 2-3 годин, поки борщ не охолоне перед подачею на стіл. Цей борщ матиме навіть кращий смак на наступний день.
- Подавайте з ложкою сметані.

\* без учета времени повышения давления

\* без часу на нагнітання тиску

## Салата с леща

Лещата е позната и традиционна храна от незапомнени времена. Като символ на смирение, лещата е също и храна за пости. Тази великолепна салата ще ви накара да се наслаждавате на лещата всяка седмица.

8

**Порции:****Време за подготвка:**

10 минути

**Време за сомиране:**

5 минути

**Време за готвене под налягане:**

22 минути\*

**Общо време:**

46 минути

### Продукти:

400 г кафява леща

1 глава червен лук

700 г зеленчуков бульон

3 с.л. оцет (или лимонов сок)

1 ч.л. кимион

4 с.л. зехтин

1 глава бял лук

сол

2 средно големи моркова

черен пипер

1 връзка магданоз

### Начин на пригответяне:

- Пуснете уреда на програма „Сомиране“ за 5 минути и запържете с 1 лъжица зехтин дребно нарязания бял лук и моркови на отворен капак.
- Извийте със студена вода лещата и я отцедете. Изсипете я в уреда, прибавете бульона и кимиона и настройте уреда на програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ за 22 минути.
- След завършване на готвенето изчакайте уредът да освободи автоматично налягането за около 5 минути. Отворете канака.
- Оставете лещата да изстине 10 минути и я смесете със ситно нарязан червен лук, магданоз, оцет, зехтин, сол и черен пипер.

\* без времето за повишаване на налягането



# Čočkový Salát

Čočka je dlouho známým a tradičním jídlem. Jako symbol pokory je čočka také potravou k pustu. Tento nádherný salát vám umožní vychutnat si čočku častěji.

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Počet porcí:                   | 8         |
| Doba přípravy:                 | 10 minut  |
| Doba sauté při vysoké teplotě: | 5 minut   |
| Doba vaření pod tlakem:        | 22 minut* |
| Celkový čas:                   | 46 minut  |

## Ingredience:

|                           |                                     |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 400 g hnědé čočky         | 1 červená cibule                    |
| 700 g zeleninového vývaru | 3 lžíce octa (nebo citronové šťávy) |
| 1 lžička kmínu            | 4 lžíce olivového oleje             |
| 1 bílá cibule             | sůl                                 |
| 2 střední mrkve           | pepř černý                          |
| 1 petrželová nať          |                                     |

## Postup přípravy:

- Spusťte přístroj a nastavte do polohy SAUTÉ na 5 minut a smažte s 1 lžící olivového oleje jemně nakrájenou cibuli a mrkve, víko je otevřené.
- Čočku propláchněte studenou vodou. Vsypte ji do hrnce, přidejte vývar a kmín a zvolte program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING na 22 minut.
- Po dokončení vaření, nastavte tlakový ventil do polohy VENT, abyste uvolnili tlak. Otevřete víko.
- Čočku nechte 10 minut vychladnout a promíchejte s jemně nakrájenou červenou cibulí, petrželkou, octem, olivovým olejem, solí a pepřem.

# Lencse saláta

A lencse ősidők óta ismerős és hagyományos étel. Az alázat szimbólumaként a lencse a bőjt tápláléka is. Ezt a csodálatos salátát megkóstolva minden héten élvezheti a lencsét.

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Adagok:              | 8        |
| Előkészítési idő:    | 10 perc  |
| Párolási idő:        | 5 perc   |
| Nyomásos főzési idő: | 22 perc* |
| Teljes idő:          | 46 perc  |

## Összetevők:

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 400 g barna lencse         | 1 vöröshagyma                   |
| 700 g zöldségleves         | 3 evőkanál ecet (vagy citromlé) |
| 1 teáskanál kömény         | 4 evőkanál olívaolaj            |
| 1 fehér hagyma             | só                              |
| 2 közepes méretű sárgarépa | bors                            |
| 1 csokor petrezselyem      |                                 |

## Postup přípravy:

- Futtassa a készüléket a Saute programon 5 percig, és 1 evőkanál olívaolajjal, apróra vágott fokhagymával és sárgarépával pirítса nyitott fedéllel.
- Mossa meg a lencsét hideg vízzel és szűrja le. Öntse a készülékbe, adja hozzá a levest és a köményt, és állítsa a készüléket a MANUAL programra a PRESSURE COOKING menüből 22 percre.
- Ha befejezte a főzést, forgassa el a VENT nyomásszabályzót a nyomás csökkentéséhez. Nyissa ki a fedelet.
- Hagyja a lencsét 10 percig hűlni, és keverje össze apróra vágott vöröshagymával, petrezselyemmel, ecettel, olívaolajjal, sóval és borssal.

## Sałatka z soczewicy

Soczewica jest od niepamiętnych czasów znany i tradycyjnym pożywieniem, jest też świetnym dodatkiem do sałatek i dań lunchowych.

**Porcje:**

8

**Czas przygotowania:**

10 minut

**Czas podsmażania:**

5 minut

**Czas gotowania pod ciśnieniem:**

22 minuty\*

**Łączny czas:**

46 minut

### Produkty:

400 g brązowej soczewicy  
700 g bulionu warzywnego  
1 łyżeczka kminku  
1 główka białej cebuli  
2 średniej wielkości marchewki  
1 pęczek pietruszki

1 czerwona cebula  
3 łyżki stołowe octu (lub soku z cytryny)  
4 łyżki stołowe oliwy z oliwek  
sól  
pieprz

### Sposób przygotowania:

- Włączamy program Podsmażania na 5 minut i podsmażamy w 1 łyżce oliwy z oliwek drobno posiekana białą cebulę i marchewkę, z otwartą pokrywą.
- Myjemy soczewicę zimną wodą i odcedzamy. Wlewamy ją do urządzenia, dodajemy bulionu i kminku, po czym nastawiamy urządzenie na program Ręczny z menu Gotowania pod ciśnieniem na 22 minuty.
- Po zakończeniu gotowania włączamy regulator ciśnienia na Zwolnienie ciśnienia, aby zwolnić ciśnienie. Otwieramy pokrywę.
- Pozostawiamy soczewicę do ostygnięcia przez 10 minut i ją mieszamy z drobno posiekana czerwoną cebulą, pietruszką, octem, oliwą, solą i pieprzem.

## Salată de linte

Această salată magnifică te va face să te bucuri de linte în fiecare săptămână.

**Porții:**

8

**Timp de preparare:**

10 minute

**Timp de sotare:**

5 minute

**Timp de gătit sub presiune:**

22 minute\*

**Timp total:**

46 minute

### Produse:

400 g. linte  
700 g. bulion  
1 lingură de chimion  
1 ceapă albă  
2 morcovi de mărime medie  
1 legătură mare de pătrunjel

1 ceapă roșie  
3 linguri de oțet  
4 linguri de ulei de măslini;  
sare  
piper negru

### Mod de preparare:

- Pornește aparatul pe programul Sauté timp de 5 minute și prăjește cu 1 lingură de ulei de măslini usturoiul și morcovii tăiați mărunt, cu capacul deschis.
- Spală linte cu apă rece și scurge-o. Se toarnă în aparat, se adaugă bulionul și chimenul și se setează aparatul la programul MANUAL din meniul PRESSURE COOKING timp de 22 de minute.
- După gătit, rotește regulatorul de presiune VENT pentru a elibera presiunea. Deschideți capacul.
- Lasă linte să se răcească timp de 10 minute și amestec-o cu ceapă roșie tocată mărunt, pătrunjel, oțet, ulei de măslini, sare și piper.

## Салат из чечевицы

С незапамятных времен чечевица была широко известным и традиционным блюдом. Как символ смирения, чечевица также является постным блюдом. С этим великолепным салатом вы будете наслаждаться чечевицей каждую неделю.

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Количество порций:                 | 8          |
| Время на подготовку:               | 10 минут   |
| Время тушения:                     | 5 минут    |
| Время приготовления под давлением: | 22 минуты* |
| Общее время:                       | 46 минут   |

### Ингредиенты:

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 400 г коричневой чечевицы  | 1 красная луковица                  |
| 700 г овощного бульона     | 3 ст.л. уксуса (или лимонного сока) |
| 1 чл. тмина                | 4 ст.л. оливкового масла            |
| 1 белая луковица           | соль                                |
| 2 моркови среднего размера | черный перец                        |
| 1 пучок петрушки           |                                     |

### Способ приготовления:

- Включите прибор на программу Тушение на 5 минут и обжарьте в 1 столовой ложке оливкового масла мелко нарезанные белый лук и морковь.
- Вымойте чечевицу в холодной воде и слейте воду. Положите ее в чашу, добавьте бульон и тмин и установите прибор на программу Ручной режим в меню Скороварка на 22 минуты.
- После завершения приготовления поверните клапан, чтобы сбросить давление. Откройте крышку.
- Дайте чечевице остить в течение 10 минут и смешайте ее с мелко нарезанным красным луком и петрушкой, добавьте соль и черный перец, заправьте уксусом и оливковым маслом.

## Салат із сочевиці

Сочевиця – це звична і традиційна їжа з давніх давен. Як символ смирення сочевиця також добре підходить для вживання під час посту. Цей чудовий салат змусить вас насолоджуватися сочевицею щотижня.

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Порцій:                      | 8           |
| Час підготовки:              | 10 хвилин   |
| Час тушкування:              | 5 хвилин    |
| Час приготування під тиском: | 22 хвилини* |
| Загальний час:               | 46 хвилин   |

### Інгредієнти:

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 400 г коричневої сочевиці | 1 червона цибулина                |
| 700 г овочевого бульйону  | 3 ст.л. оцту (або лимонного соку) |
| 1 чл. кміну               | 4 ст.л. оливкової олії            |
| 1 біла цибулина           | сіль                              |
| 2 середніх моркви         | чорний перець                     |
| 1 пучок петрушки          |                                   |

### Спосіб приготування:

- Увімкніть режим Тушкування на 5 хвилин і обсмажте на 1 столовій ложці оливкової олії дрібно нарізані білу цибулю і моркву при відкритій кришці.
- Промийте сочевицю під холодною водою і злийте воду. Висипте її у чашу, додайте бульйон і кмін і встановіть Ручний режим в меню Скороварка на 22 хвилини.
- Після закінчення приготування поверніть регулятор тиску на розблокування, щоб скинути тиск. Відкрийте кришку.
- Дайте сочевиці охолонути протягом 10 хвилин і змішайте її з дрібно нарізаною червоною цибулею, петрушкою, оцтом, оливковою олією, сіллю і перцем.

# Гулаш

Късчета месо, които се топят в устата. Неустоим кадифен сос... М-м-м... Върху спагети, ориз или с хляб. От нас рецептата, от вас апетита.

**Порции:**

6

**Време за подготвка:**

10 минути

**Време за готвене:**

35 минути\*

**Общо време:**

55 минути

## Продукти:

1 малък жълт или бял лук или полобината от голям лук

тенция)

2 с.л. зехтин

2 драфинови листа

1 кг говеждо, нарязано на кубчета

1 ч.л. сол

сол и черен пипер на вкус

За състияване на соса

2 големи моркови, нарязани на

1/4 ч.ч. брашно

дребно

1/4 ч.ч. телешки бульон

2 червени или оранжеви чушки,

1/2 ч.ч. заквасена сметана

нарязани на ивици

За сервиране

1 с.л. сладък червен пипер

сухи спагети, пригответи

2 с.л. доматено пюре

съгласно инструкциите на опаковката или бял ориз

1 ч.ч. телешки бульон (намалете

60 г масло

количеството бульон, ако пред-

1 с.л. червен пипер

## Начин на приготвяне:

- Изберете програма „Сотиране“ от менюто на уреда и настройте на 10 минути. Добавете лука и олиото. Запържете за 5 минути. Добавете месото и запържете за още 5 минути. Добавете сол и черен пипер.
- Добавете морковите и чушката, червен пипер и доматено пюре. Разбръкайте заедно.
- Добавете телешкия бульон и разбръкайте. Течността почти ще покрие месото, но не напълно. Прибавете драфиновите листа.
- От меню „Готвене под налягане“ изберете програма „Говеждо месо“, след това изберете малък размер на късчетата месо и настиснете OK. Уверете се, че капакът е заключен.
- Докато месото и зеленчуците се готовят, направете ориза или спагетите, които ще сервираме с гулаша.
- За състияване на соса поставете всички съставки в купа и разбръкайте, докато се смесят. Ще се превърнат в гъста, кремообразна смес (с консистенция, подобна на майонеза). Този сос ще бъде добавен в края.
- Когато програмата за готвене приключи, оставете налягането да се освободи автоматично за 4 минути и отворете капака. Премахнете драфиновите листа и изсипете кашата за състияване, като разбръквате непрекъснато.
- Поднесете върху спагетите или ориза.

\* без времето за повишаване на налягането



# Guláš

Kusy masa, které se rozpouštějí v ústech. Neodolatelná sametová omáčka... M-m-m... Na špagety, rýži nebo chleba. Od nás recept, od vás chuť k jídlu.

|                |           |
|----------------|-----------|
| Počet porcí:   | 6         |
| Doba přípravy: | 10 minut  |
| Doba vaření:   | 35 minut* |
| Celkový čas:   | 55 minut  |

## Ingredience:

|  |   |
|--|---|
| 1 malá bílá cibule   | 1 lžička soli   |
| 2 lžíce olivového oleje  |   |
| 1 kg hovězího masa nakrájeného na kostičky   | <b>Na zahuštění omáčky</b>                                |
| sůl a pepř dle chuti   | 1/4 šálku mouky   |
| 2 velké mrkve, nakrájejte na malé kostičky   | 1/4 šálku hovězího vývaru                                 |
| 2 červené nebo oranžové papriky  | 1/2 šálku zakysané smetany                                |
| nakrájené na proužky   |   |
| 1 lžíce sladké papriky   | <b>Příloha</b>  |
| 2 lžíce rajčatového pyré   | těstoviny nebo bílá rýže připravené podle pokynů na obalu |
| 1 šálek hovězího vývaru (snižte množství vývaru, pokud dáváte přednost hustší konzistenci) |   |
| 2 bobkové listy  |   |

## Postup přípravy:

- Zvolte program SAUTÉ z nabídky a nastavte na 10 minut. Přidejte cibuli a olej. Smažte 5 minut. Přidejte maso a smažte dalších 5 minut.
- Přidejte sůl, pepř, mrkev, papriku a rajčatové pyré. Občas promíchejte.
- Přidejte vývar a promíchejte. Hladina vývaru téměř pokryje vrstvu masa. Přidejte bobkové listy.
- Zvolte program Hovězí maso z nabídky PRESSURE COOKING, vyberte malou velikost masových kousků a stiskněte tlačítko OK. Ujistěte se, že je víko zamknuté.
- Mezitím co se vaří maso a zelenina, uvařte rýži nebo těstoviny, které budete podávat s gulášem.
- Chcete-li omáčku zahustit, vložte všechny ingredience na zahuštění omáčky do mísky a míchejte, dokud se nepromíchají. Změní se na hustou, krémovou směs (s konzistencí jako majonéza). Tato zahuštovací směs bude přidána na konci.
- Když program skončí, nechte páru se přirozeně uvolnit na 5 minut a otevřete víko. Odstraňte bobkové listy a do guláše za stálého míchání vlijte zahuštovací kaši.
- Hotový guláš podávejte s těstovinami nebo rýži.

# Gulyás

A szájban olvadó húsdarabok. Ellenállhatatlan bársonyos mártás... Mmmm... Spagettin, rizsen vagy kenyérrel. Tőlünk a recept, Öntől az étvágy.

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Adagok:</b>           | 6        |
| <b>Előkészítési idő:</b> | 10 perc  |
| <b>Főzési idő:</b>       | 35 perc* |
| <b>Teljes idő:</b>       | 55 perc  |

## Összetevők:

|  |  |
|--|--|
| 1 egy kis sárga vagy fehér hagyma<br>vagy nagy hagyma felét                                  | <b>A mártás besűrítéséhez</b>                                    |
| 2 evőkanál olívaolaj   | 1/4 csésze liszt   |
| 1 kg kockára vágott marhahús<br>só és bors ízlés szerint                                     | 1/4 csésze marhahúsleves   |
| 2 nagy sárgárpápa, apróra vágva  | 1/2 csésze tejföl  |
| 2 piros vagy narancs paprika,<br>csíkokra vágva  | <b>Tálaláshoz</b>  |
| 1 evőkanál édes piros paprika  | száraz spaghetti, amelyet a<br>csomagoláson található utasítások |
| 2 evőkanál paradicsompüré  | szerint készítenek, vagy fehér rizs                              |
| 1 csésze marhahúsleves (csökkentse<br>a húsleves mennyiséget, ha sűrűbb<br>állagot szeretne) |  |
| 2 babérlevel   |  |
| 1 teáskanál só   |  |

## Az elkészítés módja:

- Válassza ki a SAUTÉ programot a készülék menüpábelből, és állítsa 10 percre. Adjuk hozzá a hagymát és az olajat. 5 percig píritjuk. Adjuk hozzá a húst, és további 5 percig píritjuk. Sózzuk, borsozzuk.
- Adjuk hozzá a sárgárpápat és a paprikát, piros paprikát és a paradicsompüréit. Keverjük össze.
- Adjuk hozzá a húslevest és keverjük össze. A folyadék majdnem lefedи a húst, de nem teljesen. Adjuk hozzá a babérlevelet.
- A nagynyalomásos főzési menüből válassza ki a Marhahús programot, majd válasszon ki kis méretű húsdarabot, majd nyomja meg az OK gombot, győződjön meg arról, hogy a fedél zárva van.
- Míg a hús és a zöldség elkészül, készítse el a rizst vagy a spagettit, amelyet a gulyással tállal.
- A mártás besűrítéséhez helyezze az összes hozzávalót egy tálba, és keverje össze, amíg össze nem keveredik. Sűrű, krémes keverékké válnak (a majonézhez hasonló állandók). Ezt a mártást a végén adjuk hozzá.
- Ha a főzési program befejeződött, hagyja, hogy a nyomás 4 percig természetes módon felszabaduljon, és nyissa ki a fedeleket. Távolítsa el a babérleveleket, és öntse a sűrítő zagyat, folyamatosan keverve.
- Tállalja spagettivel vagy rizzsel.

# Gulasz

Kawałki mięsa, które rozpływają się w ustach. A do tego aksamitny sos... Gulasz idealny!

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>             | 6         |
| <b>Czas przygotowania:</b> | 10 minut  |
| <b>Czas gotowania:</b>     | 35 minut* |
| <b>Łączny czas:</b>        | 55 minut  |

## Produkty:

1 mała żółta lub biała cebula albo pół dużej cebuli  
2 łyżki stołowe oliwy z oliwek  
1 kg pokrojonej w kostkę wołowiny sol i pieprz do smaku  
2 duże marchewki, drobno posiekane  
2 czerwone lub pomarańczowe papryki, pokrojone w paski  
1 łyżka stołowa słodkiej czerwonej papryki  
2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego  
1 szklanka bułionu wołowego (zmniejszamy ilość bułionu, jeśli chcemy uzyskać gęstsza)

konsystencji)  
2 liście laurowe  
1 łyżeczka soli  
  
**Do zagęszczania sosu**  
1/4 szklanki mąka  
1/4 szklanki rosół wołowego  
1/2 szklanki kwaśnej śmietany  
  
**Do podania**  
suche spaghetti przygotowane zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub biały ryż

## Sposób przygotowania:

- Wybieramy program Podsmażanie z menu urządzenia i nastawiamy na 10 minut. Dodajemy cebulkę i olej. Smażymy w ciągu 5 minut. Dodajemy mięso i podsmażamy przez kolejne 5 minut. Dodajemy sól i pieprz.
- Dodajemy marchewki i papryki, czerwoną paprykę i przecier pomidorowy. Mieszamy.
- Dodajemy bułion wołowy i mieszamy. Płyn powinien prawie pokrywać mięso, ale nie w pełni. Dodajemy liście laurowe.
- Z menu Gotowania pod ciśnieniem wybieramy program Wołowina, następnie zaznaczamy małe kawałki mięsa i wciskamy OK. Należy się upewnić, czy pokrywa jest zablokowana.
- Podczas gotowania mięsa i warzyw przygotujemy ryż lub spaghetti do podania z gulaszem.
- Aby zagęścić sos, umieszczamy wszystkie składniki w misce i mieszaj, aż się wymieszają. Utworzą gęstą, kremową masę (o konsystencji zbliżonej do majonezu). Ten sos zostanie dodany na końcu.
- Po zakończeniu programu gotowania zostawiamy, aby ciśnienie automatycznie się zwolniło w ciągu 4 minut. Wyciągamy liście laurowe i zalewamy sosem do zagęszczania, cały czas mieszając.
- Podajemy na spaghetti lub ryżu.

# Gulaș

Bucăți de carne care se topesc în gură. Sos irezistibil catifelat. De la noi rețeta, de la tine pofta de mâncare.

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Portii:</b>            | 6          |
| <b>Timp de pregătire:</b> | 10 minute  |
| <b>Timp de preparare:</b> | 35 minute* |
| <b>Timp total:</b>        | 55 minute  |

## Produse:

1 ceapă mică galbenă sau albă sau o jumătate de ceapă mare  
2 linguri de ulei de măslini  
1 roșie tăiată cubulete  
sare, piper negru după gust  
2 morcovii mari, tocatați și tăiați în fâșii  
1 lingură de boia de ardei dulce  
2 g. de pastă de roșii  
1 cană de supă de vită (poti să reduci cantitatea de supă dacă preferi o consistență mai densă)  
12 foi de dafin  
1 lingură de sare

**Pentru a îngroşa sosul**  
1/4 ceașcă de făină  
1/4 ceașcă de supă de legume  
1/4 ceașcă de smântână

**Pentru servire**  
spaghete preparate conform instrucțiunilor de pe ambalaj sau servit cu orez alb

## Mod de preparare:

- Selectează programul SAUTÉ din meniul aparatului și setează la 10 minute. Se adaugă ceapa și uleiul. Se prăjește timp de 5 minute. Se adaugă carne și se prăjește încă 5 minute. Se adaugă sare și piperul negru
- Se adaugă morcovii și ardeii, boiaua și pasta de roșii. Se amestecă.
- Se adaugă supa de carne de vită și se amestecă. Lichidul aproape că va acoperi carne, dar nu complet. Se adaugă foile de dafin.
- Din meniul de gătit sub presiune, selectează programul pentru carne de vită, apoi selectează dimensiunea bucătărilor de carne, apasă OK, și asigură-te că este blocat capacul.
- În timp ce carne și legumele se gătesc, pregătește orezul sau spaghetele pe care le vei servi împreună cu gulasul.
- Pentru a îngroşa sosul, punete toate ingredientele într-un castron și amestecați bine. Se vor transforma într-un amestec gros, cremos (cu o consistență similară maionezei). Acest sos va fi adăugat la final.
- Când se termină programul de gătit, lăsa presiunea să se elibereze automat timp de 4 minute și deschide capacul. Îndepărtează foile de dafin și toarnă sosul peste, amestecând continuu.
- Se servește cu spaghete sau orez.

# Гуляш

Кусочки мяса, которые тают во рту. Непревзойденный бархатный соус... Мммм... Со спагетти, рисом или хлебом. От нас – рецепт, от вас – аппетит.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>Количество порций:</b>   | 6         |
| <b>Время на подготовку:</b> | 10 минут  |
| <b>Время приготовления:</b> | 35 минут* |
| <b>Общее время:</b>         | 55 минут  |

## Інгредієнти:

1 маленькая желтая или белая луковица или половина большой луковицы  
2 ст.л. оливкового масла  
1 кг нарезанной кубиками говядины  
соль и черный перец по вкусу  
2 крупные моркови, мелко нарезанные  
2 красных или оранжевых перца, нарезанных соломкой  
1 ст.л. молотого сладкого красного перца (паприка)  
2 ст.л. томатной пасты  
1 стакан мясного бульона (уменьшите количество бульона, если

вы предпочитаете более густую консистенцию)  
2 лавровых листа  
1 ч.л. соли  
**Для густоты соуса**  
1/4 стакана муки  
1/4 стакана мясного бульона  
1/2 стакана сметаны  
**Для сервировки готового блюда**  
спагетти, приготовленные согласно инструкции на упаковке, или белый рис

## Способ приготовления:

- Выберите программу Тушение в меню прибора и установите ее на 10 минут. Добавьте лук и масло. Жарьте в течение 5 минут. Добавьте мясо и жарьте еще 5 минут. Добавьте соль и черный перец.
- Добавьте морковь и перец, паприку и томатную пасту. Перемешайте.
- Добавьте мясной бульон и перемешайте. Жидкость должна практически покрывать мясо, но не полностью. Добавьте лавровый лист.
- В меню Скороварка выберите программу для говядины, затем выберите небольшой размер порции мяса и нажмите OK, убедившись, что крышка закрыта.
- Пока мясо и овощи готовятся, приготовьте рис или спагетти, которые вы будете подавать вместе с гуляшом.
- Чтобы соус загустел, поместите все ингредиенты в миску и перемешайте до однородной консистенции. Они превратятся в густую кремообразную смесь (с консистенцией, похожей на майонез). Этот соус будет добавлен в конце.
- Когда программа приготовления закончится, дайте давлению автоматически сброситься в течение 4 минут и откройте крышку. Выложите лавровый лист и полейте загустевшим пюре, постоянно помешивая.
- Подавайте со спагетти или рисом.

# Гуляш

Шматочки м'яса, які тануть у роті. Чарівний оксамитовий соус ... М-м-м... Зі спагеті, рисом або хлібом. Від нас рецепт – від вас аппетит.

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Порцій:</b>           | 6          |
| <b>Час підготовки:</b>   | 10 хвилин  |
| <b>Час приготування:</b> | 35 хвилин* |
| <b>Загальний час:</b>    | 55 хвилин  |

## Інгредієнти:

1 маленька жовта чи біла цибулина або 1/2 великої  
2 ст.л. оливкової олії  
1 кг яловичини, нарізаної кубиками  
сіль і перець за смаком  
2 великі моркви, дрібно нарізані  
2 червоних або помаранчевих  
перця, нарізаних смужками  
1 ст.л. солодкого червоного перцю  
2 ст.л. томатної пасти  
1 склянка яловичого бульйону  
(зменшіть кількість бульйону,  
якщо ви віддаєте перевагу більш  
щільній консистенції)  
2 лаврових листки

1 ч.л. солі

**Для загущення соусу**  
1/4 склянки борошна  
1/4 склянки яловичого бульйону  
1/2 склянки сметани

**Для подачі**  
Спагеті, приготовані за інструкцією на упаковці, або білий рис

## Спосіб приготування:

- Виберіть в меню режим Тушкування і встановіть час приготування 10 хвилин. Додайте цибулю і соняшникову олію. Обсмажте протягом 5 хвилин. Додайте м'ясо і обсмажте ще 5 хвилин. Додайте сіль і перець.
- Додайте моркву і перець, червоний перець (паприку) і томатну пасту. Перемішайте.
- Додайте яловичий бульйон і перемішайте. Рідина майже покриває м'ясо, але не повністю. Додайте лаврові листки.
- В меню Скороварка виберіть Яловичина, потім виберіть розмір порції м'яса і натисніть OK. Переконайтесь, що кришка закрита.
- Поки м'ясо і овочі готуються, зваріть рис або спагеті, які ви будете подавати з гуляшем.
- Щоб загустити соус, помістіть всі інгредієнти для соусу в миску і ретельно перемішайте. Вони перетворяться на густу вершкову суміш (з консистенцією, схожою на майонез). Цей соус буде додано в кінці.
- Коли програма приготування закінчиться, дайте парі вийти природним шляхом протягом 4 хвилин і відкрийте кришку. Приберіть лаврові листки і влійте загусник, постійно помішуючи.
- Подавайте ніз спагеті або рисом.

\* без учета времени повышения давления

\* без часу на нагнітання тиску



## Ориз с месо

Готвенето на съвършения ориз с месо е изкуство, а Philips мултикукър „Всичко в едно“ прави това изкуство по-бързо, сочно и апетитно от всяка га.

**Порции:**

6

**Време за подготвка:**

10 минути

**Време за готвене:**

35 минути\*

**Общо време:**

50 минути

### Продукти:

500 г овнешко, свинско или  
телешко  
400 г ориз  
1 голяма или 2 малки глави лук  
1 голям морков

1 глава чесън  
1 с.л. подправка за пилаф  
3 с.л. слънчогледово олио  
Вода

### Начин на приготвяне:

1. Нарежете месото на парченца с размер от три сантиметра. Налейте олио и 8 купата на мултикукъра. От менюто изберете програма „Сотираче“ и задайте Време 15 минути. Изчакайте, докато олио то се загрее добре, след това пуснете парченцата месо в купата едно по едно и ги запържете до златист цвят. Ако сложите цялото месо наведнъж, то ще се задуши в собствен сос, затова препоръчваме да запържвате на порции.
2. Към месото добавете моркови и ситно нарязан лук. Разбъркайте и запържете всичко заедно с месото за около 10 минути. В края на времето добавете подправките и разбъркайте добре.
3. Поставете измития ориз върху месото с лука и морковите, добавете и няколко цели скилидки чесън, внимателно налейте гореща вода, така че да покрие ориза с 2,5-3 см и добавете сол.
4. Затворете и заключете канака. От меню „Готвене под налягане“ изберете „Ръчна настройка“ и задайте Време за готвене 20 минути.
5. След завършване на програмата изчакайте 5 минути, за да се освободи автоматично налягането и отворете канака.

\* без времето за повишаване на налягането

# Pilaf - rýže s masem

Vaření dokonalé rýže s masem je umění. Multifunkční hrnec Philips "Vše v jednom" dělá toto umění rychlejším, šťavnatým a chutným než kdy předtím.

|                |           |
|----------------|-----------|
| Počet porcí:   | 6         |
| Doba přípravy: | 10 minut  |
| Doba vaření:   | 35 minut* |
| Celkový čas:   | 50 minut  |

## Ingredience:

|  |                              |
|--|------------------------------|
| 500 g skopového, vepřového<br>nebo telecího masa | 1 palička česneku            |
| 400 g rýže                                       | 1 lžíce koření na pilaf rýži |
| 1 velká nebo 2 malé cibule                       | 3 lžíce slunečnicového oleje |
| 1 velká mrkev                                    | Voda                         |

## Postup přípravy:

1. Maso nakrájte na kousky o velikosti tří centimetrů. Nalijte olej do hrnce. V nabídce zvolte program SAUTÉ a nastavte čas na 15 minut. Počkejte, až se olej dobře zahřeje, pak kousky masa vhodte do hrnce jeden po druhém a smažte je dozlatova. Pokud dáte veškeré maso najednou, udusí se ve vlastní omáčce, takže radíme maso smažit po várkách.
2. Do masa přidejte nakrájenou mrkev a jemně nakrájenou cibuli, vše míchejte a smažte spolu s masem asi 10 minut. Nakonec přidejte koření a dobře promíchejte.
3. Propláchlou rýži položte na maso s cibulí a mrkví, vložte do hrnce a několik celých stroužků česneku, opatrně nalijte horkou vodu tak, aby zakryvala rýži o 2,5-3 cm a přidejte sůl.
4. Zavřete a zamkněte víko. Zvolte program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING a nastavte pro vaření na 20 minut.
5. Po dokončení vaření počkejte 10 minut a nechte páru se přirozeně uvolnit a poté otevřete víko.

# Pilaf

A tökéletes rizs hússal főzése művészet, és a Philips all-in-one multicooker gyorsabbá, lédúsabbá és étvágygerjesztőbbé teszi ezt a művészettel, mint valaha.

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Adagok:           | 6        |
| Előkészítési idő: | 10 perc  |
| Főzési idő:       | 35 perc* |
| Teljes idő:       | 50 perc  |

## Összetevők:

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 500 g birka-, sertés- vagy<br>marhahús | 1 fej fokhagyma                   |
| 400 g rizs                             | 1 evőkanál fűszer a rizs pilafhoz |
| 1 nagy vagy 2 kiss fej hagyma          | 3 evőkanál napraforgóolaj         |
| 1 nagy sárgarépa                       | víz                               |

## Az elkészítés módja:

1. Vágja a húst három centimis darabokra. Öntse az olajat a multicooker tálába. Válassza ki a SAUTÉ programot a menüből, és állítsa be az időt 15 percre. Várja meg, amíg az olaj jól felmelegszik, majd egyenlőt tegye a húsdarabokat a tálba, és pirításra aranybarnára. Ha egyszerre rakja az összes húst, akkor a saját szószában pörkölödik, ezért javasoljuk az adagokban való sütést.
2. Adjunk hozzá sárgarépát és finomra vágott hagymát a húshoz, keverjük össze és pirítsuk meg minden a hússal együtt körülbelül 10 percig. Végül hozzáadjuk a fűszereket és jól összekeverjük.
3. Helyezze a megmosott rizst a húusra hagymával és sárgarépával, tegye a készülékbe és néhány egész gerezed fokhagymát, óvatosan öntsön forró vizet úgy, hogy 2,5-3 cm-rel ellepje a rizst, és adjon hozzá sót.
4. Csuksa be és zárja le a fedelel. A Nyomásos főzés menüben válassza a MANUAL-Kézzel készített menüpontot, és állítsa 20 percig főzésre.
5. A program befejezése után várjon 5 perces, amíg a nyomás automatikusan kienged, és nyissa ki a fedelel.

## Ciełecina z ryżem

Gotowanie doskonałego ryżu z mięsem to sztuka, która multicooker ciśnieniowy Philips znacznie ułatwia. Dzięki niemu jest szybciej, bardziej soczyste i niezwykle aromatyczne.

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>             | 6         |
| <b>Czas przygotowania:</b> | 10 minut  |
| <b>Czas gotowania:</b>     | 35 minut* |
| <b>Łączny czas:</b>        | 50 minut  |

### Produkty:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 500 g ciełeciny          | 1 łyżka stołowa przyprawy do ryżu pilaw |
| 400 g ryżu               | 3 łyżki stołowe oleju słonecznikowego   |
| 1 duża lub 2 małe cebule | woda                                    |
| 1 duża marchewka         |   |
| 1 głowka czosnku         |   |

### Sposób przygotowania:

- Kroimy mięso na trzycentymetrowe kawałki. Wlewamy olej do pojemnika multicookera. Wybieramy z menu program Podgrzewanie i ustalamy czas na 15 minut. Czekamy, aż olej dobrze się nagrzeję, a następnie wkładamy jeden po drugim kawałki mięsa i smażymy na złoty kolor.
- Do mięsa dodajemy marchewki i drobno posiekana cebulę, mieszamy i smażymy wszystko razem z mięsem przez około 10 minut. Na koniec dodajemy przyprawy i dobrze mieszamy.
- Umyty ryż układamy na mięsie z cebulą i marchewką, wkładamy do urządzenia również kilka całych ząbków czosnku, ostrożnie zalewamy gorącą wodą tak, aby przykryła ryż na 2,5-3 cm i dodajemy sól.
- Zamykamy i blokujemy pokrywę. Z menu Gotowanie pod ciśnieniem wybieramy tryb Ręczny i nastawiamy gotowanie na 20 minut.
- Po zakończeniu programu należy odczekać 5 minut, aż automatycznie się zwolni ciśnienie i otwieramy pokrywę.

## Plov – pilaf cu carne

Gătirea cărnii perfecte cu orez este o artă, iar multicooker-ul „All-in-one” Philips face această artă mai rapidă, mai succulentă și mai apetisantă ca niciodată.

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Portii:</b>            | 6          |
| <b>Timp de pregătire:</b> | 10 minute  |
| <b>Timp de preparare:</b> | 35 minute* |
| <b>Timp total:</b>        | 50 minute  |

### Produse:

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 500 g carne de oaie, carne de porc sau carne de vită | 1 lingură de condimente pentru pilaf  |
| 400 g. orez  | 3 linguri de ulei de floarea-soarelui |
| 1 ceapă mare sau 2 mici                              | apă                                   |
| 1 morcov mare  |                                       |
| 1 usturoi  |                                       |

### Mod de preparare:

- Se tăie carnea în bucăți de trei centimetri. Se toarnă uleiul în vasul multicookerului. Din meniu se selectează programul SAUTÉ la 15 minute. Așteaptă până când uleiul se încalzește bine, apoi pune bucățile de carne în vas una câte una și prăjește-le până devin aurii. Dacă pui toată carnea dintr-o dată, aceasta se va înăbușii în sosul său, așa că îți recomandăm să le prăjești în porții.
- Se adaugă morcovii și ceapa tocată mărunt peste carne, se amestecă și se prăjește totul împreună cu carnea timp de aproximativ 10 minute. La sfârșit se adaugă condimentele și se amestecă bine.
- Se pune orezul spălat peste carnea cu ceapa și morcovii, se pun în aparat și câțiva căței de usturoi, se toarnă cu grija apă fierbințe, astfel încât să acopere orezul cu 2,5-3 cm și se adăugă sare.
- Închide și blochează capacul. Din meniul de gătit sub presiune, selectează Manual și setează să gătească timp de 20 de minute.
- După finalizarea programului, așteaptă 10 minute și elibereză presiunea prin rotirea supapei în poziția VENT.

# ПЛОВ

Приготовление идеального риса с мясом – это искусство, а мультиварка Philips «Всё в одном» делает это блюдо быстрее, сочнее и аппетитнее, чем когда-либо прежде.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>Количество порций:</b>   | 6         |
| <b>Время на подготовку:</b> | 10 минут  |
| <b>Время приготовления:</b> | 35 минут* |
| <b>Общее время:</b>         | 50 минут  |

## Ингредиенты:

|                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 500 г баранины, свинины или телятины | 1 головка чеснока                |
| 400 г риса                           | 1 ст.л. специи для плова из риса |
| 1 большая или 2 маленьких луковицы   | 3 ст.л. подсолнечного масла      |
| 1 большая морковь                    | вода                             |

## Способ приготовления:

- Нарежьте мясо кусочками размером в три сантиметра. Налейте масло в чашу мультиварки. Выберите программу Тушение из меню и установите время на 15 минут. Подождите, пока масло хорошо нагреется, затем по очереди сложите в чашу кусочки мяса и обжаривайте до золотистого цвета. Если положить сразу все мясо, оно потушится в собственном соку, поэтому рекомендуем жарить порциями.
- К мясу добавьте морковь и мелко нарезанный лук, перемешайте и обжарьте все вместе с мясом около 10 минут. В конце добавьте специи и хорошо перемешайте.
- Промытый рис выложите на мясо с луком и морковью, положите в прибор несколько целых зубчиков чеснока, осторожно залейте горячей водой так, чтобы она покрыла рис на 2,5-3 см, и посолите.
- Закройте и зафиксируйте крышку. В меню Скороварка выберите Ручной режим и установите время приготовления 20 минут.
- После завершения программы подождите 10 минут и сбросьте давление, повернув клапан на разблокування.

# ПЛОВ

Приготування ідеального рису з м'ясом – справжнє мистецтво, а багатофункціональна мультиварка-скороварка Philips «Все-в-одному» робить все ще швидше, сковитіше і апетитніше, ніж будь-коли.

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Порцій:</b>           | 6          |
| <b>Час підготовки:</b>   | 10 хвилин  |
| <b>Час приготування:</b> | 35 хвилин* |
| <b>Загальний час:</b>    | 50 хвилин  |

## Інгредієнти:

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 500 г баранини, свинини або телятини | 1 головка часнику                   |
| 400 г рису                           | 1 ст.л. приправи для рисового плову |
| 1 велика цибулина або 2 маленьки     | 3 ст.л. соняшникової олії           |
| 1 велика морква                      | вода                                |

## Спосіб приготування:

- Наріжте м'ясо кубиками розміром 3 сантиметри. Налийте олію в чашу мультиварки. Виберіть в меню Тушкування і встановіть час приготування 15 хвилин. Зачекайте, поки олія добре нагріється, після чого опустіть шматочки м'яса один за одним і обсмажте їх до золотистого кольору. Якщо покласти відразу все м'ясо, воно буде варитися у власному соці, тому рекомендуємо смажити порціями.
  - До м'яса додайте моркву і дрібно нарізану цибулю, перемішайте і обсмажте все разом з м'ясом протягом близько 10 хвилин. В кінці додайте спеції і добре перемішайте.
  - Викладіть промитий рис на м'ясо з цибулею і моркою, додайте ще кілька цілих зубчиків часнику, акуратно заливіте гарячою водою так, щоб вона покрила рис на 2,5-3 см, після чого посоліть.
  - Закрійте та заблокуйте кришку. В меню Скороварка виберіть Ручний режим і встановіть час приготування 20 хвилин.
- Після завершення програми почекайте 10 хвилин і скіньте тиск, повернувши клапан на розблокування.

# Зелеви сарми

С прясно или кисело зеле, с месо или постни, зелевите сарми са кулинарна легенда. Рецептата, която е предавана от майка на дъщеря. Всяко семейство си има собствена тайна добавка. Ние ви представяме класически сарми с месо, направени с кисело зеле, бързо и вкусно.

**Порции:**

**Време за подготвка:**

6

**Време за готвене под налягане:**

10 минути

35 минути\*

**Общо време:**

45 минути

## Продукти:

16 големи листа кисело зеле  
1,5 ч.ч. Варен ориз  
1/4 ч.ч. магданоз, нарязан на  
ситно  
1,5 ч.л. сол  
1 ч.л. черен пипер  
1 ч.л. чесън на прах  
1 ч.л. лук на прах  
1/2 ч.л. смляна канела  
1 с.л. сушен риган

1 яйце, средно до голямо  
500 г смляно свинско месо  
или кайма смес  
1,5 ч.ч. доматено пюре или  
консервирани нарязани  
домати  
2 ч.ч. Вода  
2 ч.л. сушен риган или ма-  
щерка

## Начин на приготвяне:

1. В отделна купа смесете добре ориза, магданоза, солта, черния пипер, чесъна на прах, лука на прах, смляната канела, сушения риган, яйцето и смляното месо.
2. Разпънете зелевите листа. Поставете около 1 лъжица от месната смес върху листото и навийте гва пъти преди да приберете въвете страни и да завършите завиването. Оставете настрана и прогължете, докато изразходите цялата месна смес.
3. На дъното на уреда сложете дебел слой от доматения сос. Поставете зелевите сарми на пластове една върху друга.
4. Смесете оставащото доматено пюре и вода и ги излейте в уреда.
5. Затворете и заключете канака. От меню „Специални рецепти“ изберете програма „Зелеви сарми“. Когато времето измече, изчакайте 5 минути, за да се освободи автоматично налягането.
6. Сервирайте сармите с лъжица от доматения сос, оставнал на дъното на уреда.

\* без времето за повишаване на налягането



# Zelné závitky sarmy

Zelné sarmy jsou kulinářskou legendou, jejíž recept se v balkán-ském regionu generačně předává. Každá rodina do sarm přidává svoji tajnou ingredienci. Představujeme vám klasické sarmy s masem, vyrobené ze zelných listů. Jsou rychlé a chutné.

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>Počet porcí:</b>            | 6         |
| <b>Doba přípravy:</b>          | 10 minut  |
| <b>Doba vaření pod tlakem:</b> | 35 minut* |
| <b>Celkový čas:</b>            | 45 minut  |

## Ingredience:

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 16 velkých listů zelí               | 1 lžíce sušeného oregana  |
| 1,5 šálku vařené rýže               | 1 vejce   |
| 1/4 šálku petrželky, jemně nasekané | 500 g mletého vepřového masa nebo mleté směsi                     |
| 1,5 lžíčka soli                     | 1,5 šálku rajčatového pyré nebo konzervovaných nakrájených rajčat |
| 1 lžíčka mletého černého pepře      | 2 šálky vody  |
| 1 lžíčka mletého sušeného česneku   | 2 lžíčky sušeného oregana nebo tymiánu                            |
| 1 lžíčka mleté sušené cibule        |   |
| 1/2 lžíčky mleté skořice            |   |

## Postup přípravy:

- V samostatné misce dobře promíchejte rýži, petržel, sůl, pepř, sušený česnek, sušenou cibuli, mletou skořici, sušené oregano, vejce a mleté maso.
- Roztáhněte zelné listy a na každý list položte kopeček masové směsi. Dvakrát směs v listu srolujte, poté zvedněte boční strany a dokončete dalším rolováním. Sarmu odložte stranou a pokračujte, dokud nespotřebujete všechnu masovou směs a zelné listy.
- Na dno hrnce nalijte silnou vrstvu rajčatové omáčky. Naskládajte zelné sarmy do vrstev na sebe.
- Přidejte zbyvající rajčatové pyré a vodu a nalijte je do hrnce.
- Zavřete a zamkněte víko. Zvolte program pro sarmy z nabídky Specialní recept. Po uplynutí času počkejte dalších 5 minut, než se pára přirozeně uvolní.
- Sarmy podávejte se lžíci rajčatové omáčky, která zůstala na dně hrnce.

# Káposztatekersek (káposzta sarma)

Friss vagy savanyú káposztával, hússal vagy sovány, a káposzta sarma kulináris legenda, amelynek receptjét anyától a lányáig adták át. minden családi konyhának saját titkos kiegészítése van ehhez az ételhez. Bemutatjuk Önnök a klasszikus sarmát hússal, savanyú káposztával, gyorsan és finoman elkészítve.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>Adagok:</b>              | 6        |
| <b>Előkészítési idő:</b>    | 10 perc  |
| <b>Nyomásos főzési idő:</b> | 35 perc* |
| <b>Teljes idő:</b>          | 45 perc  |

## Összetevők:

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 16 savanyú káposzta nagy levelei      | 1 evőkanál szárított oregánó                                     |
| 1,5 csésze főtt rizs                  | 1 tojás, közepes vagy nagy                                       |
| 1/4 csésze petrezselyem, apróra vágva | 500 g darált sertéshús vagy darált hús keverék                   |
| 1,5 teáskanál só                      | 1,5 csésze paradicsompüré vagy konzerv szeleteltetett paradicsom |
| 1 teáskanál bors                      | 2 csésze víz   |
| 1 teáskanál fokhagymapor              | 2 teáskanál szárított oregánó vagy kakukkfű                      |
| 1 teáskanál hagymapor                 |  |
| ½ teáskanál örölt fahéj               |  |

## Az elkészítés módja:

- Egy külön tálban jól összekeverjük a rizst, a petrezselymet, a sót, a borsot, a fokhagymaport, a hagymaport, az örölt fahéjat, az aszalt oregánót, a tojást és a darált húst.
- Nyújtsa ki a káposzta leveleit. Tegyen körülbelül 1 teáskanál húskeveréket a lapra, és kétszer tekerje fel, mielőtt mindenkit oldalát összehajtja, és befejezi a fordulatot. Tegye félere a töltött káposztalevelet, és addig folytassa, amíg el nem fogy az összes húskeverék.
- Tegyen egy vastag réteg paradicsomszószt a készülék aljára. A káposzta sarmát rétegesen egymásra helyezze.
- Keverje össze a maradék paradicsompürét és vizet, és öntse a készülékbe.
- Csukja be és zárja le a fedelel. A speciális menüből válassza ki a Káposztatekersek programot. Ha letelt az idő, várjon 5 percert, amíg a nyomás automatikusan megszűnik.
- Tállaljuk a káposzta sarmát egy kanállal a készülék alján maradt paradicsommártással.

# Gołąbki z kapusty

Ze świeżej czy kiszonej kapusty, z mięsem czy bez, gołąbki z kapusty to kulinarna legenda, której przepis był przekazywany z pokolenia na pokolenie. Każda rodzina ma swój tajny składnik. Przedstawiamy Wam klasyczne gołąbki mięsne, przygotowane z kiszoną kapustą, szybko i smacznie.

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>                        | 6         |
| <b>Czas przygotowania:</b>            | 10 minut  |
| <b>Czas gotowania pod ciśnieniem:</b> | 35 minut* |
| <b>Łączny czas:</b>                   | 45 minut  |

## Produkty:

|  |  |
|--|--|
| 16 dużych liści kiszonej kapusty           | 1 łyżka stołowa suszonego oregano                                      |
| 1,5 szklanki ugotowanego ryżu              | 1 jajko, średnie lub duże  |
| 1/4 szklanki pietruszki, drobno posiekanej | 500 g mielonej wieprzowiny lub mieszanki mielonego mięsa               |
| 1,5 łyżeczki soli                          | 1,5 szklanki przecieru pomidorowego lub pokrojonych pomidorów z puszką |
| 1 łyżeczka pieprzu                         | 2 szklanki wody  |
| 1 łyżeczka czosnku granulowanego           | 2 łyżeczki suszonego oregano lub tymianku                              |
| 1 łyżeczka cebuli w proszku                |  |
| 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu            |  |

## Sposób przygotowania:

- W osobnej misce dobrze mieszamy ryż z pietruszką, solą, pieprzem, czosnkiem w proszku, cebulą w proszku, mielonym cynamonem, suszonym oregano, jajkiem i mięsem mielonym.
- Rozkładamy liście kapusty. Układamy około 1 łyżeczki mieszanki mięsnej na liściu i dwukrotnie zwijamy przed złożeniem obu końców i zakończeniem zawiązania. Odstawiamy na bok i kontynuujemy, aż zużyjemy całą mieszankę mięsną.
- Dno urządzenia zalewamy grubą warstwą sosu pomidorowego. Gołąbki układamy warstwowo jeden na drugim.
- Mieszamy pozostałą ilość przecieru pomidorowego z wodą i wlewamy do urządzenia.
- Zamykamy i blokujemy pokrywę. Ze menu Specjalny przepis wybieramy program na gołąbki. Kiedy czas upłynie, należy odczekać 5 minut, aż ciśnienie automatycznie się zwolni.
- Gołąbki podajemy z łyżką sosu pomidorowego pozostawioną na dnie urządzenia.

# Sarmale în foi de varză

Cu varză proaspătă sau murată, cu carne sau de post, sarmalele în foi de varză sunt o legendă culinară, a cărei rețetă a fost transmisă de la mamă la fiică. Fiecare familie are propriul ingredient secret. Vă prezentăm sarmalele clasice cu carne, făcute cu varză murată, rapid de facut și delicioase.

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Porții:</b>                     | 6          |
| <b>Timp de pregătire:</b>          | 10 minute  |
| <b>Timp de gătit sub presiune:</b> | 35 minute* |
| <b>Timp total:</b>                 | 45 minute  |

## Produse:

|  |   |
|--|---|
| 16 foi mari de varză murată            | 1 ou, mediu spre mare                                   |
| 1,5 căni de orez fierăt                | 500 g. carne de porc tocată sau amestec de carne tocată |
| 1/4 ceașcă de pătrunjel (tăiat mărunt) | 1,5 cești de pastă de roșii sau roșii tăiate felii      |
| 1,5 lingurițe de sare                  | 2 căni de apă   |
| 1/2 linguriță de boia                  | 2 lingurițe de oregano sau cimbru uscat                 |
| 1 linguriță de usturoi pulbere         |   |
| 1 linguriță de ceapă pulbere           |   |
| 1/2 linguriță de scortișoară măcinată  |   |
| 1 linguriță de oregano uscat           |   |

## Mod de preparare:

- Într-un bol separat, amestecă bine orezul, pătrunjelul, sareea, piperul, usturoiul pulbere, ceapa pulbere, scortișoara măcinată, oregano uscat, oul și carnea tocată.
- Întinde foile de varză. Pune aproximativ 1 linguriță din amestecul de carne pe foaie și rulează de două ori înainte de a plia ambele părți și a termina rularea. Lasă deoparte și continuă până când ai terminat tot amestecul de carne.
- Pune un strat gros de sos de roșii pe fundul aparatului. Așază sarmalele cu foi de varză în straturi una peste alta.
- Se amestecă restul de pastă de roșii și apă și se toarnă în aparat.
- Închide și blocăză capacul. Din meniul special, selectează programul sarmale. După ce a trecut timpul, așteaptă 5 minute pentru ca presiunea să fie eliberată automat.
- Sarmalele se servesc cu o linguriță din sosul de roșii rămas pe fundul aparatului.

## Голубцы в капустных листьях

Голубцы из свежей или квашеной капусты, с мясом или постной начинкой – это кулинарная легенда, рецепт которой передавался от матери к дочери. В каждой семье есть свой секретный ингредиент. Представляем вам классические голубцы с мясом, приготовленные из квашеной капусты, быстро и вкусно.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Количество порций:</b>                 | <b>6</b>  |
| <b>Время на подготовку:</b>               | 10 минут  |
| <b>Время приготовления под давлением:</b> | 35 минут* |
| <b>Общее время:</b>                       | 45 минут  |

### Ингредиенты:

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 16 больших листьев квашеной капусты   | 1 ст.л. сущеного орегано   |
| 1,5 стакана отварного риса            | 1 яйцо, среднее или большое  |
| 1/4 стакана мелко нарезанной петрушки | 500 г фарша из свинины или смешанного фарша                          |
| 1,5 чл. соли                          | 1,5 стакана томатного пюре или консервированных нарезанных помидоров |
| 1 чл. черного перца                   | 2 стакана воды   |
| 1 чл. сущеного молотого чеснока       | 2 чл. тимьяна  |
| 1 чл. сущеного молотого лука          |  |
| 1/2 чл. молотой кориццы               |  |

### Способ приготовления:

- В отдельной миске хорошо перемешайте рис, петрушку, соль, черный перец, молотый чеснок и лук, молотую корицу, сущеный орегано, яйцо и фарш.
- Разложите капустные листья. Выложите примерно 1 ложку получившейся смеси на лист и дважды сверните, прежде чем подогнуть оба края и завершить сворачивание. Отложите в сторону и продолжайте, пока не израсходуете всю смесь.
- На дно прибора залейте толстый слой томатного соуса. Голубцы выложите слоями друг на друга.
- Смешайте оставшееся томатное пюре и воду и добавьте в чашу.
- Закройте и зафиксируйте крышку. В Специальных рецептах выберите программу для голубцов. По истечении времени подождите еще 5 минут, пока давление не сбросится автоматически.
- Подавайте голубцы с ложкой томатного соуса, оставшегося на дне чаши.

## Голубці з квашеної капусти

Зі свіжої або квашеної капусти, з м'ясом або пісні, голубці – кулінарна легенда, рецепт якої здавна передавався від матері до дочки. В кожній сім'ї є своя секретна добавка. Представляємо вам класичні голубці з м'ясом, приготовані з квашеної капусти – швидко і смачно.

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Порцій:</b>                      | <b>6</b>   |
| <b>Час підготовки:</b>              | 10 хвилин  |
| <b>Час приготування під тиском:</b> | 35 хвилин* |
| <b>Загальний час:</b>               | 45 хвилин  |

### Інгредієнти:

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 16 великих листків квашеної капусти   | 1 яйце, від середнього до великого                               |
| 1,5 склянки вареного рису             | 500 г меленої свинини або фаршу                                  |
| 1/4 склянки дрібно нарізаної петрушки | 1,5 склянки томатної пасті або консервованих нарізаних помідорів |
| 1,5 чл. солі                          | 2 склянки води   |
| 1 чл. черного перцю                   | 2 чл. сущеного орегано або чебрецю                               |
| 1 чл. часникового порошку             |  |
| 1 чл. цибулевого порошку              |  |
| 1/2 чл. меленої кориці                |  |
| 1 ст.л. сущеного орегано              |  |

### Спосіб приготування:

- В окремій мисці добре перемішайте рис, петрушку, сіль, перець, часниковий та цибулевий порошок, мелену корицю, сушений орегано, яйце і мелене м'ясо або м'ясний фарш.
- Розправте капустяне листя. Викладіть приблизно 1 ложку м'ясної суміші на лист і двічі згорніть, перш ніж скласти з обох боків і повністю закрутити. Продовжуйте формувати голубці, поки не витратите всю м'ясну суміш.
- На дно чаші наливіть товстий шар томатного соусу. Викладіть голубці шарами один на один.
- Змішайте томатне пюре, яке залишилося, з водою і залийте цим соусом голубці у чаши.
- Закройте та заблокуйте кришку. У меню Спеціальні рецепти виберіть Голубці. Після закінчення часу почекайте 5 хвилин, поки тиск не скінеться автоматично.
- Подавайте голубці з ложкою томатного соусу, що залишився на дні чаши.

\* без учета времени повышения давления

\* без часу на нагнітання тиску

# Пиле фрикасе



Навярно си спомняте с носталгия пилешкото фрикасе от детството. Тук ви представяме една още по-апетитна и сочна рецепта – толкова неустоима, колкото и ретро.

## Порции:

8

**Време за подготвка:**

15 минути

**Време за сомиране:**

29 минути

**Време за готвене под налягане:**

10 минути\*

**Общо време:**

68 минути

## Продукти:

200 г (4 парчета) бекон, нарязан на тънко

4 ч.ч. (1 л) пилешки бульон  
400 г пресни картофи, разрязани наполовина, ако са големи

8 пилешки бутчета  
1 средно голям бял лук, нарязан на ситно

4 клончета прясна майстърка или 1 ч.л. сушена

2 стръка целина, нарязани на ситно

1 сух дафинов лист  
2 с.л. лимонов сок

2 средни моркови, нарязани на ситно

1 ч.л. сол  
1 ч.л. черен пипер

250 г гъби печурки, нарязани на филийки

1/4 ч.ч. течна сметана

2 с.л. брашно

2 големи жълтъка

2/3 ч.ч. сухо бяло вино

1 с.л. червен пипер

## Начин на приготвяне:

- Пуснете програма „Сомиране“ и настройте на 19 минути. Добавете нарязания бекон. Оставете да се запържи добре за около 3-4 минути. Извадете бекона и го оставете настрани.
- Обкусете пилешките бутчета със сол и черен пипер. Сложете ги в уреда и запържете, докато покафенеят от гвеме страни – около 4 минути на страна. За да има достатъчно място за всички парчета пиле, направете запържването на две порции. Извадете и оставете настрани.
- Добавете лука, целината, морковите и гъбите към уреда. Погравете със сол и пипер. Гответе за 5-7 минути, като разбръквате през няколко минути, докато гъбите започнат да покафеняват.
- Поръсете брашно върху зеленчуците и разбръкайте. Много бавно добавете виното, докато разбръквате през цялото време. Изключете уреда.
- Добавете бульона, картофите, майстърката, дафиновия лист, магданоза и лимоновия сок към уреда. Върнете бекона и пилето.
- Завърнете канака на уреда и гответе на програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ в продължение на 10 минути.
- Изчакайте уредът да освободи налягането автоматично за 7 минути. Отворете канака и настройте уреда на програма „Сомиране“ за 4 минути.
- Разбръкайте сметаната и яйчените жълтъци заедно в малка купа или мерителна чашка и бавно добавете малко бульон от уреда, докато разбръквате през цялото време. Добавете яйчената смес към уреда и гответе (все още на програма „Сомиране“) за още 2-3 минути, докато бульонът леко се състри (до консистенция, която ще му позволи леко да покрие задната част на лъжицата).
- Сервирайте, като поръсите с пресен магданоз.

\* без времето за повишаване на налягането

# Kuřecí frikasé

Asi si s nostalgií pamatujete kuřecí frikasé z dětství. Zde vám představujeme ještě chutnější a šťavnatější recept, stejně neodolatelný jako ten dříve.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Počet porcí:</b>                       | 8         |
| <b>Doba přípravy:</b>                     | 15 minut  |
| <b>Doba sauté při vysokých teplotách:</b> | 29 minut  |
| <b>Doba vaření pod tlakem:</b>            | 10 minut* |
| <b>Celkový čas:</b>                       | 68 minut  |

## Ingredience:

|   |   |
|---|---|
| 200 g slaniny na tenké plátky                         | 4 snítky čerstvého tymiánu nebo 1 lžička sušeného |
| 8 kuřecích stehýnek                                   | 1 bobkový list                                    |
| 1 středně velká bílá cibule, jemně nakrájená          | 2 lžice citronové šťávy                           |
| 2 řapíky celeru, jemně nakrájené                      | 1 lžička soli                                     |
| 2 střední mrkve, jemně nakrájené                      | 1 lžička mletého černého pepře                    |
| 250 g hub nakrájených na plátky                       | 1/4 č. šálku smetany                              |
| 2 lžice mouky   | 2 žloutky   |
| 2/3 šálku suchého bílého vína                         |   |
| 4 sálky (1 l) kuřecího vývaru                         |   |
| 400 g čerstvých brambor (rozpuštěn, pokud jsou velké) |   |

## Postup přípravy:

- Spusťte program SAUTÉ a nastavte na 19 minut. Přidejte nakrájenou slaninu. Nechte dobrě smažit asi 3-4 minuty. Výjměte slaninu a odložte stranou.
- Kuřecí stehna osolte a opepřete. Vložte je do hrnce a smažte, dokud nedostanou hnědou barvu na obou stranách, asi 4 minuty na každou stranu. Chcete-li udělat dostatek místa pro všechny kousky kuřete, smažte ve dvou várkách. Výjměte a odložte stranou.
- Do hrnce přidejte cibuli, celer, mrkev a houbu. Dochutíme solí a pepřem. Osmažte za občasného míchání, dokud houbu nezačnou hnědnout, asi 5-7 minut.
- Zeleninu zasypalte moukou a promíchejte. Velmi pomalu za stálého míchání přilévejte víno. Přístroj vypněte.
- Do hrnce přidejte vývar, brambory, tymián, bobkový list, petržel a citronovou šťávu. Přidejte slaninu a kuře.
- Zavřete víko. Ujistěte se, že jste ho nastavili do polohy SEAL a zvolili jste program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING. Nastavte vaření na 10 minut.
- Ručně uvolněte ventil, dokud neodejde veškerý vzduch. Opatrně otevřete víko a nastavte hrnc na SAUTÉ na 4 minuty. Smetanu a žloutky rozšlehejte dohromady v malé misce a pomalu za stálého míchání přidejte trochu vývaru z hrnce. Přidejte vaječnou směs do přístroje a vařte (stále na SAUTÉ) další 2-3 minuty, dokud vývar mírně nezhoustne (na konzistenci, která mu umožní mírně zakrýt zadní část lžice).
- Podávejte ozdobené s čerstvou petrželkou.

\* s výjimkou doby zvýšení tlaku

# Csirke fricassee

Valószínűleg nosztalgiaval emlékszik a gyerekkor csirkehúsra. Itt egy még étvágygerjesztőbb és lédűsabb receptet mutatunk be Önnek, olyan ellenállhatatlan, mint retro is.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>Adagok:</b>              | 8        |
| <b>Előkészítési idő:</b>    | 15 perc  |
| <b>Párolási idő:</b>        | 29 perc  |
| <b>Nyomásos főzési idő:</b> | 10 perc* |
| <b>Teljes idő:</b>          | 68 perc  |

## Összetevők:

|   |   |
|---|---|
| 200 g (4 darab) szalonnan, vékonyra szeletelv | 400 g friss burgonya, félbevágva, ha nagy                 |
| 8 csirkecombs                                 | 4 szár friss kakukkfű vagy 1 teáskanál szarított kakukkfű |
| 1 közepes méretű fehér hagyma, apróra vágva   | 1 száraz babérlevél                                       |
| 2 szár zeller, apróra vágva                   | 2 evőkanál citromlé                                       |
| 2 közepes méretű sárgarépa, apróra vágva      | 1 teáskanál só  |
| 250 g szelétekre vágott gombák                | 1 teáskanál bors  |
| 2 evőkanál liszt                              | 1/4 csésze tejföl   |
| 2/3 csésze száraz fehér bor                   | 2 nagy tojássárgája                                       |
| 4 csésze (1 l) tyúkhúsleves                   |   |

## Az elkészítés módja:

- Futtassa a SAUTÉ programot, és állítsa be a készüléket 19 percre. Adjahozzá az apróra vágott szalonnat. Hagyja jól megsülni kb 3-4 percig. Vegye ki a szalonmát és tegye félre.
- A csirkecombokat fűszerezzük sóval és borossal. Tegyük azokat a készülékbe, és minden oldalukon süssekk barnára, oldalanként körülbelül 4 percig. Ahoz, hogy elegéndő hely legyen az összes csirkedarabnak, két részletben megsütjük. Vegyük ki és tegyük félre.
- Adjunk hozzá hagymát, zellerét, sárgarépát és gombát a készülékhez. Sóval és borossal ízesítjük. Főzzük, pár percenként kevergetve, amíg a gombák barnulni kezdenek, körülbelül 5-7 percig.
- Lisztet szórunk a zöldségekre és összekeverjük. Nagyon lassan, folyamatosan kevergetve adjuk hozzá a bort. Kapcsoljuk ki a készüléket.
- Adjha hozzá a húslevest, a burgonyát, a kakukkfűvet, a babérlevelet, a petrezselyemet és a citromlevet a készülékhez. Tegye vissza a szalonmát és a csirkét.
- Zárja le a készülék fedelét, győződjön meg arról, hogy a szelep SEAL állásban van, és főzze a MANUAL-Kézzel végzett program szerint a PRESSURE COOKING- Nyomásos főzés menüből 10 percig.
- Várja meg, amíg a készülék 7 percen keresztül automatikusan leengedi a nyomást. Nyissa ki a fedelét, és állítsa a készüléket 4 percre Sauté program szerint.
- Keverje össze a tejszint és a tojássárgáját egy kis tálban vagy mérőpohárban, és lassan öntsön hozzá egy kis húslevest a készülékből, miközben folyamatosan keveri. Adjahozzá a tojáskeverékét a készülékhez, és főzze (még mindig a SAUTÉ-n) 2-3 percig, amíg a húsleves kissé besűrűsödik olyan állagúra, amely lehetővé teszi, hogy enyhén lefedje a kanál háztulját.
- Friss petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

\* kivéve a nyomás növelésének idejét

# Fricassee z kurczaka

Przedstawiamy apetyczny przepis na fricassee z kurczaka, któremu nie oprze się nikt.

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Porcje:</b>                        | 8         |
| <b>Czas przygotowania:</b>            | 15 minut  |
| <b>Czas podsmażania:</b>              | 29 minut  |
| <b>Czas gotowania pod ciśnieniem:</b> | 10 minut* |
| <b>Łączny czas:</b>                   | 68 minut  |

## Produkty:

|  |   |
|--|---|
| 200 g (4 kawałki) boczku pokrojonego w cienkie plasterki | 4 szklanki (1 litr) bulionu z kurczaka                          |
| 8 udek z kurczaka  | 400 g świeżych ziemniaków, przekrojonych na pół, jeżeli są duże |
| 1 średni czosnek, drobno posiekany                       | 4 gałązki świeżego tymianku lub 1 łyżeczka suszonego            |
| 2 łodygi selera, drobno posiekane                        | 1 suchy liść laurowy  |
| 2 średnie marchewki, drobno posiekane                    | 2 łyżki stołowe soku cytrynowego                                |
| 250 g pieczarek, pokrojonych w plasterki                 | 1 łyżeczka soli   |
| 2 łyżki stołowe mąki                                     | 1 łyżeczka pieprzu  |
| 2/3 szklanki wytrawnego białego wina                     | 1/4 szklanki płynnej śmietany<br>2 duże żółtka                  |

## Sposób przygotowania:

- Włączamy program Podsmażanie i nastawiamy na 19 minut. Dodajemy pokrojony boczek. Podsmażamy go porządkie – około 3-4 minuty. Wyjmujemy boczek i odkładamy na bok.
- Dopraviamy udkę z kurczaka solą i pieprzem. Wkładamy je do urządzenia i podsmażamy, aż się zrumienią z obu stron, po około 4 minutach z każdej strony. Aby mieć wystarczająco dużo miejsca na wszystkie kawałki kurczaka, smażymy w dwóch porcjach. Wyjmujemy i odkładamy na bok.
- Dodajemy do urządzenia cebulę, seler, marchew i grzyby. Dopraviamy solą i pieprzem. Gotujemy, mieszając co kilka minut, aż grzyby zaczyną się rumienić, około 5-7 minut.
- Posypujemy warzywa mąką i mieszamy. Dodajemy wino bardzo powoli, cały czas mieszając. Wyłączamy urządzenie.
- Dodajemy do urządzenia bulion, ziemniaki, tymianek, liść laurowy, pietruszkę i sok z cytryny. Wkładamy z powrotem boczek i kurczaka.
- Zamykamy pokrywę urządzenia. Należy się upewnić, że zówr jest ustawiony w pozycji Pokrywa zablokowana i gotujemy na programie Ręcznym z menu Gotowania pod ciśnieniem przez 10 minut.
- Należy odzekać, aż urządzenie zwolni automatycznie ciśnienie. Otwieramy pokrywę i ustaviamy Podsmażanie na 4 minuty.
- Mieszamy śmietankę i żółtko razem w małej misce lub miarce i powoli dodajemy trochę bulionu z urządzenia, cały czas mieszając. Dodajemy tę mieszankę jajeczną do urządzenia i gotujemy (nadal na programie Podsmażanie) przez kolejne 2-3 minuty, aż bulion lekko zgęstnieje (konsystencja powinna być taka, aby sos lekko pokrywał spód łyżki).
- Podajemy posypane świeżą pietruszką.

# Pui fricassee

Îți prezentăm o rețetă apetisantă și succulentă, la fel de irezistibilă cum e de retro.

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Porții:</b>                     | 8          |
| <b>Timp de pregatire:</b>          | 15 minute  |
| <b>Timp de sotare:</b>             | 29 minute  |
| <b>Timp de gătit sub presiune:</b> | 10 minute* |
| <b>Timp total:</b>                 | 68 minute  |

## Produse:

|   |   |
|---|---|
| 200 g. (4 bucăți) de bacon, feliat subțire                  | 4 crenguțe de cimbru proaspăt sau 1 lingurită de cimbru uscat |
| 8 pulpe de pui  | 1 frunză de dafin   |
| 1 ceapă albă medie, tocată mărunt                           | 2 linguri de suc de lărmăie                                   |
| 2 fire de telină, tocate mărunt                             | 1 lingurită de sare   |
| 2 morcovi de mărime medie, tocată mărunt                    | 1 lingurită de boia   |
| 250 g. de ciuperci tăiate felii                             | 1/2 cană de smântână lichidă                                  |
| 2 linguri de făină albă                                     | 2 gălbenușuri mari  |
| 2/3 de cană de vin alb sec                                  |   |
| 4 căni (1 litru) de supă de pui                             |   |
| 400 g. cartofi proaspăti, tăiați în jumătăți dacă sunt mari |   |

## Mod de preparare:

- Pornește programul SAUTÉ și setează pentru 19 de minute. Adaugă baconul tăiat. Se lasă să se prăjească bine aproximativ 3-4 minute. Scoate baconul și pune-l deoparte.
- Condimentează pulpele de pui cu sare și piper negru. Pune-le în aparat și prăjește-le până se rumenesc pe ambele părți, aproximativ 4 minute pe fiecare parte. Pentru a avea suficient loc pentru toate bucățile de pui, se prăjesc în două transe. Scoate-le și pune-le deoparte.
- Adăugă în aparat ceapa, telină, morcovii și ciupercile. Condimentează cu sare și piper. Gătește, amestecând la fiecare câteva minute, pana când ciupercile încep să se rumenescă, aproximativ 5-7 minute.
- Presără făină peste legume și amestecă. Adaugă vinul foarte încet, amestecând continuu. Oprește aparatul.
- Adăugă în aparat supă, cartofii, cimbrul, frunza de dafin, păstrunjelul și sucul de lărmăie. Întoarce baconul și puial.
- Închide capacul aparatului. Asigură-te că supapa este setată în poziția SEAL și gătește folosind programul MANUAL din meniu PRESSURE COOKING timp de 10 minute.
- Eliberează manual supapa până când este dezactivată. Deschide cu atenție capacul și setează aparatul pe SAUTÉ, pentru 4 minute.
- Amestecă smântâna și gălbenușurile într-un castron mic sau într-o cană de măsurare și adăugă încet puțin lichid din aparat, amestecând tot timpul. Adăugă amestecul de ouă în aparat și gătește (tot pe SAUTÉ) încă 2-3 minute până când lichidul se îngroașă ușor (până la o consistență care îi va permite să acopere ușor partea din spate a lingurii).
- Se servește presărât cu păstrunjel proaspăt.

\* bez czasu narastania ciśnienia

\* cu excepția timpului de creștere a presiunii

# Фрикасе из курицы

Ви, наверное, с ностальгией вспомните фрикасе из курицы из детства. Здесь мы представим вам еще более аппетитный и сочный рецепт, неотразимый, как и ретро.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Количество порций:</b>                 | 8         |
| <b>Время на подготовку:</b>               | 15 минут  |
| <b>Время тушения:</b>                     | 29 минут  |
| <b>Время приготовления под давлением:</b> | 10 минут* |
| <b>Общее время:</b>                       | 68 минут  |

## Ингредиенты:

|  |   |
|--|---|
| 200 г (4 кусочка) тонко нарезанного бекона     | 4 стакана (1 литр) куриного бульона                 |
| 8 куриных ножек                                | 400 г картофеля, разрезанного пополам, если большой |
| 1 белый лук средней величины, мелко нарезанный | 4 веточки свежего тимьяна или 1 ч.л. сущеного       |
| 2 мелко нарезанных стебля сельдерея            | 1 сухой лавровый лист                               |
| 2 средние моркови, мелко нарезанные            | 2 ст.л. лимонного сока                              |
| 250 г шампиньонов, нарезанных дольками         | 1 ч.л. соли   |
| 2 ст.л. муки                                   | 1 ч.л. черного перца                                |
| 1/4 стакана белого сухого вина                 | 1/4 стакана сливок                                  |
|  | 2 больших яичных желтка                             |

## Способ приготовления:

- Запустите программу Тушение и установите время на 19 минут. Добавьте нарезанный бекон. Дайте ему хорошо прожариться примерно 3-4 минуты. Достаньте бекон и отложите в сторону.
- Приправьте куриные ножки солью и черным перцем. Поместите их в чашу и обжарьте до золотистого цвета с обеих сторон, примерно по 4 минуты с каждой стороны. Чтобы хватило места для всех кусочков курицы, обжарьте их двумя порциями. Достаньте и отложите в сторону.
- Добавьте в чашу лук, сельдерей, морковь и грибы. Приправьте солью и перцем. Готовьте, помешивая через несколько минут, примерно 5-7 минут, пока грибы не начнут поддумяневаться.
- Присыпьте овощи мукой и перемешайте. Медленно влейте вино, все время помешивая. Выключите прибор.
- Добавьте в чашу бульон, картофель, тимьян, лавровый лист, петрушку и лимонный сок. Верните бекон и курицу.
- Закройте крышку прибора. Убедитесь, что клапан закрыт, и готовьте в программе Ручной режим из меню Скороварка в течение 10 минут.
- Откройте клапан и выпустите пар. Осторожно откройте крышку и установите прибор на режим Тушение на 4 минуты.
- Смешайте вместе сливки и яичные желтки в небольшой миске или мерной чашке и медленно добавьте немного бульона из чаши, все время помешивая. Добавьте эту смесь в чашу и готовьте (все еще на режиме Тушение) еще 2-3 минуты, пока бульон слегка не загустеет (до консистенции, которая позволит ему слегка покрыть тыльную сторону ложки).
- Подавайте, посыпав свежей петрушкой.

# Куряче фрикасе

Ви, напевно, з ностальгією згадуєте смак фрикасе з курки з дитинства. Ми представляємо вам ще більш апетитний і соковитий рецепт, такий же смачний, як і ретро-варіант.

УВАГА! Рецепт містить алкоголь. Не для дітей, вагітних та людей з алергією.

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Порцій:</b>                      | 8          |
| <b>Час підготовки:</b>              | 15 хвилин  |
| <b>Час тушкування:</b>              | 29 хвилин  |
| <b>Час приготування під тиском:</b> | 10 хвилин* |
| <b>Загальний час:</b>               | 68 хвилин  |

## Інгредієнти:

|  |  |
|--|--|
| 200 г (4 шматочки) тонко нарізаного бекону         | 400 г картоплі, розрізаної навпіл, якщо велика |
| 8 куричих ніжок                                    | 4 гілочки свіжого чебрецю або 1 ч.л. сущеного  |
| 1 середня чи велика біла цибулина, дрібно нарізана | 1 сухий лавровий листок                        |
| 2 стебла селери, дрібно нарізані                   | 2 ст.л. лимонного соку                         |
| 2 середніх моркви, дрібно нарізані                 | 1 ч.л. солі                                    |
| 250 г печериць, нарізаних кружечками               | 1 ч.л. чорного перцю                           |
| 2 ст.л. борошна                                    | 1/4 склянки рідких вершків                     |
| 1/4 склянки сухого білого вина                     | 2 великих жовтки                               |
| 4 склянки (1 л) курячого бульйону                  |  |

## Спосіб приготування:

- Виберіть Тушкування і встановіть час приготування 19 хвилин. Покладіть нарізаний бекон. Дайте йому добре просмажитися протягом приблизно 3-4 хвилин. Дістаньте бекон і відкладіть в сторону.
- Приправте куричі ніжки сіллю і перцем. Помістіть їх у чашу і обсмажте до коричневого колору з обох боків, приблизно по 4 хвилини з кожного боку. Щоб було достатньо місця для всіх ніжок, обсмажуйте їх двома порціями. Дістаньте і відкладіть в сторону.
- Додайте цибулю, селеру, моркву і гриби у чашу мультиварки. Приправте сіллю і перцем. Готуйте, помішуючи протягом декількох хвилин, поки гриби не почнуть підсмажуватися, близько 5-7 хвилин.
- Посипте борошно на овочі і перемішайте. Дуже повільно додайте вино, весь час помішуючи. Вимкніть мультиварку.
- Додайте бульйон, картоплю, чебрець, лавровий лист, петрушку і лимонний сік. Покладіть також бекон і курячі ніжки.
- Закрійте кришку, оберіть Ручний режим в меню Скороварка і готовьте протягом 10 хвилин.
- Вручну відпustіть клапан до деаерації. Обережно відкрийте кришку і встановіть Тушкування на 4 хвилини.
- Змішайте вершки і яечні жовтки в невеликій мисці або мірній склянці і повільно додайте трохи бульйону з чаши, весь час помішуючи. Додайте яечну суміш і готовте (все ще в режимі Тушкування) ще 2-3 хвилини, поки бульйон не загусне (до консистенції, яка дозволить йому злегка покрити нижню частину ложки).
- Подавайте, посыпавши свіжою петрушкою.

\* без учета времени повышения давления

\* без часу на нагнітання тиску

## Винен кебап

Сещате ли се за нещо по-класическо от ароматен винен кебап с гарнитура от бял ориз? Свинско, вино и любов, събрани в една рецепта.

### Порции:

**Време за подготвка:** 6

**Време за сътиране на висока температура:** 10 минути

**Време за готвене под налягане:** 8 минути

**Общо време:** 17 минути\*

45 минути

### Продукти:

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 700 г свинско месо на парчета | 2 дафинови листа          |
| 2 глави лук                   | 2-3 с.л. брашно           |
| 1 стрък праз (бялата част)    | 2 ч.л. захар              |
| 2 ч.л. червен пипер           | 200 мл червено вино       |
| 3 с.л. доматено пюре          | 150 мл вода               |
| 10 зърна черен пипер          | зехтин                    |
| 3-4 зърна бахар               | сол и черен пипер на вкус |
|                               | 200 г варен ориз с масло  |

### Начин на пригответяне:

1. Включете уреда на програма „Сътиране“ за 8 минути.
2. Измийте и подсушете месото. Овкусете го със сол и черен пипер и го поставете в уреда. Запържете го за 4 минути с 3 лъжици зехтин.
3. Добавете гвата лук – тънко нарязан, и пържете, докато омекне добре и започне да се карамелизира (около 4 минути). Прибавете всички подправки и разбъркайте. Добавете брашното и разбъркайте добре.
4. Налейте водата и виното, затворете и заключете канака. Насстройте на програма „Свинско месо“ от меню „Готвене под налягане“, изберете малки късчета и настиснете OK.
5. Когато времето изчезне, изчакайте 5 минути, за да се освободи автоматично налягането.
6. Отворете канака и ако ви се струва, че състъп е прекалено риятък, можете да разбъркate внимателно още една лъжица брашно в горещата смес.
7. Полнесете ястието върху канапе от сварен бял ориз, овкусен с малко сол, масло и част от соса.

\* без времето за повишаване на налягането



## Kebab na víně

Dokážete si představit něco klasičtějšího než voňavý kebab na víně s rýží? Vepřové maso, víno a láska, shromážděné v jednom receptu.

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Počet porcí:                   | 6         |
| Doba přípravy:                 | 10 minut  |
| Doba sauté při vysoké teplotě: | 8 minut   |
| Doba vaření pod tlakem:        | 17 minut* |
| Celkový čas:                   | 45 minut  |

### Ingredience:

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| 700 g vepřového masa,<br>nakrájené | 2 bobkové listy            |
| 2 cibule                           | 2-3 lžíce mouky            |
| 1/2 pórku (bílá část)              | 2 lžíčky cukru             |
| 2 lžíčky papriky                   | 200 ml červeného vína      |
| 3 lžíce rajčatového pyré           | 150 ml vody                |
| 10 kuliček černého pepře           | olivový olej               |
| 3-4 kuličky nového koření          | sůl a pepř podle chuti     |
|                                    | 200 g vařené rýže s máslem |

### Postup přípravy:

1. Zapněte hrnec a nastavte program SAUTÉ na 8 minut.
2. Maso umyjte a osušte. Dochutte solí a pepřem a umístěte do hrnce. Smažte 4 minuty na 3 lžících olivového oleje.
3. Přidejte dvě nakrájené cibule na tenké plátky a smažte, dokud nezměknou a nezačnou karamelizovat (asi 4 minuty). Přidejte veškeré koření a promíchejte. Nakonec přidejte mouku a dobře promíchejte.
4. Nalijte vodu a víno, zavřete a zamkněte víko. Nastavte program Vepřové maso malých kousků z nabídky PRESSURE COOKING
5. Po uplynutí času, počkejte 5 minut, než se pára přirozeně uvolní.
6. Otevřete víko a pokud je na vás omáčka moc řídká, můžete do horké směsi jemně vmíchat další lžíci mouky.
7. Podávajte pokrm na vařené bílé rýži, ochucené jen trochu soli, másla a části omáčky.

## Boros kebab

El tud képzelnival ami klasszikusabban, mint egy fehér rizzsel díszített aromás boros kebabot? Sertéshús, bor és szerelem egyetlen receptbe gyűlt össze.

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Adagok:</b>                    | 6        |
| Előkészítési idő:                 | 10 perc  |
| Párolási idő magas hőmérsékleten: | 8 perc   |
| Nyomásos főzési idő:              | 17 perc* |
| Teljes idő:                       | 45 perc  |

### Összetevők:

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 700 g sertéshús                   | 2 babérlevél             |
| 2 hagyma                          | 2-3 evőkanál liszt       |
| 1 szál pöréhagyma (a fehér része) | 2 teáskanál cukor        |
| 2 teáskanál piros paprika         | 200 ml vörösbor          |
| 3 evőkanál paradicsomlé           | 150 ml víz               |
| 10 szem bors                      | olivaolaj                |
| 3-4 szem szegfűbors               | só és bors ízlés szerint |
|                                   | 200 g fűtött rizs vajjal |

### Az elkészítés módja:

1. Kapcsolja be a készüléket SAUTÉ programon 8 percre.
2. Mossa meg és száritsa meg a húst. Sózza, borsozza, és tegye a készülékbe. 4 percig sütse 3 evőkanál olivaolajjal.
3. Adjuk hozzá a két hagymát, vékony szeletekre vágva, és puhára és karamellizálásra pirítjuk (kb. 4 perc). Adjuk hozzá az összes fűszert és keverjük össze. Hozzáadjuk a lisztet és jól összekeverjük.
4. Öntsön vizet és bort, majd csukja be és zárja le a fedeleit. Állítsa be a Nyomásos főzési menüt, Sertéshúusra, kis méretű húsdarabokra, és nyomja meg az OK gombot.
5. Ha letelt az idő, várjon 5 percert, amíg a nyomás automatikusan megszűnik.
6. Nyissa fel a fedeleket, és ha úgy gondolja, hogy a mártás túl hígítva van, óvatosan keverjen hozzá egy kanál lisztet a forró keverékhez.
7. Tállaljuk az ételt egy köret fűtött fehér rizzsel elkészítve, kevés sóval, vajjal és a mártás egy részével ízesítve.

# Wieprzowina w winie

Wspaniały przepis, który oczaruje każdego: aromatyczna wieprzowina w winie z białym ryżem.

## Porcje:

Czas przygotowania:

Czas smażenia w wysokiej temperaturze:

Czas gotowania pod ciśnieniem:

Łączny czas:

# Kebab cu vin

Te poți găndi la ceva mai clasic decât un kebab cu vin aromat garnisit cu orez alb? Carne de porc, vin și iubire, adunate într-o singură rețetă.

## Porții:

Timp de pregătire:

Timp de sotare la temperatură ridicată:

Timp de gătit sub presiune:

Timp total:

## Produkty:

700 g wieprzowiny w kawałkach  
2 cebule  
1 łodyga pora (część biata)  
2 łyżeczki papryka  
3 łyżki stołowe przecieru pomidorowego  
10 ziaren czarnego pieprzu  
3-4 ziarna zielonego angielskiego  
2 liście laurowe

2-3 łyżki stołowe mąki  
2 łyżeczki cukru  
200 ml czerwonego wina  
150 ml wody  
oliwa z oliwek  
sól i pieprz do smaku  
200 g ugotowanego ryżu z masłem

## Produse:

700 g de bucăți de carne de porc  
2 căpătâni de ceapă  
1 fir de praz (partea albă)  
2 linguriță de boia  
3 linguri de pastă de roșii  
10 boabe de piper negru  
3-4 boabe de ienibahar  
2 foi de dafin

2-3 linguri de făină albă  
2 lingurițe de zahăr  
200 ml de vin roșu  
150 apă  
ulei de măslini  
sare, piper negru după gust  
200 g. orez fierb cu unt

## Sposób przygotowania:

- Włączamy program Podsmażanie na 8 minut.
- Myjemy i osuszamymięso. Doprawiamy solą i pieprzem i wstawiamy do urządzenia. Podsmażamy przez 4 minuty z 3 łyżkami oliwy z oliwek.
- Dodajemy dwie cienko pokrojone cebule i smażymy do miękkości i karmelizacji (około 4 minut). Dodajemy wszystkie przyprawy i mieszamy. Dodajemy mąkę i ponownie dobrze mieszamy.
- Wlewamy wodę i wino i nakładamy pokrywkę na urządzenie i ją blokujemy. Ustawiamy z menu Gotowanie pod ciśnieniem program Wieprzowina, następnie małe kawałki i naciskamy OK.
- Po upływie tego czasu należy odczekać 5 minut, aż ciśnienie zostanie automatycznie zwolnione.
- Otwieramy pokrywkę i jeśli sos jest zbyt rzadki, można uważnie wymieszać z kolejną łyżką mąki w gorącej mieszance.
- Danie podajemy na ugotowanym białym ryżu, doprawionym odrobina soli, masłem i częścią sosu.

## Mod de preparare:

- Pornește aparatul în programul Saute timp de 8 minute.
- Spală și usucă carnea. Se condimentează cu sare și piper și se introduce în aparat. Se prajeste 4 minute cu 3 linguri de ulei de masline.
- Adaugă cele două cepe, feliate subțire și prăjește până se înmoiae și se caramelizează, aproximativ 4 minute. Adăugă toate condimentele și amestecă. Adaugă făină și amestecă bine.
- Se toarnă apa și vinul și se închide și se blochează capacul. Setează meniu GATIT SUB PRESIUNE, porc, bucăți mici și apăsați OK.
- După ce a trecut timpul, așteaptă 5 minute pentru ca presiunea să fie eliberată automat.
- Deschide capacul și dacă sosul este prea subțire, poți amesteca ușor încă o lingură de făină în amestecul fierbinte.
- Servește preparatul cu orez alb fierb, condimentat cu puțină sare, unt și o parte din sos.

# Винный кебаб

Вы можете придумать что-нибудь более классическое, чем ароматный винный кебаб с гарниром из белого риса? Свинина, вино и любовь собраны в одном рецепте.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Количество порций:</b>                         | 6         |
| <b>Время на подготовку:</b>                       | 10 минут  |
| <b>Время обжаривания при высокой температуре:</b> | 8 минут   |
| <b>Время приготовления под давлением:</b>         | 17 минут* |
| <b>Общее время:</b>                               | 45 минут  |

## Ингредиенты:

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 700 г свинины кусочками            | 2 лавровых листа                         |
| 2 луковицы                         | 2-3 ст.л. муки                           |
| 1 стебель лука-порея (белая часть) | 2 чл. сахара                             |
| 2 чл. красного перца               | 200 мл красного вина                     |
| 3 ст.л. томатной пасты             | 150 мл воды                              |
| 10 горошин черного перца           | оливковое масло                          |
| 3-4 горошины душистого перца       | соль и черный перец по вкусу             |
|                                    | 200 г отварного риса со сливочным маслом |

## Способ приготовления:

1. Включите прибор на программу Тушение на 8 минут.
2. Вымойте и подсушите мясо. Приправьте его солью и черным перцем и поместите в чашу. Обжарьте в течение 4 минут с 3 ложками оливкового масла.
3. Добавьте два вида лука, тонко нарезанных, и обжарьте до мягкости и начала карамелизации (около 4 минут). Добавьте все специи и перемешайте. Добавьте муку и хорошо перемешайте.
4. Налейте воду и вино, закройте и зафиксируйте крышку. Установите в меню режим Скороварка, тип продукта свинина, маленькая порция и нажмите ОК.
5. По истечении времени подождите еще 5 минут, пока давление не сбросится автоматически.
6. Откройте крышку и, если считаете, что соус слишком жидкий, можете добавить еще одну ложку муки в горячую смесь и осторожно перемешать.
7. Подавайте блюдо на сформированном отварном белом рисе, заправленным небольшим количеством соли, масла и частью соуса.

\* без учета времени повышения давления

# Винний кебаб

Знаєте що-небудь більш класичне, ніж ароматний винний кебаб з гарніром з білого рису? Свинина, вино і любов, зібрали в один рецепт!

УВАГА! Рецепт містить алкоголь. Не для дітей, вагітних та людей з алергією.

|  |            |
|--|------------|
| <b>Порцій:</b>                                       | 6          |
| <b>Час підготовки:</b>                               | 10 хвилин  |
| <b>Час для обсмажування при високій температурі:</b> | 8 хвилин   |
| <b>Час приготування під тиском:</b>                  | 17 хвилин* |
| <b>Загальний час:</b>                                | 45 хвилин  |

## Інгредієнти:

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 700 г свинини шматочками             | 2 лаврових листки               |
| 2 цибулини                           | 2-3 ст.л. борошна               |
| 1 стебло цибулі порею (біла частина) | 2 чл. цукру                     |
| 2 чл. червоного перцю                | 200 мл червоного вина           |
| 3 ст.л. томатної пасти               | 150 мл води                     |
| 10 горошин чорного перцю             | 3 ст.л. оливкової олії          |
| 3-4 горошини запашного перцю         | сіль і перець за смаком         |
|                                      | 200 г відвареного рису з маслом |

## Спосіб приготування:

1. Увімкніть режим Тушкування на 8 хвилин.
2. Вимийте і висушіть м'ясо. Приправте його сіллю і перцем і помістіть у чашу мультиварки. Обсмажте протягом 4 хвилин з 3 ложками оливкової олії.
3. Додайте обидва види тонко нарізаної цибулі, обсмажте до готовності і почніть карамелізацію (триватиме близько 4 хвилин). Додайте всі спеції і перемішайте. Додайте борошно і також добре перемішайте.
4. Налийте воду і вино і закрийте та заблокуйте кришку. В меню Скороварка оберіть Свинина, далі оберіть Малий розмір порції м'яса і натисніть ОК.
5. Після закінчення часу почекайте 5 хвилин, поки тиск не скинеться автоматично.
6. Відкрийте кришку і, якщо вам здається, що соус занадто рідкий, обережно додайте ще одну ложку борошна в гарячу суміш.
7. Подавайте страву на сформованому вареному рисі, приправленому сіллю, сіллю, маслом і частиною соусу.

\* без часу на нагнітання тиску

# Шоколадова торта без брашно



Тази деликатна, безглутенова шоколадова торта прави всеки ден добър, без значение дали я хапвате като елегантен десерт или следобедна закуска, сервирана с кафе.

**Порции:**

8

**Време за подготвка:**

15 минути

**Време за печење:**

59 минути

**Общо време:**

74

минути

## Продукти:

2/3 ч.ч. бадемово брашно

сервиране

2 с.л. какао

## За шоколадово-портокаловия сос

150 г наризан черен шоколад

250 мл готварска сметана

150 г обезсолено масло, нари-

2 x 290 г разтопен тъмен

зано

шоколад

6 яйца със стайната темпера-

Фино настъргана кора от

турма

ортокал

1 ч.ч. пудра захар

1/2 ч.л. екстракт от Ванилия

какао и сладка сметана за

сервиране

250 мл готварска сметана

2 x 290 г разтопен тъмен

шоколад

Фино настъргана кора от

ортокал

1/2 ч.л. екстракт от Ванилия

## Начин на пригответяне:

- Намажете с мазнина формата и подредете основата за тортата в 20-сантиметрова дълбока и кръгла форма за торта, отдолу поставете хартия за печење. Препоръчваме Ви да използвате силиконова форма, за да не надраскате повърхността на уреда. Комбинирайте бадемовото брашно и какаото, оставете сместа настрана.
- Поставете шоколада и маслото в купа, подходяща за употреба в микровълнова. Задръжте ги на интервали от 30 секунди, като разтворявате след всеки, докато шоколадът и маслото се разтопят и комбинират. Оставете сместа да се охлади.
- Поставете яйцата в купа и разбийте, докато станат на сняг. Постепенно добавяйте пудрата захар и разбийте, докато мята се разтвори. Добавете екстракта от Ванилия. Добавете охладената шоколадова смес. Сложете готовата смес във вече комбинираните бадемово брашно и какао. Обърканата смес разнесете с лъжица в тавата.
- Вземете две дълги ленти фолио и свърнете всяка на две по дължина и след това отново свърнете наполовина. Поставете ги на кръст върху работната повърхност. Поставете формата за торта отгоре и сложете лентите с фолио нагоре по страните на тавата, за да направите постмайка от фолио.
- Поставете малката метална решетка във вътрешността на уреда. Сложете формата за торта в мултикукова. Поставката от фолио ще помогне за по-лесното вадене на торта от съда след замразяване.
- Замразявете канака. Изберете програма „Претопляне“, задайте време за замразяване 59 минути и натиснете OK. Когато готвенето приключи, отворете канака.
- С помощта на топлоустойчиви рокавици извадете вътрешния съд. Извадете торта от мултикукура, оставете я върху подложка.
- За пригответяне на шоколадово-ортокаловия сос: докато торта се охлади, почистете вътрешния съд. Изсипете сметаната в съда и добавете шоколада. Изберете програма „Сомиране“ и задайте време за готвене 2 минути. Натиснете OK, не замразявайте канака. Разтворете с дървена лъжица, докато шоколадът се разтопи и съсстане стане гладък. Добавете портокаловата кора и екстракта от Ванилия. Прехвърлете соса в купа за сервиране.
- Прехвърлете охладената торта в чиния за сервиране, оставяйки основата като горна част на торта. Поръсете с какао. Сервирайте парчетата с шоколадово-ортокалов сос и сладка сметана. Покрайте и охладете всички останали порции и консумирайте в рамките на 2 дни.

# Čokoládový dort bez mouky

Tento jemný bezlepkový čokoládový dort dělá každý den dobrým, ať už ho jíte jako elegantní dezert nebo odpolední svačinu s kávou.

|                |          |
|----------------|----------|
| Počet porcí:   | 8        |
| Doba přípravy: | 15 minut |
| Doba pečení:   | 59 minut |
| Celkový čas:   | 74 minut |

## Ingredience:

2/3 šálku mandlové mouky  
2 lžíce kakaa  
150 g nakrájené tmavé čokolády  
150 g másla, nakrájeného  
6 vajec pokojové teploty  
1 šálek práškový cukr  
1 lžička vanilkového extraktu  
kakaو a sметana ke šlehání na servírování

**Pro čokoládovo-pomerančovou omáčku**  
250 ml smetana na vaření  
2 x 290 g rozpuštěné tmavé čokolády  
jemně strouhaná pomerančová kůra  
1/2 lžíčky vanilkového extraktu

## Postup přípravy:

- Vymažte formu máslem a připravte základ dortu do 20 cm hluboké a kulaté formy dortu, vyložené pečícím papírem. Doporučujeme používat silikonovou formu, aby se nepoškrábal povrch přístroje. Smíchejte mandlovou mouku a kakao, směs odložte stranou.
- Do misky, která je vhodná do mikrovlnné trouby, dejte čokoládu spolu s máslem. Mísku s čokoládou dejte do mikrovlné trouby a rozpuštějte po 30ti sekundových intervalech dokud se čokoláda úplně neropustí. Po každém intervalu je potřebné směs v misce promíchat. Směs nechte vychladnout.
- Vejce rozklepněte do misky a rozšlejhejte. Postupně přidávejte práškový cukr a šlejhejte dále, dokud se neropustí. Přidejte vanilkový extrakt a chladenou čokoládovou směs. Hotovou směs vložte do již smíchané suché směsi z mandlové mouky a kakaa. Nalijte směs rovnoměrně do dortové formy.
- Vezměte dva dlouhé proužky pečícího papír a přeložte je na polovinu na délku a pak je znova přeložte na polovinu. Umístěte je na kříž na pracovní plochu. Položte na to dortovou formu.
- Umístěte malou kovovou mřížku do hrnce. Dejte formu na dort s proužky do multifunkčního hrnce. Proužky pečícího papíru vám usnadní vysunutí dortu z nádoboy po upečení.
- Zavřete víko. Zvolte program REHEAT, nastavte dobu vaření na 59 minut a stiskněte tlačítko START. Po dokončení vaření počkejte 5 minut. Otočte regulátor tlaku do polohy VENT. Sejměte víko.
- Pomocí kuchyňských rukavic odstraňte vnitřní nádobu. Vyjměte dort z multifunkčního hrnce a nechte jej na podložce.
- Chcete-li připravit čokoládovou pomerančovou omáčku: dokud dort chladne, vycítěte vnitřní nádobu. Nalijte smetanu do hrnce a přidejte čokoládu. Stiskněte tlačítko SAUTÉ, nastavte dobu vaření na 2 minuty a stiskněte tlačítko OK bez zařízení víka. Michejte dřevěnou lžici, dokud se čokoláda neropustí a omáčka nebude hladká. Přidejte pomerančovou kůru a vanilkový extrakt. Omáčku přeneste do servírovací misky.
- Přeneste vychlazený dort na servírovací talíř a dortové dno mějte jako horní část dortu. Posypejte kakaem. Dortové kousky podávejte s čokoládovo-pomerančovou omáčkou a sladkou šlehačkovou. Dort uchovávejte přikrytý na chladném místě a spotřebujte do 2 dnů.

# Csokoládétorta liszt nélkül

Ez a finom, gluténmentes csokoládétorta minden napot jóvá tesz, akár elegáns desszertként, akár kávéval tálalt délutáni snackként fogyasztva.

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>Adagok:</b>           | 8       |
| <b>Előkészítési idő:</b> | 15 perc |
| <b>Sütési idő:</b>       | 59 perc |
| <b>Teljes idő:</b>       | 74 perc |

## Összetevők:

2/3 csésze mandulaliszt  
2 evőkanál kakaó  
150 g apróra vágott étcokoládé  
150 g sótalan vaj, apróra vágva  
6 tojás szobahőmérsékleten  
1 csésze porcukor  
1 teáskanál vaníliakivonat  
kakaó és édes tejszín a tálaláshoz

**A csokis-narancsos mártáshoz**  
250 ml főzötéjszín  
2 x 290 g olvasztott étcokoládé  
finomra reszelt narancshéj  
1/2 teáskanál vaníliakivonat

## Az elkészítés módja:

- A formát kivajazzuk, és a tortalapot 20 cm mély és kerek tortaformába rendezzük, az aljára sütpapírt teszünk. Javasoljuk, hogy szilikon formát használjon, nehogy megkarcolja a készülék felületét. Keverjük össze a mandulaliszset és a kakaót, tegyük felre a keveréket.
- Helyezze a csokoládét és a vajat a mikrohullámú sütőben használható edénybe. Melegítse öket 30 másodperces időközönként, mindenkor után keverje, amíg a csokoládét és a vaj megolvad és összeáll. Hagya a keveréket kihűlni.
- A tojásokat egy tálba tesszük és addig verjük, amíg havas nem lesz. Fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot, és addig keverjük, amíg fel nem oldódik. Hozzáadjuk a vanília kivonatot. Hozzáadjuk a kihült csokoládét keveréket. A kész keveréket a már összekevert mandulalisztre és kakaóbá tesszük. A keveréket kanálal elosztatjuk a tálcaban.
- Vegyünk két hosszú fóliacsíkot, és hajtsuk felbe hosszúban, majd ismét hajtsuk felre. Helyezze öket keresztre a munkafelületre. Helyezze a tortaformát a tetéjére, és tegye a fóliacsíkokat a tálca oldalára, hogy fóliatükörként készítsen.
- Helyezze a kis fémrácsot a készülék belsejébe. Tegye a tortaformát a multicookerbe. A fóliaállvány megkönyönti a sütemény eltárolását az edényből főzés után.
- Zárja le a fedet. Válassza ki a REHEAT- Utánmelegítés programot, állítsa a főzési időt 59 percre, majd nyomja meg az OK gombot. Ha a főzés befejeződött, távolítsa el a fedet.
- Hőálló kesztyűvel távolítsa el a balső edényt. Vegye ki a süteményt a multicookerből, és tegye azt egy tálcán.
- A csokoládés narancsszószer elkészítése: amíg a sütemény kihűl, tisztítja meg a balső edényt. Öntse a tejszint a tálba, és adja hozzá a csokoládét. Nyomja meg a SAUTÉ gombot, állítsa a főzési időt 2 percre, és nyomja le az OK gombot a fedél bezárasa nélkül. Fakanálal addig keverje, amíg a csokoládét fel nem olvad és a szíz sima nem lesz. Hozzáadjja a narancshéjat és a vanília kivonatot. Tegye a szoszt egy tálalótálba.
- A kihült tortát tegye át egy tálalótányéra, az alapon hagyja a torta tetejét. Megszórjuk kakaóval. Tálaljuk a darabokat csokoládé narancsmártással és édes tejszínnel. Fedje le és hűtse le az összes többi részt, és 2 napon belül fogyassza el.

# Tort czekoladowy bez mąki

To delikatne, bezglutenowe ciasto czekoladowe uprzyjemnia każdy dzień, niezależnie od tego, czy zjesz je jako elegancki deser, czy popołudniową przekąskę serwowaną z kawą.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>Porcje:</b>             | 8        |
| <b>Czas przygotowania:</b> | 15 minut |
| <b>Czas pieczenia:</b>     | 59 minut |
| <b>Łączny czas:</b>        | 74 minut |

## Produkty:

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 2/3 szklanki mąki migdałowej        | podania                                   |
| 2 łyżki stołowe kakao               |   |
| 150 g pokrojonej gorzkiej czekolady | <b>Do sosu czekoladowo-pomarańczowego</b> |
| 150 g odsolonego masła, pokrojonego | 250 ml śmietany do gotowania              |
| 6 jaj w temperaturze pokojowej      | 2 x 290 g roztopionej gorzkiej czekolady  |
| 1 szklanka cukru pudru              | drobno starta skórka pomarańczy           |
| 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego    | 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego        |
| kakao i słodka śmietana do          |   |

## Sposób przygotowania:

- Formę natłuszczamy i układamy blat tortu w głębokiej na 20 cm i okrągłej formie, na dnie wykładamy papierem do pieczenia. Zaleca się użycie formy silikonowej, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia. Mieszamy mąkę migdałową z kakao, odstawiamy mieszaninę na bok.
- Czekoladę i masło wkładamy do miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Podgrzewamy je w 30-sekundowych odstępach, mieszając po każdym, aż czekolada i masło się rozpuścią i utworzą jednolitą masę. Odstawiamy masę do ostygnięcia.
- Wkładamy jajko do miski i je ubijamy na sztywno. Stopniowo dodajemy cukier puder i ubijamy, aż się rozpuści. Dodajemy ekstrakt waniliowy. Dodajemy schłodzoną masę czekoladową. Gotowy krem dodajemy do już wymieszań mąki migdałowej z kakao. Otrzymaną masę przekładamy do blachy i wyrównujemy łyżką.
- Bierzmy dwie długie taśmy folii i składamy każdą na pół, aby zmniejszyć ich szerokość, a następnie ponownie składamy na pół. Taśmy kładziemy na krzyż na powierzchni roboczej. Ustawiamy tortownicę i umieszczaemy taśmy folii po bokach blachy, aby utworzyć podstawkę foliową.
- Ustawiamy małą metalową kratkę wewnętrz urzęduzenia. Wkładamy tortownicę do multicookera. Podstawkę foliową ułatwia wyjmowanie ciasta z naczynia po ugotowaniu.
- Zamykamy pokrywę. Wybieramy program Odgrzewanie, nastawiamy czas gotowania na 59 minut i wciskamy OK. Po zakończeniu gotowania usuwamy pokrywę.
- Za pomocą rękawic żaroodpornych, wyjmujemy wewnętrzny pojemnik. Wyjmujemy tort z multicookera, zostawiamy go na podkładce.
- Do przygotowania sosu czekoladowo-pomarańczowego: podczas gdy ciasto stygne, należy wyczyścić wewnętrzny pojemnik. Wlewamy śmietankę do naczynia i dodajemy czekoladę. Naciskamy przycisk Podurmażanie, nastawiamy czas gotowania na 2 minuty i naciskamy OK bez zamknięcia pokrywy. Mieszamy drewnianą łyżką, aż czekolada się rozpuści, a sos stanie się gładki. Dodajemy skórkę pomarańczy i ekstrakt waniliowy. Przekładamy sos do miski do serwowania.
- Ochłodzony tort przenosimy na talerz do serwowania, pozostawiając blat jako wierzchnią część ciasta. Posypujemy kakao. Kawałki tortu podajemy z sosem czekoladowo-pomarańczowym i słodką śmietaną. Pozostałe porcje należy przykryć i schłodzić, a tort spożyć w ciągu 2 dni.

# Tort de ciocolata fără făină

Acest tort de ciocolată delicios, fără gluten face ca fiecare zi să fie bună, indiferent dacă îl consumi ca un desert elegant sau o gustare de după-amiază servită cu cafea.

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Portii:</b>            | 8         |
| <b>Timp de pregătire:</b> | 15 minute |
| <b>Timp de coacere:</b>   | 59 minute |
| <b>Timp total:</b>        | 74 minute |

## Produse:

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 2/3 cană de faină de migdale      | <b>Pentru sosul de ciocolată și portocale</b> |
| 2 linguri de cacao                | 250 ml. de smântână de gătit                  |
| 150 g. ciocolată neagră tăiată    | 2 x 290 g. de ciocolată neagră                |
| 150 g. unt nesărat, tăiat bucăți  | topită  |
| 6 ouă la temperatura camerei      | coaja unei portocale rasă fin                 |
| 1 cană de zahăr pudră             | 1/2 lingurită de extract de vanilie           |
| 1 lingurită de extract de vanilie | cacao și frisăcă pentru servit                |

## Mod de preparare:

- Unge forma și aranjează baza tortului într-o formă de tort adâncă și rotundă de 20 cm, punе hârtie de copt pe fund. Îți recomandăm să utilizezi o formă din silicon pentru a nu zgâria suprafața aparatului. Combină faina de migdale cu cacao, lasă amestecul deoparte.
- Așază ciocolata și untul într-un castron adecvat pentru utilizare la cuptorul cu microunde. Încălzește-le la intervale de 30 de secunde, amestecând după fiecare, până când ciocolata și untul sunt topite și combineate. Lasă amestecul să se răcească.
- Pune ouăle într-un castron și bate-le până devin spumă. Adaugă treptat zahărul pudră și bate până se dizolvă. Adaugă extractul de vanilie. Adaugă amestecul de ciocolată răcit. Pune amestecul pregătit în faina de migdale și cacao deja combinate. Întinde amestecul în formă cu o lingură.
- la două fași lungi de folie și împăturește-le pe fiecare în jumătate pe lungime, apoi împăturește-le din nou pe jumătate. Așază-le transversal pe suprafața de lucru. Așază forma de tort desupra și așază benzile de folie pe laturile tăvii pentru a forma un suport de folie.
- Așază grila mică de metal în interiorul aparatului. Pune forma de tort în multicooker. Tava din folie va ajuta la îndepărtarea mai ușoară a tortului din vas după gătit.
- Închide capacul. Selectează programul REHEAT, regleză timpul de gătit la 59 de minute și apasă OK. Când gătitul este complet, deschide capacul.
- Folosind mânuși rezistente la căldură, scoate recipientul interior. Scoate tortul din multicooker și lasă-l pe o foie.
- Pentru a pregăti sosul de ciocolată cu portocale: în timp ce tortul se răcește, curăță recipientul interior. Se toarnă crema în castron și se adaugă ciocolata. Apasă butonul SAUTÉ pentru a seta timpul de gătit la 2 minute și apasă OK, nu încide capacul. Se amestecă cu o lingură de lemn până când ciocolata se topesc și sosul este neted. Adaugă coaja de portocală și extractul de vanilie. Transferă sosul într-un castron de servit.
- Mută tortul răcit pe o farfurie de servire, lăsând baza ca partea de sus a tortului. Presără cu cacao. Bucățile se servesc cu sos de portocale și ciocolată și frisăcă. Acoperă și răcește toate celelalte portii și consumă-le în decurs de 2 zile.

# Шоколадний торт без муки

Цей ніжний шоколадний безглютеновий торт зробить кожен день чудовим, незалежно від того, єдите ли ви його в качестве елегантного десерта або польовкою з чашечкою кавою.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>Кількість порцій:</b>    | 8         |
| <b>Время на подготовку:</b> | 15 минут  |
| <b>Время выпекания:</b>     | 59 минут  |
| <b>Общее время:</b>         | 74 минуты |

## Інгредієнти:

|   |  |
|---|--|
| 2/3 стакана міндельної муки                             | подачі                                   |
| 2 ст.л. какао   |  |
| 150 г измельченного темного шоколада                    | <b>Для шоколадно-апельсинового соуса</b> |
| 150 г несоленого нарезанного кусочками сливочного масла | 250 мл кулинарных сливок                 |
| 6 яиц комнатной температуры                             | 2 x 290 г растопленного темного шоколада |
| 1 стакан сахарной пудры                                 | мелко тертая цедра апельсина             |
| 1 чл. экстракта ванили                                  | 1/2 чл. экстракта ванили                 |
| какоа и сладкие сливки для                              |  |

## Способ приготовления:

- Форму смажьте маслом и расположите основу для торта в глубокой и круглой форме для торта глубиной 20 см, на дно выложите бумагу для выпечки. Мы рекомендуем использовать силиконовую форму, чтобы не испортить поверхность прибора. Смешайте мицадальную муку и какао, отставьте смесь в сторону.
- Положите шоколад и масло в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Нагрейте их с интервалами в 30 секунд, помешивая после каждого, пока шоколад и масло не растопятся и не перемешаются. Дайте смеси остыть.
- Выложите яйца в миску и взбейте в пену. Постепенно добавляйте сахарную пудру и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Добавьте экстракт ванили, затем остывшую шоколадную смесь. Готовую смесь выложите в уже смешанную мицадальную муку и какао. Разложите смесь ложкой в форму.
- Возьмите две длинные полоски фольги и складите каждую пополам вдоль, а затем снова сложите пополам. Положите их на рабочую поверхность крест-накрест. Поместите форму для торта сверху и положите полоски фольги по бокам формы, чтобы получилась подставка из фольги.
- Поместите небольшую металлическую решетку внутрь прибора, затем форму для торта в мультиварку. Подставка из фольги поможет вынуть пирог из формы после приготовления.
- Закройте крышку. Выберите программу Разогрев, установите время приготовления 59 минут и нажмите OK. Когда приготовление закончится, откройте крышку.
- С помощью жаропрочных перчаток достаньте внутреннюю форму, затем торт из мультиварки и оставьте его на подставке.
- Для приготовления шоколадно-апельсинового соуса: пока торт остывает, очистите внутреннюю форму. Вылейте сливки в форму и добавьте шоколад. Нажмите кнопку Тушение, установите время приготовления на 2 минуты и нажмите OK, не закрывая крышку. Перемешайте деревянной ложкой, пока шоколад не растает, а соус не станет однородным. Добавьте цедру апельсина и экстракт ванили. Перелейте соус в сервисовочную миску.
- Переложите остывший торт на сервисовочную тарелку, оставив основу в качестве верхней части торта. Посыпьте какао. Подавайте кусочки торта с шоколадно-апельсиновым соусом и сладкими сливками. Оставшиеся порции накройте и охладите, их можно будет съесть в течение 2 дней.

# Шоколадний торт без борошна

Цей ніжний безглютеновий шоколадний торт зробить кожен день чудовим, незалежно від того, чи насолоджуватись ним на сніданок з кавою, чи обрати його в якості вишуканого десерту після обіду.

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Порцій:</b>         | 8         |
| <b>Час підготовки:</b> | 15 хвилин |
| <b>Час випікання:</b>  | 59 хвилин |
| <b>Загальний час:</b>  | 74 хвилин |

## Інгредієнти:

|  |  |
|--|--|
| 2/3 склянки мигдального борошна              | какао і солодкі вершки для подачі        |
| 2 ст.л. какао                                | <b>Для шоколадно-апельсинового соусу</b> |
| 150 г подрібненого темного шоколаду          | 250 мл кулінарних вершків                |
| 150 г несоленого нарізаного шматочками масла | 2 x 290 г розтопленого темного шоколаду  |
| 6 яєць кімнатної температури                 | 1 склянка цукрової пудри                 |
| 1 стакан сахарної пудри                      | подрібнена цедра апельсина               |
| 1 чл. екстракта ванилі                       | 1/2 чл. екстракту ванілі                 |

## Способ приготування:

- Змастіть форму маслом і помістіть основу торта в круглу форму для торта глибиною 20 см, виклавши перед тим на дно папір для випічки. Ми рекомендуємо використовувати силіконову форму, щоб не подряпти поверхні чаші мультиварки-скороварки. Змішайте мигдальне борошно з какао, відкладіть суміш в сторону.
- Покладіть шоколад і масло в миску, придатну для використання в мікрохвильовій печі. Нагрівайте їх з 30-секундними інтервалими, помішуючи, поки шоколад і масло не розтопляться і не змішаються. Дайте суміші охолонути.
- Викладіть яйця в миску і збивайте до щільної текстури. Поступово додаюте цукрову пудру і збивайте до повного розчинення. Додайте екстракт ванілі і шоколадну суміш, яка вже охолола. Готову суміш викладіть в раніше змішане мигдальне борошно і какао. Викладіть перемішану суміш ложкою і розрівняйте.
- Візьміть дві довгі смужки фольги і складіть кожну навпіл уздовж, а потім знову складіть навпіл. Покладіть їх на робочу поверхню хрест-накрест. Помістіть форму для торта зверху і обгорніть фольгою з боків, щоб вийшло деко з фольги.
- Помістіть невелику металеву решітку всередину чаши. Помістіть форму для торта в чашу мультиварки. Підставка з фольги допоможе полегшити вимінання торта після приготування.
- Закрійте кришку. Виберіть програму Розігрів, встановіть час приготування 59 хвилин і натисніть OK. Коли приготування закінчиться, почекайте 5 хвилин. Відкрийте кришку.
- Використовуючи рукавички для духовки, дістаньте внутрішній контейнер. Вийміть торт з мультиварки, залишите на підставці.
- Для приготування шоколадно-апельсинового соусу: поки торт остигає, очистіть внутрішню сміність. Вилійте вершки в миску і додайте шоколад. Виберіть Тушкування, встановіть час приготування 2 хвилини і натисніть OK, не закриваючи кришку. Перемішуйте дерев'яною ложкою, поки шоколад не розстане, а соус не стане однорідним. Додайте цедру апельсина і екстракт ванілі. Перелейте соус в сервірувальний соусник.
- Перекладіть остиглий торт на сервіровочну тарілку никакою частиною вперед. Посипіть какао. Подавайте кусочки торту з шоколадно-апельсиновим соусом і солодкими вершками. Накрійте всі інші порції і залиште їх остигати. Термін придатності торту 2 дні з моменту випічки, тож не зволікайте!

# Бирен хляб с пармезан и бекон

Нямате пресен хляб в къщата? Няма проблем с този лесен и бърз хляб, който се прави със съставки, които със сигурност вече имате в килера. Сервирайте го с топла супа или сирене и масло за истински задоволителен обяд.

8

**Порции:**

**Време за подготвка:**

5 минути

**Време за печене:**

35 минути

**Общо време:**

40минути

## Продукти:

3 ч.ч. брашно

330 мл охладена бира

2 ч.л. бакпулвер

60 г масло, разтопено, ох-

ладено

1/2 ч.л. сол

1/4 ч.л. черен пипер

4 с.л. нарязан пресен магда-

ноу

4 с.л. ситно настърган пар-

мезан

4 с.л. ситно нарязан бекон,

нарязано сирене и омекнало

пържен на тиган, охладен

масло за сервиране

## Начин на пригответяне:

- Намажете основата и стенините на вътрешната менджера с олио за готвене. Изрежете гъва кръга от 18 см от хартия за печене и ги поставете в основата на уреда, като направите гъвен слой.
- Пресейте брашното, бакпулвера и солта в купа. Добавете по 2 супени лъжици магданоз, пармезан и бекон. Разбъркайте, за да се комбинират.
- Добавете бирата и маслото. Разбъркайте, за да се комбинират. Сложете сместа в основата на уреда и потупайте за да я оформите равномерно. Отгоре сложете османалия магданоз, сиренето и бекона, след което потръсете с черен пипер.
- Заворете канака. Изберете програмата за печене и задайте време за 35 минути и натиснете OK.
- Когато готвенето приключи, отворете канака и оставете да престои 5 минути. С помощта на топлоустойчиви ръкавици отстраниете вътрешния съг. Обърнете хляба върху решетка и оставете да се охлади.
- Накъсайте или нарежете на парчета, сервирайте с масло или нарязани студени меса и сирене. Хлябът от бира е най-добре да се яде в деня, в който е направен. В някои случаи хлябът може да изисква няколко допълнителни минути печене. Хлябът трябва да е твърг на допир и когато поставите клечка в центъра, тя трябва да излезе чиста.



## Pivní chléb se slaninou a parmažánem

Už nemáte doma žádný čertstvý chléb? Na tento jednoduchý a rychlý chléb najdete doma ve spíži vždy potřebné ingredience. Chléb se hodí podávat s polévkou, k uzeninám, sýru nebo jen s máslem.

|                |          |
|----------------|----------|
| Počet porci:   | 8        |
| Doba přípravy: | 5 minut  |
| Doba pečení:   | 35 minut |
| Celkový čas:   | 40 minut |

### Ingredience:

|   |  |
|---|--|
| 3 šálky mouky   | 330 ml chlazeného piva                       |
| 2 lžičky prášku do pečiva                             | 60 g másla, rozpuštěného, vychladlého        |
| 1/2 lžičky soli                                       | 1/4 lžičky černého pepře                     |
| 4 lžice nasekané čerstvé petrželky                    | Olej   |
| 4 lžice jemně strouhaného parmažánu                   | Nakrájená uzená masa, sýr a máslo k podávání |
| 4 lžice najemno nakrájené slaniny, opečené, vychladlé |  |

### Postup přípravy:

1. Dno a strany vnitřního hrnce potřete olejem na vaření. Z pečícího papíru vystříhněte dva kruhy o průměru 18 cm a vložte je do spodní části hrnce, címž vytvoříte dvojitou vrstvu.
2. Do mísy prosejeme mouku, prášek do pečiva a sůl. Přidejte 2 polévkové lžíce petrželky, sýru a slaniny. Promíchejte a spojte.
3. Přilije pivo a máslo. Promíchejte a spojte. Přendejte těsto na dno hrnce a lžicí přitlačte ke dnu. Posypeme těsto zbývající petrželkou, sýrem, slaninou a také posypeme černým pepřem.
4. Zavřete víko. Vyberte program REHEAT, nastavte čas na 35 minut a stiskněte START.
5. Po dokončení vaření sejměte víko a nechte 5 minut odstát. Pomocí žáruvzdorných rukavic výjměte vnitřní nádobu. Otočte chléb na mřížku a nechte vychladnout.
6. Natrhejte nebo nakrájejte ho na kousky, podávejte s máslem nebo nakrájenými uzeninami a sýrem. Pivní chléb je nejlepší jíst v den, kdy je upečen.

## Parmezáros, baconös sörgyümölcs

Nincsen otthon friss kenyér? Ennek az egyszerű és gyors kenyérnek köszönhetően semmi ok az aggodalomra. A hozzávalók pedig szinte biztosan megtalálhatók a kamrában. Fogyassza egy tál finom leves mellé, vagy felvágottal, sajtokkal és vajjal.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Adagok:           | 8       |
| Előkészülési idő: | 5 perc  |
| Sütési idő:       | 35 perc |
| Teljes idő:       | 40 perc |

### Hozzávalók:

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 3 csésze liszt                         | 330ml sör                         |
| 2 teáskanál sütőpor                    | 60g olvasztott, kihült vaj        |
| 1/2 teáskanál só                       | 1/4 teáskanál bors                |
| 4 evőkanál friss aprított petrezselyem | Sütőolaj                          |
| 4 evőkanál finomra reszelt parmezán    | Felvágott, sajt, vaj a tálaláshoz |
| 4 evőkanál darabolt, pirított bacon    |                                   |

### Az elkészítés módja:

1. Olajozza ki a belső edény alját és oldalait. Vágjon két 18cm-es kört sütőpapírból, és helyezze az edény aljára minden.
2. Szítsálja a lisztet, sütőport és sót egy tálba. Adjon hozzá 2 evőkanálnyi petrezselyemből, sajtból és baconból, majd keverje össze.
3. Adja hozzá a sórt és a vajat, majd keverje össze. Kanalazza bele a keveréket a belső edénybe, és egyenlítsse ki. A tetejét szórja meg a megmaradt petrezselyemmel, sajttal és baconnal és a borossal.
4. Zárja le a multicooker fedelét. Válassza a REHEAT-Újramlegítés programot, és állítsa az időt 35 percre, majd nyomja meg a START gombot.
5. Amikor befejeződött a sütés, nyissa fel a fedelét, és hagyja állni 5 percig. Hőálló kesztyűvel vegye ki a belső edényt. Fordítsa a kenyéret egy hűtőrácra, és hagyja hűlni.
6. Tépje vagy vágja szeletekre, és fogyassza vajjal, vagy sajttal és felvágottal. A sörgyümölcs aznap a legfinomabb, amikor megsült.

## Chleb piwny z parmezanem i boczkiem

Zabrakło Ci pieczywa? Koniecznie przetestuj ten łatwy i szybki w przygotowaniu przepis na chleb, ze składników, które na pewno masz pod ręką. Podawaj go z miską zupy lub wędliną, serem i masłem.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>Porcje:</b>             | 8        |
| <b>Czas przygotowania:</b> | 5 minut  |
| <b>Czas pieczenia:</b>     | 35 minut |
| <b>Łączny czas:</b>        | 40 minut |

### Produkty:

|  |  |
|--|--|
| 3 szklanki mąki                                  | patelni, ostudzonego                       |
| 2 łyżeczki proszku do pieczenia                  | 330ml schłodzonego piwa                    |
| 1/2 łyżeczki soli                                | 60g masła, roztopionego, schłodzonego      |
| 4 łyżki posiekanej świeżej pietruszki            | 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu              |
| 4 łyżki drobno startego parmezanu                | Olej do gotowania                          |
| 4 łyżki drobno pokrojonego boczku, usmażonego na | Pokrojona wędлина, ser i masło, do podania |

### Sposób przygotowania:

1. Smarujemy dno i boki pojemnika multicookera olejem do gotowania. Wycinamy dwa koła o średnicy 18 cm z papieru do pieczenia i dopasowujemy je do dna pojemnika, tworząc podwójną warstwę.
2. Przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia i sól do miski. Dodajemy po 2 łyżki natki pietruszki, sera i boczku. Mieszamy do połączenia.
3. Dodajemy piwo i masło. Mieszamy do połączenia. łyżeczką nakładamy masę do pojemnika multicookera. Na wierzchu układamy pozostałą pietruszkę, ser i boczek, a następnie posypujemy czarnym pieprzem.
4. Zamkamy i blokujemy pokrywę. Nastawiamy program Odgrzewanie, ustawiamy czas na 35 minut i naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.
5. Po zakończeniu gotowania zdejmujemy pokrywę i odstawiamy na 5 minut. Używając rękawic żaroodpornych, wyjmujemy pojemnik multicookera. Przenosimy chleb na stojak i pozostawiamy do ostygnięcia.
6. Rwiemy lub kroimy na kawałki, podajemy z masłem lub plasterkami wędliny i sera. Chleb piwny najlepiej spożywać w dniu, w którym został przygotowany.

## Pâine cu parmezan, bacon și bere

Nu ai pâine proaspătă în casă ? Nicio problemă cu această rețetă ușoară pe care o poți face folosind ingrediente pe care sigur le ai deja. Servește-o cu un bol de supă, pentru un prânz copios.

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Portii:</b>            | 8        |
| <b>Timp de preparare:</b> | 5 minut  |
| <b>Timp de gătire:</b>    | 35 minut |
| <b>Timp total:</b>        | 40 minut |

### Produse:

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 3 căni de făină                               | 60 g unt, topit și răcit     |
| 2 lingurițe praf de copt                      | 1/4 linguriță de piper negru |
| 1/2 linguriță de sare                         | Ulei vegetal                 |
| 4 linguri de pătrunjel tocăt                  |                              |
| 4 linguri de parmezan dat pe răzătoare        |                              |
| 4 linguri de bacon tăiat fin, prăjit și răcit |                              |
| 330 ml bere rece                              |                              |

### Mod de preparare:

1. Unge baza și laturile recipientului de gătit cu ulei. Taie două cercuri de 18 cm din hârtie de copt și aşază-le în două straturi la bază.
2. Cerne făină, praful de copt și sarea într-un castron. Adaugă câte două linguri de pătrunjel, parmezan și bacon, amestecând totul.
3. Adaugă berea și untul. Amestecă pentru a omogeniza totul. Întinde amestecul în recipient. Presără deasupra restul de pătrunjel, parmezan și bacon și asezonează cu piper negru.
4. Închide capacul. Selectează programul REHEAT, setează durata la 35 de minute și apasă pe START.
5. Când este gata, deschide capacul și lasă să se răcească pentru 5 minute. Folosind mânuși de bucătărie, scoate recipientul din interior. Așază pâinea pe un tocător și las-o să se răcească.
6. Rupe-o sau tai-o în bucăți, servește cu unt sau mezeluri și brânză. Pâinea cu bere se servește cel mai bine în ziua în care este făcută.

## Пивной хлеб с пармезаном и беконом

В приготовлении вкусного хлеба есть место экспериментам. Вместо того, чтобы покупать хлеб в магазине, мы предлагаем вам приготовить легкий и быстрый рецепт домашнего хлеба на пиве, с сыром пармезан и беконом. Сочетание действительно довольно смелое, но уверяем, что очень вкусное и интересное.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>Количество порций:</b>   | 8        |
| <b>Время на подготовку:</b> | 5 минут  |
| <b>Время приготовления:</b> | 35 минут |
| <b>Общее время:</b>         | 40 минут |

### Ингредиенты:

|  |   |
|--|---|
| 3 стакана муки                                       | воздре, охлажденного                              |
| 2 чл. разрыхлителя                                   | 330 мл охлажденного пива                          |
| 1/2 чл. ложки соли                                   | 60 г сливочного масла, топленого, охлажденного    |
| 4 ст. л. нарезанной свежей петрушки                  | 1/4 чл. черного перца                             |
| 4 ст. л. мелко натертого сыра пармезан               | Растительное масло                                |
| 4 ст. л. мелко нарезанного бекона, обжаренного на ск | Нарезанное мясное ассорти, сыр и масло для подачи |

### Способ приготовления:

- Намажьте дно и стенки внутренней чаши мультиварки растительным маслом. Вырежьте из бумаги для выпечки два круга диаметром 18 см и поместите в основание плиты мультиварки двойным слоем.
- Просейте муку, разрыхлитель и соль в миску. Добавьте по 2 столовые ложки петрушки, сыра и бекона. Перемешайте.
- Добавьте пиво и масло. Перемешайте. Выложите смесь ложкой на дно чаши и равномерно распределите. Сверху выложите оставшуюся петрушку, сыр и бекон, затем посыпьте черным перцем.
- Закройте крышку. Выберите программу Разогрев, установите время на 35 минут и нажмите OK.
- По окончании приготовления откройте крышку и дайте хлебу постоять 5 минут в форме. Используя термостойкие рукавицы, достаньте внутреннюю чашу. Переверните хлеб на решетку и дайте остывть.
- Нарежьте хлеб и подавайте его с маслом или нарезанным мясным ассорти и сыром. Пивной хлеб лучше всего есть в день его приготовления.

## Пивний хліб з пармезаном і беконом

Вдома немає свіжого хліба? Це легко вирішити з цим рецептом швидкого у приготуванні домашнього хліба з інгредієнтів, які напевно знайдуться на вашій кухні. Подайте до столу з тарілкою супу або холодним м'ясом, сиром і маслом для ситного обіду.

УВАГА! Рецепт містить алкоголь. Не для дітей, вагітних та людей з алергією.

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Порцій:</b>         | 8         |
| <b>Час підготовки:</b> | 5 хвилин  |
| <b>Час випікання:</b>  | 35 хвилин |
| <b>Загальний час:</b>  | 40 хвилин |

### Інгредієнти:

|  |  |
|--|--|
| 3 склянки борошна                                    | бекону   |
| 2 чл. розпушувачу                                    | 330 мл охолодженого пива                                   |
| 1/2 чл. солі   | 60 г охолодженого розтопленого вершкового масла            |
| 4 ст.л. нарізаної свіжої петрушки                    | 1/4 чл. черного перцю                                      |
| 4 ст.л. дрібно натертого сиру пармезан               | соняшникова олія   |
| 4 ст.л. дрібно нарізаного обсмаженого і охолодженого | нарізане охолоджене м'ясо, сир і вершкове масло для подачі |

### Спосіб приготування:

- Змастіть форму олією. Виріжте 2 кола діаметром близько 18 см з пергаменту і помістіть у форму на дно одну на одну.
- У миску просійте борошно, розпушувач і сіль. Додайте по 2 столові ложки петрушки, сиру та бекону та ретельно вимішайте.
- Додайте пиво і вершкове масло, добре вимішуючи. Лопаткою викладіть суміш на дно форми і розрівняйте. Зверху викладіть решту петрушки, сиру та бекону, а потім посыпте чорним перцем.
- Закрийте кришку. Виберіть програму Розігрів, встановіть час 35 хвилин і натисніть OK.
- Після закінчення приготування відкрийте кришку, залишивши хліб всередині ще на 5 хвилин. Потім за допомогою рукавичок для духовки дістаньте форму. Переверніть хліб на решетку і дайте йому охолонути.
- Наріжте хліб і подавайте з маслом або нарізаними м'ясом та сиром. Пивний хліб смакує найкраще в день випікання.

## Notes

This image shows a blank sheet of handwriting practice paper. It features ten identical rows of horizontal dotted lines. Each row consists of a top solid blue line, a middle dashed blue line, and a bottom solid blue line. These lines provide a guide for letter height and placement. The rows are evenly spaced vertically across the page.

# Notes

This image shows a blank sheet of handwriting practice paper. It features ten identical rows of horizontal dotted lines. Each row consists of a top solid blue line, a middle dashed blue line, and a bottom solid blue line. These lines provide a guide for letter height and placement. The rows are evenly spaced vertically across the page.

## Notes

This image shows a blank sheet of handwriting practice paper. It features ten identical rows of horizontal dotted lines. Each row consists of a top solid blue line, a middle dashed blue line, and a bottom solid blue line. These lines provide a guide for letter height and placement. The rows are evenly spaced vertically across the page.



- BG Изтеглете нашето бесплатно приложение NutriU за повече рецепти и кулинарно вдъхновение.
- CZ Stáhněte si naši bezplatnou aplikaci NutriU a získejte další recepty a kulinářské inspirace.
- HU Tölts le ingyenes NutriU alkalmazásunkat további receptekért és kulináris inspirációkért.
- PL Pobierz naszą darmową aplikację NutriU, aby uzyskać więcej przepisów i inspiracji kulinarnych.
- RO Descărcați aplicația noastră gratuită NutriU pentru mai multe rețete și inspirație culinară.
- RU Загрузите наше бесплатное приложение NutriU для получения дополнительных рецептов и кулинарного вдохновения.
- UA Завантажте нашу безкоштовну програму NutriU, щоб отримати більше рецептів та натхнення для кулінарії.

