



**Tefal**  
TURBO CUISINE

# **EN - Summary**

## **BREAKFAST**

Oatmeal in milk with banana and raspberries .....	P. 12
Rice porridge with coconut milk with mango .....	P. 20

## **SOUPS**

Borsch with veal .....	P. 28
Indian chickpea and lentil soup .....	P. 36
Tripe and beef soup .....	P. 44
Chicken soup .....	P. 52

## **MAIN COURSES AND MEAT SNACKS**

Goulash .....	P. 60
Stuffed peppers .....	P. 68
Minced meat in cabbage leaves .....	P. 76
Chili con carne .....	P. 84
Ossobuco with beef .....	P. 92
Steamed salmon .....	P. 100
Chicken breast in herbs .....	P. 108
Fried potatoes with mushrooms, onions and herbs .....	P. 116
Mushroom risotto .....	P. 124
Cold jellied pork .....	P. 132

## **BAKERY AND DESSERTS**

Carrot cake .....	P. 140
Chocolate cake with nuts .....	P. 148
Bread .....	P. 156
Yoghurt .....	P. 164

# **NL - Inhoud**

## **ONTBIJT**

Havermout in melk met banaan en frambozen .....	P. 12
Rijstpap met kokosmelk en mango .....	P. 20

## **SOEPEN**

Russische bietensoep met kalfsvlees .....	P. 28
Indiase kikkererwten- en linzensoep .....	P. 36
Pens- en rundersoep .....	P. 44
Kippensoep .....	P. 52

## **HOOFDGERECHTEN EN VLEESSNACKS**

Goulash .....	P. 60
Gevulde paprika's .....	P. 68
Gehakt in koolbladeren .....	P. 76
Chili con carne .....	P. 84
Ossobuco met rundvlees .....	P. 92
Gestoomde zalm .....	P. 100
Gekruide kippenborst .....	P. 108
Gebakken aardappelen met champignons, uien en kruiden .....	P. 116
Risotto met bospaddenstoelen .....	P. 124
Op gelei gezet varkensvlees .....	P. 132

## **GEBAK/BROOD EN DESSERTS**

Worteltaart .....	P. 140
Chocoladetaart met noten .....	P. 148
Brood .....	P. 156
Yoghurt .....	P. 164

# **DE - Inhaltsverzeichnis**

## **FRÜHSTÜCK**

Haferflocken in Milch mit Banane und Himbeeren .....	P. 12
Milchreis mit Kokosmilch und Mango .....	P. 20

## **SUPPEN**

Borschtsch mit Kalbfleisch .....	P. 28
Indische Kichererbsen- und Linsensuppe .....	P. 36
Rindfleischsuppe mit Kutteln .....	P. 44
Hühnersuppe .....	P. 52

## **HAUPT- UND FLEISCHGERICHTE**

Gulasch .....	P. 60
Gefüllte Paprika .....	P. 68
Kohlrouladen mit Hackfleisch .....	P. 76
Chili con carne .....	P. 84
Ossobuco mit Rindfleisch .....	P. 92
Gedämpfter Lachs .....	P. 100
Hähnchenbrust in Kräutern .....	P. 108
Bratkartoffeln mit Pilzen, Zwiebeln und Kräutern .....	P. 116
Pilzrisotto .....	P. 124
Kaltes Schweinefleisch in Aspik .....	P. 132

## **GEBÄCK UND DESSERTS**

Karottenkuchen .....	P. 140
Schokoladenkuchen mit Nüssen .....	P. 148
Brot .....	P. 156
Joghurt .....	P. 164

# **FR - Sommaire**

## **PETIT-DÉJEUNER**

Flocons d'avoine au lait, à la banane et aux framboises .....	P. 12
Porridge de riz au lait de coco et à la mangue .....	P. 20

## **SUPPES**

Borsch de veau .....	P. 28
Soupe indienne aux pois chiches et aux lentilles .....	P. 36
Soupe aux tripes et au bœuf .....	P. 44
Soupe au poulet .....	P. 52

## **PLATS PRINCIPAUX ET SNACKS À BASE DE VIANDE**

Goulash .....	P. 60
Poivrons farcis .....	P. 68
Feuilles de chou farcies à la viande hachée .....	P. 76
Chili con carne .....	P. 84
Osso-buco de bœuf .....	P. 92
Saumon vapeur .....	P. 100
Escalopes de poulet aux herbes .....	P. 108
Poêlée de pommes de terre, champignons, oignons et herbes .....	P. 116
Risotto aux champignons .....	P. 124
Porc froid en gelée .....	P. 132

## **PÂTISSERIES ET DESSERTS**

Gâteau aux carottes .....	P. 140
Gâteau au chocolat et aux noix .....	P. 148
Pain .....	P. 156
Yaourt .....	P. 164

## CS - Obsah

### SNÍDANĚ

Mlečná ovesná kaše s banánem a malinami	P. 12
Rýžová kaše s kokosovým mľekom a mangem	P. 20

### POLÉVKY

Borč s telecím masem	P. 28
Indická polévka s cizrnou a čočkou	P. 36
Dršťková a hovězí polévka	P. 44
Kuřecí polévka	P. 52

### HLAVNÍ JÍDLA A MASOVÉ POCHOOUTKY

Guláš	P. 60
Plněné papriky	P. 68
Zelné závitky s mletým masem	P. 76
Chilli con carne	P. 84
Ossobuco s hovězím masem	P. 92
Losos v páre	P. 100
Kuřecí prsa v bylinkyách	P. 108
Opékání brambory s houbami, cibulí a bylinkyami	P. 116
Houbové rizoto	P. 124
Studené vepřové v rosoli	P. 132

### PEČIVO A DEZERTY

Mrkvový koláč	P. 140
Čokoládový koláč s orechmi	P. 148
Chléb	P. 156
Jogurt	P. 164

## HU - Tartalom

### REGGELI

Tejben főtt zabkása banánnal és málnával	P. 12
Rizskás kókuszteljejjel és mangóval	P. 20

### LEVESEK

Borscs borjúhúsikkal	P. 28
Indiai csicseriborsós lencseleves	P. 36
Pacalleves marhahússal	P. 44
Tyúkhúsleves	P. 52

### FŐÉTELEK ÉS SNACKHÚSOK

Gulyás	P. 60
Töltött paprika	P. 68
Töltött káposzta	P. 76
Chilis bab	P. 84
Ossobuco marhahúsból	P. 92
Párolt lazac	P. 100
Fűszernövényekben pácolt csirkemell	P. 108
Sült burgonya gombával, hagymával és fűszernövényekkel	P. 116
Gombás risottó	P. 124
Sertéskocsonya	P. 132

### SÜTEMÉNYEK ÉS DESSZERTEK

Répatorта	P. 140
Csokoládés-diós torta	P. 148
Kenyér	P. 156
Joghurt	P. 164

## SK - Obsah

### RAŇAJKY

Ovsená kaša s mliekom, banánom a malinami	P. 12
Ryžová kaša s kokosovým mliekom a mangom	P. 20

### POLIEVKY

Borč s telecím masem	P. 28
Indická polievka s cizrnou a čočkou	P. 36
Dršťková a hovězí polievka	P. 44
Kuracia polievka	P. 52

### HLAVNÉ JEDLÁ A PRÍLOHY

Guláš	P. 60
Plnené papriky	P. 68
Mleté mäso v kapustových listoch	P. 76
Chili con carne	P. 84
Ossobuco s hovädzím	P. 92
Duseň losos	P. 100
Kuracie prsia na bylinkyach	P. 108
Smažené zemiaky s hríbmi, cibulou a bylinkyami	P. 116
Hubové rizoto	P. 124
Studené bravčové v aspiku	P. 132

### PEČIVO A DEZERTY

Mrkvový koláč	P. 140
Čokoládový koláč s orechmi	P. 148
Chlieb	P. 156
Jogurt	P. 164

## RO- Cuprins

### MIC-DEJUN

Fulgi de ovăz în lapte cu zmeură și banane	P. 12
Terci de orez cu lapte de cocos și mango	P. 20

### SUPE

Borș rusesc de vitel	P. 28
Supă indiană de năut și linte	P. 36
Ciorbă de bură și carne de vită	P. 44
Supă de pui	P. 52

### FELURI PRINCIPALE ȘI GARNITURI

Gulaș	P. 60
Ardei umpluți	P. 68
Sarmale în foi de varză	P. 76
Chili con carne	P. 84
Ossobuco	P. 92
Somon la abur	P. 100
Piept de pui cu ierburi aromatice	P. 108
Cartofi prăjiți cu ciuperci, ceapă și ierburi aromatice	P. 116
Risotto cu ciuperci	P. 124
Piftie de porc	P. 132

### DESERTURI ȘI PATISERIE

Tort de morcov	P. 140
Tort de ciocolată cu nuci	P. 148
Pâine	P. 156
Iaurt	P. 164

## HR - Sadržaj

### DORUČAK

Zobena kaša na mlijeku s bananama i malinama	P. 12
Rižina kaša s kokosovim mlijekom i mangom	P. 20

### JUHE

Borč s teletinom	P. 28
Indijska juha sa slanutkom i lećom	P. 36
Juha od tripica i govedine	P. 44
Pileća juha	P. 52

### GLAVNA JELA I MESNI ZALOGAJČIĆI

Guláš	P. 60
Punjene paprike	P. 68
Mljeveno meso u kupusu	P. 76
Chili Con Carne	P. 84
Ossobuco s govedinom	P. 92
Losos na pari	P. 100
Pileća prsa u začinskom bilju	P. 108
Prženi krumpiri s gljivama, lukom i začinskim biljem	P. 116
Rižoto s gljivama	P. 124
Hladetina od svinjetine	P. 132

### PECIVA I DESERTI

Torta od mrkve	P. 140
Čokoladna torta s orasima	P. 148
Kruh	P. 156
Jogurt	P. 164

## BS - Sadržaj

### DORUČAK

Zobena kaša od mlijeka sa bananama i malinama	P. 12
Sutlijia sa kokosovim mlijekom i mangom	P. 20

### SUPE

Borč sa teletinom	P. 28
Indijska supa sa slanutkom i lećom	P. 36
Govedja supa od tripica	P. 44
Gusta pileća supa	P. 52

### GLAVNA JELA I MESNE UŽINE

Gulaš	P. 60
Punjene paprike	P. 68
Sarma od kupusa	P. 76
Chili kon karne	P. 84
Govedi ossobuco	P. 92
Losos kuhan na pari	P. 100
Pileća prsa u začinskim travama	P. 108
Prženi krompir sa gljivama, lukom i začinskim travama	P. 116
Rižoto sa gljivama	P. 124
Hladetina od govedine	P. 132

### PEKARSKI PROIZVODI I DESERTI

Torta od mrkve	P. 140
Čokoladna torta sa orasima	P. 148
Hleb	P. 156
Jogurt	P. 164

## SL - Vsebina

### ZAJTRK

Ovsena kaša v mleku z banano in malinami	P. 12
Riževa kaša s kokosovim mlekom in mangom	P. 20

### JUHE

Borč s teletino	P. 28
Indijska čicerika in juha iz leče	P. 36
Juha z govejimi vampi	P. 44
Kokošja juha	P. 52

### GLAVNE JEDI IN MESNI PRIGRIZKI

Golaž	P. 60
Nadevana paprika	P. 68
Sarma	P. 76
Čili z govedino	P. 84
Osso buzo z govedino	P. 92
Losos na pari	P. 100
Piščančanje prsi z zelišči	P. 108
Pražen krompir z gobami, čebulo in zelišči	P. 116
Rižota z gobami	P. 124
Žolca	P. 132

### PEKOVSKE IZDELKI IN SLADICE

Korenčkova torta	P. 140
Čokoladna torta z oreščki	P. 148
Kruh	P. 156
Jogurt	P. 164

## SR - Sadržaj

### DORUČAK

Ovsena kaša sa bananom i malinama	P. 12
Kaša od pirinča sa kokosovim mlekom i mangom	P. 20

### SUPE

Borč sa teletinom	P. 28
Indijska čorba od slanutka i sočiva	P. 36
Govedja čorba od škembica	P. 44
Pileća supa	P. 52

### GLAVNA JELA I MESNE ZAKUSKE

Gulaš	P. 60
Punjene paprike	P. 68
Sarma	P. 76
Čili kon karne	P. 84
Osobuko sa govedinom	P. 92
Losos na pari	P. 100
Pileća prsa sa začinskim biljem	P. 108
Prženi krompir sa gljivama, lukom i začinskim biljem	P. 116
Rižoto s pečurkama	P. 124
Aspik od svinjetine	P. 132

### PECIVA I DESERTI

Kolač od šargarepe	P. 140
Čokoladni kolač s lešnicima	P. 148
Hleb	P. 156
Jogurt	P. 164

## PL - Spis treści

### ŚNIADANIE

Płatki owsiane na mleku z bananami i malinami . . . . .	P. 12
Owsianka ryżowa z mlekiem kokosowym i mango . . . . .	P. 20

### ZUPY

Barszcz z cielęciną . . . . .	P. 28
Indyjska zupa z ciecierzyicy i soczewicy . . . . .	P. 36
Flaki wołowe . . . . .	P. 44
Rosół z kury . . . . .	P. 52

### DANIA GŁÓWNE I PRZEKAŚKI MIESNE

Gulasz . . . . .	P. 60
Faszerowana papryka . . . . .	P. 68
Gołąbki . . . . .	P. 76
Chili con carne . . . . .	P. 84
Ossobuco z wołowiną . . . . .	P. 92
Łosoś gotowany na parze . . . . .	P. 100
Pierś z kurczaka w ziołach . . . . .	P. 108
Smażone ziemniaki z grzybami, cebulą i ziołami . . . . .	P. 116
Risotto z grzybami . . . . .	P. 124
Galareta wieprzowa . . . . .	P. 132

### PIECZYWO I DESERY

Ciasto marchwiowe . . . . .	P. 140
Czekoladowe ciasto z orzechami . . . . .	P. 148
Chleb . . . . .	P. 156
Jogurt . . . . .	P. 164

## LT - Turinys

### PUSRYČIAI

Avižiniai dribsniai pienė su bananais ir avietėmis . . . . .	P. 12
Ryžių košė su kokosų pienu ir mango vaisiais . . . . .	P. 20

### SRIUBOS

Barščiai su veršiena . . . . .	P. 28
Indiška avinžirnių ir lešių sriuba . . . . .	P. 36
Žarnokų ir jautienos sriuba . . . . .	P. 44
Vištienos sriuba . . . . .	P. 52

### PAGRINDINIAI PATIEKALAI IR MĖSOS UŽKANDŽIAI

Guliašas . . . . .	P. 60
Idarytos paprikos . . . . .	P. 68
Malta mėsa kopūstų lapuose . . . . .	P. 76
Čili sriuba . . . . .	P. 84
„Ossobuco“ jautienos troškinys . . . . .	P. 92
Garinta lašiša . . . . .	P. 100
Vištienos krūtinėlė su žolelėmis . . . . .	P. 108
Keptos bulvės su grybais, svogūnais ir žolelėmis . . . . .	P. 116
Rizotas su grybais . . . . .	P. 124
Kiaulienos šaltiena . . . . .	P. 132

### KEPINIAI IR DESERTAI

Morkų pyragas . . . . .	P. 140
Šokoladinis pyragas su riešutais . . . . .	P. 148
Duona . . . . .	P. 156
Jogurtas . . . . .	P. 164

## ET - Sisu

### HOMMIKUSÖÖK

Piimaga kaerahelbed banaani ja vaarikatega . . . . .	P. 12
Riisipuder kookospõima ja mangoga . . . . .	P. 20

### SUPID

Borš vasikalihaga . . . . .	P. 28
India kikerherne- ja läätsesupp . . . . .	P. 36
Rupski- ja veiselihasupp . . . . .	P. 44
Kanasupp . . . . .	P. 52

### PEAROAD JA LIHASUUPISTED

Guljaš . . . . .	P. 60
Täidetud paprikad . . . . .	P. 68
Kapsarullid . . . . .	P. 76
Chili con carne . . . . .	P. 84
Osso buco veiselihaga . . . . .	P. 92
Aurutatud lõhe . . . . .	P. 100
Kanarind ürtidega . . . . .	P. 108
Praetud kartul seente, sibula ja ürtidega . . . . .	P. 116
Seenerisotto . . . . .	P. 124
Külm sealihatarrend . . . . .	P. 132

### PAGARITOOTED JA MAGUSTOIDUD

Porgandipirukas . . . . .	P. 140
Šokolaadikeeks pähklikega . . . . .	P. 148
Leib . . . . .	P. 156
Jogurt . . . . .	P. 164

## LV - Saturs

### BROKASTIS

Auzu pārslas pienā ar banāniem un avenēm . . . . .	P. 12
Rīsu biezputra ar kokosriekstu pienu un mango . . . . .	P. 20

### ZUPAS

Borščas ar telja gaļu . . . . .	P. 28
Indijas aunazirņu un lēcu zupa . . . . .	P. 36
Spēķu un liellopa zupa . . . . .	P. 44
Vistas zupa . . . . .	P. 52

### PAMATĒDEINI UN GAĀAS UZKODAS

Guliašs . . . . .	P. 60
Pilditi pipari . . . . .	P. 68
Maltā gaļa kāpostlapās . . . . .	P. 76
Čili con carne . . . . .	P. 84
Osso buco ar liellopa gaļu . . . . .	P. 92
Tvaicēts lasis . . . . .	P. 100
Vistas krūtiņa garšaugos . . . . .	P. 108
Cepti kartupeļi ar sēnēm, sīpoliem un garšaugiem . . . . .	P. 116
Sēnu risoto . . . . .	P. 124
Cūkgaļas galerts . . . . .	P. 132

### KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI UN DESERTI

Burkānu kūka . . . . .	P. 140
Šokolādes kūka ar riekstiem . . . . .	P. 148
Maize . . . . .	P. 156
Jogurts . . . . .	P. 164

## UK - Зміст

### СНІДАНОК

Вівсяна каша на молоці з бананом і малиною . . . . .	P. 12
Рисова каша на кокосовому молоці з манго . . . . .	P. 20

### СУПИ

Борщ із телятиною . . . . .	P. 28
Індійський суп із нуту та сочевиці . . . . .	P. 36
Суп із яловичого рубця . . . . .	P. 44
Курячий суп . . . . .	P. 52

### ОСНОВНІ СТРАВИ ТА М'ЯСНІ ЗАКУСКИ

Гуляш . . . . .	P. 60
Перці фаршировані . . . . .	P. 68
М'ясний фарш у капустяному листі . . . . .	P. 76
Чилі кон карне . . . . .	P. 84
Особуко з яловичини . . . . .	P. 92
Лосось на парі . . . . .	P. 100
Куряча грудка в травах . . . . .	P. 108
Смажена картопля з грибами, цибулею і зеленню . . . . .	P. 116
Різото з грибами . . . . .	P. 124
Холодна заливна свинина . . . . .	P. 132

### ВІПІЧКА ТА ДЕСЕРТИ

Морквяний пиріг . . . . .	P. 140
Шоколадний кекс із горіхами . . . . .	P. 148
Хліб . . . . .	P. 156
Йогурт . . . . .	P. 164

## BG - Съдържание

### ЗАКУСКА

Овесена каша с мляко, банан и малини . . . . .	P. 12
Оризова каша с кокосово мляко и манго . . . . .	P. 20

### СУПИ

Борщ с телешко . . . . .	P. 28
Индийски нахут и супа от леща . . . . .	P. 36
Шкембе чорба и телешка супа . . . . .	P. 44
Пилешка супа . . . . .	P. 52

### ОСНОВНИ ЯСТИЯ И МЕСНИ ЗАКУСКИ

Гулаш . . . . .	P. 60
Пълнени чушки . . . . .	P. 68
Зелеви сарми с кайма . . . . .	P. 76
Чили кон карне . . . . .	P. 84
Особуко с телешко . . . . .	P. 92
Съомга на пара . . . . .	P. 100
Пилешки гърди с билки . . . . .	P. 108
Пържени картофи с гъби, лук и билки . . . . .	P. 116
Ризото с гъби . . . . .	P. 124
Студено желирано свинско месо . . . . .	P. 132

### ПЕЧИВА И ДЕСЕРТИ

Морковена торта . . . . .	P. 140
Шоколадова торта с ядки . . . . .	P. 148
Хляб . . . . .	P. 156
Кисело мляко . . . . .	P. 164

## **EN - THANK YOU FOR CHOOSING TEFAL TURBO CUISINE, YOUR BRAND-NEW SOLUTION FOR DELICIOUS MEALS IN NO TIME!**

- With TURBO CUISINE Fast Multicooker, Tefal makes mouth-watering home cooking easier than ever. Whip up delicious, wholesome meals for the entire family with effortless automatic programs from starter to dessert, and a pressure cooker mode for perfect results up to 3x faster\*.

- Tefal's exclusive spherical bowl technology ensures tender and juicy results, with an intuitive single control knob for a user-friendly appliance...

### **NOW LET'S COOK TOGETHER!**

**ALL RECIPES ARE FOR 4 PEOPLE**

\* Up to 3X faster cooking compared to traditional cookware using gas or electric stove.

## **NL - BEDANKT VOOR UW AANKOOP. HIERMEE ZET U IN EEN OOGWENK EEN HEERLIJKE MAALTJD OP TEFAL!**

- Met de TURBO CUISINE Fast Multicooker van Tefal wordt thuis koken gemakkelijker dan ooit. Bereid heerlijke, gezonde maaltijden voor het hele gezin, van voorgerecht tot dessert. Dankzij de gemakkelijke automatische programma's en een snelkookmodus, bent u maar liefst 3x sneller\* klaar.

- Maak malse en sappige gerechten klaar met de exclusieve Tefal-technologie met ronde kommen. De intuitieve bedieningsknop zorgt voor een gebruiksvriendelijke ervaring...

### **LATEN WE GAAN KOKEN!**

**ALLE RECEPTEEN ZIJN VOOR 4 PERSONEN.**

\* Maar liefst 3 keer sneller koken in vergelijking met traditioneel koken op gas of een elektrisch fornuis.

## **DE - VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR TEFAL TURBO CUISINE, ENTSCHEIDEN HABEN, IHRE BRANDNEUE LÖSUNG FÜR KÖSTLICHE GERICHTE IM HANDUMDREHEN!**

- Mit dem TURBO CUISINE Multikocher macht Tefal köstliches Kochen zu Hause so einfach wie nie zuvor. Genießen Sie leckere, gesunde Gerichte für die ganze Familie mit den intuitiven automatischen Programmen von der Vorspeise bis zum Dessert und einem Schnellkochtopf-Modus für bis zu 3-mal schnellere Ergebnisse\*.

- Tefals exklusive Spherical Bowl-Technologie sorgt für zarte und saftige Kochergebnisse mit einem einzigen, intuitiven Bedienknopf für größtmögliche Benutzerfreundlichkeit...

### **LASSEN SIE UNS GEMEINSAM KOCHEN!**

**ALLE REZEPTE ERGEBEN 4 PORTIONEN**

\* bis zu 3-mal schnelleres Kochen im Vergleich zu herkömmlichen Kochgeschirr mit Gas- oder Elektroherd.

## **FR - MERCI D'AVOIR CHOISI TEFAL TURBO CUISINE, VOTRE TOUTE NOUVELLE SOLUTION POUR PRÉPARER DE DÉLICIEUX REPAS EN UN TOUR DE MAIN !**

- Le multicuiseur rapide TURBO CUISINE de Tefal vous aide à préparer des plats appétissants à la maison, le tout avec une facilité déconcertante. Concoctez des repas équilibrés et succulents pour toute la famille, avec des programmes automatiques faciles de l'entrée aux desserts. Ce multicuiseur électrique vous assure des cuissons parfaites jusqu'à trois fois plus rapidement\*.

- La technologie exclusive de la cuve sphérique Tefal garantit des résultats tendres et juteux, avec un seul bouton de contrôle intuitif pour un appareil convivial...

### **MAINTENANT, CUISINONS ENSEMBLE !**

**TOUTES LES RECETTES SONT PRÉVUES POUR 4 PERSONNES**

\* Cuisson jusqu'à trois fois plus rapide par rapport à une cuisson classique au gaz ou avec une plaque électrique.

## **CS - DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI TEFAL TURBO CUISINE, ZCELA NOVÉ ŘEŠENÍ PRO RYCHLÉ VAŘENÍ VÝTEČNÝCH JÍDEL!**

- Díky rychlému multifunkčnímu hrnci TURBO CUISINE od společnosti Tefal bude příprava chutných pokrmů mnohem jednodušší. V mžiku uvařte lahodné a zdravé pokrmy pro celou rodinu pomocí snadných automatických programů od předkrmů po dezerty a režimu tlakového hrnce, které zajistí dokonalé výsledky až 3x rychleji\*.

- Exkluzivní technologie sférické misy od společnosti Tefal zajišťuje křehké a šťavnaté pokrmy. Spotřebič se snadno ovládá pomocí intuitivního jednoduchého ovládacího knoflíku.

### **TAK SE SPOLU PUSTÍME DO VAŘENÍ!**

**VŠECHNY RECEPTY JSOU PRO 4 OSOBY**

\* Až 3krát rychlejší vaření v porovnání s použitím tradičního nádobí a vaření na plynovém nebo elektrickém sporáku.

## **HU - KÖSZÖNÜK, HOGY A TEFAL TURBO CUISINE MELLETT DÖNTÖTT, ÉS VADONATÚJ MEGOLDÁST VESZ IGÉNYBE AZ ÍZLETES ÉTELEK GYORS ELKÉSZÍTÉSÉHEZ!**

- A TURBO CUISINE gyors többfunkciós főzőkészülékkel a Tefal minden eddiginél egyszerűbbé teszi, hogy ínycsiklandó ételeket főzzön otthonában. Készítsen ízletes, egészséges ételeket az egész családnak az előeteltől kezdve egészen a desszertig a könnyen használható automatikus programokkal, valamint használja a kuktát az akár 3-szor gyorsabban elérhető, tökéletes eredményekért\*!

- A Tefal exkluzív, legömbölyített táltechnológiája gyengéd és zamatos eredményt biztosít, az intuitív, egyetlen kezelőgombbal pedig felhasználóbarát a készülék...

### **MOST PEDIG FŐZZÜNK EGYÜTT!**

**MINDEN RECEPT 4 FÖRE ELEGENDŐ**

\* Akár 3-szor gyorsabb főzés a hagyományos, gáz- vagy elektromos főzőlapot használó edényeknél.

## **SK - ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI TEFAL TURBO CUISINE, VAŠE NOVÉ RIEŠENIE NA RÝCHLU PRÍPRAVU CHUTNÝCH JEDÁL!**

- S multifunkčným rýchlovaričom TURBO CUISINE od spoločnosti Tefal je domáce varenie lahodných pokrmov jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Pripravujte chutné a zdravé jedlá od prvého chodu až po dezert pre celú rodinu bez námahy pomocou automatických programov a režimu tlakového hrnca, vďaka ktorým dosiahnete dokonalé výsledky až 3-krát rýchlejšie.\*

- Exkluzívna technológia od spoločnosti Tefal v podobe guľatej misy sa postará o mäkké a šťavnaté výsledky a intuitívny ovládacie gombík zaručí jednoduché používanie...

### **PUSTIME SA SPOLU DO VARENIA!**

**VŠETKY RECEPTY SÚ URČENÉ NA 4 PORCIE**

\* Až 3-krát rýchlejšie varenie v porovnaní s bežným kuchynským riadom na varenie na plynovom alebo elektrickom sporáku.

## **RO - VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES TEFAL TURBO CUISINE, NOUA SOLUȚIE PENTRU MESE DELICIOASE PREPARATE RAPID!**

- Cu multicookerul rapid TURBO CUISINE, Tefal ușurează mai mult ca niciodată gătirea preparatelor delicioase. Gătiți rapid mese delicioase și sănătoase pentru întreaga familie, utilizând fără efort programele automate, de la aperitiv la desert, și un mod de gătire sub presiune pentru rezultate perfecte cu până la de 3 ori mai rapid\*.

- Tehnologia exclusivă Tefal a bolului sferic oferă rezultate fragede și succulente, având un singur buton de comandă intuitiv pentru utilizare ușoară...

### **IAR ACUM, HAIDEȚI SĂ GĂTIM ÎMPREUNĂ!**

**TOATE REȚEUTELE SUNT PENTRU 4 PORTII**

\* Gătire cu până la 3 ori mai rapidă în comparație cu cea în vasele tradiționale, folosind o plătă electrică sau pe gaz.

## **HR - HVALA ŠTO STE ODABRALI TEFAL TURBO CUISINE, NAJNOVIJE RJEŠENJE ZA PRIPREMU UKUSNIH OBROKA U TRENU OKA!**

- Višenamjenskim uređajem za brzu pripremu hrane TURBO CUISINE Tefal vam omogućuje da brže no ikad prije pripremite slasne recepte kod kuće. Pripremite ukusne i hranjive obroke za cijelu obitelj zahvaljujući jednostavnim automatskim programima koji pokrivaju sve od predjela do deserta te načinu za kuhanje pod tlakom kojim do savršenih rezultata možete doći do tri puta brže\*.

- Tefalova ekskluzivna tehnologija okrugle posude osigurava mekane i sočne rezultate, a jedan izbornik za intuitivno upravljanje jamči jednostavnu uporabu...

### **KUHAJMO ZAJEDNO!**

#### **KOLIČINE U SVIM RECEPTIMA NAVEDENE SU ZA 4 OSOBE**

\* Do tri puta brže priprema hrane u usporedbi s kuhanjem na plinskom ili električnom štednjaku u tradicionalnom posudu.

## **BS - HVALA ŠTO STE IZABRALI TEFAL TURBO CUISINE, NAJNOVIJE RJEŠENJE ZA BRZO PRIPREMANJE UKUSNIH OBROKA!**

- Brzi višenamjenski aparat TURBO CUISINE Tefal pripremanje slasnih obroka kod kuće čini jednostavnijim nego ikad. Pripremite ukusne i zdrave obroke za cijelu porodicu uz jednostavne automatske programe za pripremu svih obroka, od predjela do deserta, i programa za brzo kuhanje koji omogućava postizanje savršenih rezultata do tri puta brže\*.

- Tefalova ekskluzivna tehnologija sferne posude omogućava mekane i sočne rezultate, uz jednu tipku za intuitivno upravljanje...

### **KUHAJMO ZAJEDNO!**

#### **SVI RECEPTI SU ZA 4 OSOBE**

\* Do tri puta brže kuhanje u odnosu na kuhanje na plinskom ili električnom štednjaku u tradicionalnom posudu.

## **SL - HVALA, KER STE IZBRALI VEČNAMENSKI KUHALNIK TEFAL TURBO CUISINE, POPOLNOMA NOVO REŠITEV ZA HITRE IN OKUSNE OBROKE.**

- S Tefalovim večnamenskim kuhalnikom TURBO CUISINE je priprava domaćih jedi, o katerih se vam cedijo sline, še preprostejša. Pripravite ukusne, polnovredne obroke za celo družino s preprostimi samodejnimi programi od predjeli do sladic. Način kuhanja z ekonom loncem zagotovi popolne rezultate trikrat hitreje\*.

- Tefalova ekskluzivna tehnologija okrogla posode skupaj z intuitivnim kontrolnim gumbom za preprosto napravo zagotavlja mehke in sočne rezultate.

### **KUHAJMO SKUPAJ!**

#### **VSI RECEPTI VSEBUJEJO SESTAVINE Z 4 OSEBE.**

\* Do trikrat hitrejše kuhanje v primerjavi s tradicionalnim kuhalnikom na plin ali elektriko.

## **SR - HVALA ŠTO STE IZABRALI TEFAL TURBO CUISINE, NOVO REŠENJE ZA BRZO SPREMANJE UKUSNIH OBROKA!**

- Uz višenamjenski uređaj za brzo kuhanje TURBO CUISINE, Tefal vam omogućava da lakše nego ikada spremite slasne obroke kod kuće. Spremite ukusne i hranljive obroke za celu porodicu uz jednostavne automatske programe koji pokrivaju sve od predjela do deserta, sa režimom ekspres lonca kojim tri puta brže dobijate savršene rezultate\*.

- Tefalova ekskluzivna tehnologija sferne posude daje mekane i sočne rezultate, a jedan intuitivni taster omogućava jednostavno upravljanje...

### **KUVAJMO ZAJEDNO!**

#### **SVI RECEPTI SU ZA 4 OSOBE**

\* Do tri puta brže kuhanje u odnosu na kuhanje na plinskom ili električnom šporetu u tradicionalnom posudu.

## **PL - DZIĘKUJEMY ZA WYBRANIE URZĄDZENIA TEFAL TURBO CUISINE, NOWEGO ROZWIĄZANIA DO SZYBKIEGO PRZYGOTOWYWANIA PYSZNYCH POSŁIKÓW.**

- Dzięki szybkiemu robotowi wielofunkcyjnemu TURBO CUISINE firmy Tefal przygotowywanie pysznych posiłków jest teraz jeszcze łatwiejsze. Możesz przygotowywać pyszne, kompleksowe posiłki dla całej rodziny – od przystawek po deserzy – dzięki łatwym programom automatycznym. Z kolei tryb szybkowaru zapewnia doskonałe rezultaty nawet 3 razy szybciej\*.

- Wyjątkowa, zaprojektowana przez specjalistów z firmy Tefal sferyczna miska zapewnia delikatne i soczyste dania, a intuicyjne obsługuwanie pokrętła sterujące ułatwia obsługę urządzenia.

### **CZAS ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE!**

#### **WSZYSTKIE PRZEPISY SĄ PRZEWIDZIANE DLA 4 OSÓB**

\* Nawet 3-krotnie szybsze gotowanie w porównaniu do tradycyjnego sprzętu kuchennego umieszczonego na kuchence gazowej lub elektrycznej.

## **LT - DĚKOJAME, KAD PASIRINKOTE TEFAL TURBO CUISINE – TAI VISIŠKAI NAUJAS SPRENDIMAS GREITAM GARDŽIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMUI!!**

„Tefal“ dėka, naudojant „TURBO CUISINE“ greitajį daugiafunkcinių puodų paruošti burnoje tirpstančius naminius patiekalus yra dar paprasčiau. Pavaišinkite šeimą skaniais ir sveikais patiekalais – nuo užkandžių iki desertų – pasitelkdami pastangų nereikalaujančias automatines programas bei greitpuodžio režimą, skirtą pasiekti tobulą rezultatą iki 3 k. greičiau\*.

„Tefal“ išskirtinė sferinio dubens technologija užtikrina, kad patiekalai bus minkštū ir sultingū, o ši rezultatą pasiekti labai paprasta, naudojant prietaiso intuityviajų valdymo rankenelę...

### **RUOŠKIME MAISTĄ KARTU!**

#### **VISI RECEPTAI SKIRTI PARUOŠTI 4 PORCIJAS**

\* Iki 3 kartų greitesnis maisto paruošimas, palyginus su tradiciniiais indais, naudojamais ant dujinės ar elektrinės viryklos.

## **ET - TÄNAME, ET VALISITE TOOTE TEFAL TURBO CUISINE, UUE LAHENDUSE MAITSVATE TOITUDE IMEKIIREKS VALMISTAMISEKS!**

- Tefali kiirmultikeetja TURBO CUISINE muudab isuärvate koduste roogade valmistamise lihtsamaks kui kunagi varem. Valmistrate maitsvaid ja toitvaid roogasid tervele perele, kasutades lihtsaid automaatprogramme eelroast magustoiduni ning survekeetja režiimi, et saavutada ideaalseid tulemusi kuni kolm korda kiiremini\*.

- Tefali eksklusiivne kerakujulise kausi tehnoloogia tagab hõrgu ja mahlase tulemuse ning üksainus intuitiivne lülitil teeb seadme kasutajasõbralikuks...

### **HAKKAME NÜÜD KOOS TOITU VALMISTAMA!**

#### **KÖIK RETSEPTID ON NELJALE INIMESELE**

\* Kuni kolm korda kiirem toiduvalmistamine vörreldest traditsiooniliste gaasi- või elektripliidil kasutatavate köögitarvetega.

## **LV - PALDIES, KA IZVĒLĒJĀTIES TEFAL TURBO CUISINE — JŪSU JAUNO PALĪGU ĀTRAI BRĪNIŠĶĪGU MALTĪŠU PAGATAVOŠANAI!**

- Tefal ātrais multivārāmais katls TURBO CUISINE ļauj mājās pagatavot gardas maltītes vienkāršāk, nekā jebkad. Pagatavojiet garšīgas, veselīgas maltītes visai ģimenei no pirmā ēdienu līdz pat desertam, izmantojot ērtas automātiskas programmas, kā arī spiediena gatavošanas režimu, kas nodrošina ideālus rezultātus līdz pat 3 reizēm ātrāk\*.

- Tefal ekskluzīvā sfēriskā trauka tehnoloģija nodrošina mīkstu un sulīgu ēdienu. Lietotājam draudzīgajai ierīcei ir viena intuitīva vadības poga.

### **UN NU — GATAVOSIM KOPĀ!**

#### **VISAS RECEPTES PAREDZĒTAS 4 PERSONĀM**

\* Līdz pat 3 reizēm ātrākai gatavošanai salīdzinājumā ar tradicionālajiem virtuves traukiem, izmantojot gāzi vai elektisko plīti.

**УК - ДЯКУЄМО, ЩО ВИБРАЛИ TEFAL  
TURBO CUISINE — АБСОЛЮТНО НОВЕ  
РІШЕННЯ ДЛЯ НАДЗВИЧАЙНО ШВІДКОГО  
ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНИХ СТРАВ!**

- З мультиваркою-скороваркою TURBO CUISINE від Tefal приготування апетитних домашніх страв стає простішим, ніж будь-коли. Від закусок до десертів — без особливих зусиль готуйте смачні та корисні страви для всієї родини за допомогою автоматичних програм і режиму скороварки, щоб досягати ідеальних результатів у 3 рази швидше \*.
- Унікальна технологія сферичної чаші Tefal дозволяє готувати ніжні та соковиті страви завдяки інтуїтивно зрозумілій ручці управління для зручного користування пристроями...

### **ГОТУЙМО РАЗОМ!**

**УСІ РЕЦЕПТИ РОЗРАХОВАНІ НА 4 ПОРЦІЇ.**

\**До 3 разів швидше приготування в порівнянні з використанням традиційного посуду та газової чи електричної плити.*

**BG - БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ  
ИЗБРАХТЕ TEFAL TURBO CUISINE,  
ВАШЕТО ЧИСТО НОВО РЕШЕНИЕ ЗА  
ВКУСНИ ЯСТИЯ ЗА НУЛА ВРЕМЕ!**

- С бързия мултикукър TURBO CUISINE от Tefal, готовенето у дома е по-лесно и вкусно от всякога, така че да си оближете пръстите. Забъркайте вкусни и полезни ястия за цялото семейство с автоматични програми без усилие – от предястие до десерт – и режим на тендърера под налягане за перфектни резултати, които са до 3 пъти по-бързи\*.
- Ексклузивната технология със сферична купа от Tefal гарантира крехки и сочни резултати с интуитивен единичен контролен бутон за лесна употреба...

### **А СЕГА НЕКА СГОТВИМ ЗАЕДНО!**

**ВСИЧКИ РЕЦЕПТИ СА ЗА 4 ПОРЦИИ**

\**До 3 пъти по-бързо готовене в сравнение със стандартните съдове за готовене, използвани газова или електрическа печка.*

**Notes**



## EN - OATMEAL IN MILK WITH BANANA AND RASPBERRIES



### Ingredients:

- 150g rolled oats
- 600ml milk
- 20g butter
- Salt, sugar - to taste
- Raspberries, banana to garnish

### Method:

1. Add oats, milk, salt and sugar to the cooking bowl, stir.
2. Place the bowl in the electric pressure cooker. Lock the lid.
3. Set the PORRIDGE mode. Set for 15 minutes.
4. After the end of the mode, unlock the lid.
5. Transfer the porridge to plates. Add butter if desired.
6. Garnish with sliced banana and raspberries.

## DE - HAFERFLOCKEN IN MILCH MIT BANANE UND HIMBEEREN



### Zutaten:

- 150 g Haferflocken
- 600 ml Milch
- 20 g Butter

- Salz, Zucker – nach Geschmack
- Himbeeren, Banane zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Geben Sie Haferflocken, Milch, Salz und Zucker in die Kochschüssel des Multikochers und rühren Sie um.
2. Stellen Sie die Schüssel in den Schnellkochtopf. Verriegeln Sie den Deckel.
3. Stellen Sie den PORRIDGE-Modus ein. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein.
4. Entriegeln Sie nach dem Ende des Modus den Deckel.
5. Verteilen Sie die Haferflocken auf Teller. Geben Sie nach Wunsch Butter hinzu.
6. Garnieren Sie die Haferflocken mit einer in Scheiben geschnittenen Banane und Himbeeren.

## NL - HAVERMOUT IN MELK MET BANAAN EN FRAMBOZEN



### Ingrediënten:

- 150 g havermout
- 600 ml melk
- 20 g boter

- zout en suiker, naar smaak
- frambozen, banaan om te garneren

### Methode:

1. Voeg havermout, melk, zout en suiker toe aan de kookkom en roer.
2. Plaats de kom in de elektrische snelkookpan. Vergrendel het deksel.
3. Stel in op de PAP-modus. Stel in op 15 minuten.
4. Na het einde van de modus ontgrendelt u het deksel.
5. Verdeel de pap over de borden. Voeg indien gewenst boter toe.
6. Garneer met gesneden banaan en frambozen.

## FR - FLOCONS D'AVOINE AU LAIT, À LA BANANE ET AUX FRAMBOISES



### Ingrédients :

- 150 g de flocons d'avoine
- 600 ml de lait
- 20 g de beurre

- Sel, sucre selon le goût
- Framboises, banane pour la décoration

### Préparation :

1. Versez les flocons d'avoine, le lait, le sel et le sucre dans la cuve de cuisson, puis mélangez.
2. Placez la cuve dans le multicuiseur électrique. Verrouillez le couvercle.
3. Sélectionnez le mode PORRIDGE. Réglez sur 15 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, déverrouillez le couvercle.
5. Versez le porridge dans des assiettes. Ajoutez du beurre si vous le souhaitez.
6. Garnissez de tranches de banane et de framboises.

## CS - MLÉČNÁ OVESNÁ KAŠE S BANÁNEM A MALINAMI



### Ingredience:

- 150 g ovesných vloček
- 600 ml mléka
- 20 g másla
- sůl, cukr – podle chuti
- maliny a banán na ozdobení

### Postup:

1. Do varné nádoby přidejte ovesné vločky, mléko, sůl a cukr, promíchejte.
2. Nádobu vložte do elektrického tlakového hrnce. Zamkněte víko.
3. Nastavte režim PORRIDGE (OVESNÁ KAŠE). Nastavte 15 minut.
4. Po skončení režimu odemkněte víko.
5. Dejte ovesnou kaši na talíře. Můžete přidat máslo.
6. Ozdobte nakrájeným banánem a malinami.

## SK - OVSENÁ KAŠA S MLIEKOM, BANÁNOM A MALINAMI



### Prísady:

- 150 g ovesných vločiek
- 600 ml mlieka
- 20 g masla
- soľ, cukor — na ochutnenie
- maliny a banán na ozdobenie

### Postup:

1. Pridajte ovesné vločky, soľ a cukor do misy na varenie a premiejte.
2. Vložte misu do elektrického tlakového hrnca. Zaistite veko.
3. Nastavte režim kaše. Nastavte čas prípravy 15 minút.
4. Po dokončení režimu odistite veko.
5. Naložte kašu na taniere. Podľa chuti pridajte maslo.
6. Ozdobte nakrájaným banánom a malinami.



## HU - TEJBELEN FŐTT ZABKÁSA BANÁNNAL ÉS MÁLNÁVAL



### Hozzávalók:

- 150 g zabpehely
- 600 ml tej
- 20 g vaj
- só, cukor – ízlés szerint
- málna, banán a díszítéshez

### Elkészítési mód:

1. Öntse a zabpelyhet, a tejet, a sót és a cukrot a főzőkészülék edényébe, majd keverje meg.
2. Helyezze bele az edényt az elektromos kuktába. Zárja rá a fedelét.
3. Állítsa be a KÁSA üzemmódot. Programozzon 15 percet.
4. Miután a program lejárt, oldja ki a fedelelt.
5. Tegye ki a kását tányéroakra. Szükség esetén adjon hozzá vajat.
6. Díszítse szelélt banánnal és málnával.

## RO - FULGI DE OVĂZ ÎN LAPTE CU ZMEURĂ ȘI BANANE



### Ingredientie:

- 150 g fulgi de ovăz
- 600 ml lapte
- 20 g unt
- sare, zahăr – după gust
- zmeură și banane pentru ornat

### Preparare:

1. Adăugați fulgii de ovăz, lapttele, sare și zahărul în bolul aparatului și amestecați.
2. Puneți bolul în oala sub presiune electrică. Blocați capacul.
3. Setați modul TERCI DE OVĂZ. Setați la 15 minute.
4. La sfârșitul modului, deblocați capacul.
5. Turnați terciul în farfurii. Adăugați unt dacă dorîți.
6. Ornați cu felii de banane și zmeură.

## HR - ZOBENA KAŠA NA MLJEKU S BANANAMA I MALINAMA



### Sastojci:

- 150 g zobenih pahuljica
- 600 ml mlijeka
- 20 g maslaca
- Sol, šećer – po želji
- Maline, banana za ukras

### Način:

1. Dodajte zobene pahuljice, mlijeko, sol i šećer u posudu za pripremu hrane i promiješajte.
2. Posudu stavite u električni ekspres Ionac Zaključajte poklopac.
3. Postavite na način PORRIDGE (Kaša). Vrijeme postavite na 15 minuta.

## SR - OVSENA KAŠA SA BANANOM I MALINAMA



### Sastojci:

- 150 g valjanih ovsenih pahuljica
- 600 ml mleka
- 20 g maslaca
- Sol i šećera po ukusu
- Maline i banana za ukrašavanje

### Način pripreme:

1. Stavite ovsene pahuljice, mleko, so i šećer u posudu za kuhanje i pomešajte.
2. Stavite posudu u električni ekspres Ionac. Fiksirajte poklopac.
3. Podesite režim KAŠA. Podesite vreme na 15 minuta.
4. Po završetku režima, otključajte poklopac.
5. Sipajte kašu u tanjire. Po želji dodajte maslac.
6. Ukrasite bananom isečenom na kolutove i malinama.

## SL - OVSENA KAŠA V MLEKU Z BANANO IN MALINAMI



### Sestavine:

- 150 g ovsenih kosmičev
- 600 ml mleka
- 20 g masla
- Sol, sladkor — po okusu
- Maline in banana za okras

### Način priprave:

1. V kuhalno posodo dodajte ovseno kašo, mlako, sol in sladkor ter premešajte.
2. Posodo namestite v kuhalnik. Zaklenite pokrov.
3. Izberite program za kašo PORRIDGE. Nastavite čas kuhanja na 15 minut.



## BS - ZOBENA KAŠA OD MLJEKA SA BANANAMA I MALINAMA



### Sastojci:

- 150 g zobenih pahuljica
- 600 ml mlijeka
- 20 g maslaca
- So, šećer – po ukusu
- Maline, banana za ukras

### Priprema:

1. U zdjelu dodajte zobene pahuljice, mlijeko, so i šećer i promiješajte.
2. Posudu stavite u električni ekspres Ionac. Zatvorite poklopac.
3. Namjestite na način rada PORRIDGE (Kaša). Namjestite na 15 minuta.

4. Kad kuhanje bude gotovo, otvorite poklopac.
5. Kašu stavite na tanjire. Po želji dodajte maslac.
6. Ukrasite kriškama banane i malinama.

## PL - PŁATKI OWSIANE NA MLEKU Z BANANAMI I MALINAMI

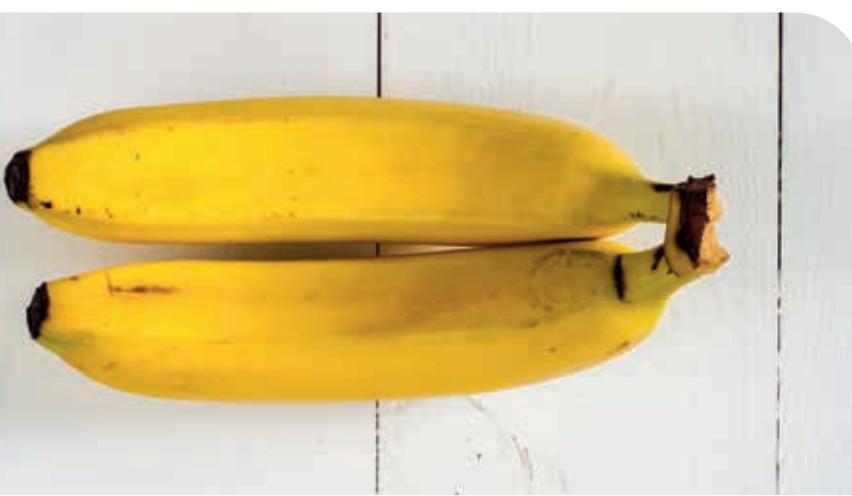


### Składniki:

- 150 g płatków owsianych
- 600 ml mleka
- 20 g masła
- Sól, cukier — do smaku
- Maliny, banan do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. Dodać płatki owsiane, mleko, sól i cukier do misy i zamieszać.
2. Umieścić misę w elektrycznym szybkowarze. Zablokować pokrywę.
3. Ustawić tryb PORRIDGE (Owsianka). Ustawić na 15 minut.
4. Po zakończeniu trybu odblokować pokrywę.
5. Przełożyć owsiankę na talerze. W razie potrzeby dodać masło.
6. Udekorować pokrojonymi bananami i malinami.



## ET - PIIMAGA KAERAHELBED BANAANI JA VAARIKATEGA



### Koostisosad:

- 150g kaerahelbed
- 600ml piima
- 20g vöid
- Sool, suhkur – maitse järgi
- Vaakad, banaan kaunistuseks

### Meetod:

1. Lisage multikeetja kaussi kaerahelbed, piim, sool ja suhkur ning segage.
2. Asetage kauss elektrilisse kuirketjasse. Lukustage kaas.
3. Valige režiim PORRIDGE (Puder). Laske 15 minutit haududa.

4. Pärast režiimi lõppu avage kaas.
5. Valage puder taldrikule. Soovi korral lisage vöid.
6. Kaunistage viiulitud banaani ja vaarikatega.»



## LT - AVIŽINIAI DRIBSNIAI PIENE SU BANANAIS IR AVIETĖMIS

### Sudedamosios dalys:

- 150 g avižinių dribašnių
- 600 ml pieno
- 20 g sviesto
- Druska, cukrus — pagal skonį
- Avietės, bananai pagardui

### Paruošimo būdas:

1. Į gaminimui skirtą dubenį išberkite avižinių dribašnių, įpilkite pieno, druskos ir cukraus, išmaišykite.
2. Iđekite dubenį į elektrinį greitpuodį. Uždarykite dangtį.
3. Nustatykite režimą „PORRIDGE“ (Košė). Užstatykite 15 minučių.
4. Pasibaigus režimui atidarykite dangtį.
5. Sudėkite košę į lėkštę. Jei norite, ijdékite sviesto.
6. Pagardinkite pjaustytais bananais ir avietėmis.

## LV - AUZU PĀRSLAS PIENĀ AR BANĀNIEM UN AVENĒM



### Sastāvdajas:

- 150g placinātu auzu pārslu
- 600ml piena
- 20g sviesta
- Sāls, cukurs pēc garšas
- Avenes, banāni garnēšanai

### Pagatavošana:

1. levietojet gatavošanas traukā auzu pārslas, pienu, sāli, cukuru un samaisiet.
2. levietojet trauku elektriskā spiediena katlā. Bloķējiet vāku.
3. iestatiet režīmu PORRIDGE (Biezputra). iestatiet uz 15 minūtēm.

4. Pēc režīma beigām atbloķējiet vāku.
5. ielieci biezputru šķīvjos. Ja vēlaties, pievienojiet sviestu.
6. Garnējiet ar banānu šķēlītēm un avenēm.

## UK - ВІВСЯНА КАША НА МОЛОЦІ З БАНАНОМ І МАЛИНОЮ



### Інгредієнти.

- 150 г вівсяних пластівців
- 600 мл молока
- 20 г масла
- Сіль, цукор — за смаком
- Малина, банан для декору

### Спосіб приготування:

1. Додайте в чашу мультиварки вівсяні пластівці, молоко, сіль і цукор та перемішайте.
2. Помістіть чашу в електричну сковорішку. Заблокуйте кришку.
3. Установіть режим «КАША». Установіть 15 хвилин.
4. Після завершення програми відкрийте кришку.
5. Перекладіть кашу в тарілки. За бажанням додайте вершкове масло.
6. Прикрасьте нарізаним бананом і малиною.



## BG - ОВЕСЕНА КАША С МЛЯКО, БАНАН И МАЛИНИ



### Съставки:

- 150g настроени овесени ядки
- 600ml млеко
- 20g масло
- Сол, захар – на вкус
- Малини, банан за гарниране

### Метод:

1. Сложете овесени ядки, млеко, сол и захар в купата за готовене, разбъркайте.
2. Поставете купата в електрическата тенджера под налягане. Заключете капака.
3. Задайте програма PORRIDGE (КАША). Задайте за 15 минути.
4. След края на програмата отключете капака.
5. Прехърлете кашата в чинии. Ако желаете, добавете масло.
6. Гарнирайте с нарязан банан и малини.



### EN - RICE PORRIDGE WITH COCONUT MILK WITH MANGO



#### Ingredients:

- 150g rice
- 500ml coconut milk
- 2 tbsp sugar
- 100g mango to garnish
- 10g raspberries to garnish

#### Method:

1. Rinse the rice under cold running water.
2. Add the rice, coconut milk and sugar to the cooking bowl and stir.
3. Place the bowl in the electric pressure cooker. Lock the lid.
4. Set the PORRIDGE mode. Set for 25 minutes.
5. After the end of the mode, unlock the lid.
6. Transfer the porridge to plates.
7. Garnish with sliced mango and raspberries.

### DE - MILCHREIS MIT KOKOSMILCH UND MANGO



#### Zutaten:

- 150 g Reis
- 500 ml Kokosmilch
- 2 EL Zucker
- 100 g Mango zum Garnieren
- 10 g Himbeeren zum Garnieren

#### Zubereitung:

1. Spülen Sie den Reis unter kaltem fließendem Wasser ab.
2. Geben Sie Reis, Kokosmilch und Zucker in die Kochschüssel und rühren Sie um.
3. Stellen Sie die Schüssel in den Schnellkochtopf. Verriegeln Sie den Deckel.
4. Stellen Sie den PORRIDGE-Modus ein. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten ein.
5. Entriegeln Sie nach dem Ende des Modus den Deckel.
6. Verteilen Sie den Milchreis auf Teller.
7. Garnieren Sie ihn mit der in Scheiben geschnittenen Mango und Himbeeren.

### NL - RIJSTPAP MET KOKOSMELK EN MANGO



#### Ingrediënten:

- 150 rijst
- 500 ml kokosmelk
- 2 el suiker
- 100 g mango om te garneren
- 10 g frambozen om te garneren

#### Methode:

1. Spoel de rijst onder koud stromend water.
2. Voeg de rijst, kokosmelk en suiker toe aan de kookkom en roer.
3. Plaats de kom in de elektrische snelkookpan. Vergrendel het deksel.
4. Stel in op de PAP-modus. Stel in op 25 minuten.
5. Na het einde van de modus ontgrendelt u het deksel.
6. Verdeel de pap over de borden.
7. Garneer met gesneden mango en frambozen.

### FR - PORRIDGE DE RIZ AU LAIT DE COCO ET À LA MANGUE



#### Ingrédients :

- 150 g de riz
- 500 ml de lait de coco
- 2 c. à s. de sucre
- 100 g de mangue pour la décoration
- 10 g de framboises pour la décoration

#### Préparation :

1. Rincez le riz à l'eau froide.
2. Ajoutez le riz, le lait de coco et le sucre dans la cuve de cuisson et mélangez.
3. Placez la cuve dans le multicuiseur électrique. Verrouillez le couvercle.
4. Sélectionnez le mode PORRIDGE. Réglez sur 25 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, déverrouillez le couvercle.
6. Versez le porridge dans des assiettes.
7. Garnissez-le de tranches de mangue et de framboises.

## CS - RÝŽOVÁ KAŠE S KOKOSOVÝM MLÉKEM A MANGEM



### Ingredience:

- 150 g rýže
- 500 ml kokosového mléka
- 2 lžíce cukru
- 100 g manga na ozdobení
- 10 g malin na ozdobení

### Postup:

1. Ryži propláchnete pod studenou tekoucí vodou.
2. Do varné nádoby přidejte ryži, kokosové mléko a cukr a vše promíchejte.
3. Nádobu vložte do elektrického tlakového hrnce. Zamkněte víko.

4. Nastavte režim PORRIDGE (OVESNÁ KAŠE). Nastavte 25 minut.
5. Po skončení režimu odemkněte víko.
6. Dejte ovesnou kaši na talíře.
7. Ozdobte nakrájeným mangem a malinami.



## SK - RÝŽOVÁ KAŠA S KOKOSOVÝM MLIEKOM A MANGOM



### Prísady:

- 150 g ryže
- 500 ml kokosového mlieka
- 2 PL cukru
- 100 g manga na ozdobenie
- 10 g malín na ozdobenie

### Postup:

1. Ryžu opláchnite v studenej tečúcej vode.
2. Pridajte ryžu, kokosové mlieko a cukor do misy na varenie a zamiešajte.
3. Vložte misu do elektrického tlakového hrnca. Zaistite veko.

4. Nastavte režim kaše. Nastavte čas prípravy 25 minút.
5. Po dokončení režimu odistite veko.
6. Naložte kašu na taniere.
7. Ozdobte nakrájaným mangom a malinami.

## HU - RIZSKÁSA KÓKUSZTEJTEL ÉS MANGÓVAL



### Hozzávalók:

- 150 g rizs
- 500 ml kókusztejtel
- 2 ek. cukor
- 100 g mangó a díszítéshez
- 10 g málna a díszítéshez

### Elkészítési mód:

1. Mossa meg a rizst hideg folyó víz alatt.
2. Öntse a rizst, a kókusztejet és a cukrot a főzőkészülék edényébe, majd keverje meg.
3. Helyezze bele az edényt az elektromos kuktába. Zárja rá a fedelét.

4. Állítsa be a KÁSA üzemmódot. Programozzon be 25 percet.
5. Miután a program lejárt, oldja ki a fedelét.
6. Tegye ki a kását tányérokra.
7. Díszítse szeletelt mangóval és málnával.

## RO - TERCI DE OREZ CU LAPTE DE COCOS ȘI MANGO



### Ingredientie:

- 150 g orez
- 500 ml lapte de cocos
- 2 linguri de zahăr
- 100 g mango pentru ornat
- 10 g zmeură pentru ornat

### Preparare:

1. Clătiți orezul sub jet de apă rece de la robinet.
2. Adăugați orezul, laptele de cocos și zahărul în bolul de gătit și amestecați.
3. Puneți bolul în oală sub presiune electrică. Blocați capacul.
4. Setați modul TERCI DE OVĂZ. Setați la 25 de minute.
5. La sfârșitul modului, deblocați capacul.
6. Turnați terciul în farfurii.
7. Ornați cu felii de mango și zmeură.

## HR - Rižina kaša s kokosovim mlijekom i mangom

**Sastojci:**

- 150 g riže
- 500 ml kokosovog mlijeka
- 2 žlice šećera
- 100 g manga za ukras
- 10 g malina za ukras

**Metoda:**

1. Isperite rižu pod hladnom vodom.
2. Dodajte rižu, kokosovo mlijeko i šećer u posudu za pripremu hrane i promiješajte.
3. Posudu stavite u uređaj za kuhanje pod tlakom. Zaključajte poklopac.
4. Postavite na način PORRIDGE (Kaša). Vrijeme postavite na 25 minuta.
5. Nakon kraja programa otključajte poklopac.
6. Kašu stavite u tanjire.
7. Ukrasite narezanim mangom i malinama.

## SR - Kaša od pirinča sa kokosovim mlekom i mangom

**Sastojci:**

- 150 g pirinča
- 500 ml kokosovog mleka
- 2 supene kašike šećera
- 100 g manga za ukrašavanje
- 10 g malina za ukrašavanje

**Način pripreme:**

1. Isperite pirinča pod hladnom vodom iz slavine.
2. Stavite pirinča, kokosovo mleko i šećer u posudu za kuhanje i pomešajte.
3. Stavite posudu u električni ekspres lonac. Fiksirajte poklopac.
4. Podesite režim KAŠA. Podesite vreme na 25 minuta.
5. Po završetku režima, otključajte poklopac.
6. Sipajte kašu u tanjire.
7. Ukrasite mangom isećenim na komade i malinama.

## SL - Riževa kaša s kokosovim mlekom in mangom

**Sestavine:**

- 150 g riže
- 500 ml kokosovega mleka
- 2 jedilni žlizi sladkorja
- 100 g manga za okras
- 10 g malin za okras

**Način priprave:**

1. Riž sperite pod hladno tekočo vodo.
2. V kuhalno posodo dodajte riž, kokosovo mleko in sladkor ter premešajte.
3. Posodo namestite v kuhalnik. Zaklenite pokrov.
4. Izberite program za kašo PORRIDGE. Nastavite čas kuhanja na 25 minut.
5. Po koncu programa odklenite pokrov.
6. Postrezite kašo na krožnikih.
7. Okrasite z narezanim mangom in malinami.



## BS - Sutlija sa kokosovim mlijekom i mangom

**Sastojci:**

- 150g riže
- 500 ml kokosovog mlijeka
- 2 kašike šećera
- 100 g manga za ukras
- 10 g malina za ukras

**Priprema:**

1. Isperite rižu pod mlazom hladne vode.
2. Dodajte rižu, kokosovo mlijeko i šećer u posudu za kuhanje i promiješajte.
3. Posudu stavite u električni ekspres lonac. Zatvorite poklopac.
4. Namjestite na način rada PORRIDGE (Kaša). Namjestite na 25 minuta.
5. Kad kuhanje bude gotovo, otvorite poklopac.
6. Kašu stavite na tanjire.
7. Ukrasite kriškama manga i malinama.

## PL - Owsianka ryżowa z mlekiem kokosowym i mango

**Składniki:**

- 150 g ryżu
- 500 ml mleka kokosowego
- 2 łyżki cukru
- 100 g mango do udekorowania
- 10 g malin do udekorowania

**Sposób przygotowania:**

1. Opłukać ryż pod zimną bieżącą wodą.
2. Dodać ryż, mleko kokosowe i cukier do misy i wymieszać.
3. Umieścić misę w elektrycznym szybkowarze. Zablokować pokrywę.
4. Ustawić tryb PORRIDGE (Owsianka). Ustawić na 25 minut.
5. Po zakończeniu trybu odblokować pokrywę.
6. Przełożyć owsiankę na talerze.
7. Udekorować pokrojonym mango i malinami.



## ET - Riisipuder kookospiiima ja mangoga



### Koostisosad:

- 150g riisi
- 500ml kookospiiima
- 2 spl suhkrut
- 100g mangot kaunistuseks
- 10g vaarikaid kaunistamiseks

### Meetod:

1. Loputage riisi külma jooksva vee all.
2. Lisage riis, kookospiiim ja suhkur kaussi ja segage.
3. Asetage kauss elektrilisse kiirkeetjasse. Lukustage kaas.
4. Valige režiim PORRIDGE (Puder). Seadistage tööle 25 minutiks.
5. Pärast režiimi lõppu avage kaas.
6. Valage puder taldrikule.
7. Kaunistage viilutatud mango ja vaarikatega.



## LT - Ryžių košė su kokosų pienu ir mango vaisiais

### Sudedamosios dalys:

- 150 g ryžių
- 500 ml kokosų pieno
- 2 valgomieji šaukštai cukraus
- 100 g mango vaisių pagardui
- 10 g aviečių pagardui

### Paruošimo būdas:

1. Nuplaukite ryžius šaltu tekančiu vandeniu.
2. Į gaminių skirtą dubenį jidėkite ryžius, kokosų pieno ir cukraus ir išmaišykite.
3. Jidėkite dubenį į elektrinį greitpuodij. Uždarykite dangtį.
4. Nustatykite režimą „PORRIDGE“ (Košė). Užstatykitė 25 minutėms.
5. Pasibaigus režimui atidarykite dangtį.
6. Sudėkite košę į lėkštę.
7. Pagardinkite pjaustytais mango vaisiais ir avietėmis.

## LV - Rīsu biezputra ar kokosiekstu pienu un mango



### Sastāvdajas:

- 150 g rīsu
- 500 ml kokosiekstu piena
- 2 ēdamkarotes cukura
- 100 g mango garnēšanai
- 10 g aveņu garnēšanai

### Pagatavošana:

1. Noskalojiet rīsus aukstā tekošā ūdeni.
2. Gatavošanas traukā ievietojet rīsus, kokosiekstu pienu un cukuru un samaisiet.
3. Ievietojet trauku elektriskajā spiediena katlā. Bloķējet vāku.
4. Iestatiet režīmu PORRIDGE (Biezputra). Iestatiet uz 25 minūtēm.
5. Pēc režīma beigām atbloķējet vāku.
6. Ielieciет biezputru šķīvjos.
7. Garnējet ar mango šķēlītēm un avenēm.

## UK - Рисова каша на кокосовому молоці з манго



### Інгредієнти.

- 150 г рису
- 500 мл кокосового молока
- 2 ст. л. цукру
- 100 г манго для декору
- 10 г малини для декору

### Спосіб приготування:

1. Промийте рис холодною проточною водою.
2. Додайте рис, кокосове молоко та цукор у чашу й перемішайте.
3. Помістіть чашу в електричну сковорірку. Заблокуйте кришку.
4. Установіть режим «КАША». Установіть 25 хвилин.
5. Після завершення програми відкрийте кришку.
6. Перекладіть кашу в тарілки.
7. Прикрасьте нарізаним манго й малиною.

## BG - Оризова каша с кокосово мляко и манго



### Съставки:

- 150g ориз
- 500 ml кокосово мляко
- 2 с.л. захар
- 100g манго за гарниране
- 10g малини за гарниране

### Метод:

1. Изплакнете ориза под течаша студена вода.
2. Сложете ориза, кокосово мляко и захарта в купата за готовене и разбръкрайте.
3. Поставете купата в електрическата тенджера под налягане. Заключете капака.
4. Задайте програма PORRIDGE (КАША). Задайте за 25 минути.
5. След края на програмата отключете капака.
6. Прехвърлете кашата в чинии.
7. Гарнирайте с нарязано манго и малини.



### EN - BORSCH WITH VEAL



#### Ingredients:

- 600g veal fillet
- 4 medium potatoes
- 200g white cabbage
- 2 litres water
- 6 cloves of garlic
- 1 onion
- 1 carrot
- 2 medium beetroots
- 2 tbsp chopped tomatoes
- 3 tbsp vegetable oil
- 1½ tsp sugar
- 3 tbsp lemon juice
- Salt to taste
- 2-3 pinches black pepper

#### Method:

1. Shred the carrot and beetroots and thinly slice the onion. Cut the veal into 2x2cm cubes, slice the potatoes, shred the cabbage into thin strips and crush the garlic.
2. Add the vegetable oil, onion, carrot, veal and beetroots into the bowl.
3. Set to STIR FRY mode. Set for 25 minutes. After 10 minutes, add the chopped tomato, lemon juice, sugar, salt and pepper. Stir and continue cooking.
4. Add the cabbage and potatoes, and pour in the water. Place the lid on and lock it in place. Set to SOUP mode for 20 minutes.
5. Once complete, release the pressure and unlock the lid.
6. Add the crushed garlic to the borsch and leave it to infuse.
7. Serve in soup dishes with sour cream and herbs (optional).

### DE - BORSCHTSCH MIT KALBFLEISCH



#### Zutaten:

- 600 g Kalbsfilet
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 200 g Weißkohl
- 2 Liter Wasser
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 2 mittelgroße Rote Bete
- 2 EL gehackte Tomaten
- 3 EL Pflanzenöl
- 1,5 TL Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- Salz nach Geschmack
- 2-3 Prisen schwarzen Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Raspen Sie die Karotte und die Rote Bete und schneiden Sie die Zwiebel in dünne Scheiben. Schneiden Sie das Kalbfleisch in 2 x 2 cm große Würfel, schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben, raspeln Sie den Kohl in dünne Streifen und zerdrücken Sie den Knoblauch.
2. Geben Sie das Pflanzenöl, die Zwiebel, die Karotte, das Kalbfleisch und die Rote Bete in die Kochschüssel.
3. Stellen Sie den Modus STIR FRY (ANBRATEN) ein. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten ein. Fügen Sie nach 10 Minuten die gehackte Tomate, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer hinzu. Rühren Sie um und lassen Sie das Gericht weiterkochen.
4. Geben Sie den Kohl und die Kartoffeln hinzu und gießen Sie das Wasser dazu. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn. Stellen Sie den Modus SOUP (Suppe) für 20 Minuten ein.
5. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und entriegeln Sie den Deckel.
6. Fügen Sie den zerdrückten Knoblauch zum Borschtsch hinzu und lassen Sie die Suppe ziehen.
7. Servieren Sie den Borschtsch in Suppentellern mit saurer Sahne und Kräutern (optional).

### NL - RUSSISCHE BIETENSOEP MET KALFSVLEES



#### Ingrediënten:

- 600 g kalfsvlees
- 4 middelgrote aardappels
- 200 g witte kool
- 2 liter water
- 6 teentjes knoflook
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 middelgrote rode bieten
- 2 el gehakte tomaten
- 3 el plantaardige olie
- 1,5 el suiker
- 3 el citroensap
- zout naar smaak
- 2-3 snufjes zwarte peper

#### Methode:

1. Voeg de wortel en de rode bieten en snij de ui in kleine stukjes. Snijd het kalfsvlees in blokjes van 2 x 2 cm, schil de aardappelen, rasp de kool in dunne reepjes en pers de knoflook.
2. Voeg de plantaardige olie, ui, wortel, kalfsvlees en bieten toe aan de kom.
3. Stel in op ROERBAK-modus. Stel in op 25 minuten. Voeg na 10 minuten de gehakte tomaat, citroensap, suiker, zout en peper toe. Roer en laat verder koken.
4. Voeg de kool en de aardappelen toe en giet het water erbij. Plaats het deksel en vergrendel het op zijn plaats. Stel de SOEP-modus in op 20 minuten.
5. Als u klaar bent, laat dan de druk eraf en ontgrendel het deksel.
6. Voeg de gereste knoflook toe aan de Russische bietensoep en laat deze trekken.
7. Serveer in soepborden met zure room en kruiden (optioneel).

### FR - BORSCH DE VEAU



#### Ingrédients :

- 600 g de filet de veau
- 4 pommes de terre de taille moyenne
- 200 g de chou blanc
- 2 litres d'eau
- 6 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 betteraves de taille moyenne
- 2 c. à s. de tomate concassée
- 3 c. à s. d'huile végétale
- 1 c. à c. et demie de sucre
- 3 c. à s. de jus de citron
- Sel selon le goût
- 2-3 pincées de poivre noir

#### Préparation :

1. Râpez les carottes et les betteraves et émincez finement l'oignon. Coupez le veau en cubes de 2 x 2 cm, découpez les pommes de terre en rondelles, détailler le chou en fines lanières et écrasez l'ail.
2. Versez l'huile végétale, l'oignon, la carotte, le veau et les betteraves dans la cuve.
3. Sélectionnez le mode RISSOLER. Réglez sur 25 minutes. Au bout de 10 minutes, ajoutez la tomate concassée, le jus de citron, le sucre, le sel et le poivre. Remuez et continuez la cuisson.
4. Ajoutez le chou et les pommes de terre, ainsi que l'eau. Placez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le. Sélectionnez le mode SOUPE et réglez sur 20 minutes.
5. Une fois l'opération terminée, relâchez la pression et déverrouillez le couvercle.
6. Ajoutez l'ail écrasé au bortsch et laissez-le infuser.
7. Servez dans des plats à soupe avec de la crème fraîche et des herbes (facultatif).

## CS - BORŠČ S TELECÍM MASEM



### Ingredience:

- 600 g telecích plátků
- 4 středně velké brambory
- 200 g bílého zelí
- 2 litry vody
- 6 stroužek česneku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 2 středně velké červené řepy
- 2 lžíce nasekaných rajčat
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 1½ lžíce cukru
- 3 lžíce citrónové šťávy
- sůl k dochucení
- 2-3 špetky černého pepře

### Postup:

1. Mrkev a červenou řepu nastrouhejte a cibuli nakrájete na tenké plátky. Telec nakrájete telecí maso na kostičky o velikosti 2x2 cm, brambory nakrájete na plátky, nastrouhejte zelí na tenké proužky a rozdrátte česnek.
2. Do mýsy přidejte rostlinný olej, cibuli, mrkev, telecí maso a červenou řepu.
3. Nastavte režim STIR FRY (SMAŽENÍ). Nastavte 25 minut. Po 10 minutách přidejte nakrájené rajče, citrónovou šťávu, cukr, sůl a pepř. Zamíchejte a pokračujte ve vaření.
4. Přidejte zelí a brambory a přilijte vodu. Umístěte víko a zamkněte ho. Nastavte režim SOUP (POLÉVKA) na 20 minut.
5. Po dokončení uvolněte tlak a odemkněte víko.
6. Do boršče přidejte drcený česnek a nechte ho vstřebat.
7. Podávejte v polévkových miskách s kysanou smetanou a bylinky (volitelné).

## SK - BORŠČ S TEĽACÍM



### Prísady:

- 600 g teľacieho rezňa
- 4 stredne veľké zemiaky
- 200 g bielej kapusty
- 2 litre vody
- 6 strúčikov cesnaku
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- 2 stredne veľké cvikle
- 2 PL nasekaných paradajok
- 3 PL rastlinného oleja
- 1½ ČL cukru
- 3 PL citrónovej šťavy
- soľ na ochutnenie
- 2 - 3 štipky čierneho korenia

### Postup:

1. Nastrúhajte mrkvu a cviklu a nasekajte najemno cibuľu. Nakrájajte teľacie mäso na kocky veľkosti 2 x 2 cm, nakrájajte zemiaky, nastrúhajte kapustu na tenké prúžky a rozdrátte cesnak.
2. Do mýsy pridajte rastlinný olej, cibuľu, mrkvu, teľacie mäso a cviklu.
3. Nastavte režim STIR-FRY. Nastavte čas prípravy 25 minút. Po 10 minútach pridajte nasekané paradajky, citrónovú šťavu, cukor, soľ a korenie. Zamiešajte a pokračujte vo varení.
4. Pridajte kapustu a zemiaky a nalejte vodu. Nasadte veko a zaistite ho na mieste. Nastavte režim polievky s časom 20 minút.
5. Po dokončení uvolnite tlak a odistite veko.
6. Pridajte do boršču rozdrvený cesnak a nechajte ho, aby sa z neho uvoľnila chut.
7. Podávajte v polievkových tanieroch s kyslou smotanou a bylinkami (nepovinné).

## HU - BORSZCS BORJÚHÚSOKKAL



### Hozzávalók:

- 600 g borjúfilé
- 4 közepes méretű burgonya
- 200 g fejes káposzta
- 2 liter víz
- 6 fokhagymagerezd
- 1 hagyma
- 1 répa
- 2 közepes méretű cékla
- 2 ek. aprított paradicsom
- 3 ek. növényi olaj
- 1½ tk. cukor
- 3 ek. citromlé
- só ízlés szerint
- 2-3 csipetnyi fekete bors

### Elkészítési mód:

1. Reszelje le a répát és a céklát, majd vágja vékony szeletekre a hagymát. Vágja a borjúhúst 2x2 cm-es kockákra, szereesse fel a burgonyát, reszelje a káposztát vékony csíkokra, és zúzza össze a fokhagymát.
2. Tegye az edénybe a növényi olajat, a hagymát, a sárgarépát, a borjúhúst és a céklát.
3. Állítsa be a KEVERGETVE SÜTÉS üzemmódot. Programozzon 25 percet. 10 perc elteltevel adja hozzá a felaprított paradicsomot, a citromlevet, a cukrot, a sót és a borsot. Keverje meg, és főzze tovább.
4. Adja hozzá a káposztát és a burgonyát, majd öntse bele a vizet. Helyezze a fedeleit az edényre, és rögzítse rajta. Állítsa be a LEVES üzemmódot 20 percre.
5. Ha kész, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedeleket.
6. Adja hozzá a zúzott fokhagymát a borscshoz, és hagyja ázni benne.
7. Tálalja leveses tányérban, tejföllel és fűszernövényekkel (elhagyható).



## RO - BORŞ RUSESC DE VITEL



### Ingrediente:

- 600 g carne de vitel
- 4 cartofi mijlocii
- 200 g varză albă
- 2 litri de apă
- 6 căței de usturoi
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 2 sfecle roșii mijlocii
- 2 linguri de roșii tocate
- 3 linguri de ulei vegetal
- 1,5 lingurițe de zahăr
- 3 linguri de suc de lămâie
- sare după gust
- 2-3 prafuri de piper

### Preparare:

1. Radeti morcovul și sfecela; tăiați fin ceapa. Tăiați carnea de vitel în cuburi de 2 x 2 cm, tăiați felii cartofii, tocatați fin varza și zdrobiți usturoiul.
2. Adăugați uleiul vegetal, ceapa, morcovul, carne de vitel și sfecela în bol.
3. Setați la modul PRĂJIRE RAPIDĂ. Setați la 25 de minute. După 10 minute, adăugați roșile tocate, zeama de lămâie, zahărul, sareea și piperul. Amestecați și continuați gătitura.
4. Adăugați varza și cartofii, apoi turnați apa. Puneti capacul și blocați-l. Setați la modul SUPĂ timp de 20 de minute.
5. La sfârșit, eliberați presiunea și deblocați capacul.
6. Adăugați usturoiul zdrobit în ciorbă și lăsați-l la infuzat.
7. Serviți în farfurii de ciorbă, cu smântână și ierburi aromatice (optional).

## HR - BORŠČ S TELETINOM



### Sastojci:

- 600 g telećeg odreska
- 4 srednja krumpira
- 200 g bijelog kupusa
- 2 litre vode
- 6 režnjeva češnjaka
- 1 luk
- 1 mrkva
- 2 srednje cikle
- 2 žlice narezanih rajčica
- 3 žlice biljnog ulja
- 1½ žličica šećera
- 3 žlice limunovog soka
- Sol po želji
- 2 – 3 prstohvata crnog papra

### Metoda:

1. Narezite mrkvu i ciklu na komadiće, a luk sitno nasjeckajte. Teletinu narezite na kockice od 2x2 cm, narezite krumpir, kupus narezite na tanke trakice, a češnjak zgnječite.
2. Dodajte biljno ulje, luk, mrkvu, teletinu i ciklu u zdjelu.
3. Postavite na način STIR FRY (Prženje). Vrijeme postavite na 25 minuta. Nakon 10 minuta dodajte narezane rajčice, limunov sok, šećer, sol i papar. Promiješajte i nastavite kuhati.

## SL - BORŠČ S TELETINO



### Sestavine:

- 600 g telečega fileja
- 4 srednji krumpirji
- 200 g belega zelja
- 2 l vode
- 6 strokov česna
- 1 čebula
- 1 korenček
- 2 srednji rdeči pesi
- 2 jedilni žlici nasekljanih paradižnikov
- 3 jedilne žlice rastlinskega olja
- 1,5 žličke sladkorja
- 3 jedilne žlice limoninega soka
- Sol po okusu
- 2-3 ščepci črnega popra

### Način priprave:

1. Korenček in rdečo peso narezite na kocke, čebulo pa na tanko. Teletino narezite na kocke velikosti 2 x 2 cm, narezite krumpir na drobno, naribajte zelje na tanke trakove in zdrobite česen.
2. V posodo dodajte rastlinsko olje, čebulo, korenje, teletino in rdečo peso.
3. Izberite program za hitro praženje STIR FRY. Nastavite čas kuhanja na 25 minut. Po 10 minutah dodajte nasekljan paradižnik, limonin sok, sladkor, sol in poper. Premešajte in nadaljujte s kuhanjem.

## BS - BORŠČ SA TELETINOM



### Sastojci:

- 600 g telećeg filea
- 4 srednje velika krumpira
- 200 g bijelog kupusa
- 2 litre vode
- 6 češnja bijelog luka
- 1 luk
- 1 mrkva
- 2 srednje velike cvekle
- 2 kašike nasjeckanog paradajza
- 3 kašike biljnog ulja
- 1½ kašičica šećera
- 3 kašike soka od limuna
- So po ukusu
- 2 – 3 prstohvata bijelog biberna

### Priprema:

1. Naribajte mrkvu i cveklu te tanko nasjeckajte luk. Teletinu narezite na kockice veličine 2x2cm cm, krumpir narezite na kriške, naribajte kupus na tanke trake i zdrobite bijeli luk.
2. Dodajte biljno ulje, luk, mrkvu, teletinu i cveklu u zdjelu.
3. Namjestite na način rada za prženje. Namjestite na 25 minuta. Nakon 10 minuta dodajte nasjeckani paradajz, sok od limuna, šećer, so i biber. Promiješajte i nastavite kuhati.

## SR - BORŠČ SA TELETINOM



### Sastojci:

- 600 g telećeg filea
- 4 srednja krumpira
- 200 g belog kupusa
- 2 litre vode
- 6 čenova belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 srednje cvekle
- 2 supene kašike iseckanog paradajza
- 3 supene kašike biljnog ulja
- 1 ½ supena kašika šećera
- 3 supene kašike soka od limuna
- Sol po ukusu
- 2-3 prstohvata crnog biberna

### Način pripreme:

1. Sitno naseckajte šargarepu i cveklu i tanko isečite luk. Isecite teletinu na kocke veličine 2 x 2 cm, pa isečite krumpir na kolutove, iseckajte kupus na tanke trake i izgnječite beli luk.
2. U posudu stavite biljno ulje, luk, šargarepu, teletinu i cveklu.
3. Podesite režim BRZO PRŽENJE. Podesite vreme na 25 minuta. Nakon 10 minuta dodajte seckani paradajz, sok od limuna, šećer, so i biber. Promešajte i nastavite da kuvarite.
4. Dodajte kupus i krumpir, pa nalijte vodom. Stavite i fiksirajte poklopac. Podesite režim SUPE na 20 minuta.
5. Kada je gotovo, oslobođite pritisak i otključajte poklopac.
6. Dodajte izgnječeni beli luk u boršč i ostavite da pusti aromu.
7. Poslužite u dubokom tanjiru sa kiselom pavlakom i začinskim biljem (po želji).



## PL - BARSZCZ Z CIELEĆINĄ



### Składniki:

- 600 g połowy cielęcej
- 4 średnie ziemniaki
- 200 g białej kapusty
- 2 litry wody
- 6 ząbków czosnku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 2 buraki średniej wielkości
- 2 łyżki pokrojonych pomidorów
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1,5 łyżeczki cukru
- 3 łyżki soku z cytryny
- Sól do smaku
- 2 lub 3 szczyptę czarnego pieprzu

### Sposób przygotowania:

1. Rozdrobić marchew i buraki i cienko posiekać cebulę. Pokroić cielęcję w kostkę 2 x 2 cm, pokroić ziemniaki, poszatkować kapustę na cienkie paski i zmiażdżyć czosnek.
2. Dodać do misy olej roślinny, cebulę, marchew, cielęcję i buraki.
3. Ustawić tryb STIR FRY (Krótkie smażenie). Ustawić na 25 minut. Po 10 minutach dodać pokrojonego pomidora, sok z cytryny, cukier, sól i pieprz. Zamieszać i kontynuować gotowanie.
4. Dodać kapustę i ziemniaki, wlać wodę. Założyć i zablokować pokrywę. Ustawić tryb SOUP (Zupa) na 20 minut.
5. Po zakończeniu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywę.
6. Dodać rozgnieciony czosnek do barszczu i odstawić do naciągnięcia.
7. Podawać w głębokich talerzach z kwaśną śmietaną i ziołami (opcjonalnie).



## ET - BORŠ VASIKALIHAGA



### Koostisosad:

- 600g veisefileed
- 4 keskmist kartulit
- 200g valget kapsast
- 2 liitrit vett
- 6 küüslaugukünt
- 1 sibul
- 1 porgand
- 2 keskmist peeti
- 2 spl hakitud tomateid
- 3 spl taimeöli
- 1,5 tl suhkru
- 3 spl sidrunimahla
- Soola maitse järgi
- 2-3 näputäit musta pipart

### Meetod:

1. Peenestage porgand ja peet ning viilutage sibul õhukesteks viiludeks. Lõigake vasikalihaga  $2 \times 2$  cm suurusteks kuubikuteks, viilutage kartulid, hakkige kapsas õhukesteks ribadeks ja purustage küüslauk.
2. Lisage kaussi taimeöli, sibul, porgand, vasikalihaga ja peet.
3. Valige STIR-FRY-režiim. Seadistage tööle 25 minutiks. 10 minutti pärast lisage tükeldatud tomat, sidrunimahl, suhkur, sool ja pipar. Segage ja jätkake küpsetamist.

4. Lisage kapsas ja kartul ning valage peale vesi. Asetage kaas peale ja lukustage see. Valige SOUP-režiim 20 minutiks.
5. Kui see on lõpule jõudnud, vabastage rõhk ja avage kaas.
6. Lisage boršile purustatud küüslauk ja loorberileht ning laske sellel haududa.
7. Serveerige supikaussides hapukoore ja ürtidega (valikuline).

## LV - BORŠCS AR TEĻA GAĻU



### Sastāvdalas:

- 600g teļa gaļas filejas
- 4 vidēji kartupeļi
- 200g baltā kāposta
- 2 litri ūdens
- 6 ķiploka daivīņas
- 1 sīpolis
- 1 burkāns
- 2 vidējas bietes
- 2 ēdamkarotes sagrieztu tomātu
- 3 ēdamkarotes dārzeņu eļjas
- 1½ tējkarotes cukura
- 3 ēdamkarotes citronu sulas
- Sāls pēc garšas
- 2-3 šķipsnas melno piparu
- 1 ½ tējkarotes cukura
- 3 ēdamkarotes citronu sulas
- Sāls pēc garšas
- 2-3 šķipsnas melno piparu
- 3 ēdamkarotes dārzeņu eļjas

### Pagatavošana:

1. Sasmalcīniet burkānu un bietes, sagrieziet sīpolu plānās šķēlēs. Sagrieziet teļa gaļu  $2 \times 2$  cm kubiņos, sagrieziet kartupeļus šķēlēs, sasmalcīniet kāpostu sloksnītēs un saspiediet ķiploku.
2. Traukā ievietojet augu eļju, sīpolu, burkānu, teļa gaļu un bietes.
3. Iestatiet režīmu STIR-FRY (Ātrā apcerēšana). Iestatiet uz 25 minutēm. Pēc 10 minutēm pievienojet sasmalcinātu tomātu, citrona sulu, cukuru, sāli un piparus. Samaisiet un turpiniet gatavošanu.
4. Pievienojet kāpostu un kartupeļus, ieļejet ūdeni. Uzlieciet vāku un fiksējet vietā. Iestatiet režīmu SOUP (Zupa) uz 20 minutēm.
5. Pēc pabeigšanas izlaidiet spiedienu un atbloķējet vāku.
6. Pievienojet borščam saspiesto ķiploku un lauru lapas, atstājiet ievilkties.
7. Pasniedziet zupas šķivjos traukos ar skābu krējumu un garšāgiem (papildiespejā).

## UK - БОРЩ ІЗ ТЕЛЯТИНОЮ



### Інгредієнти:

- 600 g філе телятини
- 4 картоплини середнього розміру
- 200 г блокачаної капусти
- 2 літри води
- 6 зубчиків часнику
- 1 цибулина
- 1 морква
- 2 буряка середнього розміру
- 3 ст. л. рослинної олії
- 1½ ч. л. цукру
- 3 ст. л. лимонного сочку
- Сіль за смаком
- 2 ст. л. подрібнених томатів
- 2-3 щіпки чорного перцю

### Способ приготування:

1. Моркву й буряк нашаткуйте, а цибулю тонко наріжте. Наріжте телятину кубиками  $2 \times 2$  см, картоплю поріжте на скибочки, капусту нашаткуйте тонкою соломкою і розтовчить часник.
2. Налийте в чашу рослинне масло, додаюте цибулю, моркву, телятину та буряк.
3. Установіть режим «СУ-ВІД». Установіть 25 хвилин. Через 10 хвилин додайте подрібнені томати, лимонний сік, цукор, сіль і перець. Перемішайте й продовжуйте приготування.
4. Додаєте капусту й картоплю та вливіте воду. Закрійте кришку та заблокуйте її. Установіть режим «СУП» на 20 хвилин.
5. Після завершення програми скиньте тиск та відкрийте кришку.
6. Додаєте до борщу подрібнений часник і залиште настоюватися.
7. Подавайте борщ у глибоких тарілках зі сметаною і зеленню (за бажанням).

## LT - BARŠČIAI SU VERŠIENA



### Sudedamosios dalys:

- 600 g veršienos filé
- 4 vidutinio dydžio bulvės
- 200 g baltojo kopūsto
- 2 litrai vandens
- 6 česnako skiltelės
- 1 svogūnas
- 1 morka
- 2 vidutinio dydžio burokai
- 2 valgomieji šaukštai kapotų pomidorų
- 3 valgomieji šaukštai augalinio aliejaus
- 1,5 arbatinių šaukštelių cukraus
- 3 valgomieji šaukštai citrinų sulčių
- Druskos pagal skonį
- 2-3 žiupsneliai juodujų pipirų

### Paruošimo būdas:

1. Sudarkuokite morką ir burokus, plonai supjaustykite svogūną. Veršieną supjaustykite  $2 \times 2$  cm dydžio kubeliais, supjaustykite bulves grieižinėliais, sudarkuokite kopūstą plonomis juostelėmis ir išspauskite česnaką.
2. Į dubenį išpilkite augalinio aliejaus, sudékite svogūnus, morkas, veršieną ir burokus.
3. Nustatykite režimą „STIR-FRY“ (Kepinimas). Užstatykite 25 minutėms. Praėjus 10 minutių sudékite kapotus pomidorus, išpilkite citrinos sulčių, įberkite cukraus, druskos ir pipirų. Pamaisykite ir virkite toliai.



### Съставки:

- 600g телешко филе
- 4 средно големи картофла
- 200g бяло зеле
- 2 л вода
- 6 скилидики чесън
- 1 глава лук
- 1 морков
- 2 средно големи глави
- 2 л вода
- 6 скилидики чесън
- 3 с.л. растително олио
- 1½ ч.л. захар
- 3 с.л. лимонов сок
- Сол на вкус
- 2 с.л. нарязани домати
- 2 – 3 щипки черен пипер

### Метод:

1. Наstryжете моркова и цвеклото и нарежете лука на тънки резени. Нарежете телешкото на кубчета с размери  $2 \times 2$  см, картофите на шайби, а зелето на тънки ивички и счукайте чесъна.
2. Добавете растителното масло, лука, моркова, телешкото и цвеклото в купата.
3. Задайте програма STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКВАНЕ). Задайте за 25 минути. След 10 минути добавете нарязания домат, лимоновия сок, захар, сол и черен пипер. Разбъркайте и продължете с готовнето.
4. Добавете зелето и картофите и налейте водата. Поставете капака и го заключете на мястото му. Задайте програма SOUP (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) за 20 минути.
5. Щом стане готово, изпунете налягането и отключете капака.
6. Добавете счукания чесън към борша и оставете да се попари.
7. Сервирайте в чинии за супа със заквасена сметана и билки (по желание).



## EN - INDIAN CHICKPEA AND LENTIL SOUP



### Ingredients:

- 1½ litres beef stock
- 200ml + 200ml water
- 400g red lentils
- 100g chickpeas
- 2 fresh tomatoes
- 2 stalks of celery
- 1 onion
- 3cm root ginger
- 3 cloves garlic
- ½ tsp. ground cumin
- 1 tsp. turmeric
- 1 tsp. ground coriander
- ½ tsp. ground red pepper
- 1 tsp. dried mint
- Juice of ½ lemon
- Zest of ½ lemon
- 30 ml olive oil
- 4 sprigs of fresh parsley
- Salt to taste

### To garnish:

- 5 tbsp. peeled and roasted hazelnuts

### Method:

- Pour the chickpeas into the bowl, cover with water, add the salt and set to STEW. Set for 60 minutes. Place the lid on and lock it in place.
- Once complete, release the pressure and unlock the lid, then pour out the cooked chickpeas.
- Dice the vegetables, chop the garlic and finely grate the ginger. Set to the ADJUSTABLE CHEF MODE. Set to 160°C for 20 minutes. STIR Fry the celery, onion, garlic, ginger, finely chopped parsley and turmeric in the olive oil. Cover with the broth, pour 2/3 of the lentils into the bowl, scoop
- out the foam and cover without locking it. Add the diced tomatoes 5 minutes before it's ready. Continue cooking.
- Blend the soup into a thick purée. Transfer back to the bowl.
- Add the cooked chickpeas and the remaining lentils, a glass of water, mint, spices and lemon juice. Set to ADJUSTABLE CHEF MODE. Set to 95°C for 4 minutes. Keep removing the foam.
- Leave the soup to infuse. Roughly chop the roasted hazelnuts and sprinkle over the bowls to serve.

## DE - INDISCHE KICHERERBSEN- UND LINSENSUPPE



### Zubereitung:

- Geben Sie die Kichererbsen in die Schüssel, bedecken Sie sie mit Wasser, fügen Sie das Salz hinzu und stellen Sie den Modus STEW (SCHMOREN) ein. Stellen Sie den Timer auf 60 Minuten ein. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
- Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab, entriegeln Sie den Deckel und gießen Sie die gekochten Kichererbsen ab.
- Würfeln Sie das Gemüse, hacken Sie den Knoblauch und raspeln Sie den Ingwer fein. Stellen Sie den Modus ADJUSTABLE CHEF MODE (Manueller Koch-Modus) ein. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten bei 160 °C ein. Braten Sie Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, fein gehackte Petersilie und Kurkuma im Olivenöl an. Bedecken Sie das Gemüse mit der Brühe, geben Sie 2/3 der Linsen in die Schüssel, schöpfen

- 3 Knoblauchzehen
- 0,5 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL gemahlener Koriander
- 0,5 TL gemahlener roter Pfeffer
- 1 TL getrocknete Minze
- Saft von ½ Zitrone
- Schale von ½ Zitrone
- 30 ml Olivenöl
- 4 Zweige frische Petersilie
- Salz nach Geschmack

### Zum Garnieren:

- 5 El geschälte und geröstete Haselnüsse

Sie den Schaum ab und decken Sie alles zu, ohne den Deckel zu verriegeln. Fügen Sie die gewürfelten Tomaten 5 Minuten vor Ende der Garzeit hinzu. Garen Sie weiter.

- Pürieren Sie die Suppe zu einem dicken Püree. Geben Sie sie zurück in die Schüssel.
- Fügen Sie die gekochten Kichererbsen und die restlichen Linsen, ein Glas Wasser, Minze, Gewürze und Zitronensaft hinzu. Stellen Sie den Modus ADJUSTABLE CHEF MODE (Manueller Koch-Modus) ein. Stellen Sie den Timer auf 4 Minuten bei 95 °C ein. Entfernen Sie den Schaum weiter.
- Lassen Sie die Suppe ziehen. Hacken Sie die gerösteten Haselnüsse grob und streuen Sie sie zum Servieren über die Suppe.

## NL - INDIASE KIKKERERWTEN- EN LINZENSOEP



### Methode:

- Giet de kikkererwten in de kom, bedek deze met water, voeg het zout toe en stel in op STOVEN. Stel in op 60 minuten. Plaats het deksel en vergrendel het op zijn plaats.
- Als u klaar bent, laat dan de druk eraf en ontgrendel het deksel. Giet vervolgens de gekookte kikkererwten af.
- Snijd de groenten in blokjes, hak de knoflook en rasp de gember fijn. Stel in op de INSTELBARE CHEF-MODUS. Stel in op 160 °C gedurende 20 minuten. Roerbak de selderij, ui, knoflook, gember, fijngemakte peterselie en kurkuma in de olifolie. Dek af met de bouillon, giet 2/3 van de linzen in de kom, schep het

- 3 teentjes knoflook
- 200 ml + 200 ml water
- 400 g rode linzen
- 100 g kikkererwten
- 2 verse tomaten
- 2 stengels bleekselderij
- 1 ui
- 3 cm gemberwortel
- 30 ml olijfolie
- 4 takjes peterselie
- Zout naar smaak

### Om te garneren:

- 5 eetlepels geschilderde en geroosterde hazelnoten

schuim eruit en dek het af zonder de kom te vergrendelen. Voeg 5 minuten voor tijd van blokjes tomaten toe. Laat verder koken.

- Pureer de soep tot een dikke puree. Plaats deze terug in de kom.
- Voeg de gekookte kikkererwten en de resterende linzen, een glas water, munt, specerijen en citroensap toe. Stel in op INSTELBARE CHEF-MODUS. Stel in op 95°C gedurende 4 minuten. Verwijder af te hoeft schuim.
- Laat de soep trekken. Hak de geroosterde hazelnoten in grote stukken en bestrooi over de kommen om te serveren.

## FR - SOUPE INDIENNE AUX POIS CHICHES ET AUX LENTILLES



### Ingrédients :

- 1,5 litre de bouillon de bœuf
- 200 ml + 200 ml d'eau
- 400 g de lentilles corail
- 100 g de pois chiches
- 2 tomates fraîches
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 3 cm de racine de gingembre
- 3 gousses d'ail
- ½ c. à c. de cumin en poudre
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 c. à c. de coriandre moulu
- ½ c. à c. de piment rouge moulu
- 1 c. à c. d'origan déshydraté
- Le jus d'1/2 citron
- Le zeste d'1/2 citron
- 30 ml d'huile d'olive
- 4 brins de persil frais
- Sel selon le goût

### Pour décorer :

- 5 c. à s. de noisettes épluchées et grillées

### Préparation :

- Versez les pois chiches dans la cuve, couvrez d'eau, ajoutez le sel et sélectionnez MIJOTAGE. Réglez sur 60 minutes. Placez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le.
- Une fois l'opération terminée, relâchez la pression et déverrouillez le couvercle, puis versez les pois chiches cuits dans un récipient.
- Découpez les légumes en dés, hachez l'ail et râpez finement le gingembre. Réglez sur le MODE MANUEL. Réglez sur 160°C et 20 minutes. FAITES REVENIR le céleri, l'oignon, l'ail, le gingembre, le persil finement haché et le curcuma dans l'huile d'olive. Couvrez avec le bouillon, versez les 2/3 des lentilles dans la cuve, enlevez l'écumé

et placez le couvercle sans le verrouiller. Ajoutez les tomates en dés 5 minutes avant la fin de la cuisson. Continuez la cuisson.

- Mixez la soupe pour obtenir une purée épaisse. Remettez-la dans la cuve.
- Ajoutez les pois chiches cuits et les lentilles restantes, un verre d'eau, la menthe, les épices et le jus de citron. Réglez sur le MODE MANUEL. Réglez sur 95°C et 4 minutes. Continuez à enlever l'écumé.
- Laissez la soupe infuser. Hachez grossièrement les noisettes grillées et répartissez-les dans les bols avant de servir.

## CS - INDICKÁ POLÉVKA S CIZRNOU A ČOČKOU



### Ingredience:

- 1½ litrů hovězího vývaru
- 200 ml + 200 ml vody
- 400 g červené čočky
- 100 g cizrn
- 2 čerstvá rajčata
- 2 řapíkaté celery
- 1 cibule
- 3 cm kořene zázvoru
- 3 stroužky česneku
- ½ lžička mletého kmínku
- 1 lžíčka kurkumy
- 1 lžíčka mletého koriandru
- ½ lžíčka mletého červeného pepře
- 1 lžíčka sušené maty
- šťáva z 1/2 citrónu
- kúra z 1/2 citrónu
- 30 ml olivového oleje
- 4 snítky čerstvé petrželky
- sůl k dochucení

### Postup:

1. Cizru vložte do misy, přilijte vodu, přidejte sůl a nastavte režim STEW (DUŠENÍ). Nastavte na 60 minut. Umístěte víko a zamkněte ho.
2. Po dokončení uvolněte tlak a odemkněte víko a sdečte uvařenou cizru.
3. Zeleninu nakrájete, nasekejte česnek a najemno nastrouhejte zázvor. Nastavte NASTAVITELNÝ REŽIM ŠÉFKUCHAŘ. Nastavte na 160 °C na 20 minut. Na olivovém oleji OSMAŽTE celer, cibuli, česnek, zázvor, najemno nakrájenou petržel a kurkumu. Přelijte vývarem, nasypete do misy 2/3 čočky, seberte pěnu a zakryjte bez zamčení víka. 5 minut před dokončením přípravy přidejte nakrájená rajčata. Pokračujte ve vaření.
4. Polévku rozmixujte do hustého pyré. Přelijte ji zpět do misy.
5. Přidejte uvařenou cizru a zbývající čočku, sklenici vody, mátu, koření a citronovou šávu. Nastavte NASTAVITELNÝ REŽIM ŠÉFKUCHAŘ. Nastavte na 95°C na dobu 4 minut. Průběžně odstraňujte pěnu.
6. Nechte polévku odstát. Nahrubo nasekejte oprážené lískové oříšky a přisype je do misek k servírování.

## SK - INDICKÁ POLIEVKA S CÍCEROM A ŠOŠOVICOU



### Prísady:

- 1½ litra hovädzieho vývaru
- 200 ml + 200 ml vody
- 400 g červenej šošovice
- 100 g cícer
- 2 čerstvé paradajky
- 2 stonky zeleru
- 1 cibula
- 3 cm koreňa zázvoru
- 3 strúžky cesnaku
- ½ ČL mletej rasce
- 1 ČL kurkumy
- 1 ČL mletého koriandra
- ½ ČL mletej červenej papriky
- 1 ČL sušenej maty
- šťáva z 1/2 citróna
- kóra z 1/2 citróna
- 30 ml olivového oleja
- 4 vvetvičky čerstvého petržľenu
- soľ na ochutnenie

### Postup:

1. Cícer nasypete do misy, nalejte vodu, aby bol ponorený, pridajte soľ a nastavte režim dusenia. Nastavte čas prípravy 60 minút. Nasadte veko a zaistite ho na mieste.
2. Po dokončení uvolnite tlak a odistite veko, potom vylejte uvařený cícer.
3. Nakrájajte zeleninu na kocky, nasekajte česnak a jemne nastrúhajte zázvor. Nastavte nastaviteľný režim šéfkuchára. Nastavte teplotu 160°C na 20 minút. Pražte stonkový zeler, cibulu, česnak, zázvor, jemne nakrájaný petržlen a kurkumu v olivovom oleji. Zalejte vývarom, nasypete do misy 2/3 šošovice, odoberte penu a prikryte bez zaistenia. Nakrájané paradajky pridajte 5 minút pred dokončením programu. Pokračujte v príprave.
4. Rozmixujte polievku na hrubé pyré. Preneste ju späť do misy.
5. Pridajte uvařený cícer a zvyšnú šošovicu, pohár vody, mátu, kořenie a citronovú šávu. Nastavte NASTAVITELNÝ REŽIM ŠÉFKUCHÁRA. Nastavte teplotu 95°C na 4 minúty. Pokračujte v doberaní peny.
6. Nechajte odstavenú polievku dôjsť. Nahrubo posekajte upražené lískové orechy a pred podávaním nimi posype taniere.



## HU - INDIAI CSICSERIBORSÓS LENCELEVES



### Hozzávalók:

- 1½ liter marha alaplé
- 200 ml + 200 ml víz
- 400 g vörös lencse
- 100 g csicseriborsó
- 2 friss paradicsom
- 2 szár zeller
- 1 hagyma
- 3cm gyömbér
- 3 gerezd fokhagyma
- ½ tk. örlött kömény
- 1 tk. kurkuma
- 1 tk. örlött koriander
- ½ tk. örlött piros paprika
- 2 szárított menta
- 1 tk. száritott menta
- ½ citrom leve
- ½ citrom héja
- 30 ml olívaolaj
- 4 szál friss petrezselyem
- só ízlés szerint

### Elkészítési mód:

1. Tegye a csicseriborsót az edénybe, öntse fel vízzel, adjahozzá a sót, és állítsa a PÁROLÁS üzemmódra. Programozzon be 60 percet. Helyezze a fedeleket az edényre, és rögzítse rajta.
2. Ha kész, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedeleket, majd öntse ki a megfőtt csicseriborsót.
3. Kockázza fel a zöldségeket, vágja apróra a fokhagymát, majd rezselye finomra a gyömbért. Állítsa be az ÁLLÍTHATÓ SÉF ÜZEMMÓDOT. Állítsa 95 °C-ra, és programozzon be 20 percet. KEVERGETVE süsse meg az olívaolajban a zelleret, a hagymát, a fokhagymát, a gyömbért, a finomra vágott petrezselymet és a kurkumát. Öntse fel az alaplével, öntse a lencse 2/3-át az edénybe, kanalazza ki a habot, és tegye rá a fedőt, de ne zárja rá. Az utolsó 5 percben adjahozzá a kockára vágott paradicsomot. Főzze tovább.
4. Botrixerrel addig keverje a levest, amíg sűrű, püré állagú nem lesz. Öntse viszsa az edénybe.
5. Adjahozzá a főt csicseriborsót és a maradék lencsét, egy pohár vizet, a mentát, a fűszereket, valamint a citromlevet. Állítsa be az ÁLLÍTHATÓ SÉF ÜZEMMÓDOT. Állítsa 95 °C-ra, és programozzon be 4 percet. Folyamatosan távolítsa el a habot a tetejéről.
6. Hagyja állni a levest egy kis ideig. Vágja durvára a pörkölt mogyorót, és tálaláskor szórja a tányérokba tett leves tetejére.

## RO - SUPĂ INDIANĂ DE NĂUT și LINTE



### Ingrediente:

- 1,5 litri de supă de vită
- 200 ml + 200 ml apă
- 400 g linte roșie
- 1 lingurită de turmeric
- 1 lingurită de coriandru măcinat
- 2 roșii proaspete
- 2 tulpiți de țelină
- 1 ceapă
- 3 cm ghimbir proaspăt
- 3 călei de usturoi
- 0,5 lingurite de chimen măcinat
- 1 lingurită de boia de ardei roșu
- 0,5 lingurită de boia de ardei roșu
- 4 fire de pătrunjel proaspăt
- sare după gust

### Pentru ornat:

- 5 linguri de alune descojite și prăjite
- coaja rasă de la 1/2 lămăie

### Preparare:

1. Turnați năutul în bol, acoperiți cu apă, adăugați sare și setați la FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ. Setați la 60 de minute. Puneti capacul și blocati-l.
2. La sfârșit, eliberăți presiunea și deblocati capacul, apoi scoateți năutul gătit.
3. Tăiați legumele, tocați usturoiul și rădiți fin ghimbirul. Setați la MODUL CHEF REGLABIL. Setați la 160 °C timp de 20 de minute. Căliți rapid țelină, ceapă, usturoiul, ghimbirul, pătrunjelul tocăt mărunt și turmericul în uleiul de măslin. Acoperiți cu supă, turnați 2/3 din linte în bol, înălăturați spuma și acoperiți fără să blocați capacul. Adăugați roșiile tocate cu 5 minute înainte să fie gata. Continuați gătirea.
4. Pasati supa până când ajunge ca un piure gros. Turnați-o înapoi în bol.
5. Adăugați năutul gătit și linteă rămasă, un pahar cu apă, menta, condimentele și zeama de lămăie. Setați la MODUL CHEF REGLABIL. Setați la 95 °C timp de 4 de minute. Continuați să înălăturați spuma.
6. Lăsați supa la infuzat. Tocați grosier alunele prăjite și presărați-le în boluri înainte de a servi.

## HR - INDIJSKA JUHA SA SLANUTKOM I LEĆOM



### Sastojci:

- 1½ litra govedeg temeljca
- 200 ml + 200 ml vode
- 400 g crvene leće
- 100 g slanutka
- 2 svježe rajčice
- 2 stabljike celera
- 1 luk
- 3 cm đumbira

### Metoda:

1. U posudu stavite slanutak i prelijite ga vodom, dodajte sol te postavite na način STEW (Dinstanje). Vrijeme postavite na 60 minuta. Stavite poklopac i zaključajte ga.
2. Nakon završetka pripreme otpustite tlak, otključajte poklopac te izvadite kuhanji slanutak.
3. Nasjeckajte povrće, narežite češnjak i sitno naribajte đumbir. Postavite na način ADJUSTABLE CHEF MODE (Način kuhanja Chef). Postavite na 160 °C i na 20 minuta. Poprižte celer, luk, češnjak, đumbir, sitno narezani peršin i kurkumu na maslinovom ulju. Preljite temeljcem, u posudu dodajte 2/3 leće, izvadite pjenu i poklopite, ali nemojte zaključati poklopac. Dodajte narezane rajčice 5 minuta prije kraja pripreme. Nastavite s kuhanjem.
4. Izmisljajte juhu u gusti pire. Prebacite natrag u posudu.
5. Dodajte kuhanji slanutak i preostalu leću, čašu vode, mentu, začine i limunov sok. Postavite na način ADJUSTABLE CHEF MODE (Način kuhanja Chef). Postavite na 95°C i na 4 minuta. Nastavite vaditi pjenu.
6. Ostavite juhu da se okusi prožmu. Grubo nasjeckajte pržene lješnjake i pospite ih preko jela za posluživanje.

## SL - INDIJSKA ČIČERIKA IN JUHA IZ LEĆE



### Sestavine:

- 1,5 l goveje jušne osnove
- 2 x 200 ml vode
- 400 g rdeće leće
- 100 g čičerike
- 2 sveža paradižnika
- 2 stebla zelenje
- 1 čebula
- 3 cm koren ingverja

### Način pripreme:

1. V posodo dajte čičeriko, zalijte jo z vodo, dodajte sol in izberite program za obaro STEW. Nastavite čas kuhanja na 60 minut. Namestite pokrov in ga zaklenite.
2. Ko je program zaključen, sprostite tlak in odklenite pokrov, nato odstranite čičeriko iz posode.
3. Zelenjavno narežite na kocke, nasekljajte česen in naribajte ingver. Program nastavite na ADJUSTABLE CHEF MODE. Temperatu nastavite na 160 °C in čas kuhanja na 20 minut. Na olivenem olju na hitro preprážite zeleno, čebulo, česen, ingver, drobno nasekljan peteršilj in kurkumo. Preljite z jušno osnovno, v posodo vlijte 2/3 leće, odstranite peno in namestite pokrov, vendar ga ne zaklenite. Dodajte narezani paradižnik 5 minut pred koncem programa. Nadaljujte s kuhanjem.
4. Juho pretlačite v gost pire. Znova jo vlijte v posodo.
5. Dodajte kuhanjo čičeriko, preostalo leće, kozarc vode, meto, začimbe in limonov sok. Izberite program za ADJUSTABLE CHEF MODE. Temperatu nastavite na 95 °C in čas kuhanja na 4 minut. Nadaljujte z odstranjevanjem pene.
6. Nadaljujte s kuhanjem juhe. Seseckljajte pražene lešnike in jih potresite po skledah, v katerih boste postregli jed.

## BS - INDIJSKA SUPA SA SLANUTKOM I LEĆOM



### Sastojci:

- 1½ litra govedeg temeljca
- 200 ml + 200 ml vode
- 400 g crvene leće
- 100 g slanutka
- 2 svježe paradajza
- 2 stabljike celera
- 1 luk
- 3 cm đumbira

### Priprema:

1. Dodajte slanutak u zdjelu, prelijite vodom, dodajte sol i namjestite na način rada za čorbu. Namjestite na 60 minuta. Stavite poklopac i pričvrstite ga.
2. Kad je gotovo, ispuštite pritisak i otvorite poklopac, a zatim izvadite kuhanji slanutak.
3. Narežite povrće na veće komade, nasjeckajte bijeli luk i fino naribajte đumbir. Postavite na prilagodljivi način rada. Namjestite na 160 °C i 20 minuta. Pržite celer, luk, bijeli luk, đumbir i fino nasjeckani peršun i kurkumu na maslinovom ulju. Preljite temeljcem, dodajte 2/3 leće u posudu, uklonite pjenu i kuhatite bez zatvaranja poklopca. 5 minuta prije kraja dodajte nasjeckani paradajz. Nastavite kuhati.
4. Supu blendajte da biste dobili gusti pire. Vratite u posudu.
5. Dodajte kuhanji slanutak i ostatak leće, čašu vode, mentu, začine i sok od limuna. Postavite na prilagodljivi način rada. Namjestite na 95°C i 4 minuta. Nastavite uklanjati pjenu.
6. Ostavite da se supa prožima. Na veće komade narežite pržene lješnjake i posipajte po supi prije posluživanja.

## SR - INDIJSKA ČORBA OD SLANUTKA I SOČIVA



### Sastojci:

- 1 ½ litara govedeg bujona
- 200 ml + 200 ml vode
- 400 g crvenog sočiva
- 100 g slanutka
- 2 sveža paradajza
- 2 stabljike celera
- 1 glavica crnog luka
- 3 cm korena đumbira

- 30 ml maslinovog ulja
- 4 grančice svežeg peršuna
- Sol po ukusu

**Za ukrasavanje:**  
• 5 supenih kašika oljuštenih i pečenih lešnika

### Način pripreme:

1. Sipajte slanutak u posudu i nalijte vodom da ogreze, pa dodajte so i podesite režim KRČKANJE. Podesite vreme na 60 minuta. Stavite i fiksirajte poklopac.
2. Kada je gotovo, oslobođite pritisak i otključajte poklopac, pa izlijte skuvani slanutak.
3. Povrće isecite na kockice, pa iseckajte beli luk i sitno narendajte đumbir. Podesite PODESIVI REŽIM ŠEFA KUHINJE. Podesite temperaturu na 160 °C, a vreme na 20 minuta. Na maslinovom ulju proprižte celer, crni luk, beli luk, đumbir, sitno seckani peršun i kurkumu. Prekrijte bujom i sipajte 2/3 sočiva u posudu, pa kašicom skinite penu i stavite poklopac, ali ga nemojte fiksirati. Dodajte paradajz isečen na kockice 5 minuta pre nego što bude gotovo. Nastavite da kuvar.
4. Ispasirajte supu u gustu kašu. Prebacite je nazad u posudu.
5. Dodajte skuvani slanutak i preostalo sočivo, čašu vode, mentu, začine i sok od limuna. Podesite PODESIVI REŽIM ŠEFA KUHINJE. Podesite temperaturu na 95°C, a vreme na 4 minuta. Nastavite da skidate penu.
6. Ostavite čorbu da upije aromu. Krupno naseckajte pečene lešnike, pa njima posipite činje za serviranje.



## PL - INDYJSKA ZUPA Z CIECIERZYCY I SOCZEWICĄ



### Składniki:

- 1,5 litra rosołu wołowego
- 200 ml + 200 ml wody
- 400 g czerwonej soczewicy
- 100 g ciecierzycy
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 2 łyżki pomidorów
- 2 natki selera
- 1 cebula
- 3 cm korzenia imbiru

- 30 ml oliwy z oliwek
- 4 gałuszki świeżej pietruszki
- Sól do smaku

**Dekoracja:**  
• 5 łyżek obranych i uprażonych orzechów laskowych

### Sposób przygotowania:

1. Wsypać ciecierzyce do misy, zalać wodą, dodać sól i ustawić tryb STEW (Duszenie). Ustawić na 60 minut. Założyć i zablokować pokrywę.
2. Po zakończeniu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywę, a następnie wylać ugotowaną ciecierzyzę.
3. Pokroić warzywa w kostkę, posiekać czosnek i drobno zetrzeć imbir. Ustawić tryb ADJUSTABLE CHEF (Regulowany tryb szefa kuchni). Ustawić temperaturę 160°C na 20 minut. Podsmażyc seler, cebulę, czosnek, imbir, drobno pokrojoną pietruszkę i kurkumę na oliwie z oliwek. Zalać bulionem, wsypać 2/3 soczewicę do miski, zebrać pianę i przykryć, nie blokując pokrywy. Na 5 minut przed zakończeniem dodać pokrojone w kostkę pomidory. Kontynuować gotowanie.
4. Zmiksować zupę na gęsty krem. Wlać z powrotem do misy.
5. Dodać ugotowaną ciecierzyzę, pozostałą soczewicę, szklankę wody, mięte, przyprawy i sok z cytryny. Ustawić tryb ADJUSTABLE CHEF (Regulowany tryb szefa kuchni). Ustawić temperaturę 95°C na 4 minuty. Ponownie zebrać szumowiny.
6. Odstawić zupę do naciągnięcia. Grubo posiekać uprażone orzechy laskowe i posypać nimi potrawę w misce tuż przed podaniem.



## ET - INDIA KIKERHERNE- JA LÄÄTSESUPP



### Koostisosad:

- 1,5 litrit veiselihapuljongit
- 200ml + 200ml vett
- 400g punased läätsesid
- 100g kikerherneid
- 2 värsket tomatit
- 2 varssellerit
- 1 sibul
- 3cm ingverijuurt

- 3 küüslaugukünt
- 0,5 tl jahvatatud köömneid
- 1 tl kurkumiit
- 1 tl jahvatatud koriandrit
- 0,5 tl jahvatatud punast pipart
- 1 tl kuivatatud piparmündti
- poole sidruni mahl
- poole sidruni koor

- 30ml oliiviöli
  - 4 oksakest värsket peterselli
  - Soola maitse järgi
- Kaunistuseks:**
- 5 spl kooritud ja rõstitud sarapuu-pähkleid

### Meetod:

1. Kallake kikerherned kaussi, katke veega, lisage sool ja asetage režiimile STEW (Hautamine). Seadistage tööle 60 minutiiks. Asetage kaas peale ja lukustage see.
2. Kui see on lõpule jõudnud, vabastage rõhk ja avage kaas, seejärel valage keedetud kikerherned välja.
3. Tükeldage köögiviljad, tükeldage küüslauk ja riivige ingver peeneks. Valige režiim ADJUSTABLE CHEF MODE. Seadke 20 minutiiks temperatuurile 160 °C. Praadige oliivoliis seller, sibul, küüslauk, ingver, peeneks hakitud petersell ja kurkum. Valage peale puljon, valage kaussi 2/3 läätsedest, eemaldaage vaht ja pange peale kaas ilma seda lukustamata. 5 minutit enne valmimist lisage tükeldatud tomatid. Jätkaake küpsetamist.
4. Blenderdage supp paksuks püreeks. Pange tagasi kaussi.
5. Lisage keedetud kikerherned ja ülejäänud läätsed, klaas vett, piparmündt, vürtsid ja sidrunimahl. Valige režiim ADJUSTABLE CHEF MODE. Seadke 4 minutiks temperatuuri 95 °C. Jätkaake vahu eemaldamist.
6. Jätke supp hauduma. Haki rõstitud sarapuu-pähklid umbes ja puista serveerimiseks kaussidele.

## LT - INDIŠKA AVINŽIRNIŲ IR LĘŠIŲ SRIUBA



### Sudedamosios dalykai:

- 1,5 litro jautienos sultiniu
- 200 ml + 200 ml vandens
- 400 g raudonuoti lęšiai
- 100 g avinžirnų
- 2 švieži pomidorai
- 2 sallerų stiebai
- 1 svogūnas
- 3 cm imbierio šaknies

- 3 česnako skiltelės
- 0,5 arbatinių šaukštelių malto kuminio
- 1 arbatinis šaukštelių ciberžolės
- 1 arbatinis šaukštelių malto kalendros
- 0,5 arbatinių šaukštelių malto raudonosios paprikos
- 1 arbatinis šaukštelių džiovintų mėtų
- Pusės citrinos sulty
- Pusės citrinos žievelė

- 30 ml alyvuogių aliejus
  - 4 šakelės šviežių petražolių
  - Druskos pagal skonį
- Pagardui:**
- 5 valgomieji šaukštai luptų ir skrudintų lazdyno riešutų

### Paruošimo būdas:

1. Avinžirnius suberkite į dubenį, užpilkite vandeniu, iberkite druskos ir nustatykite režimą „STEW“ (Troškinimas). Užstatykite 60 minutiū. Uždenkite dangtį ir įjūkiskuočiute.
2. Pasibaigus režimui išleiskite slėgi ir atidarykite dangtį, tada išberkite išvirtus avinžirnius.
3. Kubeliais supjaustykite daržoves, sukapokite česnaką ir smulkiai sutarkuočiate imbierą. Nustatykite „ADJUSTABLE CHEF MODE“ (Reguliuojamą šefo režimą). Nustatykite 160 °C temperatūrą 20 minutiū. Alyvuogių aliejue paskrudinkite saliera, svogūną, česnaką, imbierą, smulkintas petražoles ir ciberžolę. Užpilkite sultiniu,
4. dubenį iberkite 2/3 lęšių, išgriebkite putas ir uždenkite dangtį jo neužfiksuodami. Sudėkite kubeliais pjaustyitus pomidorus 5 minutes prieš baigiant virti. Virkite toliau.
5. Sudrinkite sriubą į tirštą tyre. Supilkite atgal į dubenį.
6. Palikite sriubą, kol pasklisis aromatas. Sukapokite skrudintus lazdyno riešutus ir pabarstykite dubenėliuose patieką sriubą.

## LV - INDIJAS AUNAZIRNU UN LĒCU ZUPA



### Sastāvdajas:

- 1/2 litri liellopa buljona
- 200 ml + 200 ml ūdens
- 400 g sarkanu lēcu
- 100 g aunazirnu
- 2 svaigi tomāti
- 2 seleriju kāti
- 1 sipols
- 3 cm ingvera saknes

- 3 ķiploka daivīnas
- 1/2 tējkaročes samaltru ķimeņu
- 1 tējkaroce kurkumas
- 1 tējkaroce malta koriandra
- 1/2 tējkaroce malta sarkanu piparu
- 1 tējkaroce zāvētu piparmētru
- 1/2 citrona sula
- 1/2 citrona miza

**Garnējumam:**  
• 5 ēdamkarotes notīrtu un agrāzīdētu laikstā riekstu

tie ir pārkāti, ieberiet traukā 2/3 lēcu, nosmeliet putas un uzlieciet vāku, to nenofiksējot. Pievienojet šķēlēs sagrieztus tomātus 5 minūtes pirms gatavības. Turpiniet gatavošanu.

4. Sablenderējiet zupu biezā maisījumā. Pārlejiet atpakaļ bļodā.
5. Pievienojet gatavos aunazirnus un atlikušās lēcas, glāzi ūdens, piparmētras, garšvielas un citrona sulu. Iestatiet uz ADJUSTABLE CHEF MODE (Regulējams pavāra režims). Iestatiet 160 °C uz 20 minūtēm. Olivēļā arcepiet seleriju, sipolu, ķiploku, ingveru, smalki sagrieztus pētersēļus un kurkumu. Pārlejiet ar buljonu, līdz
6. Atstājiet zupu ievilties. Rupji sasmalciniet agrāzīdētu laikstā riekstu un pirms pasniegšanas pārkāsiet traukam.

## UK - ІНДІЙСЬКИЙ СУП ІЗ НУТУ ТА СОЧЕВИЦІ



### Суп із яловичого рубця

- 1/2 л яловичого бульйону
- 200 мл + 200 мл води
- 400 г червоної сочевиці
- 100 г нуту
- 2 свіжі томати
- 2 стебла селери
- 1 цибулина
- 3 см кореня імбиру

- 3 зубчики часнику
- 1/2 ч. л. меленого кмину
- 1 ч. л. куркуми
- 1 ч. л. меленого коріандру
- 1/2 ч. л. меленого червоного перцю
- 1 ч. л. сушеної м'яти
- Сік 1/2 лимона
- Цедра 1/2 лимона

**Для декору:**  
• 5 ст. л. очищеної смаженої фундука

чашу 2/3 сочевиці, зніміть піну та закрійте кришку, не блокуючи її. Додайте нарізані кубиками томати за 5 хвилин до готовності. Продовжуйте приготування.

1. Висипте нут у миску, залійте водою, додайте сіль і установіть режим «ТУШКУВАННЯ». Установіть 60 хвилин. Закрійте кришку та заблокуйте її.
2. Після завершення режиму, скиньте тиск та відкрийте кришку, потім висипте готовий нут.
3. Наріжте овочі кубиками, подрібніть часник і дрібно нарітте імбир. Установіть «РУЧНИЙ РЕЖИМ». Установіть 160 °C на 20 хвилин. На оливковій олії обсмажте селеру, цибулю, часник, імбир, подрібнену петрушку та куркуму (стір-фрай). Залийте бульйон, висипте в
6. Залишіть суп настоюватися. Крупно наріжте фундук та посипте зверху для прикраси.

## BG - Индијски нахут и супа от леща



### Съставки:

- 1/2 л телешки бульон
- 200ml + 200ml вода
- 400g червена леща
- 100g нахут
- 2 пресни домата
- 2 стърка целина
- 1 глава лук
- 3cm корен от джинджифил

- 3 скилидки чесън
- 1/2 чл. смлян кимион
- 1 чл. куркума
- 1 чл. смлян кориандър
- 1/2 чл. смлян чревен пипер
- 1 чл. сушена мента
- Сок от 1/2 лимон
- Кора от 1/2 лимон

**За гарниране:**  
• 5 с.л. обелени и печени лещици

сипете 2/3 от лещата в купата, изгребете пяната и покройте, без да заключвате капака. Добавете нарязаните на кубчета домати 5 минути, преди да е готово. Продължете с готовето.

4. Блендирайте супата на гъсто пюре. Прехърълете обратно в купата.
5. Добавете сварения нахут и останалото количество леща, чаша вода, мента, подправки и лимонов сок. Задайте на ADJUSTABLE CHEF (РЕГУЛИРУЕМ РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ). Задайте на 95°C за 4 минути. Продължавайте да отстранявате пяната.
6. Оставете супата да се запари. Накълцайте печените лещици на едро и поръсете с тях купите при сервиране.



## EN - TRIPE AND BEEF SOUP



### Ingredients:

- 700g beef tripe
- 1pcs. beef bone
- 250g sour cream
- 3 tsp. vinegar
- ½ pcs. garlic
- 1 pcs. parsnip
- ½ pcs. celery root
- 2 pcs. carrots
- 2 pcs. onions
- 3 pcs. yolks
- 2 litres water
- Salt, red pepers pickels

### Method:

1. Add in the cooking bowl the beef tripe , the beef bone, water and all the vegetables.
2. Select the SOUP mode and set it for 40 minutes. Close the lid and press START.
3. When the program ends, release the steam and open the lid.
4. Take out the meat and vegetables. Cut / slice the beef tripe (if not already done).

## DE - RINDFLEISCHSUPPE MIT KUTTELN



### Zutaten:

- 700 g Rinderkutteln
- 1 Stk. Rinderknochen
- 250 g saure Sahne
- 3 TL Zucker
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Pastinake
- ½ Selleriewurzel
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 3 Eigelb
- 2 Liter Wasser
- Salz, eingelegte rote Paprikaschoten

### Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie das Kuttelfleisch, den Rinderknochen, das Wasser und das ganze Gemüse in den Topf.
2. Wählen Sie den Mode SOUP (Suppe) aus und stellen Sie ihn auf 40 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste START.
3. Wenn das Programm beendet ist, lassen Sie den Dampf ab und öffnen Sie den Deckel.
4. Nehmen Sie das Fleisch und das Gemüse heraus. Schneiden Sie die Kutteln in Scheiben (falls noch nicht geschehen).
5. Vermengen Sie in einer Schüssel die saure Sahne mit den Eigelben und fügen Sie anschließend die Suppe Schritt für Schritt hinzu. Geben Sie am Ende alles in die Kochschüssel.
6. Fügen Sie den Essig und die eingelegten Paprikaschoten hinzu.

## NL - PENS- EN RUNDERSOEP



### Ingrediënten:

- 700 g runderpens
- 1 stuk runderschenkel
- 250 g zure room
- 3 theelepels azijn
- 1 tot 2 teentjes knoflook
- 1 pastinaak
- Halve bleekselderij
- 2 wortels
- 2 uien
- 3 eierdooiers
- 2 liter water
- Zout, ingelegde rode paprika's

### Bereidingswijze:

1. Voeg de runderpens, de runderschenkel, het water en alle groenten toe aan de kookpot.
2. Selecteer de SOEP-modus en stel deze in op 40 minuten. Sluit het deksel en druk op START.
3. Als het programma is afgelopen, laat u de stoom vrij en open u het deksel.
4. Haal het vlees en de groenten eruit. Snijd de runderpens in stukjes (als dat nog niet is gedaan).
5. Meng de zure room met de dooiers in een kom en voeg daarna stap voor stap de soep toe. Voeg aan het einde alles toe aan de kookpot.
6. Voeg de azijn en de augurken toe.

## FR - SOUPE AUX TRIPES ET AU BOEUF



### Ingrédients :

- 700 g de tripes de bœuf
- 1 os de bœuf
- 250 g de crème fraîche
- 3 c. à c. de vinaigre
- ½ gousse d'ail
- 1 panais
- ½ céleri rave
- 2 carottes
- 2 oignons
- 3 jaunes d'œufs
- 2 litres d'eau
- Sel, poivrons rouges marinés

### Méthode de cuisson :

1. Placez les tripes et l'os de bœuf, ainsi que l'eau et tous les légumes dans la cuve de cuisson.
2. Sélectionnez le mode SOUPE et réglez-le sur 40 minutes. Fermez le couvercle et appuyez sur DÉMARRER.
3. Une fois le programme terminé, libérez la vapeur et ouvrez le couvercle.
4. Retirez la viande et les légumes. Coupez les tripes en tranches (si ce n'est pas déjà fait).
5. Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec les jaunes d'œufs, puis ajoutez progressivement le mélange à la soupe. Versez ensuite la soupe dans la cuve de cuisson.
6. Ajoutez le vinaigre et les cornichons.

## CS - DRŠŤKOVÁ A HOVĚZÍ POLÉVKA



### Ingredient:

- 700 g hovězích dršťků
- 1 hovězí kost
- 250 g kysané smetany
- 3 lžičky octa
- ½ stroužku česneku
- 1 celou kořenovou petržel
- ½ celeru
- 2 celé mrkvce
- 2 celé cibule
- 3 žloutky
- 2 litry vody
- sůl, nakládané chili papričky

### Způsob vaření:

1. Do varné nádoby přidejte hovězí drštky, hovězí kosti, vodu a všechnu zeleninu.
2. Zvolte režim SOUP (POLÉVKA) a nastavte na 40 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítka START.
3. Po skončení programu uvolněte páru a otevřete víko.
4. Vytáhněte maso a zeleninu. Nasekejte/nakrájejte hovězí drštky (pokud tak již nebylo učiněno).
5. V mísce smíchejte kysanou smetanu se žloutkami a poté postupně přilevejte polévku. Nakonec vše přidejte do varné nádoby.
6. Přidejte oct a nakládanou zeleninu.



## SK - DRŽKOVÁ HOVĀDZIA POLIEVKA



### Prísady:

- |                          |              |                          |
|--------------------------|--------------|--------------------------|
| • 700 g hovädzích držiek | • 1 paštrnák | • 2 litre vody           |
| • 1 kus hovädzej kosti   | • ½ zeleru   | • sol', červená paprika, |
| • 250 g kyslej smotany   | • 2 mrkví    | nakladané uhorky         |
| • 3 ČL octu              | • 2 cibule   |                          |
| • ½ cesnaku              | • 3 žltky    |                          |

### Spôsob prípravy jedla:

1. Do hrnce pridajte hovädzie držky, hovädziu kost, vodu a všetku zeleninu.
2. Vyberte režim POLIEVKA a nastavte ho na 40 minút. Zatvorite veko a stlačte tlačidlo spustenia.
3. Po skončení programu uvoľnite paru a otvorte veko.
4. Vyberte mäso a zeleninu. Nakrájajte/nasekajte hovädzie držky (ak ste to ešte neurobili).
5. V miske zmiešajte kyslú smotanu so žltkami a potom postupne pridávajte do polievky. Napokon pridajte všetko do misy na varenie.
6. Pridajte oct a nakladané uhorky.

## HU - PACALLEVES MARHAHÚSSAL



### Hozzávalók:

- |                    |                     |                                     |
|--------------------|---------------------|-------------------------------------|
| • 700 g marhapacal | • ½ fej fokhagyma   | • 2 db hagyma                       |
| • 1 db marhacsont  | • 1 db paszternák   | • 3 tojássárgája                    |
| • 250 g tejföl     | • ½ db zellergyökér | • 2 liter víz                       |
| • 3 tk. octet      | • 2 db répa         | • só, piros paprika, savanyú uborka |

### Főzési mód:

1. Tegye a főzökészülék edényébe a marhapacalt, a marhacsontot, a vizet és az összes zöldséget.
2. Válassza ki a LEVES üzemmódot, és állítson be 40 percet. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a START gombot.
3. Amikor a program befejeződött, engedje ki a gőzt, és nyissa fel a fedelét.
4. Vegye ki a húst és a zöldségeket. Vágja/szeletelejte fel a marhahúst (ha még nem tette volna meg).
5. Egy tálban keverje össze a tejfölt a tojássárgával, majd fokozatosan adja hozzá a leveshez. A végén tegyen mindenit a főzökészülék edényébe.
6. Adja hozzá az octetet és a savanyú uborkát.

## RO - CIORBĂ DE BURTĂ ȘI CARNE DE VITĂ



### Ingrediente:

- |                       |                      |                          |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|
| • 700 g burtă de vită | • ½ cățel de usturoi | • 2 cepe                 |
| • 1 os de vită        | • 1 păstârnac        | • 3 gălbenușuri          |
| • 250 g smântână      | • ½ rădăcină țelină  | • 2 litri de apă         |
| • 3 lingurițe de oțet | • 2 morcovii         | • sare, gogoșari în oțet |

### Metoda de gătit:

1. Adăugați în bolul de gătit burta de vită, osul, apă și toate legumele.
2. Selectați modul SUPĂ și setați-l la 40 de minute. Închideți capacul și apăsați pe START.
3. Când programul se încheie, eliberați aburul și deschideți capacul.
4. Scoateți carne și legumele. Tăiați burta de vită (dacă nu ati făcut-o deja).
5. Într-un bol, amestecați smântână cu gălbenușurile, apoi adăugați treptat supra. La final, adăugați totul în bolul de gătit.
6. Adăugați oțetul și ardeul iute.

## HR - JUHA OD TRIPICA I GOVEDINE



### Sastojeći:

- 700 g goveđih tripica
- 1 goveda kost
- 250 g kiselog vrhnja
- 3 žličice octa
- ½ režnja češnjaka
- 1 paštrnjak
- ½ korijena celera
- 2 mrkve
- 2 luka
- 3 žumanjka
- 2 litre vode
- Sol, kisela crvena paprika

### Metoda pripreme:

1. U posudu stavite govede tripice, govedu kost, vodu i svo povrće.
2. Odaberite program SOUP (Juha) i vrijeme postavite na 40 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite START (Pokretanje).
3. Nakon završetka programa otpustite paru i otvorite poklopac.
4. Izvadite meso i povrće. Narežite/nasekljajte goveđe tripice (ako to već nije napravljeno).

## SR - GOVEĐA ČORBA OD ŠKEMBIĆA



### Sastojeći:

- 700 g goveđih škembija
- 1 goveda kost
- 250 g kisele pavlake
- 3 kafene kašičice sirčeta
- ½ belog luka
- 1 paštrnjak
- ½ korena celera
- 2 šargarepe
- 2 glavice crnog luka
- 3 žumanca
- 2 litra vode
- So, ukiseljena crvena paprika

### Način kuvanja:

1. U posudu za kuvanje ubacite goveđe škembije, govedu kost, vodu i sve povrće.
2. Izaberite režim SUPE i podesite vreme na 40 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite POKRENI.
3. Na završetku programa, oslobođite pritisak i otključajte poklopac.
4. Izvadite meso i povrće. Isечite goveđe škembije na komade ili sitna rebra (ako to već niste učinili).
5. U posudi pomešajte kiselu pavlaku sa žumancima, pa ovo postepeno dodajte u čorbu. Na kraju dodajte ceo sadržaj posude za kuvanje.
6. Dodajte sirče i ukiseljeno povrće.

## SL - JUHA Z GOVEJIMI VAMPPI



### Sestavine:

- 700 g govejih vampov
- 1 goveja kost
- 250 g kisle smetane
- 3 žličice kisa
- ½ stroka česna
- 1 pastinak
- ½ korena zelene
- 2 korenčka
- 2 čebuli
- 3 rumenjaki
- 2 l vode
- sol, vložena rdeča paprika

### Način kuhanja:

1. V kuhalno posodo dodajte goveje vampe, govejo kost, vodo in vso zelenjavko.
2. Za kuhanje izberite način za juho SOUP in nastavite čas kuhanja na 40 minut. Zaprite pokrov in pritisnite START.
3. Ko je program zaključen, sprostite paro in odprite pokrov.
4. Odstranite meso in zelenjavko. Narežite/nasekljajte goveje vampe (če tega še niste naredili).



## BS - GOVEĐA SUPA OD TRIPICA



### Sastojeći:

- 700 g goveđih tripica
- 1 komad goveđe kosti
- 250 g kisele pavlake
- 3 kašičice sirčeta
- ½ češnja bijelog luka
- 1 celer
- ½ korijena celera
- 2 mrkve
- 2 luka
- 3 žumanjka
- 2 litre vode
- So, ukiseljena crvena paprika

### Način kuhanja:

1. U posudu za kuhanje dodajte tripice, govedu kost, vodu i svo povrće.
2. Odaberite način rada za supe i namjestite na 40 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite START.
3. Kad se program završi, ispuštite pritisak i otvorite poklopac.
4. Izvadite meso i povrće. Narežite/isjecite tripice (ako već nisu narezane).

## PL - FLAKI WOŁOWE



### Składniki:

- 700 g flaków wołowych
- 1 kość wołowa
- 250 g kwaśnej śmietany
- 3 łyżeczki octu
- Pół żąbka czosnku
- 1 szt. pasternaku
- Pół korzenia selera
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 3 żółtka jaj
- 2 litry wody
- Sól, czerwona papryka marynowana

### Metoda gotowania:

1. Włożyć do misy flaki wołowe, kość wołową i wszystkie warzywa oraz włacić wodę.
2. Wybrać tryb SOUP (Zupa) i ustawić go na 40 minut. Zamknąć pokrywkę i nacisnąć przycisk START.
3. Po zakończeniu programu uwolnić parę i otworzyć pokrywę.
4. Wyjąć mięso i warzywa. Pokroić (na plastry) wołowinę (jeśli nie została pokrojona wcześniej).
5. W misce wymieszać kwaśną śmietanę z żółtkami, a następnie po trochę dodawać zupę. Na koniec umieścić wszystko w misie.
6. Dodać ocet i marynaty.



## ET - RUPSKI- JA VEISELIHASUPP



### Koostisosad:

- 700g veise magu
- 1 veise kont
- 250 g hapukoort
- 3 tl suhkrut
- pool küüslaugukünt
- 1 pastinaak
- pool sellerijuurt
- 2 porgandit
- 2 sibular
- 3 munakollast
- 2 liitrit vett
- sool, punase paprika helbeid

### Küpsetusmeetod:

1. Lisage küpsetuspotti veise magu, veise kont, vesi ja köik köögiviljad.
2. Valige režiim SOUP (Supp) ja seadke see 40 minutiks. Sulgege kaas ja vajutage START (Käivita).
3. Kui programm on lõppenud, vajutage rõhu vabastamise nuppu, vabastage aur ja avage kaas.

4. Võtke liha ja köögiviljad välja. Lõigake/viilutage veise magu (kui seda pole veel tehtud).
5. Segage kausis hapukoor munakollastega ning seejärel lisage niriastades supp. Lõpus lisage köik küpsetuskaussi.
6. Lisage äädikas ja hapukurk.



## LT - ŽARNOKŲ IR JAUTIENOS SRIUBA



### Sudedamosios dalys:

- 700 g jautienos žarnokus
- 1 jautienos kaulas
- 250 g grietinės
- 3 arbatiniai šaukštelių acto
- Pusė česnako skiltelės
- 1 pastarnokas
- Pusė saliero šaknies
- 2 morkos
- 2 svogūnai
- 3 kiaušinių tryniai
- 2 litrai vandens
- Druska, marinuotos raudonosios paprikos

### Paruošimo būdas:

1. Įgaminimui skirtą dubenį sudėkite jautienos žarnokus, jautienos kaulą, įpilkite vandens ir sudėkite visas daržoves.
2. Pasirinkite režimą „SOUP“ (Sriuba) ir užstatykite 40 minučių. Uždarykite dangtį ir paspauskite „START“ (Pradėti).
3. Programai pasibaigus išleiskite garus ir atidarykite dangtį.
4. Išimkite mėsą ir daržoves. Supjaustykite gabaliukais arba griezinėliais jautienos žarnokus (jei jie dar nesupjaustyti).
5. Dubenyje sumaišykite grietinę su tryniais, o po to po truputį pilkite sriubą. Galiausiai viską sudėkite į gaminimui skirtą dubenį.
6. Įpilkite acto ir sudėkite marinuotas paprikas.

## LV - SPĒKU UN LIELLOPA ZUPA

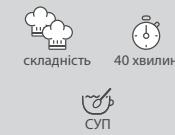


### Sastāvdalas:

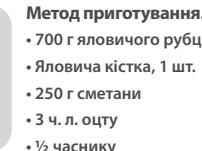
- 700g liellopa spēķes
- 1 gab. liellopa kaula
- 250 g skāba krējuma
- 3 tējkarotes etiķa
- ½ gab. ķiploka daivījas
- 1 gab. pastinaka
- ½ gab. selerijas saknes
- 2 gab. burkānu
- 2 gab. sipolu
- 3 olu dzeltenumi
- 2 litri ūdens
- Sāls, marinēti sarkanie pipari

### Pagatavošanas veids:

1. Ielieciet gatavošanas traukā liellopa spēķes, liellopa kaulu, ūdeni un visus dārzenus.
2. Atlaistet režīmu SOUP (Zupa) un iestatiet uz 40 minūtēm. Aizveriet vāku un nos piediet START (Sākt).
3. Kad programma beidzas, izlaidiet tvaiku un atveriet vāku.
4. Izņemiet galu un dārzenus. Sagrieziet/sašķēljet liellopa spēķes (ja tas vēl nav izdarīts).
5. Traukā sajaučiet skābo krējumu ar olu dzeltenumiem un pēc tam pakāpeniski pievienojet zupu. Beigās visu ielieciet gatavošanas bljodā.
6. Pievienojet etiķi un marinētus dārzenus.



## УК - Суп із яловичого рубця



### Метод приготування.

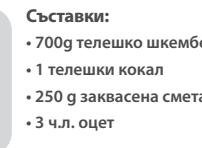
- 700 г яловичого рубця
- Корінь селери, ½ шт.
- 250 г сметани
- 3 ч. л. оцту
- ½ часнику
- 2 літри води
- Сіль, маринований червоний перець

### Метод приготування.

1. Додайте в чашу для приготування яловичий рубець, яловичу кістку, воду та всі овочі.
2. Виберіть режим «СУП» і встановіть його на 40 хвилин. Закрійте кришку та натисніть СТАРТ.
3. Після завершення програми скиньте тиск та відкрийте кришку.
4. Вийміть м'ясо та овочі. Наріжте шматки яловичини (якщо вони ще не нарізані).
5. У мисці змішайте сметану із жовтками, а після поступово додайте суп. У кінці додаїть все, що залишилося в чаші для приготування.
6. Додаєте оцет і мариновані овочі.



## BG - ШКЕМБЕ ЧОРБА И ТЕЛЕШКА СУПА



### Съставки:

- 700g телешко шкембе
- 1 телешки кокал
- 250 g заквасена сметана
- 3 чл. оцет
- ½ скилидка чесън
- 1 пащърнак
- ½ глава целина
- 2 л вода
- Сол, червени чушки от туршия

### Метод на приготвяне:

1. В купата за готвене сложете телешкото шкембе, телешкия кокал, водата и всички зеленчуци.
2. Изберете програма SOUP (СУПА) и задайте на 40 минути. Затворете капака и натиснете START (НАЧАЛО).
3. Когато програмата приключи, изпуснете парата и отворете капака.
4. Извадете месото и зеленчуците. Нарежете/раздробете телешкото шкембе (ако все още не сте го направили).
5. В купа смесете заквасената сметана и жълтците, след което малко по малко добавявайте от супата. Накрая сложете всички в купата за готвене.
6. Добавете оцета и туршията.



## EN - CHICKEN SOUP



### Ingredients:

- 700g chicken meat
- 2 pcs. carrots (sliced)
- Noodles, parsley fresh
- 1½ litres water
- 2 pcs. onions
- Oil for frying
- 1 pcs. parsnip
- 1 pcs. green peper
- 1 pcs. parsley root
- Salt (and soup condiments) to taste
- 1 pcs. celery (small)

### Method:

1. Prepare the vegetables: juliennes the onions, cut the carrots into circles, celery into half rings, parley root, parsnip and peper into large cubes.
2. Pour all the vegetables into the cooking bowl and add oil.
3. Set the STIR FRY function for 10 minutes. Stir occasionally.
4. After the end of the mode, add the water, meat, salt and other condiments. Close the lid and lock. Set the SOUP mode to 20 minutes.
5. After the end of the mode, release the pressure, unlock the lid.
6. Add the noodles and boil (SOUP) for another 10min.
7. Pour the prepared soup into bowls and serve it with fresh parsley.

## DE - HÜHNERSUPPE



### Zutaten:

- 700 g Hühnchenfleisch
- 2 Karotten
- 1,5 Liter Wasser
- 2 Zwiebeln
- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- Salz (und Suppenwürze) nach Geschmack
- 1 grüne Paprika
- Öl zum Braten
- 1 Sellerie (klein)

### Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie das Gemüse vor: Schneiden Sie die Zwiebeln in Julienne, die Karotten in Scheiben, den Sellerie in halbe Ringe, die Petersilienwurzel, die Pastinake und die Paprika in große Würfel.
2. Geben Sie das gesamte Gemüse in die Kochschüssel und fügen Sie Öl hinzu.
3. Stellen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) auf 10 Minuten ein. Rühren Sie gelegentlich um.
4. Fügen Sie nach dem Ende des Modus Wasser, Fleisch, Salz und die anderen Gewürze hinzu. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Stellen Sie den Modus SOUP (Suppe) auf 20 Minuten ein.
5. Lassen Sie nach dem Ende des Modus den Druck ab und entriegeln Sie den Deckel.
6. Fügen Sie die Nudeln hinzu und lassen Sie das Ganze im Modus SOUP für weitere 10 min kochen.
7. Gießen Sie die zubereitete Suppe in Schüsseln und servieren Sie sie mit frischer Petersilie.

## NL - KIPPENSOEP



### Ingrediënten:

- 700 g kip
- 1,5 liter water
- 1 bleekselderij (klein)
- 2 wortels (in stukjes)
- 1 pastinaak
- 2 uien
- 1 peterseliewortel
- Zout (en soepkruiden) naar smaak
- Noedels, verse peterselie
- Olie voor braden

### Bereidingswijze:

1. Bereid de groenten: snijd de uien zeer fijn, de wortels in rondjes, de bleekselderij in halve ringen, de peterseliewortel, de pastinaak en peper in dobbelsteentjes.
2. Giet alle groenten in de kookkom en voeg olie toe.
3. Stel de ROERBAK-functie in op 10 minuten. Roer af en toe.
4. Voeg na het einde van de modus water, vlees, zout en andere kruiden toe. Sluit het deksel en vergrendel dit. Stel de SOEP-modus in op 20 minuten.
5. Na het einde van de modus laat u de druk eraf en ontgrendelt u het deksel.
6. Voeg de noedels toe en kook nog eens 10 minuten (op SOEP-modus).
7. Giet de bereide soep in kommen en serveer met verse peterselie.

## FR - SOUPE AU POULET



### Ingrédients :

- 700 g de poulet
- 1,5 litre d'eau
- 1 céleri (petit)
- 2 carottes (coupées en rondelles)
- 1 panais
- 2 oignons
- 1 persil tubéreux
- Sel (et condiments pour soupe) selon le goût
- Nouilles, persil frais
- Huile de friture

### Méthode de cuisson :

1. Préparez les légumes : coupez les oignons en julienne, les carottes en rondelles, le céleri en tronçons, le persil tubéreux, le panais et le poivron en gros dés.
2. Versez tous les légumes dans la cuve de cuisson et ajoutez l'huile.
3. Sélectionnez la fonction RISSOLER et réglez-la sur 10 minutes. Remuez de temps en temps.
4. Au bout des 10 minutes, ajoutez l'eau, la viande, le sel et les autres condiments. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le mode SOUPE et réglez-le sur 20 minutes.
5. Au bout des 20 minutes, libérez la pression et déverrouillez le couvercle.
6. Ajoutez les nouilles et faites bouillir (mode SOUPE) pendant encore 10 minutes.
7. Versez la soupe une fois prête dans des bols et parsemez-la de persil frais.

## CS - KUŘECÍ POLÉVKA



### Ingredience:

- 700 g kuřecího masa
- 1½ litru vody
- 1 celý pastinák
- 1 kořen petržele
- 1 celý cibule
- 1 kuličku zeleného pepře
- sůl (a polévkové koření)
- nudle, čerstvou petrželku
- olej na smažení

### Způsob vaření:

1. Připravte zeleninu: nakrájete cibuli na nudličky, mrkev na kolečka, celer na půlkruhy, kořenovou petržel, pastinák a papriku na větší kostky.
2. Vložte všechnu zeleninu do varné nádoby a přidejte olej.
3. Nastavte funkci STIR FRY (SMAŽENÍ) na 10 minut. Občas zamíchejte.
4. Po skončení režimu přidejte vodu, maso, sůl a další chutňové přísady. Zavřete víko a zamkněte jej. Nastavte režim SOUP (POLÉVKA) na 20 minut.
5. Po skončení režimu uvolněte tlak, odemkněte víko.
6. Přidejte nudle a vařte (režim SOUP/POLÉVKA) na dalších 10 minut.
7. Nalijte připravenou polévku do misek a podávejte ji s čerstvou petrželkou.

## SK - KURACIA POLIEVKА



### Prísady:

- 700 g kuracieho mäsa
- 1½ litra vody
- 1 paštrnák
- 1 kořen petržlenu
- 1 zeler (malý)
- 2 mrkví (nakrájané)
- 2 cibule
- 1 zelená paprika
- soľ (a polievkové koreniny) na ochutnenie
- rezance, čerstvý petržlen
- olej na vyprážanie

### Spôsob prípravy jedla:

1. Pripravte zeleninu: cibuľu nakrájajte na dlhé tenké prúžky, mrkvu na kolieska, zeler na polkruhy, koreň petržlenu, paštrnák a papriku na veľké kocky.
2. Nasypťte všetku zeleninu do misy na varenie a pridajte olej.
3. Nastavte režim STIR-FRY na 10 minút. Občas zamiešajte.
4. Po skončení režimu pridajte vodu, mäso, soľ a ďalšie koreniny. Zatvorte veko a zaistite ho. Nastavte režim POLIEVKA na 20 minút.
5. Po dokončení režimu uvoľnite tlak a odistite veko.
6. Pridajte rezance a varte (v režime polievky) ďalších 10 minút.
7. Pripravenú polievku nalejte do misiek a podávajte s čerstvou petržlenovou vnášačou.

## HU - TYÚKHÚSLEVES



### Hozzávalók:

- 700 g csirkehús
- 1½ liter víz
- 1 db paszternák
- 1 db petrezselyemgyökér
- 1 db zöldpaprika
- 1 db cép
- só (és más levesfűszerek) ízlés szerint
- galuska, friss petrezselyem
- olaj a sütéshez

### Főzési mód:

1. Készítse elő a zöldségeket: vágja a hagymát julienre, a sárgarépát karikára, a zellert félkarikára, a petrezselyemgyökéret, a paszternákat és a paprikát pedig nagy kockákra.
2. Tegye az összes zöldséget a főzőedénybe, és adja hozzá az olajat.
3. Állítsa be a KEVERGETVE SÜTÉS funkciót 10 percre. Időnként keverje meg.
4. A program befejezése után adja hozzá a vizet, a húst, a sót és a többi fűszert. Zárja rá a fedeleit az edényre, és rögzítse rajta. Állitsa be a LEVES üzemmódot 20 percre.
5. Miután a program lejárt, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedeleket.
6. Adja hozzá a galuskákat, és főzze (LEVES üzemmódban) további 10 percig.
7. Merje a kész levest tányérba, és tálalja friss petrezselyemmel.



## RO - SUPĂ DE PUİ



### Ingrediente:

- 700 g carne de pui
- 1½ litri de apă
- 1 păstârnac
- 2 cepe
- 1 rădăcină de pătrunjel
- 1 țelină (mică)
- 2 morcovi (tăiați felii)
- 2 cepe
- 1 ardei verde
- sare (și condimente pentru supă) după gust
- tăișei, pătrunjel proaspăt
- ulei pentru prăjit

### Metoda de gătit:

1. Pregăti legumele: tăiați ceapa julienne, morcovii rondele, țelină felii, iar rădăcina de pătrunjel, păstârnacul și ardeul în cuburi mari.
2. Turnați toate legumele în vasul de gătit și adăugați ulei.
3. Setați funcția PRĂJIRE RAPIDĂ pentru 10 minute. Amestecați din când în când.
4. La sfârșitul modului, adăugați apa, carne, sare și celelalte condimente. Închideți capacul și blocați. Setați modul SUPĂ la 20 de minute.
5. La sfârșitul modului, eliberați presiunea și deblocați capacul.
6. Adăugați tăișei și fierbei (SUPĂ) încă 10 minute.
7. Turnați supa preparată în boluri și serviți-o cu pătrunjel proaspăt.

## HR - PILEĆA JUHA



### Sastoјci:

- 700 g pilećeg mesa
- 1 cel (mali)
- 1½ litre vode
- 2 mrkve (narezano)
- 1 paštrnjak
- 1 koren peršina
- 2 luka
- 1 zelena paprika
- Sol (i začini za juhu) po želji
- Rezanci, sveži peršin
- Ulje za prženje

### Metoda pripreme:

1. Pripremite povrće: luk narežite na tanke trakice, mrkve na krugove, celer na polukrug, a koren peršina, paštrnjak i papriku na velike kocke.
2. Svo povrće ubacite u posudu za kuhanje i dodajte ulje.
3. Postavite na način STIR FRY (Prženje) na 10 minuta. Povremeno promješajte.
4. Nakon kraja pripreme dodajte vodu, meso, sol i druge začine. Zatvorite poklopac i zaključajte. Postavite na način SOUP (Juha) na 20 minuta.

## SL - KOKOŠJA JUHA



### Sestavine:

- 700 g piščančjega mesa
- 1 zelena (majhna)
- 1,5 l vode
- 2 korenčka (narezana)
- 1 pastinak
- 1 čebuli
- 1 koren pastinaka
- 1 zelena paprika
- Sol (in jušne začimbe) po okusu
- Rezanci, svež peteršilj
- Olje za cvrtje

### Način kuhanja:

1. Pripravite zelenjavno: čeulo narežite na tanke rezine, korenje narežite na kolobarje, zeleno na polobroče, koren peteršilja, pastinak in papriko pa na velike kocke.
2. Vso zelenjavno stresite v kuhalno posodo in dodajte olje.
3. Izberite program za hitro praženje STIR FRY in nastavite čas kuhanja na 10 minut. Občasno premešajte.
4. Po koncu programa dodajte vodo, meso, sol in ostale začimbe. Zaprite pokrov in ga zaklenite. Izberite program za juho SOUP in nastavitev čas kuhanja na 20 minut.

## BS - GUSTA PILEĆA SUPA



### Sastoјci:

- 700 g piletine
- 1 cel (mali)
- 1½ litre vode
- 2 mrkve (narezane)
- 1 luka
- 1 korjen peršuna
- 1 zelena paprika
- So (i začini za supu) po ukusu
- Rezanci, sveži peršun
- Ulje za prženje

### Način kuhanja:

1. Pripremite povrće: tanko narežite luk, mrkvu narežite na kolute, celer na polukrugove, a koren peršuna, celer i papriku na veće kocke.
2. Svo povrće dodajte u posudu za kuhanje i dodajte ulje.
3. Izaberite funkciju za prženje i namjestite na 10 minuta. Povremeno promješajte.
4. Na kraju prženja dodajte vodu, meso, so i ostale začine. Zatvorite poklopac i pričvrstite ga. Odaberite način za supe i namjestite na 20 minuta.

## SR - PILEĆA SUPA



### Sastoјci:

- 700 g piletine
- 1 cel (manji)
- 1½ litre vode
- 2 šargarepe (na kolutove)
- 1 paštrnjak
- 1 glavice crnog luka
- 1 koren peršuna
- 1 zelena paprika
- Sol (i začina za supu) po ukusu
- Rezanci, sveži peršun
- Ulje za prženje

### Način kuvanja:

1. Pripremite povrće: isecite luk na tanke trake (žilijen), šargarepu na kolutove, celer na polovine kolutova, a koren peršuna, paštrnjak i papriku na veće kockice.
2. Ubacite sve povrće u posudu za kuvanje i dodajte ulje.
3. Podesite funkciju BRZO PRŽENJE na 10 minuta. Povremeno promješajte.
4. Na završetku režima dodajte vodu, meso, so i druge začine. Zatvorite i fiksirajte poklopac. Podesite režim SUPE na 20 minuta.
5. Na završetku režima, oslobođite pritisak i otključajte poklopac.
6. Dodajte rezance i kuvajte (u režimu SUPE) još 10 minuta.
7. Gotovu supu sipajte u činije i poslužite uz svež peršun.



## PL - ROSÓŁ Z KURY



### Składniki:

- 700 g mięsa z kurczaka
- 1 cel (mały)
- 1,5 litra wody
- 2 pokrojone w plasterki marchew
- 1 pasternak
- 2 cebule
- 1 korzeń pietruszki
- Sól i przyprawy do zup do smaku
- Makaron, świeża pietruszka
- Olej do smażenia

### Metoda gotowania:

1. Przygotować warzywa: Przygotować warzywa: paski cebuli, marchew w plasterach, połówki selera w plasterach, pietruszka, pasternak i papryka pokrojone w grubą kostkę.
2. Włożyć wszystkie warzywa do misy i dodać oleju.
3. Ustawić tryb STIR FRY (Krótkie smażenie) na 10 minut. Mieszać od czasu do czasu.
4. Po zakończeniu trybu dodać wodę, mięso, sól i przyprawy. Zamknąć i zablokować pokrywkę. Ustawić tryb SOUP (Zupa) na 20 minut.
5. Po zakończeniu trybu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywkę.
6. Dodać makaron i gotować (tryb SOUP (Zupa)) przez kolejne 10 minut.
7. Wlać gotową zupę do misek i podawać ze świeżą pietruszką.



## ET - KANASUPP



### Koostisosad:

- 700g hakkihha
- pool liitrit vett
- 1 pastinaak
- 1 peterselli juur
- 1 seller (väike)
- 2 porgandit (villutatud)
- 2 sibular
- 1 roheline paprika

- Sool (ja supimaitseained) maitse järgi
- Nuudlid, värske petersell
- Õlid praadimiseks

### Küpsetusmeetod:

1. Valmista köögiviljad ette: hakkige peeneeks sibulad, viilutage porgandid, lõigake seller poolrõngasteks ning peterselliujru, pastinaak ja pipar suurteks kuubikuteks.
2. Pange köök köögiviljad küpsetuskaussi ja lisage öli.
3. Valige FRY-režiim 10 minutiks. Segage aeg-ajalt.
4. Päraast režiimi lõppu lisage vesi, liha, sool ja muud maitseained. Sulgege kaas ja lukustage. Valige režiim SOUP 20 minutiks.

5. Päraast režiimi lõppu vabastage rõhk, avage kaas.
6. Lisage nuudlid ja keetke (SOUP-režiimis) veel 10 minutit.
7. Valage valmistatud supp kaussi ja serveerige seda värske peterselliga.

## LT - VIŠTIENOS SRIUBA



### Sudedamosios dalys:

- 700 g vištienos
- 1,5 litro vandens
- 1 pastarnokas
- 1 petražolės šaknis
- 1 salieras (mažas)
- 2 griezinėliais pjaustytos morkos
- 2 svogūnai
- 1 žalioji paprika
- Druskos (ir sriubos prieskoniu) pagal skonį
- Makaronai, šviežios petražolės
- Kepinimui skirtas aliejus

### Paruošimo būdas:

1. Paruoškite daržoves: svogūnus supjaustykite šiaudeliais, morkas – apskritimais, salierą – pusapskritimais, petražolės šaknį, pastarnoką ir papriką – dideliais kubeliais.
2. Visas daržoves suberkite į gaminimui skirtą dubenį ir įpilkite aliejus.
3. Nustatykite funkciją „STIR FRY“ (Kepinimas) 10 minučių. Kartais pamaišykite.
4. Pasibaigus režimui supilkite vandenį, sudékite mėsą, druskos ir kitus prieskonius. Uždarykite dangtį ir užfiksuokitė. Nustatykite režimą „SOUP“ (Sriuba) 20 minučių.

## LV - VISTAS ZUPA



### Sastāvdajas:

- 700 g vistas gaļas
- 1½ litrs üdens
- 1 gab. pastinaka
- 1 gab. pētersiņa saknes

- 1 gab. selerijas (maza)
- 2 gab. burkānu (sagriezti šķēlēs)
- 2 gab. sipolu
- 1 gab. zaļaj pipara
- Sāls (un zupas garšvielas) pēc garšas
- Nūdeles, svaigi pētersiļi
- Eļļa cepšanai

### Pagatavošanas veids:

1. Sagatavojet dārzeņus: sagrieziet sīpolus žuljēnā, burkānus ripiņās, selerijas pusgredzenos, pētersiņa sakni, pastinaku un piparus lielos kubiņos.
2. leberiet visus dārzeņus gatavošanas bjodā un pievienojiet eļļu.
3. Iestatiet funkciju STIR FRY (Apcepšana) uz 10 minūtēm. Reizi pa reizei apmaišiet.
4. Pēc režīma beigām pievienojiet üdeni, galu, sāli un citas garšvielas. Aizveriet vāku un fiksējiet. Iestatiet režīmu SOUP (Zupa) uz 20 minūtēm.
5. Pēc režīma beigām izlaidiet spiedienu un atbloķējiet vāku.
6. Pievienojiet nūdeles un vāriet (režīms SOUP (Zupa)) vēl 10 min.
7. Ilejiet gatavo zupu bjodās un pasniedziet ar svaigiem pētersiļiem.

## UK - КУРЯЧИЙ СУП



### Інгредієнти.

- 700 г курятини
- 1½ л води
- 1 пастернак
- 1 корінь петрушки

- Корінь селери, 1 шт. (невеликий) • Сіль (і приправи до супу) за смаком
- 2 порізані моркви • Локшина, свіжа петрушка
- 2 цибулини
- 1 зелений перець • Олія для смаження

### Метод приготування.

1. Підготуйте овочі: цибулю наріжте жульєном, моркув кружечками, селеру півкільцями, корінь петрушки, пастернак та перець великими кубиками.
2. Висипте всі овочі в чашу для приготування і додайте олію.
3. Установіть режим «СТИР-ФРАЙ» на 10 хвилин. Час від часу перемішуйте.
4. Після завершення програми залійте воду, додайте м'ясо, сіль та інші приправи. Закрійте кришку та заблокуйте її. Установіть режим «СУП» на 20 хвилин.
5. Після завершення програми скіньте тиск, відкрийте кришку.
6. Додайте локшину та кип'ятіть (у режимі «СУП») ще 10 хв.
7. Готовий суп перелійте в глибоку тарілку та подавайте зі свіжою петрушкою.

## BG - ПИЛЕШКА СУПА



### Съставки:

- 700 г пилешко мясо
- 1½ л вода
- 1 паштърнак
- 1 корен от магданоз

- сол (и подправки за супа) на вкус
- Фиде, пресен магданоз
- Олио за пържене

### Метод на приготвяне:

1. Подгответе зеленчуците: нарежете лука на жулиени, морковите на кръгчета, целината на полукръгове, корена от магданоз, паштърнака и чушката на големи кубчета.
2. Сипете всичките зеленчуци в купата за готовене и добавете олио.
3. Задайте програмата STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКВАНЕ) за 10 минути. Разбърквайте от време на време.
4. След края на програмата добавете водата, месото, солта и другите подправки. Затворете капака и заключете. Задайте програма SOUP (СУПА) на 20 минути.
5. След края на програмата изпуснете налягането и отключете капака.
6. Добавете фидето и сварете (SOUP (СУПА) за още 10 минути.
7. Сипете готовата супа в купи и сервирайте с пресен магданоз.



## EN - GOULASH



### Ingredients:

- 700g beef, chunks
- 2 onions, sliced
- 4 small potatoes, chunks
- 2 carrots, sliced
- 400g can peeled tomatoes or passata
- 3 tbsp. of oil
- 3 cloves garlic
- 4 small caraway
- 1 tbsp. paprika
- 2 bay leaves
- 1 green pepper
- 2 tbsp. marjoram
- ½ glass of red wine
- ½ glass of water
- Hot pepper, for serving

### Method:

- Pour the oil in the cooking bowl. Select STIR FRY and press START.
- When it beeps, add the onions and cook for 5 minutes.
- Add the meat, paprika, marjoram, and stir fry for another 5 minutes. When the timer beeps, press Cancel.
- Add all the other ingredients. Select STEW. Press Clock and set it for 15 minutes. Close the lid and press START.
- When the timer beeps, press the pressure release button and release the steam. Press CANCEL and open the lid.

## DE - GULASCH



### Zutaten:

- 700 g Rindfleisch, gewürfelt oder Passata
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 4 kleine Kartoffeln, grob gewürfelt
- 1 EL Kämmel
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Paprikapulver
- 400 g geschälte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 grüner Pfeffer
- 2 EL Marjoran
- ½ Glas Rotwein
- ½ Glas Wasser
- Chilischote, zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

- Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel. Stellen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) ein und drücken Sie auf START.
- Wenn der Signalton ertönt, fügen Sie die Zwiebeln hinzu und garen Sie sie 5 Minuten lang.
- Geben Sie Fleisch, Paprika, Marjoran dazu und braten Sie alles weitere 5 Minuten an. Wenn der Timer einen Signalton ausgibt, drücken Sie auf CANCEL (Abbrechen).
- Fügen Sie alle anderen Zutaten hinzu. Stellen Sie den Modus STEW (Schmoren) ein. Drücken Sie die Timer-Taste und stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste START.
- Wenn der Timer einen Signalton ausgibt, drücken Sie die Druckentriegelungstaste und lassen Sie den Dampf ab. Drücken Sie auf CANCEL (Abbrechen) und öffnen Sie den Deckel.

## NL - GOULASH



### Ingrediënten:

- 700 g rundvlees, in stukken of passata
- 2 uien, in stukjes • 3 el olie
- 4 kleine aardappelen, in stukken • 3 teentjes knoflook
- 2 wortelen, in stukjes • 1 el azijn
- 400 g gepelde tomaten uit blik • 1 el paprikapoeder
- 2 laurierblaadjes
- 1 groene peper
- 2 el marjoraan
- Half glas rode wijn
- Half glas water
- Hete peper, voor het serveren

### Bereidingswijze:

- Giet de olie in de kookpot. Selecteer ROERBAKKEN en druk op START.
- Voeg na het piepen de uien toe en laat 5 minuten koken.
- Voeg vlees, paprika, marjoraan toe en roerbak nog eens 5 minuten. Als de timer piept, drukt u op Annuleren.
- Voeg alle andere ingrediënten toe. Selecteer STOVEN. Druk op Klok en stel deze in op 15 minuten. Sluit het deksel en druk op START.
- Als de timer piept, drukt u op de drukontgrendelknop en laat u de stoom vrij. Druk op ANNULEREN en open het deksel.

## FR - GOULASH



### Ingrédients :

- 700 g de bœuf en morceaux concassées
- 2 oignons, coupés en rondelles • 3 c. à s. d'huile
- 4 petites pommes de terre en • 3 gousses d'ail
- 2 carottes, coupées en rondelles • 1 c. à s. de carvi
- 400 g de tomates pelées ou • 1 c. à s. de paprika
- 2 feuilles de laurier
- 1 poivron vert
- 2 c. à s. de marjolaine
- ½ verre de vin rouge
- ½ verre d'eau
- Piment fort, au moment de servir

### Méthode de cuisson :

- Versez l'huile dans la cuve de cuisson. Sélectionnez RISSOLER et appuyez sur DÉMARRER.
- Lorsque l'appareil émet un signal sonore, ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 5 minutes.
- Ajoutez la viande, le paprika, la marjolaine et faites revenir 5 minutes supplémentaires. Lorsque le minuteur émet un signal sonore, appuyez sur Annuler.
- Ajoutez tous les autres ingrédients. Sélectionnez MIJOTER. Appuyez sur le minuteur et réglez-le sur 15 minutes. Fermez le couvercle et appuyez sur DÉMARRER.
- Lorsque le minuteur émet un signal sonore, appuyez sur le bouton de libération de pression pour libérer la vapeur. Appuyez sur ANNULER et ouvrez le couvercle.

## CS - GULÁŠ



### Ingredience:

- 700 g hovězího masa, na kousky
- 2 cibule na plátky
- 4 malé brambory, na kousky
- 2 mrkve, na plátky
- 400 g rajčat nebo protlaku
- v konzervě
- 3 lžice oleje
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice kmínku
- 1 lžice papriky
- 2 bobkové listy
- 1 zelená paprika
- 2 lžice majoránky
- ½ sklenice červeného vína
- ½ sklenice vody
- čili papričky k servírování

### Způsob vaření:

1. Do varné mísy nalijte olej. Zvolte STIR FRY (SMAŽENÍ) a stiskněte tlačítko START.
2. Po pípnutí přidejte cibuli a vařte 5 minut.
3. Přidejte maso, papriku, majoránku a vařte dalších 5 minut. Po zapípaní časovače stiskneme tlačítka CANCEL (Zrušit).
4. Přidejte zbývající ingredience. Zvolte STEW (DUŠENÍ). Stiskněte Clock (Hodiny) a nastavte 15 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko START.
5. Po zapípaní časovače otevřete tlakový ventil a uvolněte páru. Stiskněte tlačítka CANCEL (Zrušit) a otevřete víko.



## SK - GULÁŠ



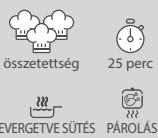
### Prísady:

- |                                 |                          |                               |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| • 700 g hovädzích kúskov        | paradajok alebo pretlakú | • 1 zelená paprika            |
| • 2 cibule, nakrájané           | • 3 PL oleja             | • 2 PL majoránky              |
| • 4 malé zemiaky, kúsky         | • 3 strúčiky cesnaku     | • ½ pohára červeného vína     |
| • 2 mrkvy, nakrájané            | • 1 PL rasce             | • ½ pohára vody               |
| • 400 g konzervovaných lípaných | • 1 PL papriky           | • ostrá paprika na ochutnenie |
|                                 | • 2 bobkové listy        |                               |

### Spôsob prípravy jedla:

1. Nalejte olej do misy na varenie. Vyberte režim STIR-FRY a stlačte tlačidlo spustenia.
2. Po zapípaní pridajte cibuľu a varte 5 minút.
3. Pridajte mäso, papriku, majoránku a pri stálom miešaní vyprážajte ďalších 5 minút. Po zapípaní časovača stlačte tlačidlo zrušenia.
4. Pridajte všetky zostávajúce prísady. Vyberte režim DUSENIE. Stlačte tlačidlo hodin a nastavte 15 minút. Zavorte veko a stlačte tlačidlo spustenia.
5. Po zapípaní časovača stlačte tlačidlo na uvoľnenie tlaku a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo zrušenia a otvorte veko.

## HU - GULYÁS



### Hozzávalók:

- |                                   |                               |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| • 700 g marhahús, darabokra vágva | vagy paradicsompüré (konzerv) | • 1 zöldpaprika               |
| • 2 hagyma, felszeleteleve        | • 3 ek olaj                   | • 2 ek. majoránna             |
| • 4 kis méretű burgonya,          | • 3 gerezd fokhagyma          | • ½ pohár vörösbor            |
| darabokra vágva                   | • 1 ek. fűszerkörmény         | • ½ pohár víz                 |
| • 2 répa, csíkokra vágva          | • 1 ek. pirospaprika          | • csípős paprika a tálaláshoz |
| • 400 g hámozott paradicsom       | • 2 babérlevél                |                               |

### Főzési mód:

1. Öntse az olajat a főzőkészülék edényébe. Válassza ki a KEVERGETVE SÜTÉS programot, és nyomja meg a START gombot.
2. Amikor a készülék sípol, adjon hozzá a hagymát, és főzze további 5 percig.
3. Adja hozzá a húst, a paprikát, a majoránnát, és kevergetve sütse további 5 percig. Ha az időzítő sípol, nyomja meg a Kilépés gombot.
4. Adja hozzá az összes többi hozzávalót. Válassza ki a PÁROLÁS programot. Nyomja meg az Óra gombot, és állítsa be 15 percre. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a START gombot.
5. Amikor az időzítő sípol, nyomja meg a nyomás közéldő gombot, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a KILÉPÉS gombot, és nyissa fel a fedőt.

## RO - GULAŞ



### Ingredientie:

- |                                      |                              |                             |
|--------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| • 700 g carne de vită, tăiată bucăți | • 3 linguri de ulei          | • 2 linguri de măghiran     |
| • 2 cepe, tăiate felii               | • 3 căței de usturoi         | • ½ pahar de vin roșu       |
| • 4 cartofi mari, tăiată bucăți      | • 1 lingură de chimion       | • ½ pahar de apă            |
| • 2 morcovi, tăiată felii            | • 1 lingură de boia de ardei | • ardei iute, pentru servit |
| • 400 g roșii descojite sau pastă    | • 2 frunze de dafin          |                             |
|                                      | • 1 ardei verde              |                             |

### Metoda de gătit:

1. Turnați uleiul în vasul de gătit. Selectați PRĂJIRE RAPIDĂ și apăsați pe START.
2. Când se aude semnalul sonor, adăugați ceapa și gătiți 5 minute.
3. Adăugați carne, boiaua, măghiranul și prăjiți încă 5 minute. Când se aude semnalul sonor, apăsați pe Anulare.
4. Adăugați toate celelalte ingrediente. Selectați FIERBERE ÎNÂBUȘITĂ. Apăsați pe Ceas și setați-l pentru 15 minute. Închideți capacul și apăsați pe START.
5. Când se aude semnalul sonor, apăsați pe Anulare.

## HR - GULAŠ



### Sastojci:

- 700 g govedine, komadi
- 2 luka, nasjeckana
- 4 mala krompira, komadi
- 2 mrkve, nasjeckane
- 400 g oguljenih rajčica u konzervi ili pirea od rajčice
- 3 žlice ulja
- 3 režnja češnjaka
- 1 žlica kima
- 2 žlica paprike
- 2 lovorova lista
- 1 zelena paprika
- 2 žlice mažurana
- ½ čaše crvenog vina
- ½ čaše vode
- ljuta papričica, za posluživanje

### Metoda pripreme:

1. Ulije ulje u posudu za pripremu hrane. Odaberite STIR FRY (Prženje) i pritisnite START (Pokretanje).
2. Kad čujete zvučni signal, dodajte luk i kuhatjte 5 minuta.
3. Dodajte meso, papriku, mažuran i pržite još 5 minuta. Kad se oglasiti brojač vremena, pritisnite tipku za otpuštanje tlaka i otpustite paru. Pritisnite CANCEL (Odustani) i otvorite poklopac.
4. Dodajte sve druge sastojke. Odaberite STEW (Dinstanje). Pritisnite Clock (Sat) i postavite vrijeme na 15 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite START (Pokretanje).
5. Kad se oglasiti brojač vremena, pritisnite tipku za otpuštanje tlaka i otpustite paru. Pritisnite CANCEL (Odustani) i otvorite poklopac.

## SR - GULAŠ



### Sastojci:

- 700 g govedine u komadima
- 2 glavice crnog luka, na režnjeve
- 4 manja krompira, na komade
- 2 šargarepe, na kolutove
- 1 supena kašika kima
- 1 supena kašika paprike
- 400 g oljuštenog ili pasiranog paradižnika iz konzerve
- 3 supene kašike ulja
- 3 čena belog luka
- ½ čaše crnog vina
- ½ čaše vode
- Ljute paprike, za služenje
- 1 zelena paprika
- 2 supene kašike majorana
- ½ čaše crnog vina
- ½ čaše vode
- Ljute paprike, za služenje

### Način kuvanja:

1. Sipajte ulje u posudu za kuhanje. Izaberite BRZO PRŽENJE, pa pritisnite POKRENI.
2. Kada se oglasiti zvučni signal, dodajte crni luk i kuhatjte 5 minuta.
3. Dodajte meso, papriku i majoran i pržite još 5 minuta. Kada se tajmer oglasiti zvučnim signalom, pritisnite „Otkaži“.
4. Dodajte sve preostale sastojke. Izaberite KRČKANJE. Pritisnite „Sat“, pa ga podešite na 15 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite POKRENI.
5. Kada se oglasiti zvučni signal, pritisnite dugme za oslobođanje pritiska i ispuštit paru. Pritisnite OTKAŽI i otvorite poklopac.

## SL - GOLAŽ



### Sestavine:

- 700 g govedine, narezane na koščke
- 2 narezani čebuli
- 4 majhni krompirji, narezani na koščke
- 2 narezana korenčka
- 400 g konzerviranega olupljenega paradižnika ali mezge
- 3 jedilni žlice olja
- 3 stroki česna
- 1 jedilna žlica kumine
- 1 jedilna žlica paprike
- 2 lovorjeva lista
- 1 zelena paprika
- 2 jedilni žlice majarona
- ½ kozarca rdečega vina
- ½ kozarca vode
- pekoča paprika (kot priloga)

### Način kuhanja:

1. V kuhalno posodo vlijte olje. Izberite program za hitro praženje STIR FRY in pritisnite START.
2. Ko naprava zapiska, dodajte čebulo in kuhatjte 5 minut.
3. Dodajte meso, sladko papriko in majaron ter pržite dodatnih 5 minut. Ko časovnik zapiska, pritisnite Cancel.
4. Dodajte preostale sestavine. Izberite program za obaro STEW. Pritisnite Clock in nastavite na 15 minut. Zaprite pokrov in pritisnite START.
5. Ko časovnik zapiska, pritisnite gumb za sproščanje tlaka in sprostite paro. Pritisnite CANCEL in odprite pokrov.



## BS - GULAŠ



### Sastojci:

- 700 g većih komada govedine
- 2 luka, narezana na ploške
- 4 mala krompira, narezana na veće komade
- 2 mrkve, narezane na ploške
- 400 g konzerviranog paradajza
- bez kore ili pasiranog paradajza
- 3 kašike ulja
- 3 češnja bijelog luka
- 1 kašika kima
- 1 kašika mljevene paprike
- 2 lovorova lista
- 1 zelena paprika
- 2 kašike mažurana
- ½ čaše crnog vina
- ½ čaše vode
- ljuta papričica, za posluživanje

### Način kuhanja:

1. Nasipite ulje u posudu za kuhanje. Odaberite način rada za prženje i pritisnite START.
2. Kad se oglasiti zvučni signal mjerača vremena, dodajte luk i pržite 5 minuta.
3. Dodajte meso, papriku, mažuran i pržite još 5 minuta. Kad se oglasiti zvučni signal mjerača vremena, pritisnite Cancel (Odustani).
4. Dodajte sve ostale sastojke. Izaberite način rada za čorbe. Pritisnite Clock (Sat) i namjestite ga na 15 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite START.
5. Kad se oglasiti zvučni signal mjerača vremena, pritisnite tipku za pritisak i ispuštit paru. Pritisnite CANCEL (Odustani) i otvorite poklopac.

## PL - GULASZ



### Składniki:

- 700 g wołowiny w dużych kawałkach
- 2 pokrojone w plasterki cebule
- 4 małe ziemniaki, pokrojone na duże kawałki
- 2 pokrojone w plasterki marchewki
- 400 g obranych pomidorów z puszką lub przecieru
- 3 łyżki oleju
- 3 żąbki czosnku
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżka papryki mielonej
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki majeranku
- Pół szklanki czerwonego wina
- Pół szklanki wody
- Ostra papryka, przy podaniu

### Metoda gotowania:

1. Wlać olej do misy. Wybrać tryb STIR FRY (Krótkie smażenie) i naciśnąć przycisk START.
2. Po usłyszeniu sygnału dodać cebulę i gotować przez 5 minut.
3. Dodać mięso, paprykę, majeranek i smażyć przez kolejne 5 minut. Po usłyszeniu sygnału naciśnąć przycisk Cancel (Anuluj).
4. Dodać pozostałe składniki. Wybrać tryb STEW (Duszenie). Naciśnąć przycisk Clock (Zegar) i ustawić na 15 minut. Zamknąć pokrywkę i naciśnąć przycisk START.
5. Gdy minutnik wyemisuje sygnał dźwiękowy, otworzyć zawór ciśnieniowy i uwolnić parę. Naciśnąć przycisk CANCEL (Anuluj) i otworzyć pokrywę.



## ET - GULASH



### Koostisosad:

- 700 g veisefilee tükke
- 2 sibulat, viilutatud
- 4 väikest kartulitükki
- 2 porgandit, viilutatud
- 400g saab kooritud tomati või pasata

- 3 spl oliiviöli
- 3 küüslaugukünt
- 1 spl köömneid
- 1 spl paprikapulbrit
- 2 spl loorberilehti
- 1 roheline pipar

- 2 spl majorani
- ½ klaasi punast vein
- ½ klaas vett
- terav pipar, serveerimiseks

### Küpsetusmeetod:

1. Valige keedupotti õli. Valige STIR FRY ja vajutage nuppu START (Käivita).
2. Kui kostub piiks, lisage sibul ja küpsetage 5 minutit.
3. Lisage liha, paprika, majoraan ja praadige segades veel 5 minutit. Kui taimer annab piiksuga märku, vajutage röhu vabastamise nuppu ja vabastage aur. Vajutage CANCEL (Tühista) ja avage kaas.

## LT - GULIAS



### Sudedamosios dalys:

- 700g stambiai pjauystytos jautienos
- 2 pjauystyt svogūnai
- 4 stambiai pjauystytos bulvės
- 2 griežinėliais pjauystytos morkos
- 400g konservuotų pomidorų be skūrelės arba pomidorų tyrės

- 3 valgomieji šaukštai aliejaus
- 3 česnako skiltelės
- 1 valgomasis šaukštasis kmynų
- 1 valgomasis šaukštasis paprikos
- 2 lauro lapai
- 1 žalioji paprika
- 2 valgomieji šaukštai mairūno
- Pusé taurės raudonojo vyno
- Pusé stiklinės vandens
- Aitriosisios paprikos patiekimui

### Paruošimo būdas:

1. J gaminimui skirtą puodą įpilkite aliejaus. Pasirinkite režimą „STIR FRY“ (Kepinimas) ir paspauskite „START“ (Pradėti).
2. Prietaisui supypsėjus sudėkite svogūnus ir kepkit 5 minutes.
3. Sudėkite mėsą, papriką, mairūnų ir maišydami kepkite dar 5 minutes. Laikmačiu supypsėjus paspauskite „CANCEL“ (Atšaukti).

## LV - GULĀŠS



### Sastāvdalas:

- 700 g liellopa gaļas gabalos
- 2 sīpoli šķēlēs
- 4 mazi kartupeļi gabalos
- 2 burkāni šķēlēs
- 400 g bundža ar nomiziotiem

tomātiem vai tomātu pastu

- 1 zaļais pipars
- 2 ēdamkarotes majorāna
- ½ glāze sarkanvīna
- ½ glāze ūdens
- Asie pipari pasniegšanai

### Pagatavošanas veids:

1. Gatavošanas traukā ielejiet eļļu. Izvēlieties režīmu STIR FRY (Apcepšana) un nospiediet START (Sākt).
2. Kad ir dzirdami pikstieni, pievienojiet sīpolus un gatavojet 5 minūtes.
3. Pievienojiet gaļu, papriku, majorānu un cepot maišiet vēl 5 minūtes. Kad taimeris pikst, nospiediet spiediena izlašanas pogu un izlaidiet tvaiku. Nospiediet CANCEL (Atcelt) un atveriet vāku.
4. Pievienojiet visas citas sastāvdalas. Atlaistiet STEW (Sautēšana). Nospiediet Pulkstenis un iestatiet to uz 15 minūtēm. Aizveriet vāku un nospiediet START (Sākt).
5. Kad taimeris pikst, nospiediet spiediena izlašanas pogu un izlaidiet tvaiku. Nospiediet CANCEL (Atcelt) un atveriet vāku.



## UK - Гуляш



### Інгредієнти.

- |   |                             |                             |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| • 700 г яловичини шматочками                            | очищених томатів або пасата | • 1 зелений перець          |
| • 2 нарізані цибулини                                   | • 3 ст. л. олії             | • 2 ст. л. майорану         |
| • 4 картоплинни невеликого розміру, нарізані шматочками | • 3 зубчики часнику         | • ½ склянки червоного вина  |
| • 2 порізані моркви                                     | • 1 ст. л. кмину            | • ½ склянки води            |
| • 400 г консервованих лаврових листа                    | • 1 ст. л. паприки          | • Гострий перець для подачі |

### Метод приготування.

1. Налийте олію в чашу для приготування. Виберіть режим «СТИР-ФРАЙ» і натисніть СТАРТ.
2. Після звукового сигналу додайте цибулю і готуйте 5 хвилин.
3. Додайте м'ясо, паприку, майоран і смажте, помішуючи ще 5 хвилин. Після звукового сигналу таймера натисніть СКАСУВАННЯ.
4. Додайте всі інші інгредієнти. Виберіть «ТУШКУВАННЯ». Натисніть ЧАС та встановіть 15 хвилин. Закрійте кришку та натисніть СТАРТ.
5. Після звукового сигналу таймера натисніть кнопку скидання тиску й випустіть пару. Натисніть СКАСУВАННЯ та відкрийте кришку.



## BG - Гулаш



### Съставки:

- 700 г телешко на парчета
- 2 глави лук, нарязани
- 4 малки картофи на парчета
- 2 моркова, нарязани
- 400g консерва обелени домати или доматен концентрат

- 3 с.л. олио
- 3 скилидки чесън
- 1 с.л. кимион
- 1 с.л. червен пипер
- 2 даргинови листа
- 2 с.л. риган
- ½ чаша червено вино
- ½ чаша вода
- Лют червен пипер, за сервиране

### Метод на приготвяне:

1. Сипете олио и купата за готовене. Изберете STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКАВАНЕ) и натиснете START (НАЧАЛО).
2. Когато чуете звуков сигнал, добавете лука и готовете 5 минути.
3. Добавете месото, червения пипер и ригана и пържете с бъркане още 5 минути. Когато таймерът издаде звуков сигнал, натиснете Cancel (Отказ).
4. Добавете всички останали съставки. Изберете STEW (ЗАДУШАВАНЕ). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за 15 минути. Затворете капака и натиснете START (НАЧАЛО).
5. Когато таймерът издаде звуков сигнал, натиснете бутона за изпускане на налягането и освободете парата. Натиснете CANCEL (ОТКАЗ) и отворете капака.



## EN - STUFFED PEPPERS



### Ingredients:

- 6 large sweet peppers
- 300g minced meat
- 1 small courgette
- 1 chili pepper (optional)
- ½ litres water
- Carrot
- Onion
- Courgette
- Tinned tomatoes (passata)
- Salt, pepper — to taste

### Method:

- Cut the peppers in half from end to end, remove the seeds and rinse. Dice or coarsely grate the courgette.
- Mix the minced meat with the finely chopped chili pepper, courgette and spices.
- Pour the oil into the bowl, heat and add the onion—cut into half rings—and the coarsely grated carrots. Set to
- STIR FRY mode. Set to 160°C for 10 minutes. With the lid off and stirring constantly, fry the vegetables and add the tomatoes with the juice (undrained).
- Stuff the peppers, add to the bowl with the sautéed vegetables, then add water, salt and pepper. Set to STEW for 30 minutes. Serve with sour cream and the sauce.

## DE - GEFÜLLTE PAPRIKA



### Zutaten:

- 6 große Paprika
- 300 g Hackfleisch
- 1 kleine Zucchini
- 1 Chilischote (optional)
- ½ Liter Wasser

### Für die Sauce:

- Karotte
- Zwiebel
- Zucchini
- Tomaten aus der Dose (Passata)
- Salz, Pfeffer – nach Geschmack

### Zubereitung:

- Halbieren Sie die Paprika der Länge nach, entfernen Sie die Kerne und spülen Sie die Paprika ab. Würfeln oder raspeln Sie die Zucchini grob.
- Vermengen Sie das Hackfleisch mit der fein gehackten Chilischote, Zucchini und den Gewürzen.
- Geben Sie das Öl in die Kochschüssel, erhitzen Sie es und fügen Sie die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln und die grob geriebenen Karotten hinzu. Stellen Sie den Modus STIR FRY (ANBRATEN) ein. Stellen Sie den Timer

auf 10 Minuten bei 160 °C ein. Braten Sie das Gemüse bei offenem Deckel und unter ständigem Rühren an und geben Sie die Tomaten mit dem Saft (nicht abgetropft) hinz.

4. Füllen Sie die Paprika, geben Sie sie in die Kochschüssel mit dem gebratenen Gemüse und fügen Sie dann Wasser, Salz und Pfeffer hinzu. Verriegeln Sie den Deckel. Stellen Sie den Modus STEW (Schmoren) auf 30 Minuten ein. Servieren Sie das Gericht mit saurer. Sahne und der Sauce.

## NL - GEVULDE PAPRIKA'S



### Ingrediënten:

- 6 grote paprika's
- 300 g gehakt
- 1 kleine courgette
- 1 chilipeper (optioneel)
- Halve liter water

### Voor de saus:

- Wortel
- Ui
- Courgette
- Tomaten in blik (passata)
- Zout en peper, naar smaak

### Methode:

- Snijd de top van de paprika's af, verwijder de zaden en spoel ze af. Snij de courgette in blokjes of rasp grof.
- Meng het gehakt met de fijngehakte chilipeper, courgette en specerijen.
- Giet de olie in de kom, verwarm en voeg de ui (in halve ringen gesneden) en de grof geraspte wortels toe. Stel in op

ROERBAK-modus. Stel in op 160 °C gedurende 10 minuten. Bak de groenten en voeg de tomaten met het sap (niet afgegoten) toe zonder deksel en blijf roeren.

4. Vul de pepers, voeg de gebakken groenten aan de kom toe en voeg water, zout en peper toe. Zet deze op STOVEN gedurende 30 minuten. Zet deze op STOVEN gedurende 30 minuten. Serveer met zure room en de saus.

## FR - POIVRONS FARCI



### Ingrédients :

- 6 gros poivrons
- 300 g de viande hachée
- 1 petite courgette
- 1 piment (facultatif)
- 1,5 litre d'eau

### Pour la sauce :

- Carotte
- Oignon
- Courgette
- Tomates en boîte (concassées)
- sel, poivre selon le goût

### Préparation :

- Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines et rincez. Coupez les courgettes en dés ou râpez-les grossièrement.
- Mélangez la viande hachée avec le piment finement émincé, la courgette et les épices.
- Versez l'huile dans la cuve, faites chauffer, puis ajoutez l'oignon (coupé en demi-rondelles) et les carottes grossièrement râpées. Sélectionnez le mode RISSOLER

Réglez sur 160°C et 10 minutes. Sans le couvercle et en remuant constamment, faites revenir les légumes et ajoutez les tomates avec leur jus (non égouttées).

4. Farcissez les poivrons, placez-les dans la cuve avec les légumes sautés, puis ajoutez l'eau, le sel et le poivre. Réglez sur MIJOTER et 30 minutes. Servez avec de la crème fraîche et la sauce.

## CS - PLNĚNÉ PAPRIKY



úroveň obtížnosti  
40 minút  
STIR FRY (SMAŽENÍ)

### Ingredience:

- 6 velkých nepálivých paprik
- 300 g mletého masa
- 1 malá cuketa
- 1 chilli paprička (volitelně)
- ½ litru vody
- mrkev
- cibule
- cuketa
- konzervovaná rajčata (pasirovaná)
- sůl, pepř — na dochucení

### Postup:

- Papriky překrojte na polovinu od jednoho konce k druhému, vyjměte semínka a opláchněte. Cuketu nakrájejte nebo nahrubo nastrouhejte.
- Smíchejte mleté maso s nadrobnou nasekanou chilli papričkou, cuketou a kořením.
- Nalijte olej do mísy, nechte ho rozechrát a přidejte na půlkolečka nakrájenou cibuli a nahrubo nastrouhanou mrkev. Nastavte režim STIR FRY (SMAŽENÍ). Nastavte
- na 160 °C na dobu 10 minut. Se sundaným víkem a za stálého míchání osmažte zeleninu a přidejte rajčata se šťavou (nevysušená).
- Naplňte papriky, přidejte je do mísy s restovanou zeleninou a poté přidejte vodu, sůl a pepř. Nastavte režim STEW (DUŠENÍ) na 30 minut. Podávejte s kysanou smetanou a omáčkou.



## SK - PLNENÉ PAPRIKY



obtížnosť  
40 minút  
STIR-FRY  
DUSENIE

### Prísady:

- 6 veľkých sladkých paprík
- 300 g mletého mäsa
- 1 malá cuketa
- 1 čili paprika (nepovinné)
- ½ litra vody
- mrkva
- cibuľa
- cuketa
- konzervované paradajky (pretlak)
- sol, čierne korenie – na ochutnenie

### Postup:

- Papriku rozkrojte pozdĺž na polovicu, odstráňte semienka a opláchnite. Cuketu nakrájajte na kocky alebo nahrubo.
- Mleté mäso zmiešajte s najemno posekanou čili paprikou, cuketou a korením.
- Nalejte olej do misy, zohrejte a pridajte cibuľu nakrájanú na polkruhy a nahrubo nastrúhanú mrkvu. Nastavte režim STIR-FRY. Nastavte teplotu 160°C na 10 minút. Veko nechajte
- zloženie. Za stáleho miešania osmažte zeleninu a pridajte paradajky spolu so šťavou (nesedenené).
- Naplňte papriky a pridajte do misy spolu s opravenou zeleninou. Potom pridajte vodu, sol a korenie. Nastavte režim dusenia s časom 30 minút. Podávajte s kyslou smotanou a omáčkou.

## HU - TÖLTÖTT PAPRIKA



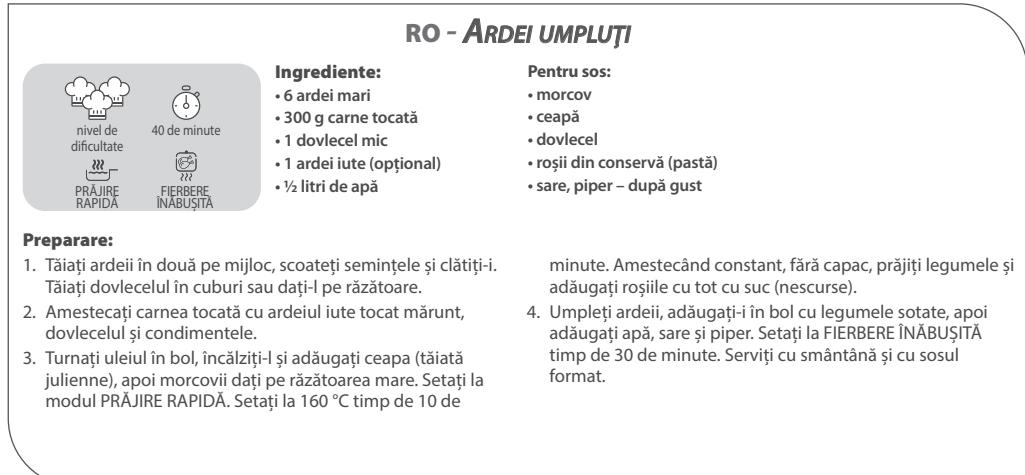
nehézségi szint  
40 perc  
KEVERGETVE SÜTÉS PÁROLÁS

### Hozzávalók:

- 6 nagy kaliforniai paprika
- 300 g darált hús
- 1 kis cukkini
- 1 csílipaprika (elhagyható)
- ½ liter víz
- sárgarépa
- hagyma
- cukkini
- konzerv paradicsom (püré)
- só, bors – ízlés szerint

### Elkészítési mód:

- Vágja félbe a paprikát hosszában, távolítsa el a magokat, és öblítse le. Vágja kockákra vagy reszelje le durvára a cukkinit.
- Keverje össze a darált húst a finomra aprított csílipaprikával, a cukkinivel és a fűszerekkel.
- Öntse az olajat az edénybe, melegítse fel, és adjja hozzá a hagymát – félkarikákra vágya – és a durvára reszelt ságarépát. Állítsa be a KEVERGETVE SÜTÉS üzemmódot.
- Állítsa 160 °C-ra, és programozzon be 10 percet. Vegye le a fedelel, és folyamatos keverés mellett süssé a zöldségeket, majd adj hozzá a paradicsomot a levélvel együtt (ne csepgesse le).
- Tölts meg a paprikákat, öntse az edénybe a párolt zöldségeket, majd adjon hozzá vizet, sót és borsot. Állítsa PÁROLÁS programra 30 percre. Tálalja tejföllel és a szósszal.



## RO - ARDEI UMPLUȚI



### Ingrediente:

- 6 ardei mari
- 300 g carne tocată
- 1 dovlecel mic
- 1 ardei iute (optional)
- ½ litru de apă

### Pentru sos:

- morcov
- ceapă
- dovlecel
- roșii din conservă (pastă)
- sare, piper – după gust

### Preparare:

- Tăiați ardeii în două pe mijloc, scoateți semințele și clătiți-i. Tăiați dovlecelul în cuburi sau dați-l pe răzătoare.
- Amestecați carne tocată cu ardeul iute tocat mărunt, dovlecelul și condimentele.
- Turnați uleiul în bol, încălziti-l și adăugați ceapa (tăiată julienné), apoi morcovii dați pe răzătoarea mare. Setați la modul PRĂJIRE RAPIDĂ. Setați la 160 °C timp de 10 de minute. Amestecând constant, fără capac, prăjiți legumele și adăugați roșiile cu tot cu suc (nescurse).
- Umpleți ardeii, adăugați-i în bol cu legumele sotate, apoi adăugați apă, sare și piper. Setați la FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ timp de 30 de minute. Serviți cu smântână și cu sosul format.

## HR - PUNJENE PAPRIKE



### Sastojci:

- 6 velikih slatkih paprika
- 300 g mljevenog mesa
- 1 mala tikvica
- 1 chili papričica (po želji)
- ½ litre vode

### Za umak:

- Mrkva
- Luk
- Tikvica
- Rajčice iz konzerve (pire od rajčica)
- Sol, papar – po želji

### Metoda:

1. Paprike narežite na pola od vrha do dna, izvadite sjemenke i isperite ih. Tikvicu narežite ili je grubo naribajte.
2. Mljeveno meso pomiješajte sa sitno narezanim chili papričicom, tikvicom i začinima.
3. Ubacite u posudu, zagrijte i dodajte luk – narezan na polukrugove – i grubo naribani mrkvu. Postavite na način STIR FRY (Prženje). Postavite na 160 °C i na 10 minuta.

Skinite poklopac i uz neprestano miješanje popržite povrće te dodajte rajčice sa sokom (neprocijedene).

4. Napunite paprike, dodajte u posudu sa sotiranim povrćem, a zatim dodajte vodu, sol i papar. Postavite na način STEW (Dinstanje) na 30 minuta. Poslužite s kiselim vrhnjem i umakom.

## SR - PUNJENE PAPRIKE



### Sastojci:

- 6 većih slatkih paprika
- 300 g mlevenog mesa
- 1 manja tikvica
- 1 čili paprika (po želji)
- ½ litre vode

### Način pripreme:

1. Prepolovite paprike po dužini, uklonite semenke i isperite. Tikvicu isecite na kockice ili krupno narendajte.
2. Pomešajte mleveno meso sa sitno seckanom čili paprikom, tikvicom i začinima.
3. Ulje sipajte u posudu i zagrejte, pa dodajte luk isečen na polovine kolutova i krupno rendanu šargarepu. Podesite režim BRZO PRŽENJE. Podesite temperaturu na

160 °C, a vreme na 10 minuta. Sa skinutim poklopcom i uz neprestano mešanje, pržite povrće i dodajte paradajz sa sokom (neoceden).

4. Napunite paprike, pa ih stavite u posudu sa dinstanim povrćem, a zatim dodajte vodu, so i biber. Podesite režim KRČKANJE na 30 minuta. Poslužite uz kiselu pavlaku i sos.

## SL - NADEVANA PAPRIKA



### Sestavine:

- 6 velikih rdečih paprik
- 300 g mletega mesa
- 1 majhna bučka
- 1 pekoča paprika (po izbiri)
- ½ l vode

### Za omako:

- Korenček
- Čebara
- Bučka
- Konzerviran paradižnik (mezga)
- Sol in poper – po okusu

### Način priprave:

1. Paprike prerežite na pol z enega konca do drugega, odstranite semena in jih sperite. Bučke narežite na kocke ali jih grobo sesekljajte.
2. Mleto meso zmešajte z drobno sesekljano pekočo papriko, bučkami in začimbami.
3. V posodo vlijte olje, ga segrejte, dodajte čebara – narezano na polobroče – in grobo sesekljano korenje. Izberite program za hitro praženje STIR FRY. Temperaturo nastavite na 160 °C in čas kuhanja na 10 minut. Odstranite pokrov in ob nenehnem mešanju prepražite zelenjavno in dodajte paradižnik z lastnim sokom (neodcenjen).
4. Nadevajte paprike, dodajte jih v skledo s praženo zelenjavno, nato dodajte vodo, sol in poper. Izberite program za obaro STEW in nastavite čas kuhanja na 30 minut. Postrezite s kislo smetano in omako.



## BS - PUNJENE PAPRIKE



### Sastojci:

- 6 velikih slatkih paprika
- 300 g mljevenog mesa
- 1 mala tikvica
- 1 čili papričica (po želji)
- ½ litre vode

### Za sos:

- Mrkva
- Luk
- Tikvica
- Konzervirani paradajz (pasirani)
- So, šećer – po ukusu

### Priprema:

1. Paprike prepolovite po dužini, očistite sjemenke i isperite. Tikvicu nasjeckajte ili grubo naribajte.
2. Mljeveno meso pomiješajte sa fino nasjeckanom čili papričicom, tikvicom i začinima.
3. Sipajte ulje u posudu, zagrijte i dodajte luk narezan na polukrugove i grubo naribani mrkvu. Namjestite na način rada za čorbe i na 30 minuta. Poslužite sa kiselim pavlakom i sosom.

rada za prženje. Namjestite na 160 °C i 10 minuta. Pržite povrće bez poklopca i stalno miješajte, zatim dodajte paradajz sa sokom (neocijedjen).

4. Napunite paprike, dodajte ih u posudu sa pirjanim povrćem i dodajte vodu, so i biber. Namjestite na način rada za čorbe i na 30 minuta. Poslužite sa kiselim pavlakom i sosom.

## PL - FASZEROWANA PAPRYKA



### Składniki:

- 6 dużych papryk (słodkich)
- 300 g mięsa mielonego
- 1 mała cukinia
- 1 papryczka chili (opcjonalnie)
- Pół litra wody

### Do sosu:

- Marchew
- Cebula
- Cukinia
- Pomidory w puszce (passata)
- Sól, pieprz — do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Przekroić paprykę na pół od góry do dołu, usunąć nasiona i opłukać. Cukinię pokroić w kostkę lub grubo zetrzeć.
2. Wymieszać mięso z drobno pokrojoną papryką chili, cukinią i przyprawami.
3. Wlać do misy olej, rozgrzać i dodać cebulę — pokrojoną w półplasterki — oraz grubo startą marchew. Ustawić tryb STIR FRY (Krótkie smażenie). Ustawić temperaturę 160°C na 10 minut. Przy otwartej pokrywce smażyć warzywa, ciągle mieszając, następnie dodać pomidory wraz z sokiem (bez odśączenia).
4. Umieścić farsz w paprykach, włożyć je do misy z przysmażonymi warzywami, a następnie dodać wodę, sól i pieprz. Ustawić tryb STEW (Duszenie) na 30 minut. Podawać z kwaśną śmietaną i sosem.



## ET - TÄIDETUD PAPRIKAD



- Koostisosad:**
- 6 suurt magusat paprikat
  - 300g hakkiha
  - 1 väike suvikörvits
  - 1 tšillipipar (valikuline)
  - ½ klaas vett

- Kastme jaoks:**
- Porgand
  - Sibul
  - Suvikörvits
  - Konservtomatid (passata)
  - Sool, pipar – maitse järgi

### Meetod:

1. Lõigake paprika otsast lõpuni pooleks, eemalda seemned ja loputage. Tükeldage suvikörvits või riivige see jämedalt.
  2. Segage hakkiha peeneks hakitud tšillipipra, suvikörvitsa ja vürtsidega.
  3. Valage öli kaussi, kuumutage ja lisage poolrõngasteks lõigatud sibul ja jämedalt riivitud porgandid. Valige STIR-
- FRY-režiim. Seadke 10 minutiks temperatuurile 160 °C. Praadige ilma kaaneta ja pidevalt segades köögiviljad ja lisage tomatid koos mahlagaga (ilmaga neid kurnamata).
4. Täitke paprikad, lisage kaussi koos hautatud köögiviljadega, seejärel lisage vesi, sool ja pipar. Valige 30 minutiks STEW. Serveerige hapukoore ja kastmega.

## LT - IDARYTOS PAPRIKOS



- Sudedamosios dalykai:**
- 6 didelės saldžiosios paprikos
  - 300g maltos mėsos
  - 1 maža cukinija
  - 1 aitrijoji paprika (pasirinktinai)
  - Pušė litro vandens

- Padažai:**
- Morka
  - Sogūnas
  - Cukinija
  - Konservuoti pomidorai (pomidorų tyre)
  - Druska, pipirai — pagal skonį

### Paruošimo būdas:

1. Perpjaukite paprikas perpus išilgai, išimkite sēklas ir nuskalaukite. Cukiniją supjaustykite kubeliais arba stambiai sutarkuočiite.
  2. Malta mėsą sumaišykite su smulkintomis aitriosiomis paprikomis, cukinija ir prieskoniais.
  3. Į dubenį išpilkite aliejus, pakaitinkite ir jidékite pusžedžiaisiai pjaustyta svogūnų bei stambiai tarkuotas morkas. Nustatykite režimą „STIR-FRY“ (Kepinimas). Nustatykite
- 160 °C temperatūrą 10 minučių. Nuėmė dangtį ir nuolat maišydami pakepkite daržoves ir supilkite pomidorus su sultimi (nenukočius).
4. Idarykite paprikas, sudékite į dubenį su patroškintomis daržovėmis, tada išpilkite vandens, įberkite druskos ir pipirų. Nustatykite režimą „STEW“ (Troskinimas) 30 minučių. Patiekite su grietine ir padažu.

## LV - PILDĪTI PIPARI



### Sastāvdajas:

- 6 lieli saldie pipari
- 300 g maltas gaļas
- 1 mazs cukini
- 1 čili pipars (pēc izvēles)
- ½ litrs ūdens

### Mērcei:

- Burkāns
- Sipols
- Cukīni
- Konservēti tomāti (tomātu pasta)
- Sāls, pipari pēc garšas

STIR-FRY (Ātrā apcepšana). Iestatiet 160 °C uz 10 minūtēm. Noņemiet vāku un, nepārtraukti maisot, cepiet dārzeņus pievienojet tomātus ar sulu (nenotecinātus).

4. Uzpildiet piparus, pievienojet traukā pie sautētajiem dārzeņiem, pēc tam pielejiet ūdeni, pievienojet sāli un piparus. Iestatiet režīmu SAUTĒŠANA uz 30 minūtēm. Pasnidziet ar skābo krējumu un mērci.

### Metode:

1. Sagrieziet piparus uz pusēm no viena gala līdz otram, izņemiet sēklas, noskalojiet. Sagrieziet cukini kubiņos vai rupji sarīvējiet
2. Samaisiet malto gaļu ar smalki sagrieztu čili piparu, cukini un garšvielām.
3. Ileļjet traukā ēļju, uzkarsējiet un pievienojet pusgredzenos sagrieztu spoliu un rupji sarīvētus burkānus. Iestatiet režīmu

## UK - ПЕРЦI ФАРШИРОВАНІ



### Інгредієнти.

- 6 великих солодких перців
- 300 г фаршу
- 1 невеликий кабачок
- 1 перець чилі (за бажанням)
- ½ л води

### Для соусу:

- Морква
- Ріпчаста цибуля
- Кабачок
- Консервовані помідори (пасата)
- Сіль, перець — за смаком

### Спосіб приготування:

1. Перець розріжте навпіл, видаліть насіння і промийте. Кабачки наріжте кубиками або крупно натріть.
2. Фарш змішайте з подібненим чилі, кабачками та специями.
3. У чашу налийте олію, розігрійте й додайте цибулю, нарізану півкільцями та крупно натерту моркву. Установіть режим «СУ-ВІД». Установіть 160 °C на

10 хвилин. Не накриваючи кришкою і постійно помішуючи, обсмажте овочі й додайте томати у власному соусі.

4. Нафаршируйте перець, покладіть у чашу з обсмаженими овочами, потім додайте воду, сіль і перець. Установіть режим «ТУШКУВАННЯ» на 30 хвилин. Подавайте зі сметаною і соусом.

## BG - Пълнени чушки



### Съставки:

- 6 големи сладки чушки
- 300g кайма
- 1 малка тиквичка
- 1 лята чушка (по желание)
- ½ л вода

### За соса:

- Морков
- Лук
- Тиквичка
- Домати от консерва (доматен концентрат)
- Сол, черен пипер – на вкус

### Метод:

1. Разрежете чушките наполовина от край до край, махнете семките и изплакнете. Нарежете на кубчета или настържете на едро тиквичката.
2. Смесете каймата със ситно нарезаната лята чушка, тиквичката и подправките.
3. Сипете олиото в купата, затоплете и добавете лука – нарезан на полумесеци – и едро настърганите моркови. Задайте програма STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКАВАНЕ).

Задайте на 160°C за 10 минути. С отворен капак и като разбърквате постоянно, пържете зеленчуците и добавете доматите със сока (неизсъденци).

4. Напълнете чушките, сложете ги в купата със сотирани зеленчуци, след което добавете вода, сол и черен пипер. Задайте на STEW (ЗАДУШАВАНЕ) за 30 минути. Сервирайте със заквасена сметана и соса.



## EN - MINCED MEAT IN CABBAGE LEAVES



### Ingredients:

- 500g pork meat, minced
- 25 pcs cabbage leaves
- 2 onions
- 1 tbsp. tomato puree
- 2 jars sauerkrauts
- 100g white rice
- 3 tbsp. oil
- 500ml tomato juice
- Salt and pepper
- Ground pepper
- Smoked ham
- Bay leaves
- 1 tbsp. thyme
- ½ tbsp. marjoram
- 1 tbsp. sweet paprika
- Hot pepper and polenta, for serving

### Method:

1. Pour the oil in the cooking bowl. Select STIR FRY and press START.
2. When it beeps, add the onions and cook for 5 minutes.
3. Add the rice, 1 glass of water, the salt and condiments and cook for another 5 minutes. When finished, press CANCEL.
4. Add the obtained juice over the minced meat, add thyme, salt and pepper and mix.
5. Cut the sauerkraut in small slices and cover the pot bottom (inside).
6. Form the meat mixture with cabbage leaves into about 25 sausage shapes. And place them in the bowl.
7. Cover the shaped meat with sauerkraut and smoked ham (sliced). Add bay leaves, ground pepper, tomato juice and 1 glass of water.
8. Select Stew program. Set the time to 30 minutes. Close the lid and press Start.
9. When the timer beeps, press the pressure release button and release the steam. Press Cancel and open the lid.
10. Serve with hot pepper and polenta.

## DE - KOHLROULADEN MIT HACKFLEISCH



### Zutaten:

- 500 g gehacktes Schweinefleisch
- 25 Kohlblätter
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Gläser Sauerkraut
- 100 g weißer Reis
- 3 EL Pflanzenöl
- 500 ml Tomatensaft
- Gemahlener Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Thymian
- ½ EL Marjoran
- 1 EL süßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- Geräucherter Schinken
- Chilischocke und Polenta bzw. Kartoffelpüree, zum Servieren

### Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel. Stellen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) ein und klicken Sie auf START.
2. Wenn der Signalton ertönt, fügen Sie die Zwiebeln hinzu und garen Sie sie 5 Minuten lang.
3. Geben Sie den Reis, 1 Glas Wasser, das Salz und die Gewürze hinzu und lassen Sie alles weitere 5 Minuten kochen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie auf CANCEL (Abbrechen).
4. Gießen Sie den gewonnenen Saft über das Hackfleisch, fügen Sie Thymian, Salz und Pfeffer hinzu und mischen Sie alles durch.
5. Schneiden Sie das Sauerkraut in kleine Stücke und bedecken Sie den Boden der Kochschüssel damit.
6. Wickeln Sie die Fleischmasse in die Kohlblätter und formen Sie diese zu ca. 25 Rouladen in Würstchenform. Legen Sie sie in den Topf.
7. Bedecken Sie die Rouladen mit Sauerkraut und in Scheiben geschnittenem geräuchertem Schinken. Geben Sie Lorbeerblätter, gemahlenen Pfeffer, Tomatensaft und 1 Glas Wasser hinzu.
8. Wählen Sie das Programm STEW (Schmoren). Stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf START.
9. Wenn der Timer einen Signaltönen gibt, drücken Sie die Druckentriegelungstaste und lassen Sie den Dampf ab. Drücken Sie auf CANCEL (Abbrechen) und öffnen Sie den Deckel.
10. Sie können die Rouladen zum Beispiel mit Chilischocke und Polenta oder Kartoffelpüree servieren.

## NL - GEHAKT IN KOOLBLADEREN



### Ingrediënten:

- 500 g varkensvlees, gehakt
- 25 koolbladeren
- 2 uien
- 1 el tomatenpuree
- 2 potten zuerkool
- 100 g witte rijst
- 3 el olie
- 500 ml tomatensap
- Gemalen peper
- 2 laurierblaadjes
- 1 el tijm
- 0,5 el marjoraan
- 1 el paprikapoeder (zoet)
- Zout en peper
- Geroosterde ham
- Hete peper en polenta, voor het serveren

### Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de kookpot. Selecteer ROERBAKKEN en druk op START.
2. Voeg na het piepen de uien toe en laat 5 minuten koken.
3. Voeg de rijst, 1 glas water, het zout en de kruiden toe en kook nog eens 5 minuten. Als u klaar bent, drukt u op ANNULEREN.
4. Giet het verkregen sap over het gehakt, voeg tijm, zout en peper toe en meng.
5. Snijd de zuerkool in kleine plakjes en bedek de bodem van de pot (binnenkant).
6. Vorm het vleesmengsel met koolbladeren tot ongeveer 25 'worstjes'. Plaats ze in de kom.
7. Bedek het gevormde vlees met zuerkool en geroosterde ham (in plakjes). Voeg laurierblaadjes, gemalen peper, tomatensap en 1 glas water toe.
8. Selecteer het Stoven-programma. Stel de tijd in op 30 minuten. Sluit het deksel en druk op Start.
9. Als de timer piept, drukt u op de drukontgrendelknop en laat u de stoom vrij. Druk op Annuleren en open het deksel.
10. Serveer met hete peper en polenta.

## FR - FEUILLES DE CHOU FARCIÉS À LA VIANDE HACHÉE



### Ingrédients :

- 500 g de viande de porc hachée
- 25 feuilles de chou
- 2 oignons
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à s. de thym
- 100 g de riz blanc
- 3 c. à s. d'huile
- 500 ml de jus de tomate
- Poivre moulu
- Jambon fumé
- Piment fort et polenta en accompagnement

### Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans la cuve de cuisson. Sélectionnez RISSOLER et appuyez sur DEMARRER.
2. Lorsque l'appareil émet un signal sonore, ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 5 minutes.
3. Ajoutez le riz, 1 verre d'eau, le sel et les condiments et faire cuire encore 5 minutes. Au bout des 5 minutes, appuyez sur ANNULER.
4. Versez le jus obtenu sur la viande hachée, ajoutez le thym, le sel et le poivre et mélangez.
5. Coupez la choucroute en fines tranches et couvrez-en le fond de la cuve (intérieur).
6. Façonnez environ 25 saucisses avec le mélange de viande et les feuilles de chou. Placez-les dans la cuve.
7. Recouvrez la viande de choucroute et de jambon fumé (en tranches). Ajoutez les feuilles de Laurier, le poivre moulu, le jus de tomate et 1 verre d'eau.
8. Sélectionnez le programme Mijoter. Réglez la durée sur 30 minutes. Fermez le couvercle et appuyez sur Démarrer.
9. Lorsque le minuteur émet un signal sonore, appuyez sur le bouton de libération de pression pour libérer la vapeur. Appuyez sur Annuler et ouvrez le couvercle.
10. Servez avec du piment et de la polenta.

## CS - ZELNÉ ZÁVITKY S MLETÝM MASEM



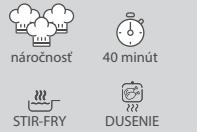
### Ingredience:

- 500 g mletého veprového masa
- 25 zelných listů
- 2 cibule
- 1 lžice rajského protlaku
- 2 sklenice kysaného zelí
- 100 g bílé rýže
- 3 lžice oleje
- 500 ml rajčatové šťávy
- mletý pepř
- 2 bobkové listy
- 1 lžice tymiánu
- ½ lžice majoránky
- 1 lžice sladké papriky
- sůl a pepř
- uzená slanina
- pálivá paprika a polenta k servírování

### Způsob vaření:

1. Do varné mísy nalijte olej. Zvolte STIR FRY (SMAŽENÍ) a stiskněte tlačítka START.
2. Po pipnutí přidejte cibuli a vařte 5 minut.
3. Přidejte rýži, 1 sklenici vody, sůl a koření a vařte dalších 5 minut. Po dokončení stiskněte tlačítka CANCEL (ZRUŠIT).
4. Mleté maso přelijete výpekem, přidejte tymián, sůl a pepř a zamíchejte.
5. Nakrájete kysané zelí na malé kousky a zakryjte jím dno hrnce (uvnitř).
6. Z masové směsi vytvořte přibližně 25 válečků. A umístěte je do mísy.
7. Na maso naskládejte kysané zelí a uzenou slaninu (na plátky). Přidejte bobkové listy, mletý pepř, rajčatovou šťávu a 1 sklenici vody.
8. Zvolte program Stew (Dušení). Nastavte čas na 30 minut. • Zavřete víko a zmačkněte tlačítka Start.
9. Po zapíání časovače otevřete tlakový ventil a uvolněte páru. Stiskněte tlačítka Cancel (Zruší) a otevřete víko.
10. Podávejte s pálivou paprikou a polentou.

## SK - MLETÉ MÄSO V KAPUSTOVÝCH LISTOCH



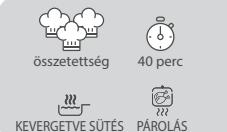
### Prísady:

- 500 g mletého bravčového mäsa
- 25 kapustových listov
- 2 cibule
- 1 PL paradajkového pyré
- 2 poháre kyslej kapusty
- 100 g bielej rýže
- 3 PL oleja
- 500 ml paradajkovej šťavy
- mleté čierne korenie
- 2 bobkové listy
- 1 PL tymiánu
- ½ PL majoránky
- 1 PL sladkej papriky
- sol'a čierne korenie
- údená šunka
- ostrá paprika a polenta na servírovanie

### Spôsob prípravy jedla:

1. Nalejte olej do misy na varenie. Vyberte režim STIR-FRY a stlačte tlačidlo spustenia.
2. Po zapípaní pridajte cibuľu a varťte 5 minút.
3. Pridajte rýžu, 1 pohár vody, sol'a koreniny a varťte ďalších 5 minút. Po dokončení stlačte tlačidlo zrušenia.
4. Získanú štváku pridajte na mleté mäso, pridajte tymián, sol'a čierne korenie a premiešajte.
5. Kyslú kapustu nakrájajte na malé kúsky a zakryjte ſhou dno hrnca.
6. Zo zmesi mäsa a kapustových listov vytvorite približne 25 závitkov v tvare klobásky. Vložte ich do misy.
7. Vytvarované mäso prikryte kyslou kapustou a údenou šunkou (nakrájanou na plátky). Pridajte bobkové listy, mleté čierne korenie, paradajkovú štváku a 1 pohár vody.
8. Vyberte program dusenia. Nastavte čas 30 minút. Zatvorte veko a stlačte tlačidlo spustenia.
9. Po zapípaní časovača stlačte tlačidlo na uvoľnenie tlaku a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo zrušenia a otvorte veko.
10. Podávajte s ostrou paprikou a polentou.

## HU - TÖLTÖTT KÁPOSZTA



### Hozzávalók:

- 500 g darált sertéshús
- 25 káposztalevél
- 2 hagyma
- 1 ek. paradicsompüré
- 2 üveg káposzta
- 100 g fehér rizs
- 3 ek olaj
- 500 ml paradicsomlé
- öröl bors
- 2 babérlevél
- 1 ek. kakukkfű
- ½ ek. majoránna
- 1 ek. paprika
- só, bors
- füstölt sonka
- csípős paprika és polenta a tállaláshoz

### Főzési mód:

1. Öntse az olajat a főzőkészülék edényébe. Válassza ki a KEVERGETVE SÜTÉS programot, és nyomja meg a START gombot.
2. Amikor a készülék sípol, adja hozzá a hagymát, és főzze további 5 percig.
3. Adja hozzá a rizst, 1 pohár vizet, a sót és a fűszereket, majd főzze további 5 percig. Ha lejárt a program, nyomja meg a KILÉPÉS gombot.
4. Öntse a főzőlevet a darált húshoz, adja hozzá a kakukkfűvet, a sót és a borsot, majd keverje össze.
5. Szedje szét a káposztát kis levelekre, és bélélezze ki velük az edény alját (belülről).
6. A húros masszárból a káposztalevelekkel formázzon körülbelül 25 kis kolbászkát. Ezeket helyezze az edénybe.
7. Fedje be a formázott húst káposztával és füstölt (szeletelt) sonkával. Adja hozzá a babérlevélét, az öröl borsot, a paradicsomlévet és 1 pohár vizet.
8. Válassza ki a Párolás programot. Állitsa be az időt 30 percre. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot.
9. Amikor az időzítő sípol, nyomja meg a nyomáskiolód gombot, és engedje ki a gózt. Nyomja meg a Kilépés gombot, és nyissa fel a fedőt.
10. Tálalja csípős paprikával és polentával.



## RO - SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ



### Ingrediente:

- 500 g carne de porc tocată
- 25 frunze de varză
- 2 cepe
- 1 lingură pastă de roșii
- 2 borcane de foi de varză murată
- 100 g orez alb
- 3 linguri de ulei
- 500 ml suc de roșii
- piper măcinat
- 2 frunze de dafin
- 1 lingură de cimbru
- 1 lingură de măghiran
- sare și piper
- costiță afumată
- ardei iute și mămăligă, pentru servit

### Metoda de gătit:

1. Turnați uleiul în vasul de gătit. Selectați PRĂJIRE RAPIDĂ și apăsați pe START.
2. Când se aude semnalul sonor, adăugați ceapa și gătiți 5 minute.
3. Adăugați orezul, 1 pahar de apă, sare și condimentele, apoi mai gătiți 5 minute. Când se termină, apăsați pe ANULARE.
4. Adăugați sucul obținut peste carnea tocată, apoi adăugați cimbru, sare și piper și amestecați.
5. Tocați varza acră și acoperiți cu ea fundul vasului (pe interior).
6. Faceți cam 25 de sarmale. Așezați-le în vas.
7. Acoperiți sarmalele cu varză tocată și costiță afumată (feliată). Adăugați frunze de dafin, piper măcinat, suc de roșii și un pahar cu apă.
8. Selectați programul Fierbere înăbușită. Setați timpul la 30 de minute. Încheideți capacul și apăsați pe Start.
9. Când se aude semnalul sonor, apăsați butonul de eliberare a presiunii și eliberați aburul. Apăsați Anulare și deschideți capacul.
10. Serviți cu ardei iute și mămăligă.

## HR - MLJEVENO MESO U KUPUSU



### Sastojci:

- 500 g mljevene svinjetine
- 25 listova kupusa
- 2 luka
- 1 žlica pirea od rajčice
- 2 staklenke kiselog kupusa
- 100 g bijele riže
- 3 žlice ulja
- 500 ml soka rajčice
- mljeveni papar
- 2 lovorova lista
- 1 žlica timijana
- ½ žlice mažurana
- 1 žlica slatke paprike
- Sol i papar
- Dimljena šunka
- Ljuta papričica i palenta za posluživanje

### Metoda pripreme:

1. Uljite ulje u posudu za pripremu hrane. Odaberite STIR FRY (Prženje) i pritisnite START (Pokretanje).
2. Kad čujete zvučni signal, dodajte luk i kuhatjte 5 minuta.
3. Dodajte rižu, jednu čašu vode, sol i začine te kuhatjte još 5 minuta. Kad program završi, pritisnite CANCEL (Odustani).
4. Mljeveno meso prelijte dobivenim sokom, dodajte timijan, sol i papar te promješajte.
5. Narežite kiseli kupus na male krške i njima prekrjite dno posude (unutra).
6. Mješavina mesa s listovima kupusa oblikujte u otprilike 25 komada u obliku kobasice. Stavite ih u zdjelu.

## SR - SARMA OD KUPUSA



### Sastojci:

- 500 g mlevene svinjetine
- 25 listova kupusa
- 2 glavice crnog luka
- 1 supena kašika pirea od paradajza
- 2 lovorova lista
- 1 supena kašika majčine dušice
- 100 g belog pirlinca
- 3 supene kašike ulja
- 500 ml soka od paradajza
- Mleveni biber
- 1 supena kašika pirea od paradajza
- 2 lovorova lista
- 1 supena kašika majčine dušice
- ½ supene kašike majorana
- 1 supena kašika slatke paprike
- So, biber
- Dimljena šunka
- Ljuta papričica i palenta, za služenje

### Način kuvanja:

1. Sipajte ulje u posudu za kuvanje. Izaberite BRZO PRŽENJE, pa pritisnite POKRENI.
2. Kada se oglasí zvučni signal, dodajte crni luk i kuvarjte 5 minuta.
3. Dodajte pirinča, čašu vode, so i začine i kuvarjte još 5 minuta. Kada je gotovo, pritisnite OTKAŽI.
4. Dobijenu tečnost pomešajte sa mlevenim mesom, pa dodajte majčinu dušicu, so i biber i sve zajedno pomešajte.
5. Narežite kiseli kupus na manje komade i njima prekrjite dno lonca (iznutra).
6. Oblikujte listove kupusa sa smesom od mesa u kobasicu (oko 25 komada). Stavite ih u lonac.
7. Prekrjte ovako oblikovano meso kiselim kupusom i dimljeno šunkom (isečenom na šnите). Dodajte lovorov list, mleveni biber, sok od paradajza i čašu vode.
8. Izaberite program KRČKANJE. Podesite vreme na 30 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite „Pokreni“.
9. Kada se oglasí zvučni signal, pritisnite dugme za oslobađanje pritiska i ispuštite paru. Pritisnite „Otkaži“ i otvorite poklopac.
10. Poslužite sa ljutom paprikom i palentom.

## SL - SARMA



### Sestavine:

- 500 g mletega svinjskega mesa
- 25 zeljnih listov
- 2 čebuli
- 1 jedilna žlica paradižnikovega pireja
- 2 kozarca kislega zelja
- 100 g riže
- 3 jedilne žlice olja
- 500 ml paradižnikovega soka
- mleta paprika
- 2 lovorjeva lista
- 1 jedilna žlica timijana
- ½ jedilne žlice majarona
- 1 jedilna žlica sladke paprike
- sol in poper
- prekajena šunka
- pekoča paprika in polenta (kot priloga)

### Način kuhanja:

1. V kuhalnem posodu vlijte olje. Izberite program za hitro prženje STIR FRY in pritisnite START.
2. Ko naprava zapiska, dodajte čebulo in kuhatjte 5 minut.
3. Dodajte riž, 1 kozarec vode, sol in začime ter kuhatjte dodatnih 5 minut. Ko je program končan, pritisnite CANCEL.
4. S sokom prelijte mleto meso, dodajte timijan, sol in poper ter pomešajte.
5. Narežite kislo zelje na majhne rezine in z njimi prekrjite dno notranje strani posode.
6. Iz mesa in zeljnih listov oblikujte približno 25 klobas. Nato jih dejte v posodo.



## BS - SARMA



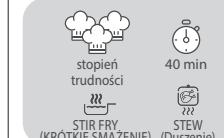
### Sastojci:

- 500 g svinjetine, mljevene
- 25 listova kupusa
- 2 luka
- 1 kašika pirea od paradajza
- 2 tegle kiselog kupusa
- 100 g bijele riže
- 3 kašike ulja
- 500 ml soka od paradajza
- mljeveni biber
- 2 lovorova lista
- 1 kašika timijana
- ½ kašike mažurana
- 1 kašika slatke paprike
- so i biber
- dimljena šunka
- ljuta papričica i palenta, za posluživanje

### Način kuhanja:

1. Naspite ulje u posudu za kuhanje. Odaberite način rada za prženje i pritisnite START.
2. Kad se oglasí zvučni signal mjerača vremena, dodajte luk i pržite još 5 minuta.
3. Dodajte rižu, 1 čašu vode, so i začine i pržite još 5 minuta. Kad bude gotovo, pritisnite CANCEL (Odustani).
4. Dobiveni sok prelijte preko mljevenog mesa, dodajte majčinu dušicu, so, biber i promješajte.
5. Kiseli kupus izrežite na trakice i pokrijte dno lonca (unutarnje).
6. Od smjese mljevenog mesa i listova kupusa napravite otprilike 25 sarmi. Stavite ih u lonac.
7. Prekrjite sarme kiselim kupusom i dimljrenom slaninom (narezanim). Dodajte listove lovora, mljeveni biber, sok od paradajza i 1 čašu vode.
8. Odaberite program za čorbu. Vrijeme namjestite na 30 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite Start.
9. Kad se oglasí zvučni signal mjerača vremena, pritisnite tipku za pritisk i ispuštite paru. Pritisnite Cancel (Odustani) za prekid i otvorite poklopac.
10. Poslužite s ljutom papričicom i palentom.

## PL - GOŁĄBKI



### Składniki:

- 500 g mielonego mięsa wieprzowego
- 25 liści kapusty
- 2 cebule
- 1 łyżka puree pomidorowego
- 2 łyżki laurowe
- 2 łyżki kapusty kiszzonej
- 1 łyżka tymianku
- 100 g białego ryżu
- 3 łyżki oleju
- 500 ml soku pomidorowego
- Mielony pieprz
- 1 łyżka laurowe
- 1 łyżka tymianku
- Pół łyżki majeranku
- 1 łyżka słodkiej papryki
- Sol i pieprz
- Szynka wędzona
- Ostra papryka i polenta, przy podawaniu

### Metoda gotowania:

1. Wlać olej do misy. Wybrać tryb STIR FRY (Krótkie smażenie) i naciąsnąć przycisk START.
2. Po usłyszeniu sygnału dodać cebulę i gotować przez 5 minut.
3. Dodać ryż, 1 szklankę wody, sól oraz przyprawy i gotować przez kolejne 5 minut. Po zakończeniu naciąsnąć przycisk CANCEL (Anuluj).
4. Dodać uzyskany sok do mięsa mielonego, a następnie dodać tymianek, sól i pieprz, po czym wymieszać.
5. Pociąć kapustę kiszzoną na małe kawałki i przykryć dno garnka (wewnętrz).
6. Z mięsa i liści uformować 25 podłużnych kotletów. Włożyć je do misy.
7. Przykryć uformowane mięso kapustą i szynką wędzoną (pokrojoną w plastrze). Dodać liście laurowe, zmielegony pieprz, sok pomidorowy i 1 szklankę wody.
8. Wybrać program STEW (Duszenie). Ustawić czas na 30 minut. Zamknąć pokrywkę i naciąsnąć przycisk Start.
9. Gdy minutnik wyemisuje sygnał dźwiękowy, otworzyć zawór ciśnieniowy i uwalnić parę. Naciąsnąć przycisk Cancel (Anuluj) i otworzyć pokrywę.
10. Podawać z ostrą papryczką i polentą.



## ET - KAPSARULLID



### Koostisosad:

- 500 g hakitud sealihha
- 25 kapsalehte
- 2 sibulat
- 1 spl tomatipüreed
- 2 purki hapukapsast
- 100 g valget riisi

- 3 spl taimeöli
- 500 ml tomatimahla
- jahvatatud pipart
- 2 spl loorberilehti
- 1 spl tüümiani
- pool spl majoranaani

- 1 spl magusat paprikat
- soola ja pipart
- suitsusink
- serveerimiseks teravat pipart ja polentat

### Küpsetusmeetod:

1. Valige keedupotti öli. Valige STIR FRY ja vajutage nuppu START (Käivita).
2. Kui kostub piiks, lisage sibul ja küpsetage 5 minutit.
3. Lisage riis, 1 klaas vett, sool ja maitsseained ning keetke veel 5 minutit. Kui olete lõpetanud, vajutage (Cancel) Tühista.
4. Lisage saadud mahl hakklihale, lisage tüümian, sool ja pipar ning seage.
5. Lõigake hapukapsas väikesteks viiludeks ja katke poti põhi (sees).

6. Vormige lihasegust umbes 25 vorstikest ja pange need kapsalehtede sisse. Seejärel asetage need potti.
7. Katke vormitud liha hapukapsa ja suitsusingiga (viilutatud). Lisage loorberilehed, jahvatatud pipar, tomatimahla ja 1 klaas vett.
8. Valige hautamise programm. Valige ajaks 30 minutit. Sulgege kaas ja vajutage Start (Käivita).
9. Kui taimer annab piiksuga märku, vajutage röhu vabastamise nuppu ja vabastage aur. Vajutage Cancel (Tühista) ja avage kaas.
10. Serveeri kuuma pipra ja polentaga.

## LT - MALTA MĒSA KOPŪSTU LAPUOSE



### Sudedamosios dalykai:

- 500 g malto kiaulienos
- 25 kopūstu lapai
- 2 svogūnai
- 1 valgomasis šaukštasis pomidorų tyrės
- 2 stiklainiai raugintų kopūstų
- 100 g baltų ryžių

- 3 valgomieji šaukštai aliejaus
- 500 ml pomidorų sulčių
- Malti pipirai
- 2 lauro lapai
- 1 valgomasis šaukštasis ciobreliai
- Pusē valgomoji šaukšto mairūno
- 1 valgomasis šaukštasis saldžiosios paprikos
- Druska ir pipirai
- Rūkytas kumpis
- Aitrijoji paprika ir polenta patiekimui

### Paruošimo būdas:

1. Į gaminiui skirtą puodą įpilkite aliejaus. Pasirinkite režimą „STIR FRY“ (Keplinimas) ir paspauskite „START“ (Pradėti).
2. Prietaisui supypsejus sudėkite svogūnus ir kepkite 5 minutes.
3. Suberkite ryžius, įpilkite 1 stiklinę vandens, įberkite druskos ir prieskoniu ir kepkite dar 5 minutes. Baigę gaminti paspauskite „CANCEL“ (Atšaukti).
4. Išsišyrusias sultis užpilkite ant malto mėsos, įberkite ciobreliai, druskos ir pipirų bei išmaišykite.
5. Smulkiai supjaustykite raugintus kopūstus ir jais padenkitės puodo dugnā (vidu).

6. Iš mėsos mišinio su kopūstu lapais suformuokite maždaug 25 dešerčių padavido gabalėlius. Sudėkite juos į puodą.
7. Mėsos gabalėlius padenkitės raugintais kopūstais ir rūkytu kumpiu (pjauystu juostelėmis). Jdékite lauro lapus, įberkite maltus pipirus, supilkite pomidorų sultis ir 1 stiklinę vandens.
8. Pasirinkite programą „Stew“ (Troškinimas). Užstatykitė 30 minutičių. Uždarykite dangtį ir paspauskite „Start“ (Pradėti).
9. Laikmačiu supypsejus paspauskite slėgio išleidimo mygtuką ir išleiskite garus. Paspauskite „Cancel“ (Atšaukti) ir atidarykite dangtį.
10. Patiekite su aitriomis paprikomis ir polenta.

## LV - MALTĀ GAĻA KĀPOSTLAPĀS



### Sastāvdajas:

- 500 g maltas cūkgājas
- 25 gab. kāpostu lapas
- 2 sīpoli
- 1 ēdamkarote tomātu biezēja
- 2 skābētu kāpostu burcījas
- 100 g balto rīsu
- 3 ēdamkarotes eljas
- 500 ml tomātu sulas
- Malti pipari
- 2 lauru lapas
- 1 ēdamkarote timiāna
- 1/2 ēdamkarote majorāna
- 1 ēdamkarote saldās paprikas
- Sāls un pipari
- Kūpināts šķīpiks
- Asie pipari un polenta pasniegšanai

### Pagatavošanas veids:

1. Gatavošanas traukā ielejiet elju. Izvēlieties režīmu STIR FRY (Apcerēšana) un nospiедiet START (Sākt).
2. Kad ir dzirdami plikstieni, pievienojiet sīpolus un gatavojet 5 minūtes.
3. Pievienojiet rīsus, 1 glāzi ūdens, sāli un garšvielas un gatavojet vēl 5 minūtes. Pēc pabeigšanas nospiедiet CANCEL (Atcelt).
4. Ar ieņētu sulu pārlejiet malto galu, pievienojiet timiānu, sāli un piparus, samaisīt.
5. Sagrieziet skābētu kāpostus šķēlētās un nosedziet katla apakšu (iekšpusē).
6. Izveidojiet gaļas maisijumu ar kāpostlapām apmēram 25 desīju formās. Levītojiet tās traukā.
7. Nosedziet formā izveidoto galu ar skābētiem kāpostiem un kūpinātu šķīpiku (šķēles). Pievienojiet lauru lapas, maltus piparus, tomātu sulu un 1 glāzi ūdens.
8. Izvēlieties programmu STEW (Sautēšana). Lestatiet laiku uz 30 minūtēm. Aizveriet vāku un nospiедiet Sākt.
9. Kad taimeris pīkst, nospiediet spiediena izlašanas pogu un izlaidiet tvaiku. Nospiediet Atcelt un atveriet vāku.
10. Pasniedziet ar asiem pipariem un polentu.

## UK - М'ЯСНИЙ ФАРШ У КАПУСТЯНОМУ ЛИСТИ



### Інгредієнти.

- |                            |                          |                                       |
|----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| • 500 г фаршу зі свинини   | • 3 ст. л. олії          | • 1 ст. л. солодкої паприки           |
| • 25 капустяних листів     | • 500 мл томатного соусу | • Сіль і перець                       |
| • 2 цибулини               | • Мелений перець         | • Копчена шинка                       |
| • 1 ст. л. томатного пюре  | • 2 лаврових листа       | • Гострий перець і полента для подачі |
| • 2 банки квашеної капусти | • 1 ст. л. чебрецю       |                                       |
| • 100 г білого рису        | • ½ ст. л. майорану      |                                       |

### Метод приготування.

1. Налийте олію в чашу для приготування. Виберіть режим «СТИР-ФРАЙ» і натисніть СТАРТ.
2. Після звукового сигналу додайте цибулю і готуйте 5 хвилин.
3. Додайте рис, наливіте 1 склянку води, сіль та пріправи і готуйте ще 5 хвилин. Після завершення програми натисніть СКАСУВАННЯ.
4. Отриманім соком політі фарш, додайте чебрець, сіль і перець та перемішайте.
5. Наріжте квашену капусту невеликими скибочками і застеліть нею дно чаши (зсередини).
6. Сформуйте з м'ясної суміші та листи капусти приблизно 25 ковбасок. Покладіть їх до чаши.
7. Покрійте сформоване м'ясо квашеною капустою та копченюю шинкою (нарізаною скибочками). Додайте лаврове листя, мелений перець, томатний сік і 1 склянку води.
8. Виберіть програму тушкування. Встановіть програму на 30 хвилин. Закрійте кришку та натисніть СТАРТ.
9. Після звукового сигналу таймера натисніть кнопку скидання тиску й випустіть пару. Натисніть СКАСУВАННЯ та відкрийте кришку.
10. Подавайте з гострим перцем і полентою.

## BG - ЗЕЛЕВИ САРМИ С КАЙМА



### Съставки:

- |                              |                      |                                      |
|------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| • 500 г свинско месо, смляно | • 3 с.л. олио        | • 1 с.л. сладък червен пипер         |
| • 25 листа от зеле           | • 500 ml доматен сок | • Сол и пипер                        |
| • 2 глави лук                | • Смлян черен пипер  | • Пушена шунка                       |
| • 1 с.л. доматено пюре       | • 2 дарфинови листа  | • Люта чушка и полента, за сервиране |
| • 2 буркана кисело зеле      | • 1 с.л. машерка     |                                      |
| • 100 g бял ориз             | • ½ с.л. риган       |                                      |

### Метод на приготвяне:

1. Сипете олио в купата за готовене. Изберете STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБРЪКАНЕ) и натиснете START (НАЧАЛО).
2. Когато чуете звуков сигнал, добавете лука и гответе 5 минути.
3. Добавете ориза, 1 чаша вода, солта и подправките и гответе още 5 минути. Когато е готово, натиснете CANCEL (ОТКАЗ).
4. Добавете получени сок към каймата, добавете машерка, сол и черен пипер и разбъркайте.
5. Нарежете киселото зеле на малки резени и покройте дъното на съда за готовене (отвътре).
6. Оформете сметса от месото със зелевите листа на около 25 хапки във формата на наденички. И ги поставете в купата.
7. Покройте оформеното месо с кисело зеле и пушена шунка (нарязана). Добавете дарфинови листа, смлян черен пипер, доматен сок и 1 чаша вода.
8. Изберете програма Stew (Задушаване). Задайте времето на 30 минути. Затворете капака и натиснете Start (Начало).
9. Когато таймерът издаде звуков сигнал, натиснете бутона за изпускане на налягането и освободете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
10. Сервирайте с лют червен пипер и полента.



## EN - CHILI CON CARNE



### Ingredients:

- 0.4kg minced beef
- 60g sweetcorn (tinned)
- ½ onion
- 200g tomatoes with juice
- 2 cloves garlic
- 2 sprigs of fresh coriander
- 1 chilli pepper
- 30ml vegetable oil
- 200g red kidney beans (tinned)
- ½ tbsp. dried oregano
- Spicy red pepper, dried, and salt to taste
- 1 tsp. cumin

### Method:

1. Finely chop the onion and garlic. Tip the beans into a colander and drain the liquid.
  2. Pour the vegetable oil into the bowl, add the onion, garlic and minced meat and set to STIR FRY mode at 160°C (auto time 20 minutes).
  3. Fry the minced meat, stir constantly and break up any clumps.
  4. Once finished, add in the spices, finely chopped chili and salt. Place the lid on and lock it in place. Set to STEW mode. Set for 10 minutes.
- Tip:** For a thinner sauce, you can add tomato juice while stewing.

## DE - CHILI CON CARNE



### Zutaten:

- 400 g Rinderhack
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 Zweige frischer Koriander
- 200 g rote Kidney-Bohnen
- 30 ml Pflanzenöl

(aus der Dose)

- 60 g Mais (aus der Dose)
- 200 g Tomaten mit Saft
- 2 Zweige frischer Koriander
- 30 ml Pflanzenöl

• 1 TL Kreuzkümmel

- ½ EL getrockneter Oregano
- Paprikapulver, scharf, und Salz nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Hacken Sie die Zwiebel und den Knoblauch fein. Schütten Sie die Bohnen in ein Sieb und lassen Sie die Flüssigkeit abtropfen.
2. Geben Sie das Pflanzenöl in die Schüssel, fügen Sie die Zwiebel, den Knoblauch und das Hackfleisch hinzu und stellen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) bei 160 °C ein (Timer auf 20 min).
3. Braten Sie das Hackfleisch unter ständigem Rühren an.
4. Geben Sie danach die Gewürze, die fein gehackte Chili und das Salz hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn. Stellen Sie den Modus STEW (Schmoren) ein. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.

5. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und entriegeln Sie den Deckel. Fügen Sie die Bohnen, den Mais und den gehackten Koriander hinzu und rühren Sie um.

6. Füllen Sie alles in eine tiefe Schüssel und servieren Sie es heiß als Hauptgericht oder als Beilage zu Nachos oder Tacos.

**Tipp:** Für eine dünnere Sauce können Sie Tomatensaft beim Einkochen hinzufügen.

## NL - CHILI CON CARNE



### Ingrediënten:

- 0,4 kg gehakt
- 60 g suikermais (uit blik)
- Halve ui
- 200 g tomaten met sap
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes verse koriander
- 30 ml plantaardige olie
- 1 chilipeper
- 200 g rode kidneybonen (uit blik)
- 1 theelepel komijn
- Halve eetlepel gedroogde oregano
- Pittige rode peper, gedroogd, en zout naar smaak

### Methode:

1. Snijd de ui en de knoflook in fijne stukjes. Giet de bonen in een vergiet en laat de vloeistof weglopen.
2. Giet de plantaardige olie in de kom, voeg de ui, knoflook en gehakt toe en stel de ROERBAK-modus in op 160 °C (automatische tijd 20 minuten).
3. Bak het gehakt, blijf roeren tot het gehakt heel fijn verdeeld is.
4. Voeg na afloop de kruiden, fijngehakte chilipeper en zout toe. Plaats het deksel in en vergrendel het op zijn plaats. Instellen op STOVEN-modus. Stel in op 10 minuten.
5. Als u klaar bent, laat dan de druk eraf en ontgrendel het deksel. Voeg de bonen, maïs en fijngemalen koriander toe en roer.
6. Doe het mengsel in een diepe kom en serveer heet als afzonderlijk gerecht of met nacho's of taco's.

**Tip:** Voor een dunner saus kunt u tomatensap toevoegen tijdens het stoven.

## FR - CHILI CON CARNE



### Ingrédients :

- 400 g de bœuf haché
- 60 g de maïs doux (en conserve)
- ½ oignon
- 200 g de tomates et leur jus
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de coriandre fraîche
- 1 piment
- 30 ml d'huile végétale
- 200 g de haricots rouges (en conserve)
- ½ c. à s. d'origan séché
- Piment rouge déshydraté et sel selon le goût

### Préparation :

1. Émincez finement l'oignon et l'ail. Versez les haricots dans une passoire pour les rincer.
2. Versez l'huile végétale dans la cuve, ajoutez l'oignon, l'ail et la viande hachée, sélectionnez le mode RISSOLER et réglez-le sur 160°C (durée automatique : 20 min).
3. Faites revenir la viande hachée et remuez-la constamment pour qu'elle se détache bien.
4. Au bout de 20 minutes, ajoutez les épices, le piment finement émincé et le sel. Placez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le. Sélectionnez le mode MIJOTAGE. Réglez sur 10 minutes.
5. Une fois l'opération terminée, relâchez la pression et déverrouillez le couvercle. Ajoutez les haricots, le maïs et la coriandre hachée et mélangez.
6. Versez le mélange dans un plat creux et servez chaud comme plat principal ou accompagné de nachos ou de tacos.

**Astuce :** Pour une sauce plus juteuse, vous pouvez ajouter du jus de tomate au moment du mijotage.

## CS - CHILLI CON CARNE



### Ingredience:

- 0,4 kg mletého hovězího masa
- ½ cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 chilli paprika
- 200 g červených fazolí (konzervovaných)
- 60 g kukuřice cukrové (konzervované)
- 200 g rajčat se štavou
- 2 snítky čerstvého koriandru
- 30 ml rostlinného oleje
- 1 lžička kmínu
- ½ lžice sušeného oregana
- sušená pálivá červená paprika a sůl na dochucení

### Postup:

1. Česnek a cibuli nasekajte najemno. Fazole vyklopte do cedníku a sudeťte kapalinu.
2. Do mísy naliйте rostlinný olej, přidejte cibuli, česnek a pomleté maso a nastavte režim STIR FRY (SMAŽENÍ) na 160 °C (automatický čas 20 min).
3. Osmaťte mleté maso, průběžně ho míchejte a oddělujte shlyky.
4. Po dokončení přidejte koření, najemno nasekané chilli papričky a sůl. Umístěte víko a zamkněte ho. Nastavte režim STEW (DUŠENÍ). Nastavte na 10 minut.

5. Po dokončení uvolněte tlak a odemkněte víko. Přidejte fazole, kukuřici a nakrájený koriandr a zamíchejte.
6. Přeneďte do hluboké misky a podávejte horék jako samostatné jídlo nebo s nachos nebo tacos.

**Tip:** Pokud chcete, aby omáčka nebyla tak silná, můžete při dusení přidat rajčatovou štavu.

## SK - CHILI CON CARNE



### Prísady:

- 0,4 kg mletého hovädzieho mäsa
- ½ cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 čili paprika
- 200 g červenej fazule (v konzerve)
- 60 g kukurice (v konzerve)
- 200 g paradajok so štavou
- 2 vetvičky čerstvého koriandra
- 30 ml rastlinného oleja
- 1 ČL rasce
- ½ PL sušeného oregana
- pálivá sušená červená paprika a sol' na ochutnenie

### Postup:

1. Cibuľu a cesnak nasekajte najemno. Fazuľu vysype do cedidla a nechajte odtečť tekutinu.
2. Do misky nalejte rastlinný olej, pridať cibulu, cesnak a mleté mäso a nastavte režim STIR-FRY pri teplote 160°C (automatický čas 20 minút).
3. Za stáleho miešania vyprážajte mleté mäso, pričom rozdelujte vzniknuté hrudky.
4. Po dokončení pridať korenia, najemno posekané čili a sol'. Nasadte veko a zaistite ho na mieste. Nastavte režim dusenia. Nastavte čas prípravy 10 minút.

5. Po dokončení uvoľnite tlak a odistite veko. Pridajte fazuľu, kukuricu a nasekaný koriander a zamiešajte.
6. Preneste do hlbokého taniera a podávajte horúče ako samostatné jedlo alebo s nachos či tacos.

**Tip:** Ak chcete získať redšiu omáčku, môžete počas dusenia pridať paradajkovú štavu.

## HU - CHILIS BAB



### Hozzávalók:

- 0,4 kg darált marhahús
- ½ fej hagyma
- 2 gerező fokhagyma
- 1 csilipaprika
- 200 g vörös bab (konzerv)
- 60 g csemegekukorica (konzerv)
- 200 g paradicsom (levélvel együtt)
- 2 szál friss koriander
- 30 ml növényi olaj
- 1 tk. kömény
- ½ ek. szárított oregánó
- csípős, szárított pirospaprika és só ízlés szerint

### Elkészítési mód:

1. Vágja finomra a hagymát és a fokhagymát. Öntse a babokat egy tézsaszűrőbe, és cseppegtesse le a fölyadékot.
2. Öntse a növényi olajat az edénybe, adjon hozzá a hagymát, a fokhagymát és a darált húst, és állítsa be a KEVERGETVE SÜTÉS üzemmódot 160 °C-ra (automatikus időzítés: 20 perc).
3. Folyamatos kevergetés mellett süssse meg a darált húst, válassza szét a nagyobb csomókat.
4. Ha kész, adjon hozzá a fűszereket, a finomra vágott csilipaprikát és a sót. Helyezze a fedeleit az edényre,

- és rögzítse rajta. Állítsa be a PÁROLÁS üzemmódot. Programozzon be 10 percet.
5. Ha kész, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedeleit. Adjon hozzá a babot, a kukoricát és a felaprított koriandert, majd keverje meg.
  6. Merje ki az ételelt mélytáryérba, és tálalja melegen önnálló fogásoknál vagy nachóval/tacóval.

**Tipp:** Ha hígabb szószt szeretne, párolás közben öntsön hozzá paradicsomlevet.



## RO - CHILI CON CARNE



### Ingrediente:

- 0,4 kg carne de vită tocată
- ½ ceapă
- 2 căței de usturoi
- 1 ardei iute
- 200 g fasole roșie (din conservă)
- 60 g porumb dulce (din conservă)
- 200 g roșii în suc propriu
- 2 fire de coriandru proaspăt
- 30 ml ulei vegetal
- 1 linguriță de chimion
- ½ lingură de oregano uscat
- ardei iute roșu uscat și sare după gust

### Preparare:

1. Tocăti fin ceapa și usturoiul. Răsurnăti fasolea într-o stircărătoare și scurgeți lichidul.
2. Turnați uleiul vegetal în bol, adăugați ceapa, usturoiul și carneea tocată și setați la modul PRĂJIRE RAPIDĂ, la 160 °C (timp automat: 20 min.).
3. Präjiți carneea tocată, amestecați constant și zdrobiți cocoloasele.
4. Odată gata, adăugați condimentele, ardeiul tocat mărunt și sare. Punei capacul și blocați-l. Setați la modul FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ. Setați la 10 minute.
5. La sfârșit, eliberați presiunea și deblocați capacul. Adăugați fasolea, porumbul, coriandru tocăt și amestecați.
6. Mutăți într-un bol adânc și serviți fierbinte, ca preparat independent sau cu nachos sau tacos.

**Sugestie:** Pentru un sos mai subțire, puteți adăuga la fierut suc de roșii.

## HR - CHILI CON CARNE



### Sastojci:

- 0,4 kg mljevene govedine
- ½ luka
- 2 režnja češnjaka
- 1 chilli papričica
- 200 g crvenog graha (iz konzerve)
- 60 g slatkog kukuruza (iz konzerve)
- 200 g rajčice sa sokom
- 2 grančice svežeg korijandera
- 30 ml biljnog ulja
- 1 žličica kumina
- ½ žlice suhog origana
- Ljuta crvena papričica, osušena, i sol po želji

### Metoda:

1. Sitno narezite luk i češnjak. Grah stavite u cijedilo i procijedite tekućinu.
2. U posudu stavite biljno ulje, dodajte luk, češnjak i mljeveno meso te postavite na način STIR FRY (Prženje) na 160 °C (automatsko vrijeme 20 minuta).
3. Popržite mljeveno meso, uz neprestano miješanje te razlomite veće grudice mesa.
4. Kad je gotovo, dodajte začine, sitno narezanu chili papričicu i sol. Stavite poklopac i zaključajte ga. Postavite na način STEW (Dinstanje). Vrijeme postavite na 10 minuta.

5. Nakon završetka pripreme otpustite tlak i otključajte poklopac. Dodajte grah, kukuruz, narezani korijander i promiješajte.
6. Prebacite u duboku posudu i poslužite vruće kao samostalno jelo ili uz nachose ili tacose.

**Savjet:** Za rjeđi umak možete tijekom dinstanja dodati sok rajčice.

## SR - ČILI KON KARNE



### Sastojci:

- 0,4 kg mlevene govedine
- ½ glavice crnog luka
- 2 čena belog luka
- 1 čili paprika
- 200 g paradajza sa sokom
- 60 g kukuruza šećerca (iz konzerve)
- 200 g rajčice svežeg korijandera
- 30 ml crvenog pasulja (iz konzerve)
- 1 kafena kašičica kumina
- ½ supene kašike sušenog origana
- Ljute crvene paprike (sušene) i soli po ukusu

### Način pripreme:

1. Sitno iseckajte crni i beli luk. Preručite pasulj u cediliku i ocedite tečnost.
2. U posudu sipajte biljno ulje, dodajte crni i beli luk i mleveno meso, pa podesite režim BRZO PRŽENJE na 160 °C (automatsko vrijeme od 20 minuta).
3. Ispržite mleveno meso uz stalno mešanje i razbijanje grudvica.
4. Na kraju dodajte začine, sitno iseckanu čili papriku i so. Stavite i fiksirajte poklopac. Podesite režim KRČKANJE. Podesite vreme na 10 minuta.

5. Kada je gotovo, oslobođite pritisak i otključajte poklopac. Dodajte pasulj, kukuruz i seckani korijander i pomešajte.
6. Prebacite u duboku činiju i poslužite vruće kao samostalno jelo ili uz načose ili tacose.

**Savet:** Za redi sos, dodajte sok od paradajza tokom dinstanja.

## SL - ČILI Z GOVEDINO



### Sestavine:

- 0,4 kg mletačke govejega mesa
- ½ čebule
- 2 stroka česna
- 1 pekoča paprika
- 200 g rdečega fižola (iz konzerve)
- 60 g sladke koruze (iz konzerve)
- 200 g paradžnika z lastnim sokom
- 2 vejici svežega koriandra
- 30 ml rastlinskega olja
- 1 žličica kumine
- ½ žličke posušenega origana
- pekoča mletačka paprika in sol po okusu

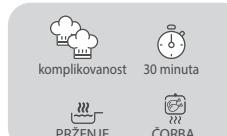
### Način priprave:

1. Na drobno sesekljajte čebulo in česen. Fižol stresite v cedilo in odcedite tekočino.
2. V posodo vlijite rastlinsko olje, dodajte čebulo, česen in mleto meso ter izberite program za hitro praženje STIR FRY na 160 °C (samodejni čas 20 minut).
3. Popražite mleto meso in se z nenehnim mešanjem znebitve vseh grudic.
4. Nato dodajte začimbe, drobno sesekljano pekočo papriko in sol. Namestite pokrov in ga zaklenite. Izberite program za obaro STEW. Nastavite čas kuhanja na 10 minut.
5. Ko je program zaključen, sprostite tlak in odklenite pokrov. Dodajte fižol, koruzzo, sesekljani koriander in premešajte.
6. Jed postrezite vročo kot samostojno jed ali s prilogom (z nachosi ali takose).

**Namig:** Za redkejšo omako lahko paradžnikov sok dodate med dušenjem.



## BS - CHILI CON CARNE



### Sastojci:

- 0,4 kg mljevene govedine
- ½ luka
- 2 češnja bijelog luka
- 1 čili papričica
- 200 g crvenog graha (u konzervi)
- 60 g kukuruza šećerca (u konzervi)
- 200 g paradajza sa sosom
- 2 grančice svežeg korijandera
- 30 ml biljnog ulja
- 1 kašičica kumina
- ½ kašike sušenog origana
- Sušena ljuta crvena papričica i so po ukusu

### Priprema:

1. Fino nasjeckajte luk i bijeli luk. Grah stavite u cijedilo i ocijedite tečnost.
2. Biljno ulje sipajte u posudu, dodajte luk, bijeli luk i mljeveno meso te namjestite na način rada za prženje na 160 °C (automatsko vrijeme 20 min).
3. Pržite mljeveno meso, stalno miješajte i razdvajajte grudvice.
4. Kad je gotovo, dodajte začine, sitno nasjeckanu čili papričicu i so. Stavite poklopac i pričvrstite ga. Namjestite na način rada za čorbe. Namjestite na 10 minuta.
5. Kad je gotovo, ispustite pritisak i otvorite poklopac. Dodajte grah, kukuruz i sjeckani korijander i promiješajte.
6. Prebacite u duboku posudu i poslužite kao samostalno jelo ili sa nachosima ili tacosima.

**Savjet:** Ako želite rjeđi sos, možete tokom kuhanja dodati sok od paradajza.

## PL - CHILI CON CARNE



### Składniki:

- 0,4 kg mielonej wołowiny
- Pół cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 2 łyżki świeżej kolendry
- 30 ml oliwy z oliwek
- kidney (w puszcze)
- 60 g kukurydzy (w puszcze)
- 200 g pomidorów w zalewie
- 2 łyżki suszonego oregano
- Ostra czerwona papryka (suszona), sól do smaku

(Duszenie). Ustawić na 10 minut.

5. Po zakończeniu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywę. Dodać fasolę, kukurydzę i pokrojoną kolendrę, po czym wymieszać.
6. Przełożyć do głębokiej misy i podawać na gorąco jako samodzielne danie lub z nachos bądź tacos.

**Wskazówka:** Aby rozrzedzić sos, w trakcie duszenia dodać sos pomidorowy.



## ET - CHILI CON CARNE



### Koostisosad:

- 0,4kg hakkihiha
- 60g suhkrumaisi (konserveeritud)
- pool sibulat
- 2 küüslaugukünt
- 1 tšillipipar
- 200g punaseid aedube (konserveeritud)
- 60g suhkrumaisi (konserveeritud)
- 200g tomatit mahлага
- 2 oksakest värsket koriandrit
- 30ml taimeõli
- 1 tl köömenid
- pool spl kuivatatud pune
- Maitse järgi kuivatatud vürtsikat punast pipart ja soola

### Meetod:

1. Hakkige sibul ja küüslauk peeneks. Valage oad sõela ja eemaldage vedelik.
2. Valage taimeõli kaussi, lisage sibul, küüslauk ja hakkihiha ning seadke FRY režiimile temperatuuril 160 °C (automaatne aeg 20 min).
3. Praadige hakkihiha pidevalt segades ja tükkeldades tükid.
4. Kui olete valmis, lisage vürtsid, peeneks hakitud tšilli ja sool. Asetage kaas peale ja lükustage see. Seadke režiimile STEW. Seadistage tööle 10 minutiks.

5. Kui see on lõpule jõudnud, vabastage rõhk ja avage kaas. Lisage oad, mais ja hakitud koriander ning segage.
6. Pange sügavasse kaussi ja serveerige kuumalt eraldi roana või koos nachode või tacodega.

**Nõuanne:** Vedelama kastme saamiseks võite hautamise ajal lisada tomatimahla.

## LT - ČILI SRIUBA



### Sudedamosios dalykai:

- 0,4kg maltojautienos
- 60g saldžiuju kukurūzų (konservuotu)
- Pusē svogūno
- 2 česnako skiltelės
- 1 aitrijo paprika
- 200g raudonųjų pupelių (konservuotu)
- 60g saldžiuju kukurūzų (konservuotu)
- 200g pomidorų su sultimis
- 2 šakelės šviežios kalendros
- 30ml augalinio aliejaus
- 1 arbatinis šaukšteliš kumino
- Pusē valgomojom žaukšto džiovinto raudonėlio
- Džiovintų aitriju paprikų ir druskos pagal skonį

### Paruošimo būdas:

1. Smulkiai supjaustykite svogūną ir česnaką. Pupeles supilkite į koštuvą ir nukoškite skysti.
2. Į dubenį išpilkite augalinio aliejaus, sudėkite svogūną, česnaką ir maltą mėsą bei nustatykite režimu „STIR FRY“ (Kepinimas) temperatūrą 160 °C (automatiškai nustatyta trukmė – 20 min.).
3. Pakepkite maltą mėsą nuolat maišydami i susmulkindami susidariusius gumuliuikus.
4. Baigę kepti suberkite prieskonius, smulkintą aitriją papriką ir druską. Uždenkite dangti ir ji užfiksukite. Nustatykite režimą „STEW“ (Troškinimas). Užstatykite 10 minučių.

**Patarimas.** Norėdami skytesnio padažo, troškindami išpilkite pomidorų sulčių.

sarežītības līmenis
30 minutes

STIR FRY

STEW

**Sastāvdajas:**

- 0,4 kg maltas liellopa gaļas
- 60 g saldās kukurūzas (konservēta)
- ½ sīpolā
- 2 ļiploka daivīnas
- 1 čili pipars
- 2 svaigi koriandra zariņi
- 200 g sarkano kāru pupiņu (konservēta)
- 30ml dārzenē eļjas
- 1 ēdamkarote ķīmenē
- ½ ēdamkarote žāvetas raudenes
- Žāvēti asie sarkanie pipari un sāls pēc garšas

**Metode:**

1. Sasmalciniet sīpolu un ļiploku. Levietojiet pupiņas caurduri un noteiniet šķidrumu.
2. Ileļjet augu eļju bļodā, pievienojet sīpolu, ļiploku un malto gaļu, iestatiet režīmu STIR FRY (Apceļšana) uz 160 °C (automatišķais laiks 20 min).
3. Cepiet malto gaļu, nepārraukti maisot un sadalot kunkuljus.
4. Pēc pabeigšanas pievienojet garšvielas, smalki sagrieztu čili un sāli. Uzlieciet vāku un fiksējet vietā. Iestatiet režīmu STEW (Sautēšana). Iestatiet uz 10 minūtēm.
5. Pēc pabeigšanas izlaidiet spiedienu un atbloķējiet vāku. Pievienojet pupiņas, kukurūzu, sasmalcinātu koriandru un samaisiet.
6. Pārlieciet dzīļā bļodā un pasniedziet karstu kā atsevišķu ēdienu vai kopā ar načo vai tako.

**Padoms:** Lai iegūtu šķidrāku mērci, sautēšanas laikā var pievienot tomātu sulu.

## UK - ЧИЛИ КОН КАРНЕ



### Інгредієнти:

- 0,4 кг яловичого фаршу (консервованої)
- ½ цибулини
- 2 зубчики часнику
- 1 перець чилі
- 200 г томатів власному соусі
- 30 мл рослинної олії
- 1 ч. л. кмину
- ½ ст. л. сушеної орегано
- Гострий сушений червоний перець і сіль за смаком

### Способ приготування:

1. Дрібно наріжте цибулю і часник. Перекладіть квасолю на друшляк і злийте рідину.
  2. Налийте в чашу рослинну олію, додайте цибулю, часник і фарш та встановіть режим «СТИР-ФРАЙ» на 160 °C (автоматичний час приготування 20 хв).
  3. Обсмажте фарш, постійно помішуючи його й розбиваючи всі грудочки.
  4. Після завершення обсмаження додайте спеції, дрібно нарізаний чилі та сіль. Закрійте кришку та заблокуйте
- її. Установіть режим «ТУШКУВАННЯ» Установіть 10 хвилини.
5. Після завершення програми скиньте тиск та відкрийте кришку. Додайте квасолю, кукурудзу та подрібнений коріандр і перемішайте.
  6. Перекладіть у глібоку миску й подавайте гарячим як самостійну страву або з начо чи тако.
- Порада.** щоб отримати більш рідкий соус, під час тушкування можна додати томатний сік.

## BG - ЧИЛИ КОН КАРНЕ



### Съставки:

- 0,4kg сладка царевица (от консерва)
- ½ глава лук
- 2 скилдики чесън
- 1 лята чушка
- 2 стръкъ пресен кориандър
- 300ml растително масло
- 1 ч.л. кимион
- ½ с.л. сушен риган
- Пикантна червена чушка, сушена, и сол на вкус

### Метод:

1. Накълцайте на ситно лука и чесъна. Сложете боба в гевгир и отцедете течността.
  2. Сипете растителното масло в купата, добавете лука, чесъна и каймата и задайте програма STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКАВАНЕ) на 160°C (времето автоматично е зададено на 20 минути).
  3. Докато пържите каймата, разбъркайте непрекъснато и раздробявайте бучките.
  4. Щом стане готово, добавете подправките, фино нарезаната лята чушка и сол. Поставете капака и го заключете на мястото му. Задайте програма STEW (ПРЕТОПЛЯНЕ). Задайте за 10 минути.
  5. Щом стане готово, изпъннете налягането и отключете капака. Добавете боба, царевицата и нарязания кориандър и разбъркайте.
  6. Прехвърлете в дълбока купа и сервирайте горещо като самостоятелно ястие или с начос или такос.
- Съвет:** За по-рядък сос може да добавите доматен сок, докато задушавате.



## EN - OSSOBUCO WITH BEEF



### Ingredients:

- 1kg beef shank (on the bone)
- 400g peeled tomatoes (with juice)
- 20g flour
- 1 onion
- 4 cloves garlic
- 3 carrots
- 50ml water
- 4 bay leaves
- 50g celery
- 100ml white wine
- Salt to taste
- 200ml vegetable oil
- Pepper to taste

### Method:

1. Roughly chop the vegetables into any shape.
2. Pour the oil into the bowl and set to STIR FRY mode. Set to 160°C for 15 minutes.
3. Roll the meat in flour. Fry on all sides until browned. Add the vegetables and stir all the ingredients together. Add the spices and the wine. Allow the alcohol to evaporate.
4. Roughly chop the tomatoes and add to the bowl. Cover with water, then place the lid on and lock it in place.
5. Set to STEW mode. Set for 60 minutes.
6. Once complete, release the pressure and unlock the lid.
7. Transfer the ossobuco into deep dishes. Serve hot with the sauce and some fresh bread.

## DE - OSSOBUKO MIT RINDFLEISCH



### Zutaten:

- 1 kg Rinderhaxe (am Knochen)
- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 50 g Sellerie
- 400 g geschälte Tomaten (mit Saft)
- 200 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Pflanzenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Lorbeerblätter
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- 20 g Mehl

### Zubereitung:

1. Hacken Sie das Gemüse grob in eine beliebige Form.
2. Gießen Sie das Öl in die Schüssel, und stellen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) ein. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten bei 160 °C ein.
3. Wälzen Sie das Fleisch in Mehl. Braten Sie es auf allen Seiten an, bis es gebräunt ist. Fügen Sie das Gemüse hinzu und rühren Sie alle Zutaten zusammen. Geben Sie die Gewürze und den Wein dazu. Lassen Sie den Alkohol verdampfen.
4. Würfeln Sie die Tomaten grob und geben Sie sie in die Schüssel. Bedecken Sie alles mit Wasser, setzen Sie dann den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
5. Stellen Sie den Modus STEW (Schmoren) ein. Stellen Sie den Timer auf 60 Minuten ein.
6. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und entriegeln Sie den Deckel.
7. Füllen Sie das Ossobuco in tiefe Teller. Servieren Sie es heiß mit der Sauce und etwas frischem Brot.

## NL - OSSOBUKO MET RUNDVLEES



### Ingrediënten:

- 1 kg runderschenkel (aan het bot)
- 1 ui
- 3 wortels
- 50 g bleekselderij
- 400 g gepelde tomaten (met sap)
- 200 ml water
- 100 ml witte wijn
- 50 ml plantaardige olie
- 20 g knoflook
- 4 laurierblaadjes
- Zout naar smaak
- Peper naar smaak

### Methode:

1. Hak de groenten grof in willekeurige vormen.
2. Giet de olie in de kom en stel deze in op de ROERBAK-modus. Stel in op 160 °C gedurende 15 minuten.
3. Rol het vlees door de bloem. Bak aan alle kanten bruin. Voeg de groenten toe en roer alle ingrediënten door elkaar. Voeg de kruiden en de wijn toe. Laat de alcohol verdampen.
4. Hak de tomaten grof en voeg ze toe aan de kom. Vul met water, plaats het deksel en vergrendel het.
5. Instellen op STOVEN-modus. Stel in op 60 minuten.
6. Als u klaar bent, laat dan de druk eraf en ontgrendel het deksel.
7. Verdeel de ossobuco over diepe borden. Serveer warm met de saus en wat vers brood.

## FR - OSSO-BUCO DE BOEUF



### Ingrédients :

- 1 kg de jarret de bœuf (avec l'os)
- 1 oignon
- 3 carottes
- 50 g de céleri
- 400 g de tomates pelées (avec jus)
- 200 ml d'eau
- 100 ml de vin blanc
- 50 ml d'huile végétale
- 20 g de farine
- 4 gousses d'ail
- 4 feuilles de laurier
- Sel selon le goût
- Poivre selon le goût

### Préparation :

1. Coupez grossièrement les légumes.
2. Versez l'huile dans la cuve et sélectionnez le mode RISSOLER. Réglez sur 160°C et 15 minutes.
3. Roulez la viande dans la farine. Faites-la revenir sur tous les côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajoutez les légumes et mélangez tous les ingrédients. Ajoutez les épices et le vin. Laissez l'alcool s'évaporer.
4. Hachez grossièrement les tomates et versez-les dans la cuve. Recouvrez d'eau, puis placez le couvercle et verrouillez-le.
5. Sélectionnez le mode MIJOTAGE. Réglez sur 60 minutes.
6. Une fois l'opération terminée, relâchez la pression et déverrouillez le couvercle.
7. Versez l'osso-buco dans des récipients creux. Servez chaud avec la sauce et du pain frais.

## CS - OSSOBUCO S HOVĚZÍM MASEM



### Ingredience:

- 1 kg hovězího steaku (na kosti)
- 1 cibule
- 3 mrkví
- 50 g celeru
- 400 g oloupaných rajčat (se štávou)
- 200 ml vody
- 100 ml bílého vína
- 50 ml rostlinného oleje
- 20 g mouky
- 4 bobkové listy
- sůl k dochucení
- pepř k dochucení
- 4 stroužky česneku

### Postup:

1. Zeleninu nakrájte nahrubo.
2. Do mísy nalejte olej a nastavte režim STIR FRY (SMAŽENÍ). Nastavte na 160 °C na 15 minut.
3. Maso obalte moukou. Smažte po obou stranách do zhnědnutí. Přidejte zeleninu a všechny ingredience smíchejte. Přidejte koření a víno. Nechte odparit alkohol.
4. Nahrubo nasekejte rajčata a přidejte je do mísy. Zalijte vodou, potom umístěte víko a zamkněte ho.
5. Nastavte režim STEW (DUŠENÍ). Nastavte na 60 minut.
6. Po dokončení uvolňte tlak a odemkněte víko.
7. Přendejte ossobuco do hlubokých talířů. Podávejte horké s omáčkou a čerstvým pečivem.

## SK - OSSOBUCO S HOVÄDZÍM



### Prísady:

- 1 kg hovädzej nožiny (na kosti)
- 1 cibula
- 3 mrkví
- 50 g zeleru
- 400 g lúpaných paradajok (so štávou)
- 200 ml vody
- 100 ml bieleho vína
- 50 ml rastlinného oleja
- 20 g múky
- 4 bobkové listy
- sol' na ochutnenie
- čierne korenie na ochutnenie
- 4 strúčiky cesnaku

### Postup:

1. Zeleninu posekajte do ťubovoľného tvaru.
2. Nalejte olej do misy a nastavte režim STIR-FRY. Nastavte teplotu 160°C na 15 minút.
3. Mäso obalte v múke. Vyprážajte zo všetkých strán, kým nebudú hnedé. Pridajte zeleninu a všetky prísady naraz zmiešajte. Pridajte korenie a víno. Nechajte alkohol vypariť.
4. Paradajky nakrájajte nahrubo a pridajte ich do misy. Zalejte vodou, potom nasadte veko a zaistite ho na mieste.
5. Nastavte režim dusenia. Nastavte čas prípravy 60 minút.
6. Po dokončení uvoľnite tlak a odistite veko.
7. Preneste ossobuco do hlbokých tanierov. Podávajte horúce s omáčkou a čerstvým chlebom.

## HU - OSSOBUCO MARHAHÚSBÓL



### Hozzávalók:

- 1 kg marhalábszár (csonnal együtt)
- 1 hagyma
- 3 répa
- 50 g zeller
- 400 g hámpezsgő paradicsom (levélvel együtt)
- 200 ml viz
- 100 ml fehérbor
- 50 ml növényi olaj
- 20 g liszt
- 4 gerezd fokhagyma
- 4 babérlevél
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

### Elkészítési mód:

1. Vágja fel durvára a zöldségeket bármilyen formára.
2. Öntse az olajat az edénybe, és állítsa be a KEVERGETVE SÜTÉS üzemmódot. Állítsa 160 °C-ra, és programozzon be 15 percet.
3. Forgassa meg a húst a lisztben. Sütse barnára mindegyik oldalon. Adja hozzá a zöldségeket, és keverje meg alaposan az összes hozzávalót. Adja hozzá a fűszereket és a bort. Várja meg, amíg az alkohol elpárolog.
4. Vágja durvára a paradicsomot, és tegye bele az edénybe. Öntse fel vizsel, majd helyezze a fedelel az edényre, és rögzítse rajta.
5. Állítsa be a PÁROLÁS üzemmódot. Programozzon be 60 percet.
6. Ha kész, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedelmet.
7. Merje az ossobucót mélytáryékba. Tálalja forrón a szóssal és egy kis friss kenyérrel.



## RO - OSSOBUCO



### Ingrediente:

- 1 kg rasol de vită (cu os)
- 1 ceapă
- 3 morcovii
- 50 g țelină
- 400 g roșii descojite (cu suc)
- 200 ml apă
- 100 ml vin alb
- 50 ml ulei vegetal
- 20 g făină
- 4 căței de usturoi
- 4 frunze de dafin
- sare după gust
- piper după gust

### Preparare:

1. Tocați grosier legumele, în orice formă.
2. Turnați uleiul în bol și setați la modul PRĂJIRE RAPIDĂ. Setați la 160 °C timp de 15 minute.
3. Treceți carne prin făină. Präjiți pe toate părțile, până se rumenește. Adăugați legumele și amestecați toate ingredientele. Adăugați condimentele și vinul. Așteptați să se evapore alcoolul.
4. Tocați grosier roșile și adăugați-le în bol. Acoperiți cu apă, apoi puneti capacul și blocati-l.
5. Setați la modul FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ. Setați la 60 de minute.
6. La sfârșit, eliberați presiunea și deblocați capacul.
7. Mutati ossobuco în farfurii adânci. Serviți fierbinte, cu sos și pâine proaspătă.

## HR - OSSOBUKO S GOVEDINOM



### Sastojci:

- 1 kg goveda koljenica (na kosti)
- 1 luk
- 3 mrkve
- 50 g celera
- 400 g oguljenih rajčica (sa sokom)
- 200 ml vode
- 100 ml bijelog vina
- 50 ml biljnog ulja
- 20 g brašna
- 4 režnja češnjaka
- 4 lovorova lista
- Sol po želji
- Papar po želji

### Metoda:

1. Grubo nasjeckajte povrće u bilo koji oblik.
2. U posudu stavite ulje i postavite na način STEW (Dinstanje). Postavite na 160 °C i na 15 minuta.
3. Meso uvaljajte u brašno. Poprižte ga sa svih strana dok ne posmeđi. Dodajte povrće i sve sastojke umiješajte zajedno. Dodajte začine i vino. Pustite da alkohol ispari.

4. Grubo nasjeckajte rajčice i dodajte ih u posudu. Prelijete vodom, stavite poklopac i zaključajte ga.
5. Postavite na način STEW (Dinstanje). Vrijeme postavite na 60 minuta.
6. Nakon završetka pripreme otpustite tlak i otključajte poklopac.
7. Ossobuco prebacite u duboke tanjure. Poslužite vrucuće s umakom i svježim kruhom.

## SR - OSOBUKO SA GOVEDINOM



### Sastojci:

- 1 kg govede kolenicu (sa kosti)
- 1 glavica crnog luka
- 3 šargarepe
- 50 g celera
- 400 g oljuštenog paradajza (sa sokom)
- 200 ml vode
- 100 ml belog vina
- 50 ml biljnog ulja
- 20 g brašna
- 4 čena belog luka
- 4 lovorova lista
- Sol po ukusu
- Bibera po ukusu

### Način pripreme:

1. Isecite povrće na krupne komade željenog oblika.
2. Sipajte ulje u posudu i podesite režim BRZO PRŽENJE. Podesite temperaturu na 160 °C, a vreme na 15 minuta.
3. Uvaljajte meso u brašno. Pržite sa svih strana dok ne porumeni. Dodajte povrće i sve zajedno promešajte. Dodajte začine i vino. Sačekajte da alkohol ispari.
4. Krupno naseckajte paradajz i dodajte u njega u posudu. Nalijte vodom da ogreze, pa stavite i fiksirajte poklopac.
5. Podesite režim KRČKANJE. Podesite vreme na 60 minuta.
6. Kada je gotovo, oslobođite pritisak i otključajte poklopac.
7. Prebacite osobuko u duboke tanjire. Poslužite vrucuće, uz sos i sveži hleb.

## SL - OSSO BUCO Z GOVEDINO



### Sestavine:

- |                                |                           |                     |
|--------------------------------|---------------------------|---------------------|
| • 1 kg goveje krače (s kostjo) | paradižnika (s sokom)     | • 4 stroki česna    |
| • 1 čebula                     | • 200 ml vode             | • 4 lovorjevi listi |
| • 3 korenčki                   | • 100 ml belega vina      | • Sol po okusu      |
| • 50 g zelene                  | • 50 ml rastlinskega olja | • Poper po okusu    |
| • 400 g olupljenega            | • 20 g moke               |                     |

### Način priprave:

1. Zelenjavno sesekljajte v poljubno obliko.
2. V posodo vlijte olje in izberite program za hitro praženje STIR FRY. Temperaturo nastavite na 160 °C in čas kuhanja na 15 minut.
3. Meso povlajjajte v moki. Nato ga poprižite z vseh strani, dokler ne poravi. Dodajte zelenjavno in premešajte vse sestavine skupaj. Dodajte začimbe in vino. Pustite, da alkohol izhlapi.
4. Sesekljajte paradižnik in ga stresite v posodo. Zalijte z vodo, namestite pokrov in ga zaklenite.
5. Izberite program za obaro STEW. Nastavite čas kuhanja na 60 minut.
6. Ko je program zaključen, sprostite tlak in odklenite pokrov.
7. Osso buco postrezite v globokih krožnikih. Jed postrezite vročo z omakom in svežim kruhom.



## BS - GOVEĐI OSSOBUKO



### Sastojci:

- |                                    |                       |                         |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| • 1 kg govede koljenice (sa kosti) | paradajza (sa sosom)  | • 4 češnja bijelog luka |
| • 1 luk                            | • 200 ml vode         | • 4 lovorova lista      |
| • 3 mrkve                          | • 100 ml bijelog vina | • So po ukusu           |
| • 50 g celera                      | • 50 ml biljnog ulja  | • Biber po ukusu        |
| • 400 g oguljenog                  | • 20 g brašna         |                         |

### Priprema:

1. Povrće narežite na veće komade bilo kojeg oblika.
2. Sipajte ulje u posudu i namjestite na način rada za prženje. Namjestite na 160 °C i 15 minuta.
3. Meso uvaljajte u brašno. Pržite sa svih strana dok ne porumeni. Dodajte povrće i pomiješajte sve sastojke. Dodajte začine i vino. Pustite da alkohol ispari.
4. Narežite paradajz na veće komade i dodajte ga u posudu. Prekrijte vodom, postavite poklopac i pričvrstite ga.
5. Namjestite na način rada za čorbe. Namjestite na 60 minuta.
6. Kad je gotovo, ispuštite pritisak i otvorite poklopac.
7. Prebacite ossobuco u duboke zdjelice. Poslužite vrucuće sa svežim hlebom.

## PL - OSSOBUKO Z WOŁOWINĄ



### Składniki:

- |                                 |                        |                    |
|---------------------------------|------------------------|--------------------|
| • 1 kg giczy wołowej (z kością) | pomidów (w zalewie)    | • 4 żąbki czosnku  |
| • 1 cebula                      | • 200 ml wody          | • 4 liście laurowe |
| • 3 marchwie                    | • 100 ml białego wina  | • Sól do smaku     |
| • 50 g selera                   | • 50 ml oliwy z oliwek | • Pieprz do smaku  |
| • 400 g obranych                | • 20 g mąki            |                    |

### Sposób przygotowania:

1. Pokroić warzywa grubo, w dowolny kształt.
2. Wlać olej do misy i ustawić tryb STIR FRY (Krótkie smażenie). Ustawić temperaturę 160°C na 15 minut.
3. Obtoczyć mięso w mące. Smażąc z każdej strony do zarumienienia. Dodać warzywa i wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Dodać przyprawy i wino. Odczekać, aż alkohol wparuje.
4. Pokroić pomidory i dodać do misy. Zalać wodą, po czym nałożyć i zablokować pokrywkę.
5. Ustawić tryb STEW (Duszenie). Ustawić na 60 minut.
6. Po zakończeniu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywę.
7. Przełożyć ossobuco do głębokich naczyń. Podawać na gorąco z sosem i świeżym chlebem.



## ET - OSSO BUCO VEISELIHAGA



### Koostisosad:

- 1kg veisekoot (kondiga)
- 1 sibul
- 3 porgandit
- 50g sellerit
- 400g kooritud
- tomateid (mahlaga)
- 200ml vett
- 100ml valget vein
- 50ml taimeöli
- 20g jahu
- 4 küüslaugukünt
- 4 loorberilehte
- Soola maitse järgi
- Pipart maitse järgi

### Meetod:

1. Hakkige köögiviljad jämedalt mis tahes kujuga tükkipideks.
2. Valage öli kaussi ja seadke režiimile FRY. Seadke 15 minutiks temperatuurile 160 °C.
3. Rullige liha jahus. Praadige igalt poolt pruuniks. Lisage köögiviljad ja segage kõik koostisosad kokku. Lisage vürtsid ja vein. Laske alkoholil aurustada.
4. Tükeldage tomatid umbes ja lisage kaussi. Katke veega, asetage kaas peale ja lukustage see oma kohale.
5. Seadke režiimile STEW. Seadistage tööle 60 minutiks.
6. Kui see on lõpule jõudnud, vabastage rõhk ja avage kaas.
7. Pange osso buco sügavatesse taldrikutesse. Serveerige kuumalt koos kastme ja värske leivaga.

## LT - „OSSOBUCO“ JAUTIENOS TROŠKINYS



### Sudedamosios dalykai:

- 1kg jautienos blauzdos (su kaulu)
- 1 svogūnas
- 3 morkos
- 50g salierų
- 400g pomidorų be skürelės (su sultimi)
- 200ml vandens
- 100ml baltojo vyno
- 50ml augalinio aliejaus
- 20g miltų
- 4 česnako skiltelės
- 4 lauro lapai
- Druskos pagal skonį
- Pipirų pagal skonį

### Paruošimo būdas:

1. Stambių sukapokite daržoves bet kokia forma.
2. Į dubenį įpilkite aliejaus ir nustatykite režimą „STIR FRY“ (Kepinimas). Nustatykite 160 °C temperatūrą 15 minučių.
3. Apvoliokite mėsą miltuose. Apkepkite iš visų pusų, kol spalva taps rusva. Sudékite daržoves ir sumaišykite visus ingredientus. Suberkite prieskonius ir supilkite vyną. Palaukite, kol alkoholis išgaruos.
4. Stambių sukapokite pomidorus ir suberkite į dubenį. Užpilkite vandeniu, tada uždenkite dangtį ir įj užfiksukite.
5. Nustatykite režimą „STEW“ (Troškinimas). Užstatykite 60 minučių.
6. Pasibaigus režimui išleiskite slėgi ir atidarykite dangtį.
7. Sudékite „Ossobuco“ troškinį į gilius dubenėlius. Patiokite karštą su padažu ir šviežia duona.

## LV - OSSO BUCO AR LIELLOPA GAĻU



### Sastāvdajas:

- 1 kg liellopa stilba (ar kaulu)
- 1 sīpolis
- 3 burkāni
- 50 g seleriju
- 400 g nomizotu
- tomātu (ar sulu)
- 200 ml ūdens
- 100 ml baltvīna
- 50 ml dārzeņu eļļas
- 20 g miltu
- 4 ļiploka daivīnas
- 4 lauru lapas
- Sāls pēc garšas
- Pipari pēc garšas

### Metode:

1. Rupji sagriezti dārzeņi jebkurā formā.
2. lelejiet eļļu blodā un iestatiet režīmu STIR FRY (Apcepšana). iestatiet 160 °C uz 15 minūtēm.
3. Izritiniet gaļu miltos. Apcepiet no visām pusēm, līdz tā apbrūnē. Pievienojiet dārzeņus un samaisiet visas sastāvdajas. Pievienojiet garšvielas un vinu. Ľaujiet spirtam iztvaikot.
4. Rupji sagrieziet tomātus un ielieciet bljodā. Nosedziet ar ūdeni, pēc tam uzlieciet vāku un fiksējet vietā.
5. iestatiet režīmu STEW (Sautēšana). iestatiet uz 60 minūtēm.
6. Pēc pabeigšanas izlaidiet spiedienu un atbloķējiet vāku.
7. ielieciet osso buco dzījos traukos. Pasniedziet karstu ar mērci un nedaudz svaigas maizes.

## UK - Особуко з яловичини



### Інгредієнти.

- 1 кг яловичної гомілки (на кістці)
- 1 цибулина
- 3 моркви
- 50 г селери
- 400 г очищених томатів (у власному соусу)
- 200 мл води
- 100 мл білого вина
- 50 мл рослинної олії
- 20 г борошна
- 4 зубчики часнику
- 4 лаврових листа
- Сіль за смаком
- Перець за смаком

### Способ приготування:

1. Крупно наріжте овочі будь-якої форми.
2. Залийте в чашу олію і встановіть режим «СТИР-ФРАЙ». Установіть 160 °C на 15 хвилин.
3. Обваляйте м'ясо в борошні. Обсмажте з усіх боків, поки не зарум'яниться. Додайте овочі й перемішайте всі інгредієнти. Додайте спеції і вино. Дайте спирту випаруватися.
4. Крупно наріжте томати та покладіть у чашу. Залийте воду, закрійте кришку й заблокуйте її.
5. Установіть режим «ТУШКУВАННЯ». Установіть 60 хвилин.
6. Після завершення програми скіньте тиск та відкрийте кришку.
7. Перекладіть особуко в глибокі тарілки. Подавайте гарячим із соусом і свіжим хлібом.

## BG - Особуко с телешко



### Съставки:

- 1kg телешки джолан (на кокал)
- 1 глава лук
- 3 моркова
- 50g целина
- 400g белени домати (със сока)
- 200ml вода
- 100ml бяло вино
- 50ml растително масло
- 20g брашно
- 4 скилиди чесън
- 4 дафинови листа
- Сол на вкус
- Черен пипер на вкус

### Метод:

1. Накълцайте на едро зеленчуците в каквато и да е форма.
2. Сипете олиото в купата и задайте програма STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКВАНЕ). Задайте на 160°C за 15 минути.
3. Овалайте месото в брашно. Запържете от всички страни до златисто. Добавете зеленчуците и разбъркайте всички съставки. Добавете подправките и виното. Оставете алкохола да се изпари.
4. Нарежете на едро доматите и добавете към купата. Покрайте с вода, поставете капака и го заключете на мястото му.
5. Задайте програма STEW (ПРЕТОПЛЯНЕ). Задайте за 60 минути.
6. Щом стане готово, изпуснете налягането и отключете капака.
7. Превърнете особукото в дълбоки чинии. Сервирайте горещо със соса и малко пресен хляб.



## EN - STEAMED SALMON



### Ingredients:

- 500g salmon fillet
- 2 large florets of broccoli and cauliflower
- 1 carrot
- ½ lemon
- Salt and pepper to taste
- Olive oil

### Method:

1. Cut the salmon into steaks, season to taste with lemon juice, salt and pepper and place in the steaming basket.
2. Pour a glass of water into the bowl and add the broccoli and cauliflower florets. Insert the steaming basket into the bowl. Set to STEAM mode for 5 minutes. Place the lid on and lock it in place.
3. Once complete, release the pressure and unlock the lid.
4. Serve up the cooked fish and vegetables and season with olive oil.

## DE - GEDÄMPFTER LACHS



### Zutaten:

- 500 g Lachsfilet
- 2 große Brokkoli- und Blumenkohlroschen
- 1 Karotte
- ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl

### Zubereitung:

1. Schneiden Sie den Lachs in Stücke, schmecken Sie ihn mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab und legen Sie ihn in den Dampfgareinsatz.
2. Gießen Sie ein Glas Wasser in die Kochschüssel und fügen Sie den Brokkoli und die Blumenkohlröschen hinzu. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in die Kochschüssel ein. Stellen Sie den Modus STEAM (Dampfgaren) für 5 Minuten ein. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und entriegeln Sie den Deckel.
4. Servieren Sie den gegarten Fisch und das Gemüse und würzen Sie beides mit Olivenöl.

## NL - GESTOOMDE ZALM



### Ingrediënten:

- 500 g zalmfilet
- 2 grote stronken broccoli en bloemkool
- 1 wortel
- Halve citroen
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie

### Methode:

1. Snijd de zalm in steaks, breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe de zalm in de stoommand.
2. Giet een glas water in de kom en voeg de broccoli en bloemkool toe. Plaats de stoommand in de kom. Stel de STOOM-modus in op 5 minuten. Plaats het deksel en vergrendel het op zijn plaats.
3. Als u klaar bent, laat dan de druk eraf en ontgrendel het deksel.
4. Serveer de gekookte vis en groenten en breng op smaak met olijfolie.

## FR - SAUMON VAPEUR



### Ingrédients :

- 500 g de filet de saumon
- 2 grands bouquets de brocoli et de chou-fleur
- 1 carotte
- ½ citron
- Sel et poivre selon votre goût
- D'huile d'olive

### Préparation :

1. Coupez le saumon en steaks, assaisonnez-les selon votre goût avec du jus de citron, du sel et du poivre, puis placez-les dans le panier vapeur.
2. Versez un verre d'eau dans la cuve et ajoutez le brocoli et les bouquets de chou-fleur. Placez le panier vapeur dans la cuve. Sélectionnez le mode VAPEUR et réglez-le sur 5 minutes. Placez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le.
3. Une fois l'opération terminée, relâchez la pression et déverrouillez le couvercle.
4. Servez le poisson et les légumes cuits, et assaisonnez avec de l'huile d'olive.

## CS - LOSOS V PÁŘE



### Ingredience:

- 500g filet z lososa
- 2 velké růžičky brokolice a květáků
- 1 mrkev
- ½ citronu
- ochutně solí a pepřem
- Olivový olej

### Postup:

1. Nakrájte losos na plátky, podle chuti dochutte citrónovou šťávou, solí a pepřem a vložte do napařovacího košíku.
2. Do mísy naliйте sklenici vody a přidejte růžičky brokolice a květáků. Vložte napařovací košík do nádoby. Nastavte režim STEAM (PÁRA) na 5 minut. Umístěte víko a zamkněte ho.
3. Po dokončení uvolněte tlak a odemkněte víko.
4. Uvařenou rybu servírujte se zeleninou a dochutte olivovým olejem.

## SK - DUSENÝ LOSOS



### Prísady:

- 500 g filé z lososa
- 2 velké ružičky brokolice a karfiolu
- 1 mrkva
- ½ citróna
- soľ a čierne korenie na ochutnenie
- Olivového oleja

### Postup:

1. Losos nakrájajte na filé, ochutte citrónovou šťávou, soľou a čiernym korením a vložte do naparovacieho košíka.
2. Do misy nalejte pohár vody a pridajte ružičky brokolice a karfiolu. Naparovací košík vložte do misy. Nastavte režim polievky s časom 5 minút. Nasadte veko a zaistite ho na mieste.
3. Po dokončení uvoľnite tlak a odistite veko.
4. Uvařenú rybu a zeleninu podávajte poliatu olivovým olejom.

## HU - PÁROLT LAZAC



### Hozzávalók:

- 500 g lazacfilé
- 2 nagy brokkoli- és karfiolvirág
- 1 répa
- ½ citrom
- só és bors ízlés szerint
- Olívaolaj

### Elkészítési mód:

1. Vágja a lazacet steakekre, ízlés szerint fűszerezze citromlével, sóval és borossal, majd helyezze a gózölőkosárba.
2. Öntsön egy pohár vizet az edénybe, és adja hozzá a brokkoli- és karfiolrózsákat. Helyezze a gózölőkosarat az edénybe. Állítsa be a PÁROLÁS üzemmódot 5 percre. Helyezze a fedelez az edényre, és rögzítse rajta.
3. Ha kész, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedelez.
4. Tálalja az elkészült halat és zöldségeket, majd locsolja meg egy kis olívaolajjal.



## RO - SOMON LA ABUR



### Ingrediente:

- 500 g file de somon
- 2 bucati mari de broccoli și conopidă
- 1 morcov
- ½ lămâie
- sare și piper după gust
- Ulei de măslini

### Preparare:

1. Tăiați somonul felii, asezonati-l după gust cu zeană de lămâie, sare și piper, apoi așezați-l în coșul pentru abur.
2. Turnați un pahar de apă în bol și adăugați bucățile de broccoli și conopidă. Introduceți coșul pentru abur în bol. Setați la modul GĂTIRE CU ABUR timp de 5 minute. Puneti capacul și blocați-l.
3. La sfârșit, eliberați presiunea și deblocați capacul.
4. Serviți peștele și legumele gătite, asezonând cu ulei de măslini.

## HR - LOSOS NA PARI



### Sastojci:

- 500 g fileta lososa
- 2 velika komada brokule i cvjetače
- 1 mrkva
- ½ limuna
- Sol i papar po želji
- Maslinova ulja

### Metoda:

1. Losos narežite na filete, začinite po želji s limunovim sokom, solju i paprom te stavite u košaru za kuhanje na pari.
2. Ulijte čašu vode u posudu i dodajte komade brokule i cvjetače. Umetnите košaru za kuhanje na pari u posudu. Postavite na način STEAM (Kuhanje na pari) na 5 minuta. Stavite poklopac i zaključajte ga.
3. Nakon završetka pripreme otpustite tlak i otključajte poklopac.
4. Poslužite kuhanu ribu i povrće te začinite maslinovim uljem.

## SR - LOSOS NA PARI



### Sastojci:

- 500 g filea lososa
- 2 veća cvjetica brokolija i karfiola
- 1 šargarepa
- ½ limuna
- Sol i biber po ukusu
- Maslinovog ulja

### Način pripreme:

1. Lososa isecite na šnile i po ukusu ga začinite limunovim sokom, solju i biberom, pa ga stavite u korpu za kuvanje na pari.
2. Sipajte čašu vode u posudu, pa dodajte brokoli i karfiol iskidan na cvetiće. Stavite korpu za kuvanje na pari u posudu. Podesite režim KUVANJE NA PARI na 5 minuta. Stavite i fiksirajte poklopac.
3. Kada je gotovo, oslobođite pritisak i otključajte poklopac.
4. Začinite kuhanu ribu i povrće maslinovim uljem, pa poslužite.

## SL - LOSOS NA PARI



### Sestavine:

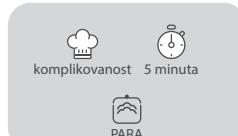
- 500 g lososovega fileja
- 2 velika cvetova brokolija in cvetače
- 1 korenček
- ½ limone
- Sol in poper po okusu
- Olivnega olja

### Način priprave:

1. Iz lososa narežite rezke, po okusu začinite z limonovim sokom, soljo in poprom ter lososa položite v parno košaro.
2. V posodo nalijeti kozarec vode ter dodajte brokoli in cvetačne cvetove. Parno košaro namestite v posodo. Izberite program za juho STEAM in nastavite čas kuhanja na 5 minut. Namestite pokrov in ga zaklenite.
3. Ko je program zaključen, sprostite tlak in odklnite pokrov.
4. Kuhanega lososa in zelenjavjo začinite z olivnim oljem in postrežite.



## BS - LOSOS KUHAN NA PARI



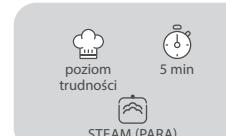
### Sastojci:

- 500 g filea lososa
- 2 velike glavice brokule i karfiola
- 1 mrkva
- ½ limuna
- So i biber po ukusu
- Maslinovog ulja

### Priprema:

1. Losos narežite na trake, začinite po ukusu sokom od limuna, soli i biberom te stavite u korpici za kuhanje na pari.
2. U posudu sipajte čašu vode i dodajte cvjetove brokule i karfiola. Korpici za kuhanje na pari stavite u posudu. Namjestite na način rada STEAM i na 5 minuta. Stavite poklopac i pričvrstite ga.
3. Kad je gotovo, ispuštit isticak i otvorite poklopac.
4. Poslužite kuhanu ribu i povrće te začinite maslinovim uljem.

## PL - ŁOSÓŚ GOTOWANY NA PARZE



### Składniki:

- 500 g fileta z łososią
- 2 duże różyczki brokułów i kalafiora
- 1 marchew
- Pół cytryny
- Sól i pieprz do smaku
- Oliwy z oliwek

### Sposób przygotowania:

1. Pokroić łososia na steki, doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem, po czym umieścić w koszu do gotowania na parze.
2. Wlać szklankę wody do misy i dodać różyczki kalafiora i brokuła. Umieścić koszyk do gotowania na parze w naczyniu. Ustawić tryb STEAM (Para) na 5 minut. Założyć i zablokować pokrywę.
3. Po zakończeniu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywę.
4. Ugotowane i przyprawione ryby i warzywa podawać z oliwą z oliwek.



## ET - AURUTATUD LÖHE



### Koostisosad:

- 500g lõhefileed
- 2 suurt õisikut brokoli ja lillkapsast
- 1 porgand
- pool sidrunit
- Soola ja pipart maitse järgi
- Oliiviöli

### Meetod:

1. Lõigake lõhesteid, maitsestage soovi kohaselt sidrunimahla, soola ja pipraga ning asetage aurutuskorvi.
2. Valage kaussi klaas vett ja lisage brokkoli- ja lillkapsaõisikud. Pange aurutuskorv kaussi. Valige 5 minutiks jogurtirežiim STEAM. Asetage kaas peale ja lukustage see.

3. Kui see on lõpule jõudnud, vabastage rõhk ja avage kaas.
4. Serveeri küpsetatud kala ja köögiviljad ning maitsesta oliviöliga.

## LT - GARINTA LAŠIŠA



### Sudedamosios dalys:

- 500g lašišos filé
- 2 didelės brokolių ir žiedinių kopūstų galvos
- 1 morka
- Pusė citrinos
- Druskos ir pipirų pagal skonį
- Alyvuogių aliejus

### Paruošimo būdas:

1. Supjaustykite lašišą kepsnio gabaliukais, apšlakstykite citrinų sultimi, pabarstykite druska ir pipirais pagal skonį ir sudėkite į garinimo krepšeli.
2. Į dubenį įpilkite stiklinę vandens ir sudékite brokolius bei žiedinius kopūstus. Garinimo krepšeli įdėkite į dubenį. Nustatykite režimą „STEAM“ (Jogurtas) 5 minučių. Uždenkite dangtį ir ji užfiksuoikite.

3. Pasibaigus režimui išleiskite slėgį ir atidarykite dangtį.
4. Patiekdami garintą žuvį ir daržoves apšlakstykite alyvuogių aliejumi.

## LV - TVAICĒTS LASIS



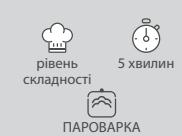
### Sastāvdajas:

- 500g gaļa filejas
- 2 lielas brokoļu un ziedkāpostu ziedkopas
- 1 burkāns
- ½ citrona
- Sāls un pipari pēc garšas
- Oliveļļas

### Metode:

1. Sagrieziet lasi steika gabalos, apsmidzinet ar citrona sulu, sāli un pipariem un ievietojiet tvaicēšanas grozā.
2. lelejiet glāzi ūdens traukā un pievienojet brokoļa un ziedkāposta ziedkopas. Sautēšanas grozu ievietojiet traukā. Iestatiet režīmu STEAM (Tvaicēšana) uz 5 minūtēm. Uzlieciet vāku un fiksējiet vietā.
3. Pēc pabeigšanas izlaidiet spiedienu un atbloķējiet vāku.
4. Pasniedziet gatavo zivi un dārzeņus un apsmidzinet ar olīvelju.

## UK - ЛОСОСЬ НА ПАРИ



### Інгредієнти:

- 500 г філе лосося
- 2 великих суцвіття броколі й цвітної капусти
- 1 морква
- ½ лимона
- Сіль та перець за смаком
- Оливкової олії

### Спосіб приготування:

1. Наріжте лосось на стейки, приправте за смаком лимонним соком, сіллю і перцем та покладіть у кошик для приготування на парі.
2. Налийте в чашу склянку води й додайте броколі та суцвіття цвітної капусти. Установіть кошик для приготування на парі в чашу. Установіть режим «ПАРОВАРКА» на 5 хвилин. Закрійте кришку та заблокуйте її.
3. Після завершення програми скиньте тиск та відкрийте кришку.
4. Подавайте приготовану рибу та овочі й приправте оливковою олією.

## BG - Съомга на пара



### Съставки:

- 500г филе от съомга
- 2 големи розички броколи и карфиол
- 1 морков
- ½ лимон
- сол и черен пипер на вкус
- Зехтин

### Метод:

1. Нарежете съомгата на стекове, подправете на вкус с лимонов сок, сол и черен пипер и ги поставете в кошицата за пара.
2. Сипете чаша вода в купата и добавете розичките от броколи и карфиол. Поставете кошицата за пара в купата. Задайте програма STEAM (ГOTVENE NA PARA) за 5 минути. Поставете капака и го заключете на мястото му.
3. Щом стане готово, изпуснете налягането и отключете капака.
4. Поднесете приготвената риба и зеленчуците и гарнирайте със зехтин.



## EN - CHICKEN BREAST IN HERBS



difficulty

4 hours



### Method:

- Place the chicken breasts into a vacuum bag, pour in the oil, salt and herbs. Seal the bag.
- Pour 2 litres of water into the bowl and place the baag with the chicken breasts in it. Close the lid. Set to SLOW-COOK/SOUS-VIDE mode. Set the temperature to 62°C for 4 hours.

- 2 chicken breasts
- 4 tbsp. olive oil
- 10g salt
- 2 pinches of herbes de Provence
- 2 cloves garlic

- Cool the cooked chicken in the bowl immediately by pouring cold water and ice directly into the vacuum bag.
- Then remove the chicken breasts from the bag. Using a sharp knife, cut the chicken into thin strips.
- Serve with salad, boiled vegetables or in a sandwich.

## DE - HÄHNCHENBRUST IN KRÄUTERN



Schwierigkeitsgrad 4 Stunden



SLOW-COOK/SOUS-VIDE

### Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 4 EL Olivenöl
- 10 g Salz
- 2 Prisen Kräuter der Provence
- 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung:

- Geben Sie die Hähnchenbrust in einen Vakuumbeutel und gießen Sie Öl, Salz und Kräuter hinein. Verschließen Sie den Beutel.
- Gießen Sie 2 Liter Wasser in die Kochschüssel, und legen Sie den Beutel mit der Hähnchenbrust hinein. Schließen Sie den Deckel, ohne ihn zu verriegeln. Stellen Sie den Modus SLOW-COOK/SOUS-VIDE ein. Stellen Sie die Temperatur auf 62 °C für 4 Stunden ein.
- Kühlen Sie das gekochte Hähnchenfleisch in der Schüssel sofort ab, indem Sie kaltes Wasser und Eis direkt in den Vakuumbeutel gießen.
- Nehmen Sie dann die Hähnchenbrüste aus dem Beutel. Schneiden Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Streifen.
- Servieren Sie es mit Salat, gekochtem Gemüse oder in einem Sandwich.

## NL - GEKRUIDE KIPPENBORST



moeilijkheidsgraad 4 uur



LANGZAAM GAREN/SOUS-VIDE

### Ingrediënten:

- 2 kippenborsten
- 4 el olijfolie
- 10 g zout
- 2 snufjes Provençaalse kruiden
- 2 teentjes knoflook

### Methode:

- Doe de kippenborst in een vacuümzak, voeg de olie, het zout en de kruiden toe. Sluit de zak af.
- Giet 2 liter water in de kom en plaats de zak met de kippenborst erin. Sluit het deksel. Stel in op de LANGZAAM GAREN-/SOUS-VIDE-modus. Stel de temperatuur gedurende 4 uur in op 62 °C.
- Laat de gekookte kip onmiddellijk afkoelen in de kom door koud water en ijs rechtstreeks in de vacuümzak te gieten.
- Haal vervolgens de kippenborst uit de zak. Snijd de kip met een scherp mes in dunne reepjes.
- Serveer met salade, gekookte groenten of in een sandwich.

## FR - ESCALOPES DE POULET AUX HERBES



niveau de difficulté

4 heures



CUISSON LENTE/SOUS-VIDE

### Ingrédients :

- 2 escalopes de poulet
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 10 g de sel
- 2 pincées d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail

### Préparation :

- Placez les escalopes de poulet dans un sachet de cuisson sous vide, ajoutez-y l'huile, le sel et les herbes. Scellez le sachet.
- Versez 2 litres d'eau dans la cuve et placez-y le sachet contenant les escalopes de poulet. Fermez le couvercle. Réglez sur le mode CUISSON LENTE/SOUS-VIDE. Réglez la température sur 62°C et 4 heures.
- Refroidissez immédiatement le poulet cuit dans la cuve en versant de l'eau froide et de la glace directement sur le sac sous vide.
- Retirez ensuite les escalopes de poulet du sac. À l'aide d'un couteau aiguisé, découpez le poulet en fines lamelles.
- Servez avec une salade, des légumes cuits ou dans un sandwich.

## CS - KUŘECÍ PRSA V BYLINKÁCH

### Ingredience:



- 2 kuřecí prsa
- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 10g soli
- 2 špetky provensálského koření
- 2 stroužky česneku

### Postup:

1. Vložte kuřecí prsa do vakuového sáčku, nalejte dovnitř olej, přidejte sůl a bylinky. Sáček uzavřete.
2. Do misky nalejte 2 litry vody a umístěte dovnitř sáček s kuřecími prsy. Zavřete víko. Nastavte režim SLOW-COOK/SOUS-VIDE (POMALÉ VAŘENÍ/SOUS-VIDE). Nastavte teplotu na 62 °C na 4 hodiny.
3. Uvařené kuře v misce ihned ochladte tak, že nalejete studenou vodu a led přímo do vakuového sáčku.
4. Pak vyjměte kuřecí prsa ze sáčku. Ostrým nožem nakrájete kuře na tenké plátky.
5. Podávajte se salátem, vařenou zeleninou nebo v sendviči.

## SK - KURACIE PRSIAA NA BYLINKÁCH

### Prísady:



- 2 kuracie prsia
- 4 PL olivového oleja
- 10 g soli
- 2 štipky provensálskeho korenia
- 2 strúčiky cesnaku

### Postup:

1. Kuracie prsia vložte do vakuového vrecka, nalejte olej, pridajte sol a bylinky. Vrecko utesnite.
2. Do misy nalejte 2 litre vody a vložte do nej vrecko s kuracimi prsiami. Zavorte víko. Nastavte režim pomalého varenia/SOUS-VIDE. Nastavte teplotu 62°C a čas 4 hodiny.
3. Uvarené kura v misce ihned ochladte tak, že do vrecka nalejete studenú vodu a nasypete ľad.
4. Potom vyberte kuracie prsia z vrecka. Pomocou ostrého noža nakrájajte kura na tenké pásky.
5. Podávajte so šalátom, varenou zeleninou alebo v sendviči.



## HU - FŰSZERNÖVÉNYEKBEN PÁCOLT CSIRKEMELL

### Hozzávalók:



- 2 csirkemell
- 4 ek. olívaolaj
- 10 g só
- 2 csipetnyi provence-i fűszerkeverék
- 2 gerezd fokhagyma

### Elkészítési mód:

1. Tegye a csirkemelleket egy vákuumos tasakba, öntse bele az olajat, a sót és a fűszernövényeket. Zárja le légmentesen a tasakot.
2. Öntsön 2 liter vizet az edénybe, és tegye bele a csirkemellel teli tasakot. Zárja le a fedelét. Állítsa be a LASSÚ FŐZÉS/SOUS-VIDE üzemmódot. Állítsa be a hőmérsékletet 62 °C-ra 4 órára.
3. Azonnal hűtsse le a főtt csirkét az edényben úgy, hogy hideg vizet és jeget önt közvetlenül a vákuumos tasakba.
4. Ezután vegye ki a csirkemelleket a tasakból. Éles késsel várga vékony csíkokra a csirkét.
5. Tálalja salátával, főtt zöldségekkel vagy szendvicsben.

## RO - PIEPT DE PUI CU IERBURI AROMATICE

### Ingrediente:



- 2 piepturi de pui
- 4 linguri de ulei de măslin
- 10 g sare

- 2 prafuri de ierburi de Provence
- 2 căței de usturoi

### Preparare:

1. Puneti pieptul de pui într-o pungă de vidat, apoi turnați uleiul, sare și ierburile aromatice. Sigilați punga.
2. Turnați 2 litri de apă în bol și așezați punga cu pieptul de pui în interior. Închideți capacul. Setați la modul GĂTIRE LENTĂ/SOUS-VIDE. Setați temperatură la 62 °C timp de 4 ore.
4. Răciti puiul gătit în bol imediat, turnând apă rece și gheată direct în punga de vidat.
5. Apoi scoateți pieptul de pui din pungă. Tăiați carnea în fâșii subțiri cu un cuțit ascuțit.
6. Serviți cu salată, legume fierte sau într-un sandviș.

## HR - PILEĆA PRSA U ZAČINSKOM BILJU



### Sastojci:

- 2 komada pilećih prsa
- 4 žlice maslinovog ulja
- 10 g soli
- 2 prstohvata provansalskih začina
- 2 režnja češnjaka

### Metoda:

- Pileća prsa stavite u vrećicu za vakuumiranje, ulijte ulje, dodajte sol i začinsko bilje. Zatvorite vrećicu.
- Ulijte 2 litre vode u posudu i u nju stavite vrećicu s pilećim prsim. Zatvorite poklopac. Postavite na način SLOW COOK / SOUS-VIDE (Sporo kuhanje). Temperaturu postavite na 62 °C, a vrijeme na 4 sata.
- Ohladite kuhanu piletinu odmah nakon kuhanja tako da izravno u vrećicu za vakuumiranje ulijete vodu i led.
- Zatim izvadite pileća prsa iz vrećice. S pomoću oštrog noža piletinu narežite na tanke trakice.
- Poslužite sa salatom, kuhanim povrćem ili u sendviču.

## SR - PILEĆA PRSA SA ZAČINSKIM BILJEM



### Sastojci:

- 2 komada pilećih prsa
- 4 supene kašike maslinovog ulja
- 10 g soli
- 2 prstohvata provansalskog začina
- 2 čena belog luka

### Način pripreme:

- Stavite pileća prsa u vakuumsku kesu, pa unutra sipajte ulje, so i začinsko bilje. Dobro zatvorite kesu.
- Sipajte 2 litra vode u posudu, pa u nju stavite kesu sa pilećim prsim. Zatvorite poklopac. Podesite režim SPORO KUVANJE / KUVANJE U VAKUUMU. Podesite temperaturu na 62 °C, a vreme na 4 sata.
- Odmah ohladite kuvanu piletinu u posudi tako što ćete direktno sipati hladnu vodu i led u vakuumsku kesu.
- Zatim izvadite pileća prsa iz kese. Oštrim nožem isecite piletinu na tanke trake.
- Poslužite uz salatu ili kuvarno povrće ili u sendviču.

## SL - PIŠČANČJE PRSI Z ZELIŠČI



### Sestavine:

- 2 kosa piščančjih prsi
- 4 žlice olivnega olja
- 10 g soli
- 2 ščepca provansalskih zelišč
- 2 stroka česna

### Način priprave:

- Piščančje prsi položite v vakuumsko vrečko ter dodajte olje, sol in zelišča. Zaprite vrečko.
- V posodo nalihte 2 l vode in vanjo položite vrečko s piščančjimi prsi. Zaprite pokrov. Izberite program za počasno kuhanje SLOW-COOK/SOUS-VIDE. Nastavite temperaturu na 62 °C in čas kuhanja na 4 ure.
- Kuhanega piščanca takoj ohladite v posodi tako, da neposredno v vakuumsko vrečko dodate hladno vodo in led.
- Nato piščančje prsi odstranite iz vrečke. Z oštrim nožem piščanca narežite na tanke trakove.
- Piščanca postrezite s solato, kuhano zelenjavno ali v sendviču.



## BS - PILEĆA PRSA U ZAČINSKIM TRAVAMA



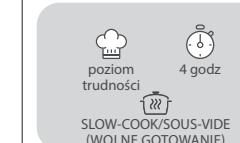
### Sastojci:

- 2 komada pilećih prsa
- 4 kašike maslinovog ulja
- 10g soli
- 2 prstohvata mješavine provansalskih začina
- 2 češnja bijelog luka

### Priprema:

- Pileća prsa stavite u kesu za vakuumiranje, dodajte ulje, so i začinske trave. Zatvorite kesu.
- U posudu sipajte 2 litre vode i u vodu stavite kesu sa pilećim prsim. Zatvorite poklopac. Namjestite na način rada za sporu kuhanje / kuhanje u vakumu. Temperaturu namjestite na 62 °C, a vrijeme na 4 sata.
- Kuhanu piletinu odmah ohladite u posudi tako da izravno u kesu za vakuumiranje sipate hladnu vodu i led.
- Izvadite pileća prsa iz kese. Oštrim nožem narežite piletinu na trake.
- Poslužite sa salatom, kuhanim povrćem ili u sendviču.

## PL - PIERŚ Z KURCZAKA W ZIOŁACH



### Składniki:

- 2 pierś z kurczaka
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 10 g soli
- 2 szczypty ziół prowansalskich
- 2 żąbki czosnku

### Sposób przygotowania:

- Umieść pierś z kurczaka w worku próżniowym, wlać olej oraz dodać sól i zioła. Zamknąć szczele w worku.
- Wlać 2 litry wody do misy i umieścić w niej work z piercią kurczaka. Zamknąć pokrywkę. Ustawić tryb SLOW-COOK/SOUS-VIDE (Wolne gotowanie). Ustawić temperaturę na 62°C na 4 godziny.
- Ugotowanego kurczaka natychmiast wystudzić w misie, wlewając zimną wodę i lód bezpośrednio do worka próżniowego.
- Wyjąć pierś z kurczaka z worka. Pokroić kurczaka ostrym nożem w cienkie paski.
- Podawać z surówką, gotowanymi warzywami lub w kanapce.



## ET - KANARIND ÜRTIDEEGA



**Koostisosad:**

- 2 kanarinda
- 4 spl oliiviöli
- 10g soola
- 2 näpuotsatäit Provence'i ürdisegu
- 2 küüslaugukünt

**Meetod:**

1. Pange kanarind vaakumkotti, lisage öli, sool ja maitsetaimed. Sulgege kott.
2. Valage kaussi 2 liitrit vett ja asetage kott kanarinnaga sinna sisse. Sulgege kaas. Valige režiim SLOW-COOK/SOUS-VIDE. Seadke temperatuur 4 tunniks 62 °C.
3. Jahutage küpsetatud kana kohe kausis, valades otse vaakumkotti külma vee ja jäää.
4. Seejärel eemaldage kanarinnad kotist. Löögake kana terava noaga õhukesteks ribadeks.
5. Serveerige salatiga, keedetud köögiviljadega või vöileival.

## LT - VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ SU ŽOLELĖMIS



**Sudedamosios dalys:**

- 2 vištienos krūtinėlės
- 4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 10g druskos
- 2 žiupsneliai Provano žoleliu
- 2 česnako skiltelės

**Paruošimo būdas:**

1. Vištienos krūtinėlę jidkite į vakuuminį maišelį, iplikite aliejaus, įberkite druskos ir žolelių. Uždarykite maišelį.
2. I dubenį iplikite 2 litrus vandens ir jidkite maišelį su vištienos krūtinėle. Uždarykite dangtį. Nustatykite „SLOW-COOK“ (Lętpuodis) / „SOUS-VIDE“ (Vakuumavimas). Nustatykite 62 °C temperatūrą 4 valandoms.
3. Paruošta vištienu nedelsdami atvēsinkite dubenyje, į vakuumo maišelį iplildami šalto vandens su ledu.
4. Tada išimkite vištienos krūtinėlės iš maišelio. Aštriu peiliu supjaustykite vištienu plonomis juostelėmis.
5. Patekite su salotomis, virtomis daržovėmis arba sumuštinyje.

## LV - VISTAS KRŪTIŅA GARŠAUGOS



**Sastāvdajas:**

- 2 vistas krūtiņas
- 4 ēdamkarotes oliveļas
- 10 g sāls
- 2 šķipsniņas Provansas garšvielu maisijuma
- 2 ķiploka daivīnas

**Pagatavošana:**

1. Ievietojiet vistas krūtiņas vakuma maisā, ieļejet elļu, pievienojiet sāli un garšaugus. Noslēdziet maisu.
2. Ieļejet 2 litrus ūdens blōdā un ievietojiet tur maisu ar vistas krūtiņām. Aizveriet vāku. Iestatiet režīmu SLOW-COOK/SOUS-VIDE (Lēnā vārišana). Iestatiet 62 °C temperatūru uz 4 stundām.
3. Atdzesējiet pagatavoto vistu traukā, uzreiz ieļejet aukstu ūdeni un ievietojiet ledu tieši vakuma maisā.
4. Pēc tam izņemiet vistas krūtiņu no maisa. Ar asu nazi sagrieziet vistu plānās sloksnēs.
5. Pasniedziet ar salātiem, vārītiem dārzeņiem vai sviestmaizē.

## UK - КУРЯЧА ГРУДКА В ТРАВАХ



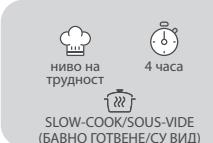
**Інгредієнти.**

- 2 курячі грудки
- 4 ст. л. оливкової олії
- 10 г солі
- 2 щіпки прованських трав
- 2 зубчики часнику

**Спосіб приготування:**

1. Покладіть курячу грудку у вакуумний пакет, налийте олію, сіль і зелень. Щільно закрійте пакет.
2. Налийте в чашу 2 літри води й покладіть до неї пакет із курячою грудкою. Закрійте кришку. Установіть режим «ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТОВУВАННЯ» / «СУ-ВІД». Установіть температуру 62 °C на 4 години.
3. Негайно охолодіть приготовану курку в чаши, заливши холодну воду з льодом прямо у вакуумний пакет.
4. Потім дістаньте з пакета курячу грудку. Гострим ножем наріжте курку тонкими смужками.
5. Подавайте із салатом, вареними овочами або на бутерброді.

## BG - ПИЛЕШКИ ГЪРДИ С БИЛКИ



**Съставки:**

- 2 пилешки гърди
- 4 с.л. зехтин
- 10g сол
- 2 щипки провансалски билки
- 2 скилидки чесън

**Метод:**

1. Сложете пилешките гърди във вакуумираща торбичка, сипете олиото и сложете сол и билки. Запечатайте торбичката.
2. Сипете 2 л вода в купата и сложете торбичката с пилешките гърди вътре. Затворете капака. Задайте програма SLOW-COOK/SOUS-VIDE (БАВНО ГОТВЕНЕ/СУ ВИД). Задайте температурата на 62°C за 4 часа.
3. Охладете пригответеното пилешко в купата незабавно, като налеете студена вода и лед директно във вакуумиращата торбичка.
4. След това извадете пилешките гърди от торбичката. С помощта на остръ нож нарежете пилешкото на тънки ивички.
5. Сервирайте със салата, сварени зеленчуци или в сандвич.



## EN - FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS, ONIONS AND HERBS



### Ingredients:

- 800g frying potatoes
- 1 onion
- 4 tbsp. vegetable oil
- 300g champignon mushrooms
- 200g oyster mushrooms
- 3 sprigs of parsley
- 1 tbsp. butter
- Salt to taste

### Method:

1. Cut the potatoes into large pieces, the onions into half rings and the mushrooms into large wedges.
2. Pour oil into the bowl and set to STIR FRY mode for 20 minutes. Add the onions. After 2 minutes, add the mushrooms and stir. STIR Fry the mushrooms with the onions for 10 minutes.
3. Pour the potatoes into the bowl, stir thoroughly and, without covering, stir fry the potatoes until golden. Stir fry for longer if needed. When finished, add the salt, finely chopped herbs and a spoonful of cold butter for flavour.
4. Transfer the potatoes to serving plates and serve.

## DE - BRATKARTOFFELN MIT PILZEN, ZWIEBELN UND KRÄUTERN



### Zutaten:

- 800 g Kartoffeln zum Braten
- 1 Zwiebel
- 4 EL Pflanzenöl
- 300 g Champignons
- 200 g Austernpilze
- 3 Zweige Petersilie
- 1 EL Butter
- Salz nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Kartoffeln und Pilze in große Stücke und die Zwiebeln in halbe Ringe.
2. Gießen Sie Öl in die Schüssel und stellen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) für 20 Minuten ein. Fügen Sie die Zwiebeln hinzu. Geben Sie nach 2 Minuten die Pilze hinzu und rühren Sie um. Braten Sie die Pilze mit den Zwiebeln 10 Minuten lang.
3. Geben Sie die Kartoffeln in die Schüssel, rühren Sie gründlich um und braten Sie die Kartoffeln ohne Deckel, bis sie goldgelb sind. Bei Bedarf länger braten. Wenn Sie fertig sind, fügen Sie das Salz, die fein gehackten Kräuter und einen Löffel kalte Butter für den Geschmack hinzu.
4. Geben Sie die Kartoffeln auf Servierteller und servieren Sie das Gericht.

## NL - GEBAKKEN AARDAPPELEN MET CHAMPIGNONS, UIEN EN KRUIDEN



### Ingrediënten:

- 800 g bakaardappelen
- 1 ui
- 4 el plantaardige olie
- 300 g champignons
- 200 g oesterzwammen
- 3 takjes peterselie
- 1 el boter
- Zout naar smaak

### Methode:

1. Snijd de aardappelen in grote stukken, de uien in halve ringen en de champignons in niet te kleine partjes.
2. Giet de olie in de kom en stel deze in op de ROERBAK-modus gedurende 20 minuten. Voeg de uien toe. Voeg na 2 minuten de champignons toe en roer door. Roerbak de champignons met de uien gedurende 10 minuten.
3. Giet de aardappelen in de kom, roer grondig en roerbak de aardappelen zonder ze te bedekken goudbruin. Roerbak langer als dat nodig is. Voeg als u klaar bent het zout, de fijngehakte kruiden en een lepel koude boter toe voor de smaak.
4. Verdeel de aardappelen over de borden en serveer.

## FR - POËLÉE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, OIGNONS ET HERBES



### Ingrédients :

- |                                    |                                 |                       |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| • 800 g de pommes de terre à frire | • 300 g de champignons de Paris | • 1 c. à s. de beurre |
| • 1 oignon                         | • 200 g de pleurotes            | • Sel selon le goût   |
| • 4 c. à s. d'huile végétale       |                                 |                       |
|                                    |                                 |                       |

### Préparation :

1. Coupez les pommes de terre en gros morceaux, les oignons en demi-rondelles et les champignons en gros dés.
2. Versez l'huile dans la cuve, sélectionnez le mode RISSOLER et réglez-le sur 20 minutes. Ajoutez les oignons. Au bout de 2 minutes, ajoutez les champignons et mélangez. FAITES revenir les champignons et les oignons pendant 10 minutes.
3. Versez les pommes de terre dans la cuve, mélangez bien et, sans mettre de couvercle, faites revenir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites revenir plus longtemps si nécessaire. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le sel, les herbes finement hachées et une cuillerée de beurre froid pour la saveur.
4. Versez les pommes de terre dans des assiettes de service et servez.

## CS - OPÉKANÉ BRAMBORY S HOUBAMI, CIBULÍ A BYLINKAMI



### Ingredience:

- 800g vařených brambor
- 1 cibule
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 300g žampionů
- 200g hlivy ústřičné
- 3 snítky petržele
- 1 lžička másla
- sůl k dochucení

### Postup:

1. Nakrájte brambory na velké kousky, cibuli na půlkolečka a houbu na velké klínky.
2. Do mísy naliйте olej a nastavte režim STIR FRY (SMAŽENÍ) na 20 minut. Přidejte cibuli. Po 2 minutách přidejte houbu a zamíchejte. Smažte a míchejte houbu s cibulou po dobu 10 minut.
3. Slijte brambory do mísy, bez zakrytí důkladně promíchejte a brambory opékajte dozlatova. Pokud je potřeba dopékajte je déle. Po dokončení přidejte sůl, jemně nasekané bylinky a lžíci studeného másla k zintenzivnění chuti.
4. Brambory přendejte na servírovací talíře a podávejte.



## SK - SMAŽENÉ ZEMIAKY S HRÍBMI, CIBUĽOU A BYLINKAMI



### Prísady:

- 800 g zemiakov na vyprážanie
- 1 cibuľa
- 4 PL rastlinného oleja
- 300 g šampiňónov
- 200 g hlivy ustricovej
- 3 vetyčky petržlenu
- 1 PL masla
- soľ na ochutnenie

### Postup:

1. Zemiaky a hríby nakrájajte na veľké kúsky a cibuľu na polkruhy.
2. Nalejte olej do misy a nastavte režim STIR-FRY na 20 minút. Pridajte cibuľu. Po 2 minútach pridajte hríby a zamiešajte. Hríby s cibuľou vyprážajte 10 minút.
3. Zemiaky nasypťte do misy, dôkladne premiešajte a bez zakrycia ich vyprážajte, kým nebudú zlaté. V prípade potreby vyprážajte dlhšiu dobu. Po skončení pridajte soľ, najemno posekané bylinky a lyžičku studeneho masla na ochutnenie.
4. Zemiaky preneste na taniere a podávajte.

## HU - SÜLT BURGONYA GOMBÁVAL, HAGYMÁVAL ÉS FŰSZERNÖVÉNYEKKEL



### Hozzávalók:

- 800 g sütéshez való burgonya
- 1 hagyma
- 4 ek. növényi olaj
- 300 g csiperkegomba
- 200 g laskagomba
- 3 szál petrezselyem
- 1 ek. vaj
- só ízlés szerint

### Elkészítési mód:

1. Vágja a burgonyát nagy darabokra, a hagymát félkarikákra, a gombát pedig nagy cikkelyekre.
2. Öntse a burgonyát az edénybe, alaposan keverje meg, és fedő nélkül, kevergetve sűsse aranybarnára. Szükség esetén kevergetés mellett sűsse hosszabb ideig. Ha elkészült, adja hozzá a sót, a finomra vágott fűszernövényeket és egy kanál higek vajat a még jobb ízhatás kedvéért.
3. Tegye ki a burgonyát szervírozótáakra, és tállalja.
4. Öntse a hagymát az edénybe, alaposan keverje meg, és kevergetve sűsse aranybarnára. Szükség esetén kevergetés mellett sűsse hosszabb ideig. Ha elkészült, adja hozzá a sót, a finomra vágott fűszernövényeket és egy kanál higek vajat a még jobb ízhatás kedvéért.

## RO - CARTOFI PRĂJITI CU CIUPERCI, CEAPĂ ȘI IERBURI AROMATICE



### Ingrediente:

- 800 g cartofi pentru prăjit
- 3 fire de păstrunjel
- 4 linguri de ulei vegetal
- 300 g ciuperci champignon
- 200 g ciuperci pleurotus
- 1 ceapă
- 1 lingură de unt
- sare după gust

### Preparare:

1. Tăiați cartofii în bucăți mari, ceapa julienne și ciupercile în felii mari.
2. Turnați ulei în bol și setați la modul PRĂJIRE RAPIDĂ timp de 20 de minute. Adăugați ceapa. După 2 minute, adăugați ciupercile și amestecați. Prăjiți rapid ciupercile cu ceapa timp de 10 minute.
3. Turnați cartofii în bol, amestecați-i bine și, fără să-i acoperiți, prăjiți-i până când devin aurii. Prăjiți mai mult dacă este nevoie. Când terminați, adăugați sare, ierburile tocate mărunt și o lingură de unt rece, pentru aromă.
4. Mutăți cartofii în farfurii și serviți-i.

## HR - PRŽENI KRUMPIRI S GLJIVAMA, LUKOM I ZAČINSKIM BILJEM

**Sastojci:**

- 800 g krompira za prženje
- 1 luk
- 4 žlice biljnog ulja
- 300 g šampinjona
- 200 g bukovača
- 3 grančice peršina
- 1 žlica maslaca
- Sol po želji

**Metoda:**

1. Krompir narežite na velike komade, luk na polukrugove i gljive na veće komade.
2. U posudu ulijte ulje i postavite na način STIR FRY (Prženje) na 20 minuta. Dodajte luk. Nakon 2 minute dodajte gljive i promiješajte. Pržite gljive s lukom 10 minuta.
3. U posudu stavite krompir, dobro promiješajte i, bez poklapanja, popržite krompir dok ne dobije zlatnu boju. Pržite duže ako je potrebno. Kad je gotovo, dodajte sol, sitno narezano začinsko bilje te žlicu hladnog maslaca za bolji okus.
4. Krompire stavite u tanjire i poslužite.

## SR - PRŽENI KROMPIR SA PEČURKAMA, LUKOM I ZAČINSKIM BILJEM

**Sastojci:**

- 800 g krompira za prženje
- 1 glavica crnog luka
- 4 supene kašike biljnog ulja
- 300 g šampinjona
- 200 g bukovača
- 3 grančice peršuna
- 1 supena kašika maslaca
- Sol po ukusu

**Način pripreme:**

1. Isечite krompir na veće komade, luk na polovine kolutova, a pečurke na deblje listove.
2. Sipajte ulje u posudu i podešite režim BRZO PRŽENJE na 20 minuta. Dodajte crni luk. Nakon 2 minuta, dodajte pečurke i promiješajte. Pržite pečurke i luk 10 minuta.
3. Prebacite krompir u posudu, dobro promešajte i pržite dok ne porumeni, bez pokrivanja poklopcem. Ako je potrebno, pržite duže. Kada je gotovo, dodajte so, sitno seckano začinsko bilje i kašiku hladnog maslaca za ukus.
4. Prebacite krompir na tanjire za služenje i poslužite.

## SL - PRAŽEN KROMPIR Z GOBAMI, ČEBULO IN ZELIŠČI

**Sestavine:**

- 800 g krompirja za cvrtje
- 1 čebula
- 4 žlice rastlinskega olja
- 300 g šampinjonov
- 200 g bukovega ostrigarja
- 3 vejice peteršilja
- 1 žlica masla
- Sol po okusu

**Način priprave:**

1. Krompir narežite na veče kose, čebulo na polobroče, gobe pa na veče krhle.
2. V posodo vlijte olje, izberite program za hitro praženje STIR FRY in nastavite čas kuhanja na 20 minut. Dodajte čebulo. Po 2 minutah kuhanja dodajte gobe in premešajte. Gobe in čebulo na hitro popražite s programom STIR FRY, ki ste ga nastavili na 10 minut.
3. V posodo dodajte krompir in temeljito premešajte, krompir pa brez pokrova pecite do zlato zapečene barve. Po potrebi lahko pečete tudi dlje časa. Po končanem pečenju dodajte sol, drobno sesekljana zelišča in žlico hladnega masla za okus.
4. Krompir položite na krožnike in ga postrezite.



## BS - PRŽENI KROMPIR SA GLJIVAMA, LUKOM I ZAČINSKIM TRAVAMA

**Sastojci:**

- 800 g krompira za prženje
- 1 luk
- 4 kašike biljnog ulja
- 300 g šampinjona
- 200 g bukovača
- 3 grančice peršina
- 1 kašika maslaca
- So po ukusu

**Priprema:**

1. Krompir narežite na veće komade, luk na polukrugove, a gljive na veće komade.
2. Sipajte ulje u posudu, odaberite način rada za prženje i namjestite na 20 minuta. Dodajte luk. Nakon 2 minute dodajte gljive i promiješajte. Gljive sa lukom pržite 10 minuta.
3. Stavite krompir u posudu, dobro promiješajte i bez poklopca pržite dok krompir ne dobije zlatnu boju. Pržite duže ako je potrebno. Kad je gotovo, dodajte so, fino našeckane začinske trave i kašiku hladnog maslaca za bolji okus.
4. Krompir stavite na tanjire i poslužite.

## PL - SMAŻONE ZIEMNIAKI Z GRZYBAMI, CEBULĄ I ZIOŁAMI

**Składniki:**

- 800 g ziemniaków do smażenia
- 1 cebula
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 200 g bocznika
- 3 gałązki zielonej pietruszki
- 1 łyżka masła
- 300 g pieczarek
- Sol do smaku

**Sposób przygotowania:**

1. Pokroić ziemniaki na duże kawałki, cebulę w półplasterki, a pieczarki w duże ćwiartki.
2. Wlać olej do misy i ustawić tryb STIR FRY (Krótkie smażenie) na 20 minut. Dodać cebulę. Po 2 minutach dodać pieczarki i wymieszać. Smażyć pieczarki z cebulą przez 10 minut.
3. Przełożyć ziemniaki do naczynia, dokładnie wymieszać oraz podsmażyć na złocisty kolor bez przykrywania. W razie potrzeby smażyć dłużej. Po zakończeniu dodać sól, drobno pokrojone ziola i łyżkę niestopionego masła (dla smaku).
4. Przełożyć ziemniaki na talerze i podać.



## ET - PRAETUD KARTUL SEENTE, SIBULA JA ÜRTIDEDEGA



### Koostisosad:

- 800g kartulit
- 1 sibul
- 4 spl taimeõli
- 300g šampinjoniseeni
- 200g austerservikut
- 3 petersellivart
- 1 spl vöid
- Soola maitse järgi

### Meetod:

1. Lõigake kartul suurteks tükkeks, sibul poolikuteks sektoriteks ja seened suurteks viiludeks.
2. Valage kaussi õli ja pange 20 minutiks STIR FRY režiimile. Lisage sibulad. 2 minuti pärast lisage seened ja segage. Praadige seeni ja sibulaid 10 minutit.
3. Valage kartulid kaussi, segage hoolikalt ja praadige kartuleid ilma neid kaanega katmata kuldpruuniks. Praadige vajaduse korral kauem. Kui olete valmis, maitsestage soola, peeneks hakitud ürtide ja lisukatäie külma võiga.
4. Viige kartul serveerimisplaatidele ja serveerige.

## LT - KEPOTOS BULVĖS SU GRYBAIS, SVOGŪNAIS IR ŽOLELĖMIS



### Sudedamosios dalys:

- 800g kepimui skirtų bulvių
- 1 svogūnas
- 4 valgomieji šaukštai augalinio aliejaus
- 300g pievagrybių
- 200g austrių grybų
- 3 šakelės petražolių
- 1 valgomasis šaukštasis sviesto
- Druskos pagal skonį

### Paruošimo būdas:

1. Supjaustykite bulves dideliais gabaliukais, svogūnus – pusžiedžiai, o grybus – stambiomis skiltelėmis.
2. Į dubenį išpilkite aliejaus ir nustatykite režimą „STIR FRY“ (Kepinimas) 20 minučių. Suberkite svogūnus. Po 2 minučių sudėkite grybus ir pamaišykite. Kepinkite grybus su svogūnais 10 minučių.
3. Į dubenį suberkite bulves, kruopščiai išmaišykite ir neuždengę kepinkite bulves, kol jų spalva taps auksinė. Prireikus kepinkite ilgiu. Baigę kepti išberkite druskos, smulkintų žolelių ir šaukštą šalto sviesto pagardiniimui.
4. Sudėkite bulves ant lėkščių ir patiekite.

## LV - CEPTI KARTUPEĻI AR SĒNĒM, SİPOLIEM UN GARŠAUGIEM



### Sastāvdajas:

- 800 g kartupeļu cepšanai
- 1 sīpolis
- 4 ēdamkarotes dārzenē eļjas
- 300 g šampinjonu
- 200 g austersēnu
- 3 pētersiju zariņi
- 1 ēdamkarote cukura
- Sāls pēc garšas

### Pagatavošana:

1. Sagrieziet kartupeļus lielos gabalos, sīpolus pusgredzenos un sēnes lielos trīsstūros.
2. Ilejiet eļju traukā un iestati režīmu STIR FRY (Apcepšana) uz 20 minūtēm. Pievienojiet sīpolus. Pēc 2 minūtēm pievienojiet sēnes un samaisiet. Apcepjet sēnes ar sīpoliem 10 minūtēs.
3. Ieberiet kartupeļus traukā, rūpīgi samaisiet un bez vāka apcepjet kartupeļus, līdz tie ir zeltaini. Ja nepieciešams, apcepjet ilgāk. Kad pabeigts, pēc garšas pievienojiet sāli, smalki sagrieztus garšaugus un auksta sviesta karoti.
4. Pārlieciet kartupeļus uz servēšanas šķīviem un pasniedziet.

## UK - СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ГРИБАМИ, ЦИБУЛЕЮ І ЗЕЛЕННЮ



### Інгредієнти:

- 800 г картоплі для смаження
- 1 цибулина
- 4 ст. л. рослинної олії
- 300 г печериць
- 200 г глив
- 3 гілочки петрушки
- 1 ст. л. вершкового масла
- Сіль за смаком

### Спосіб приготування:

1. Нарізте картоплю великими брусками, цибулю півкільцями, гриби великими шматочками.
2. Налийте в чашу олію, установіть режим «СТИР-ФРАЙ» на 20 хвилин. Додайте цибулю. Через 2 хвилини додайте гриби й перемішайте. Обсмажуйте гриби із цибулею протягом 10 хвилин (стір-фрай).
3. Викладіть у чашу картоплю, ретельно перемішайте і, не накриваючи кришкою, обсмажте до золотистого кольору (стір-фрай). За потреби обсмажуйте довше. На завершення додайте сіль, подрібнену зелень і ложку холодного вершкового масла для аромату.
4. Перекладіть картоплю в порційні тарілки та подавайте до столу.

## BG - ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ С ГЪБИ, ЛУК И БИЛКИ



### Съставки:

- 800g картофи за пържене
- 1 глава лук
- 4 с.л. растително масло
- 300g печурки
- 200g гъби кладница
- 3 стръка магданоз
- 1 с.л. масло
- Сол на вкус

### Метод:

1. Нарежете картофите на големи парчета, лука на полукръгове и гъбите на големи резени.
2. Сипете олио в купата и задайте програма STIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С РАЗБЪРКВАНЕ) за 20 минути. Добавете лука. След 2 минути добавете гъбите и разбъркайте. Пържете с РАЗБЪРКВАНЕ гъбите с лука 10 минути.
3. Сипете картофите в купата, разбъркайте старательно и без да покривате, пържете с разбъркване картофите до придобиване на златист цвят. Пържете с разбъркване и по-дълго, ако е необходимо. Когато стане готово, добавете солта, ситно нарезаните билки и лъжица студено масло за вкус.
4. Прехвърлете картофите в чинии за сервиране и поднесете.



## EN - MUSHROOM RISOTTO



### Ingredients:

- 1 onion, finely chopped
- 3 cups chicken stock
- Kosher salt
- 1½ cups arborio rice
- 1 cup white wine
- Freshly ground black Pepper
- 2 cups mushrooms, thinly sliced
- 3 tbsp. butter
- ½ cups grated parmesan cheese
- 3 tbsp olive oil

### Method:

1. Select STIR FRY program, place the oil into the cooking bowl, add onion and stir fry for 4 minutes. Add the rice and mushrooms, and stir fry for 1 more minute. Add wine and stock, close the lid and lock it.
2. Select RICE program, and set time to 6 minutes.
3. Once it finishes cooking, release the pressure.
4. Open the pressure cooker, add salt and pepper to taste.
5. Add butter and parmesan, select STEW program. Cook for an additional 3 minutes, stir constantly.
6. Serve immediately.

## DE - PILZRISOTTO



### Zutaten:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ Tassen Arborio-Reis
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- 2 Tassen Pilze, dünne Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Weißwein
- 3 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- ½ Tasse geriebener Parmesankäse
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitungsmethode:

1. Wählen Sie den Modus STIR FRY (Anbraten) aus, gießen Sie das Öl in den Kochtopf, fügen Sie die Zwiebeln hinzu, und braten Sie sie 4 Minuten lang unter Rühren an. Fügen Sie den Reis und die Pilze hinzu und braten Sie sie unter Rühren noch 1 Minute lang. Geben Sie Wein und Brühe hinzu, schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn.
2. Wählen Sie das Programm RICE (Reis) aus und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
3. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab.
4. Öffnen Sie den Dampfgarer und schmecken Sie den Reis mit Salz und Pfeffer ab.
5. Geben Sie Butter und Parmesan hinzu und wählen Sie das Programm STEW (Schmoren) aus. Kochen Sie den Reis weitere 3 Minuten unter ständigem Rühren.
6. Servieren Sie das Gericht sofort.

## NL - RISOTTO MET BOSPADDENSTOELEN



### Ingrediënten:

- 1 ui, fijn gehakt
- 1,5 kop arborio-rijst
- 2 kopjes champignons, dun gesneden
- 3 el olijfolie
- 3 kopjes kippenbouillon
- 1 kopje witte wijn
- 3 el boter
- Halve kop geraspte Parmezaanse kaas
- Koosjer zout
- Versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Selecteer het ROERBAK-programma, giet de olie in de kookkom, voeg ui toe en roerbak 4 minuten. Voeg de rijst en champignons toe en roerbak nog 1 minuut. Voeg wijn en bouillon toe, sluit het deksel en vergrendel het.
2. Selecteer het RIJST-programma en stel de tijd in op 6 minuten.
3. Laat de druk eraf zodra het koken is voltooid.
4. Open de snelkookpan en voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Voeg boter en Parmezaanse kaas toe en selecteer het STOVEN-programma. Kook nog eens 3 minuten, roer constant.
6. Serveer direct.

## FR - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



### Ingrédients :

- 1 oignon finement émincé
- 3 tasses de bouillon de volaille
- 1 tasse et demie de riz arborio
- 1 tasse de vin blanc
- 2 tasses de champignons finement émincés
- 3 c. à s. de beurre
- ½ tasse de parmesan râpé
- Gros sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme RISSOLER, versez l'huile dans la cuve de cuisson, ajoutez l'oignon et faites revenir pendant 4 minutes. Ajoutez le riz et les champignons et faites revenir pendant encore 1 minute. Ajoutez le vin et le bouillon, placez le couvercle et verrouillez-le.
2. Sélectionnez le programme RIZ et réglez la durée sur 6 minutes.
3. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression.
4. Ouvrez le multicuiseur, salez et poivrez à votre convenance.
5. Ajoutez le beurre et le parmesan puis sélectionnez le programme MIJOTER. Faites cuire pendant encore 3 minutes, remuez constamment.
6. Servez immédiatement.

## CS - HOOBOVÉ RIZOTO



### Ingredience:

- 1 najemno nasekaná cibule
- 1½ hrnku rýže arborio
- 2 šálky najemno nakrájených hub
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 3 šálky kuřecího vývaru
- 1 šálek bílého vína
- čerstvě pomletý černý pepř
- 3 lžíce cukru

### Způsob vaření:

1. Zvolte režim STIR FRY (SMAŽENÍ), naliйте do varné nádoby olej, přidejte cibuli a 4 minuty smažte. Přidejte rýži a žampiony a ještě další minutu smažte. Přidejte víno a vývar, zavřete víko a zamkněte ho.
2. Zvolte režim RICE (RÝZE) a nastavte čas 6 minut.
3. Po uvaření uvolněte tlak.
4. Otevřete tlakový hrnec, dochutte solí a pepřem.
5. Přidejte máslo a parmezán, zvolte režim STEW (DUŠENÍ). Vařte další 3 minuty a průběžně míchejte.
6. Ihned podávejte.



## SK - HOOBOVÉ RIZOTO



### Prísady:

- 1 cibula, posekaná najemno
- 1½ šálky ryže arborio
- 2 šálky hub, nakrájaných na tenké plátky
- 3 lžíce olivového oleja
- 3 šálky kuracieho vývaru
- 1 šálka bieleho vína
- 3 PL masla
- ½ šálky strúhaného parmezánu
- kuchynská soľ
- čerstvo mleté čierne korenie

### Spôsob prípravy jedla:

1. Vyberte program STIR-FRY, nalejte olej do hrnca, pridajte cibuľu a nechajte 4 minúty prážiť. Pridajte ryžu a hríby a pražte za stáleho miešania ešte 1 minútu. Pridajte víno a vývar, zatvorte veko a zaistite ho.
2. Vyberte program na varenie ryže a nastavte čas 6 minút.
3. Po dokončení varenia uvoľnite tlak.
4. Otvorte tlakový hrniec, pridajte soľ a čierne korenie na ochutnenie.
5. Pridajte máslo a parmezán, vyberte program DUŠENIE. Za stáleho miešania varte ďalšie 3 minúty.
6. Podávajte ihned.

## HU - GOMBÁS RIZOTTÓ



### Hozzávalók:

- 1 hagyma, finomra vágya
- 1½ bögre Arborio rizs
- 2 csésze gomba, vékony szeletekre vágya
- 3 ek. olívaolaj
- 3 bögre csirke alaplé
- 1 csésze fehérbor
- 3 ek. vaj
- ½ csésze rezelt parmezán sajt
- kósér só
- frissen örült feketebors

### Főzési mód:

1. Válassza ki a KEVERGETVE SÜTÉS programot, öntse az olajat a főzőedénybe, adja hozzá a hagymát, és kevergetve süssé 4 percig. Adja hozzá a rizst és a gombát, és kevergetve süssé további 1 percig. Öntse hozzá a bort és az alaplevet, zárja le a fedelét, majd zárja azt.
2. Válassza ki a RIZS programot, és állítsa be az időt 6 percre.
3. Ha a készülék befejezte a főzést, engedje ki a nyomást.
4. Nyissa fel a kuktát, tegyen hozzá sót és borsot ízlés szerint.
5. Adjon hozzá vajat és parmezánt, majd válassza a PÁROLÁS programot. Állandó keverés mellett főzze további 3 percig.
6. Azonnal tálalja.

## RO - RISOTTO CU CIUPERCI



### Ingrediente:

- 1 ceașcă de supă de pui
- 1½ ceașcă de orez arborio
- 2 ceașcă de ciuperci tăiate felii subțiri
- 3 linguri de unt
- 3 linguri de ulei de măslini
- 3 ceașcă de parmezan ras
- sare kosher
- piper negru proaspăt măcinat

### Metoda de gătit:

1. Selectați programul PRĂJIRE RAPIDĂ, turnați uleiul în vasul de gătit, adăugați ceapa și prăjiți timp de 4 minute. Adăugați orezul și ciupercile, apoi prăjiți încă 1 minut. Adăugați vinul și supa, închideți capacul și blocați-l.
2. Selectați programul OREZ și setați timpul la 6 minute.
3. După ce se încheie gătirea, eliberați presiunea.
4. Deschideți oala sub presiune, adăugați sare și piper după gust.
5. Adăugați unt și parmezan și selectați programul FIERBERE ÎNÂBUȘITĂ. Gătiți încă 3 minute, amestecând încontinuu.
6. Serviți imediat.

## HR - Rižoto s gljivama



### Sastojci:

- 1 luk, sitno nasjeckan
- 1 ½ šalica arborio riže
- 2 šalice gljiva, sitno narezanih
- 3 žlice maslinovog ulja
- 3 šalice pilećeg temeljca
- 1 šalica bijelog vina
- 3 žlice maslaca
- ½ šalice ribanog parmezana
- Kosher sol
- Sveže mljeveni crni papar

### Metoda pripreme:

1. Odaberite program STIR FRY (Prženje), ulijte ulje u posudu za kuhanje, dodajte luk i pržite 4 minute. Dodajte rižu i gljive te pržite još jednu minutu. Dodajte vino i temeljac, zatvorite poklopac i zaključajte ga.
2. Odaberite program RICE (Riza) i vrijeme postavite na 6 minuta.
3. Nakon završetka kuhanja otpustite tlak.

## SR - Rižoto s pečurkama



### Sastojci:

- 1 glavica crnog luka, sitno iseckanog
- 1 ½ šolje arborio pirinča
- 2 šolje pečurki, tanko isečenih
- 3 supene kašike maslinovog ulja
- Krupna morska so
- Sveže mleveni crni biber
- ½ šolje rendanog parmezana
- 3 šolje pilećeg bujona
- 1 šolja belog vina
- 3 supene kašike maslaca

### Način kuvanja:

1. Izaberite program BRZO PRŽENJE i sipajte ulje u lonac za kuvanje, pa dodajte crni luk i pržite 4 minuta. Dodajte pirinči i pečurke, pa pržite još minut. Dodajte vino i bujon, pa zatvorite i fiksirajte poklopac.
2. Izaberite program PIRINAČ, pa podesite vreme na 6 minuta.
3. Kada je skuvano, oslobođite pritisak.
4. Otvorite ekspres lonac, pa posolite i pobiberite po ukusu.
5. Dodajte maslac i parmezan, pa izaberite program KRČKANJE. Kuvajte još 3 minuta uz stalno mešanje.
6. Poslužite odmah.

## SL - Rižota z gobami



### Sestavine:

- |                                    |                                     |                                  |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| • 1 drobno sesekljana čebula       | • 3 skodelice piščanče jušne osnove | • ½ skodelice naribane parmezana |
| • 1/2 skodelice riža arborio       | • 1 skodelica belega vina           | • Košer sol                      |
| • 2 skodelici gob, tanko narezanih | • 3 žlice masla                     | • Sveže mlet črni poper          |
| • 3 žlice olivnega olja            |                                     |                                  |

### Način kuhanja:

1. Izberite program STIR FRY, v kuhalno posodo dodajte olje in čebulo ter pržite 4 minute. Dodajte riž in gobe ter hitro pržite še 1 minuto. Dodajte vino in piščančjo jušno osnovo ter zaprite pokrov in ga zaklenite.
2. Izberite program za riž RICE in nastavite čas kuhanja na 6 minuta.
3. Po končanem kuhanju sprostite tlak.



## BS - Rižoto sa gljivama



### Sastojci:

- |  |                             |                             |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| • 1 luk, fino nasjeckan                    | • 3 šolje pilećeg temeljca  | • kosher so                 |
| • 1 ½ šolja arborio riže                   | • 1 šolja bijelog vina      | • sveže mljeveni crni biber |
| • 2 šolje gljiva, narezane na tanke kriške | • 3 kašike maslaca          |                             |
| • 3 kašike maslinovog ulja                 | • ½ šolje ribanog parmezana |                             |

### Način kuhanja:

1. Odaberite program za prženje, sipajte ulje u posudu za kuhanje, dodajte luk i pržite 4 minute. Dodajte rižu i gljive te pržite još 1 minuta. Dodajte vino i temeljac te prčvrstite poklopac.
2. Odaberite program za rižu i vrijeme namjestite na 6 minuta.
3. Po završetku kuhanja ispuštitte pritisak.

## PL - Risotto z grzybami



### Składniki:

- |   |                                    |                                |
|---|------------------------------------|--------------------------------|
| • 1 drobno posiekana cebula                         | • 3 szklanki bulionu z kurczaka    | • Sól koszerna                 |
| • 1,5 szklanki ryżu arborio                         | • 1 szklanka białego wina          | • Świeże mielony czarny pieprz |
| • 2 szklanki cienko pokrojonych w plasterki grzybów | • 3 łyżki masła                    |                                |
| • 3 łyżki oliwy z oliwek                            | • Pół szklanki startego parmezantu |                                |

### Metoda gotowania:

1. Wybrać program STIR FRY (Krótkie smażenie), wlać oliwę do misy, dodać cebulę i przyrumienić przez 4 minuty. Dodać ryż i grzyby, a następnie podsmażyć przez ponad 1 minutę. Dodać wino i bulion, zamknąć i zablokować pokrywkę.
2. Wybrać program RICE (Ryz) i ustawić czas na 6 minut.
3. Po zakończeniu gotowania uwolnić ciśnienie.
4. Otworzyć szybkowar, dodać sól i pieprz do smaku.
5. Dodać masło i parmezan, wybrać program STEW (Duszenie). Gotować przez kolejne 3 minuty, ciągle mieszając.
6. Podawać natychmiast.



## ET - SEENERISOTTO



### Koostisosad:

- 1 sibul, peeneks hakitud
- 1 ½ tassi arborio riisi
- 2 tassi öhukeselt viilutatud seeni
- 3 spl oliiviölli
- 3 tassi kanapuljongit
- 1 tass valget vein
- 3 spl vöid
- ½ tassi riivitud parmesani juustu

- Kosher-soola
- värskelt jahvatatud musta pipart

### Küpsetusmeetod:

1. Valige prädimisprogramm STIR FRY, valage öli keedupotti, lisage sibul ja praeidige 4 minutit aeg-ajalt segades. Lisage riis ja seened ning seage veel 1 minut. Lisage vein ja puljond, sulge kaas ja lukustage.
2. Valige riisiprogramm RICE ja seadke ajaks 6 minutit.
3. Kui küpsetamise on lõppenud, vabastage rõhk.

4. Avage kiirkeetja kaas, lisage maitse järgi soola ja pipart.
5. Lisage või ja parmesan, seejärel valige režiim STEW. Küpsetage veel 3 minutit pidevalt segades.
6. Serveerige kohe.

## LT - RIZOTAS SU GRYBAIS



### Sudedamosios dalykai:

- 1 susmulkinas svogūnas
- 1,5 puodelio arborio ryžiai
- 2 puodeliai plonai pjaustyti grybų
- 3 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 3 puodeliai vištiesenos sultinio
- 1 puodelis baltojo vyno
- 3 valgomieji šaukštai sviesto
- 0,5 puodelio tarkuoto parmezano sūrio
- Košerinė druska
- Šviežiai sumalti juodieji pipirai

### Paruošimo būdas:

1. Pasirinkite programą „STIR FRY“ (Kepinimas), į gaminiimui skirtą dubenį iplikite aliejus, suberkite svogūnus ir kepinkite 4 minutes. Suberkite ryžius ir grybus bei maišydami kepkite dar 1 minutę. Supilkite vyną ir sultinį, uždarykite dangtį ir į užkuokite.
2. Pasirinkite programą „RICE“ (Ryžiai) ir užstatykite 6 minutėms.
3. Baigus gaminti išleiskite slėgi.

4. Atidarykite greitpuodij, iberkite druskos ir pipirų pagal skonį.
5. Idėkite sviesto ir parmezano, pasirinkite programą „STEW“ (Troškinimas). Troškinkite dar 3 minutes nuolat maišydami.
6. Patiekite nedelsdami.

## LV - SĒNU RISOTO



### Sastāvdajas:

- 1 siki sagriezts sīpolis
- 1½ glāze arborio riisu
- 2 glāzes sēnu plānās šķēlēs
- 3 ēdamkarotes oliveļas
- 3 glāzes vistas buljonā

- 1 glāze baltvina
- 3 ēdamkarotes sviesta
- ½ glāze rīvēta Parmas siera
- Kosher sāls
- Svaigi malti melnie pipari

3. Kad gatavošana ir pabeigta, izlaidiet spiedienu
4. Atveriet spiediena vārītāju un pēc garšas pievienojet sāli un piparus.
5. Pievienojet sviestu un Parmas sieru, atlasiet programmu STEW (Sautēšāna). Gatavojet vēl 3 minūtes, nepārtraukti apmairot.
6. Pasnidziet nekavējoties.

## UK - РИЗОТО З ГРИБАМИ



### Інгредієнти:

- 1 цибулина, дрібно нарізана
- 1 ½ склянки рису арборіо
- 2 склянки грибів, нарізаних тонкими скибочками
- 3 ст. л. вершкового масла
- ½ склянки тертого пармезану

- Кухонна сіль
- Свіжомелений чорний перець

### Метод приготування.

1. Виберіть програму «СТИР-ФРАЙ», наливіте олію в чашу, додайте цибулю і обсмажуйте, помішуючи, протягом 4 хвилин. Додайте рис і гриби та обсмажуйте, помішуючи, ще 1 хвилину. Додайте вино й бульйон, закрійте кришку та заблокуйте її.
2. Виберіть програму «РИС» і встановіть час приготування на 6 хвилин.
3. Після завершення програми скиньте тиск.
4. Відкрийте сковорівку, додайте сіль і перець за смаком.
5. Додайте вершкове масло та пармезан, виберіть програму «ТУШКУВАННЯ». Готуйте ще 3 хвилини, постійно помішуючи.
6. Подавати відразу.

## BG - РИЗОТО С ГЪБИ



### Съставки:

- 1 глава лук, ситно нарязана
- 1½ чаши ориз арборио
- 2 чаши гъби, тънко нарязани на резени
- 3 с.л. зехтин
- 3 чаши пилешки бульон
- 1 чаща бяло вино
- 3 с.л. масло
- ½ чаща настърган пармезан

- Кошерна сол
- Прясно смлян черен пипер

### Метод на приготвяне:

1. Изберете програма STIR FRY (ПРЪЖЕНЕ С РАЗБЪРКАВАНЕ), сипете олиото в купата за готвене, добавете лука и пръжете с разбръкане 4 минути. Добавете ориза и гъбите и пръжете с бъркане още 1 минута. Добавете виното и бульона, затворете капака и го заключете.
2. Изберете програма RICE (ОРИЗ) и задайте таймера на 6 минути.
3. След като готвенето приключи, освободете налягането.
4. Отворете тендженера под налягане, добавете сол и черен пипер на вкус.
5. Добавете масло и пармезан, изберете програма STEW (ЗАДУШАВАНЕ). Готовете още 3 минути, като разбръквате непрекъснато.
6. Сервирайте незабавно.



### EN - COLD JELLIED PORK



#### Ingredients:

- 600g leg of pork
- 1kg beef on the bone
- 2 carrots
- 1 onion
- 4 cloves garlic
- Water (to max. line)
- 4 bay leaves
- Salt to taste
- Pepper to taste

To serve: grated horseradish, mustard

#### Method :

1. Cut the onion in half and the carrot into three pieces.
2. Place the meat in the bowl and add the vegetables and spices.
3. Fill with water to MAX, place the lid on and lock it in place. Set to STEW mode. Set for 90 minutes.
4. Once complete, release the pressure and unlock the lid.
5. Remove the meat using a skimmer, and remove the bones and the skin. Strain the broth and pull the meat into shreds.
6. Place the meat into a tin, sprinkle with minced garlic, pour in the broth and leave in the fridge until set.

### DE - KALTES SCHWEINEFLEISCH IN ASPIK



#### Zutaten:

- 600 g Schweinekeule
- 1 kg Rindfleisch (am Knochen)
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- Wasser (bis Füllstand MAX)
- 4 Lorbeerblätter
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack

Servieren mit: geriebenem Meerrettich, Senf

#### Zubereitung:

1. Halbieren Sie die Zwiebel und schneiden Sie die Karotte in drei Stücke.
2. Geben Sie das Fleisch in die Schüssel und fügen Sie das Gemüse und die Gewürze hinzu.
3. Gießen Sie Wasser bis MAX hinzufüllen, setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn. Stellen Sie den Modus STEW (Schmoren) ein. Stellen Sie den Timer auf 90 Minuten ein.
4. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie den Druck ab und entriegeln Sie den Deckel.
5. Entfernen Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle und entfernen Sie die Knochen und die Haut. Seihen Sie die Brühe ab und zerrennen Sie das Fleisch.
6. Legen Sie das Fleisch in einen Behälter, bestreuen Sie es mit gehacktem Knoblauch, gießen Sie die Brühe darüber und lassen Sie sie im Kühlschrank fest werden.

### NL - OP GELEI GEZET VARKENSVLEES



#### Ingrediënten:

- 600 g varkensbout
- 1 kg rundvlees met bot
- 2 wortels
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- Water (naar max.-markering)
- 4 laurierblaadjes
- Zout naar smaak
- Peper naar smaak

Om te serveren: geraspte mierikswortel, mosterd

#### Methode:

1. Snijd de ui in tweeën en de wortel in drie stukken.
2. Doe het vlees in de kom en voeg de groenten en kruiden toe.
3. Vul met water tot aan MAX, plaats het deksel en vergrendel het. Instellen op STOVEN-modus. Stel in op 90 minuten.
4. Als u klaar bent, laat dan de druk eraf en ontgrendel het deksel.
5. Verwijder het vlees met een schuimspaan en verwijder de botten en de huid. Zeef de bouillon en trek het vlees in stukjes.
6. Doe het vlees in een blik, bestrooi met gehakte knoflook, giet de bouillon erbij en laat harden in de koelkast.

### FR - PORC FROID EN GELEE



#### Ingrédients :

- 600 g de jarret de porc
- 1 kg de bœuf avec l'os
- 2 carottes
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- Eau (jusqu'au niveau max.)
- 4 feuilles de laurier
- Sel selon le goût
- Poivre selon le goût

Au moment du service : raifort râpé, moutarde

#### Préparation :

1. Coupez l'oignon en deux et la carotte en trois morceaux.
2. Placez la viande dans la cuve et ajoutez les légumes et les épices.
3. Remplissez d'eau jusqu'au niveau MAX, placez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le mode MIJOTAGE. Réglez sur 90 minutes.
4. Une fois l'opération terminée, relâchez la pression et déverrouillez le couvercle.
5. Retirez la viande à l'aide d'un écumoire, puis enlevez les os et la peau. Filtrez le bouillon et effeuillez la viande.
6. Placer la viande dans un moule, saupoudrer d'ail haché, ajoutez le bouillon et mettez le plat au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée soit figée.

## CS - STUDENÉ VEPŘOVÉ V ROSOLU



### Ingredience:

- 600g vepřové kůty
- 1kg hovězího masa na kosti
- 2 mrkve
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- Voda (po rysku max)
- 4 bobkové listy
- sůl k dochucení
- pepř k dochucení

Podávajte se strouhaným křenem, hořčicí

### Postup:

1. Překrojte cibuli na polovinu a mrkev rozkrojte na tři kousky.
2. Vložte maso do mísy a přidejte zeleninu a koření.
3. Napláňte do maxima, umístěte víko a zamkněte ho. Nastavte režim STEW (DUŠENÍ). Nastavte na 90 minut.
4. Po dokončení uvolněte tlak a odemkněte víko.
5. Vyjměte maso sběračkou a odstraňte kosti a kůži. Slije vývar a natrhjte maso.
6. Vložte maso do konzervy, přidejte nasekaný česnek, přilijte vývar a nechte odpočinout v chladničce.



## SK - STUDENÉ BRAVČOVÉ V ASPIKU



### Prísady:

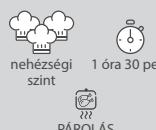
- 600 g bravčovej nohy
- 1 kg hovädzej nohy na kosti
- 2 mrkvy
- 1 cibula
- 4 strúčiky cesnaku
- voda (po mierku Max.)
- 4 bobkové listy
- sol' na ochutnenie
- čierne korenie na ochutnenie

Na podávanie: strúhaný chren, horčica

### Postup:

1. Cibuľu rozkrojte na polovice a mrkvu na tri kúsky.
2. Mäso vložte do misy a pridajte zeleninu a korenia.
3. Zalejte vodom po mierku MAX, nasadte vecko a zaistite ho na mieste. Nastavte režim dusenia. Nastavte čas prípravy 90 minút.
4. Po dokončení uvoľnite tlak a odistite vecko.
5. Mäso vyberte pomocou zberačky a odstraňte kosti a kožu. Vývar odfiltrujte a mäso natrhjte na kúsky.
6. Mäso vložte do formy, posypte pomletým cesnakom, nalejte vývar a nechajte odstáť v chladničke.

## HU - SERTÉSKOCSONYA



### Hozzávalók:

- 600 g sertéscomb
- 1 kg marhahús csonttal együtt
- 2 répa
- 1 hagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- víz (a max. jelzésig)
- 4 babérlevél
- só ízlésszerint
- bors ízlésszerint

A tálaláshoz: rezelt torma, mustár

### Elkészítési mód:

1. A hagymát vágja félbe, a répát pedig három részre.
2. Tegye a húst az edénybe, majd adj a hozzá a zöldségeket és a fűszereket.
3. Tölts fel vízzel a MAX jelzésig, helyezze rá a fedelel, és rögzítse rajta. Állítsa be a PÁROLÁS üzemmódot. Programozzon be 90 percert.
4. Ha kész, engedje ki a nyomást, és oldja ki a fedelel.
5. Távolítsa el a húst egy szűrőkarán segítségével, és vegye ki a csontokat és a bőrt. Szűrje le a levet, és tépje kis darabokra a húst.
6. Tegye a húst egy sütőformába, szórja meg apróra vágott fokhagymával, öntse bele a levet, és hagyja a hűtőben, amíg meg nem dermed.

## RO - PIIFTIE DE PORC



### Ingrediente:

- 600 g rasol de porc
- 1 kg carne de vită cu os
- 2 morcovii
- 1 ceapă
- 4 căței de usturoi
- apă (până la linia max.)
- 4 frunze de dafin
- sare după gust
- piper după gust

Pentru servit: hrean ras, muștar

### Preparare:

1. Tăiați ceapa în jumătăți și morcovul în trei bucăți.
2. Puneți carne în bol și adăugați legumele și condimentele.
3. Umpleți cu apă până la MAX, puneți capacul și blocați-l. Setați la modul FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ. Setați la 90 de minute.
4. La sfârșit, eliberați presiunea și deblocați capacul.
5. Scoateți carne cu o spumieră, apoi înălăturați oasele și pielea. Strecuți supa și desfaceți carne în fâșii.
6. Puneți carne într-un recipient metalic, presărăți usturoiul zdobit, turnați supa și lăsați la frigider până se încheagă.

## HR - HLADETINA OD SVINJETINE



### Sastojci:

- 600 g svinjskog buta
- 1 kg govedine na kosti
- 2 mrkve
- 1 luk
- 4 režnja češnjaka
- Voda (do oznake maks.)
- 4 lovorova lista
- Sol po želji
- Papar po želji

Za posluživanje: ribani hren, senf

### Način:

1. Luk narežite na pola, a mrkvu na tri dijela.
2. Meso stavite u posudu i dodajte povrće i začine.
3. Napunite vodom do oznake MAX, stavite poklopac i zaključajte ga. Postavite na način STEW (Dinstanje). Vrijeme postavite na 90 minuta.

4. Nakon završetka pripreme otpustite tlak i otključajte poklopac.
5. Izvadite meso s pomoću žlice s rupama za cijeđenje pa maknite kosti i kožu. Ocjedite juhu i meso natrgajte na komade.
6. Meso stavite u staklenku, posipite mljevenim češnjakom, ulijte juhu i ostavite u hladnjaku dok se ne stisne.

## SR - ASPIK OD SVINJETINE



### Sastojci:

- 600 g svinjskog buta
- 1 kg govedine sa kostom
- 2 šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 4 čena belog luka
- Voda (do maks. linije)
- 4 lovorova lista
- Soli po ukusu
- Bibera po ukusu

Za služenje: rendani ren, senf

### Način pripreme:

1. Luk prepovolite, a šargarepu isecite na tri dela.
2. Stavite meso u posudu i dodajte povrće i začine.
3. Napunite vodom do MAKS. nivoa, pa stavite i fiksirajte poklopac. Podesite režim KRČKANJE. Podesite vreme na 90 minuta.

4. Kada je gotovo, oslobodite pritisak i otključajte poklopac.
5. Izvadite meso pomoću rupičaste kašike, pa uklonite kosti i kožu. Procedite supu i iskidajte meso na trakice.
6. Stavite meso u kalup, posipite usitnjениm belim lukom, naliјite supom i ostavite u frižideru dok se ne stegne.

## SL - ŽOLCA



### Sestavine:

- 600 g svinjskih nogic
- 1 kg govedine s kostjo
- 2 korenčka
- 1 čebula
- 4 stroki česna
- Voda (do oznake MAX)
- 4 lovorjevi listi
- Sol po okusu
- Poper po okusu

Postrezite z naribanim hrenom in gorčico.

### Način priprave:

1. Čebulo prerežite na polovico, korenček narežite na tri kose.
2. Meso položite v posodo ter dodajte zelenjavo in začimbe.
3. Posodo napolnite z vodo do oznake MAX, namestite pokrov in ga zaklenite. Izberite program za obaro STEW. Nastavite čas kuhanja na 90 minuta.

4. Ko je program zaključen, sprostite tlak in odklenite pokrov.
5. Meso odstranite z zajemalko ter z njega odstranite kosti in kožo. Juho precedite in meso natrgajte na koščke.
6. Meso položite v pekač, potresite ga z mletim česnom, dodajte juho in pustite v hladilniku, dokler se ne strdi.



## BS - HLADETINA OD GOVEDINE



### Sastojci:

- 600 g svinjskog buta
- 1 kg govedine na kosti
- 2 mrkve
- 1 luk
- 4 češnja bijelog luka
- Voda (do oznake Max)
- 4 lovorova lista
- So po ukusu
- Biber po ukusu

Za posluživanje: ribani hren, senf

### Priprema:

1. Prepovolite luk, a mrkvu narežite na tri komada.
2. Stavite meso u posudu i dodajte povrće i začine.
3. Sipajte vodu do oznake MAX i pričvrstite poklopac.

Namjestite na način rada za čorbe. Namjestite na 90 minuta.

4. Kad je gotovo, ispuštit isticiti pritisak i otvoriti poklopac.
5. Izvadite meso cijedilom za prikupljanje pjene te očistite od kosti i kože. Procijedite temeljac i izrežite meso na trake.
6. Stavite meso u pleh, posipajte mljevenim bijelim lukom, dodajte temeljac i ostavite u frižideru dok ne očvrse.

## PL - GALARETA WIEPRZOWA



### Składniki:

- 600 g udzca wieprzowego
- 1 kg wołowiny z kością
- 2 marchwie
- 1 cebula
- 4 żąbki czosnku
- Woda (do poziomu MAX)
- 4 liście laurowe
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku

Do podania: starty chrzan, musztarda

### Sposób przygotowania:

1. Przekroić cebulę na pół, a marchewkę na trzy kawałki.
2. Umieścić mięso w naczyniu, po czym dodać warzywa i przyprawy.
3. Napełnić wodą do poziomu MAX, po czym nałożyć i zablokować pokrywę. Ustawić tryb STEW (Duszenie). Ustawić na 90 minut.
4. Po zakończeniu uwolnić ciśnienie i odblokować pokrywę.
5. Wyjąć mięso za pomocą łyżki cedzakowej i usunąć kości oraz skórę. Odcedzić bulion i poszarpać mięso na kawałki.
6. Włożyć mięso do metalowego naczynia, posypać mielonym czoskiem, wlać bulion i włożyć całość do lodówki do zastygnięcia.



## ET - KÜLM SEALIHATARREND



### Koostisosad:

- 600g sealiba
- 1kg veisekoote
- 2 porgandit
- 1 sibul
- 4 küüslaugukünt
- Vett (maksimaalse tasemeini)
- 4 loorberilehte
- Soola maitse järgi
- Pipart maitse järgi

Serveerimiseks: riivitud mädaröigas, sinep

### Meetod:

1. Lõigake sibul pooleks ja porgand kolmeksi tükkiks.
2. Pange liha kaussi ja lisage köögiviljad ja vürtsid.
3. Täitke veega maksimaalse tasemeeni (MAX), asetage kaas ja lukustage see. Seadke režiimile STEW. Seadistage tööle 90 minutiks.

4. Kui see on lõpule jõudnud, vabastage rõhk ja avage kaas.
5. Eemaldage liha vahukulbiga ning eemaldage kondid ja nahk. Kurnake puljong ja rebige liha tükkeideks.
6. Pange liha vormi, piserdage hakitud küüslauguga, valage puljong ja jätkke külmissesse, kuni see on tardunud.



### Sudedamosios dalyis:

- 600g kiaulės kojos
- 1kg jautienos su kaulu
- 2 morkos
- 1 svogūnas
- 4 česnako skiltelės
- Vanduo (iki „Max“ žymės)
- 4 lauro lapai
- Druskos pagal skonį
- Pipirų pagal skonį

Pateikimui: tarkuotų krienu, garstyčių

### Paruošimo būdas:

1. Svogūnā perpjaukite perpus, o morką padalinkite į tris gabaliukus.
2. Į dubenį įdėkite mėsą ir suberkite daržoves ir prieskonius.
3. Užpilkite vandeniu iki „MAX“ žymės, uždenkite dangtį ir ji užfiksuo kaudu. Nustatykite režimą „STEW“ (Troškinimas). Užstatykite 90 minučių.

4. Pasibaigus režimui išleiskite slėgį ir atidarykite dangtį.
5. Koštuvu išimkite mėsą ir pašalinkite kaulus bei odę.
6. Sudėkite mėsą į skardą, pagardinkite išspausta česnaku, užpilkite sultiniu ir palikite nusistovėti šaldytuve.

## LV - CŪKGAĻAS GALERTS



### Sastāvdajas:

- 600 g cūkas kājas
- 1 kg liellopa ar kaulu
- 2 burkāni
- 1 sīpolis
- 4 ķiploka daivīņas

Pasniegšanai: rīvēti mārrutki, sinepes

### Metode:

1. Sagrieziet sīpolu uz pusēm un burkānu trīs daļās.
2. Ieliciet gaļu bļodā un pievienojet dārzenus un garšvielas.
3. Uzpildiet ar ūdeni līdz atzīmei MAX, pēc tam uzlieciet vāku un fiksējiet vietā. Iestatiet režīmu STEW (Sautéšana). Iestatiet uz 90 minūtēm.
4. Pēc pabeigšanas izlaidiet spiedienu un atbloķējiet vāku.
5. Ar putu karoti izņemiet gaļu, nonemiet kaulus un ādu. Izķāsiel buljonu, gaļu sadaliet gabaliņos.
6. Ievietojiet gaļu bundžā, pārkaisiet ar samaltu ķiploku, ieliejiel buljonu un atstājiet ledusskapī, lai ievēlas.

## UK - Холодна заливна свинина



### Інгредієнти.

- 600 г свинячої ніжки
- 1 кг яловичини на кістці
- 2 моркви
- 1 цибулина
- 4 зубчики часнику

Подавати із тертим хроном, горчицею

### Спосіб приготування:

1. Цибулю розріжте напіл, а моркву – на три частини.
2. Покладіть м'ясо за кашу й додайте овочі та спеції.
3. Налийте воду до позначки MAX, закрійте кришку та заблокуйте її. Установіть режим «ТУШКУВАННЯ». Установіть 90 хвилини.
4. Після завершення програми скіньте тиск та відкрийте кришку.
5. Вийміть м'ясо за допомогою шумівки, видаліть кістки та шкіру. Процідіть бульйон і подрібніть м'ясо.
6. Покладіть м'ясо у форму, посыпте подрібненим часником, залийте бульйон і залиште в холодильнику до застигання.



## LT - KIAULIENOS ŠALTIENA



### Sudedamosios dalyis:

- 600g kiaulės kojos
- 1kg jautienos su kaulu
- 2 morkos
- 1 svogūnas
- 4 česnako skiltelės
- Vanduo (iki „Max“ žymės)
- 4 lauro lapai
- Druskos pagal skonį
- Pipirų pagal skonį

Pateikimui: tarkuotų krienu, garstyčių



## BG - СТУДЕНО ЖЕЛИРАНО СВИНСКО МЕСО

### Съставки:

- 600g свински джолан
- 1kg телешко на кокал
- 2 моркова
- 1 глава лук
- 4 скилидки чесън

За сервиране: настърган хрян, горчица

### Метод:

1. Разрежете лука наполовина и моркова на три парчета.
2. Сложете месото в купата и добавете зеленчуци и подправки.
3. Налейте вода до ниво MAX (МАК.), поставете капака и го заключете на мястото му. Задайте програма STEW (ПРЕТОПЛЯНЕ). Задайте за 90 минути.
4. Шом стане готово, изпунете налягането и отключете капака.
5. Извадете месото с решетъчна лъжица и отстранете кокалите и кожата. Прецедете бульона и раздробете месото на нишки.
6. Сложете месото в съд, поръсете със смлян чесън, изсипете бульона и оставете в хладилника, докато стегне.



## EN - CARROT CAKE



### Ingredients:

- 135g carrot
- 200g brown sugar
- 2 eggs
- 70g walnuts
- 5g baking powder
- 2½g baking soda

- 155g flour
- 80g apple purée
- Orange (zest)
- 50g vegetable oil
- 2g ground cinnamon
- 1g nutmeg

- For the cream:**
- 100g icing sugar
  - 100g butter
  - 250g mascarpone

### Method:

1. Finely grate 2 carrots and press out the moisture. You should be left with 135g carrot.
2. In a bowl, combine the eggs, sugar and orange zest. Whisk well with a mixer.
3. Sift the flour into a separate bowl and add the dry ingredients: baking powder, baking soda, cinnamon, nutmeg and roughly chopped walnuts. Add the oil (neutral) and apple purée.
4. Combine all the ingredients and mix with a silicone spatula until smooth.
5. Place the batter in the bottom of the tin and set to BAKE mode. Set to 160°C for 40 minutes.
6. Leave to cool and remove the cake by flipping the bowl upside down.
7. For the cream: whisk the butter and icing sugar together and add the mascarpone. Spread the cream over the top of the cake and smooth with a spatula, then add the crushed nuts to garnish.

## DE - KAROTTENKUCHEN



### Zutaten:

- 135 g Karotten
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 70 g Walnüsse
- 5 g Backpulver
- 2,5 g Backpulver

- 155 g Mehl
- 80 g Apfelmus
- Orange (Schale)
- 50 g Pflanzenöl
- 2 g gemahlener Zimt
- 1 g Muskatnuss

- Für die Creme:
- 100 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 250 g Mascarpone

### Zubereitung:

1. Raspeln Sie 2 Karotten fein und drücken Sie die Feuchtigkeit heraus. Sie sollten rund 135 g Karotten erhalten.
2. Vermengen Sie in einer Schüssel die Eier, den Zucker und die Orangenschale. Verquirlen Sie die Masse mit einem Mixer.
3. Sieben Sie das Mehl in eine separate Schüssel und fügen Sie die trockenen Zutaten hinzu: Backpulver, Natron, Zimt, Muskatnuss und grob gehackte Walnüsse. Fügen Sie das Öl (geschmacksneutral) und das Apfelpüree hinzu.
4. Vermengen Sie alle Zutaten und mischen Sie sie mit einem Silikonspatel, bis die Masse glatt ist.
5. Füllen Sie den Teig in den Boden der Form und stellen Sie den Modus BAKE (Backen) ein. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten bei 160 °C ein.
6. Lassen Sie den Kuchen abkühlen und nehmen Sie ihn heraus, indem Sie die Schüssel auf den Kopf stellen.
7. Für die Creme: Verquirlen Sie Butter und Puderzucker und geben Sie Mascarpone dazu. Verteilen Sie die Creme auf dem Kuchen, streichen Sie sie mit einem Spatel glatt und geben Sie dann die zerstoßenen Nüsse zum Garnieren dazu.

## NL - WORTELTAART



### Ingrediënten:

- 135 g wortel
- 200 g bruine suiker
- 2 eieren
- 70 g walnoten
- 5 g bakpoeder
- 2,5 g baksoda

- 155 g bloem
- 80 g appelmoes
- Sinaasappel (schil)
- 50 g plantaardige olie
- 2 g gemalen kaneel
- 1 g nootmuskaat

- Voor de room:
- 100 g poedersuiker
- 100 g boter
- 250 g mascarpone

### Methode:

1. Rasp 2 wortels fijn en druk het vocht eruit. U moet 135 g wortel overhouden.
2. Meng de eieren, suiker en sinaasappelschil in een kom. Klof goed met een mixer.
3. Doe de bloem in een afzonderlijke kom en voeg de droge ingrediënten toe: bakpoeder, baksoda, kaneel, nootmuskaat en grofgehakte walnoten. Voeg de olie (neutraal) en de appelmoes toe.
4. Meng alle ingrediënten en met een siliconen spatel tot een glad mengsel.
5. Plaats het beslag in de bodem van het blik en stel in op de BAK-modus. Stel in op 160 °C gedurende 40 minuten.
6. Laat afkoelen en verwijder de taart door de kom ondersteboven te draaien.
7. Voor de room: klop de boter en de poedersuiker samen en voeg de mascarpone toe. Verdeel de room over de bovenkant van de taart en strijk deze glad met een spatel. Voeg vervolgens de gemalen noten toe voor de garnering.

## FR - GÂTEAU AUX CAROTTES



### Ingrédients :

- 135 g de carottes
- 200 g de compote de pommes
- 2 œufs
- 70 g de noix
- 5 g de levure chimique
- 2,5 g de bicarbonate de soude

- 155 g de farine
- 80 g de compote de pommes
- Orange (zeste)
- 50 g d'huile végétale
- 2 g de cannelle en poudre
- 1 g de noix de muscade

- Pour la crème :
- 100 g de sucre glace
- 100 g beurre
- 250 g de mascarpone

### Préparation :

1. Râpez finement 2 carottes et pressez-les pour en retirer l'humidité. Il doit vous rester 135 g de carottes.
2. Dans un bol, mélangez les œufs, le sucre et le zeste d'orange. Fouettez bien avec un batteur.
3. Tamisez la farine dans un bol séparé et ajoutez les ingrédients secs : levure chimique, bicarbonate de soude, cannelle, noix de muscade et noix grossièrement hachées. Ajoutez l'huile (neutre) et la compote de pommes.
4. Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'une maryse en silicone jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
5. Versez la pâte dans la cuve et sélectionnez le mode GÂTEAU. Réglez sur 160°C et 40 minutes.
6. Laissez refroidir, puis démóulez le gâteau en retournant la cuve sur un plat.
7. Pour la crème : fouettez le beurre et le sucre glace ensemble, puis ajoutez le mascarpone. Étalez la crème sur le gâteau et lissez à l'aide d'une spatule, puis décorez avec les noix pilées.

## CS - MRKVOVÝ KOLÁČ



### Ingredience:

- 135g mrkve
- 200g hnědého cukru
- 2 vejce
- 70g vlašských ořechů
- 5g prášku do pečiva
- 2½ g jedlé sody

- 155g mouky
- 80g jablečného pyré
- Pomeranč (kůra)
- 50g olivového oleje
- 2g mleté skořice
- 1g muškátového oříšku

- Na šlehačku:
- 100g práškového cukru
- 100g másla
- 250g mascarpone

### Postup:

1. Nastrouhejte 2 mrkve najemno a vymačkejte šťávu. Mělo by vám zůstat 135g mrkve.
2. V misce smíchejte vejce, cukr a pomerančovou kůru. Řádně rozmíchejte v mixéru.
3. Do samostatné mísy nasypejte mouku a přidejte suché přísady: prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici, muškátový oříšek a nahrubou nasekané vlašské ořechy. Přidejte olej (neutrální) a jablečné pyré.
4. Přidejte všechny přísady a míchejte silikonovou střekou dohladka.
5. Na spodek koláčové formy vyložte těsto a nastavte režim BAKE (PEČENÍ). Nastavte na 160 °C na dobu 40 minut.
6. Nechte vychladnout a vyjměte koláč převrácením nádoby.
7. Na krém: vyšlehněte máslo a moučkový cukr a přidejte mascarpone. Rozetřete smetanu na horní část koláče a uhladte ji střekou, pak přidejte drcené ořechy k ozdobení.

## SK - MRKVOVÝ KOLÁČ



### Prísady:

- 135 g mrkví
- 200 g hnedého cukru
- 2 vajcia
- 70 g vlašských orechov
- 5 g prášku do pečiva
- 2,5 g jedlej sódy

- 155 g múky
- 80 g jablkového pyré
- pomaranč (kôra)
- 50 g rastlinného oleja
- 2 g mletej škorice
- 1 g muškátového orecha

- Na krém:
- 100 g práškového cukru
- 100 g masla
- 250 g mascarpone

### Postup:

1. Nasekajte najemno 2 mrkvy a vytlačte z nich vlhkosť. Mali by ste získať 135 g mrkvy.
2. V misce zmiešajte vajcia, cukor a pomarančovú kôru. Poriadne výšľahajte pomocou mixéra.
3. Múku vysypťte do samostatnej misy a pridajte suché prísady: prášok do pečiva, jedlú sodu, škoricu, muškátový oříšek a nahrubou posekané vlašské orechy. Pridajte olej (neutrálny) a jablkové pyré.
4. Všetky prísady spolu premiešajte silikónovou vareškou, kým nezískate jemnú zmes.
5. Cesto vložte na dno formy a nastavte režim pečenia. Nastavte teplotu 160°C na 40 minút.
6. Nechajte vychladnúť a potom koláč vyberte preklopením misy hore dnom.
7. Na krém: vyšľahajte spolu maslo a práškový cukor a pridajte mascarpone. Krém rozotrite na vrch koláča a výhľadte ho vareškou. Potom ozdobte nasekanými orechmi.



## HU - RÉPATORTA



### Hozzávalók:

- 135 g répa
- 200 g barnacukor
- 2 tojás
- 70 g dió
- 5 g sütőpor
- 2½ g szódabikarbóna

- 155 g liszt
- 80 g almápuré
- narancs (héja)
- 50 g növényi olaj
- 2 g örlött fahéj
- 1 g szerecsendió

- A krémhez:
- 100 g porcukor
- 100 g vaj
- 250 g mascarpone

### Elkészítési mód:

1. Reszeljen le 2 sárgarépát, és nyomja ki belülök a nedvességet. Nagyjából 135 g sárgarépának kell maradnia.
2. Egy tálban keverje össze a tojást, a cukrot és a narancshéjat. Egy mixer segítségével verje habosra az egészet.
3. Szíjálja a lisztet egy külön tálba, és adj hozzá a többi száraz hozzávalót: a sütőporot, a szódabikarbónát, a fahéjat, a szerecsendiót és a durvára vágott diót. Adj hozzá a (semleges ízű) olajat és az almápurét.
4. Keverje el az összes hozzávalót, majd keverje simára egy szilikon spatulával.
5. Öntse a masszát a sütőforma aljára, és állítsa be a SÜTÉS üzemmódot. Állítsa 160 °C-ra, és programozzon 40 percet.
6. Hagya kihúlni, majd az edényt fejjel felé fordítva vegye ki a tortát.
7. A krémhez keverje el a vajat és a porcukrot, és adj hozzá a mascarponét. Terítse el a krémét a torta tetején, simítás le egy spatulával, majd díszítésként szórja meg a durvára tört dióval.

### Ingrediente:

- 135 g morcoví
- 200 g zahăr brun
- 2 ouă
- 70 g nuci
- 5 g praf de copt
- 2,5 g bicarbonat de sodiu

- 155 g făină
- 80 g piure de mere
- coaja de la o portocală
- 50 g ulei vegetal
- 2 g scortisoară măcinată
- 1 g nucșoară

- Pentru cremă:
- 100 g zahăr pudră
- 100 g unt
- 250 g mascarpone

### Metoda:

1. Radeti fin 2 morcovii și stoarceti sucul. Ar trebui să vă rămână 135 g de morcov.
2. Într-un bol, combinați ouăle cu zahărul și coaja de portocală. Amestecați bine cu mixerul.
3. Cerneți făină într-un bol separat și adăugați ingredientele uscate: praf de copt, bicarbonat, scortisoară, nucșoară și nuclele tocate grosier. Adăugați uleiul (neutru) și piureul de mere.
4. Combinăți toate ingredientele și amestecați cu o spatulă din silicon până când se omogenizează.
5. Turnați compoziția pe fundul tăvii și setați la modul COACERE. Setați la 160 °C timp de 40 de minute.
6. Lăsați să se răcească, apoi scoateți tortul răsturnând bolul.
7. Pentru cremă: bateți untul și zahărul pudră, apoi adăugați brânza mascarpone. Întindeți crema deasupra blatului, netezîți-o cu o spatulă, apoi decorați cu nuclele zdrobite.

## HR - TORTA OD MRKVE



### Sastojci:

- 135 g mrkve
- 200 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 70 g oraha
- 5 g praška za pecivo
- 2½ g sode bikarbune
- 155 g brašna
- 80 g pirea od jabuka
- Narandža (korica)
- 50 ml biljnog ulja
- 2 g cimeta u prahu
- 1 g muškatnog oraščića

### Za kremu:

- 100 g šećera u prahu
- 100 g maslaca
- 250 g mascarponea

### Metoda:

1. Sitno naribajte 2 mrkve i istisnite tekućinu. Trebalo bi vam ostati 135g mrkve.
2. U posudi pomiješajte jaja, šećer i koricu naranče. Dobro promiješajte mikserom.
3. U drugoj posudi prosijte brašno i dodajte suhe sastojke: prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, muškatni oraščić i grubo narezane orahe. Dodajte ulje (neutralno) i pire od jabuka.
4. Umiješajte sve sastojke silikonskom špatulom dok smjesa ne postane glatka.
5. Na dno pladnja stavite tjesto i postavite na način BAKE (Pečenje). Postavite na 160 °C i na 40 minuta.
6. Ostavite da se ohladi i izvadite tortu tako da zdjelu okrenete naopako.
7. Za kremu: promiješajte maslac i šećer u prahu te dodajte mascarpone. Preko torte stavite kremu i izravnajte je s pomoću špatule, a zatim dodajte usitnjene orahe za ukras.

## SR - KOLAČ OD ŠARGAREPE



### Sastojci:

- 135 g šargarepe
- 200 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 70 g oraha
- 5 g praška za pecivo
- 2½ g sode bikarbune
- 155 g brašna
- 80 g pirea od jabuka
- Narandža (kora)
- 50 g biljnog ulja
- 2 g mlevenog cimeta
- 1 g muskatnog oraščića

### Način pripreme:

1. Sitno narendajte 2 šargarepe i istisnite vodu. Trebalo bi da vam ostane 135 g šargarepe.
2. U posudi pomešajte jaja, šećer i koru narandže. Dobro umutite mikserom.
3. Prosejte brašno u zasebnu posudu i dodajte suve sastojke: prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, muškatni oraščić i krupno seckane orahe. Dodajte ulje (neutralno) i pire od jabuka.
4. Pomešajte sve sastojke i mešajte silikonskom lopaticom dok ne dobijete glatku smesu.
5. Sipajte smesu na dno kalupa i podesite režim PEĆENJE. Podesite temperaturu na 160 °C, a vreme na 40 minuta.
6. Ostavite kolač da se ohladi, pa ga izvadite tako što ćete okrenuti posudu naopako.
7. Za krem: umutite maslac sa šećerom u prahu, pa dodajte maskarpone. Razmažite krem po kolaču i zagladite lopaticom, pa ukrasite mrvljenim orasima.

## SL - KORENČKOVA TORTA



### Sestavine:

- 135 g korenja
- 200 g jajnega slatkorja
- 2 jajci
- 70 g orehov
- 5 g pecilnega praška
- 2,5 g sode bikarkone
- 155 g moko
- 80 g jabolčne čežane
- 2 jajci
- 70 g orehov
- 5 g pecilnega praška
- 2,5 g sode bikarkone
- 100 g slatkorja u prahu
- 100 g masla
- 250 g maskarponea

- ### Za smetano:
- 100 g slatkorja u prahu
  - 100 g masla
  - 250 g maskarponea

### Način priprave:

1. Drobno naribajte 2 korenčka in ju odcedite. Potrebovali boste 135 g odcejenega korenja.
2. V skledi ubijte jajca ter dodajte slatkor in pomarančno lupino. Dobro stepite z mešalnikom.
3. Moko presejte v drugo skledo in dodajte suhe sestavine: pecilni prašek, sodu bikarbonu, cimet, muškatni orešček in grobo sesekljane orehe. Dodajte olje (neutralnega okusa) in jabolčno čežano.
4. Združite vse sestavine in jih mešajte s silikonsko lopatico, dokler ne dobite gladko zmes.
5. Testo položite na dno pekača in izberite program za torte BAKE. Temperatu nastavite na 160 °C in čas pečenja na 40 minut.
6. Pustite, da se testo ohladi, in nato ga odstranite iz posode tako, da jo obrnete na glavo.
7. Za smetano: maslo in slatkor u prahu stepite skupaj in dodajte maskarpone. S smetano premažite vrh torte in jo zravnajte z lopatico. Torto okrasite z zdrobljenimi oreščki.

## BS - TORTA OD MRKVE



### Sastojci:

- 135 g mrkve
- 200 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 70 g oraha
- 5 g praška za pecivo
- 2½ g sode bikarbune
- 155 g brašna
- 80 g pirea od jabuka
- Narandža (kora)
- 50 ml biljnog ulja
- 2 g cimeta u prahu
- 1 g muškatnog oraščića

- ### Za kremu:
- 100 g šećera u prahu
  - 100 g maslaca
  - 250 g mascarponea

### Priprema:

1. Fino naribajte 2 mrkve i istisnite tečnost. Treba vam ostati 135 g mrkve.
2. U posudi pomiješajte jaja, šećer i koru narandže. Dobro promiješajte mikserom.
3. Brašno sipajte u drugu posudu i dodajte suhe sastojke: prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, muškatni oraščić i grubo nasjeckane orahe. Dodajte (neutralno) ulje i pire od jabuke.
4. Umiješajte sve sastojke i mijesajte ih silikonskom špatulom dok ne dobijete glatku smjesu.
5. Sipajte tjesto u pleh i namjestite na način rada za kolače. Namjestite na 160 °C i 40 minuta.
6. Ostavite da se ohladi i izvadite tortu tako da posudu okrenete naopako.
7. Za kremu: metlicom mijesajte maslac i šećer u prahu te dodajte maskarpone. Kremu razmažite po torti i zagladite špatulom, a zatim je ukrasite zdrobljenim orasima.



## PL - CIASTO MARCHWIOWE



### Składniki:

- 135 g marchwi
- 200 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 70 g orzechów włoskich
- 5 g proszku do pieczenia
- 2,5 g sodы oczyszczonej
- 155 g mąki
- 80 g przecieru jabłkowego
- Skórka z pomarańczy
- 50 g oleju roślinnego
- 2 g mielonego cynamonu
- 1 g gałki muszkatołowej

- ### Lukier:
- 100 g cukru inwertowanego
  - 100 g masła
  - 250 g mascarpone

### Sposób przygotowania:

1. Drobno zetrzeć i wycisnąć sok z 2 marchwi. Powinno pozostać 135 g marchwi.
2. Wymieszać jajka, cukier i skórę pomarańcową w misce. Ubić za pomocą miksera.
3. Przesiąć mąkę do oddzielnej miski i dodać suche składniki: proszek do pieczenia, sóde oczyszczoną, cynamon, galkę muszkatołową i grubo pokrojone orzechy włoskie. Dodać olej (obojętny) i purée jabłkowe.
4. Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania gładkiej konsystencji za pomocą silikonowej szpatułki.
5. Umieścić ciasto w dolnej części naczynia i ustawić tryb BAKE (Pieczenie). Ustawić temperaturę 160°C na 40 minut.
6. Pozostawić do ostygnięcia i wyjąć ciasto, odwracając misę do góry dnem.
7. Lukier: ubić masło z cukrem pudrem i dodać mascarpone. Rozprowadzić lukier po wierzchu ciasta i wygładzić szpatulką, a następnie udekorować pokruszonymi orzechami.



## ET - PORGANDIPIRUKAS



### Koostisosad:

- 135g porgandit
- 200g fariinsuhkrut
- 2 munad
- 70g kreeka pähkleid
- 5g küpsetuspulberit
- 2,5 g söögisoodat
- 155g jahu
- 80g õunapüree
- Apelsinikoor
- 50g taimõeli
- 2g jahvatatud kaneeli
- 1g muskaatpähklit

- Kreemi jaoks:**
- 100g tuksuhkrut
  - 100g võid
  - 250g mascarpone’t

### Meetod:

1. Riivige 2 porgandit peeneks ja suruge niiskus välja. Teile peaks jäama 135g porgandit.
2. Segage kausis munad, suhkur ja apelsinikoor. Vahustage korralikult mikseriga.
3. Söeluge jahu eraldi kaussi ja lisata kuivained: küpsetuspulber, sooda, kaneel, muskaatpähkel ja jämedalt hakitud kreeka pähklid. Lisage öli (neutralne) ja õunapüree.
4. Segage kõik koostisosad ja segage silKUJUTISEDist spaatliga ühtlaseks massiks.

5. Pange taigen vormi põhja ja seadistage koogirežiimile BAKE. Seadke 40 minutiks temperatuurile 160 °C.
6. Laske jahtuda ja võtke kook välja, keerates kausi tagurpidi.
7. Kreemi jaoks: vahustage või ja tuksuhkrut omavahel ning lisage mascarpone. Määrite kreem koogi ülaosalale ja siluge spaatiga, seejärel lisage kaunistuseks purustatud pähklid.

## LT - MORKŲ PYRAGAS



### Sudedamosios dalykai:

- 135g morkų
- 200g rudojo cukraus
- 2 kiaušiniai
- 70g graikiinių riešutų
- 5g kepimo miltelių
- 2,5 g kepimo sodos
- 155g miltų
- 80g obuolių tyrės
- Apelsinas (žievėlė)
- 50g augalinio aliejaus
- 2g malto cinamono
- 1g muskato riešuto

- Kremui:**
- 100g cukraus glajaus
  - 100g sviesto
  - 250g maskarponės sūrio

### Paruošimo būdas:

1. Smulkiai sutarkuokite 2 morkas ir išspauskite skystį. Jums turėtų likti 135g morkų.
2. Į dubenį sudėkite kiaušinius, cukrų ir apelsino žievėlę. Gerai išplakite maišytuvu.
3. Persiujokite miltus iš atskirų dubenų ir suberkite sausus ingredientus: kepimo miltelius, kepimo sodą, cinamoną, muskato riešutą ir kapotus graikiinius riešutus. Įpilkite aliejus (neutralaus) ir obuolių tyrės.
4. Sudėkite visus ingredientus ir sumaišykite silikonine mentele, kol masė taps vientisa.
5. Tešlą sudėkite ant skardos dugno ir nustatykite režimą „BAKE“ (Pyragas). Nustatykite 160 °C temperatūrą 40 minučių.
6. Palikite atvėsti ir išimkite pyragą apversdami dubenį.
7. Paruošimas: išplakite sviestą kartu su cukraus glajumi ir jédkite maskarponės sūrio. Krema užtepkite ant pyrago ir išlyginkite mentele, tada apibarstykite smulkintais riešutais.

## LV - BURKĀNU KŪKA



### Sastāvdalas:

- 135 g burkānu sarežģītības limenis
- 200 g brūnā cukura
- 2 olas
- 70 g valriegstu
- 5 g cepamā pulvera;
- 2½ g cepamās sodas

### Krēmam:

- 100 g pūdercukura
- 100 g sviesta
- 250 g maskarpones sviesta

### Pagatavošana:

1. Smalki sarivējet 2 burkānu un izspiediet šķidrumu. Atstājiet pāri apmēram 135 g burkānu.
2. Traukā ievietojet olas, cukuru un apelsīna miziņu. Kārtīgi saputojiet ar mikseri.
3. Iesijājiet miltus atsevišķā traukā un pievienojiet sausās sastāvdalas: cepšanas pulveri, cepamo sodu, kanēli, muskatriegstu un rupji sasmalcinātus valriegstus. Pievienojiet eļju (neutrālu) un abolu biezeni.
4. Visas sastāvdalas samaisiet ar silikona lāpstiņu līdz vienmērigai masai.
5. Ielieciet mīklu bundžas apakšā un iestatiet uz režīmu BAKE (Cepšana). Iestatiet 160 °C uz 40 minūtēm.
6. Atstājiet atdzist un izņemiet kūku, apgrēzot trauku otrādi.
7. Krēmam: saputojiet sviestu un pūdercukuru un pievienojiet maskarpones sielu. Izklājiet krēmu virs kūkas un izlidziniet ar lāpstiņu, pēc tam garnējiet ar sasmalcinātiem riekstiem.

## UK - МОРКВЯНИЙ ПИРІГ



### Інгредієнти.

- 135 г моркви
- 200 г коричневого цукру
- 2 яйця
- 70 г волоських горіхів
- 5 г розпушувача
- 2½ г харчової соди

- Для крему:**
- 100 г цукрової пудри
  - 100 г вершкового масла
  - 250 г маскарпоне

### Способ приготування:

1. Натріть на дрібній терці 2 моркви й відіjmіть сік. У вас має залишитися 135 г моркви.
2. У мисці змішайте яйця, цукор і цедру апельсина. Ретельно зbijte mikserom.
3. Просійте борошно в окрему миску й додайте сухі інгредієнти: розпушувач, харчову соду, корицю, мускатний горіх і крупно подрібнені волоські горіхи. Додайте олію (без смаку) і яблучне пюре.
4. З'єднайте всі інгредієнти й перемішайте силіконовою лопаткою до однорідності.
5. Викладіть тісто на дно форми та встановіть режим «ВІПЧКА». Установіть 160 °C на 40 хвилин.
6. Дайте пирогу охолонути й вийміть його, перевернувши чашу догори дном.
7. Для крему: зbijте масло й цукрову пудру, додайте маскарпоне. Викладіть крем на пиріг і розгладьте лопаткою, а потім додайте подрібнені горіхи для декору.

## BG - МОРКОВЕНА ТОРТА



### Съставки:

- 135g моркови
- 200g кафява захар
- 2 яйца
- 70g орехи
- 5g баклупвер
- 2½ g soda за хляб

- За крема:**
- 100g пудра захар
  - 100g масло
  - 250g маскарпоне

### Метод:

1. Настържете на ситно 2 моркова и отцепете влагата. Трябва да ви останат 135g моркови.
2. В купа смесете яйцата, захарта и портокаловата кора. Разбъркайте добре с миксер.
3. Пресете брашното в отделна купа и добавете сухите съставки: баклупвер, сода за хляб, канела, индийско орехче и счукани на едро орехи. Добавете олиото (нейтрално) и яблуково пюре.
4. Смесете всички съставки и ги разбъркайте със силиконова шпатула, докато стане гладка смес.
5. Сложете тестото на дъното на съда и задайте програма BAKE (ПЕЧЕНЕ). Задайте на 160°C за 40 минути.
6. Оставете да се охлади и извадете тортата, като обърнете купата надолу.
7. За крема: разбъркайте маслото с пудрата захар и добавете маскарпонето. Разнесете крема върху тортата и загладете с шпатула, след което гарнирайте със счуканите ядки.



## EN - CHOCOLATE CAKE WITH NUTS



### Ingredients:

- 200g butter (82.5% fat)
- 200g sugar
- 4 eggs
- 250g milk
- 350g flour
- 100g cocoa powder
- 10g baking powder
- Butter for greasing (1 tsp.)
- A pecan to garnish

### Method :

1. Melt the butter and mix with the sugar. Pour the mixture into the mixing bowl and mix well, add one egg at a time. Add room-temperature milk.
  2. Combine the cocoa powder and baking powder with the flour. Mix all the ingredients together. Make sure that the batter is smooth. Grease the bowl with butter. Pour the batter into the bowl.
  3. Place the bowl in the electric pressure cooker. Close the lid. Set to BAKE mode. Set to 160°C for 40 minutes.
  4. Leave the cake to cool. Remove from the bowl by flipping the bowl upside down.
  5. Serve with chocolate icing and crushed nuts.
- Tip:** You can add nuts, berries and/or prunes into the batter for variety.

## DE - SCHOKOLADENKUCHEN MIT NÜSSSEN



### Zutaten:

- 200 g Butter (82,5 % Fett)
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Milch
- 350 g Mehl
- 100 g Kakaopulver
- 10 g Backpulver
- Butter zum Einfetten (1 TL)
- Eine Pekannuss zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Schmelzen Sie die Butter und mischen Sie sie mit dem Zucker. Gießen Sie die Mischung in eine Rührschüssel und vermengen Sie diese gut, wobei Sie die Eier einzeln hinzufügen. Geben Sie Milch bei Raumtemperatur hinzu.
  2. Mischen Sie das Kakaopulver und das Backpulver mit dem Mehl. Vermengen Sie alle Zutaten. Vergewissern Sie sich, dass der Teig glatt ist. Fetten Sie die Schüssel mit Butter ein. Gießen Sie den Teig in die Schüssel.
  3. Stellen Sie die Schüssel in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel, ohne ihn zu verriegeln. Stellen Sie den Modus BAKE (Backen) ein. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten bei 160 °C ein.
  4. Lassen Sie den Kuchen abkühlen. Entfernen Sie ihn aus der Schüssel, indem Sie sie auf den Kopf stellen.
  5. Servieren Sie ihn mit Schokoladenglazur und gehackten Nüssen.
- Tipp:** Sie können für zusätzliche Variation Nüsse, Beeren und/oder Backpflaumen in den Teig geben.

## NL - CHOCOLADETAART MET NOTEN



### Ingrediënten:

- 200 g boter (82,5% vet)
- 200 g suiker
- 4 eieren
- 250 g melk
- 350 g bloem
- 100 g cacaopoeder
- 10 g bakpoeder
- Boter voor insmeren (1 theelepel)
- Een pecannot ter garnering

### Methode:

1. Smelt de boter en meng deze met de suiker. Schenk het mengsel in de mengkom en meng goed door elkaar en voeg één ei per keer toe. Voeg melk op kamertemperatuur toe.
  2. Combineer het cacaopoeder en het bakpoeder met de bloem. Meng alle ingrediënten door elkaar. Zorg ervoor dat het beslag glad is. Smeer de kom in met boter. Giet het beslag in de kom.
  3. Plaats de kom in de elektrische snelkookpan. Sluit het deksel. Instellen op BAK-modus. Stel in op 160 °C gedurende 40 minuten.
  4. Laat de taart afkoelen. Verwijder uit de kom door de kom ondersteboven te draaien.
  5. Serveer met chocoladeglazuur en fijngemalen noten.
- Tip:** U kunt noten, bessen en/of pruimen aan het beslag toevoegen voor variatie.

## FR - GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOIX



### Ingrédients :

- |  |                  |   |
|--|------------------|---|
| • 200 g de beurre (82,5 % de matières grasses) | • 250 g de lait  | • Beurre pour le graissage du moule (1 c. à c.) |
| • 350 g de farine                              | • 350 g de sucre | • Noix de pécan pour la décoration              |
| • 100 g de cacao en poudre                     | • 4 œufs         |   |
| • 10 g de levure chimique                      |                  |   |

### Préparation :

1. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre. Versez la préparation dans un saladier et ajoutez-y les œufs un par un en remuant. Ajoutez le lait à température ambiante.
  2. Mélangez la poudre de cacao et la levure avec la farine. Rassemblez tous les ingrédients. Mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne lisse. Graissez la cuve avec le beurre. Versez la pâte dans la cuve.
  3. Placez la cuve dans le multicuiseur électrique. Fermez le couvercle. Sélectionnez le mode GÂTEAU. Réglez sur 160°C et 40 minutes.
  4. Laissez le gâteau refroidir. Démoulez-le en renversant la cuve sur un plat.
  5. Décorez avec le glaçage au chocolat et les noix pilées.
- Astuce :** Vous pouvez ajouter des noix, des baies et/ou des pruneaux dans la pâte pour varier les plaisirs.

## CS - ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ S OŘECHY



### Ingredience:

- 200g másla (82,5 % tuku)
- 200g cukru
- 4 vejce
- 250g mléka
- 350g mouky
- 100g kakaového prášku
- 10g prášku do pečiva
- Máslo na vymazání (1 čajová lžička)
- Pekanové ořechy na zdobení

### Postup:

1. Rozpustte máslo a smíchejte s cukrem. Směs nalijte do mýsy a dobře ji promíchejte, současně přidejte jedno vejce. Přidejte mléko o pokojové teplotě.
2. Smíchejte kakaový prášek a prášek do pečiva s moukou. Smíchejte všechny přísady. Těsto musí být hladké. Vymažte mýsu máslem. Nalijte těsto do mýsy.
3. Nádobu vložte do elektrického tlakového hrnce. Zavřete víko. Nastavte režim BAKE (PEČENÍ). Nastavte na 160 °C na dobu 40 minut.

4. Nechte koláč vychladnout. Vyjměte z mýsy převrácením vzhůru nohama.
5. Podávejte s čokoládovou polevou a rozrcenými oříšky.

**Tip:** Do těsta můžete pro obměnu přidat ořechy, bobulovité ovoce nebo sušené švestky.

## SK - ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ S ORECHMI



### Prísady:

- 200 g masla (obsah tuku 82,5%)
- 200 g cukru
- 4 vajcia
- 250 g mlieka
- 350 g múky
- 100 g kakaového prášku
- 10 g prášku do pečiva
- maslo na vymazanie (1 ČL)
- pekanové orechy na ozdobenie

### Postup:

1. Rozpustite maslo a zmiešajte ho s cukrom. Zmes nalejte do mýsy na miešanie a dobre premiešajte. Postupne po jednom pridávajte vajcia. Pridajte mlieko ibovej teploty.
2. Zmiešajte kakaový prášok a prášok na pečenie s múkou. Všetky prísady zmiešajte spolu. Vzniknuté cesto musí byť hladké. Misu namaďte maslom. Cesto vylejte do mýsy.
3. Vložte misu do elektrického tlakového hrnce. Zatvorte veko. Nastavte režim pečenia. Nastavte teplotu 160 °C na 40 minút.

4. Nechajte koláč vychladnúť. Vyberte ich preklopením mýsy hore dnom.
5. Podávajte s čokoládovou polevou a pomletými orechmi.

**Tip:** Do cesta môžete pridať orechy, drobné ovocie alebo sušené slivky.



## HU - CSOKOLÁDÉS-DIÓS TORTA



### Hozzávalók:

- 200 g vaj (82,5%-os zsírtartalmú)
- 200 g cukor
- 4 tojás
- 250 g tej
- 350 g liszt
- 100 g kakaópor
- 10 g sütőpor
- vaj az edény kikenéséhez (1 tk.)
- egy pekárdió a díszítéshez

### Elkészítési mód:

1. Olvassa meg a vajat, és keverje össze a cukorral. A keveréket öntse bele a keverőtábla, és keverje el alaposan, miközben egyesével hozzáadja a tojásokat is. Öntsze hozzá a szobahőmérsékletű tejet.
2. A kakaóport és a sütőport keverje el alaposan a liszttel. Keverje össze az összes hozzávalót. Ügyeljen rögtön, hogy az így kapott massza csomómentes legyen. Kenje ki az edényt vajjal. Öntsze a masszát a főzőkészülék edényébe.
3. Helyezze bele az edényt az elektromos kuktába. Zárja le a fedeleit. Állítsa be a SÜTÉS üzemmódot. Állítsa 160 °C-ra, és programozzon be 40 percet.

4. Várja meg, amíg kihül a torta. Az edényt fejjel lefelé fordítva vegye ki a muffint az edényből.
5. Tálalja csokoládébevonattal és durvára tört dióval.

**Tipp:** A masszához dióféléket, bogyókat és/vagy aszalt szilvát is hozzáadhat.

## RO - TORT DE CIOCOLATĂ CU NUCI



### Ingrediente:

- 200 g unt (82,5% grăsime)
- 200 g zahăr
- 4 ouă
- 250 g lapte
- 350 g făină
- 100 g cacao pudră
- 10 g praf de copt
- unt pentru uns (1 lingură)
- nuci pecan pentru ornat

### Preparare:

1. Topiți untul și amestecați-l cu zahărul. Turnați compoziția într-un vas și amestecați-o bine, adăugând ouăle pe rând. Adăugați laptele la temperatură camerei.
2. Amestecați cacaoa și praful de copt cu făină. Amestecați toate ingredientele. Asigurați-vă că aveți o compoziție omogenă. Ungeti bolul aparatului cu unt. Turnați compoziția în bol.
3. Puneți bolul în oala sub presiune electrică. Închideți capacul. Setați la modul COACERE. Setați la 160 °C timp de 40 de minute.
4. Lăsați tortul la răciret. Scoateți-l din formă răsturnând bolul.
5. Serviți cu glazură de ciocolată și nuci zdrobite.

**Sugestie:** Puteti adauga nuci, fructe de padure și/sau prune uscate in compozitie, pentru mai multă varietate.

## HR - ČOKOLADNA TORTA S ORASIMA



### Sastojci:

- 200 g maslaca (82,5 % masnoće)
- 200 g šećera
- 4 jaja
- 250 g mlijeka
- 350 g brašna
- 100 g kokosa u prahu
- 10 g praška za pecivo
- Maslac za namastiti posudu (1 žličica)
- Pekan orasi za ukras

### Način:

1. Rastopite maslac i umiješajte šećer. Smjesu ulijte u posudu za miješanje i dobro promiješajte, dodajući jedno po jedno jaje. Dodajte mlijeko sobne temperature.
2. Umiješajte kokos u prahu i prašak za pecivo s brašnom. Promiješajte sve sastojke. Provjerite je li tjesto glatko. Namastite posudu maslacem. Ulijte tjesto u posudu.
3. Posudu stavite u uređaj za kuhanje pod tlakom. Zatvorite poklopac. Postavite na način BAKE (Pečenje). Postavite na 160 °C i na 40 minuta.

4. Ostavite tortu da se ohladi. Izvadite ih iz posude tako da je okrenete naopako.
5. Poslužite s čokoladnom glazurom i usitnjениm orasima.

**Savjet:** U tjesto možete dodati orahe, bobičasto voće i/ili suhe šljive.

## SL - ČOKOLADNA TORTA Z OREŠČKI



### Sestavine:

- 200 g masla (z 82,5 % maččobe)
- 200 g sladkorja
- 4 jajc
- 250 g mleka
- 350 g moke
- 100 g kakava v prahu
- 10 g pecilnega praška
- Maslo za premaz (1 žlička)
- Ameriški oreh za okras

### Način priprave:

1. Stopite maslo in dodajte sladkor. Zmes vlijite v mešalno skledo in jo dobro premešajte ter dodajte jajca, vsakega posebej. Dodajte mleko, ki ste ga hranili pri sobni temperaturi.
2. Kakav v prahu in pecilni prašek združite z moko. Vse sestavine zmešajte skupaj. Prepričajte se, da je testo gladko. Namastite posodo z maslom. Testo vlijite v skledo.
3. Posodo namestite v kuhalnik. Zaprite pokrov. Izberite program za pečenje BAKE. Temperaturo nastavite na 160 °C in čas pečenja na 40 minut.

4. Pustite torto, da se ohladi. Mafine odstranite iz posode tako, da jo obrnete na glavo.
5. Postrezite s čokoladnim prevodom in zdroljenimi oreščki.

**Namig:** V testo lahko dodate oreščke, jagodičevje in/ali suhe slike.

## BS - ČOKOLADNA TORTA SA ORASIMA



### Sastojci:

- 200 g maslaca (82,5% masti)
- 200 g šećera
- 4 jaja
- 250 g mlijeka
- 350 g brašna
- 100 g kakao u prahu
- 10 g praška za pecivo
- Maslac za mazanje (1 kašičica)
- Pekan orasi za ukras

### Priprema:

1. Istopite maslac i pomiješajte ga sa šećerom. Mješavinu sipajte u posudu za miješanje i dobro promiješajte dodajući jaja jedno po jedno. Dodajte mlijeko sobne temperature.
2. Pomiješajte kakao u prahu i prašak za pecivo sa brašnom. Pomiješajte sve sastojke. Provjerite jeste li dobili glatko tjesto. Premažite posudu maslacem. Sipajte tjesto u posudu.
3. Posudu stavite u električni ekspres lonac. Zatvorite poklopac. Namjestite na način rada za kolače. Namjestite na 160 °C i 40 minuta.

4. Ostavite da se kolač ohladi. Izvadite ga iz posude tako da ga okrenete naopako.
5. Poslužite sa glazurom od čokolade i drobljenim orasima.

**Savjet:** U tjesto možete po želji dodati orahe, bobičasto voće i/ili suhe šljive.

## SR - ČOKOLADNI KOLAČ S LEŠNICIMA



### Sastojci:

- 200 g maslaca (82,5% masnoće)
- 250 g mleka
- 350 g brašna
- 100 g kakao u prahu
- 4 jaja
- 10 g praška za pecivo
- Maslac za podmazivanje (1 kafena kašičica)
- Pekan orah za ukrašavanje

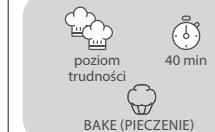
### Način pripreme:

1. Otopite i pomešajte maslac sa šećerom. Sipajte smesu u posudu za mešanje i dobro izmešajte, dodajući jedno po jedno jaje. Dodajte mleko na sobnoj temperaturi.
2. Pomešajte kakao u prahu i prašak za pecivo sa brašnom. Zajedno pomešajte sve sastojke. Uverite se da je smesa glatka. Podmažite posudu maslacem. Sipajte smesu u posudu.
3. Stavite posudu u električni ekspres lonac. Zatvorite poklopac. Podesite režim PEĆENJE. Podesite temperaturu na 160 °C, a vreme na 40 minuta.
4. Ostavite kolač da se ohladi. Izvadite ga iz posude tako što ćete okrenuti posudu naopačke.
5. Poslužite sa čokoladnom glazurom i mrvljenim lešnicima.

**Savet:** Radi raznovrsnosti, u smesu možete da dodate orašaste plodove, bobičasto voće i/ili suhe šljive.



## PL - CZEKOLADOWE CIASTO Z ORZECHAMI



### Składniki:

- 200 g masła (82,5% tłuszczy)
- 100 g kakao w proszku
- 200 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 250 g mleka
- 350 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- Masło do smarowania (1 łyżeczkę)
- Orzech pekan do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. Stopić masło i wymieszać z cukrem. Wlać mieszankę do misy mieszającej i dobrze wymieszać, dodając po jednym jajku. Dodać mleko o temperaturze pokojowej.
2. Wymieszać kakao w proszku i proszek do pieczenia z mąką. Wymieszać wszystkie składniki razem. Ciasto powinno być gładkie. Posmarować misę masłem. Umieścić ciasto w misie.
3. Umieścić misę w elektrycznym szybkowarze. Zamknąć pokrywkę. Ustawić tryb BAKE (Pieczenie). Ustawić temperaturę 160°C na 40 minut.
4. Pozostawić ciasto do ostygnięcia. Wyjąć z misy, odwracając ją do góry dnem.
5. Podawać z czekoladą i pokruszonymi orzechami.

**Wskazówka:** Dla urozmaicenia do ciasta można dodać orzechy, jagody i suszone śliwki.



## ET - ŠOKOLAADIKEEKS PÄHKLITEGA



### Koostisosad:

- 200g võõd (82,5% rasva)
- 200g suhkru
- 4 munad
- 250g piima
- 350g jahu
- 100g kakaopulbrit
- 10g küpsetuspulbrit
- Võõd määrimiseks (1 tl)
- Pekaanipähkleid kaunistamiseks

### Meetod:

1. Sulatage võõ ja segage suhkru. Valage segu segamisnõusse ja segage hästi, lisades korraga ühe munad. Lisage toasoe piirn.
2. Ühendage kakaopulber ja küpsetuspulber jahuga. Segage kõik koostisosad omavahel. Veenduge, et taigen oleks sile. Määrite kauss võiga. Valage taigen multikeetja kaussi.
3. Asetage kauss elektrilisse kiirkeetjasse. Sulgege kaas. Seadke režiimile BAKE. Seadke 40 minutiks temperatuurile 160 °C.

4. Jätke leib jahtuma. Eemaldage kausist, keerates kausi tagurpidi.
5. Serveerige šokolaadiglasuuri ja purustatud pähklitega.

**Nõuanne:** võîte vahelduseks taignasse lisada pähkleid, marju ja/või ploomi.

## LT - ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU RIEŠUTAISS



### Sudedamosios dalykai:

- 200g sviesto (82,5% riebumo)
- 200g cukraus
- 4 kiaušiniai
- 250g pieno
- 350g miltų
- 100g kakavos miltelių
- 10g kepimo miltelių
- Sviesto dubens patepimui (1 arbatinio šaukštėlio)
- Pekano riešutų pagardui

### Paruošimo būdas:

1. Ištirpinkite sviestą ir sumaišykite su cukrumi. Supilkite mišinį į mažymui skirtą dubenį ir gerai išmaišykite, įmušdami po vieną kiaušinį. Įpilkite kambario temperatūros pieno.
2. Sumaišykite kakavos miltelius ir kepimo miltelius su miltais. Sumaišykite visus ingredientus. Maišykite tol, kol tešla taps vientisa. Dubenį ištepkite sviestu. Tešlą supilkite į dubenį.
3. Idėkite dubenį į elektrinį greitpuodį. Uždarykite dangtį. Nustatykite režimą „BAKE“ (Pyragas). Nustatykite 160 °C temperatūrą 40 minučių.

4. Palikite pyragą atvėsti. Išimkite iš dubens įj apversdamis.
5. Patiukite su šokoladiniu glajumi ir trintais riešutais.

**Patarimas.** Norédami pajairinti receptą, keksą galite pagardinti riešutais, uogomis ir (arba) slyvomis.

## LV - ŠOKOLĀDES KŪKA AR RIEKSTIEM



### Sastāvdājas:

- 200 g sviesta (82,5 % tauku)
- 200 g cukura
- 4 olas
- 250 g piena
- 350 g miltu
- 100 g kakao pulvera
- 10 g cepamā pulvera;
- Sviests iezešanai (1 tējkaroce)
- Pekanrieksti garnēšanai

4. Atstājiet kūku atdzist. Izņemiet no trauka, apgriežot trauku otrādi.
5. Pasniedziet ar šokolādes glazūru un sasmalcinātiem riekiem.

**Padoms:** dažādības nolūkā varat miklai pievienot riekstus, ogas un/vai plūmes.

## UK - ШОКОЛАДНИЙ КЕКС ІЗ ГОРІХАМИ



### Інгредієнти.

- |   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| • 250 г вершкового масла (82,5% жирності) | • 250 г молока        | • Вершкове масло для змащення (1 ч. л.) |
| • 350 г борошна                           | • 350 г горіхів       | • Горіхи пекан для декору               |
| • 200 г цукру                             | • 100 г какао-порошку |   |
| • 4 яйця                                  | • 10 г розпушувача    |   |

### Спосіб приготування:

1. Розтопіть вершкове масло із цукром. Вилийте суміш у чашу для замішування та добре перемішайте, додаючи по одному яйцю. Додайте молоко кімнатної температури.
  2. Додайте какао-порошок і розпушувач до борошна. Змішайте всі інгредієнти. Переконайтесь, що тісто вийшло гладким. Змастіть чашу вершковим маслом. Вилийте тісто в чашу мультиварки.
  3. Помістіть чашу в електричну сковорішку. Закрійте кришку. Установіть режим «ВИПЧКА». Установіть 160 °C на 40 хвилин.
  4. Дайте кексу охолонути. Вийміть його із чаши, перевернувши чашу догори дном.
  5. Подавайте із шоколадною глазур'ю та подрібненими горіхами.
- Порада.** Ви можете додати в тісто горіхи, ягоди та/або чорнослив для різноманітності.

## BG - ШОКОЛАДОВА ТОРТА С ЯДКИ



### Съставки:

- 200g масло (82,5% масленост)
- 200g захар
- 4 яйца
- 250g мляко
- 350g брашно
- 100g какао на прах
- 10g баклуплер
- Масло за намазняване (1 чл.)
- Пекан за гарниране

### Метод:

1. Разтопете масло и смесете със захарта. Сипете сместа в купата за смесване и смесете добре, като добавяте яйцата едно по едно. Добавете мляко със стайна температура.
  2. Смесете какаото на прах и баклуплер с брашното. Смесете всички съставки. Уверете се, че тестото е консистентно. Намажете купата с масло. Сипете тестото в купата.
  3. Поставете купата в електрическата тенджера под налягане. Затворете капака. Задайте програма BAKE (ПРЕТОПЛЯНЕ). Задайте на 160°C за 40 минути.
  4. Оставете тортата да се охлади. Извадете от купата, като обрънете купата надолу.
  5. Сервирайте с шоколадова глазура и натрошени ядки.
- Съвет:** Можете да добавите ядки, горски плодове и/или сини сливи към тестото за разнообразие.



## EN - BREAD



### Ingredients:

- 500g high-quality wheat flour
- 10g sugar
- 300ml water
- 2g dried oregano
- 15g salt
- 6g dried yeast
- 10ml sunflower oil

### Method:

1. Mix the yeast and sugar with warm water (room temperature) until fully dissolved. Add the oil. Mix the flour with the salt and oregano. Knead the dry mixture into the ingredients until smooth using a machine or by hand. When the dough becomes springy, gather it into a ball.
2. Place the ball in the bottom of the bowl. Place the bowl in the electric pressure cooker. Set to YOGURT/FERMENT mode. Set for 30 minutes. Close the lid properly.
3. Once complete, remove the lid. The dough will have doubled in size. Remove from the bowl and knead to remove any gas or air bubbles. Re-shape into a ball. Place the dough back in the
- bowl. Set to YOGURT/FERMENT mode for 30 minutes. Close the lid properly.
4. Set to BAKE mode at 140°C for 40 minutes.
5. Leave the bread to cool. Remove it from the bowl by flipping the bowl upside down.
6. Place the bread in a bowl with the dark side facing up. Close the lid properly. Set to BAKE mode. Set to 140°C for 30 minutes.
7. Leave the bread to cool. Remove by flipping the bowl upside down.
8. Slice the finished bread with a sharp knife and serve with garlic butter.

## DE - BROT



### Zutaten:

- 500 g hochwertiges Weizenmehl
- 300 ml Wasser
- 15 g Salz
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 10 g Zucker
- 2 g getrockneter Oregano
- 6 g Trockenhefe

### Zubereitung:

1. Mischen Sie die Hefe und den Zucker mit warmem Wasser (Raumtemperatur), bis sie sich vollständig aufgelöst haben. Fügen Sie das Öl hinzu. Mischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Oregano. Kneten Sie die trockene Mischung mit einer Maschine oder von Hand in die Zutaten ein, bis sie glatt ist. Wenn der Teig elastisch wird, formen Sie ihn zu einer Kugel.
2. Setzen Sie die Kugel in den Boden der Schüssel. Stellen Sie die Schüssel in den Schnellkochtopf. Stellen Sie den Modus YOGURT/FERMENT (Joghurt/Fermentieren) ein. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß.
3. Entfernen Sie den Deckel, sobald der Modus beendet ist. Der Teig sollte sich in der Größe verdoppelt haben. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und kneten Sie ihn durch, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Formen Sie ihn zu einer Kugel.
4. Stellen Sie den Modus BAKE (Backen) bei 140 °C für 40 Minuten ein.
5. Lassen Sie das Brot abkühlen. Entfernen Sie es aus der Schüssel, indem Sie sie auf den Kopf stellen.
6. Legen Sie das Brot mit der dunklen Seite nach oben in eine Schüssel. Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß. Stellen Sie den Modus BAKE (Backen) ein. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten bei 140 °C ein.
7. Lassen Sie das Brot abkühlen. Entfernen Sie es aus der Schüssel, indem Sie sie auf den Kopf stellen.
8. Schneiden Sie das fertige Brot mit einem scharfen Messer in Scheiben und servieren Sie es mit Knoblauchbutter.

## NL - BROOD



### Ingrediënten:

- 500 g tarwemeel van hoge kwaliteit
- 300 ml water
- 15 g zout
- 10 ml zonnebloemolie
- 10 g suiker
- 2 g gedroogde oregano
- 6 g gedroogde gist

### Methode:

1. Meng de gist en de suiker met warm water (kamertemperatuur) totdat ze volledig zijn opgelost. Voeg de olie toe. Meng de bloem met het zout en de oregano. Voeg het droge mengsel toe aan de zout-gistoplossing en kneed glad met een machine of met de hand. Wanneer het deeg elastisch wordt, maakt u er een bal van.
2. Plaats de bal in de bodem van de kom. Plaats de kom in de elektrische snelkookpan. Stel in op YOGHURT/FERMENTATIE-modus. Stel in op 30 minuten. Sluit het deksel goed af.
3. Als u klaar bent, verwijderd u het deksel. Het volume van het deeg is ongeveer verdubbeld. Verwijder het deeg uit de kom en kneed het om gas of luchtballen te verwijderen. Vorm de bal opnieuw. Plaats het deeg terug in de kom. Stel in op YOGHURT/FERMENTATIE-modus gedurende 30 minuten. Sluit het deksel goed af.
4. Instellen op BAK-modus op 140 °C gedurende 40 minuten.
5. Laat het brood afkoelen. Haal het uit de kom door de kom ondersteboven te draaien.
6. Plaats het brood in een kom met de donkere zijde naar boven. Sluit het deksel goed af. Instellen op BAK-modus. Stel in op 140°C gedurende 30 minuten.
7. Laat het brood afkoelen. Verwijder het door de kom ondersteboven te draaien.
8. Snijd het brood met een scherp mes en serveer het met knoflookboter.

## FR - PAIN



### Ingrédients :

- 500 g de farine de blé de haute qualité
- 300 ml d'eau
- 15 g de sel
- 10 ml d'huile de tournesol
- 10 g de sucre
- 2 g d'origan séché
- 6 g de levure déshydratée

### Préparation :

1. Mélangez la levure et le sucre avec l'eau à température ambiante jusqu'à dissolution complète. Ajoutez l'huile. Mélangez la farine avec le sel et l'origan. Pétrissez le mélange sec avec la préparation précédente, à l'aide d'une machine ou à la main, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse. Lorsque la pâte devient élastique, rassemblez-la en boule.
2. Placez la boule au fond de la cuve. Placez la cuve dans le multicuiseur électrique. Sélectionnez le mode YAOURT/FERMENTATION. Réglez sur 30 minutes. Fermez correctement le couvercle.
3. Au bout des 30 minutes, retirez le couvercle. La pâte a doublé de volume. Retirez-la de la cuve et pétrissez-la pour éliminer les bulles d'air ou de gaz. Reformez une boule. Replacez la pâte dans la cuve.
4. Sélectionnez le mode YAOURT/FERMENTATION et réglez-le sur 30 minutes. Fermez correctement le couvercle.
5. Sélectionnez le mode GÂTEAU et réglez-le sur 140°C et 40 minutes.
6. Laissez le pain reposer. Démoulez-le de la cuve en le retournant sur un plat.
7. Replacez le pain dans la cuve, côté doré orienté vers le haut. Fermez correctement le couvercle. Sélectionnez le mode GÂTEAU. Réglez sur 140°C et 30 minutes.
8. Laissez le pain refroidir. Démoulez-le en renversant la cuve sur un plat. Découpez le pain à l'aide d'un couteau tranchant et servez avec du beurre à l'ail.

## CS - CHLÉB



### Ingredience:

- 500g kvalitní pšeničné mouky
- 10g cukru
- 300ml vody
- 2g sušeného oregana
- 15g soli
- 6g sušeného droždí
- 10ml slunečnicového oleje

### Postup:

1. Smíchejte droždí a cukr s teplou vodou (při pokojové teplotě), dokud se zcela nerozpustí. Přidejte olej. Smíchejte mouku se solí a oreganem. Z ingrediencí ručně nebo robotem umíchejte hladkou směs. Jakmile bude těsto pružné, udelejte z něj koulí.
2. Vložte ji na dno mýsy. Nádobu vložte do elektrického tlakového hrnce. Nastavte režim YOGURT/FERMENT (JOGURT/KVAŠENÍ). Nastavte na 30 minut. Důkladně zavřete víko.
3. Po dokončení sejměte víko. Těsto nakyne na dvojnásobek. Vyjměte z mýsy a hněťte, abyste odstranili plynové nebo vzduchové bublinky. Znovu vytvarujte koulí. Vložte těsto zpět do mýsy. Nastavte režim YOGURT/FERMENT (JOGURT/KVAŠENÍ) na 30 minut. Důkladně zavřete víko.
4. Nastavte režim BAKE (PEČENÍ) na 140 °C na 40 minut.
5. Nechte chléb vychladnout. Vyjměte ho z mýsy jejím převrácením vzhůru nohama.
6. Vložte chléb do mýsy tmavou stranou nahoru. Důkladně zavřete víko. Nastavte režim BAKE (PEČENÍ). Nastavte na 140 °C na dobu 30 minut.
7. Nechte chléb vychladnout. Vyjměte ho převrácením mýsy vzhůru nohama.
8. Hotový chléb rozkrájte ostrým nožem a podávejte s česnekovým máslem.



## SK - CHLIEB



### Prísady:

- 500 g vysokokvalitnej pšeničnej múky
- 10 g cukru
- 300 ml vody
- 2 g sušeného oregana
- 15 g soli
- 6 g sušeného droždia
- 10 ml slnečnicového oleja

### Postup:

1. Zmiešajte droždie a cukor s teplou vodou (s izbovou teplotou), kým sa úplne nerozpustia. Pridajte olej. Zmiešajte múku so soľou a oreganom. Do tekutej zmesi pridajte suché prísady. Miešajte ručne alebo mixérom, kým nevznikne jemná zmes. Keď cesto začne byť pružné, vytvarujte z neho guľu.
2. Položte guľu na dno mýsy. Vložte misu do elektrického tlakového hrnca. Nastavte režim jogurtu/kysnutia. Nastavte čas prípravy 30 minút. Veko poriadne uzavrite.
3. Po dokončení programu odstráňte veko. Cesto bude mať dvojnásobnú velkosť. Vyberte ho z mýsy a miestte ho, aby ste odstránili akékoľvek vzduchové bublinky. Znovu ho vytvarujte do guľy. Cesto
- vložte späť do mýsy. Nastavte režim jogurtu/kysnutia s časom 30 minút. Veko poriadne uzavrite.
4. Nastavte režim pečenia s teplotou 140°C na 40 minút.
5. Nechajte chlieb vychladnúť. Vyberte ho preklopením misy hore dnom.
6. Chlieb vložte do misy s tmavou stranou smerujúcou nahor. Veko poriadne uzavrite. Nastavte režim pečenia. Nastavte teplotu 140°C na 30 minút.
7. Nechajte chlieb vychladnúť. Vyberte ho preklopením misy hore dnom.
8. Nakrájajte hotový chlieb ostrým nožom a podávajte s cesnakovým maslom.

## HU - KENYÉR



### Hozzávalók:

- 500 g minőségi búzaliszt
- 10 g cukor
- 300 ml víz
- 2 g szárított oregánó
- 15 g só
- 6 g szárított élesztő
- 10 ml napraforgóolaj

### Elkészítési mód:

1. Keverje össze az élesztőt és a cukrot langyos (szobahőmérsékletű) vizel, amíg teljesen fel nem oldódik. Adjva hozzá az olajat. Keverje a lisztet a sót és az oregánót. Géppel vagy kézzel dagassza a száraz keverékét a kihűlt kenyérrel eggyüt, amíg sima állagú nem lesz. Amikor a tésztá ruganyos lesz, gyűrűn belül egy labdát.
2. Helyezze a labdát az edény aljára. Helyezze bele az edényt az elektromos kuktába. Állítsa be a JOGHURT/KOVÁSZ üzemmódot. Programozzon 30 percet. Zárja le a fedeleket rendesen.
3. Ha végzett a program, vegye le a fedeleket. A tésztá mérete mostanra a kétszeres lett. Vegye ki az edényből, és gyűrja át, hogy távozzanak belőle a gázok és a légbuborékok. Formázzon belüléje újra labdát.
- Tegye vissza a tésztát az edénybe. Állítsa be a JOGHURT/KOVÁSZ üzemmódot 30 percere. Zárja le a fedeleket rendesen.
4. Sütse 140 °C-on a SÜTÉS üzemmódban 40 percig.
5. Vájja meg, amíg kihűl a kenyér. Az edényt fejjel felé fordítva vegye ki a kenyeret az edényből.
6. Tegye a kenyeret egy tálba úgy, hogy a sötét oldala nézzen felfelé. Zárja le a fedeleket rendesen. Állítsa be a SÜTÉS üzemmódot. Állítsa 140 °C-ra, és programozzon 30 percet.
7. Vájja meg, amíg kihűl a kenyér. Az edényt fejjel felé fordítva vegye ki a kenyeret az edényből.
8. Szelje fel a megsült kenyeret egy éles készel, és tállalja fokhagymás vajjal.

## RO - PÂINE



### Ingrediente:

- 500 g făină de grâu de bună calitate
- 10 g zahăr
- 300 ml apă
- 2 g oregano uscat
- 15 g sare
- 6 g drojdie uscată
- 10 ml ulei de floarea soarelui

### Preparare:

1. Amestecați drojdia și zahărul cu apă caldă (la temperatura camerei) până când se dizolvă complet. Adăugați uleiul. Amestecați făină cu sare și oregano. La mașină sau manual, frâmbântați amestecul uscat și ingredientele până când obțineți un aluat omogen. Când aluatul devine elastic, dați-o formă de minge.
2. Puneți aluatul format în bol. Puneti bolul în oala sub presiune electrică. Setați la modul IAURT/FERMENTARE. Setați la 30 de minute. Închideți capacul bine.
3. Când este gata, dați la o parte capacul. Aluatul se va fi dublat în dimensiuni. Scoateți din bol și frâmbântați pentru a elimina bulele de aer. Formați din nou o minge. Așezați aluatul înapoi în bol. Setați la modul IAURT/FERMENTARE timp de 30 de minute. Închideți capacul bine.
4. Setați la modul COACERE la 140 °C timp de 40 de minute.
5. Lăsați pâinea la răcire. Scoateți-o din bol întorcându-l în jos.
6. Puneți pâinea într-un bol cu parte rumerită în sus. Închideți capacul bine. Setați la modul COACERE. Setați la 140 °C timp de 30 de minute.
7. Lăsați pâinea la răcire. Scoateți-o întorcând bolul în jos.
8. Feliati pâinea cu un cuțit ascuțit și serviți-o cu unt și usturoi.

## HR - KRUH



### Sastojeći:

- 500 g pšeničnog brašna visoke kvalitete
- 300 ml vode
- 15 g soli
- 10 ml suncokretovog ulja
- 10 g šećera
- 2 g sušenog origana
- 6 g suhog kvasca

### Metoda:

1. Pomiješajte kvasac i šećer s toploim vodom (sobne temperature) dok se u potpunosti ne razgrade. Dodajte ulje. Pomiješajte brašno sa solju i origanom. Umijesite suhu mješavini u sastojke dok ne smjesa postane glatka, s pomoću uredaja ili ručno. Kad je tjesto elastično, oblikujte ga u kuglu.
2. Kuglu stavite na dno posude. Posudu stavite u električni ekspres Ionac. Postavite na način YOGURT/FERMENT (Jogurt/fermentacija). Vrijeme postavite na 30 minuta. Pravilno zatvorite poklopac.
3. Kad je gotovo, skinite poklopac. Tjesto će se udvostručiti. Izvadite ga iz posude i umijesite da uklonite plinove ili mješuriće zraka. Ponovo oblikujte kuglu. Tjesto stavite natrag u posudu. Postavite

na način YOGURT/FERMENT (Jogurt/fermentacija) na 30 minuta. Pravilno zatvorite poklopac.

4. Postavite na način BAKE (Pečenje) i pecite minuta na 140 °C.
5. Ostavite da se kruh ohladi. Izvadite ga iz posude tako da je okrenete naopako.
6. Kruh stavite u posudu tako da je tamna strana okrenuta prema gore. Pravilno zatvorite poklopac. Postavite na način BAKE (Pečenje). Postavite na 140°C i 30 minuta.
7. Ostavite da se kruh ohladi. Izvadite ga tako da posudu okrene naopako.
8. Narežite gotovi kruh oštrim nožem i poslužite s maslaczem s češnjakom.

## SR - HLEB



### Sastojeći:

- 500 g pšeničnog brašna visokog kvaliteta
- 300 ml vode
- 15 g soli
- 10 ml suncokretovog ulja
- 10 g šećera
- 2 g sušenog origana
- 6 g suhog kvasca

### Način pripreme:

1. Pomešajte kvasac i šećer sa toploim vodom (sobne temperature) dok se potpuno ne otopi. Dodajte ulje. Sa brašnom pomešajte so i origano. Aparatom ili ručno umesite suve sastojke u smjesu da bude glatko. Kada testo postane elastično, oblikujte ga u loptu.
2. Stavite loputu testa na dno posude. Stavite posudu u električni ekspres Ionac. Podesite režim YOGURT/FERMENTACIJA. Podesite vreme na 30 minuta. Pravilno zatvorite poklopac.
3. Kada je gotovo, skinite poklopac. Testo će se u međuvremenu udvostručiti. Izvadite ga iz posude i mesite da biste uklonili mehuriće gasa ili vazduha. Ponovo ga oblikujte u loputu. Ponovo stavite testo u posudu. Podesite režim YOGURT/FERMENTACIJA na 30 minuta. Pravilno zatvorite poklopac.
4. Podesite režim PEĆENJE na 140 °C na 40 minuta.
5. Ostavite hleb da se ohladi. Izvadite ga iz posude tako što ćete okrenuti posudu naopake.
6. Stavite hleb u posudu sa tamnjom stranom okrenutom prema gore. Pravilno zatvorite poklopac. Podesite režim PEĆENJE. Podesite temperaturu na 140 °C, a vreme na 30 minuta.
7. Ostavite hleb da se ohladi. Izvadite ga iz posude tako što ćete okrenuti posudu naopake.
8. Pečeni hleb isecite oštrim nožem i poslužite uz maslac sa belim lukom.

## SL - KRUH



### Sestavine:

- 500 g pšenične moke visoke kakovosti
- 300 ml vode
- 15 g soli
- 10 ml sončničnega olja
- 10 g sladkorja
- 2 g posušenega origana
- 6 g suhega kvasa

### Način priprave:

1. Kvas in sladkor zmešajte s toplo vodo (sobne temperature), dokler se popolnoma ne raztopita. Dodajte olje. Moko zmešajte s soljo in origanom. S strojem ali ročno vmešajte suho zmes v sestavine, dokler ne dobite gladko zmes. Ko testo postane prožno, ga oblikujte v kepo.
2. Kepo testa položite na dno posode. Posodo namestite v kuhalnik. Izberite program za jogurt YOGURT/FERMENT. Nastavite čas kuhanja na 30 minuti. Pravilno zaprite pokrov.
3. Po končanem programu odstranite pokrov. Velikost testa se bo podvojila. Odstranite ga iz posude in ga znova pregnetite, da odstranite plinske ali zračne mehuričke. Oblikujte ga v kepo. Testo znova položite v posodo.

Izberite program za jogurt YOGURT/FERMENT in nastavite čas delovanja na 30 minuti. Trdno zaprite pokrov.

4. Izberite program za torte BAKE pri temperaturi 140 °C in nastavite čas pečenja na 40 minuti.
5. Pustite kruh, da se ohladi. Kruh odstranite iz posode tako, da jo obrnete na glavo.
6. Kruh znova položite v posodo tako, da je temnejša stran kruha obrnjena navzgor. Trdno zaprite pokrov. Izberite program za pečenje BAKE. Temperaturo nastavite na 140 °C in čas pečenja na 30 minuti.
7. Pustite kruh, da se ohladi. Kruh odstranite iz posode tako, da jo obrnete na glavo.
8. Kruh narežite z oštim nožem in ga postrezite s česnovim maslom.

## BS - HLJEB



### Sastojeći:

- 500 g kvalitetnog pšeničnog brašna
- 300 ml vode
- 15 g soli
- 10 ml suncokretovog ulja
- 10 g šećera
- 2 g sušenog origana
- 6 g suhog kvasca

### Priprema:

1. Dodajte kvasac i šećer u toplu vodu (sobne temperature) i miješajte dok se do kraja ne rastope. Dodajte ulje. Pomiješajte brašno sa solju i origanom. Mikserom ili ručno umiješajte suhu mješavinu u sastojke dok ne dobijete glatku smjesu. Kad tjesto postane elastično, izradite lopticu.
2. Stavite lopticu na dno posude. Posudu stavite u električni ekspres Ionac. Namjestite na način rada za jogurt/fermentaciju. Namjestite na 30 minuta. Čvrsto zatvorite poklopac.
3. Kad je gotovo, skinite poklopac. Tjesto se treba udvostručiti. Izvadite iz posude i mijesite da biste uklonili mehuriće zraka. Ponovo oblikujte lopticu. Vratite tjesto u posudu. Odaberite način rada za jogurt/fermentaciju i namjestite na 30 minuta. Čvrsto zatvorite poklopac.

4. Namjestite na način rada za kolače te na temperaturu od 140 °C i vrijeme od 40 minuta.
5. Ostavite da se hljeb ohladi. Izvadite ga iz posude tako da ju okrenete naopako.
6. Hljeb stavite u posudu tako da tamna strana bude okrenuta prema gore. Čvrsto zatvorite poklopac. Namjestite na način rada za kolače. Namjestite na 140 °C i 30 minuta.
7. Ostavite da se hljeb ohladi. Izvadite ga iz posude tako da ju okrenete naopako.
8. Narežite hljeb oštim nožem i poslužite sa maslaczem od bijelog luka.

## PL - CHLEB



### Składniki:

- 500 g wysokiej jakości mąki pszenicznej
- 300 ml wody
- 15 g soli
- 10 ml oleju słonecznikowego
- 10 g cukru
- 2 g suszonego oregano
- 6 g suszonych drożdży

### Sposób przygotowania:

1. Wymieszać drożdże i cukier z ciepłą wodą (w temperaturze pokojowej) do uzyskania całkowicie rozpuszczonej konsystencji. Dodać olej. Wymieszać mąkę z solą i oregano. Zagniatać suchą mieszankę składników do momentu uzyskania gładkiej masy – za pomocą urządzenia lub ręcznie. Gdy ciasto stanie się sprężyste, uformować kulę.
2. Umieścić ciasto na dnie misy. Umielić misę w elektrycznym szybkowarze. Ustawić tryb YOGURT/FERMENT (Jogurt/fermentacja). Ustawić na 30 minut. Dokładnie zamknąć pokrywę.
3. Po zakończeniu zdjąć pokrywę. Ciasto podwoi swoją objętość. Wyjąć z misy i zagniatać, aby usunąć wszelkie pęcherzyki powietrza. Ponownie uformować kulę. Umieścić ciasto z powrotem w misie. Ustawić tryb
4. WYMIESZAĆ CHLEB (Pečenie) na 140°C na 40 minut.
5. Pozostawić chleb do ostygnięcia. Wyjąć z misy, odwracając ją do góry dnem.
6. Umieścić chleb w misce ciemną stroną skierowaną do góry. Dokładnie zamknąć pokrywę. Ustawić tryb BAKE (Pieczenie). Ustawić temperaturę 140°C na 30 minut.
7. Pozostawić chleb do ostygnięcia. Wyjąć go, odwracając misę do góry dnem.
8. Pokroić gotowy chleb ośtrym nożem i podać z masłem czosnkowym.



## ET - LEIB



### Koostisosad:

- 500g kvaliteetset nisujahu
- 300ml vett
- 15g soola
- 10ml päevalilleõli
- 10g suhkrut
- 2g kuivatatud pune
- 6g kuivatatud pärmi

### Meetod:

1. Segage pärn ja suhkur soojaveega (toatemperatuuril), kuni li see on täielikult lahustunud. Lisage õli. Segage jahu sisse sool ja pune. Sötkuge kuiv segu kas masinaga või käsitsi, kuni koostis on ühtlane. Kui tainas muutub vetruvaks, koguge see paliks.
2. Pange pall kausi põhja. Asetage kauss elektrilises kiirkeetjasse. Valige režiim YOGURT/FERMENT. Seadistage tööle 30 minutiks. Sulgege kaas korralikult.
3. Kui see on lõpule jõudnud, eemaldage kate. Taina suurus on kahekordistunud. Eemaldage taigent kausist ja sötkuge seda gaasi või öhumullide eemaldamiseks. Vormige uus pall. Pange

taigen tagasi kaussi. Valige 30 minutiks jogurtirežiim YOGURT. Sulgege kaas korralikult.

4. Seadistage 40 minutiks koogirežiimile BAKE 140 °C juures.
5. Jätke leib jahtuma. Eemaldage see kausist, keerates kausi tagurpidi.
6. Pange leib kaussi tumeda poolega ülespoole. Sulgege kaas korralikult. Seadke režiimile BAKE. Seadke 30 minutiks temperatuuri 140 °C.
7. Jätke leib jahtuma. Eemaldage see, keerates kausi tagurpidi.
8. Viilutage valmis leib terava noaga ja serveerige küüslauguvõiga.

## LT - DUONA



### Sudedamosios dalykai:

- 500g aukštos kokybės kvietinių miltų
- 300ml vandens
- 15g druskos
- 10ml saulėgrąžų aliejaus
- 10g cukraus
- 2g džiovinto raudonėlio
- 6g sausų mielių

### Paruošimo būdas:

1. Mieles ir cukrų sumaišykite su šiltu vandeniu (kambario temperatūros), kol jie visiškai ištirps. Iplikite aliejaus. I miltus įmaisykite druskos ir raudonėlio. Minkytuvu arba rankomis suminkykite sausą misiņį su kitais ingredientais, kol mašė taps vientisa. Kai tešla teps elastingu, suformuokite kamuoliuką.
2. Padėkite kamuoliuką ant dubens dugno. Idėkite dubenį į elektrinį greitpuodi. Nustatykite režimą „YOGURT/FERMENT“ (Jogurtas / rauginiamas) 30 minučių. Tinkamai uždarykite dangtį.
3. Nustatykite režimą „BAKE“ (Pyragas) ir kepkite 40 minučių 140 °C temperatuuroje.
4. Palikite duoną atvesti. Išimkite duoną iš dubens jį apversdami.
5. Idėkite duoną į dubenį tamsiaja puse į viršu. Tinkamai uždarykite dangtį. Nustatykite režimą „BAKE“ (Pyragas). Nustatykite 140 °C temperatuuri ir kepkite 30 minučių.
6. Palikite duoną atvesti. Išimkite iš dubens jį apversdami.
7. Iškeptą duoną suraikykite aštriui peiliu ir patiekite su česnakiniu svieстиu.
8. Iškeptą duoną suraikykite aštriui peiliu ir patiekite su česnakiniu sviesti.

## LV - MAIZE



### Sastāvdajas:

- 500 g augstas kvalitātes kviešu miltu
- 300 ml ūdens
- 15 g sāls
- 10 ml saulespuķu eļjas
- 10 g cukura
- 2 g žāvētas raudenes
- 6 g žāvēta rauga

### Pagatavošana:

1. Samaisiet raugu un cukuru ar siltu ūdeni (istabas temperatūrā), līdz tas pilnīgi izšķist. Pievienojet eļju. Samaisiet miltus ar sāli un oregano. Ar ierīci vai rokām samaiset sauso maisijumu, līdz tas klūst vienmērīgs. Kad mīkla klūst atspērīga, izveidojiet bumbu.
2. levietojet bumbu trauka apakšā. levietojet trauku elektriskajā spiedienu katlā. lestatiet režīmu YOGURT/FERMENT (Jogurts/ fermentēšana), lestatiet uz 30 minūtēm. Pareizi aizveriet vāku.
3. Pēc pabeigšanas nonemiet vāku. Miklas izmēri divkāršosies. Izņemiet no trauka un samaiset, lai izvadītu visu gāzi un gaisa burbuļus. Izveidojiet bumbu. lelieciet mīklu atpakaļ traukā.
4. lestatiet režīmu YOGURT/FERMENT (Jogurts/ fermentēšana) uz 30 minūtēm. Pareizi aizveriet vāku.
5. Atstājiet maizi atdzist. Izņemiet to no trauka, apgrīežot to otrādi.
6. lelieciet maizi traukā ar tumšo pusī uz augšu. Pareizi aizveriet vāku. lestatiet režīmu BAKE (Cepšana), lestatiet 140°C uz 30 minūtēm.
7. Atstājiet maizi atdzist. Izņemiet, apgrīežot trauku otrādi.
8. Sagrieziet gatavo maizi ar asu nazi un pasniedziet ar kiploku sviestu.

## UK - ХЛІБ



### Інгредієнти.

- 500 г пшеничного борошна вищого сорту
- 300 мл води
- 15 г солі
- 10 мл сояшникової олії
- 10 г цукру
- 2 г сушеного орегано
- 6 г сухих дріжджів

### Спосіб приготування:

1. Змішайте дріжджі та цукор із теплою водою (кімнатної температури) до повного розчинення. Додайте олії. Змішайте борошно із сіллю і орегано. Замішуйте суху суміш до інгредієнтів до отримання однорідної маси за допомогою комбайна або вручну. Коли тісто стане пружним, сформуйте з нього куло.
2. Покладіть куло на дно чаші. Помістіть чашу в електричну сковорішку. Установіть режим «ЙОГУРТ/ФЕРМЕНТАЦІЯ». Установіть 30 хвилин. Закройте кришку належним чином.
3. Після закінчення програми зніміть кришку. Тісто зблідиться в два рази. Дистанція тісто із чаші та замістіть його, щоб витиснити всі пухирі газу або повітря. Повторно сформуйте куло. Помістіть тісто назад у чашу. Установіть режим «ЙОГУРТ/ФЕРМЕНТАЦІЯ» на 30 хвилин. Закройте кришку належним чином.
4. Установіть режим «ВІЛ'ПЧКА» на 40 хвилин за 140 °C.
5. Дайте хліб охолонути. Вийміть його із чаші, перевернувші її догори дном.
6. Покладіть хліб назад до чаші темною стороною догори. Закройте кришку належним чином. Установіть режим «ВІЛ'ПЧКА». Установіть 140 °C на 30 хвилин.
7. Дайте хліб охолонути. Вийміть його, перевернувші чашу догори дном.
8. Готовий хліб наріжте гострим ножем і подавайте із часниковим маслом.

## BG - ХЛЯБ



### Съставки:

- 500g висококачествено пшенично брашно
- 300ml вода
- 15g сол
- 10ml слънчогледово олио
- 10g захар
- 2g сушен риган
- 6g суха мая

### Метод:

1. Смесете маята и захарта с топла вода (стайна температура) до пълно разтваряне. Добавете олиото. Смесете брашното със солта и ригана. Смесете сухата смес с останалите съставки, докато стане консистентна, като използвате машина или на ръка. Когато тестото стане еластично, съберете го на топка.
2. Сложете топката на дъното на купата. Поставете купата в електрическата тендърка под налягане. Задайте програма YOGURT/FERMENT (КИСЕЛО МЛЯКО/ФЕРМЕНТАЦИЯ). Задайте за 30 минути. Затворете надеждно капака.
3. Сложете топката на дъното на купата. Поставете купата в електрическата тендърка под налягане. Задайте програма YOGURT/FERMENT (КИСЕЛО МЛЯКО/ФЕРМЕНТАЦИЯ). Задайте за 30 минути. Затворете надеждно капака.
4. Задайте програма BAKE (ПЕЧЕНИЕ) на 140°C за 40 минути.
5. Оставете хляба да се охлади. Извадете го от купата, като обърнете купата надолу.
6. Сложете хляба в купа с тъмната страна нагоре. Затворете надеждно капака. Задайте програма BAKE (ПРЕТОПЛЯНЕ). Задайте на 140°C за 30 минути.
7. Оставете хляба да се охлади. Извадете, като обърнете купата надолу.
8. Нарежете готовия хляб на филийки с оствър нож и поднесете с чеснovo масло



## EN - CLASSIC YOGURT



**Ingredients:**

- 1 litre whole milk
- 100g plain yogurt

### Method:

1. Mix the milk and yogurt together until smooth and pour into serving cups or into the bowl.
2. Place the bowl in the electric pressure cooker. Close the lid properly. Set to YOGURT/FERMENT mode for 8 hours.
3. When the cooking process is complete, place the yogurt in the fridge for at least 2 hours.

**Tip:** When using UHT milk, you don't need to heat it first. If you are using whole or pasteurised milk, heat the milk first and then let it cool to room temperature. Freeze-dried sourdough starter can be used as a starter.

## DE - KLASSISCHER JOGHURT



### Zutaten:

- 1 Liter Vollmilch
- 100 g Naturjoghurt

### Zubereitung:

1. Rühren Sie die Milch und den Joghurt und füllen Sie die Mischung in Servierbecher oder in die Schüssel.
2. Stellen Sie die Schüssel in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß. Stellen Sie den Modus YOGURT/FERMENT (Joghurt/Fermentieren) für 8 Stunden ein.
3. Wenn das Programm abgeschlossen ist, stellen Sie den Joghurt mindestens 2 Stunden lang in den Kühlenschrank.

**Tipp:** Wenn Sie H-Milch verwenden, müssen Sie sie nicht zuerst erhitzen. Wenn Sie Vollmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, erhitzen Sie die Milch zuerst und lassen Sie sie dann auf Raumtemperatur abkühlen.

## NL - KLASIEKE YOGHURT



### Ingrediënten:

- 1 liter volle melk
- 100 g gewone yoghurt

### Methode:

1. Meng de melk en yoghurt tot een glad mengsel en schenkt het in bekers of in de-kom.
2. Plaats de kom in de elektrische snelkookpan. Sluit het deksel goed af. Stel in op YOGHURT/FERMENTATIE-modus gedurende 8 uur.
3. Wanneer het kookproces is voltooid, plaatst u de yoghurt ten minste 2 uur in de koelkast.

**Tip:** Wanneer u gesteriliseerde melk gebruikt, hoeft u deze niet eerst te verwarmen. Als u volle of gepasteuriseerde melk gebruikt, verwarm de melk dan eerst en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. In de vriezer gedroogd zuurdesem kan als starter worden gebruikt.

## FR - YAOURT CLASSIQUE



### Ingredients:

- 1 litre de lait entier
- 100 g de yaourt nature

### Préparation :

1. Mélangez le lait et le yaourt jusqu'à obtenir une préparation lisse et versez-la dans des verrines ou dans la cuve.
2. Placez la cuve dans le multicuiseur électrique. Fermez correctement le couvercle Sélectionnez le mode YAOURT/FERMENTATION et réglez-le sur 8 heures.
3. Au bout des 8 heures, placez le yaourt au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Astuce :** Si vous utilisez du lait UHT, il n'est pas nécessaire de le faire chauffer au préalable. Si vous utilisez du lait entier ou pasteurisé, faites d'abord chauffer le lait, puis laissez-le refroidir à température ambiante. Le levain lyophilisé peut être utilisé comme ferment.

## CS - KLASICKÝ JOGURT



### Ingredience:

- 1 litr plnotučného mlieka
- 100g bieleho jogurtu

### Postup:

1. Smiejte mlieko a jogurt dohladka a naliйте do servírovacích šálků nebo do misy.
2. Nádobu vložte do elektrického tlakového hrnce. Dúkladne zavřete víko. Nastavte režim YOGURT/FERMENT (JOGURT/KVAŠENÍ) na dobu 8 hodin.
3. Po dokončení procesu přípravy dejte jogurt nejméně na 2 hodiny do chladničky.

**Tip:** Pokud používáte mleko UHT (vysokoteplotní úprava), nemusíte ho nejprve zahřívat. Pokud používáte plnotučné nebo pasterizované mleko, nejprve mleko zahřejte a pak ho nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Kváskový chléb lze podávat jako předkrm.



## SK - TRADIČNÝ JOGURT



### Prísady:

- 1 liter plnotučného mlieka
- 100 g bieleho jogurtu

### Postup:

1. Mlieko a jogurt zmiešajte, kým nevznikne hladká zmes. Zmes nalejte do servírovacích misiek alebo do misy.
2. Vložte misu do elektrického tlakového hrnca. Veko poriadne uzavrite. Nastavte režim jogurtu/kysnutia s časom 8 hodín.
3. Po dokončení prípravy vložte jogurt do chladničky aspoň na 2 hodiny.

**Tip:** Ak používate ultrapasterizované mlieko, nemusíte ho najprv zohriat. Ak používate plnotučné alebo pasterizované mlieko, najskôr ho zohrejte a potom ho nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Ako štartovaciu prírodu môžete tiež použiť kvások sušený mrazom.

## HU - KLAZZIKUS JOGHURT



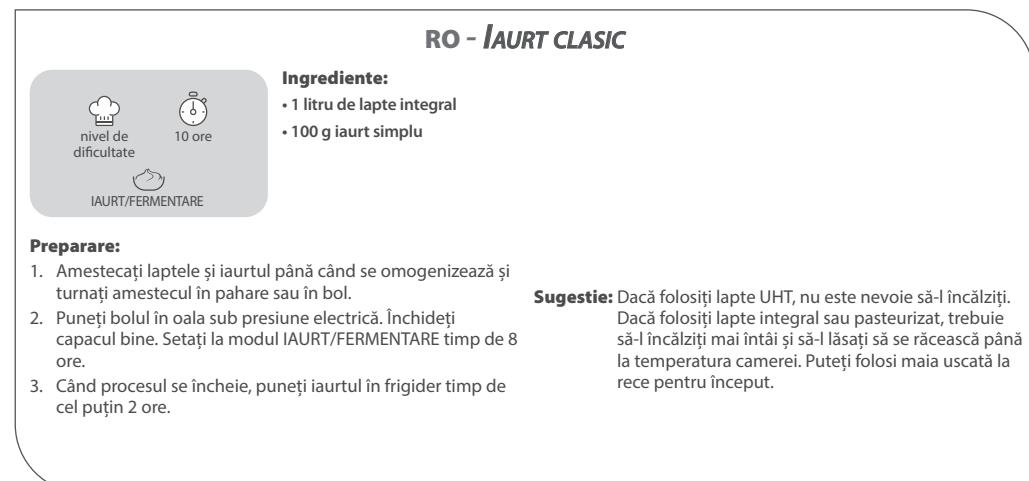
### Hozzávalók:

- 1 liter teljes tej
- 100 g natúr joghurt

### Elkészítési mód:

1. Keverje össze a tejet és a joghurtot, amíg sima állagú nem lesz, majd öntse tállalópoharakba vagy a főzőkészülék edényébe.
2. Helyezze bele az edényt az elektromos kuktába. Zárja le a fedeleit rendesen. Állítsa be a JOGHURT/KOVÁSZ üzemmódot 8 órára.
3. A sütési folyamat befejezését követően legalább 2 órán át tartsa a joghurtot hűtőszekrényben

**Tipp:** UHT tej használata esetén nincs szükség előzetes felmelegítésre. Ha teljes vagy pasztörözött tejet használ, először melegítse fel a tejet, majd hagyja szabahőmérsékletre hűlni. A joghurtkultúrához fagyaszott-szárított tenyészetet lehet használni.



## RO - IAURT CLASIC



### Ingrediente:

- 1 litru de lapte integral
- 100 g iaurt simplu

### Preparare:

1. Amestecați laptele și iaurtul până când se omogenizează și turnați amestecul în pahare sau în bol.
2. Puneți bolul în oală sub presiune electrică. Închideți capacul bine. Setați la modul IAURT/FERMENTARE timp de 8 ore.
3. Când procesul se încheie, puneți iaurtul în frigider timp de cel puțin 2 ore.

**Sugestie:** Dacă folosiți lapte UHT, nu este nevoie să-l încălziți. Dacă folosiți lapte integral sau pasteurizat, trebuie să-l încălziți mai întâi și să-l lăsați să se răcească până la temperatură camerei. Puteți folosi maia uscată la rece pentru început.

## HR - KLASIČNI JOGURT

**Sastočci:**

- 1 litar punomasnog mlijeka
- 100 g običnog jogurta

**Metoda:**

1. Pomešajte mlijeko i jogurt dok smjesa ne postane glatka i ulijte u šalice za posluživanje ili u posudu.
2. Posudu stavite u električni ekspres lonac Pravilno zatvorite poklopac. Postavite na način YOGURT/FERMENT (Jogurt/fermentacija) na 8 minuta.
3. Kad je proces kuhanja gotov, jogurt stavite u hladnjak na barem 2 sata.

**Savjet:** Kad rabite UHT mlijeko, ne trebate ga prethodno zagrijati. Ako rabite punomasno ili pasterizirano mlijeko, zagrijte ga i ostavite da se ohladi do sobne temperature. Kao starter možete rabiti i kiselo tijesto osušeno smrzavanjem.

## SR - KLASIČNI JOGURT

**Sastočci:**

- 1 liter punomasnog mleka
- 100 g običnog jogurta

**Način pripreme:**

1. Pomešajte mleko i jogurt u glatku smesu i izlijte u činije za serviranje ili u posudu.
2. Stavite posudu u električni ekspres lonac. Pravilno zatvorite poklopac. Podesite režim YOGURT/FERMENTACIJA na 8 sati.
3. Kada se proces kuvanja završi, stavite jogurt u frižider na najmanje 2 sata.

**Savet:** Ako koristite dugotrajno mleko, nije potrebno da ga najpre zagrejete. Ako koristite punomasno ili pasterizirano mleko, najpre zagrejte mleko, pa ga ostavite da se ohladi do sobne temperature. Zamrzavani domaći kvasac za kvasni hleb može da se koristi kao starter.

## SL - NAVADEN JOGURT

**Sestavine:**

- 1 l polnomastnega mleka
- 100 g navadnega jogurta

**Način priprave:**

1. Mleko in jogurt združite ter ju mešajte, dokler ne dobite gladko zmes. Zmes nato vlijte v skodelice ali posodo.
2. Posodo namestite v kuhalnik. Trdno zaprite pokrov. Izberite program za jogurt YOGURT/FERMENT in nastavite čas kuhanja na 8 ur.
3. Ko je program končan, jogurt postavite v hladilnik za vsaj 2 uri.

**Namig:** Če uporabljate mleko UHT (ultra visoke temperature), ga ni treba segreti pred kuhanjem. Če pa uporabljate polnomastno ali pasterizirano mleko, ga najprej segrete in nato pustite, da se ohladi pri sobni temperaturi. Za osnovno lahko uporabite liofilizirano kislo testo.



## BS - KLASIČNI JOGURT

**Sastočci:**

- 1 litar punomasnog mlijeka
- 100 g običnog jogurta

**Priprema:**

1. Miješajte mlijeko i jogurt dok ne dobijete glatku smjesu i sipajte u šolje ili posudu.
2. Posudu stavite u električni ekspres lonac. Čvrsto zatvorite poklopac. Odaberite način rada za jogurt/fermentaciju i namjestite na 8 sati.
3. Kad kuhanje bude gotovo, stavite jogurt u frižider na najmanje 2 sata.

**Savjet:** Ako upotrebljavate UHT mlijeko, ne morate ga ranije zagrijati. Ako upotrebljavate punomasno ili pasterizirano mlijeko, najprije zagrijte mlijeko i ostavite ga da se ohladi do sobne temperature. Kao starter možete upotrijebiti starter za kiselo tijesto osušeno zamrzavanjem.

## PL - JOGURT KLASYCZNY

**Składniki:**

- 1 litr mleka pełnego
- 100 g jogurtu naturalnego

**Sposób przygotowania:**

1. Wymieszać mleko i jogurt do gładkości, po czym wlać do filiżanki lub do misy.
2. Umieścić misę w elektrycznym szybkowarze. Dokładnie zamknąć pokrywę. Ustawić tryb YOGURT/FERMENT (Jogurt/fermentacja) na 8 minut.
3. Po zakończeniu gotowania włożyć jogurt do lodówki na co najmniej 2 godziny.

**Wskazówka:** Mleko UHT nie wymaga wcześniejszego podgrzewania. Mleko pełnotłuste lub pasteryzowane należy najpierw podgrzać, a następnie poczękać, aż ostygnie do temperatury pokojowej. Można użyć liofilizowanego zakwasu.



## ET - Klassikaline jogurt



### Koostisosad:

- 1 liter täispiima
- 100g tavalist jogurtit

### Meetod:

1. Segage piim ja jogurt ühtlaseks massiks ning valage serveerimistopsidesse või multiküpsetaja kaussi.
2. Asetage kauss elektrilisse kiirkeetisse. Sulgege kaas korralikult. Valige 8 tunniks režiim YOGURT.
3. Kui küpsetusprotsess on lõppenud, asetage jogurt külmkappi vähemalt 2 tunniks.

**Nõuanne:** kõrgpastoriseeritud piima kasutamisel ei pea te seda köigepalett kuumutama. Kui kasutate täis- või pastöriseeritud piima, kuumutage piima enne ja laske seejärel toatemperatuurini jahtuda. Juuretisena võib kasutada külmuivatatud juuretist.



## LT - Klasikinis jogurtas

- Sudedamosios dalykai:**
- 1 litras nenugriebtu pieno
  - 100g natūralaus joguro

### Paruošimo būdas:

1. Sumaišykite pieną su jogurtu, kol masė taps vientisa, ir sudėkite į puodelius patiekimui arba į dubenį.
2. Idėkite dubenį į elektrinį greitpuodį. Tinkamai uždarykite dangtį. Nustatykite režimą „YOGURT/FERMENT“ (Jogurtas / rauginimas) 8 valandoms.
3. Pasibaigus gaminimo procesui, jogurtą idėkite į šaldytuvą bent 2 valandoms.

**Patarimas.** Naudojant UAT pieną, jo kaitinti nereikia. Jei naudojate nenugriebtą arba pasterizuotą pieną, visų pirma ji pakaitinkite ir palikite atvėsti iki kambario temperatūros. Raugui galima naudoti šalčiu džiovintą raugą.

## LV - KLASISKĀS JOGURTS

### Sastāvdajas:

- 1 litrs pilnpieņa
- 100 g bezpiedevu jogurta

### Pagatavošana:

1. Samaisiet kopā pienu un jogurtu, līdz izveidojas vienmērīga masa, un ieļejet pasniegšanas glāzēs vai traukā.
2. levietojet trauku elektriskā spiediena katlā. Pareizi aizveriet vāku. Lestatiņet režīmu YOGURT/FERMENT (Jogurts/ fermentēšana) uz 8 stundām.
3. Kad gatavošanas process ir pabeigts, ievietojet jogurtu ledusskapī uz vismaz 2 stundām.

**Padoms:** izmantojot UHT pienu, tas nav iepriekš jāuzsilda. Ja izmantojat pilnpieņu vai pasterizētu pienu, vispirms uzsildiet un ļaujet tam atdzist līdz istabas temperatūrai. Saldējot žāvētu ierauga fermentētāju var izmantot kā fermentētāju.

## UK - Класичний йогурт

### Інгредієнти:

- 1 літр незбираного молока
- 100 г йогурту без добавок

### Спосіб приготування:

1. Змішайте молоко та йогурт до однорідної маси і розливіте по склянках або вилійте в чашу.
2. Помістіть чашу в електричну сковорішку. Закрійте кришку належним чином. Установіть режим «ЙОГУРТ/ФЕРМЕНТАЦІЯ» на 8 годин.
3. Після завершення програми поставте йогурт у холодильник принаймні на 2 години.

**Порада.** Якщо ви використовуєте ультрапастеризоване молоко, його не потрібно попередньо нагрівати. Якщо ви використовуєте незбиране або пастеризоване молоко, спочатку нагрійті молоко, а потім дайте йому охолонути до кімнатної температури. Як закваску можна використовувати сублімовану хлібну закваску.

## BG - Класическо кисело млеко

### Съставки:

- 1 литър пълномаслено млеко
- 100g обикновено кисело млеко

### Метод:

1. Смесете млекото и киселото млеко до получаване на консистентна смес и сипете в чаши за сервиране или в купата.
2. Поставете купата в електрическата тенджера под налягане. Затворете надеждно капака. Задайте програма YOGURT/FERMENT (КИСЕЛО МЛЯКО/ФЕРМЕНТАЦИЯ) за 8 часа.
3. Когато завърши процесът по пригответянето, сложете киселото млеко в хладилника за поне 2 часа.

**Съвет:** Когато използвате UHT млеко (ултрапастеризирано млеко), не е необходимо първо да го затоплите. Ако използвате пълномаслено или пастеризирано млеко, първо затоплете млекото и след това го оставете да се охлади до стайна температура. Лиофилизираното заквасено предъствие може да се използва като предъствие.

170

171

# TURBO CUISINE

## FAST MULTICOOKER

**Tefal®**

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)