



PHILIPS





RU

RO

BG

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлеките все аксессуары из внутренней чаши устройства, а также пленку.
2. Протрите мягкой тряпочкой перед первым использованием.
3. Наполовину заполните чашу водой. Закройте крышку и включите в розетку. На панели нажмите **MENU**, пока не появится функция **BOIL**.
4. Прокипятите в течение 5 минут, после чего нажмите кнопку **OFF/WARM**.
5. Отключите от розетки. После того как чаша остынет, вылейте воду.

Внимание:

Перед началом использования убедитесь, что все части устройства сухие.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți toate accesoriile din recipientul aflat înăuntru. Îndepărtați folia dintre oala interioară și elementul de încălzire.
2. Curățați bine părțile care vin în contact cu mâncarea înainte de utilizarea multicooker-ului pentru prima dată.
3. Adăugați o jumătate de cană de apă în oala interioară, închideți capacul și conectați multicooker-ul la o sursă de curent. Selectați funcția de fierbere și indicatorul pentru programul **BOIL** se va aprinde.
4. După ce fierbeți apa pentru 5 minute apăsați butonul **OFF/WARM**.
5. Deconectați aparatul de la sursa de curent, așteptați până când acesta se răcește și apoi vărsați apa.

Notă:

Asigurați-va că toate elementele sunt complet uscate înainte să începeți să utilizați multicooker-ul.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Извадете всички аксесоари от съда за готвене. Извадете разделителя между съда за готвене и нагриващия елемент.
2. Почистете частите на Multicooker преди първото използване на уреда.
3. Добавете половин чаша вода в съда за готвене, затворете капака и включете захранването. Изберете функцията **BOIL**, индикаторът ще светне.
4. След 5 минути натиснете **OFF/WARM** бутона.
5. Изключете уреда от захранването, изчакайте, докато съда за готвене се охлади и излейте водата.

Бележка:

Погрижете се всички части на уреда да са напълно сухи преди да започнете да използвате Multicooker.

EN

BEFORE FIRST USE

1. Take out all the accessories from the inner pot. Remove the sheet between the inner pot and the heating element.
2. Clean the parts of the Multicooker thoroughly before using the it for the first time.
3. Fill the inner pot halfway with water inside, close the lid and plug in the power supply.
Press the **MENU** button until the **BOIL** indicator shows.
4. After boiling for 5 minutes, press the **OFF/WARM** button.
5. Unplug the device, wait until the pot has cooled down and pour out the water.

Note: Make sure all parts are completely dry before you start using the Multicooker.

PL

PIERWSZE UŻYCIĘ

1. Usuń wszystkie akcesoria z misy wewnętrznej urządzenia oraz folię.
2. Przed pierwszym użyciem przetrzyj części urządzenia miękką ściereczką.
3. Napełnij misę wewnętrzną wodą do połowy. Zamknij pokrywę i włącz do prądu. Na panelu naciśnij **MENU**, aż wskaźnik wskaże funkcję **BOIL**.
4. Gotuj wodę przez 5 minut, po czym naciśnij przycisk **OFF/WARM**.
5. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu. Kiedy misa ostygnie, wylej wodę.

Uwaga:

Zanim zaczniesz używać urządzenie upewnij się, że wszystkie części urządzenia są suche.

CZ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyjměte všechno příslušenství z vnitřního hrnce. Vyjměte list mezi vnitřním hrncem a topným tělesem.
2. Důkladně vyčistěte části Multicookeru před jeho prvním použitím.
3. Přidejte půl hrnce vody do vnitřního hrnce, zavřete víko a zapojte do napájení. Vyberte funkci vaření, indikátor se rozsvítí.
4. Po varu po dobu 5 minut, stiskněte tlačítko **YYPNOUT/OHŘÁT**.
5. Odpojte zařízení, počkejte, až hrnec vychladne a vylijte vodu.

Poznámka:

Než začnete používat multicooker, ujistěte se, že všechny díly jsou úplně suché.

HU

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Vegyen ki minden tartozékot a belső edényből. Vegye ki a védőfóliát a belső edény és a melegítő elem közül.
2. Első használat előtt alaposan mossa el a Multicooker tartozékait.
3. A belső edényt félig töltse meg vízzel, zárja le a fedelet és a csatlakozót dugja be a konnektorba. Válassza ki a forralás funkciót; ekkor felvillan a **BOIL** jelzés.
4. 5 perc forralás után nyomja meg az **OFF/WARM** gombot.
5. Húzza ki a konnektorból a csatlakozót, várjon amíg az edény kihűl, majd öntse ki a vizet.

Figyelem:

A Multicooker használat előtt bizonyosodjon meg róla, hogy minden tartozék teljesen megszáradt.

PHILIPS

RECIPES

PRZEPISY • RECEPTEK • РЕЦЕПТИ • РЕЏЕТЕ • RECEPTY • РЕЦЕПТЫ

1. **RICE**
RYŻ • RIZS • ОРИЗ • OREZ • RICE • РИС 5-6
2. **PASTA**
MAKARON • TÉSZTA • МАКАРОНИ • PASTE • TĚSTOVINY • МАКАРОНЫ 7-8
3. **OMLETTE**
OMLET • OMLETT • ОМЛЕТ • OMLETĀ • OMELETA • ОМЛЕТ 9-10
4. **CHICKEN SOUP**
ROSÓL • TYÚKHÚS LEVES • ПИЛЕШКА/ТЕЛЕШКА СУПА • SUPĂ CU PUI/VIȚĂ/CURCAN • KUŘECÍ POLÉVKA • КУРИНЫЙ СУП 11-12
5. **BORSCH**
BARSZCZ UKRAIŃSKI • BORSCS • БОРШ • BORŞ • BORŠČ • УКРАИНСКИЙ БОРЩ 13-14
6. **MEATBALL SOUP**
ZUPA Z MIĘSNYMI KULKAMI • HÚSGOMBÓC LEVES • СУПА ТОПЧЕТА • CIORBĂ DE PERIȘOARE • POLÉVKA S MASOVÝMI KNEDLÍČKY • СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 15-16
7. **TOMATO SOUP**
ZUPA POMIDOROWA • PARADICSOM LEVES • ДОМАТЕНА СУПА С МЕСО • SUPĂ DE ROȘII CU CARNE • RAJSKÁ POLÉVKA • ТОМАТНЫЙ СУП 17-18
8. **PASTA BOLOGNESE**
MAKARON Z SOSEMI BOLOGNESE • BLOGNAI SPAGETTI • СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ • PASTE BOLOGNESE • BOLOŃSKÉ TĚSTOVINY • МАКАРОНЫ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗ 19-20
9. **SPAGHETTI CARBONARA**
SPAGHETTI CARBONARA • SPAGHETTI CARBONARA • СПАГЕТИ КАРБОНАРА • SPAGHETE CARBONARA • ŠPAGETY CARBONARA • СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 21-22
10. **TUNA SPAGHETTI**
SPAGHETTI Z TUŃCZYKIEM • TONHALAS SPAGETTI • СПАГЕТИ С РИБА ТОН • SPAGHETE CU TON • ŠPAGETY S TUŇÁKEM • СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ 23-24
11. **RISOTTO**
RISOTTO Z WARZYWAMI • RIZOTTÓ • РИЗОТО • RISOTTO • RIZOTO • РИЗОТТО С ОВОЩАМИ 25-26
12. **ASIAN STYLE CHICKEN**
KURCZAK Z RYŻEM I WARZYWAMI • ÁZSIAI CSIRKE • ПИЛЕ ПО КИТАЙСКИ • PUI ÎN STIL ASIATIC • KUŘE PO ASIJSKU • КУРИЦА С РИСОМ И ОВОЩАМИ 27-28
13. **PILAF WITH CHICKEN AND MASHROOMS**
PILAW Z KURCZAKIEM I GRZYWAMI • GOMBÁS RIZES HÚS • ПИЛАФ С ПИЛЕ И ГЪБИ • PILAF CU PUI ȘI CIUPERCI • PILAF S KUŘECÍM MASEM A HOUBAMI • ПЛОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 29-30
14. **CHICKEN STEW WITH PEPPER**
POTRAWKA Z KURCZAKA Z PAPRYKĄ • PAPRIKÁS CSIRKE • ПИЛЕШКА ЯХНИЯ С ЧУШКИ • FRIPTURĂ DE PUI CU PIPER • DUŠENÉ KUŘECÍ MASO NA PAPRICE • ТУШЕНАЯ КУРИЦА С ПЕРЦЕМ 31-32
15. **OLD FASHIONED PORK FRICASSE**
POTRAWKA MIĘSNA Z ZIEMNIAKAMI • RÉGIMÓDI SERTÉSPÖRKÖLT • ГЮБЕЧ СЪС СВИНСКО • FRIPTURĂ DE PORC ȚĂRĂNEASCĂ • VEPŘOVÉ FRIKASÉ POSTARU • ТУШЕНОЕ МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ 33-34
16. **PORK SCHNITZEL**
KOTLET SCHABOWY • BÉCSI SZELET • СВИНСКИ ШНИЦЕЛИ • ȘNIȚEL DE PORC • VEPŘOVÝ ŘÍZEK • СВИНАЯ ОТБИВНАЯ 35-36
17. **POT ROAST**
DUSZONA CIEŁĘCINA • DINSZTELT BORJÚ • ЗАДУШЕНО МЕСО • FRIPTURĂ DE VIȚĂ • DUŠENÉ MASO • ТУШЕНАЯ ТЕЛЯТИНА 37-38



18. GOULASH

GULASZ • PÖRKÖLT • ГУЛАШ • TOCĂNIȚĂ • GULÁŠ • ГУЛЯШ

39-40

19. STAFFED CABBAGE

GOŁĄBKİ • TÖLTÖTT KÁPOSZTA • САРМИ • SARMALE • PLNĚNÉ ZELNÉ LISTY • ГОЛУБЦЫ

41-42

20. POLISH HUNTER'S STEW

BIGOS • LENGYEL BIGOS • КИСЕЛО ЗЕЛЕ ПО ЛОВДЖИЙСКИ • TOCANĂ VĂNĂTOREASCĂ CU SPECIFIC POLONEZ
• POLSKÉ DUŠENÉ MASO PO MYSLIVECKU • БИГОС

43-44

21. STUFFED PEPPERS

FASZEROWANA PAPRYKA • TÖLTÖTT PAPRIKA • ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ • ARDEI UMPLUȚI
• PLNĚNÉ PAPRIKY • ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

45-46

22. APPLE CINNAMON OATMEAL

OWSIANKA Z JABŁKAMI I CYNAMONEM • ALMÁS FANÉJAS ZABRENELY • ОВЕСЕНА КАША С ЯБЪЛКИ И КАНЕЛА
• FULGI DE OVĂZ CU MERE ȘI SCORȚIȘOARĂ • OVESNÁ KAŠE S JABLKY A SKOŘICÍ • ОВСЯНКА С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

47-48

23. MILK SEMOLINA

KASZA MANNA • TEJBEGRÍZ • МЛЯКО С ГРИС • GRIŞ CU LAPTE • KRUPICOVÁ KAŠE • МАННАЯ КАША

49-50

24. CHOCOLATE WALNUT CAKE

CIASTO CZEKOLADOWO-ORZECHOWE • CSOKIS DIÓTORTA • ШОКОЛАДОВ КЕКС С ОРЕХИ
• PRÁJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI ALUNE • ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ SVLAŠSKÝMI OŘECHY • ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

51-52

25. APPLE CAKE WITH HAZELNUTS

CIASTO Z JABŁKAMI I ORZECAMI LASKOWYMI • MOGYORÓS ALMATORTA • ЯБЪЛКОВ КЕКС С ЛЕШНИЦИ
• PRÁJITURĂ CU MERE ȘI ALUNE • JABLEČNÝ KOLÁČ S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY • ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ФУНДУКОМ

53-54

26. STRAWBERRY JAM

DŽEM TRUSKAWKOWY • EPER LEKVÁR • КОНФИТЮР ОТ ЯГОДИ • DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI
• JAHODOVÝ DŽEM • КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

55-56

27. HOME MADE YOGHURT

DOMOWY JOGURT • HÁZI JOGHURT • ДОМАШНО КИСЕЛО МЛЯКО • IAURT DE CASĂ
• DOMÁCÍ JOGURT • ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

57-58

PHILIPS



RU

РИС

1. Отмерьте 2 мерки риса и положите в чашу.
2. Добавьте воды до уровня, соответствующего 2 меркам риса. Шкала находится во внутренней части внутренней чаши.
3. Закройте устройство, выберите программу **RICE** и нажмите **START**.
4. Когда останется 10 минут до окончания программы, на дисплее начнется обратный отсчет оставшегося времени.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

RO

OREZ

1. Măsurăți 2 căni de orez și introduceți conținutul în oala interioară.
2. Adăugați apă până când marcajul din interiorul recipientului ce coincide cu cantitatea de orez folosit este atins.
3. Închideți capacul și selectați programul **RICE**. Apăsăți butonul **START**.
4. Când au mai rămas doar 10 minute din program pe afișaj se va observa timpul rămas sub formă de numărătoare inversă.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG

ОРИЗ

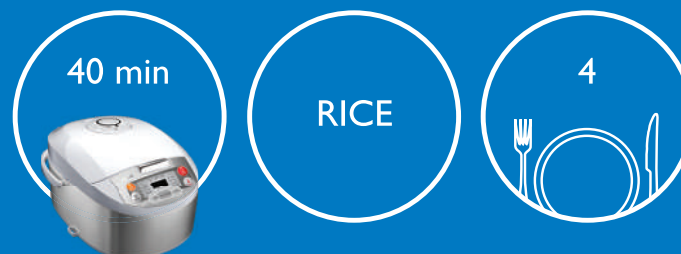
1. Отмерете 2 чаши ориз и ги сложете в съда за готвене.
2. Добавете вода в съда за готвене, докато оризът се покрие.
3. Затворете капака и изберете програма **RISE**. Натиснете **START** бутона.
4. Последните 10 минути от програмата за готвене се отброяват на дисплея.
5. Когато зададената програма приключи, Multicooker автоматично превключва в режим **KEEP WARM**.
6. След като готвенето свърши, изключете уреда от кабела.

EN

RICE

1. Measure 2 cups of rice and put in the inner pot.
2. Add water to the level corresponding to 2 cups of rice.
3. Close the lid and set the RICE program.
Press the **START** button.
4. When there are only 10 minutes to the end of the program, the display counts down the remaining time.
5. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the program ends, unplug the appliance.

RICE



PL

RYŻ

1. Odmierzyć 2 miarki ryżu i umieścić w misie.
2. Dolać wody to poziomu odpowiadającego 2 miarkom ryżu. Podziałka znajduje się wewnątrz misy wewnętrznej.
3. Zamknąć urządzenie, ustawić program RICE i nacisnąć **START**.
4. Kiedy pozostanie 10 minut do końca programu, na wyświetlaczu zacznie być odliczany czas pozostały do końca.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ

RICE

1. Odměřte 2 hrnky rice a nasypete ji do vnitřní nádoby.
2. Přidejte vodu, dokud ve vnitřní nádobě nedosáhne rysky odpovídající množství rýže.
3. Zavřete víko a nastavte program RICE. Stiskněte tlačítko **START**.
4. Až bude zbývat 10 minut do konce vaření, na displeji se začne odpočítávat zbývající čas.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

HU

RIZS

1. Měrjünk ki 2 adag rizst és öntsük a belső edénybe.
2. Öntsünk hozzá annyi vizet, amennyit a hozzáadott rizsmennyiséghez tartozó vízszintjelző mutat az edény oldalán.
3. Csukjuk le a fedőd és állítsuk be RICE programot, majd nyomjuk meg a **START** gombot.
4. Mikor már csak 10 perc van hátra a főzési időből, az időzítő visszaszámol.
5. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A főzés végén húzza ki a készüléket.

PHILIPS



RU

МАКАРОНЫ

1. Отмерьте 3 мерки макаронных изделий (трубочки или спиральки) и положите в чашу устройства.
2. Добавьте 1,5 мерки воды и немного соли.
3. Закройте крышку и установите программу **STEW** на 20 минут. Нажмите **START**.
4. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

Чтобы макароны были „al dente”, следует уменьшить количество воды.

RO

PASTE

1. Măsurati 3 cani de paste și introduceți conținutul în oala interioară.
2. Adăugați 1 cană și jumătate de apă.
3. Închideți capacul și selectați programul **STEW** pentru 20 de minute. Apăsati butonul **START**.
4. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Pentru pastele „al dente” utilizați mai puțină apă.

BG

МАКАРОНИ

1. Измерете 3 купички макарони и ги изсипете в съда за готвене.
2. Добавете 1.5 купичка вода.
3. Затворете капака, изберете програма **STEW** и задайте време за готвене 20 минути. Натиснете бутона **START**.
4. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
5. След като готвенето свърши, изключете уреда от кабела.

За макарони al dente използвайте по-малко вода.



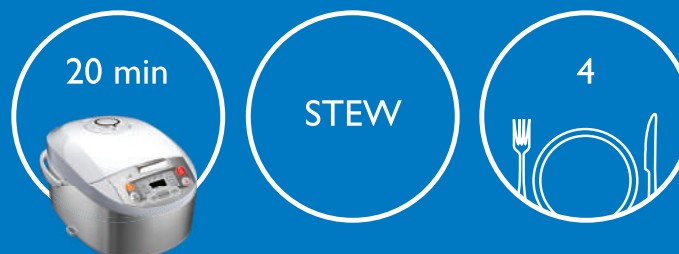
EN

PASTA

1. Measure 3 cups of pasta (penne or rotini) and put into the inner pot.
2. Add 1.5 cups of water.
3. Close the lid and set the **STEW** program and set the time for 20 minutes. Press the **START** button.
4. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
5. After the program ends, unplug the appliance.

For pasta „al dente” use less water.

PASTA



PL

MAKARON

1. Odmierzyć 3 miarki makaronu (rurki lub świderki) i umieścić w misie urządzenia.
2. Dolać 1,5 miarki wody i osolić.
3. Zamknąć pokrywę i ustawić program **STEW** na 20 minut. Nacisnąć **START**.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADA: Aby makaron był „al dente” należy zmniejszyć ilość wody.

CZ

TĚSTOVINY

1. Odměřte 3 hrnky těstovin a nasypete je do vnitřní nádoby.
2. Přidejte 1,5 hrnku vody.
3. Zavřete víko, nastavte program **STEW** a čas 20 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
4. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
5. Po dokončení přístroj odpojte.

Pokud těstoviny chcete uvařit „al dente”, použijte méně vody.

HU

TÉSZTA

1. Mérjünk ki 3 bögre tésztát és öntsük a belső edénybe.
2. Adjunk hozzá 1,5 bögre vizet és sózzuk meg.
3. Csukjuk le a fedőt és állítsuk be a **STEW** programot 20 percre, majd nyomjuk meg a **START** gombot.
4. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
5. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

Az „al dente” tésztahoz kevesebb vizet használjon.

PHILIPS



RU

ОМЛЕТ

1. Вбейте 4 яйца в чашу, добавьте соль и перец по вкусу. Смешайте вилкой.
2. В чашу устройства положите чайную ложку сливочного масла, выберите программу **BOIL** и время 8 минут. Нажмите **START**.
3. Когда масло растает, влейте в чашу яйца. Закройте крышку.
4. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

Для приготовления омлета с добавками, следует увеличить время до 10 минут, добавки положить в чашу вместе со сливочным/оливковым маслом, обжарить и добавить яйца.

RO

OMLETĂ

1. Bateți ouăle într-un vas, adăugați sare și piper. Amestecați cu o furculiță.
2. Adăugați o linguriță de unt/ulei de măsline în oala interioară. Apăsăți butonul **MENU** și selectați programul **BOIL**. Setăți timpul pentru 8 minute.
3. Când untul s-a topit adăugați ouăle. Închideți capacul.
4. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Pentru a prepara omlete cu alte ingrediente, timpul trebuie să fie extins la 10 minute. Ingredientele suplimentare se adaugă în oala interioară cu untul/uleiul de măsline, se prăjesc timp de 1 minut și apoi se adaugă ouăle.

BG

ОМЛЕТ

1. Разбийте яйцата в купа, добавете сол и пипер. Разбъркайте с вилица.
2. Добавете 1 бучка масло/олио в съда за готвене. Натиснете **MENU** бутона и изберете програма за готвене **BOIL**. Задайте 8 минути време за готвене.
3. Когато маслото се разтопи, добавете яйцата. Затворете капака.
4. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
5. След като готвенето свърши, изключете уреда от кабела.

Ако искате да пригответе омлети с други съставки, освен описаните по-горе, трябва да зададете време 10 минути. Разбъркайте съставките с масло/олио, запържете 1 минута и добавете яйцата.

EN

OMLETTE

1. Beat 4 eggs in a bowl, add salt and pepper. Stir with a fork.
2. Add 1 tsp. of butter/olive oil to the inner pot.
Press **MENU** and set the **BOIL** program.
Set the time for 8 minutes. Press **START**.
3. When the butter melts, add the eggs. Close the lid.
4. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
5. After the program ends, unplug the appliance.

In order to prepare an omelet with other ingredients, the time needs to be extended to 10 minutes. Add the ingredients to the inner pot with butter/olive oil, fry for 1 minute and add the eggs.

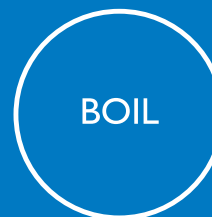
OMLETTE



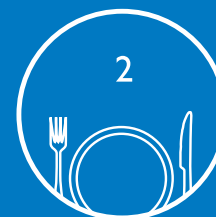
5 min



8 min



BOIL



2

PL

OMLET

1. Wbić 4 jajka do miseczki, dodać pieprz i sól do smaku.
Wymieszać widelcem.
2. W misie urządzenia umieścić łyżeczkę masła / oliwy,
ustawić program **BOIL** i czas 8 minut. Nacisnąć **START**.
3. Kiedy masło się rozpuści, wlać masę jajeczną do misy
urządzenia i zamknąć pokrywę.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie
automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła
KEEP WARM.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADA: Aby przygotować omelet z dodatkami, należy wydłużyć czas do 10 minut, dodatki umieścić w misie razem z masłem/oliwą, podsmażać chwilę i dodać masę jajeczną.

CZ

OMELETA

1. Rozšlehejte vejce v misce, přidejte sůl a pepř.
Míchejte vidličkou.
2. Přidejte do vnitřní nádoby 1 lžičku másla/olivového oleje.
Stiskněte tlačítko **MENU** a nastavte program **BOIL**.
Nastavte čas 8 minut.
3. Když se maslo rozpustí, přidejte vejce. Zavřete víko.
4. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky
přejde do programu **KEEP WARM**.
5. Po dokončení přístroj odpojte.

Při přípravě omelet s jinými přísadami je třeba prodloužit čas na 10 minut. Přísady ve vnitřní nádobě s maslem/olivovým olejem smažte 1 minutu a přidejte vejce.

HU

OMLETT

1. Verjünk fel tojásokat egy tálban, sózzuk, borsozzuk,
majd keverjük el egy villával.
2. Tegyük 1 tk. vaját/oliva olajat a belső edénybe.
Nyomjuk meg a **MENU** gombot, állítsuk be a **BOIL**
programot, állítsuk az időzítőt 8 percre.
3. Amikor a vaj felolvadt, adjuk hozzá a tojásokat.
Csukjuk le a fedőt.
4. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan
a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
5. A főzés végén húzza ki a készüléket.

Ha más hozzávalót is szeretnénk adni az omelethez, állítsuk az időzítőt 10 percre. Vajon/oliva olajon pirítsuk a hozzávalókat 1 percig, majd adjuk hozzá a tojásokat.

PHILIPS



RU КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 125 г антрекота
- 125 г порций для бульона/2 куриные ножки
- 2 л воды
- морковь - 3 шт.
- лук - 1 шт.
- корень петрушки - 1 шт.
- кусочек сельдерея
- зубчик чеснока - 2 шт.
- половина среднего порея
- чайная ложка соли
- 1 чайная ложка вегеты
- 3 лавровых листа
- 5 горошин душистого перца
- ½ чайной ложки перца
- зелень петрушки и любисток

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте 2 л воды в чашу и поместите порцию антрекота и мясо индейки/курицы.
2. Нажмите **MENU** и выберите программу **BOIL**, время: 10 минут, закройте крышку и нажмите **START**. Затем выберите программу **STEW**, время: 40 минут и нажмите **START**.
3. По истечении этого времени, положите в чашу все овощи, добавьте чеснок, приправу, соль, вегету и выберите **STEW** на 40 мин, после чего нажмите **START**.
4. Наконец, добавьте зелень петрушки и любисток, перец по вкусу и снова выберите **STEW**, время: 15 мин.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

11 Подавать с макаронами, приготовленными ранее в Мультиварке.

RO SUPĂ CU PUI/VIȚĂ/CURCAN

INGREDIENTE:

- 125 g antricot de vită/porc sau piept de pui/de curcan proționat
- 2 l de apă
- 1 morcov
- 1 ceapă
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 țelină
- 1 cățel de usturoi
- Jumătate de praz mediu
- 2 lingurițe de sare
- 1 linguriță de legume uscate asortate
- piper pentru asezonare
- frunze de pătrunjel și leuștean

MOD DE PREPARARE:

1. Turnați 2 l de apă în oala interioară și adăugați bucăți de carne.
2. Apăsăți butonul **MENU** și selectați programul **BOIL**. Setăți timpul pentru 10 minute, închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat selectați funcția **STEW** și setați timpul la 40 de minute, cu capacul închis.
3. Când programul este finalizat, adăugați toate legumele, sarea și legumele uscate asortate și selectați din nou funcția **STEW** pentru încă 40 de minute.
4. La final adăugați frunzele de pătrunjel și țelină precum și piperul iar apoi selectați funcția **STEW** pentru încă 15 minute.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent. Serviți cu tăieții pregătiți mai devreme în Multicooker.

BG ПИЛЕШКА/ТЕЛЕШКА СУПА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 125 г говеждо месо или пилешки гърди
- 2 л вода
- 1 морков
- 1 лук
- 1 връзка магданоз
- 1 стрък целина
- 1 скилидка чесън
- ½ праз лук
- сол на вкус
- 1 лъжичка Вегета
- черен пипер
- листа дивисил

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сипете 2 л. вода в съда за готвене и сложете говеждо или пилешко месо.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете програмата **BOIL**. Задайте време за готвене 10 минути и затворете капака. Натиснете бутон **START**. След като приключи предишната програма, изберете програмата **STEW** и задайте 40 минути време за готвене. Затворете капака.
3. Сложете всички зеленчуци, чесъна, подправките, солта, сушените зеленчуци (вегета) в съда за готвене настройте програма **STEW** за 40 минути и натиснете **START**.
4. Накрая добавете магданоза, листата дивисил и черния пипер. Изберете програма **STEW** за още 15 минути.
5. Когато готвенето приключи, Multicooker автоматично минава в режим **KEEP WARM**.

Сервирайте с макарони, сготвени по-рано в Multicooker.

EN CHICKEN SOUP

INGREDIENTS:

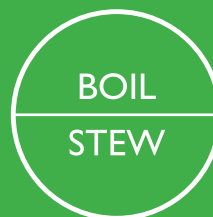
- 125 g entrecote
- 2 chicken legs
- 2 l of water
- 3 carrots
- 1 onion
- 1 parsley
- 1 piece of celery
- 2 cloves of garlic
- 3 bay leaves
- 5 grains of allspice
- half a medium leek
- ½ tsp. of salt
- 1 tsp. of mixed dried vegetables (vegeta)
- ½ tsp. of pepper
- parsley leaves and lavage

PREPARATION:

1. Pour 2 l of water into the inner pot and put in a portion of entrecote and turkey/chicken meat.
2. Press the **MENU** button and select the **BOIL** program. Set the time for 10 minutes, close the lid and press **START**. Then select the **STEW** program and set for 40 minutes and press **START**.
3. After this time, put all the vegetables, garlic, seasons, salt, dried vegetables (vegeta) to the inner pot and set the **STEW** program for 40 minutes and press **START**.
4. Finally, add the parsley leaves and the lavage, pepper to season and set the **STEW** program for another 15 minutes.
5. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the program ends, unplug the appliance.

Serve with noodles cooked earlier in the Multicooker.

CHICKEN SOUP



PL ROSÓŁ

SKŁADNIKI:

- 125 g antrykotu
- 2 udka kurczaka
- 2 l wody
- 3 marchewki
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 2 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- ½ średniego pora
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka vegety
- ½ łyżeczki pieprzu
- natkę pietruszki i lubczyku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Włączyć 2 litry wody do miski i umieścić porcję antrykotu i mięsa z kurczaka.
2. Naciśnięć **MENU** i ustawić program **BOIL** na 10 min, zamknięć pokrywę i nacisnąć **START**. Następnie ustawić program **STEW** na 40 minut i nacisnąć **START**.
3. Po tym czasie umieścić w misie wszystkie warzywa, dodać czosnek, przyprawy, sól, vegetę i nastawić program **STEW** na 40 minut i nacisnąć przycisk **START**.
4. Na koniec dodać natkę pietruszki i lubczyku, pieprz do smaku i ponownie ustawić program **STEW** na 15 min.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu. Podawać z makaronem, ugotowanym wcześniej w Multicookerze.

CZ KUŘECÍ POLÉVKA

PŘÍSADEY:

- 125 g roštěné
- 2 kuřecí stehna
- 2 l vody
- 3 mrkve
- 1 cibule
- 1 petržel
- 1 kousek celeru
- 2 stroužky česneku
- 3 bobkové listy
- 5 zrníček nového koření
- polovina průměrného póruku
- ½ lžičky soli
- 1 lžičce směsi sušené zeleniny
- ½ lžičky pepře
- listy petržele a libeček

PŘÍPRAVA:

1. Nalijte 2 l vody do vnitřní nádoby a vložte dovnitř porci roštěné a krůtího nebo kuřecího masa.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **BOIL**. Nastavte čas na 10 minut, zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Poté vyberte program **STEW** a nastavte čas 40 minut se zavřeným víkem.
3. Po uplynutí doby, vložte všechnu zeleninu, česnek, koření, sůl, sušenou zeleninu dovnitř nádoby a nastavte program **STEW** na 40 minut a stiskněte tlačítko **START**.
4. Nakonec přidejte listy petržele a libeček, okořeňte pepřem a nastavte program **STEW** na dalších 15 minut.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

Podávejte s nudlemi, které jste předtím uvařili v hrnci Multicooker.

HU TYÚKHÚS LEVES

HOZZÁVALÓK:

- 125 g marha hátszín
- 2 csirkecomb
- 2 l víz
- 3 sárgarépa
- 1 vöröshagyma
- 1 petrezselyem
- 1 zeller
- 2 gerezd fokhagyma
- 3 babérlevél
- 5 szem szegfűbors
- 1 kisebb póréhagyma
- ½ tk. só
- 1 ek szárított zöldsűszer
- ½ tk. bors
- petrezselyemzöldje és lestűyan

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsűnk 2 l vizet a belsű edénybe és adjuk hozzá a hátszint és a csirke/ pulykahűst.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BOIL** programot. Allítsuk az idűzítűt 10 percre, csukjuk le a fedűt és nyomjuk meg a **START** gombot. 10 perc után csukott fedűnél válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az idűzítűt 40 percre, majd nyomjuk meg újra a **START** gombot.
3. Adjuk hozzá a felaprított zűdsűgeket, fokhagymát, sűt, a zűdsűszereket, babérlevelet és szegűborsot. Allítsuk be a **STEW** programot 40 percre és nyomjuk meg a **START** gombot.
4. Végűl adjuk hozzá a felaprított petrezselyemzűdjűt, a lestűyant, borsozzuk izűs szerint és állítsuk a programot még 15 percre.
5. Az idű lejártà után a Multicooker automatikusan a melegen tartű **KEEP WARM** funkciűra kapcsol.
6. A fűzès vègèn kapcsolja ki a készülèket. Cèrnamatèttel tálaljuk, melyet elűzűleg megfűzűntük a Multicookerben.

PHILIPS



RU УКРАИНСКИЙ БОРЩ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г куриного филе
- морковь - 2 шт., нарезанная кубиками
- небольшая луковичка – 2 шт., мелко нарезанные
- красная свекла - 2 шт., мелко нарезанные
- помидоры - 2 шт., мелко нарезанные
- картофель - 4 шт.
- фиолетовая или белокочанная капуста - 200 г
- зубчики чеснока - 2шт., мелко нарезанные
- 2 чайные ложки лимонного сока
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 2 чайные ложки различных приправ (орегано, базилик)
- 1 лавровый лист
- 1,1 л воды
- сок из половины лимона
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нарезьте мясо небольшими кусочками и положите в чашу. Нажмите **MENU** и выберите программу **FRY**, затем установите **COOKING TIME** на 10 минут и нажмите **START**.
2. Разрежьте помидоры на мелкие кусочки и удалите семена. Поместите все овощи в Мульти и добавьте томатную пасту. Добавьте мелко порезанный чеснок и специи.
3. Добавьте 1,1 л воды, лимонный сок и соль.
4. Выберите программу **STEW**, время: 50 мин. Закройте крышку.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

RO BORȘ

INGREDIENTE:

- 300 g piept de pui
- 2 morcovi tăiați în cuburi
- 2 cepe mici
- 2 sfece
- 2 roșii, tocate
- 4 cartofi medii
- 200 g varză
- 2 căței de usturoi tocați
- 2 lingurițe de suc de lămâie
- 1 linguriță de ulei de măsline
- 2 lingurițe de concentrat de tomate
- 2 lingurițe de verdeturi (busuioc, oregano)
- 1 foaie de dafin
- 1,1 l de apă
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți în oala interioară bucățile de carne. Apăsăți butonul **MENU** și selectați programul **FRY**. Apăsăți butonul **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
2. Când programul este finalizat, adăugați pasta de tomate/roșiile, usturoiul și condimentele.
3. Turnați 1,1L de apă, sucul de lămâie și adăugați sare.
4. Selectați funcția **STEW** pentru 50 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG БОРЩ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 300 г. пилешки гърди
- 2 моркова, нарязани на кубчета
- 2 малки глави лук
- 2 глави цвекло
- 2 домата, нарязани
- 4 средни картофа
- 200 г. зеле
- 2 скилидки чесън, нарязани
- 2 лъжички лимонев сок
- 1 лъжичка олио или зехтин
- 2 лъжички доматино пюре
- 2 лъжичка подправки на вкус
- 1 дафинов лист
- 1,1 л вода
- сокът от половин милион
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете нарязаното пилешко месо в съда за готвене. Натиснете **MENU** бутон и изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 10 минути. Затворете капака и натиснете **START**.
2. Добавете доматиите и останалите зеленчуци към пилешкото месо, добавете и доматиеното пюре, чесъна и черния пипер.
3. Изсипете 1.1л вода и добавете солта и сокът от лимона.
4. Изберете **STEW** програма за готвене и задайте време за готвене 50 минути. Затворете капака и натиснете бутон **START**.
5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабеа.

EN BORSCH

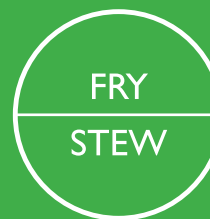
INGREDIENTS:

- 300 g chicken breast
- 2 carrots cut into cubes
- 2 small onions
- 2 beetroot
- 2 tomatoes, chopped
- 4 medium potatoes
- 200 g cabbage
- 2 garlic cloves, chopped
- 2 tsp. lemon juice
- 1 tbsp. olive oil
- 2 tbsp. tomato paste
- 2 tsp. of herbs (basil, oregano)
- 1 bay leaf
- 1,1 l water
- juice from half of lemon
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Put the cut chicken into the inner pot.
Press **MENU** and select the **FRY** program, next press **COOKING TIME** for 10 minutes and press **START**.
2. Add the tomatoes and other vegetables to the pot and add the tomato paste.
3. Pour 1,1 l of water and add juice from half of lemon and the salt.
4. Select the **STEW** program and set the time for 50 minutes.
Close the lid and press **START**.
5. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the program is finished, unplug the appliance.

BORSCH



PL BARSZCZ UKRAIŃSKI

SKŁADNIKI:

- 300 g filetu z kurczaka
- 2 marchewki pokrojone w kostkę
- 2 małe cebule drobno pokrojone
- 2 czerwone buraki drobno pokrojone
- 2 pomidory drobno pokrojone
- 4 ziemniaki
- 200 g czerwonej lub białej kapusty
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki różnych ziół (oregano, bazylia)
- 1 liść laurowy
- 1,1 l wody
- sok z połówki cytryny
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso pokroić na małe kawałki. Włożyć do miski.
Nacisnąć **MENU** i ustawić program **FRY**, następnie nacisnąć **COOKING TIME** na 10 minut i nacisnąć **START**.
2. Pokroić pomidory na małe kawałki i oczyścić z nasion.
Umieścić w misie wszystkie warzywa oraz dodać przecier pomidorowy, dodać wyciśnięty czosnek i przyprawy.
3. Dodać 1,1 l wody, sól i sok z połówki cytryny.
4. Ustawić program na **STEW** i czas gotowania na 50 min.
Zamknąć pokrywę.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ BORŠČ

PŘÍSADY:

- 300 g kuřecích prsou
- 2 mrkve nakrájené na kostičky
- 2 malé cibule
- 2 červené řepy
- 2 nadrobno nakrájená rajčata
- 4 středně velké brambory
- 200 g zelí
- 2 jemně nakrájené stroužky česneku
- 2 kávové lžičky citronové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- 2 lžice rajčatového koncentrátu
- 2 kávové lžičky bylinek
- 2 lžice bylinek (bazalka, oregano)
- 1 bobkový list
- 1,1 l vody
- šťáva z poloviny citronu
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Vlozte kuřecí maso do vnitřní nádoby. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 10 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
2. Přidejte do nádoby rajčata a další zeleninu a přidejte rajčatový protlak, česnek a koření.
3. Nalijte 1,1 l vody a přidejte šťávu z citronu a sůl.
4. Vyberte program **STEW** a nastavte 50 minut.
Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

HU BORSCS (CÉKLALÉVES)

HOZZÁVALÓK:

- 300 g csirkemell filé
- 2 kockára vágott sárgarépa
- 2 kisebb hagyma
- 2 cékla
- 2 paradicsom, felaprítva
- 4 közepes burgonya
- 200 g lila káposzta
- 2 apróra vágott fokhagymagerezd
- 2 tk. citromlé
- 1 ek. olíva olaj
- 2 ek. paradicsompüré
- 2 tk. zöldfűszer (bazzsalikom, oregánó)
- 1 babérlevél
- 1,1 l víz
- fél citrom leve
- Só, bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük a kockára vágott csirkeméhsűt a belső edénybe.
Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot, és állítsuk az időzítőt 10 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
2. Adjuk hozzá a paradicsomot, a paradicsompürét és a többi zöldséget, a fokhagymát és a zúldfűszereket.
3. Adjunk hozzá 1,1 l vizet, a fél citrom levét és sózzuk meg.
4. Válasszuk ki a **STEW** programot, állítsuk az időzítőt 50 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
6. A főzés kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фрикадельки:

- ½ луковицы, нарезанной
- 250 г мясного фарша
- 2 картофелины, тертые
- 50 г риса
- 1 яйцо
- 1 ложка сладкой паприки
- ½ ложки острой паприки
- 1 ложка орегано
- 1 раздробленный зубчик чеснока
- соль, перец

Суп:

- 1,5 л бульона
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 1 морковь, нарезанная
- 300 мл бульона и 3-4 столовые ложки винного уксуса
- 3 спелых помидора, нарезанные кубиками
- 3 столовые ложки томатной пасты
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нарезанную луковицу разместить в чаше и выбрать программу **FRY** на 10 минут. На 4-й минуте добавить паприку, еще через две минуты добавить помидоры.
2. Нажмите **MENU** и выберите программу **STEW**, время: 45 минут. Влейте бульон, добавьте морковь. Закройте крышку и нажмите **START**, варите 15 минут.
3. Смешайте мясо, лук, чеснок, приправы, яйцо, 1 картофелину и рис, затем тщательно перемешайте.
4. Смочите руки, сформируйте шарики и обкатайте в муке.
5. Мясные шарики добавьте в бульон. Через 10 минут добавьте картофель. Через 10 минут добавьте бульон, уксус и томатную пасту.
6. За 5 минут до окончания программы добавьте листок петрушки и приправы. Приправив обильно солью и перцем. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
7. После окончания программы отключите от розетки.

RO CIORBĂ DE PERIȘOARE

INGREDIENTE:

Pentru perișoare:

- ½ ceapă tocată
- 250 g carne tocată
- 2 cartofi tocați
- 50 g de orez
- 1 ou

Pentru ciorbă:

- 2 l de apă
- ½ ceapă tocată
- 1 ardei verde, tocat
- 1 morcov, tocat
- 300 ml borș sau 3-4 linguri de oțet
- 2 lingurițe de pastă de tomate
- sare și piper pentru aseasonare
- 1 legătură leuștean

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți ceapa, morcovul și ardeul gras în oala interioară. Turnați apă.
2. Apăsăți butonul **MENU** și selectați programul **STEW**. Apăsăți butonul **COOKING TIME** și selectați 45 de minute. Apăsăți butonul **START** și lăsați la gătit pentru 15 minute.
3. Amestecați carnea, ceapa, oul, cartoful tocat și orezul cu puțină sare și piper până când se obține un amestec omogen.
4. Formați perișoare mici, rotunjindu-le cu mâna înmuiată în apă rece și tapetați-le cu făină.
5. Adăugați perișoarele în oala interioară. După 10 minute adăugați cartofii tocați. După încă 10 minute adăugați borșul sau oțetul și pasta de tomate.
6. Cu 5 minute înainte de finalizarea programului, adăugați leușteanul tocat și aseasonați. Când programul este finalizat, Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG СУПА ТОПЧЕТА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

Необходими продукти за топчетата:

- ½ лук, нарязан
- 250 г, кайма
- 2 домата, ситно нарязани
- 50 г, ориз
- 1 яйце

Необходими продукти за бульона:

- 2 л вода
- ½ глава лук, нарязана
- 1 зелена чушка, нарязана
- 1 морков, ситно нарязан
- 300 мл бульон или 3-4 лъжички оцет
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете лука, моркова и зелената чушка в съда за готвене. Налейте вода.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **STEW** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време 45 минути. Натиснете **START** и оставете супата да се вари 15 минути.
3. Смесете каймата, лука, яйцето, ситно нарязания доमत, ориз, щипка сол и пипер.
4. Смесете всички съставки и направете малки топчета с влажна ръка. След това оваляйте всяко топче в брашно.
5. Добавете топчетата в съда за готвене. След 10 минути добавете и нарязаните домати. След още 10 минути добавете бульона или оцета и доматеното пюре.
6. 5 минути преди края на програмата добавете нарязан магданоз, сол и пипер на вкус. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
7. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

EN MEATBALL SOUP

INGREDIENTS :

Meatballs:

- ½ an onion, chopped
- 250 g minced meat
- 2 potatoes, diced
- 50 g rice
- 1 egg
- 1 tsp. sweet paprika
- ½ tsp. cayenne pepper
- 1 tsp. Oregano
- 1 clove of garlic - crushed
- salt and pepper

Soup:

- 1.5l broth
- 1 onion, chopped
- 3 tomatoes, chopped
- 1 green pepper, chopped
- 1 carrot, chopped
- 300 ml broth and 3-4 tbsp. of wine vinegar
- 2 tbsp. tomato paste
- 3 tbsp. tomato paste
- salt and pepper for seasoning

PREPARATION:

1. Chopped onion, put in a pot and select program **FRY** and set time 10 minutes, after 4 minutes, add the peppers, after 2 minutes the tomatoes.
2. Press the **MENU** button, select the **STEW** program and press **COOKING TIME** for 45 minutes. Pour in the broth, add carrots, close the lid, press **START** and cook for 15 minutes.
3. Mix meat, onions, garlic, spices, egg, potatoes and rice. Season and mix thoroughly.
4. Roll the meat mixture and create balls with a damp hand and coat with flour.
5. Add the meat balls to the inner pot. After 10 minutes add the diced potatoes. After another 10 minutes add the broth or vinegar and tomato paste.
6. 5 minutes before the end of the program add lovage, parsley, season generously with salt and pepper.
7. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
8. After the program is finished, unplug the appliance.

MEATBALL SOUP



PL ZUPA Z MIĘSNYMI KULKAMI

SKŁADNIKI:

Kulki mięsne:

- ½ cebuli, pokrojonej
- 250 g mielonego mięsa
- 2 ziemniaki, zmielone
- 50 g ryżu
- 1 jajko
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka oregano
- 1 żąbek czosnku
- zmiążdżony
- sól, pieprz

Zupa:

- 1,5 l bulionu
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 3 dojrzałe pomidory, pokrojone w kostkę
- 1 zielona papryka, pokrojona w kostkę
- 1 marchew, pokrojona
- 300 ml bulionu i 3-4 łyżki octu winnego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- lubczyk, sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pokrojoną cebulę umieścić w misie i wybrać program **FRY** i czas 10 minut, po 4 minutach dodać paprykę, po kolejnych 2 minutach pomidory.
2. Naciśnąć **MENU** i ustawić program **STEW**, czas gotowania 45 minut. Wlać bulion, dodać marchewkę, zamknięć pokrywę i gotować 15 minut.
3. Wymieszać mięso, cebulę, czosnek, przyprawy, jajko, ziemniaki i ryż. Doprawić i dokładnie wymieszać.
4. Wilgotnymi dłońmi uformować kulki i obtoczyć w mące.
5. Kulki mięsne dodać do wywaru. Po 10 minutach dodać ziemniaki. Po kolejnych 10 minutach dodać bulion, ocet i koncentrat pomidorowy.
6. 5 minut przed końcem programu dodać lubczyk, pietruszkę, poprawić objęcie solą i pieprzem. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przelączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ POLÉVKA S MASOVÝMI KNEDLÍČKY

PŘÍPADA:

Masové kuličky:

- ½ nadrobno nakrájené cibule
- 250 g mletého masa
- 2 rozemleté brambory
- 50 g rýže
- 1 vejce
- 1 lžička sladké papriky
- ½ lžičky pálivé papriky
- 1 lžička oregána
- 1 stroužek rozmačkaného česneku
- sůl a pepř

Boršč:

- 1,5 l vývaru
- 1 nasekaná cibule
- 3 nasekaná rajčata
- 1 nadrobno nakrájená zelená paprika
- 1 nadrobno nakrájená mrkev
- 300 ml boršč nebo 3-2 lžice octa
- 2 lžice rajčatového protlaku
- 3 polévkové lžice rajčatového protlaku
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Nasekanou cibuli vložte do nádoby, zvolte program **FRY** a nastavte na 10 minut. Po 4 minutách přidejte pepř a po dalších 2 minutách rajčata.
2. Stiskněte tlačítko **MENU**, vyberte program **STEW**. Stiskněte **COOKING TIME** a nastavte 45 minut. Nalijte vývar, přidejte mrkev, zavřete víko a stiskněte **START** a vařte po dobu 15 minut.
3. Míchejte maso, cibuli, česnek papriku, vajíčko, brambory a ryži. Důkladně vmíchejte koření.
4. Vytvářejte kuličky navlhčenými rukama a obalujte je v mouce.
5. Přidejte masové kuličky do vnitřní nádoby. Po 10 minutách přidejte rozemleté brambory. Po dalších 10 minutách přidejte boršč nebo ocet a rajčatový protlak.
6. 5 minut před koncem programu přidejte libeček, petržel, koření včetně soli a pepře.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

HU HÚSGOMBÓC LEVES

HOZZÁVALÓK:

Húsgombócok:

- ½ apróra vágott hagyma
- 250 g darált hús
- 2 reszelt burgonya
- 50 g rizs
- 1 tojás
- 1 tk. édes paprika
- ½ tk. cayenne bors
- 1 tk. Oregano
- 1 gerezd zúzott fok-hagyma
- só és bors

Leves:

- 1,5 l húsvéses alaplé
- 1 apróra vágott hagyma
- 3 felaprított paradicsom
- 1 felaprított zöldpaprika
- 1 felaprított sárgarépa
- 300 ml húsvéseslé és 3-4 ek. borecet
- 2 ek paradicsompüré
- 3 ek paradicsompüré
- Só, bors izlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

1. A felaprított hagymát tegyük az edénybe, és állítsuk be a **FRY** programot. Állítsuk be az időzítőt 10 percre, majd 4 perc elteltével tegyük bele a paprikát, majd 2 perc múlva a paradicsomot.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **STEW** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 45 percre. Ontsuk bele az edénybe az alaplevet és a répát, majd csukjuk be az edény fedelét. Nyomjuk meg a **START** gombot és főzzük 15 percig.
3. Keverjük jól össze a húst, a hagymát, fokhagymát, a tojást, a reszelt burgonyát és a rizst, sózzuk, borsozzuk.
4. A masszából nedves kézzel formázzunk húsgombócokat, majd forgassuk meg őket lisztben.
5. Tegyük a húsgombócokat a lébe, 10 perc elteltével adjuk hozzá a burgonyát. Ujabb 10 perc múlva adjuk hozzá a húsvéseslé, ecetet és a paradicsompürét.
6. 5 perccel a program lejárta előtt adjuk hozzá apróra vágott lestyánt, petrezselymet és fűszerezünk izlés szerint. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
7. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU ТОМАТНЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 125 г антрекота
- 125 г порций для бульона / грудки индейки
- 2 л воды
- морковь - 3 шт. (нарезанная кольцами)
- лук - 1 шт.
- корень петрушки - 1 шт.
- кусочек сельдерея
- рис - 40 мл
- зубчик чеснока - 1 шт.
- половина среднего порея
- чайная ложка соли
- чайная ложка зелени
- перец по вкусу
- 200 г томатной пасты
- зелень петрушки и любисток
- сахар - 1 ложка
- сметана - 100 мл.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте 2 л воды в чашу и поместите порцию антрекота и мясо индейки/курицы.
2. Нажмите **MENU** и выберите программу **BOIL**, время: 10 минут, закройте крышку и нажмите **START**. Затем выберите программу **STEW**, время: 40 минут и нажмите **START**.
3. По истечении этого времени, добавьте все овощи, а также соль, зелень, рис и выберите **STEW**, время: 40 мин.
4. Наконец, добавьте томатную пасту, сахар, зелень петрушки и любисток, перец по вкусу. Смешать в кружке 5 ложек супа со сметаной и влить в суп. Снова выберите **STEW**, время: 15 мин.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

17 Подавайте с рисом, приготовленным ранее в устройстве

RO SUPĂ DE ROȘII CU CARNE

INGREDIENTE:

- 125 g antricot
- 125 g piept de pui sau de curcan
- 2 l de apă
- 1 morcov
- 1 ceapă
- 1 pătrunjel
- 1 bucată de țelină
- 1 câțel de usturoi
- jumătate de praz mediu
- 2 lingurițe de sare
- 2 lingurițe de amestec legume uscate
- piper pentru asezonare
- 200 g pastă de tomate
- 40ml orez (măsurat)
- ½ linguriță zahăr
- frunze de pătrunjel și leuștean

MOD DE PREPARARE:

1. Turnați 2 l de apă în oala interioară și adăugați bucățile de carne.
2. Apăsati butonul **MENU** și selectați programul **BOIL**. Setati timpul pentru 10 minute, închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat selectați funcția **STEW** și setați timpul la 40 de minute, cu capacul închis.
3. Când programul este finalizat, adăugați toate legumele, orezul, legumele asortate uscate și sarea, apoi selectați din nou funcția **STEW** pentru încă 40 de minute.
4. Adăugați pasta de tomate, frunzele de pătrunjel și zahărul, apoi asezonați cu piper după gust. Selectați funcția **STEW** pentru încă 15 minute.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Serviți cu tăieții pregătiți mai devreme în Multicooker.

BG ДОМАТЕНА СУПА С МЕСО

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 125 г. говеждо месо
- 125 г. бульон или пуешки гърди
- 2 л вода
- 1 морков
- 1 лук
- 1 магданоз
- 1 парче целина
- 1 скилидка чесън
- половина праз лук
- 2 лъжички сол
- 2 лъжички вегета
- черен пипер
- 200 г доматино паста
- 40мл ориз
- 1 чаена лъжица захар
- 3 моркова, нарязани
- 100мл сметана
- листа магданоз и дивисил

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Налейте 2 л вода в съда за готвене, сложете месото – пуешко или пилешко.
2. Натиснете **MENU** бутона и изберете програмата **BOIL**. Задайте време 10 минути, затворете капака и натиснете **START**. След това изберете **STEW** програма и задайте време за готвене 40 минути.
3. Добавете всички зеленчуци, солта, вегетата и ориза и задайте **STEW** програма за 40 минути.
4. Добавете доматино пюре, захарта, магданоза и дивисила, черния пипер. Разбъркайте 5 супени лъжици от супата със сметаната и добавете към съда. Задайте програма **STEW** за още 15 минути.
5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

Сервирайте с макарони, сготвени по-рано в Multicooker.

EN TOMATO SOUP

INGREDIENTS:

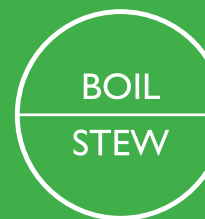
- 125 g entrecote
- 125 g portions of broth/turkey breast
- 2L of water
- 1 carrot
- 1 onion
- 1 parsley
- 1 piece of celery
- 1 clove of garlic
- half a medium leek
- 2 tsp. of salt
- 2 tsp. of mix dried vegetables (vegeta)
- pepper to season
- 200g tomato paste
- 40 ml of rice (by measure)
- 1 teaspoon sugar
- 3 carrots, sliced
- 100 ml cream
- parsley leaves and lavage

PREPARATION:

1. Pour 2 l of water into the inner pot and put in a portion of entrecote and turkey/chicken meat.
2. Press **MENU**, select the **BOIL** program for 10 minutes, close the lid and press **START**. Then select the **STEW** program for 40 minutes and press **START**.
3. After this time, put all the vegetables and add salt, Vegeta, and rice and set the **STEW** program for 40 minutes.
4. At the end, add the tomato paste, sugar, parsley, lavage and pepper to taste. Stir in a cup 5 tablespoons soup with sour cream and add to the bowl. Close the lid and re-set the **STEW** program for 15 minutes.
5. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the end of the program, unplug the appliance.

Serve with rice cooked earlier in the appliance.

TOMATO SOUP



PL ZUPA POMIDOROWA

SKŁADNIKI:

- 125 g antrykotu
- 125 g porcji rosółowej/ piersi z indyka
- 2 l wody
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 1 żąbek czosnku
- pół średniego pora
- łyżeczka soli
- łyżeczka vegety
- pieprz do smaku
- 200 g koncentratu pomidorowego
- 40 ml ryżu (wg miarki)
- 1 łyżeczka cukru
- 3 marchewki, pokrojone w plasterki
- 100 ml śmietany
- natka pietruszki i lubczyk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wlać 2 litry wody do misy i umieścić porcję antrykotu i mięsa z indyka/kurczaka.
2. Nacisnąć **MENU** i ustawić program **BOIL** na 10 min, zamknąć pokrywę i nacisnąć **START**. Następnie nastawić program **STEW** na 40 min i nacisnąć **START**.
3. Po tym czasie umieścić wszystkie warzywa oraz dodać sól, vegetę i ryż i ustawić **STEW** na 40 minut.
4. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy, cukier, natkę pietruszki, lubczyk, pieprz do smaku. Wymieszać w kubeczku 5 łyżek zupy ze śmietaną i dodać do misy. Zamknąć pokrywę i ponownie ustawić program **STEW** na 15 minut.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Podawać z ryżem, ugotowanym wcześniej w urządzeniu.

CZ RAJSKÁ POLÉVKA

PŘÍSADY:

- 125 g roštěné
- 125 g porci masového vývaru nebo krutích prsou
- 2 l vody
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 petržel
- 1 kousek celeru
- 1 stroužek česneku
- Polovina středně velkého pórků
- 2 lžíce soli
- 2 lžíce směsi sušené zeleniny
- Pepř na dochucení
- 200 g rajčatového protlak
- 40 ml ryže
- 1 lžíčka cukr
- 3 nakrájené mrkve
- 100 ml smetany
- Listy petržele a libeček

PŘÍPRAVA:

1. Nalijte 2 l vody do vnitřní nádoby a vložte dovnitř porci roštěné a krutího nebo kuřecího masa.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **BOIL**. Nastavte čas na 10 minut, zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Poté vyberte program **STEW** a nastavte čas 40 min.
3. Po uplynutí této doby vložte všechnu zeleninu a přidejte sůl, sušenou zeleninu a ryži a zvolte program **STEW** na 40 minut.
4. Ke konci přidejte rajčatový protlak, cukr, petržel, libeček a pepř podle chuti. Promíchejte v šálku 5 lžic polévky se smetanou a přidejte do nádoby. Uzavřete víko a nastavte program **STEW** na dalších 15 minut.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

Podávejte s nudlemi, které jste předtím uvařili v hrnci Multicooker.

HU PARADICSOM LEVES

HOZZÁVALÓK:

- 125 g marha hátszín
- 125 g csirke- vagy pulykamellet
- 2l víz
- 1 sárgarépa
- 1 db hagyma
- 1 db petrezselyem
- 1 db zeller
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kisebb póréhagyma
- 200g paradicsompüré
- 2 tk. só
- 2 ek. szárított zöldséfszer
- bors ízles szerint
- 40 ml rizs
- 1 ek. cukor
- 3 sárgarépa, felaprítva
- 100 ml tejszín
- petrezselyemzöldje, lestyán

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsünk 2l vizet az edénybe, adjuk hozzá a felvágott hátszín és a csirke/pulykamellet.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BOIL** programot, állítsuk az időzítőt 10 percre, csukjuk le a fedőt, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Ezután válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az időzítőt 40 percre, majd nyomjuk meg újra a **START** gombot.
3. Adjuk hozzá a zöldségeket, a fűszereket (Vegeta), sózzuk meg és állítsuk az időzítőt 40 percre.
4. A végén adjuk hozzá a paradicsompürét, cukrot, petrezselymet, lestyánt, sőt és borsot ízlés szerint. Keverjük össze 5 ek. levest a tejszínnel és adjuk hozzá a leveshez. Csukjuk le a felelelet és állítsuk be a **STEW** programot újabb 15 percre.
5. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

Rizzsel tálaljuk, melyet előzőleg megfőztünk a Multicookerben.

PHILIPS



RU МАКАРОНЫ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 средняя луковица, мелко нарезанная
- 1 средняя морковь, мелко нарезанная
- 1 стебель сельдерея, мелко нарезанного
- 70 г грибов, мелко нарезанных
- 250 г нежирного говяжьего фарша
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 400 г нарезанных помидоров из банки
- 2 чайные ложки различных приправ
- 1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
- 250 г сухих макарон пенне
- 270 мл воды
- 90 мл красного вина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В чашу устройства влейте масло, добавьте морковь, сельдерея, грибы и мясо.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 13 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
3. Жарите 5 минут, а затем добавьте томатную пасту, нарезанные помидоры, чеснок, приправы и красное вино. Продолжайте программу **FRY** в течение след. 5 минут.
4. Добавьте макарон и воду. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 30 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

Подавайте с тертым пармезаном.

СОВЕТЫ: Добавьте воду и макарон поверх фарша и томатной пасты. Вся вода впитается во время варки. Количество воды следует добрать в зависимости от желаемой твердости макарон.

RO PASTE BOLOGNESE

INGREDIENTE:

- 1 linguriță de ulei de măsline
- 1 ceapă medie, tocată
- 1 morcov mediu, fin tocat
- 1 baton de țelină, fin tocat
- 70 g ciuperci tocate
- 250 g carne tocată slabă
- 2 linguri de pastă de roșii
- 400 g roșii tocate
- 2 lingurițe de amestec de plante aromatice
- 1 baton de usturoi, tocat
- 250 g paste penne
- 270 ml de apă
- 90 ml vin roșu

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul, ceapa, morcovul, țelina, ciupercile și carnea în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 13 minute. Apăsăți **START**.
3. Prăjiți pentru 8 minute iar apoi adăugați piureul de roșii, roșiile tocate, usturoiul, ierburile aromatice și vinul roșu și continuați programul **FRY** pentru cele 5 minute rămase.
4. Adăugați pastele și apa. Selectați programul **STEW** și timpul de 30 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Serviți cu parmezan.

Adăugați apa și pastele deasupra ingredientelor pentru sos. Toată apa este absorbită pe parcursul procesului de gătire. Ajustați cantitatea de apă în funcție de cât de „al dente” preferați pastele.

BG СПАГЕТИ БОЛОНЕЗ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка зехтин
- 1 среден лук, нарязан
- 1 среден морков, ситно нарязан
- 1 стрък целина, ситно нарязана
- 70 г. гъби, нарязани
- 250 г. кайма, да не е тлъста
- 2 лъжички доматино пюре
- 400 г ситно нарязани домати
- 2 лъжички микс от подправки
- 1 скилидка чесън, нарязана
- 250 г паста пенне
- 270 мл вода
- 90 мл червено вино

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука, морковите, целината, гъбите и каймата в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програмата. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 13 минути. Натиснете **START**.
3. Запържете за 8 минути, след което добавете доматино пюре, нарязаните домати, чесън, подправките и червеното вино. Продължете с **FRY** програмата за оставащите 5 минути.
4. Добавете спагетите и водата. Изберете **STEW** програма и задайте време 30 минути. Затворете капака и натиснете **START**.
5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.
7. Сервирайте с пармезан.

Цялата вода се абсорбира по време на готвенето. Количеството вода зависи от Вашите предпочитания как да пригответе спагетите.

EN PASTA BOLOGNESE

INGREDIENTS:

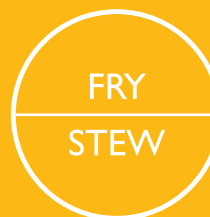
- 1 tbsp. olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 1 medium carrot, finely chopped
- 1 stick of celery, finely chopped
- 70 g mushrooms, chopped
- 250 g lean minced beef
- 2 tbsp. tomato paste
- 400 g tinned chopped tomatoes
- 2 tsp. mixed herbs
- 1 garlic clove, chopped
- 250 g penne pasta
- 270 ml water
- 90 ml red wine

PREPARATION:

1. Put the oil, onion, carrot, celery, mushrooms and meat into the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** for 13 minutes. Press **START**.
3. Fry for 8 minutes then add the tomato paste, chopped tomatoes, garlic, mixed herbs and red wine. Continue with the **FRY** program for another 5 minutes.
4. Add the pasta and water. Press **MENU** and select the **STEW** program and time for 30 minutes. Close the lid and press **START**.
5. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the end of the program, unplug the appliance. Serve with parmesan cheese.

TIP: Add water and pasta on top of the sauce ingredients. All the water is absorbed during cooking. Adjust the amount of water depending on how „al dente” you prefer your pasta.

PASTA BOLOGNESE



PL MAKARON Z SOSEM BOLOGNESE

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 średniej wielkości cebula pokrojona drobno
- 1 średniej wielkości marchew, drobno pokrojona
- 1 łodyga selera naciowego, drobno pokrojonego
- 70 g grzybów, drobno pokrojonych
- 250 g mielonej chudej wołowiny
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 400 g krojonych pomidorów z puszką
- 2 łyżeczki różnych ziół
- 1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
- 250 g suchego makaronu penne
- 270 ml wody
- 90 ml czerwonego wina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski urządzenia wlać oliwę, wrzucić marchew, seler, grzyby i mięso.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 13 min. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**.
3. Smażyć przez 5 minut, a następnie dodać przecier pomidorowy, krojone pomidory, czosnek, zioła i czerwone wino. Kontynuować program **FRY** przez kolejne 5 minut.
4. Dodać makaron i wodę. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **STEW** i czas 30 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Podawać z serem parmezan.

PORADY: Makaron ułożyć na wierzchu mielonego mięsa z przecierem i zalać wodą. Całość wody zostanie wchłonięta podczas gotowania. Dostosować ilość wody w zależności od tego, jaką twardość makaronu chcemy uzyskać.

CZ BOLOŃSKÉ TĚSTOVINY

PŘÍSADY:

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 nadrobno nakrájená střední cibule
- 1 střední mrkev, jemně nakrájená
- 1 tonýk řapíkatého celeru, jemně nakrájený
- 70 g nadrobno nakrájených hub
- 250 g libového mletého masa
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 400 g nadrobno nakrájených rajčat z konzervy
- 2 kávové lžičky směsi bylinek
- 1 jemně nakrájený stroužek česneku
- 250 g těstovin penne
- 270 ml vody
- 90 ml červeného vína

PŘÍPRAVA:

1. Vložte do vnitřní nádoby olej, cibuli, mrkev, celer, houby a maso.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 13 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Smažte 8 minut, poté přidejte rajčatové pyré, nadrobno nakrájená rajčata, česnek, směs bylinek a červené víno a pokračujte s programem **FRY** zbývajících 5 minut.
4. Přidejte těstoviny a vodu. Vyberte program **STEW** a čas 30 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

Podávejte s parmezánem.

K přísadám omáčky navíc přidejte vodu a těstoviny. Všechna voda se během vaření vstřebá. Množství vody upravte podle toho, jak moc „al dente” chcete těstoviny připravit.

HU BLOGNAI SPAGETTI

HOZZÁVALÓK:

- 1 ek. olíva olaj
- 1 közepes hagyma apróra vágva
- 1 közepes, apróra vágott sárgarépa
- 1 apróra vágott százzeller
- 70 g szeletelt gomba
- 250 g darált sovány marhahús
- 2 ek paradicsompüré
- 400 g szeletelt konzerv paradicsom
- 2 tk. zöldséger
- 1 apróra vágott fokhagymagerez
- 250 g penne tészta
- 270 ml víz
- 90 ml vörösbort
- só ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük az olíva olajat, a hagymát, a sárgarépát, a zellert, a gombát és a húst az edénybe.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot, állítsuk a főzési időt 13 percre, zárjuk le a fedelet és nyomjuk meg a **START** gombot.
3. Pirítsuk a hozzávalókat 8 percig, majd adjuk hozzá a paradicsompürét, a szeletelt paradicsomot, a fokhagymát, a zúldfűszereket és a vörösbort, majd pirítsuk tovább a fennmaradó 5 percben.
4. Adjuk hozzá a tésztát és a vizet, állítsuk be a **STEW** programot, az időzítőt pedig 30 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

Parmezánnal meghintve tálaljuk.

A tésztát és a vizet a darált húsról tegyük, a víz teljesen elfő a főzés során. Annny vizet használjon, amennyire „al dante” szeretné a tésztát.

PHILIPS



RU СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- ½ средней луковицы, мелко нарезанной
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 3 желтка
- 4 ложки тертого пармезана
- 200 г макарон
- 100 г бекона, нарезанного кубиками
- 180 мл густой сметаны
- 540 мл воды
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и чеснок.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME**, установите 10 минут. Нажмите кнопку **START**. Периодически помешивайте.
3. Сломайте спагетти пополам. Добавьте макарон и воду, соль и перец в чашу. Перемешайте ингредиенты.
4. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 20 мин. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
5. Смешайте сметану с желтками, откройте крышку, установите программу **FRY** на 7 минут. Добавьте смесь желтка и сметаны, время от времени перемешивая. Подавать, посыпая тертым пармезаном.
6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
7. После окончания программы отключите от розетки.

СОВЕТЫ: Количество воды следует добрать в зависимости от желаемой твердости макарон варки. Количество воды следует добрать в зависимости от желаемой твердости макарон.

RO SPAGHETE CARBONARA

INGREDIENTE:

- 1 linguriță de ulei de măsline
- ½ ceapă medie, tocată
- 1 câțel de usturoi, pisat
- 200 g spaghetti
- 100 g bacon, tocat
- 180 ml smântână
- 540 ml de apă
- 3 gălbenușuri de ou
- 4 linguri parmezan ras
- Sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul, ceapa și usturoiul în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Apăsăți **START** și amestecați ocazional.
3. Rupeți spaghettițele pe jumătate și puneți-le în oala interioară împreună cu restul ingredientelor și apa. Amestecați toate ingredientele.
4. Selectați programul **STEW**. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
5. Într-un bol amestecați smântâna cu gălbenușurile, apoi adăugați amestecul peste paste. Setăți programul **FRY** pentru 7 minute și amestecați din când în când. Serviți cu parmezan presărat.
6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Toată apa este absorbită pe parcursul procesului de gătire. Ajustați cantitatea de apă în funcție de cât de „al dente” preferați și paste.

BG СПАГЕТИ КАРБОНАРА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка зехтин
- ½ средна глава лук, нарязана
- 1 скилдка чесън, смачкана
- 200 г. спагети
- 100 г. бекон, нарязан
- 180 мл. готварска сметана
- 540 мл. вода
- 3 жълтъка
- 4 супени лъжици пармезан настърган
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сипете олиото, лука и чесъна в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програмата. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 10 минути време. Натиснете **START** и разбъркайте от време на време.
3. Счупете спагетите на две и ги сложете в съда за готвене заедно с останалите съставки. Смесете всички съставки.
4. Изберете **STEW** програмата. Затворете капака и натиснете **START**.
5. Смесете сметаната с жълтъка. Добавете сместа към спагетите. Изберете програма **FRY**, настройте за 7 минути. Разбъркайте от време на време. Сервирайте спагетите поръсени с пармезане
6. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
7. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

Цялата вода се абсорбира по време на готвенето. Количество вода зависи от Вашите предпочитания как да пригответе спагетите.

EN SPAGHETTI CARBONARA

INGREDIENTS:

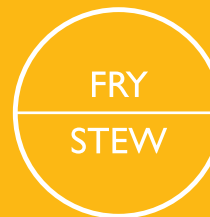
- 1 tbsp. olive oil
- ½ medium onion, chopped
- 1 garlic clove, crushed
- 200 g spaghetti
- 100 g bacon, chopped
- 180 ml double cream
- 540 ml water
- 3 egg yolks
- 4 tbsp. Parmesan cheese - grated
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Add the oil, onion and garlic to the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Select the **COOKING TIME** for 10 minutes. Press **START** and stir from time to time.
3. Break the spaghetti in half and place into the inner pot with the rest of the ingredients and water. Mix all the ingredients.
4. Select the **STEW** program and time for 20 minutes. Close the lid and press **START**.
5. Sour cream mixed with egg yolks, open the lid, set the **FRY** program and time for 7 minutes. Add a mix of egg yolks and cream, stir from time to time. Serve pasta sprinkled with grated Parmesan cheese.
6. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
7. After the end of the program, unplug the appliance.

TIP: All the water is absorbed during cooking. Adjust the amount of water depending on how „al dente” you prefer your pasta.

SPAGHETTI CARBONARA



PL SPAGHETTI CARBONARA

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- ½ średniej wielkości cebuli pokrojonej drobno
- 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę
- 200 g makaronu
- 100 g bekonu, pokrojonego w kostkę
- 180 ml gęstej śmietany
- 540 ml wody
- 3 żółtka
- 4 łyżki parmezanu - startego
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i czosnek.
2. Naciśnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Naciśnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 10 min. Naciśnąć przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
3. Przełamać spaghetti na pół. Dodać makaron oraz wodę, sól i pieprz do miski. Wymieszać składniki.
4. Naciśnąć przycisk **MENU**, ustawić program **STEW** i czas 20 minut. Zamknąć pokrywę i naciśnąć przycisk **START**.
5. Śmietanę wymieszać z żółtkami, otworzyć pokrywę, ustawić program **FRY** i czas 7 minut. Dodać mieszanekę żółtek i śmietany, mieszać od czasu do czasu. Podawać makaron posypany startym parmezanem.
6. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADY: Dostosować ilość wody w zależności od tego, jaką twardość makaronu chcemy uzyskać.

CZ ŠPAGETY CARBONARA

PŘÍSADY:

- 1 lžičce olivového oleje
- ½ střední cibule, nadrobno nakrájená
- 1 stroužek česneku, rozdrčený
- 200 g špaget
- 100 g jemně nakrájené slaniny
- 180 ml šlehačky
- 540 ml vody
- 3 vaječné žloutky
- 4 lžičce nastrohaného Parmezánu
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Přidejte olej, cibuli a česnek do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 10 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
3. Přelomte špagety napůl a vložte je do vnitřní nádoby se zbytkem přísad a vodou. Všechny přísady smíchejte.
4. Vyberte program **STEW**. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
5. Zakysanou smetanu smíchejte s vaječnými žloutky. Otevřete víko a nastavte program **FRY** na 7 minut. Přidejte směs žloutků a smetany a občas promíchejte. Servirujte těstoviny posypané nastrohaným Parmezánem.
6. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

Všechna voda se během vaření vsřebá. Množství vody upravte podle toho, jak moc „al dente” chcete těstoviny připravit.

HU SPAGHETTI CARBONARA

HOZZÁVALÓK:

- 1 ek. olíva olaj
- ½ közepes apróra vágott hagyma
- 1 zúzott fohkhamagerezsd
- 200 g spagetti
- 100 g kockára vágott bacon szalonna
- 180 ml tejszín
- 540 ml víz
- 3 tojássárgája
- 4 ek. reszelt parmezán sajt
- Só és bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük az olajat az edénybe, adjuk hozzá a hagymát és a fohkhamagát.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Állítsuk az időzítőt 10 percre, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Időnként keverjük meg.
3. Törjük félbe a spagettit, majd tegyük az edénybe a többi hozzávalóval együtt, majd öntsük fel vízzel. Keverjük össze a hozzávalókat.
4. Válasszuk ki a **STEW** programot, hajtsuk le a készülék fedelét, és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Keverjük össze a tejszínt a tojássárgájával. Nyissa fel a fedelet, állítsa be a **FRY** programot és az időt 7 percre. Öntsük bele az elkevert tejszínt és tojássárgáját és kevergessük folyamatosan. Tálaljuk a tésztát megszórvva reszelt parmezánnal.
6. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
7. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

Az összes víz elfő a főzés során. Annyi vizet használjon, amennyire „al dente” módon szeretné a tésztát megfőzni.

PHILIPS



RU СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- ½ средней луковицы, мелко нарезанной
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 200 г спагетти
- 180 г нарезанных помидоров из банки
- 150 г консервированного тунца
- 540 мл воды
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 1 ложка сушеной базилики
- 10 черных оливок, порезанных на половину
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и чеснок.
2. Нажмите **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 5 мин. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Периодически помешивайте.
3. Сломайте спагетти пополам и добавьте вместе с остальными ингредиентами в чашу устройства. Налейте воду.
4. Выберите программу **STEW**, установите 20 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

Важно! Макароны должны находиться на остальных ингредиентах. Отрегулируйте количество воды в зависимости от желаемой твердости макарон, для „à la dentе“ уменьшите количество воды.

RO SPAGHETE CUTON

INGREDIENTE:

- 1 linguriță de ulei de măsline
- ½ ceapă, tocată
- 1 cățel de usturoi zdrobit
- 200 g de spaghete
- 180 g de roșii tocate
- 150 g de ton
- 540 ml de apă
- 1 linguriță de oregano
- 50 gr. măsline negre, tocate
- 1 vf. linguriță busuioc uscat
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați ceapa și usturoiul în oala interioară.
2. Apăsati butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsati **COOKING TIME** și apoi selectați 5 minute. Apăsati butonul **START** și apoi amestecați ocazional.
3. Rupeți spaghetetele în două, puneți-le în oala interioară și apoi amestecați cu restul ingredientelor. Adăugați apă.
4. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 20 de minute. Închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Adăugați apa și pastele deasupra ingredientelor pentru sos. Toată apa este absorbită pe parcursul procesului de gătit. Ajustați cantitatea de apă în funcție de cât de „à la dentе” preferați pastele.

BG СПАГЕТИ С РИБА ТОН

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка зехтин
- ½ средна глава лук, нарязана
- 1 скилдка чесън, нарязана
- 200 г спагети
- 180 г домати от консерва
- 150 г риба тон, от консерва
- 540 мл вода
- 1 щипка сух риган
- 10 черни маслини нарязани на две
- 1 супена лъжица сух босилек
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука и чесъна в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон и изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 5 минути. Натиснете **START**, като често разбърквате.
3. Счупете спагетите наполовина и ги сложете в съда за готвене, като ги смесите с останалите съставки. Добавете вода.
4. Изберете **STEW** програма за готвене и задайте време за готвене 20 минути. Затворете капака и натиснете **START** бутон. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично минава в режим **KEEP WARM**.
5. След като свършите с готвенето, изключете уреда от захранването.

Полейте спагетите със соса. Водата се абсорбира по време на готвенето. Количеството вода зависи от Вашите предпочитания как да пригответе спагетите.

EN TUNA SPAGHETTI

INGREDIENTS:

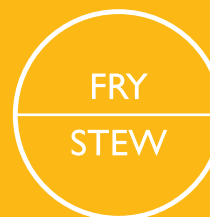
- 1 tbsp. olive oil
- ½ medium onion, chopped
- 1 garlic clove, crushed
- 200 g spaghetti
- 180 g tinned chopped tomatoes
- 150 g tinned tuna
- 540 ml of water
- 1 tsp. dried oregano
- 10 black olives, chopped in half
- 1 tsp dried basil
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Add the oil, onion and garlic to the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 5 minutes. Press **START** and stir from time to time.
3. Break the spaghetti in half and place in the inner pot and mix with the rest of the ingredients. Add water.
4. Select the **STEW** program and set the time for 20 minutes. Close the lid and press **START**. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
5. After the end of the program, unplug the appliance.

Add water and pasta on top of the sauce ingredients. All the water is absorbed during the cooking. Adjust the amount of water depending on how „al dente” you prefer your pasta.

TUNA SPAGHETTI



PL SPAGHETTI Z TUŃCZYKIEM

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- ½ średniej wielkości cebuli pokrojonej drobno
- 1 ząbek czosnku przeciętny przez praskę
- 200 g makaronu spaghetti
- 180 g pokrojonych pomidorów z puszki
- 150 g tuńczyka z puszki
- 540 ml wody
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 10 czarnych oliwek pokrojonych na połówki
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia włącz oliwę, dodaj cebulę i czosnek.
2. Naciśnij przycisk **MENU** i wybraj program **FRY**, naciśnij przycisk **COOKING TIME** i wybraj czas 5 minut. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
3. Przełamać spaghetti na pół i dodać wraz z pozostałymi składnikami do misy urządzenia. Włącz wodę.
4. Wybraj program **STEW** i ustawij czas na 20 minut. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk **START**. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłącz urządzenie od prądu.

Ważne, aby makaron był na wierzchu wszystkich składników. Dostosuj ilość wody w zależności od tego, jaki makaron preferujesz, dla „al dente” należy zmniejszyć ilość wody.

CZ ŠPAGETY S TUŇÁKEM

PŘÍSADY:

- 1 lžice olivového oleje
- ½ střední cibule, nadrobno nakrájená
- 1 stroužek česneku, rozdrčený
- 200 g špaget
- 100 g jemně nakrájené slaniny
- 180 ml šlehačky
- 540 ml vody
- 10 černých oliv nakrájených na půlku
- 1 lžička sušené bazalky
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Přidejte olej, cibuli a česnek do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 10 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
3. Přelomte špagety napůl a vložte je do vnitřní nádoby se zbytkem přísad a vodou. Všechny přísady smíchejte.
4. Vyberte program **STEW**. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
5. Po dokončení přístroj odpojte.

K přísadám omáčky navíc přidejte vodu a těstoviny. Všechna voda se během vaření vstřebá. Množství vody upravte podle toho, jak moc „al dente” chcete těstoviny připravit.

HU TONHALAS SPAGETTI

HOZZÁVALÓK:

- 1 ek. olíva olaj
- ½ közepes apróra vágott hagyma
- 1 zúzott fokhagymagerezd
- 200 g spagetti
- 180 g szeletelt konzerv paradicsom
- 150 g tonhal (konzerv)
- 540 ml víz
- 1 tk szárított oregano
- 10 szem fekete olivabogyó, félbevágva
- 1 ek. szárított bazsalikom
- Só, bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük az olajat az edénybe, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Állítsuk az időzítőt 5 percre, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Időnként keverjük meg.
3. Törjük félbe a spagettit, majd tegyük az edénybe a többi hozzávalóval együtt, majd öntsük fel vízzel.
4. Válasszuk ki a **STEW** programot, az időzítőt állítsuk be 20 percre, hajtjuk le a készülék fedelét, és nyomjuk meg a **START** gombot. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
5. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

Fontos hogy a tészta a többi hozzávaló tetejére tegyük. A felhasznált víz mennyiségét ahhoz igazítsuk, milyen formában szeretjük a tészta, az „al dente”- hoz csökkentjük a víz mennyiségét.

PHILIPS



RU РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- ½ маленькой луковицы, нарезанной перышками
- ¼ болгарского перца, нарезанного
- ½ зеленого перца, нарезанного
- 60 г шампиньонов, нарезанных дольками
- 130 г нарезанных помидоров
- 280 г длинного риса
- 360 мл бульона
- 70 г замороженного зеленого горошка
- Щепотка шафрана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Нажмите **START**.
3. Положите в чашу лук, перец, шампиньоны и помидоры. Периодически помешивайте.
4. Добавьте рис, горох, шафран и бульон, закройте крышку.
5. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **RISOTTO**, а затем нажмите **START**.
6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
7. После окончания программы отключите от розетки.

RO RISOTTO

INGREDIENTE:

- 1 linguriță de ulei de măsline
- ½ ceapă mică tocată
- ¼ ardei roșu tocat
- ¼ ardei verde tocat
- 60 g ciuperci tăiate
- 130 g roșii tocate
- 280 g orez cu bobul lung
- 360 ml de supă de pui/legume
- 70 g de mazăre
- șofran

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Apăsăți **START**.
3. Puneți ceapa, piperul, ciupercile și roșiile. Amestecați ocazional.
4. Adăugați orezul, mazărea, șofranul și supa, amestecați și apoi închideți capacul.
5. Selectați programul **RICE** și apăsați butonul **START**.
6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG РИЗОТО

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка зехтин
- ½ малка глава лук, нарязана на кубчета
- ¼ червена чушка, нарязана на кубчета
- ½ зелена чушка, нарязана на кубчета
- 60 г. гъби, нарязани
- 130 г. домати, нарязани
- 280 г. ориз с дълги зърна
- 360 мл пилешки/зеленчуков бульон
- 70 г. замразен грах
- щипка шафран

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Добавете зехтина в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програмата. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 10 минути. Натиснете **START**.
3. Добавете лука, чушките, гъбите и домати. Разбъркайте от време на време.
4. Добавете ориза, граха, шафрана, бульона. Разбъркайте и затворете капака
5. Изберете **RICE** програмата и натиснете **START**.
6. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
7. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

EN RISOTTO

INGREDIENTS:

- 2 tbsp. olive oil
- ½ small onion, diced
- ¼ red pepper, diced
- ½ green pepper, diced
- 60 g mushrooms, sliced
- 130 g tomatoes, chopped
- 280 g long grain rice
- 360 ml chicken/vegetable stock
- 70 g frozen peas
- a pinch of saffron

PREPARATION:

1. Add oil to the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **FRY** program, press **COOKING TIME** and select 10 minutes. Press **START**.
3. Place the onion, pepper, mushrooms and tomatoes in the pot. Stir from time to time.
4. Add the rice, peas, saffron and stock, stir then close the lid.
5. Select the **RISOTTO** program and press **START**.
6. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
7. After the end of the program, unplug the appliance.

RISOTTO



PL RISOTTO Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ małej cebuli, pokrojonej w piórka
- ¼ czerwonej papryki, pokrojonej w kostkę
- ½ zielonej papryki, pokrojonej w kostkę
- 60 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- 130 g pomidorów, pokrojonych
- 280 g ryżu długoziarnistego
- 360 ml bulionu
- 70 g mrożonego zielonego groszku
- Szczypta szafranu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia włączyć oliwę.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 10 minut. Nacisnąć przycisk **START**.
3. Do misy włożyć cebulę, paprykę, pieczarki i pomidory. Mieszać od czasu do czasu.
4. Dodać ryż, groszek, szafran oraz bulion, zamknąć pokrywę.
5. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **RISOTTO**, a następnie nacisnąć przycisk **START**.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ RIZOTO

PŘÍSADEY:

- 1 lžičce olivového oleje
- ½ malé cibule nakrájené na kostičky
- ¼ červené papriky nakrájené na kostičky
- ½ zelené papriky nakrájené na kostičky
- 60 g nakrájených hub
- 130 g nadrobno nakrájených rajčat
- 280 g dlouhozrnné rýže
- 360 ml kuřecího/zeleninového vývaru
- 70 g mraženého hrášku
- Špetka šafránu

PŘÍPRAVA:

1. Přidejte olej do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU**, vyberte program **FRY**, stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a vyberte 10 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Vložte do nádoby cibuli, papriku, houby a rajčata. Občas zamíchejte.
4. Přidejte rýži, hrášek, šafrán a vývar, zamíchejte a zavřete víko.
5. Vyberte program **RICE** a stiskněte tlačítko **START**.
6. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

HU RIZOTTÓ

HOZZÁVALÓK:

- 2 ek. olíva olaj
- ½ fej kockára vágott vöröshagyma
- ¼ kockára vágott piros paprika
- ½ kockára vágott zöld paprika
- 60 g szeletelt csiperke gomba
- 130 g szeletelt paradicsom
- 280 g hosszúszemű rizs
- 360 ml csirkehús vagy zöldség alaplé
- 70 g fagyasztott zöldborsó
- Egy csipet sáfrány

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük az olajat a belső edénybe.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot, nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időzítőt 10 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot.
3. Tegyük hozzá a hagymát, paprikát, gombát és paradicsomot. Időnként keverjük meg.
4. Adjuk hozzá a rizst, a zöldborsót, sáfrányt, és az alaplé, keverjük el, majd csukjuk le a készülék fedelét.
5. Válasszuk ki a **RICE** programot, és nyomjuk meg a **START** gombot.
6. Az idő lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
7. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU КУРИЦА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- 1/2 средней луковицы, нарезанной
- 300 г куриной грудки, нарезать кубиками
- 500 мл овощного бульона
- 2 мерки риса
- 1 маленький лук-порей, тонкими ломтиками
- 10 г грибов мун, замоченных
- 3 кусочка ананаса
- 1 маленький чили
- 2 щепотки имбиря
- сок 1 лимона
- 20 мл соевого соуса
- Смесь пряных специй
- 1 пучок свежего кориандра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Посыпать курицу смесью пряных специй.
2. Добавьте масло и лук в чашу устройства.
3. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите **COOKING TIME** и установите 5 мин. Нажмите кнопку **START**. Добавьте курицу и периодически помешивайте.
4. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **RICE**. Нажмите кнопку **START**.
5. Добавить лук-порей, грибы мун, ананас, перец чили и имбирь. Закройте крышку и оставьте на 10 минут.
6. Добавьте рис и бульон, все перемешайте и закройте крышку.
7. Когда часы покажут 10 минут до окончания программы, добавьте лимонный сок и соевый соус.
8. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
9. После окончания программы отключите от розетки.

Подавать со свежим кориандром.

RO PUI ÎN STIL ASIATIC

INGREDIENTE:

- 2 lingurițe de ulei de măsline
- 1/2 ceapă medie, tocată
- 300 g piept de pui, feliat
- 500 ml supă de legume
- 2 câni de orez
- 1 praz mic, feliat subțire
- 10 g ciuperci
- 3 felii de ananas
- 1 ardei iute roșu mic
- ghimbir
- sucul dintr-o 1 lămâie
- 20 ml de sos de soia
- mix de condimente picant
- 1 legătură de coriandru proaspăt

MOD DE PREPARARE:

1. Asezonati piul cu mixul de condiment picante.
2. Adăugați ulei în oala interioară.
3. Apăsati butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsati **COOKING TIME** și selectați 5 minute. Apăsati butonul **START**. Adăugați piul și amestecați ocazional.
4. Apăsati butonul **MENU**, selectați programul **RICE**. Apăsati butonul **START**.
5. Adăugați ciupercile, ananasul, ardeul iute și ghimbirul. Închideți capacul și lăsați pentru 10 minute.
6. Adăugați orezul și supa, amestecați toate ingredientele și închideți capacul.
7. Când afișajul indică 10 minute rămase adăugați sucul de lămâie și sosul de soia.
8. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
9. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Serviți asezonat cu coriandru proaspăt.

BG ПИЛЕ ПО КИТАЙСКИ

НЕОБХОДИМИ

ПРОДУКТИ:

- 2 лъжички зехтин
- 1/2 средна глава лук, нарязана
- 300 г пилешки гърди, на филета
- 500 мл зеленчуков бульон
- 2 купички ориз
- 1 глава праз лук, ситно нарязан
- 10 г китайски гъби - сухи, на киснати
- 3 резенчета ананас
- 1 малка чили чушка
- 2 щипки джинджифи
- сока на 1 лимон
- 20 мл соев сос
- микс от подправки – според сезона
- 1 клонка свеж кориандър

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Овкусете пилето с подправките.
2. Добавете зехтина и лука в съда за готвене.
3. Натиснете **MENU** бутон и изберете **FRY** програма. Натиснете **COOKING TIME**, изберете 5 минути. Натиснете **START**. Добавете пилешкото месо и разбърквайте от време на време.
4. Натиснете **MENU** бутон, изберете **RICE** програмата. Натиснете **START**.
5. Добавете праз, гъбите, ананаса, чили чушката и джинджифи. Затворете капака и оставете да се готви за 10 минути.
6. Добавете ориза и бульона, смесете всичко и затворете капака.
7. Когато таймерът отчита 10 минути до края на зададената програма, добавете лимония сок и соевия сос.
8. Когато готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
9. След като свършите с готвенето, изключете уреда от захранването.

Сервирайте със свеж кориандър.

EN ASIAN STYLE CHICKEN

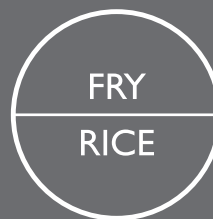
INGREDIENTS:

- 2 tbsp. olive oil
- ½ medium onion, chopped
- 300 g chicken breast, sliced
- 500 ml vegetable broth
- 2 cups of rice
- 1 small leek, sliced thinly
- 10 g mun mushrooms, soaked
- 3 slices of pineapple
- 1 small red chilli
- 2 pinches of ginger
- juice from 1 lemon
- 20 ml of soy sauce
- spicy seasoning mix
- 1 bunch of fresh coriander

PREPARATION:

1. Season chicken with the spicy seasoning mix.
2. Add the oil, onion to the inner pot.
3. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 5 minutes. Press **START**. Add the chicken and stir from time to time.
4. Press the **MENU** button and select the **RICE** program. Press **START**.
5. Add the leek, mun mushrooms, pineapple, chilli and ginger. Close the lid and leave for 10 minutes.
6. Add the rice and broth, mix together and close the lid.
7. When the timer shows 10 minutes remaining, add the lemon juice and soy sauce.
8. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
9. After the end of the program, unplug the appliance. Serve with fresh coriander.

ASIAN STYLE CHICKEN



PL KURCZAK Z RYŻEM I WARZYWAMI

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ średniej cebuli, posiekanej
- 300 g piersi z kurczaka, pokrojonego w kostkę
- 500 ml bulionu z warzyw
- 2 miarki ryżu
- 1 mały por, cienkie plasterki
- 10 g namoczonych grzybków mun
- 3 plastry ananasa
- 1 mała papryczka chilli
- 2 szczypty imbiru
- sok z 1 cytryny
- 20 ml z sosu sojowego
- mieszanka pikantnych przypraw
- 1 pęczek świeżej kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Posypać kurczaka pikantną mieszanką przypraw.
2. Dodać olej, cebulę do misy urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **FRY**. Nacisnąć **COOKING TIME** i wybrać 5 minut. Nacisnąć przycisk **START**. Dodać kurczaka i mieszać od czasu do czasu.
4. Nacisnąć przycisk **MENU**, wybrać program **RICE**. Nacisnąć przycisk **START**.
5. Dodać por, grzyby mun, ananas, chilli i imbir. Zamknąć pokrywę i pozostawić na 10 minut.
6. Dodać ryż i bulion, wymieszać wszystko i zamknąć pokrywę.
7. Gdy zegar pokaże 10 minut do końca, dodać sok z cytryny i sos sojowy.
8. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
9. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Podawać ze świeżą kolendrą.

CZ KUŘE PO ASIJSKU

PŘÍSADEY:

- 2 lžice olivového oleje
- ½ střední cibule, nadrobno nakrájené
- 300 g nakrájených kuřecích prsou
- 500 ml zeleninového vývaru
- 2 hrnky ryže
- 1 malý pórek nakrájený na tenká kolečka
- 10 g namočených hub mun
- 3 plátky ananasu
- 1 malá červená chilli paprika
- 2 špetky zázvoru
- Štáva z 1 citronu
- 20 ml sojové omáčky
- Směs pálivého koření
- 1 chomáč čerstvého koriandru

PŘÍPRAVA:

1. Ochut'te kuřecí maso směsí pálivého koření.
2. Přidejte olej a cibuli do vnitřní nádoby.
3. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 5 minut. Stiskněte tlačítko **START**. Přidejte kuřecí maso a občas promíchejte.
4. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **RICE**. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Přidejte pórek, houby mun, ananas, chilli a zázvor. Zavřete víko a povařte 10 minut.
6. Přidejte ryži a vývar, vše smíchejte a zavřete víko.
7. Když časovač ukazuje 10 minut do konce, přidejte citrónovou šťávu a sojovou omáčku.
8. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
9. Po dokončení přístroj odpojte.

Podávejte s čerstvým koriandrem.

HU ÁZSIAI CSIRKE

HOZZÁVALÓK:

- 2 ek olíva olaj
- ½ felkarikázott hagyma
- 300 g csirkokra vágott csirkeemell
- 500 ml zöldség alaplé
- 2 bögre rizs
- 1 vékonyra szeletelt póréhagyma
- 10 g kínai szárított mun gomba, előzőleg beáztatva
- 3 szelet ananász
- 1 kisebb piros chilli
- 2 csipet gyömbér
- 1 citrom leve
- 20 ml szója szósz
- Ázsiai fűszerkeverék
- 1 csokor friss koriander

ELKÉSZÍTÉS:

1. A csirkét befűszerezzük a csípős ázsiai fűszerkeverékkel.
2. Öntsük az olajat a belső edénybe.
3. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 5 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot. Rakjuk a csirkét az edénybe és időnként keverjük meg.
4. Ezután válasszuk ki a **RICE** programot és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Adjuk hozzá a póréhagymát, a kínai gombát, az ananászt, chilit és a gyömbért. Csukjuk le a fedőt és főzzük 10 percig.
6. Majd adjuk hozzá a rizst és az alaplé, keverjük össze és csukjuk le a fedőt.
7. Amikor már csak 10 perc van hátra a programból, adjuk hozzá a citromlevet és a szójaszósz.
8. A program lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
9. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

Friss korianderrel megszórva tálaljuk.

PHILIPS



RU ПЛОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 ½ мерки риса
- 3 одинарных куриных грудки, нарезанных кубиками
- ½ луковицы, измельченной
- 1 ½ л воды
- 40 г грибов, нарезанных ломтиками
- Свежая зелень петрушки, измельченная
- 2 раздробленных зубчика чеснока
- 1 ложка карри
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В чашу устройства поместите курицу и лук. Залейте водой.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **PILAF**. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
3. Через 15 минут добавьте рис и шампиньоны.
4. За 5 минут до окончания программы добавьте зелень петрушки, чеснок и приправы.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

RO PILAF CU PUI ȘI CIUPERCI

INGREDIENTE:

- 3 ½ căni de orez
- 3 bucăți de piept de pui
- ½ ceapă tocată
- 1 ½ l apă
- 40 g ciuperci tăiate
- Pătrunjel
- Sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți ceapa și puiul în oala interioară. Adăugați apa.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **PILAF**. Închideți capacul și apăsați **START**.
3. După 15 minute adăugați ciupercile și orezul. Amestecați ocazional.
4. Cu 5 minute înainte de terminarea programului adăugați pătrunjelul și asezonați.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG ПИЛАФ С ПИЛЕ И ГЪБИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 3 ½ купинки ориз
- 3 пилешко филе, нарязано
- ½ лук, нарязан
- 1 ½ л вода
- 40 г. гъби, нарязани
- магданоз
- 2 скимидки чесън, намачкани
- 1 супена лъжица кърви
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете пилешкото месо и лука в съда за готвене. Добавете водата.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **PILAF** програма за готвене. Затворете капака и натиснете **START**.
3. След 15 минути добавете ориза и гъбите.
4. 5 минути преди края на програмата, добавете магданоза, подправките и чесъна.
5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

EN PILAF WITH CHICKEN AND MASHROOMS

INGREDIENTS:

- 3 1/2 cups of rice
- 3 chicken breasts, sliced
- 1/2 onion, chopped
- 1 1/2 l water
- 40 g mushrooms, sliced
- parsley
- 2 cloves of garlic, crushed
- 1 tsp. curry powder
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Put chicken and onion into the inner pot. Add water.
2. Press the **MENU** button and select the **PILAF** program. Close the lid and press **START**.
3. After 15 minutes add the rice and mushrooms.
4. 5 minutes before the end of the program, add fresh parsley, spices and garlic.
5. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the end of the program, unplug the appliance.

PILAF WITH CHICKEN AND MASHROOMS



PL PILAW Z KURCZAKIEM I GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

- 3 1/2 miarki ryżu
- 3 pojedyncze piersi kurczaka, pokrojone w kostkę
- 1/2 cebuli, posiekanej
- 1 1/2 l wody
- 40 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- świeża natka pietruszki, posiekana
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- 1 łyżeczka curry
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia włożyć kurczaka i cebulę. Zalać wodą.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i wybrać program **PILAF**. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**.
3. Po 15 minutach dodać ryż i pieczarki.
4. 5 minut przed końcem programu dodać natkę pietruszki, przyprawy i czosnek.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ PILAF S KUŘECÍM MASEM A HOUBAMI

PŘÍSAĐY:

- 3 1/2 hrnku rýže
- 3 nakrájená kuřecí prsa
- 1/2 nadrobno nakrájené cibule
- 1 1/2 l vody
- 40 g nakrájených hub
- Petržel
- 2 stroužky rozmačkaného česneku
- 1 lžička kari
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Vložte kuřecí maso a mrkev do vnitřní nádoby. Přidejte vodu.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **PILAF**. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
3. Po 15 minutách přidejte rýži a houby.
4. 5 minut před koncem programu přidejte čerstvou petržel, koření a česnek.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

HU GOMBÁS RIZSES HÚS

HOZZÁVALÓK:

- 3 1/2 bögre rizs
- 3 kockára vágott csirkemell
- 1/2 szeletelt hagyma
- 1 1/2 l víz
- 40 g szeletelt csiperke gomba
- Friss, aprított petrezselyemzöldje
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- 1 tk. Curry por
- Só, bors, idényfűszerek

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük a csirkét és a hagymát a belső edénybe. Adjunk hozzá vizet.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **PILAF** programot, csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
3. 15 perc elteltével adjuk hozzá a rizst és a gombát
4. 5 perccel a program lejárta előtt adjuk hozzá a friss, felaprított petrezselyemzöldjét, az idényfűszereket ízlés szerint és a fokhagymát.
5. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU ТУШЕНАЯ КУРИЦА С ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ½ кг куриных окорочков
- ½ кг верхней части куриных окорочков
- 1 луковица
- 1-2 зубчика чеснока
- 2 столовые ложки масла
- 1 сладкий зеленый перец, нарезанный кубиками
- 1 помидор, нарезанный кубиками
- 1 столовая ложка сладкого венгерского перца (молотого)
- 200 мл сметаны
- 1 чайная ложка муки
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло и добавьте лук.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 мин. Нажмите **START** и жарьте, помешивая время от времени. Положите курицу в чашу и жарьте не закрывая крышку.
3. Когда курица подрумянится, добавьте сладкий перец, чеснок, нарезанный помидор и перец. Налейте воды так, чтобы залить содержимое чаши. Добавьте приправы по вкусу.
4. Нажмите **MENU** и выберите **STEW**, время: 50 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. В это время смешайте сметану с мукой до получения кремообразной консистенции.
5. За пять минут до окончания откройте крышку и влейте 3 столовые ложки соуса в сметану, тщательно перемешайте, затем медленно влейте в кастрюлю постоянно помешивая. Варить 2-3 минуты. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**. После окончания программы отключите от розетки.

Подавать с клецками. Приготовьте клецки следующим образом: Смешайте 500 г муки, 3 яйца, 1 чайную ложку соли и 100-200 мл воды. Разрежьте тесто на небольшие кусочки и сварите в кипящей воде.

RO FRITURĂ DE PUI CU PIPER

INGREDIENTE:

- 1 kg pulpe de pui
- 1 ceapă
- 1-2 căței de usturoi
- 2 lingurițe de ulei
- 1 ardei gras, tocat
- 1 roșie, tocată
- 1 linguriță de boia de ardei dulce
- 200 ml de smântână
- 1 linguriță de făină
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați uleiul în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 15 minute. Apăsăți **START** și prăjiți pentru 5 minute amestecând ocazional. Adăugați puiul și prăjiți cu capacul deschis.
3. Când puiul este rumenit adăugați boiaua de ardei, usturoiul, roșia tocată și piperul verde. Turnați apă cât să acopere tot conținutul. Adăugați sare și piper.
4. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 50 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**. Amestecați smântana cu făina până când obțineți o pastă omogenă.
5. Când au mai rămas 5 minute, deschideți capacul și turnați 3 lingurițe de zeamă în pasta obținută din smântână și făină și amestecați până devine din nou omogenă. Turnați-o încet în timp ce amestecați continuu. Lăsați totul să fiarbă timp de 2-3 minute. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Se servește cu găluște. Pentru găluște amestecați 500 g de făină, 3 ouă, 1 linguriță de sare și 1-2 dl de apă. Utilizați o linguriță pentru a porționa compoziția în porții mici și fierbeți-le în apă clocotindă.

BG ПИЛЕШКА ЯХНИЯ С ЧУШКИ

НЕОБХОДИМИ

ПРОДУКТИ:

- ½ кг пилешки бутчета - долни
- ½ кг пилешки бутчета - горни
- 1 лук
- 1-2 скилидки чесън
- 2 лъжички олио
- 1 сладка зелена чушка, нарязана
- 1 домати, нарязан
- 1 лъжичка сладка унгарска паприка
- 2 мл сметана
- 1 лъжичка брашно
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Добавете олиото и лука в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програма. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 12 мин. Натиснете **START**, запържете за 5 мин., като разбърквате от време на време. Добавете пилето и пържете с отворен капак.
3. Когато пилешкото порозовее, прибавете и пипера, чесъна, нарязания домати и зелените чушки. Сипете вода, колкото да се покрят продуктите. Добавете солта и пипера.
4. Изберете **STEW** програмата и задайте време 50 мин. Затворете капака и натиснете **START**. Смесете сметаната с брашното до получаването на хомогенна смес.
5. Когато остават 5 мин до края на програмата, отворете капака и сипете 3 лъжички от сместа със сметаната в яхнията и разбъркайте добре. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

Сервирайте с кнедли. За тях смесете 500 г. брашно, 3 яйца, сол, малко вода. От така получената смес оформете с лъжица малки топчета и ги сварете във вода.

EN CHICKEN STEW WITH PEPPER

INGREDIENTS:

- ½ kg chicken legs
- ½ kg chicken drumsticks
- 1 onion
- 1-2 garlic cloves
- 2 tbsp. oil
- 1 sweet green pepper, chopped
- 1 tomato, chopped
- 1 tbsp. sweet Hungarian paprika (ground)
- 200 ml sour cream
- 1 tsp. flour
- salt and black pepper

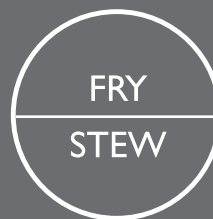
PREPARATION:

1. Add the oil and onion to the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 15 minutes. Press **START** and fry for 5 minutes stirring from time to time.
3. Add the chicken and fry with the lid open.
4. When the chicken is browned, add the Hungarian paprika, garlic, chopped tomato and green pepper. Pour water to cover everything. Add salt and pepper.
5. Press the **MENU** button, select the **STEW** program and set the time for 50 minutes. Close the lid and press **START**.
6. Mix the sour cream with flour until smooth.
7. When there is 5 minutes remaining, open the lid and pour 3 tbsp. of stew into the cream flour mixture, stir until smooth. Slowly pour it into the stew while stirring continuously. Leave it to boil for 2-3 minutes.
8. When the program is finished the automatically switches to the **KEEP WARM** function.
9. After the end of the program, unplug the appliance.

Serve with dumplings.

To prepare the dumplings: mix 500 g flour, 3 eggs, 1 tsp. salt and 100-200 ml water, cut the dough into small pieces with a spoon and cook them in boiling water.

CHICKEN STEW WITH PEPPER



PL POTRAWKA Z KURCZAKA Z PAPRYKĄ

SKŁADNIKI:

- ½ kg nóżek z kurczaka
- ½ kg podudzia z kurczaka
- 1 cebula
- 1-2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- 1 słodka zielona papryka, pokrojona w kostkę
- 1 pomidor, pokrojony w kostkę
- 1 łyżka słodkiej węgierskiej papryki (mielonej)
- 200 ml kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka mąki
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę.
2. Naciśnąć przycisk **MENU** i wybrać program **FRY**. Naciśnąć **COOKING TIME** wybrać czas 15 minut. Naciśnąć **START** i smażyć przez 5 minut, mieszając od czasu do czasu. Dodać kurczaka i smażyć przy otwartej pokrywie do zakończenia programu.
3. Kiedy kurczak się zarumieni dodać słodką paprykę, czosnek, pokrojonego pomidora i paprykę. Nalać wody, aby przykryła zawartość misy. Doprawić do smaku.
4. Naciśnąć przycisk **MENU** i wybrać program **STEW**, ustawić czas na 50 minut. Zamknąć pokrywę i naciśnąć przycisk **START**. W międzyczasie wymieszać śmietaną z mąką do uzyskania kremowej konsystencji.
5. Kiedy pozostanie 5 minut do końca, otworzyć pokrywę i wlać 3 łyżki sosu do śmietany, wymieszać dokładnie, a następnie wlać powoli do misy, cały czas mieszając. Gotować przez 2-3 minuty.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Podawać z kluseczkami. Aby przygotować kluseczki, należy wymieszać 500 g mąki, 3 jajka, 1 łyżeczkę soli oraz 100-200 ml wody. Pociąć ciasto na małe kawałki i gotować we wrzącej wodzie.

CZ DUŠENÉ KUŘECÍ MASO NA PAPRICE

PRÍSADY:

- ½ kg kuřecích stehen
- ½ kg kuřecích paliček
- 1 cibule
- 1-2 stroužky česneku
- 2 lžice oleje
- 1 nadrobno nakrájená sladká zelená paprika
- 1 nadrobno nakrájené rajče
- 1 polévková lžice mleté sladké papriky
- 2 dl zakysané smetany
- 1 kávová lžička mouky
- Sůl a černý pepř

PŘÍPRAVA:

1. Přidejte olej a cibuli do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 15 minut. Stiskněte tlačítko **START** a za občasného míchání smažte 5 minut. Přidejte kuřecí maso a smažte s otevřeným víkem.
3. Když je kuře dohnědá, přidejte sladkou papriku, česnek, nakrájené rajče a zelenou papriku. Zalijte vodou tak, aby vše bylo ponořeno. Přidejte sůl a pepř.
4. Vyberte program **STEW** a nastavte čas 50 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Rozmíchejte zakysanou smetanu s moukou dohladka.
5. Když zbývá 5 minut, otevřete víko a nalijte 3 lžice šťavy do směsi smetany s moukou, promíchejte dohladka. Za neustálého míchání pomalu nalijte do dušené směsi. Nechte 2-3 minuty provařit.
6. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**. Po dokončení přístroj odpoje.

Podávejte s knedlíky. Na knedlíky smíchejte 500 g mouky, 3 vejce, 1 lžičku soli a 1-2 dl vody, nakrájejte těsto na malé kousky pomocí lžice a vařte je ve vroucí vodě.

HU PAPRIKÁS CSIRKE

HOZZÁVALÓK:

- ½ kg csirke felsőcomb
- ½ kg csirke alsócomb
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1-2 fohagyimagerezd
- 2 ek étolaj
- 1 kockára vágott zöldpaprika
- 1 ek édes magyar pirospaprika
- 2 dl tejföl
- 1 tk liszt
- Só, fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük az olajat és a hagymát az edénybe.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 15 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot és pirítsuk a hagymát 5 percig közben időnként megkeverve.
3. Tegyük az edénybe a csirkecombokat és pirítsuk aranybarnára nyitott fedőnél.
4. Ha megpirult, szórjuk meg a pirospaprikával, adjuk hozzá az apróra vágott paradicsomot és zöldpaprikát, a fohagyamát, végül az egészet öntsük fel annyi vízzel, hogy éppen ellepje. Megkeverjük, sózzuk, borsozzuk.
5. Válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk a főzési időt 50 percre, csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. Közben keverjük ki simára a tejfölt és a lisztet.
6. A program lejárta előtt 5 perccel menjünk ki kb 3 evőkanállal a pörkölt levéből a habarásba, és keverjük simára. Lassan, folytonos keverés mellett öntsük a pörköltözhöz a habarást, nehogy összecsomósodjon. Forraljuk még 2-3 percig.
7. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol. A főzés végén húzza ki a készüléket.

Galuskával tálaljuk: Ehhez keverjünk össze 500 g lisztet, 3 tojást, 1 tk sót és 1-2 dl vizet. Vágjuk a tésztát apró darabokra egy kanállal és lobogó vízben főzzük ki.

PHILIPS



RU ТУШЕНОЕ МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- ½ кг свинины
- 1 кг картофеля
- 1 луковица
- 300 г грибов или шампиньонов
- 1 морковь, стертая на терке
- 2 зубчика раздробленного чеснока
- 1 ложка тмина
- 1 ложка майерана
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и чеснок.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Нажмите **START**. Периодически помешивайте.
3. Через 5 минут добавьте морковь и продолжайте готовить след. 5 минут.
4. Добавить порезанное кубиками мясо, приправы и чеснок. Посолить.
5. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **STEW**. Установите 35 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Через 15 минут добавьте картофель и грибы.
6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**. Дайте постоять еще 30 минут.
7. После окончания этого времени отключите от розетки.

RO FRITURĂ DE PORC TĂRĂNEASCĂ

INGREDIENTE:

- 2 lingurițe de ulei de măsline
- ½ kg carne de porc
- 1 kg de cartofi
- ½ ceapă, tocată
- 300 g ciuperci
- 1 morcov dat pe răzătoare
- 1 câțel de usturoi
- chimen
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul, ceapa și usturoiul în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Apăsăți **START** și amestecați ocazional.
3. După 5 minute adăugați morcovul și continuați programul pentru încă 5 minute.
4. Adăugați carnea tăiată cubulețe, asezonați cu sare.
5. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 35 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**. După 15 minute adăugați cartofii și ciupercile.
6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**, lăsați pentru 30 de minute.
7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG ГЮВЕЦ СЪС СВИНСКО

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 лъжички зехтин
- ½ кг. свинско месо
- 1 кг картофи
- 1 глава лук, нарязан
- 300 г. гъби
- 1 морков, настърган
- 2 скимидки чесън, намачкани
- 1 чаена лъжича кимион
- 1 супена лъжица риган
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука и чесъна в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 10 минути. Натиснете **START** и разбърквайте от време на време.
3. След 5 минути добавете морковите и продължете да готвите още 5 минути.
4. Добавете месото нарязано на кубчета, солта, чесъна и подправките.
5. Изберете **STEW** програмата и задайте време 35 минути. Затворете капака и натиснете **START**. След 15 минути добавете доматиите и гъбите.
6. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**. Оставете на тази програма за 30 минути.
7. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабеца.

EN OLD FASHIONED PORK FRICASSE

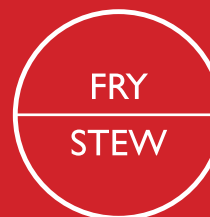
INGREDIENTS:

- 2 tbsp. olive oil
- ½ kg pork
- 1 kg potatoes
- 1 onion, chopped
- 300 g mushrooms
- 1 carrot grated
- 2 cloves of garlic, crushed
- 1 tsp. cumin
- 1 tbsp. marjoram
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Add the oil, onion and garlic to the inner pot.
2. Press the **MENU** button, select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 10 minutes. Press **START** and stir from time to time.
3. After 5 minutes add the carrot and continue for another 5 minutes.
4. Add the meat cut into cubes, salt, garlic and seasoning.
5. Select the **STEW** program and set the time for 35 minutes. Close the lid and press **START**. After 15 minutes add potatoes and mushrooms.
6. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function. Leave for another 30 minutes.
7. After the end of the program, unplug the appliance.

OLD FASHIONED PORK FRICASSE



PL POTRAWKA MIĘSNA Z ZIEMNIAKAMI

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ kg wieprzowiny
- 1 kg ziemniaków
- 1 cebula
- 300 g grzybów leśnych lub pieczarek
- 1 marchew, starta na tarce
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżka majeranku
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i czosnek.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i ustawić czas na 10 min. Nacisnąć przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
3. Po 5 minutach dodać marchewkę i kontynuować mieszanie przez kolejne 5 minut.
4. Dodać pokrojone w kostkę mięso, przyprawy, czosnek i posolić.
5. Nacisnąć przycisk **MENU**, wybrać program **STEW**. Ustawić czas na 35 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Po 15 minutach dodać ziemniaki i grzyby.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**. Pozostawić na kolejne 30 minut.
7. Po upływie tego czasu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ VEPŘOVÉ FRIKASÉ POSTARU

PŘÍSADY:

- 2 lžíce olivového oleje
- ½ kg vepřového masa
- 1 kg brambor
- 1 nadrobno nakrájená cibule
- 300 g hub
- 1 nastrouhaná mrkev
- 2 rozručky rozmačkaného česneku
- 1 lžička kmínu
- 1 lžíce majoránky
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Přidejte olej, cibuli a česnek do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 10 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
3. Po 5 minutách přidejte mrkev a pokračujte zbylých 5 min.
4. Přidejte maso nakrájené na kostičky, sůl, česnek a koření.
5. Vyberte program **STEW** a nastavte čas 35 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Po 15 minutách přidejte brambory a houby.
6. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**. Nechte odležet dalších 30 minut.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

HU RÉGIMÓDI SERTÉSPÖRKÖLT

HOZZÁVALÓK:

- 2 ek. olíva olaj
- ½ kg sertésbűs
- 1 kg krumpli
- 1 hagyma
- 300 g gomba
- 1 reszelt sárgarépa
- 2 gerezd zűzűt fokhagyma
- 1 hagyma, felaprítva
- 1 tk. kumin
- 1 ek. majoranna
- Sű, bűrs

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyűk az olajat, hagymát és fokhagymát a belsű edénybe
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot és állítsuk az idűzítűt **COOKING TIME** 10 perc. Nyomjuk meg a **START** gombot, idűnként keverjűk meg.
3. 5 perc elteltével adjuk hozzá a reszelt répát és pirítsuk tovább a fennmaradó 5 percben.
4. Majd adjuk hozzá a kockára vágott sertésbűst, fokhagymát, sűt, és fűszereket.
5. Válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az idűzítűt 35 percre. Csukjuk le a fedűt és nyomjuk meg a **START** gombot. 15 perc elteltével adjuk hozzá a krumplit és a gombát.
6. A program lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartű funkcióra **KEEP WARM** kapcsol, hagyjuk így 30 percig.
7. A fűzés végén kapcsolja ki a kűszűlűleket.

PHILIPS



RU СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 столовых ложек оливкового масла
- 4 ломтика бескостной свиной корейки
- толченые сухари
- мука
- 1 яйцо
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.Свиную корейку отбить молотком до толщины 3-5 мм.
- 2.Подготовить три неглубоких чаши: в одной смешать муку со специями, во второй взбить яйцо, в третьей сухари.
- 3.Налейте в чашу устройства масло.
- 4.Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Нажмите **START**.
- 5.Обмакните мясо в муке с приправами, затем в яйце и сухарях.
- 6.Обжарьте отбивные в течение 3-4 минут с каждой стороны.
7. После окончания программы отключите от розетки.

RO ȘNIȚEL DE PORC

INGREDIENTE:

- 5 lingurițe de ulei de măsline
- 4 bucăți de carne de porc dezosată
- pesmet
- făină
- 1 ou
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

- 1.Bateți bucățile de carne până ajung la o grosime de 3-6 mm.
- 2.Pregătiți 3 vase: unul cu făină asezonată cu sare și piper, altul cu un ou bătut și un al treilea cu pesmet.
- 3.Adăugați uleiul de măsline în oala interioară.
- 4.Apăsăți butonul **MENU** selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 15 minute. Apăsăți **START**.
- 5.Treceți bucățile de carne mai întâi prin făină, apoi prin ou și în cele din urmă prin pesmet.
- 6.Prăjiți bucățile de carne pentru 3-4 minute pe fiecare parte.
- 7.După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG СВИНСКИ ШНИЦЕЛИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 5 лъжички зехтин
- 4 обезкостени свински пържоли
- галета
- брашно
- 1 яйце
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- 1.Нарежете свинските пържоли на филета с ок. 0,5 см дебелина.
- 2.Необходими са 3 отделни купички - една за брашното, солта и пипера, втората за разбитото яйце и третата за галетата.
- 3.Добавете зехтина в съда за готвене.
- 4.Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 15 минути. Натиснете **START**.
- 5.Оваляйте свинските котлети в брашно, след това в яйцето и накрая в галетата.
- 6.Пържете шницелите 3-4 минути от всяка страна.
- 7.След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

EN PORK SCHNITZEL

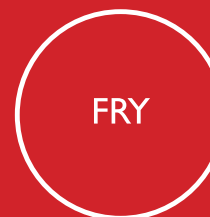
INGREDIENTS:

- 5 tbsp. olive oil
- 4 boneless pork chops
- dry breadcrumbs
- flour
- 1 egg
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Pound the pork cutlets to a 1/4-1/8 inch thickness.
2. Set out 3 shallow bowls: one with flour, salt and pepper, the second with the whipped egg, and the third with breadcrumbs.
3. Add olive oil to the inner pot.
4. Press the **MENU** button, select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 15 minutes. Press **START**.
5. Dredge the cutlets first in the seasoned flour, then dip the cutlets in the egg mixture, and then into the mixture of breadcrumbs.
6. Fry the cutlets for 3-4 minutes on each side.
7. After the end of the program, unplug the appliance.

PORK SCHNITZEL



PL KOTLET SCHABOWY

SKŁADNIKI:

- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 4 plastry schabu bez kości
- bułka tarta
- mąka
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Schab rozbić cienko tłuczkiem.
2. Przygotować 3 płytkie miski: w jednej wymieszać mąkę z przyprawami, w drugiej roztrzepane widelcem jajko, w trzeciej bułkę tartą.
3. Do misy urządzenia wlać oliwę.
4. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 15 minut. Nacisnąć przycisk **START**.
5. Maczać mięso w mące z przyprawami, następnie w jajku i bułce tartej.
6. Smażyć kotlety przez 3-4 minuty z każdej strony.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ VEPŘOVÝ ŘÍZEK

PŘÍSAKY:

- 5 lžic olivového oleje
- 4 vykostěné vepřové kotlety
- Strouhanka
- Mouka
- 1 vejce
- Sól i pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Rozklepějte vepřové kotlety na tloušťku 3-6 mm.
2. Připravte si 4 mělké misky: jednu s moukou, solí a pepřem, druhou s rozšlehaným vejcem a třetí se strouhankou.
3. Do vnitřní nádoby přidejte olivový olej.
4. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 15 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Posypete kotlety nejprve okořeněnou moukou, poté je namočte do rozšlehaného vejce a nakonec do strouhanky.
6. Smažte kotlety 3-4 minuty po obou stranách.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

HU BÉCSI SZELET

HOZZÁVALÓK:

- 5 ek olíva olaj
- 4 csontozott sertékaraj
- Zsemlemorzsa
- Liszt
- 1 tojás
- Sól, bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

1. A sertésszeleteket kb. 0,5 cm vastagságúra kiklopfoljuk.
2. Vegyünk 3 lapos tálat: egyikbe tegyünk lisztet, sót és borsot, a másodikba a felvert tojást, a harmadikba pedig zsemlemorzsat.
3. Tegyünk olíva olajat a belső edénybe.
4. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 15 percre, és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Forgassuk meg a hússzeleteket a fűszeres lisztben, majd a tojásban, végül a zsemlemorzsaiban.
6. Süssük a szeleteket 3-4 percig mindkét oldalon.
7. A sütés végén kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU ТУШЕНАЯ ТЕЛЯТИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- 800 г телятины
- 5 больших морковок, нарезать ломтиками
- 3 луковицы, нарезанные
- 3-4 лавровых листа
- ½ стакана красного вина
- Приправы, соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Натрите ломтики мяса приправами.
2. Налейте в чашу устройства масло.
3. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 20 минут. Нажмите кнопку **START** и обжарьте в течение 5 минут с каждой стороны.
4. Выньте мясо из устройства и положите лук. Жарьте в течение 8 минут. Добавьте лук, морковь и положите сверху мясо. Добавьте лавровый лист и вино, доведите до кипения.
5. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 3 часа 30 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
7. После окончания программы отключите от розетки.

RO FRITURĂ DE VIȚĂ

INGREDIENTE:

- 2 lingurițe de ulei de măsline
- 800 g carne de vițel
- 5 morcovi mari tăiați felii
- 3 cepe tocate
- 3-4 foi de dafin
- ½ cană de vin roșu
- ierburi aromatate, sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Asezonați carnea de vițel cu ierburile aromatate, sarea și piperul.
2. Adăugați uleiul de măsline în oala interioară.
3. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 20 de minute. Apăsăți **START** și prăjiți pentru 5 minute pe fiecare parte.
4. Scoateți carnea și puneți ceapa în oala interioară. Prăjiți pentru 8 minute. Adăugați morcovul peste ceapă și carnea deasupra. Adăugați foile de dafin și vinul roșu și lăsați totul să fiarbă.
5. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 3 ore și 30 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG ЗАДУШЕНО МЕСО

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 лъжички зехтин
- 800 г. телешко месо
- 5 големи моркова, нарязани на шайби
- 3 глави лук, нарязани
- 3-4 дафинови листа
- ½ чаша червено вино
- подправки, сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Овкусете месото с подправките.
2. Сложете зехтина в съда за готвене.
3. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 20 минути. Натиснете **START** и запържете за 5 минут от всяка страна.
4. Извадете месото от съда за готвене и в него запържете лука за 8 минути. Добавете морковите при лука и месото най-отгоре. Добавете дафиновите листа и червеното вино и изчакайте, докато заври.
5. Изберете **STEW** програмата и задайте време за готвене 3 часа и 30 минути. Затворете капака и натиснете **START** бутон.
6. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
7. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

EN POT ROAST

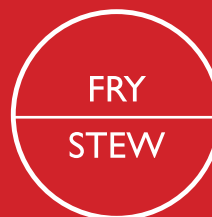
INGREDIENTS:

- 2 tbsps. olive oil
- 800 g veal
- 5 large carrots, sliced
- 3 onions, chopped
- 3-4 bay leaves
- ½ cup of red wine
- herbs, salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Rub the slices of meat with the seasoning.
2. Add olive oil to the inner pot.
3. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 20 minutes. Press **START** and fry for 5 minutes on each side.
4. Take the meat out and put the onion into the inner pot. Fry for 8 minutes. Add the carrot and onion on top of the meat. Add bay leaves and red wine and leave until it boils.
5. Select the **STEW** program and set the time for 3 hours and 30 minutes. Close the lid and press **START**.
6. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
7. After the end of the program, unplug the appliance.

POT ROAST



PL DUSZONA CIELEĆINA

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 800 g cielęciny
- 5 dużych marchewek, pokrojonych w plastry
- 3 cebule, posiekane
- 3-4 liście laurowe
- ½ szklanki czerwonego wina
- Zioła, sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wetrzeć przyprawę w plastry mięsa.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę.
3. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 20 minut. Nacisnąć przycisk **START** i smażyć mięso przez 5 minut z każdej strony.
4. Wyjąć mięso z urządzenia i włożyć cebulę. Smażyć przez 8 minut. Dodać marchew na cebulę i na wierzchu ułożyć mięso. Dodać liście laurowe oraz wino i pozostawić do zagotowania.
5. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **STEW** i czas 3 godziny i 30 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**.
6. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ DUŠENÉ MASO

PŘÍSADY:

- 2 lžíce olivového oleje
- 800 g telecího masa
- 5 velkých nakrájených mrkví
- 3 nadrobno nakrájené cibule
- 3-4 bobkové listy
- ½ hrnku červeného vína
- Bylinky, sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Potřete plátky masa kořením.
2. Přidejte olivový olej do vnitřní nádoby.
3. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 20 minut. Stiskněte tlačítko **START** a smažte 5 minut z každé strany.
4. Vyměte maso a vložte do vnitřní nádoby cibuli. Smažte 8 minut. Na cibuli přidejte mrkev a navrch maso. Přidejte bobkové listy, červené víno a ohřevte, dokud se nezačne vařit.
5. Vyberte program **STEW** a nastavte čas na 3 hodiny a 30 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
6. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

HU DINSZTELT BORJÚ

HOZZÁVALÓK:

- 2 ek olíva olaj
- 800 g borjúhús
- 5 nagyobb szeletelt sárgarépa
- 3 apróra vágott hagyma
- 3-4 babér levél
- ½ pohár vörösbort
- Zöldfűszerek, só, bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Dörzsöljük be a húst a fűszerekkel.
2. Öntsük az olajat a belső edénybe.
3. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot, állítsuk a főzési időt 20 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot, és pirítsuk a borjúszeleteket 5 percig mindkét oldalán.
4. Vegyük ki a húsokat, és tegyük a hagymát a belső edénybe. Pirítsuk 8 percig, majd adjuk hozzá a répát és rakjuk rá vissza a húst. Adjuk hozzá a babérlevelet, és a vörösbort, hagyjuk felforrni.
5. Eztán válasszuk ki a **STEW** programot, állítsuk a főzési időt 3 óra 30 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
6. A program lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
7. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU ГУЛЯШ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 большая луковица, порезанная
- зубчики чеснока - 3шт, мелко нарезанные
- 750 г говядины, нарезанной кубиками
- 400 г нарезанных помидоров из банки
- 500 г картофеля, нарезанного кубиками
- 200 г моркови, нарезанной кубиками
- 150 г молодых шампиньонов
- 45 мл белого вина
- 2 лавровых листа
- 2 чайные ложки различных приправ
- ½ чайной ложки молотого перца
- ½ ложки острой паприки в порошке
- 2 ложки прованальной зелени
- щепотка соли

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и мясо.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 7 минут. Нажмите **START**. Периодически помешивайте.
3. Добавьте все остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
4. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 1 час. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

Перед подачей на стол удалите лавровый лист.

RO GULAŞ

INGREDIENTE:

- 1 linguriță de ulei de măsline
- 1 ceapă mare, tocată
- 3 căței de usturoi fin tocați
- 750 g de carne de vită pre-fiartă
- 400 g de roșii tocate
- 500 g cartofi, tăiați în cuburi
- 200 g de morcovi, tăiați în cuburi
- 150 g de ciuperci
- 400 ml de vin alb
- 2 foi de dafin
- 2 lingurițe de ierburi aromatice
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați uleiul de măsline, usturoiul și carnea în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 7 minute. Apăsăți **START** și amestecați ocazional.
3. Puneți restul ingredientelor în oala interioară și amestecați.
4. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 1 oră. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Scoateți foile de dafin înainte de servire.

BG ГУЛАШ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка зехтин
- 1 голяма глава лук
- 3 скилидки чесън, нарязани на ситно
- 750 г. задушено говеждо месо, нарязано на кубчета
- 400 г. домати, нарязани
- 500 г. картофи, нарязани на кубчета
- 200 г. моркови на кубчета
- 150 г. гъби
- 45 мл червено вино
- 2 дафинови листа
- 2 лъжички микс от подправки
- ½ чаена лъжичка лют пипер
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука, чесъна и месото в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 7 минути. Натиснете **START** и разбъркайте от време на време.
3. Добавете останалите продукти в съда за готвене и разбъркайте.
4. Изберете **STEW** програма и време 1 час. Затворете капака и натиснете **START**.
5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

Махнете дафиновия лист преди да сервирате.

EN GOULASH

INGREDIENTS:

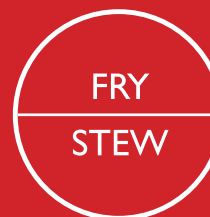
- 1 tbsp. olive oil
- 1 large onion, chopped
- 3 cloves of garlic, tinned chopped
- 750 g stewing beef, cubed
- 400 g tomatoes, chopped
- 500 g potatoes, cut into cubes
- 200 g carrots, cut into cubes
- 150 g mushrooms
- 45 ml white wine
- 2 bay leaves
- 2 tsp. mixed herbs
- ½ tsp. cayenne pepper powder
- 2 tbsp. Herbes de Provence
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Add the oil, onion, garlic and meat to the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 7 minutes. Press **START** and stir from time to time.
3. Put the rest of the ingredients into the inner pot and stir. Select the **STEW** program and time for 1 hour. Close the lid and press **START**.
4. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
5. After the end of the program, unplug the appliance.

Remove the bay leaves before serving.

GOULASH



PL GULASZ

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 duża cebula, pokrojona
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 750 g wołowiny pokrojonej w kostkę
- 400 g krojonych pomidorów z puszką
- 500 g ziemniaków pokrojonych w kostkę
- 200 g marchwi pokrojonej w kostkę
- 150 g młodych pieczarek
- 45 ml białego wina
- 2 liście laurowe
- 2 łyżeczki różnych ziół
- ½ łyżeczki mielonego pieprzu
- ½ łyżki ostrej papryki w proszku
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i mięso.
2. Naciśnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Naciśnąć przycisk **COOKING TIME** i ustawić czas na 7 minut. Naciśnąć przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
3. Dodać wszystkie pozostałe składniki i wymieszać.
4. Naciśnąć przycisk **MENU**, wybrać program **STEW** i czas 1 godzina. Zamknąć pokrywę i naciśnąć przycisk **START**.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Przed podaniem usunąć liście laurowe.

CZ GULÁŠ

PŘÍSADEY:

- 1 lžice olivového oleje
- 1 nadrobno nakrájená velká cibule
- 3 stroužky česneku, jemně nakrájené
- 750 g hovězího masa na dušení nakrájeného na kostky
- 400 g nadrobno nakrájených rajčat
- 750 g brambor nakrájených na kostičky
- 200 g mrkve nakrájené na kostičky
- 150 g hub
- 45 ml bílého vína
- 2 bobkové listy
- 2 lžice směsi bylinek
- ½ lžice mletých chilli papriček
- 2 lžice provensálského koření
- Sůl a pepř na dochucení

PŘÍPRAVA:

1. Přidejte olej, cibuli, česnek a maso do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 7 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
3. Vložte zbytek přísad do vnitřního hrnce a smíchejte je.
4. Vyberte program **STEW** a čas 1 hodina. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

Před podáváním vyjměte bobkový list.

HU PÖRKÖLT

HOZZÁVALÓK:

- 1 ek olíva olaj
- 1 nagy fej kockára vágott vöröshagyma
- 3 vékonyra vágott fohagymagerezd
- 750 g marhahús kockára vágva
- 400 g szeletelt konzerv paradicsom
- 500 g kockára vágott krumpli
- 200 g kockára vágott sárgarépa
- 150 g gomba
- 45 ml fehér bor
- 2 babérlevél
- 2 tk vegyes zöldfűszer
- ½ ek. cayenne bors por
- 2 ek. provanszi fűszerkeverék
- Só, bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük az olajat, a hagymát, fohagymát és a húst a belső edénybe.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot, és állítsuk a főzési időt 7 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot, időnként keverjük meg.
3. Ezután tegyük a maradék hozzávalókat is az edénybe és keverjük össze.
4. Válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk a főzési időt 1 órára. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

A babérleveleket tálalás előtt vegyük ki.

PHILIPS



RU ГОЛУБЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кочан капусты
- 1 кг мясного фарша
- 2 луковицы
- 300 г риса
- 1 морковь 2 столовых ложки томатной пасты
- Нарезанный кубиками бекон - 200 г
- 100 мл сметаны
- 3 ложки томатной пасты
- 1 столовая ложка сахара
- Соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Капустные листья поместите в чашу и залейте водой.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **BOIL**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. По истечении этого времени отключите устройство и дайте ему остыть.
3. Выбрать программу **FRY**, установить на 10 минут, добавить бекон, а через 4 минуты добавить нарезанный кубиками лук, жарить пока не зарумянится.
4. К фаршу добавить приправы, прожаренный с луком бекон (вместе с жиром), сырой рис. Тщательно перемешать.
5. Из массы слепите шарики и положите их на капустный лист, затем заверните.
6. Порезанный лук и морковь положите в чашу устройства. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 1 час 40 минут.
7. Через 10 минут добавьте воду, немного сахара, соль и перец. Положите в соус голубцы. Добавьте томатную пасту. Закройте крышку.
8. Когда программа подойдет к завершению, необходимо достать голубцы из чаши устройства, добавить сметану, тщательно перемешать и снова поместить голубцы в чаше.
9. Устройство автоматически перейдет в режим сохранения тепла **KEEP WARM**.
10. После окончания программы отключите от розетки.

RO SARMALE

INGREDIENTE:

- 1 varză
- 1 kg de carne tocată
- 300 g de orez
- 1 morcov, tăiat în felii
- 2 lingurițe de pastă de tomate
- 1 linguriță de zahăr
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți foile de varză în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **BOIL**. Apăsăți butonul **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**. După finalizarea programului, scoateți aparatul din priză și lăsați să se răcească.
3. Amestecați carnea cu ceapa, condimentele și orezul.
4. Puneți o cantitate mică din compoziția formată pe fiecare frunză de varză și rulați-le.
5. Adăugați morcovul și ceapa în oala interioară. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 1 oră și 40 de minute. Adăugați pasta de tomate în timpul preparării.
6. După 10 minute adăugați apa, zahărul, sarea și piperul. Așezați sarmalele în sosul format. Închideți capacul.
7. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
8. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG САРМИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 зелака
- 1 кг. кайма
- 300 г. ориз
- 1 морков, нарязан
- 200г. бекон, нарязан
- 100мл сметана
- 3 чаени лъжички доматен сос
- 1 лъжичка захар
- сол и пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете листата зеле в съда за готвене.
2. Натиснете **MENU** бутон, изберете **BOIL** програма. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 10 мин. Затворете капака и натиснете **START**. След като програмата свърши, изключете уреда и го изчакайте да се охлади.
3. Смесете каймата с лука, подправките и суровия ориз.
4. Оформете топчета и ги завийте със зелевите листа.
5. Добавете също нарязаните моркови и лук. Изберете **STEW** и задайте време 1 час и 40 мин. Добавете доматеното пюре по време на готвенето..
6. След 10 минути добавете водата, захарта, солта и пипера. Затворете капака.
7. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
8. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

EN STAFFED CABBAGE

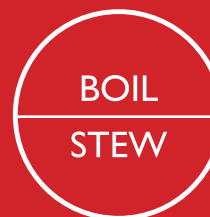
INGREDIENTS:

- 1 head of cabbage
- 1 kg of minced meat
- 2 onions
- 300 g of rice
- 1 carrot, sliced
- 200 g bacon, chopped
- 100 ml cream
- 3 tbspc. tomato paste
- 1 tbspc. sugar
- salt and pepper to season

PREPARATION:

1. Put cabbage leaves in the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **BOIL** program. Press **COOKING TIME** and select 10 minutes. Close the lid and press **START**. When the program is finished, unplug the appliance and leave to cool down.
3. Choose the **FRY** program, set time for 10 minutes, add bacon, and after 4 minutes, add the chopped onions and fry until lightly browned.
4. Mix minced meat with spices, fried bacon, onions (along with fat) and raw rice.
5. Form balls and place them on the cabbage leaves, and then wrap.
6. Put the sliced carrot and onion into the pot. Select **STEW** and set the time for 1 hour and 40 minutes.
7. After 10 minutes add the water, sugar, salt and pepper. Place the stuffed cabbage leaves in the sauce. Add the tomato paste. Close the lid.
8. When the program is finished take out staffed cabbage from the bowl, add the cream, mix well all together and once again put the stuffed cabbage in a bowl.
9. The appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.

STAFFED CABBAGE



PL GOŁĄBKİ

SKŁADNIKI:

- 1 główka kapusty
- 1 kg mięsa mielonego
- 2 cebule
- 300 g ryżu
- 1 marchewka
- 20 dag wędzonego boczkuz pokrojonego w kosteczkę
- 100 ml śmietany
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka cukru
- Sól i przyprawy do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Liście kapusty umieścić w misie, zalać wodą.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **BOIL**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i ustawić czas na 10 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Po upływie czasu odłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.
3. Wybrać program **FRY**, ustawić czas na 10 minut, wrzucić boczeczek, a po 4 minutach dodać pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć aż się lekko zrumieni.
4. Do mielonego mięsa dodać przyprawy, boczeczek podsmażony z cebulą (razem z tłuszczem) i surowy ryż, dokładnie wymieszać.
5. Z masy ulepić kulki i umieścić na liściu kapusty, a następnie zawiązać.
6. Pokrojoną marchew i cebulę umieścić w misie. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **STEW** i czas 1 godzina i 40 minut.
7. Po 10 minutach dodać wodę, cukier, sól i pieprz. W sosie umieścić gołąbki. Dodać koncentrat pomidorowy. Zamknąć pokrywę.
8. Gdy program dobiegnie końca wyciągnąć gołąbki z misy urządzenia, dodać śmietanę, dokładnie wymieszać całość i ponownie umieścić w misie gołąbki.
9. Urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
10. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ PLNĚNÉ ZELNÉ LISTY

PRÍSADY:

- 1 hlávka zelí
- 1 kg mletého masa
- 300 g rýže
- 1 nakrájená mrkev
- 200 g nakrájené slaniny
- 100 ml smetany
- 3 lžičce rajčatového protlaku
- 1 lžičce cukru
- Sůl a pepř na dochucení

PRÍPRAVA:

1. Vložte listy zelí do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **BOIL**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 10 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Když je program ukončen, odpojte přístroj a nechte vychladnout.
3. Zvolte program **FRY**, nastavte čas na 10 minut a přidejte slaninu. Po 4 minutách přidejte pokrájenou cibuli a smažte do zlatova.
4. Promíchejte mleté maso s kořením, opečenou slaninou, cibulí (včetně tuku) a neuvařenou rýží.
5. Utvořte kuličky a pokládejte je na zelné listy. Listy zabalte.
6. Nakrájenou mrkev a cibuli vložte do nádoby. Vyberte program **STEW** a nastavte čas na 1 hodinu a 40 minut. Během vaření přidejte rajčatový protlak.
7. Po 10 minutách přidejte vodu, cukr, sůl a pepř. Vložte plněné zelné listy do nádoby.
8. Když program skončí, vezměte plněné zelné listy z nádoby, přidejte smetanu, vše důkladně promíchejte a opět vložte plněné zelné listy do nádoby.
9. Přístroj se automaticky přepne do programu **KEEP WARM**.

HU TÖLTÖTT KÁPOSZTA

HOZZÁVALÓK:

- 1 fej káposzta
- 2 fej vöröshagyma
- 1 kg darált hús
- 300 g rizs
- 1 sárgarépa
- 200 g bacon szalonna
- 100 ml tejszín
- 3 ek. paradicsompüré
- 1 ek cukor
- Só, bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük a káposztaleveleket a belső edénybe, adjunk hozzá vizet.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BOIL** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 10 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. A program lejárta után húzza ki a készüléket és hagyja lehűlni. Vegye ki a káposzta leveleket az edényből.
3. Válasszuk ki a **FRY** programot, és állítsuk be az időt 10 percre. Tegyük bele a bacon szalonnát és 4 perc elteltével a felaprított hagymát, majd dinszteljük meg, míg enyhe barna színt nem kap.
4. Keverjük össze a darált húst a bacon szalonnával, hagymával (a zsírral együtt), fűszerekkel és a nyers rizzsel.
5. Formázzunk gombócokat és tekerjük be őket a káposztalevelekkel.
6. A felaprított sárgarépát és hagymát tegyük az edénybe. Válasszuk ki a **STEW** programot és állítsuk az időzítőt 1 óra 40 percre. Mialatt fő, adjuk hozzá a paradicsompürét.
7. 10 perc után adjunk hozzá vizet, cukrot, sót és borsot. Tegyük a töltött káposztákat a szósza, majd csukjuk le a fedőt.
8. A program végén vegyük ki a töltött káposztát az edényből. Adjuk hozzá a tejszínt, keverjük össze alaposan és helyezzük vissza a töltött káposztákat az edénybe.
9. A főzés végén húzza ki a készüléket.

PHILIPS



RU БИГОС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 кг квашеной капусты
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 0,3 кг колбасы, нарезанной кубиками
- 0,3 кг лопатки, нарезать кубиками
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 15 г сушеных грибов, предварительно замоченных
- 1 очищенное яблоко порезанное на четвертинки
- 4 шт. чернослива
- 100 мл воды
- 2 лавровых листа
- 3 зернышка гвоздичного перца
- 3 зернышка можжевельника
- зернышка черного и цветного перца

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу масло и добавьте лук.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Нажмите **START**, помешивая время от времени.
3. Через 5 минут добавьте нарезанную колбасу и мясо, продолжайте жарить не закрывая крышку.
4. По истечении этого времени, добавьте квашеную капусту, лавровый лист, гвоздичный перец, можжевельник, замоченные грибы, перец и немного воды. Выберите программу **STEW**, время: 1,5 часа, Закройте крышку и нажмите **START**. По истечении этого времени, добавьте 4 шт. чернослива и 1 небольшое яблоко. Нажмите **MENU**, выберите **BAKE**, нажмите **TEMPERATURE** и установите 80 °C, а также **COOKING TIME** на 20 мин. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

СОВЕТЫ: В конце вы можете добавить немного тмина, майорана и красное вино.

RO TOCANĂ VÂNĂTOREASCĂ CU SPECIFIC POLONEZ

INGREDIENTE:

- 1,5 kg varză murată
- 1 ceapă tocată
- 0,4 kg de cârnați tocați
- 0,3 kg antricot tăiat în cuburi
- 1 linguriță de ulei de măsline
- 5 g de ciuperci uscate, pre-hidratate
- 1 măr fără coajă tăiat în sferturi
- 4 prune uscate
- 100 ml de apă
- 2 foi de dafin
- 3 boabe de ienibahar
- 3 boabe de ienupăr
- boabe de piper negru și colorat

MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați uleiul de măsline și ceapa în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 5 minute. Apăsăți **START** și amestecați ocazional.
3. Adăugați cârnații tocați și carnea și selectați programul **FRY**, pentru 10 minute, cu capacul ridicat.
4. Adăugați varza murată, foile de dafin, ienibaharul, ienupărul, ciupercile, piperul și puțină apă iar apoi selectați programul **STEW** și setați timpul la 1 oră și 30 de minute. Opțional: Adăugați 4 prune, 1 măr mic și apoi selectați programul **BAKE**, apăsați **TEMPERATURE** și setați 80 °C, și timpul la 20 de minute. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.
6. La final adăugați puțin chimen, maghiran și vin roșu.

BG КИСЕЛО ЗЕЛЕ ПО ЛОВДЖИЙСКИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1,5 кг. кисело зеле
- 1 лук, нарязан
- 0,4 кг. наденица, нарязана на колецка
- 0,3 кг. свинска плешка, нарязана на кубчета
- 5г. сушени гъби, предварително наkisнати
- 1 лъжичка зехтин
- 1 ябълка, нарязана на четвъртинки
- 4 бр. сушени сливи
- 100 мл вода
- 2 дафиновия листа
- 3 зърна бахар
- 3 зърна хвойна
- черен и шарен пипер на зърна

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина в съда за готвене и добавете лука.
2. Натиснете **MENU** бутон и изберете **FRY**. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 5 мин. Натиснете **START** разбърквайки от време на време.
3. След това добавете нарязаната наденица и месото и задайте **FRY** за 10 мин на отворен капак.
4. Добавете киселото зеле, дафиновия лист, всички подправки, гъбите, налейте малко вода и задайте програма **STEW** за 1 час и 30 мин.. Затворете капака и натиснете **START**. По избор: добавете сливите и ябълките, натиснете **BAKE** програма, натиснете **TEMPERATURE** и задайте 80 °C и време 20 мин. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
5. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.
6. Накрая можете да добавите малко кимион, риган и червено вино.

EN POLISH HUNTER'S STEW

INGREDIENTS:

- 1.5 kg sauerkraut
- 1 onion, diced
- 0.3 kg shoulder of mutton, cut into cubes
- 1 tbsp. of olive oil
- 15g dried mushrooms, soaked
- 1 peeled apple, cut into quarters
- 4 dried plums
- 100 ml of water
- 2 bay leaves
- 3 grains of allspice
- 3 grains of juniper
- grains of black and colored pepper

PREPARATION:

1. Pour olive oil into the inner pot, add the onion.
2. Press the **MENU** button and select **FRY**. Press **COOKING TIME** and select 15 minutes. Press **START**, stir from time to time.
3. After 5 minutes add the chopped sausages and meat, keeping the lid open.
4. Add the sauerkraut, bay leaves, allspice, juniper, soaked mushrooms, pepper and a some water. Set the **STEW** program for 1 hour and 30 minutes. Close the lid and press **START**.
5. When finished, add 4 prunes and 1 small apple. Press **MENU**, set the **BAKE** program, press **TEMPERATURE** and set 80°C and **COOKING TIME** for 20 minutes.
6. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
7. After the end of the program, unplug the appliance.

TIP: At the end you can add a little cumin, marjoram and red wine.

POLISH HUNTER'S STEW



PL BIGOS

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg kapusty kiszonej
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 0,3 kg kiełbasy pokrojonej w kostkę
- 0,3 kg łopatkki pokrojonej w kostkę
- 1 łyżka oliwy
- 15 g suszonych grzybów, wcześniej namoczonych
- 1 obrane jabłko pokrojone na ćwiartki
- 4 suszone śliwki
- 100 ml wody
- 2 listki laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 3 ziarenka jałowca
- ziarna pieprzu czarnego i kolorowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 15 minut. Nacisnąć **START** i mieszać od czasu do czasu.
3. Po 5 minutach dodać pokrojoną kiełbasę i mięso i dalej smażyć bez zamykania pokrywy.
4. Po tym czasie dodać kiszoną kapustę, liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, namoczone grzyby, pieprz i trochę wody. Ustawić program **STEW** na 1,5 godz., zamknąć pokrywę i nacisnąć **START**. Po tym czasie, dodać 4 suszone śliwki i 1 małe jabłko. Nacisnąć **MENU**, ustawić program **BAKE**, nacisnąć **TEMPERATURE** i ustawić 80°C oraz **COOKING TIME** na 20 min. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADY: Pod koniec można dodać trochę kminku, majeranku i czerwonego wina.

CZ POLSKÉ DUŠENÉ MASO PO MYSLIVECKU

PRÍSADY:

- 1,5 kg kyselého zelí
- 1 cibule nakrájená na kostičky
- 0,3 kg klobásy nakrájená na kostičky
- 0,3 kg pecka nakrájeného na kostky
- 1 lžička olivového oleje
- 5 g sušených hub, předem namočených
- 1 oloupané jablko rozkrojené na čtvrtky
- 4 sušené žesťky
- 100 ml vody
- 2 bobkové listy
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky jalovce
- Kuličky černého a barevného pepře

PŘÍPRAVA:

1. Nalijte olivový olej do vnitřní nádoby, přidejte cibuli.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 5 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
3. Poté přidejte nakrájenou klobásu a maso a nastavte **FRY** na 10 minut s otevřeným víkem.
4. Přidejte kyselý zelí, bobkový list, nové koření, jalovec, namočené sušené houby, pepř a trochu vody a nastavte program **STEW** na 1 hodinu a 30 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Volitelně: přidejte 4 sušené žesťky a 1 malé jablko a poté nastavte program **BAKE**, nastavte Teplotu na 80°C a čas na 20 minut. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
5. Po dokončení přístroj odpojte.

Nakonec můžete přidat trochu kmínu, majoránky a červeného wina.

HU LENGYEL BIGOS

HOZZÁVALÓK:

- 1,5 kg savanyú káposzta
- 1 kockára vágott vöröshagyma
- 0,4 kg felkarikázott kolbász
- 0,3 kg kockára vágott sertéslapocka
- 1 ek oliva olaj
- 15g előre beáztatott szárított gomba
- 1 meghámozott, negyedelt alma
- 4 db aszalt szilva
- 100 ml víz
- 2 babérlevél
- 3 szem szegfűbors
- 3 szem borókabogyó
- Fekete és színes bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük az olajat és a hagymát a belső edénybe.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot és válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 5 percre, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Időnként keverjük meg.
3. Ezután adjuk hozzá a felkarikázott kolbászt és a kockára vágott húst, és állítsuk a pírítás idejét 10 percre, közben hagyjuk nyitva a készülék fedelét.
4. Adjuk hozzá a savanyúkáposztát, babérlevelet, szegfűborsot, borókat, a beáztatott gombát, a borsot, és egy kis vizet. Állítsuk be a **STEW** programot, és az időzítőt 1 óra 30 percre.
5. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. Ízlés szerint adhatunk hozzá 4 szem aszalt szilvát és egy kisebb darab felszeletelt almát. Állítsuk be a **BAKE** programot, nyomjuk meg a **TEMPERATURE** gombot, és állítsuk a hőfokot 80°C-ra, az időzítőt pedig 20 percre.
6. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
7. A főzés végén húzza ki a készüléket.
8. Végül megalondíthatjuk egy kis
9. köménnyel, majoránnával, vagy
10. vörösborral.

PHILIPS



RU ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 1 морковь, нарезанный кубиками
- 1 луковица, мелко нарезанная
- 250 г мясного фарша
- 1 мерка риса
- ¼ мерки воды
- 8 больших перцев
- тукча
- соль и перец по вкусу
- 2 ложки орегано
- 1 ложка молотой паприки
- ½ ложки чили
- 200 г нарезанных шампиньонов

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Перец: отрезать хвостики, удалить семена и промыть
2. В чашу влить оливковое масло, добавить лук, морковь и нарезанные шампиньоны.
3. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Нажмите **START**. Периодически помешивайте.
4. Через 5 минут добавьте фарш и посолите.
5. Через 7 минут добавить томатную пасту, рис, воду и приправы.
6. Когда вода полностью впитается, выключите устройство и дайте ему остыть.
7. Нафаршируйте перцы холодным фаршем, припорошите мукой место заложения начинки. Поместите перцы вертикально в чашу и наполовину залейте водой. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 40 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
8. После окончания программы отключите от розетки.

RO ARDEI UMPLUȚI

INGREDIENTE:

- 1 linguriță de ulei de măsline
- 2 lingurițe de pastă de tomate
- 1 morcov tăiat cubulețe
- 1 ceapă tocată
- 250 g de carne tocată
- 1 cană de orez
- ¾ de cană de apă
- 8 ardei grași
- făină
- sare și piper pentru asezonare

MOD DE PREPARARE:

1. Pregătiți ardeii grași: eliminați coada, semințele și membranele iar apoi clătiți cu apă.
2. Adăugați în oala interioară uleiul, ceapa tocată fin și morcovii.
3. Apăsăți butonul **MENU** selectați programul **FRY**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 15 minute. Apăsăți **START** și amestecați ocazional.
4. După 5 minute adăugați carnea și asezonați cu sare.
5. După 7 minute adăugați pasta de tomate, orezul și apa.
6. Când apa s-a evaporat scoateți aparatul din priză și lăsați să se răcească.
7. Umpleți ardeii cu compoziția obținută și tapetați partea superioară cu un strat subțire de făină astfel încât conținutul să rămână în interiorul ardeiului pe durata preparării. Așezați ardeii în poziție verticală în oala interioară și turnați apă astfel încât aceștia să fie acoperiți până la jumătate. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 40 de minute. Închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
8. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ

НЕОБХОДИМИ

ПРОДУКТИ:

- 1 с.л. зехтин
- 2 с.л. доматино пюре
- 1 морков, нарязан на кубчета
- 1 глава лук, нарязана
- 250 г мляно месо/кайма
- 1 чаша ориз
- ¾ чаши вода
- 8 големи чушки
- брашно
- сол и пипер
- 2 чаени лъжици риган
- 1 чаена лъжица червен пипер
- ½ чаена лъжица лют пипер
- 200г гъби нарязани

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Подготовка на чушките: изрежете дръжките, почистете семките и измийте чушките.
2. Добавете олиото, лука, гъбите и морковите в съда за готвене
3. Натиснете бутон **MENU** и изберете функцията **FRY**. Натиснете **COOKING TIME** и програмирайте на 15 минути, след това **START** и разбърквайте периодично.
4. След 5 минути добавете месото и солта.
5. След 7 минути, добавете доматино пюре, ориза, водата и подправките
6. Когато водата изври, отворете капака на уреда и оставете сместа да изстине.
7. Напълнете чушките с приготвения ориз и добавете малко брашно. Наредете изправени чушките в тавата, добавете вода, така че да покрие чушките наполовина. Изберете функцията **STEW** за 40 минути. Затворете капака и натиснете **START**. Когато програмата свърши, Multicooker автоматично ще премине на режим **KEEP WARM**.

EN STUFFED PEPPERS

INGREDIENTS:

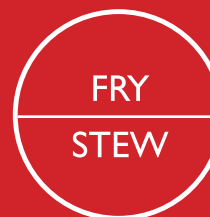
- 1 tbsp. olive oil
- 2 tbsp. tomato paste
- 1 carrot, cut into cubes
- 1 onion, grated
- 250 g minced meat
- 1 cup of rice
- ¼ cup of water

- 8 large peppers
- flour
- salt and pepper to season
- 2 tbsp. oregano
- 1 tbsp. sweet paprika
- ½ tsp. chilli
- 200 g of mushrooms, sliced

STUFFED PEPPERS

PREPARATION:

1. Prepare the peppers: slice off the tail, remove the seeds and rinse.
2. Add the oil, the fine chopped onion, mushrooms and carrot to the inner pot.
3. Press the **MENU** button and select the **FRY** program. Press **COOKING TIME** and select 15 minutes. Press **START** and stir from time to time.
4. After 5 minutes, add the meat and salt.
5. After 7 minutes, add the tomato paste, rice, water and spices.
6. When the water is absorbed, unplug the appliance and leave to cool down.
7. Fill the peppers with the cool mixture, add some flour to seal the tops and keep the stuffing inside.
8. Place the peppers in an upright position in the inner pot and pour in water to cover the peppers halfway.
9. Select the **STEW** program and set the time for 40 minutes. Close the lid and press **START**.
10. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
11. After the end of the program, unplug the appliance.



PL FASZEROWANA PAPRYKA

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 marchew, pokrojona w kostkę
- 1 cebula, posiekana
- 250 g mielonego mięsa
- 1 miarka ryżu
- ¼ miarki wody
- 8 dużych papryk
- mąka
- sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki oregano
- 1 łyżka papryki mielonej
- ½ łyżeczki chilli
- 20 dag pieczarek pokrojonych w plasterki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotować paprykę: odciąć ogonki, usunąć nasiona i wypłukać.
2. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę, marchewkę i pokrojone pieczarki.
3. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 15 minut. Nacisnąć przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
4. Po 5 minutach dodać mięso mielone i posolić.
5. Po 7 minutach dodać koncentrat pomidorowy, ryż, wodę i przyprawę.
6. Kiedy woda zostanie całkowicie wchłonięta, wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.
7. Faszerować paprykę zimnym farszem, oprószyć mąką na wierzchu, aby utrzymać farsz w środku. Ustawić papryki pionowo w misie urządzenia i zalać wodą do połowy. Nacisnąć przycisk **MENU**, wybrać program **STEW** i czas 40 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ PLNĚNÉ PAPRIKY

PŘÍSADEY:

- 1 lžičce olivového oleje
- 2 lžičce rajčatového protlaku
- 1 mrkev nakrájená na kostičky
- 1 nadrobno nakrájená cibule
- 250 g mletého masa
- 1 hrnek rýže
- ¼ hrnku vody
- 8 velkých paprik
- mouka
- Sůl a pepř na dochucení
- 2 lžičce oregána
- 1 lžičce sladké papriky
- ½ lžičky chilli
- 200 g nakrájených hub

PŘÍPRAVA:

1. Připravte papriky: ukrojte tenký plátek u stopky každé papriky, abyste odstranili její vršek. Odstraňte semínka a blány a opláchněte vodou.
2. Přidejte olej, na jemno nakrájenou cibuli, houby a mrkev do nádoby.
3. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 15 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
4. Po 5 minutách přidejte maso a sůl.
5. Po 7 minutách přidejte rajčatový protlak, rýži, vodu a koření.
6. Když se voda vsřebá, odpojte přístroj a nechte vychladnout.
7. Naplňte papriky vychlazenou směsí, přidejte trochu mouky pro utěsnění vršku a pokračujte v plnění. Vložte papriky ve vzpřímené poloze do vnitřní nádoby, přilijte vodu, aby papriky byly z poloviny ponořené. Vyberte program **STEW** a nastavte čas 40 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
8. Po dokončení přístroj odpojte.

HU TÖLTÖTT PAPRIKA

HOZZÁVALÓK:

- 1 ek oliva olaj
- 2 ek paradicsompüré
- 1 kockára vágott sárgarépa
- 1 kockára vágott hagyma
- 250 g darált hús
- 1 bögre rizs
- ¼ bögre víz
- 8 nagy tv paprika
- liszt
- Só, bors
- 2 ek. oregano
- 1 ek. édes paprika
- ½ tk. chilli
- 200 g szeletelt gomba

ELKÉSZÍTÉS:

1. Készítsük elő a paprikákat: mossuk meg, majd vágjuk le a paprikák végét, és távolítsuk el a szárat és a magházat
2. Tegyük az olajat, a kockára vágott hagymát, gombát és répát az edénybe.
3. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 15 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot, időnként keverjük meg.
4. 5 perc múlva adjuk hozzá a húst, sózzuk meg.
5. 7 perc után adjuk hozzá a paradicsompürét, a rizst és fűszereket, majd öntsük fel vízzel.
6. Ha felszívta a vizet, húzzuk ki a készüléket és hagyjuk kihűlni.
7. Ezután töltjük meg a paprikákat a töltelékkel, és kicsit lisztezzük be a tetejét, hogy a töltelék ne essen ki. Válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az időzítőt 40 percre.
8. Állítsuk a paprikákat az edénybe, és adjunk hozzá annyi vizet, hogy a feléig ellepje.
9. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
10. A főzés végén húzza ki a készüléket.

PHILIPS



RU ОВСЯНКА С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 мерки овсяных хлопьев
- 300 мл воды
- 400 мл молока
- 2 столовые ложки меда
- 1 среднее яблоко, очищенное и нарезанное кубиками
- 50 г изюма
- 1 чайная ложка корицы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В чашу устройства насыпьте овсяные хлопья, залейте водой, добавьте мед, изюм, нарезанное яблоко и корицу.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **STEW**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 20 минут.
3. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
4. Через 15 минут добавьте молоко, закройте крышку и оставьте до конца программы.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

RO FULGI DE OVĂZ CU MERE ȘI SCORTIȘOARĂ

INGREDIENTE:

- 2 căni de făina de ovaz
- 600 ml apă
- 100 ml lapte
- 2 lingurițe de miere
- 1 măr mediu, fără coajă, tocat
- 50 g stafide
- 1 linguriță de scortişoară

MOD DE PREPARARE:

1. Puneți ovăzul, stafidele, mierea și mărul în oala interioară. Adăugați apa și scortişoara.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **STEW**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 20 de minute.
3. Apăsăți **START** și închideți capacul.
4. După 15 minute adăugați laptele. închideți capacul și așteptați până la finalizarea programului.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

BG ОВЕСЕНА КАША С ЯБЪЛКИ И КАНЕЛА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 чаши овесени ядки
- 300 мл вода
- 400 мл прясно мляко
- 2 с.л. мед
- 1 средно голяма ябълка, обелена и нарязана
- 50 г стафида
- 1 ч.л. канела

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Поставете овесената каша, стафидите, меда и нарязаната ябълка в съда за готвене.
2. Добавете вода и канела.
3. Натиснете бутон **MENU** и изберете програмата **STEW** – Задушаване. Натиснете **COOKING TIME** и програмирайте 20 минути.
4. Затворете и изберете **START**.
5. След 15 минути добавете млякото, затворете капака и изчакайте края на програмата.
6. Изключете уреда след края на програмата.

EN APPLE CINNAMON OATMEAL

INGREDIENTS:

- 2 cups of oatmeal
- 300 ml water
- 400 ml milk
- 2 tbsp. honey
- 1 medium apple, peeled and chopped
- 50 g raisins
- 1 tsp. cinnamon

PREPARATION:

1. Put the oatmeal, raisins, honey and chopped apple into the inner pot. Add the water and cinnamon.
2. Press the **MENU** button and select the **STEW** program. Press **COOKING TIME** and select 20 minutes.
3. Close the lid and press **START**.
4. After 15 minutes add the milk, close the lid and wait until the end of the program.
5. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the end of the program, unplug the appliance.

APPLE CINNAMON OATMEAL



PL OWSIANKA Z JABŁKAMI I CYNAMONEM

SKŁADNIKI:

- 2 miarki płatków owsianych
- 300 ml wody
- 400 ml mleka
- 2 łyżki miodu
- 1 średnie jabłko, obrane i pokrojone w kostkę
- 50 g rodzzynek
- 1 łyżeczka cynamonu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski urządzenia wsypać płatki owsiane, zalać wodą, dodać miód, rodzynki, pokrojone jabłko oraz cynamon.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **STEW**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i ustawić 20 minut.
3. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Po 15 min. włączyć mleko, zamknąć pokrywę i pozostawić do końca programu.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

CZ OVESNÁ KAŠE S JABLKY A SKOŘIČÍ

PŘÍSADY:

- 2 šálky ovesných vloček
- 300 ml vody
- 400 ml mléka
- 2 lžičce medu
- 1 střední jablko, oloupané a nakrájené nadrobno
- 50 g rozinek
- 1 kávová lžička skořice

PŘÍPRAVA:

1. Vložte ovesné vločky, rozinky, med a nakrájené jablko do vnitřní nádoby. Přidejte vodu a skořici.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **STEW**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 20 minut.
3. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
4. Po 15 minutách nalijte mléko, zavřete víko a čekejte do konce programu.
5. Po dokončení přístroj odpojte.

HU ALMÁS FAHÉJAS ZABPEHELY

HOZZÁVALÓK:

- 2 mérőkanál zabpehely
- 300 ml víz
- 400 ml tej
- 2 ek. méz
- 1 közepes alma, hámozva és kockára vágva
- 50 g mazsola
- 1 tk. fahéj

ELKÉSZÍTÉS:

1. A zabpehelyet, mazsoltát, mézet és a felszeletelt almát tegyük a belső edénybe, adjuk hozzá a vizet és a fahéjat.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot és válasszuk ki a **STEW** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időzítőt 20 percre.
3. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
4. 15 perc elteltével öntsük hozzá a tejet, csukjuk vissza a fedőt és várjunk a program végéig.
5. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a meleg tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A program lejárta után kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



RU МАННАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 л молока
- 100 г манной крупы
- 30 г сахара
- 60 г сахара
- Изюм и/или варенье - по желанию

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте в чашу молоко, добавьте ванильный сахар и изюм.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **STEW**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
3. Через 10 минут добавьте сахар и постепенно манную кашу, чтобы избежать появления комков. Оставьте крышку открытой и перемешивайте кашу с молоком, пока она не приобретет соответствующую густоту
4. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

Подавать с фруктами или вареньем.

RO GRIȘ CU LAPTE

INGREDIENTE:

- 1L de lapte
- 100 g de griș
- 30 g de zahăr vanilat
- 60 g de zahăr
- stafide și/sau dulceață- opțional

MOD DE PREPARARE:

1. Turnați laptele și adăugați stafidele și zahărul vanilat în oala interioară.
2. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **STEW**. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 15 de minute. Apăsăți **START** și închideți capacul.
3. După 10 minute adăugați zahărul și grișul treptat, pentru a evita cocoloașele. țineți capacul deschis și amestecați cu lapte pentru a obține densitatea dorită.
4. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Puteți servi cu gem sau fructe.

BG МЛЯКО С ГРИС

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 л мляко
- 100 г грис
- 30 г ванилова захар
- 60 г захар
- стафиди и/или плодов конфитюр – по избор

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Излейте млякото във съда за готвене и прибавете ваниловата захар и стафидите.
2. Изберете бутон **MENU** и програмата **STEW**. Натиснете **COOKING TIME** за 15 минути. Затворете капака и натиснете **START**.
3. След 10 минути добавете постепенно захарта и гриса, за да избегнете образуването на бучки.
4. Когато програмата свърши, уредът автоматично ще премине на режим **KEEP WARM**.

Сервирайте с плодове или конфитюр.

EN MILK SEMOLINA

INGREDIENTS:

- 1L of milk
- 100 g of semolina
- 30 g of vanilla sugar
- 60 g of sugar
- Raisins and/or fruit jam - optional

PREPARATION:

1. Pour milk into the inner pot, add the vanilla sugar and raisins.
2. Press the **MENU** button and select the **STEW** program. Press **COOKING TIME** and select 15 minutes. Close the lid and press **START**.
3. After 10 minutes add the sugar and semolina gradually to avoid lumps. Leave the lid open and mix semolina with milk to achieve the desired densities.
4. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
5. After the end of the program, unplug the appliance.

Serve with fruit or jam.

MILK SEMOLINA



PL KASZA MANNA

SKŁADNIKI:

- 1 l mleka
- 100 g kaszy manny
- 30 g cukru
- 60 g cukru
- Rodzynki i/lub konfitura - opcjonalnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski urządzenia wlać mleko, dodać cukier waniliowy i rodzynki.
2. Naciśnąć przycisk **MENU** i ustawić program **STEW**. Naciśnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 15 minut. Zamknąć pokrywę i naciśnąć przycisk **START**.
3. Po 10 minutach dodać cukier i stopniowo kaszę manną, aby uniknąć powstawania grudek. Zostawić otwartą pokrywę i mieszać kaszę z mlekiem do uzyskania pożądanej gęstości.
4. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Podawać z owocami lub konfiturą.

CZ KRUPICOVÁ KAŠE

PŘÍSAKY:

- 1 l mléka
- 100 g rýže
- 30 g vanilkového cukru
- 60 g cukru
- Rodzynky nebo ovocný džem – volitelně

PŘÍPRAVA:

1. Nalijte mléko do vnitřní nádoby, přidejte vanilkový cukr a rozinky.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **STEW**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 15 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
3. Po 10 minutách přidejte cukr a povolna krupici tak, abyste předešli vytvoření hrudek. Ponechte víko otevřené a míchejte krupici s mlékem, dokud nedocílíte požadované hustoty.
4. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
5. Po dokončení přístroj odpojte.

Podávejte s ovocem nebo džemem.

HU TEJBEGRÍZ

HOZZÁVALÓK:

- 1L tej
- 100 g búzadara
- 30 g vaníliás cukor
- 60 g cukor
- Mazsola és/vagy gyümölcsíz tetszés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük a tejet a belső edénybe, adjuk hozzá a vaníliás cukrot és a mazsolát.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot és válasszuk ki a **STEW** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időzítőt 15 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
3. 10 perc elteltével adjuk hozzá a cukrot és fokozatosan a búzadarát, nehogy összecsomósodjon. Hagyjuk nyitva a fedelet és kevergessük a tejbegrízt míg a kívánt állagot el nem éri.
4. A program lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
5. A főzés végén húzza ki a készüléket.

Gyümölcscsel vagy lekvárral tálaljuk.

PHILIPS



RU ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 средних яйца
- 150 г сахара
- 110 г масла
- 160 г муки
- 1 чайная ложка порошка для выпечки
- 100 г горького шоколада
- 100 г измельченных грецких орехов

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вбейте яйца в чашу. Добавьте сахар и взбивайте до получения кремообразной консистенции. Добавьте масло и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку и порошок для выпечки.
2. Растопите шоколад, смешайте все ингредиенты, а затем добавьте орехи.
3. Смажьте дно и стенки чаши, влейте массу и выровняйте. Закройте крышку.
4. Нажмите кнопку **MENU** и выберите **BAKE**, с помощью кнопки **TEMPERATURE** установите температуру 180 °C. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 45 минут. Нажмите **START**.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.

Перед тем как вынуть торт, дайте ему остыть.

RO PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI ALUNE

INGREDIENTE:

- 4 ouă
- 150 g zahăr
- 110g unt
- 160 g făină
- 2 lingurițe de praf de copt
- 100 g ciocolată neagră
- 100 g alune tocate

MOD DE PREPARARE:

1. Bateți ouăle într-un vas. Adăugați zahărul și mixați în continuare până când amestecul devine cremos. Adăugați untul și continuați să amestecați. Apoi adăugați făina și praful de copt.
2. Topiți ciocolata și amestecați totul, adăugați și alunele.
3. Ungeți baza și pereții vasului interior, turnați compoziția și asigurați-vă ca este așezată uniform.
4. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **BAKE** și temperatura de 180°C. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 45 de minute.
5. Apăsăți **START** și închideți capacul.
6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Lăsați prăjitura să se răcească înainte de a o scoate din oala interioară.

BG ШОКОЛАДОВ КЕК С ОРЕХИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 4 средно големи яйца
- 225 г пудра захар
- 75 г масло
- 160 г брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 100 г черен шоколад
- 100 г натрошени орехи

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Разбийте яйцата в купа. Добавете захар и бъркайте, докато се получи кремообразна смес. Прибавете маслото и продължете с миксирането, като постепенно добавяте брашното и бакпулвера.
2. Разтопете шоколада и разбъркайте с останалата смес, добавете и орехите.
3. Намажете с олио дъното и стените на съда за готвене и изсипете приготвеното тесто.
4. Изберете бутон **MENU** и програмата **BAKE - ПЕЧЕНЕ** на температура 180°C. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 45 минути.
5. Затворете капака и натиснете **START**.
6. Изключете уреда след завършването на програмата.

Оставете кекса да изстине, преди да го извадите.

EN CHOCOLATE WALNUT CAKE

INGREDIENTS:

- 4 medium eggs
- 225 g caster sugar
- 110 g butter
- 160 g flour
- 150 g sugar
- 100 g dark chocolate
- 100 g chopped walnuts

PREPARATION:

1. Beat the eggs in a mixing bowl. Add sugar and beat until the mixture turns creamy. Add butter and keep mixing. Then add the flour and baking powder.
2. Melt the chocolate, mix everything together and add walnuts.
3. Grease the base and sides of the inner pot, add the mixture and ensure it is level.
4. Press the **MENU** button, select the **BAKE** program and using **TEMPERATURE** select the temperature at 180°C. Press **COOKING TIME** and select 45 minutes. Close the lid and press **START**.
5. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the end of the program, unplug the appliance.

Let the cake cool before removing it from the inner pot.

CHOCOLATE WALNUT CAKE



PL CIASTO CZEKOLADOWO- ORZECHOWE

SKŁADNIKI:

- 4 średnie jajka
- 150 g cukru kryształu
- 110 g masła
- 160 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g posiekanych orzechów włoskich

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wbij jajka. Dodaj cukier i ubijaj do momentu aż masa uzyska kremową konsystencję. Dodaj masło i nadal mikсовать. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia.
2. Rozpuść czekoladę, wymieszaj wszystkie składniki, a następnie dodaj orzechy.
3. Natłuść dno i ścianki miski urządzenia, wlać masę i wyrównać. Zamknij pokrywę.
4. Naciśnij przycisk **MENU** i wybraj program **BAKE** oraz za pomocą przycisku **TEMPERATURE** wybraj temperaturę 180°C. Następnie naciśnij **COOKING TIME** i ustawij czas na 45 minut. Naciśnij przycisk **START**.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłącz urządzenie od prądu.

Pozostawiaj ciasto w urządzeniu do ostygnięcia.

CZ ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ SVLAŠSKÝMI OŘECHY

PŘÍPADA:

- 4 středně velká vejce
- 150 g cukru
- 110 g másla
- 160 g mouky
- 2 kávové lžičky prášku do pečiva
- 100 g hořké čokolády
- 100 nasekaných vlašských ořechů

PŘÍPADA:

1. Rozšlehejte vejce v misce. Přidejte cukr a šlehejte, dokud směs nebude krémovitá. Přidejte maslo a pokračujte v míchání. Poté přidejte mouku a prášek do pečiva.
2. Rozpusťte čokoládu a všechno smíchejte dohromady, přidejte vlašské ořechy.
3. Vymažte dno a boky vnitřní nádoby a ujistěte se, že směs je zarovnaná.
4. Stiskněte tlačítko **MENU**, vyberte program **BAKE** a teplotu 180°C. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 45 minut.
5. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

Před vyjmutím z vnitřní nádoby nechte koláč vychladnout.

HU CSOKIS DIÓTORTA

HOZZÁVALÓK:

- 4 közepes tojás
- 100 g kristálycukor
- 110 g vaj
- 160 g liszt
- 2 tk sütőpor
- 100 g étcsokoládé
- 100 g darált dió

ELKÉSZÍTÉS:

1. Verjük fel a tojásokat egy edényben. Adjuk hozzá a kristálycukrot, és keverjük krémesre. Majd adjuk hozzá a vajat és keverjük tovább, majd a lisztet és a sütőport.
2. Olvasszuk fel a csokoládét, keverjük bele a masszába, majd adjuk hozzá a darált diót.
3. Vajazzuk ki a Multicooker edény alját és falát, öntsük bele a masszát és egyengessük el.
4. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BAKE** programot, állítsuk a hőfokot **TEMPERATURE** 180°C-ra. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időzítőt 45 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. A program lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A program lejártá után húzza ki a készüléket.

Hagyjuk kihűlni a süteményt, mielőtt kivesszük a Multicookerből.

PHILIPS



RU ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ФУНДУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 г масла
- 200 г сахара
- 100 г фундука
- 190 г муки
- 1 ложка разрыхлителя
- 3 яйца (размера М)
- 2 средних яблока, очищенных и порезанных на восемь частей
- корица

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца и перемешивать, пока все компоненты пока хорошо не смешаются. Добавьте муку, порошок для выпечки и измельченные орехи, смешивайте до получения однородной массы.
2. Смажьте чашу жиром и поместите в нее полученную массу. Сверху положите кусочки яблок и аккуратно вдавите их в массу. Посыпьте корицей.
3. Закройте крышку и с помощью кнопки **MENU** выбрать программу **BAKE**, затем с помощью кнопки **TEMPERATURE** выбрать 180°C. С помощью кнопки **COOKING TIME** установить время 45 минут и нажать **START**.
4. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

Вместо яблок вы можете использовать другие фрукты, а фундук заменить на миндаль или грецкие.

RO PRĂJITURĂ CU MERE ȘI ALUNE

INGREDIENTE:

- 190 g margarină
- 200 g zahăr
- 100 g alune tocate
- 190 g făină
- ¼ de linguriță de praf de copt
- 2 ouă
- 2 mere medii, fără coajă, tăiate cubulețe
- scorțișoară

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați margarina cu zahărul, adăugați ouăle și mixați. Adăugați făina, praful de copt și alunele, apoi amestecați până când compoziția devine cremoasă.
2. Ungeți baza și pereții vasului interior, turnați compoziția și așezați merele împingându-le ușor în compoziție. Pudrați cu scorțișoară.
3. Apăsăți butonul **MENU**, selectați programul **BAKE** și temperatura de 180°C. Apăsăți **COOKING TIME** și selectați 50 de minute.
4. Apăsăți **START** și închideți capacul.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Merele pot fi înlocuite cu alte fructe precum și alunele cu migdale sau nuci.

BG ЯБЪЛКОВ КЕКС С ЛЕШНИЦИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 110г масло
- 150 г захар
- 100 г смлени лешници
- 190 г брашно
- 1 чаена лъжичка сода бикарбонат
- 3 средно големи яйца
- 2 средно големи ябълки, обелени и нарязани на тънки резенчета
- канела.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Смесете маслото със захарта, добавете яйцата и разбъркайте. Добавете брашното, бакпулвера и смелените лешници и разбъркайте, докато се получи хомогенно кремообразно тесто.
2. Намажете дъното и стените на съда за готвене с олио, излейте там сместа и наредете ябълките отгоре, като леко ги натискате да потънат в тестото. Поръсете с канела.
3. Натиснете бутон **MENU**, изберете програмата **BAKE**-Печене. Програмирайте температурата от бутон **TEMPERATURE** на 180°C. Натиснете **COOKING TIME** и изберете 45 минути и след това **START**.
4. Изключете уреда след завършване на програмата.

Ябълките могат да бъдат заменени с други плодове, както и лешниците с бадеми или орехи.

EN APPLE CAKE WITH HAZELNUTS

INGREDIENTS:

- 110 g butter
- 150 g sugar
- 100 g hazelnuts, chopped
- 190 g flour
- 1 tsp. baking powder
- 3 medium eggs
- 2 medium apples, peeled and cut into eighths
- cinnamon

PREPARATION:

1. Mix the margarine with sugar, add the eggs and mix thoroughly. Add the flour, baking powder and chopped nuts, mix until the mixture is creamy.
2. Grease the base and sides of the inner pot, add the mixture and place the apples on top, pushing them slightly into the mixture. Sprinkle with cinnamon.
3. Press the **MENU** button and select the **BAKE** program. Press **TEMPERATURE** and set at 180°C. Press **COOKING TIME** and select 45 minutes. Press **START**.
4. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
5. After the end of the program, unplug the appliance.

Apples can be replaced by other fruit and hazelnuts with almonds or walnuts.

APPLE CAKE WITH HAZELNUTS



PL CIASTO Z JABŁKAMI I ORZECHAMI LASKOWYMI

SKŁADNIKI:

- 110 g masła
- 150 g cukru
- 100 g orzechów laskowych
- 190 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 jajka, rozmiar M
- 2 średnie jabłka, obrane i pokrojone w ósemki
- cynamon

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ucierać margarynę z cukrem, dodać jajka i ucierać do momentu aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i posiekane orzechy. Ucierać do uzyskania jednolitej masy.
2. Masę przełożyć do misy urządzenia posmarowanej tłuszczem. Na wierzchu ułożyć cząstki jabłek i delikatnie wcisnąć w ciasto. Posypać cynamonem.
3. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisku **MENU** wybrać program **BAKE**, następnie za pomocą przycisku **TEMPERATURE** wybrać 180°C. Za pomocą przycisku **COOKING TIME** ustawić czas na 45 minut i nacisnąć **START**.
4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Zamiast jabłek można użyć innych owoców a orzechy laskowe zastąpić migdałami lub orzechami włoskimi.

CZ JABLEČNÝ KOLÁČ S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

PŘÍSADEY:

- 110 g másla
- 150 g cukru
- 100 g nasekaných lískových oříšků
- 190 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 3 střední vejce
- 2 středně velká jablka, oloupaná a nakrájená na osminy
- Skořice

PŘÍPRAVA:

1. Smíchejte margarín s cukrem, přidejte vejce a důkladně promíchejte. Přidejte mouku, prášek do pečiva a nasekané oříšky. Míchejte, dokud směs není krémovitá.
2. Vymažte dno a boky vnitřní nádoby, nalijte směs, navrch položte jablka a mírně je zatlačte do těsta. Poprašte skořicí.
3. Stiskněte tlačítko **MENU** a zvolte program **BAKE**. Stiskněte tlačítko **TEMPERATURE** a nastavte 180°C. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 45 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
4. Po dokončení přístroj odpojte.

Jablka lze nahradit jiným ovocem a lískové oříšky mandlemi nebo vlašskými ořechy.

HU MOGYORÓS ALMATORTA

HOZZÁVALÓK:

- 110 g vaj
- 150 g kristálycukor
- 100 g aprított földimogyoró
- 190 g liszt
- 1 tk. sütőpor
- 3 közepes tojás
- 2 közepes alma hámozva, nyolcadokra vágva
- Fahéj

ELKÉSZÍTÉS:

1. Keverjük össze a vajat és a cukrot, adjuk hozzá a tojásokat és keverjük simára. Adjuk hozzá a lisztet, a sütőport és a földimogyorót, keverjük addig, amíg krémes masszát nem kapunk.
2. Vajazzuk ki a Multicooker falát és alját, öntsük bele a masszát, az almákat helyezzük a tetejére kicsit rányomva. Hintsük meg fahéjjal.
3. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BAKE** programot, állítsuk a hőfokot **TEMPERATURE** 180°C-ra. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időzítőt 45 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot.
4. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
5. A program lejárta után húzza ki a készüléket.

Az almákat lehet helyettesíteni más gyümölccsel, illetve a mogyorót is dióval vagy mandulával.

PHILIPS



RU КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг клубники
- 500 г сахара
- 1 чайная ложка ванильного сахара с натуральной ванилью
- Сок и мякоть 1 лимона
- Цедра лимона

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Промытую клубнику без плодоножек поместите в чашу устройства и посыпьте сахаром. Дайте постоять в течение одного часа.
2. Миску с клубникой поместите внутрь устройства. Добавьте сок и мякоть лимона, цедру и сахар с ванилью.
3. Закройте крышку, нажмите **MENU** и выберите JAM, с помощью **COOKING TIME** установите время на 1 час и 30 минут. Нажмите **START**.
4. Через 30 минут откройте крышку и оставьте до получения желаемой консистенции.
5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
6. После окончания программы отключите от розетки.
7. Готовый джем поместите в банки и законсервируйте.

RO DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI

INGREDIENTE:

- 1 kg căpșuni
- 500 g zahăr
- 1 linguriță de zahăr vanilat
- sucul și pulpa de la o lămâie
- coajă de lămâie rasă

MOD DE PREPARARE:

1. Spălați căpșunile și îndepărtați-le frunzele, puneți-le în oala interioară și adăugați zahărul. Așteptați o oră.
2. Așezați oala în multicooker. Adăugați zahărul vanilat, sucul de lămâie, pulpa de lămâie și coaja rasă.
3. Închideți capacul, apăsați butonul **MENU**, selectați programul JAM. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 1 oră și jumătate. Apăsați **START** și închideți capacul.
4. După 30 de minute deschideți capacul și așteptați până când compoziția se îngroașă.
5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.
6. Puneți dulceața în borcane.

BG КОНФИТЮР ОТ ЯГОДИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 кг ягоди
- 500 г. захар
- 1 ч.л. ванилова захар
- 1 изцеден лимон
- лимонова кора.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Измийте ягодите и ги почистете от дръжките. Поставете ги в дълбок съд и добавете захар. Оставете ги така около час.
2. Поставете ягодите в Multicooker. Добавете захарта, лимония сок и настърганата кора.
3. Затворете капака и натиснете **MENU** бутона, изберете програмата JAM. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 1 час 30 минути.
4. След 30 минути отворете капака и оставете така, докато сместа се стегне.
5. Излейте приготвения конфитюр в буркани и затворете добре.

EN STRAWBERRY JAM

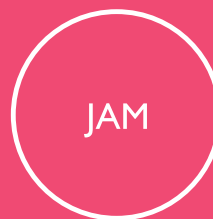
INGREDIENTS:

- 1 kg strawberries
- 500 g sugar
- 1 tsp. of vanilla sugar
- juice and peel of 1 lemon
- lemon peel

PREPARATION:

1. Rinse the strawberries without stalks, put them in the inner pot and add sugar. Leave for an hour.
2. The pot with strawberries is placed inside the appliance. Add the juice and lemon peel and vanilla sugar.
3. Close the lid, press the **MENU** button, select the **JAM** program. Press **COOKING TIME** and select 1 hour and 30 minutes.
4. After 30 minutes open the lid and leave until the desired consistency is achieved.
5. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
6. After the end of the program, unplug the appliance.
7. Transfer the cooked jam to jars and preserve.

STRAWBERRY JAM



PL DŻEM TRUSKAWKOWY

SKŁADNIKI:

- 1 kg truskawek
- 500 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego z prawdziwą wanilią
- sok i miąższ z 1 cytryny
- skórka z połowy cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyte truskawki bez szypulek umieścić w misie urządzenia i posypać cukrem. Odstawić na godzinę.
2. Misę z truskawkami umieścić wewnątrz urządzenia. Dodać sok i miąższ z cytryny, skórkę oraz cukier z wanilią.
3. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisku **MENU** wybrać program **JAM**, za pomocą przycisku **COOKING TIME** ustawić czas 1 godzinę i 30 minut. Nacisnąć **START**.
4. Po 30 minutach otworzyć pokrywę i pozostawić do uzyskania pożądanej konsystencji.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
7. Gotowy dżem przełożyć do słoiczków i zawekować.

CZ JAHODOVÝ DŽEM

PŘÍSAĐY:

- 1 kg jahod
- 500 g cukru
- 1 lžička vanilkového cukru
- Šťáva a dužina z 1 citrónu
- Citrónová kúra

PŘÍPRAVA:

1. Umyté jahody a odstraňte z nich stopky, vložte je do vnitřní nádoby a přidejte cukr. Nechte hodinu odležet.
2. Nádoby s jahodami vložte do hrnce Multicooker. Přidejte vanilkový cukr, citrónovou šťávu, dužinu a kůru.
3. Zavřete víko, stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **JAM**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 1 hodinu a 30 minut.
4. Po 30 hodinách otevřete víko a nechte dál vařit, dokud směs nezhoustne.
5. Po dokončení přístroj odpojte.
6. Džem rozdělte do sklenic a uskladněte.

HU EPER LEKVÁR

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg eper
- 500 g cukor
- 1 tk. vaníliás cukor
- 1 citrom leve és húsa
- Fél citrom héja

ELKÉSZÍTÉS:

1. Mossuk meg és távolítsuk el az eper szárát. Tegyük az edénybe, adjuk hozzá a cukrot. Hagyjuk állni 1 órát.
2. Tegyük az edényt a Multicookerbe, adjuk hozzá a vaníliás cukrot, a citromlét, és a citromhéjat.
3. Csukjuk le a készülék fedelét, és a **MENU** gomb megnyomása után válasszuk ki a **JAM** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot, és állítsuk a főzési időt 1 óra 30 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot.
4. 30 perc után nyissuk ki a fedőt és hagyjuk így, míg be nem sűrűsödik.
5. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
6. A program lejárta után kapcsoljuk ki a készüléket.
7. Tegyük üvegekbe a lekvárt és zárjuk le.

PHILIPS



RU ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 л пастеризованного молока
- 180-200 г натурального йогурта

RO IAURT DE CASĂ

INGREDIENTE:

- 1 l de lapte pasteurizat
- 180-200 g iaurt natural

BG ДОМАШНО КИСЕЛО МЛЯКО

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 л пастеризирано мляко
- 180 -200 г. кисело мляко

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте в чашу устройства молоко (должно быть комнатной температуры). Добавьте натуральный йогурт и перемешайте.
2. Закройте крышку и выберите программу YOGURT. Нажмите **START**.
3. После окончания программы отключите от розетки.

Чтобы получить фруктовый йогурт, за 30 минут до окончания программы добавьте 200 г фруктов.

MOD DE PREPARARE:

1. Turnați laptele în oală (laptele ar trebui să fie la temperatura camerei) și adăugați iaurtul natural. Amestecați.
2. Închideți capacul, apăsați butonul **MENU**, selectați programul YOGURT. Apăsați **START** și închideți capacul.
3. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Dacă doriți iaurt cu fructe, adăugați fructe le (ex. 200 g de căpșuni tocate) cu 30 de minute înainte de finalizarea programului.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Излейте млякото в съда за готвене. Млякото трябва да бъде със стайна температура и добавете киселото мляко, след което разбъркайте.
2. При затворен капак изберете YOGURT и натиснете **START**.
3. Изключете уреда след завършване на програмата.

Ако искате да си направите плодово мляко, добавете плодове (например 200 грама нарязани ягоди) 30 минути преди края на програмата.

EN HOME MADE YOGHURT

INGREDIENTS:

- 1 l pasteurized milk
- 180-200 g natural yoghurt

PREPARATION:

1. Pour the milk into the pot (the milk should be at room temperature) and add the natural yogurt and stir.
2. Close the lid, select YOGURT and press **START**.
3. After the end of the program, unplug the appliance.

If you want fruit yogurt, add fruit (e.g. 200 g of cut strawberries) 30 minutes before the end of the program.

HOME MADE YOGHURT

8 h



YOGHURT

4



PL DOMOWY JOGURT

SKŁADNIKI:

- 1 l mleka pasteryzowanego
- 180-200 g jogurtu naturalnego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać mleko (powinno mieć temperaturę pokojową). Dodać jogurt naturalny i wymieszać.
2. Zamknąć pokrywę i wybrać program YOGURT. Nacisnąć przycisk **START**.
3. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

Aby uzyskać jogurt owocowy, należy 30 minut przed końcem programu dodać 200 g owoców.

CZ DOMÁCÍ JOGURT

PŘÍSADEY:

- 1 l pasteurizovaného mléka
- 180-200 g přírodního jogurtu

PŘÍPRAVA:

1. Nalijte mléko do nádoby (mléko by mělo mít pokojovou teplotu) a přidejte přírodní jogurt. Rozmíchejte.
2. Zavřete víko, vyberte program YOGURT a stiskněte tlačítko **START**.
3. Po dokončení přístroj odpojte.

Pokud chcete ovocný jogurt, přidejte ovoce (např. 200 g krájených jahod) 30 minut před koncem programu.

HU HÁZI JOGHURT

HOZZÁVALÓK:

- 1 l pasztőrözött tej
- 180-200 g natúr joghurt

ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük a tejet az edénybe (szobahőmérsékletű legyen) és adjuk hozzá a natúr joghurtot. Keverjük el.
2. Csukjuk le a készülék fedelét és a menüben válasszuk ki a YOGURT programot. A program automatikusan elindul. Nyomjuk meg a **START** gombot.
3. A program lejárta után kapcsolja ki a készüléket.

Ha gyümölcsös joghurtot szeretne, a gyümölcsöket (pl. 200 g apróra vágott eper) 30 perccel a program lejárta előtt adja hozzá.

PHILIPS

EN TABLE WITH PROGRAMS AND TEMPERATURES

PROGRAM	TEMPERATURE REGULATION	TEMPERATURE (APPROXIMATELY)	TIME REGULATION	DEFAULT TIME	DETAILS	COMMENTS
RICE/PASTA RISOTTO PILAF	No	135 °C	No	40 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. The time will be counted down only for the last 10 minutes of cooking. 3. The set programme can be switched earlier at any time. 	In this program you can also prepare all kinds of groats e.g. buckwheat millet, barley.
JAM	No	85-90 °C	1-4 hours	2 hours	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, by 1 hour. 3. Working time displayed in countdown. 4. The set programme can be switch earlier at any time. 	
BOIL	No	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, hour setting is unavailable. 3. Cooking time displays in countdown after the water is boiled, with 4 sounds. 4. The set programme can be switched earlier at any time. 	
STEW	No	80-95 °C	20 minutes -10 hours	1 hour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, by 1 hour. 3. Water loss will be less than 30%. 4. The set programme can be switched earlier at any time. 	Program perfect for making soups and slow cooking.
FRY	No	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Time adjusted by 1 minute. 2. The set programme can be switch earlier at any time. 	Preset function cannot be used in this program. Function needs to be operated with the lid open.
YOGHURT	No	40±3 °C	6-12 hours	8 hours	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes 2. Time adjusted by 10 minutes. 3. The set programme can be switched earlier at any time. 	
REHEAT	No	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, hour setting is unavailable. 3. The set programme can be switched earlier at any time. 	
BAKE	Yes	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 minutes -2 hours	45 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset is unavailable. 2. Time adjusted by 1 minute, by 1 hour. 3. The set programme can be switched earlier at any time. 	Additional function is Grill. Preset function cannot be used in this program.
STEAM	No	90-100 °C	5 minutes -2 hours	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, hour setting is unavailable. 3. Pour water to 4th water level and it will keep boiling. 4. Cooking time displays in countdown after water is boiled, with 4 sounds. 	For vegetables, fish and meat.
KEEP WARM	No	73±4 °C	No	No	Turns on automatically after the functions are finished (excluding the Yogurt program).	

PL TABELA Z ZESTAWIENIEM PROGRAMÓW I TEMPERATUR

PROGRAM	REGULACJA TEMPERATURY	TEMPERATURA (W PRZYBLIŻENIU)	REGULACJA CZASU	DOMYŚLNY CZAS	SZCZEGÓŁY	KOMENTARZ
RICE/PASTA (RYŻ/MAKARON) RISOTTO (RISOTTO) PILAF (PILAW)	Nie	135 °C	Nie	40 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas zacznie być odliczany kiedy pozostanie 10 minut do końca gotowania. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	Używając tego programu, można przygotować różne rodzaje kasz np. jęczmienną, gryczaną lub jaglaną.
JAM (PROGRAM DO PRZETWORÓW DOMOWYCH)	Nie	85-90 °C	1-4 godz.	2 godz.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 minutę, co 1 godzinę. 3. Czas pracy jest odliczany na wyświetlaczu. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	
BOIL (GOTOWANIE)	Nie	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 minutę, nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Czas gotowania zaczyna być odliczany po zagotowaniu się wody, czterokrotny sygnał dźwiękowy. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	
STEW (DUSZENIE)	Nie	80-95 °C	20 min.-10 godz.	1 godz.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 min., co 1 godz. 3. Utrata wody podczas gotowania to mniej niż 30%. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	Program idealny do gotowania zup i duszenia.
FRY (SMAŻENIE)	Nie	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czas można regulować co 1 minutę. 2. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	Dla programu nie ma funkcji opóźnionego startu. Podczas smażenia pokrywa urządzenia musi być otwarta.
YOGHURT (JOGURT)	Nie	40±3 °C	6-12 godz.	8 godz.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 10 minut. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	
REHEAT (PODGRZEWANIE)	Nie	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 minutę, nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	
BAKE (PIECZENIE)	Tak	40-60-80-100-120-150-160 °C	20 min.-2 godz.	45 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie ma funkcji opóźnionego startu. 2. Czas można regulować co 1 minutę, co 1 godzinę. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie. 	Dla programu nie ma funkcji opóźnionego startu. Dodatkowa funkcja - Grill.
STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	Nie	90-100 °C	5 min.-2 godz.	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 min., nie ma możliwości regulacji co 1 godz. 3. Poziom wody powinien sięgać oznaczenia „4” wewnątrz misy. 4. Czas gotowania zaczyna być odliczany po zagotowaniu się wody, czterokrotny sygnał dźwiękowy. 	Programu można używać do warzyw, mięs oraz ryb.
KEEP WARM (FUNKCJA TRZYMANIA CIEPŁA)	Nie	73±4 °C	Nie	Nie	Włącza się automatycznie po zakończeniu programu (z wyłączeniem programu Yoghurt).	

PHILIPS

HU HŐMÉRSÉKLETEK ÉS PROGRAMOK

PROGRAM	HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÁS	HŐFOK	IDŐ SZABÁLYOZÁS	ALAPÉTELMEZETT IDŐ	RÉSZLETEK	MEGJEGYZÉS
RICE (RIZS) RISOTTO (RIZOTTÓ) PLOV (PILÁF)	Nincs	135 °C	Nincs	40 perc	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. A főzés utolsó 10 percében az időzítő visszaszámol. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	Ezzel a programmal más gabonaféléket is készíthet, pl: hajdina, köles, árpa.
JAM (ZABKÁSA)	Nincs	85-90 °C	1-4 óra	2 óra	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. Idő állítható 1 percenként, 1 óránként. Az idő visszaszámálva látható a kijelzőn. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	
BOIL (FORRALÁS)	Nincs	90-100 °C	5-30 perc	30 perc	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. 1 percenként állítható idő, óra beállítása nem elérhető. Az időzítő a víz felforralása után kezdi visszaszámolni a főzési időt, 4 hangjelzéssel. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	
STEW (PÖRKÖLT)	Nincs	80-95 °C	20 perc -10 óra	1 óra	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. Idő állítható 1 percenként, 1 óránként. A vízvesztés kevesebb, mint 30%. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	Kiváló program levesekhez és lassú tűzön való főzéshez.
FRY (PIRÍTÁS)	Nincs	145-150 °C	5-59 perc	42 perc	<ol style="list-style-type: none"> 1 percenként állítható idő. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	Előre beállított funkció nem elérhető ennél a programnál. A program nyitott fedő mellett használható.
YOGHURT (JOGHURT)	Nincs	40±3 °C	6-12 óra	8 óra	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. Idő állítható 10 percenként. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	
REHEAT (ÚJRAMELEGÍTÉS)	Nincs	85-95 °C	8-25 perc	25 perc	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. 1 percenként állítható idő, óra beállítása nem elérhető. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	
BAKE (SÜTÉS)	Van	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 perc -2 óra	45 perc	<ol style="list-style-type: none"> Előprogramozás nem elérhető. Idő állítható 1 percenként, 1 óránként. A beállított program bármikor korábbra állítható. 	Plusz funkció: Grill. Előre beállított funkció nem elérhető ennél a programnál.
STEAM (PÁROLÁS)	Nincs	90-100 °C	5 perc -2 óra	30 perc	<ol style="list-style-type: none"> Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percenként. 1 percenként állítható idő, óra beállítása nem elérhető. Öntsön vizet a 4. jelzőszintig, mely forni fog. Az időzítő a víz felforralása után kezdi visszaszámolni a főzési időt, 4 hangjelzéssel. 	Zöldségekhez, halakhoz, húsokhoz.
KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS)	Nincs	73±4 °C	Nincs	Nincs	Automatikusan bekapcsol, miután a program lejárt (kivéve a joghurt programot).	

CZ TABULKA S TEPLOTAMI A PROGRAMY

PROGRAM	REGULACE TEPLoty	TEPLOTA	REGULACE ČASU	VÝCHOZÍ ČAS	PODROBNOSTI	POZNÁMKY
RICE (TĚSTOVINY) RIZOTO PILAF	Ne	135 °C	Ne	40 min.	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas se bude odpočítávat pouze posledních 10 minut vaření. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	V tomto programu můžete připravit i všechny druhy krup, např. z pohanky, prosa, ječmene.
JAM	Ne	85-90 °C	1-4 hodiny	2 hodiny	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas se nastavuje po 1 minutě, po 1 hodině. Zobrazuje se odpočet pracovního času. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	
VAŘENÍ	Ne	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas se nastavuje po 1 minutě, hodinové nastavení není k dispozici. Doba vaření se zobrazuje jako odpočet po uvaření vody, se 4 zvukovými signály. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	
STEW	Ne	80-95 °C	20 min. -10 hodin	1 hodina	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas se nastavuje po 1 minutě, po 1 hodině. Ztráta vody bude menší než 30 %. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	Program ideální pro přípravu polévek a pomalé vaření.
FRY	Ne	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	<ol style="list-style-type: none"> Čas nastavitelný po 1 minutě. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	Funkci předvolby nelze v tomto programu použít. Funkci je třeba ovládat při otevřeném víku.
JOGURT	Ne	40±3 °C	6-12 hodin	8 hodin	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas nastavitelný po 10 minutách. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	
OHŘÍVÁNÍ	Ne	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas se nastavuje po 1 minutě, hodinové nastavení není k dispozici. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	
BAKE	Ano	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 min. -2 hodin	45 min.	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba není k dispozici. Čas se nastavuje po 1 minutě, po 1 hodině. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnut. 	Další funkcí je grilování. Funkci předvolby nelze v tomto programu použít.
STEAMVAŘENÍ V PÁŘE	Ne	90-100 °C	5 min. -2 hodin	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. Čas se nastavuje po 1 minutě, hodinové nastavení není k dispozici. Nalijte vodu do 4. rýsky vody a voda se bude vařit. Doba vaření se zobrazuje jako odpočet po uvaření vody, se 4 zvukovými signály. 	Pro zeleninu, ryby a maso.
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	Ne	73±4 °C	Ne	Ne	Automaticky se zapne po dokončení funkce (kromě programu Jogurt).	

PHILIPS

RO TABELUL CU PROGRAME ȘI TEMPERATURI

PROGRAM	REGLARE TEMPERATURĂ	TEMPERATURA (APROXIMATIV)	REGLARE TIMP GĂTIRE	SETARE TIMP DIN FABRICĂ	DETALII	OBSERVAȚII
RICE/PASTA (OREZ/PASTE) RISOTTO (RISOTTO) PLOV (PILAF)	Nu	135 °C	Nu	40 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10 min -24 de ore), câte o oră, câte 10 minute. 2. Timpul va fi afișat în numărătoare inversă doar pentru ultimele 10 minute de gătire. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 3. 	Cu ajutorul acestui program puteți pregăti o varietate de tipuri de crupe, ex.: hrișcă, mei, orz.
JAM (GEM)	Nu	85-90 °C	1-4 ore	2 ore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10 min -24 de ore), câte o oră, câte 10 minute. 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 minut, cu câte 1 oră 3. Timpul de preparare este afișat sub formă de numărătoare inversă. 	
BOIL (FERBERE)	Nu	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10 min -24 de ore), câte o oră, câte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 minut, setarea cu câte o oră nu este disponibilă. 3. Timpul de preparare este afișat sub formă de numărătoare inversă după ce apa fierbe, cu 4 avertismente sonore 4. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 	
STEW (TOCANĂ)	Nu	80-95 °C	20 min. -10 ore	1 oră	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10 min-24 de ore), câte o oră, câte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 min., cu câte 1 oră. 3. Pierderea de apă se va diminua cu peste 30%. 4. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 	Programul este perfect pentru gătitul supelor și gătitul lent.
FRY (PRĂJIRE)	Nu	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 minut 2. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 	Funcția de presetare nu poate fi utilizată în acest program. Funcția este necesar să fie realizată cu capacul deschis.
YOGHURT (IAURT)	Nu	40±3 °C	6-12 ore	8 ore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10min -24 de ore), câte o oră, câte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 10 minute. 3. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 	
REHEAT (REÎNCĂLZIRE)	Nu	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10min -24 de ore), câte o oră, câte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 minut, setarea cu câte o oră nu este disponibilă. 3. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 	
BAKE (COACERE)	Da	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 min. -2 ore	45 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare indisponibilă. 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 minut, cu câte 1 oră. 3. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment. 	Funcția de presetare nu poate fi utilizată în acest program.
STEAM (ÎNĂBUȘIRE)	Nu	90-100 °C	5 min. -2 ore	30 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presetare până la 24 de ore (10min -24 de ore), câte o oră, câte 10 minute. 2. Timpul poate fi ajustat cu câte 1 minut, setarea cu câte o oră nu este disponibilă. 3. Apa nu trebuie să depășească nivelul al 4-lea indicat. 4. Timpul de preparare este afișat sub formă de numărătoare inversă după ce ce apa fierbe, cu 4 avertismente sonore. 	Pentru legume, pește și carne.
KEEP WARM (PĂSTRARE CALD)	Nu	73±4 °C	Nu	Nu	Pornește automat după ce programul se finalizează (cu excepția programului "laurt").	

BG ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ И ТЕМПЕРАТУРИ

ПРОГРАМА	РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА	ТЕМПЕРАТУРА (ПРИБЛИЗИТЕЛНИ СТОЙНОСТИ)	РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА	ВРЕМЕ ПО ПОД-РАЗБИРАНЕ	ДЕТАЙЛИ	КОМЕНТАРИ
RICE/PASTA (ОРИЗ/ПАСТА) RISOTTO (РИЗОТО) PILOF (ПИЛАФ)	Не	135 °C	Не	40 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Времето ще бъде отбоявано само за последните оставащи 10 мин на готвене. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	V tomto programu můžete připravit i všechny druhy krup, např. z pohanky, prosa, ječmene.
JAM (КОНФИТЮР)	Не	85-90 °C	1-4 часа	2 часа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час 3. Времето се отбоява на дисплея. 4. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	
BOIL (ВАРЕНЕ)	Не	90-100 °C	5-30 мин.	30 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час. 3. Времето за готвене се показва на дисплея и се отбоява, след като водата заври, с 4 различни звука. 4. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	
STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	Не	80-95 °C	20 мин. -10 часа	1 час	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин. 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час. 3. Изпарената вода ще е по-малко от 30%. 4. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	Тази програма е идеална за приготвяне на супи и бавно готвене.
FRY (ПЪРЖЕНЕ)	Не	145-150 °C	5-59 мин.	42 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка на времето на 1 минута. 2. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	Функцията за предварителна настройка не може да се използва при тази програма. Функцията трябва да се изпълнява при отворен капак.
YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)	Не	40±3 °C	6-12 часа	8 часа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин. 2. Настройка на времето на 10 минути. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	
REHEAT (ПРИТОПЛЯНЕ)	Не	85-95 °C	8-25 мин.	25 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин. 2. Настройка на времето на 1 минута, настройка по часове не е налична. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	
BAKE (ПЕЧЕНЕ)	Да	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 мин. -2 часа	45 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предварителна настройка не е налична. 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време. 	Допълнителна функция Грил.
STEAM (ПАРА)	Не	90-100 °C	5 мин. -2 часа	30 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Настройка на времето на 1 минута, настройка по часове не е налична 3. Pour water to 4th water level and it will be keeping boiled. 4. Времето за готвене се показва на дисплея и се отбоява, след като водата заври, с 4 различни звука. 	За зеленчуци, риба и месо.
KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОТДЪРЖАНЕ НА ЯСТИЯТА ТОПЛИ)	Не	73±4 °C	Не	Не	Включва се автоматично, след като зададената функция приключи(с изключение на YOGURT програма).	

PHILIPS

RU ТАБЛИЦА С ПРОГРАММАМИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

ПРОГРАММА	КОРРЕКЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ	ТЕМПЕРАТУРА (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)	КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ	ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	ДЕТАЛИ	КОММЕНТАРИИ
RICE/PASTA (РИС/МАКАРОНЫ) RISOTTO (РИЗОТТО) PLOV (ПЛОВ)	Нет	135 °C	Нет	40 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Отсчет времени начнется за 10 минут до окончания приготовления пищи. 3. Программа может быть выключена в любое время. 	Ezzel a programmal más gabonaféléket is készíthet, pl: hajdina, köles, árpa.
JAM (ПРОГРАММА ДЛЯ ДОМ. КОНСЕРВ.)	Нет	85-90 °C	1-4 час.	2 час.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту или час. 3. Время работы отображается на дисплее 4. Программа может быть выключена в любое время. 	
BOIL (ВАРИТЬ)	Нет	90-100 °C	5-30 мин.	30 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 мин.-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту, функция настройки каждого часа недоступна. 3. Время приготовления начинается после того, как вода вскипит, четырехкратный звуковой сигнал. 4. Программа может быть выключена в любое время. 	
STEW (ТУШИТЬ)	Нет	80-95 °C	20 мин. -10 час.	1 час	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту или час. 3. Потери воды во время приготовления составляют менее 30%. 4. Программа может быть выключена в любое время. 	Идеально подходит для приготовления супов и тушения.
FRY (ЖАРИТЬ)	Нет	145-150 °C	5-59 мин.	42 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Можно регулировать каждую минуту. 2. Программа может быть выключена в любое время. 	Для этой программы недоступна функция отложенного запуска. Во время жарки крышка устройства должна быть открыта.
YOGHURT (ЙОГУРТ)	Нет	40±3 °C	6-12 час.	8 час.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждые 10 минут. 3. Программа может быть выключена в любое время. 	
REHEAT (ПОДОГРЕВ)	Нет	85-95 °C	8-25 мин.	25 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту, функция настройки каждого часа недоступна. 3. Программа может быть выключена в любое время. 	
BAKE (ПЕЧЬ)	Да	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 мин. -2 час.	45 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта недоступна. 2. Можно регулировать каждую минуту или час. 3. Программа может быть выключена в любое время. 	Для этой программы недоступна функция отложенного запуска.
STEAM (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ)	Нет	90-100 °C	5 мин. -2 час.	30 мин.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту, функция настройки каждого часа недоступна. 3. Уровень воды должен быть на отметке "4" внутри чаши . 4. Время приготовления начинается после того, как вода вскипит, четырехкратный звуковой сигнал. 	Программа может быть использована для овощей, мяса и рыбы.
KEEP WARM (ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА)	Нет	73±4 °C	Нет	Нет	Автоматически включается после окончания программы (за исключением программы Yoghurt).	