Kasdien kitaip

Receptų knyga

Daugiafunkcinis Philips įrenginys išvirs, iškeps, ištroškins, pašildys... Tai taip paprasta. Malonumas garantuotas!

PHILIPS

Turinys

Programų ir temperatūrų lentelė 5

Grikių košė 6

Ryžiai sushiams 7

Omletas su paprika ir parmos kumpiu 8

Blyneliai 9

Pomidorų sriuba 10

Agurkų sriuba 11

Raugintų kopūstų sriuba 12

Minestrone 13

Kreminė cukinijų sriuba 14

Makaronai su bolonijos padažu 15

Makaronai su pomidorais ir alyvuogėmis 16

Makaronai su baklažanais ir ožkos sūriu pomidorų padaže 17

Makaronai su lašiša ir špinatais 18

Makaronai su brokoliais ir feta 19

Rizotas (Risotto) o su moliūgais 20

Rizotas (Risotto) su daržovėmis 21

Plovas su chorizo ir pomidorais 22

Kiaulienos muštinis 23

Balandėliai 24

Frikadelės krapų padaže 25

Kalakutienos guliašas su garuose virtomis bulvytėmis 26

Vištienos ir grybų apkepas 27

Medaus ir citrinų skonio sparneliai 28

Guliašas su bulvėmis ir šparaginėmis pupelėmis 29

Kiaulienos nugarinės su riešutų ir sūrio padažu 30

Karka savose sultyse su daržovėmis 31

Šonkauliukai padaže 32

Jautiena vyne 33

Garuose gaminta lašiša su grietininiu padažu ir petražolėmis 34

Poruose troškinta menkė 35

Baltame vyne keptos krevetės su česnakais 36

Kepta lašiša su bulvėmis 37

Daržovės virtos garuose su citrinos padažu 38

Sicilietiškas guliašas iš baklažanų (Caponata) 39

Bigosas (mėsos ir kopūstų troškinys) 40

Lečio (Lecsó) 41

Šokoladinis pyragas su šilauogėmis 42

Cinamono pyragas su obuoliais 43

Morkų pyragas 44

Meduolis 45

Zebras 46

Kriaušės vyne 47

Braškių džemas 48

Marmeladas su šokoladu 49

Naminis jogurtas 50

Prieš pirmą naudojimą

1. Išimti visas įrangos dalis iš įrenginio dubens.
2. Išimti popieriaus lakštą, kuris skiria dubenį ir kaitinimo elementą.
3. Su drėgnu skudurėliu pravalyti įrenginio dalis.
4. Įrenginio dubenį pripildyti vandens iki pusės, uždaryti dangtį, įrenginį įjungti į elektros tinklą.
5. Prietaisų skydelyje spaudynėti mygtuką MENU kol ekranėlyje užsidegs užrašas BOIL.
6. Virti vandenį 5 minutes. Po to paspausti mygtuką OFF/WARM.
7. Įrenginį išjungti iš elektros tinklo. Kai dubuo atvės, išpilti vandenį.

Pastaba:
Prieš naudojant įrenginį būtina įsitikinti, kad visos dalys yra sausos.

Programų ir temperatūrų lentelė

Programa	Galimybė reguliuoti temperatūrą	Temperatūra (apytiksli)	Galimybė reguliuoti laiką	Numatytas laikas	Ypatumai	Komentaras
RICE/PASTA (Ryžiai/makaronai) RISOTTO (Rizotas) PLOV (Plovas)	Nėra	135°C	Nėra	40 min.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiko atbulinis skaičiavimas prasidės kai iki gaminimo pabaigos bus likę 10 min. 3. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	Naudojant šią programą galima pagaminti didelę košių įvairovę, pvz., mieižinę, grikių ir kt.
JAM (Programa naminiams gaminiams)	Nėra	85–90°C	1–4 val.	2 val.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiką galima reguliuoti kas 1 val. arba kas 1 min. 3. Atskaičiuojamas gaminimo laikas yra parodomas ekrane. 4. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	
BOIL (Virimas)	Nėra	90–100°C	5–30 min.	30 min.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiką galima reguliuoti kas 1 min. Nėra galimybės reguliuoti kas 1 val. 3. Virimo laikas pradedamas atskaičiuoti vandeniui pradėjus virti. Tuomet 4 kartus pasigirsta garso signalas. 4. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	
STEW (Troškinimas)	Nėra	80–95°C	20 min. – 10 val.	1 val.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiką galima reguliuoti kas 1 val. arba kas 1 min. 3. Troškinimo metu išgaruoja iki 30 % vandens. 4. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	Programa idealiai tinka virti sriuboms ir troškinti.
FRY (Kepimas)	Nėra	145–150°C	5–59 min.	42 min.	1. Programos laiką galima reguliuoti kas 1 min. 2. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	Ši programa neturi uždelsto įsijungimo funkcijos. Papildoma funkcija – grilis. Kepimo metu įrenginio dangtis turi būti atidarytas.
YOGHURT (Jogurtas)	Nėra	40±3°C	6–12 val.	8 val.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiką galima reguliuoti kas 10 min. 3. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	
REHEAT (Pašildymas)	Nėra	85–95°C	8–25 min.	25 min.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiką galima reguliuoti kas 1 min. Nėra galimybės reguliuoti kas 1 val. 3. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	
BAKE (Kepimas orkaitėje)	Yra	40–60–80–100–120–150–160°C	20 min. – 2 val.	45 min.	1. Nėra uždelsto įsijungimo funkcijos. 2. Dalį programos galima reguliuoti kas 1 min., dalį – kas 1 val. 3. Programą galima išjugti bet kurią akimirką.	Ši programa neturi uždelsto įsijungimo funkcijos. Papildoma funkcija – grilis.
STEAM (Virimas garuose)	Nėra	90–100°C	5 min. – 2 val.	30 min.	1. Uždelsto įsijungimo galimybė iki 24 val. (10 min. – 24 val.). Reguliavimas kas 1 val. arba kas 10 min. 2. Programos laiką galima reguliuoti kas 1 min. Nėra galimybės reguliuoti kas 1 val. 3. Vandens lygis turi siekti 4 lygio žymėjimą dubens viduje. 4. Virimo laikas pradedamas atskaičiuoti vandeniui pradėjus virti. Tuomet 4 kartus pasigirsta garso signalas.	Programa gali būti naudojama gaminant daržoves, mėsą, žuvį.
KEEP WARM (Šilumos palaikymo funkcija)	Nėra	73±4°C	Nėra	Nėra	Automatiškai įsijungia pasibaigus programai (Išskyrus programą Yoghurt)	

PHILIPS

20 min | Ryžiai | 3

Grikių košė

INGREDIENTAI

- 250 g grikių kruopų
- 0,5 litro vandens
- 1 šaukštas sviesto
- 1 šaukštelis druskos

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Kruopščiai nuplauti 250 g grikių kruopų ir įdėti į įrenginio dubenį.
2. Įpilti vandens ir įberti druskos.
3. Uždaryti įrenginį, nustatyti RICE programą ir paspausti START.
4. Baigus virti, įdėti šaukštą sviesto ir gerai išmaišyti.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Ryžiai sushiams

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį suberti 250 g ryžių.
2. Gerai išmaišyti ryžius po tekančiu vandeniu.
3. Pripilti vandens iki lygio, kuris atitinka 250 g ryžių. Mastelis yra dubens viduje.
4. Uždaryti įrenginį, nustatyti RICE programą ir paspausti START.
5. Paruošti marinatą: į dubenį supilti ryžių actą, citrinų sultis, sojų padažą, suberti druską ir cukrų.
6. Ryžiai sushiams verda 40 minučių. Likus 10 minučių iki programos pabaigos, ekranėlyje pasirodys skaičiuojamas laikas.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
8. Palikti ryžius veikiant šiai funkcijai dar 20 minučių, supilti marinatą ir gerai išmaišyti.
9. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

INGREDIENTAI

- 250 g ryžių
- vanduo
- 2 šaukštai ryžių acto
- 1 šaukštas citrinų sulčių
- 0,5 šaukštelio sojos padažo
- 2 šaukšteliai cukraus
- 1 šaukštelis druskos

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

5 min | 15 min | FRY. BOIL | 2

Omletas
su paprika ir parmos kumpiu

INGREDIENTAI

- 4 kiaušiniai
- 3 griežinėliai vytinto kumpio
- ½ raudonosios paprikos
- 2 šaukštai aliejaus
- 2 šaukštai petražolių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nus tatyti laiką 5 minutėms. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, iškepti supjaustytą kumpį ir papriką. Supilti suplaktus kiaušinius, užberti petražoles. Uždaryti dangtį.
3. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BOIL programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 9 minutėms. Paspausti START mygtuką.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
5. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
p. Elizę R.

Blyneliai

15 min | 3 min | FRY

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Išplakti kiaušinio baltymą.
2. Atskyrame inde gerai išmaišyti likusius ingredientus. Gale sudėti suplaktą baltymą ir švelniai išmaišyti. Palikti 10 minučių.
3. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nus tatyti laiką 30 minučių. Paspausti START mygtuką.
4. Į įrenginio dubenį įdėti du šaukštus gautos masės, netrukus apversti blynelį ant kitos pusės ir kepti kol paruduos. Kartoti šį veiksmą kol bus iškepta visa masė.
5. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PATARIMAS: Blynelius galima patiekti su šviežiais vaisiais, uogiene, medumi, lydytu sūreliu arba šokoladiniu kremu.

INGREDIENTAI

- 1 stiklinė miltų
- ½ šaukštelio maistinės sodos
- ½ šaukštelio kepimo miltelių
- 1 kiaušinis
- 1 stiklinė pasukų
- 1 šaukštas cukraus
- pagal skonį: 1 šaukštelis cinamono arba 1 šaukštas kakavos

5 min | 40 min | FRY. BOIL | 4

Pomidorų sriuba

INGREDIENTAI

- 3 šaukštai aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas, supjaustytas kubeliais
- 2 morkos, supjaustytos griežinėliais
- 2 skiltelės smulkiai supjaustyto česnako
- 2 lauro lapai
- 4 grūdeliai kvapiųjų pipirų
- 1 šaukštelis cukraus
- švieži bazilikai
- 700 ml skystos pomidorų tyrės
- 1 litras vandens
- 120 ml ryžių
- 4 šaukštai grietinės
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 10 minučių. Paspausti START mygtuką.
2. Į dubenį supilti aliejų, suberti svogūnus, česnakus ir morkas, karts nuo karto pamaišant iškepti.
3. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BOIL programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 30 minučių. Paspausti START mygtuką.
4. Į iškeptas daržoves supilti apie 1 litrą vandens, sudėti lauro lapus ir kvapiuosius pipirus, uždaryti dangtį.
5. Po 10 minučių supilti pomidorų tyrelę, ryžius ir bazilikus, įberti druskos ir pipirų, uždaryti dangtį ir virti toliau 30 minučių iki programos pabaigos.

   Po to pakelti dangtį, suberti cukrų. Kelis šaukštus karštos sriubos išmaišyti su grietine ir gautą masę supilti į sriubą.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Agurkų sriuba

10 min | 30 min | BOIL, STEW | 4

INGREDIENTAI

- 2 litrai vandens
- 30 g šonkauliukų
- 2 supjaustytos morkos
- 1 supjaustyta petražolė
- ½ supjaustyto saliero
- 3 supjaustytos bulvės
- ½ poro
- 1 svogūnas (nepjaustytas)
- 4 rauginti agurkai, supjaustyti šiaudeliais
- 1 šaukštelis universalių prieskonių
- 1 šaukštelis druskos
- pipirai pagal skonį
- 1 šaukštas grietinės

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į dubenį supilti 1,5 litro vandens ir įdėti šonkauliukus.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BOIL programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 25 minutėms. Paspausti START mygtuką.
3. Pasibaigus laikui, sudėti į dubenį visas daržoves, suberti druską, universalius prieskonius ir nustatyti STEW programą 20 minučių.
4. Artėjant laikui prie pabaigos, sudėti pjaustytus raugintus agurkus ir pratęsti laiką dar 7 minutėms.
5. Pabaigai, įdėti 1 šaukštą grietinės arba natūralaus jogurto.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

10 min | 40 min | FRY. STEW | 4

Raugintų kopūstų sriuba

INGREDIENTAI

- 2 litrai vandens
- 300 g šonkauliukų
- 2 supjaustytos morkos
- 1 supjaustyta petražolė
- ½ supjaustyto saliero
- 3 supjaustytos bulvės
- ½ poro
- 1 svogūnas (nepjaustytas)
- 300 g raugintų kopūstų
- 1 šaukštelis universalių prieskonių
- 1 šaukštelis druskos
- pipirai pagal skonį
- 1 šaukštas aliejaus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėti šonkauliukus į dubenį ir įpilti aliejaus.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 8 minutėms. Paspausti START mygtuką.
3. Pasibaigus tam laikui, sudėti į dubenį visas daržoves, supjaustytas kubeliais, suberti druską, universalius prieskonius ir pripilti vandens.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 30 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Pabaigoje sudėti raugintus kopūstus ir nustatyti STEW programą 10 minučių.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

Minestrone

5 min | 35 min | FRY. BOIL | 4

INGREDIENTAI

- 2 šaukštai aliejaus
- 1 paprika
- 1 cukinija
- 1 skiltelė česnako
- 1 skardinė savo sultyse konservuotų pomidorų
- sauja šparaginių pupelių
- 1 lauro lapas
- ¼ šaukštelio kmynų
- 700 ml vandens
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką.
2. Įrenginio dubenyje apkepti susmulkintus svogūnus ir česnaką, kol pasidarys skaidrūs. Toliau į dubenį sudėti supjaustytą papriką, pupas ir cukiniją, apkepti.
3. Pabaigoje išmaišyti, sudėti prieskonius. Įpilti 700 ml vandens ir uždaryti įrenginį.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BOIL programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Paspausti START mygtuką.
5. Likus 5 minutėms iki pabaigos, įdėti pomidorų.
6. Į išvirusią sriubą suberti prieskonius, pašlakstyti aliejumi.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
8. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

10 min | 25 min | FRY. STEW | 4

Kreminė cukinijų sriuba

INGREDIENTAI

- 640 ml daržovių sultinio
- 600 g kubeliais pjaustytų cukinijų
- 1 vidutinio dydžio svogūnas, pjaustytas griežinėliais
- 1 sutrinta česnako skiltelė
- 1 šaukštas alvyvuogių aliejaus
- 1 šaukštas natūralaus jogurto arba grietinės
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėti visas daržoves į įrenginio dubenį.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 10 minučių. Paspausti START mygtuką. Karts nuo karto pamaišyti neuždarius dangčio.
3. Įpilti sultinį, įberti druskos ir pipirų pagal skonį.
4. Pasirinkti STEW programą bei naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Uždaryti dangtį.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Kad sriubos konsistencija būtų geresnė, sriubą galima sutrinti su blenderiu, įdėti natūralaus jogurto arba grietinės šaukštą.

Rekomenduoja zmyslowesmaki.pl Geras skonis

Makaronai
su bolonijos padažu

5 min | 43 min | FRY. STEW | 4

INGREDIENTAI

- 1 šaukštas alyvuogių aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 1 vidutinio dydžio morka
- 1 saliero stiebas
- 70 g smulkiai pjaustytų pievagrybių
- 250 g maltos liesos jautienos
- 2 šaukštai pomidorų tyrės
- 400 g pjaustytų konservuotų pomidorų
- 2 šaukšteliai provanso žolelių
- 1 skiltelė smulkiai pjaustyto česnako
- 250 g vamzdelių formos makaronų
- 270 ml vandens
- 90 ml raudono vyno

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus ir sudėti supjaustytas morkas, salierą, pievagrybius ir mėsą.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 13 minučių. Paspausti START mygtuką.
3. Kepti 5 minutes, po to sudėti pomidorų tyrę, pjaustytus pomidorus, česnaką, žoleles ir įpilti raudono vyno. Tęsti programą FRY dar 8 minutes.
4. Suberti makaronus, įpilti vandens. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 30 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Patiekti su parmezano sūriu

PATARIMAS: Pateiktame recepte patariama sudėti makaronus ant ingredientų, skirtų padažui, viršaus. Viską užpilti vandeniu, kuris susigers visiškai virimo metu. Naudojamo vandens kiekis priklauso nuo to, ar makaronai turėtų būti kietesni, ar minkštesni.

Rekomenduoja p. Elizę R.

10 min | 25 min | FRY. STEW | 4

Makaronai
su pomidorais ir alyvuogėmis

INGREDIENTAI

- 1 vidutinio dydžio cukinija, supjaustyta kubeliais
- Sauja juodųjų alyvuogių (be kauliukų)
- 100 g pjaustytų konservuotų pomidorų
- ½ vidutinio dydžio supjaustyto svogūno
- 1 sutrinta skiltelė česnako
- 1 lauro lapas
- 250 g makaronų
- 630 ml vandens
- druska pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus ir sudėti svogūną ir česnaką.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 5 minutėms. Paspausti START mygtuką. Karts nuo karto maišyti.
3. Sudėti makaronus, likusius ingredientus ir prieskonius. Įpilti vandens, išmaišyti.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PATARIMAS: Pateiktame recepte patariama sudėti makaronus ant ingredientų, skirtų padažui, viršaus. Viską užpilti vandeniu, kuris susigers visiškai virimo metu. Naudojamo vandens kiekis priklauso nuo to, ar makaronai turėtų būti kietesni, ar minkštesni.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

Makaronai su baklažanais ir ožkos sūriu pomidorų padaže

5 min | 32 min | FRY. STEW | 3

INGREDIENTAI

- 150 g kaspino formos makaronų
- 2 šaukštai aliejaus
- 1 svogūnas
- 1 baklažanas
- 1 raudonoji paprika
- 1 skardinė pomidorų
- 2 šaukštai minkšto ožkų sūrio
- 300 ml vandens
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 12 minučių. Paspausti START mygtuką
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, apkepti susmulkintus svogūnus, kol pasidarys skaidrūs. Po to paeiliui sudėti supjaustytą papriką ir baklažaną. Išmaišyti, sudėti prieskonius.
3. Įpilti 300 ml vandens, sudėti pomidorus. Įdėti makaronus. Uždengti.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Pabaigoje, įdėti sūrio ir viską išmaišyti.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja p. Elizę R.

10 min | 25 min | STEW | 4

Makaronai
su lašiša ir špinatais

INGREDIENTAI

- 400 g špinatų
- 100 g rūkytos lašišos
- 1 skiltelė česnako
- 250 g spiralės formos makaronų
- 630 ml vandens
- 150 g tiršto natūralaus jogurto
- druska ir pipirai pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į dubenį sudėti makaronus, įpilti vandens, įberti druskos.
2. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
3. Kruopščiai nuplautus špinatus sudėti ant padėklo, skirto gaminti garuose.
4. Likus 5 minutėms iki pabaigos, įdėti padėklą su špinatais į daugiafunkcinį puodą.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pabaigoje supilti jogurtą ir maišyti tol, kol viskas gerai susimaišys.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
p. Elizę R.

Makaronai
su brokoliais ir feta

10 min | 25 min | STEW | 4

INGREDIENTAI

- 400 g brokolių
- 135 g fetos sūrio
- 1 skiltelė česnako
- 250 g vamzdelių formos makaronų
- 630 ml vandens
- 150 g tiršto natūralaus jogurto
- druska ir pipirai pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Kruopščiai išplauti brokolius ir sudėti ant padėklo, skirto gaminti garuose.
2. Suberti makaronus į dubenį, įpilti vandens, įberti druskos. Ant viršaus padėti padėklą su brokoliais.
3. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM. Tuomet į makaronus įmaišyti brokolius, pjaustytą česnaką, kubeliais pjaustytą fetos sūrį, druską ir pipirus.
5. Viską išmaišius uždengti įrenginį ir palikti 5 minutėms.
6. Pabaigai įdėti jogurtą ir gerai išmaišyti.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

5 min | 48 min | FRY. RISOTTO | 4

Rizotas
(Risotto) su moliūgais

INGREDIENTAI

- 200 g apvaliųjų risotto ryžių
- 250 g Hokkaido moliūgo
- 1 mažas svogūnas
- 1 šaukštas aliejaus
- 1 šaukštas sviesto
- 3 šaukštai parmezano sūrio
- 500 ml sultinio
- druska ir pipirai pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 8 minutėms. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, apkepti susmulkintus svogūnus, kol pasidarys skaidrūs. Sudėti kubeliais supjaustytą moliūgą.
3. Suberti ryžius, išmaišyti. Supilti šiltą sultinį, išmaišyti ir uždaryti dangtį.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti RISOTTO programą. Paspausti START mygtuką.
5. Likus 4 minutėms iki gaminimo pabaigos, atidaryti įrenginį, sudėti sviestą ir parmezano sūrį. Įberti druskos ir pipirų pagal skonį. Gerai viską išmaišyti.

Rizotas
(Risotto) su daržovėmis

10 min | 50 min | FRY. RISOTTO | 4

INGREDIENTAI

- 2 šaukštai alyvuogių aliejaus
- ½ pusžiedžiais pjaustyto svogūno
- ¼ pjaustytos raudonosios paprikos
- ½ pjaustytos žaliosios paprikos
- 60 g griežinėliais pjaustytų pievagrybių
- 130 g pjaustytų pomidorų
- 280 g ilgagrūdžių ryžių
- 360 ml sultinio
- 70 g šaldytų žirnelių
- žiupsnelis šafrano

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 10 minučių. Paspausti START mygtuką.
3. Sudėti į dubenį svogūnus, paprikas, pievagrybius ir pomidorus. Karts nuo karto pamaišyti.
4. Sudėti ryžius, žirnelius, šafraną bei supilti sultinį. Uždengti įrenginį.
5. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti RISOTTO programą. Paspausti START mygtuką.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

5 min | 48 min | FRY. RISOTTO | 4

Plovas
su chorizo ir pomidorais

INGREDIENTAI

- 1 šaukštas aliejaus
- 1 didelis, kubeliais supjaustytas svogūnas
- 250 g Chorizo dešros
- 4 sutrintos skiltelės česnako
- 1 šaukštelis maltos rūkytos paprikos
- 400 g konservuotų pomidorų
- 200 g basmati ryžių
- 600 ml vištienos sultinio
- 3 šaukštai citrinų sulčių
- 2 lauro lapai
- sauja šviežių kapotų kalendrų

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 8 minutėms. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, apkepti susmulkintus svogūnus, kol pasidarys skaidrūs. Sudėti chorizo, kepti, kol išsiskirs taukai. Sudėti česnakus, papriką ir pomidorus. Išmaišius sulaukti FRY programos pabaigos.
3. Į puodą sudėti ryžius, supilti sultinį, citrinų sultis, įdėti lauro lapus.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti PLOV programą. Paspausti START mygtuką.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Prieš patiekiant užbarstyti šviežių kalendrų.

Rekomenduoja zmyslowesmaki.pl Geras skonis

Kiaulienos muštinis

5 min | 48 min | FRY | 4

INGREDIENTAI

- 5 šaukštai alyvuogių aliejaus
- 4 gabaliukai nugarinės be kaulo
- malti džiuvėsiai
- miltai
- 1 kiaušinis
- druska ir pipirai pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Nugarinę pamušti plaktuku, kad pasidarytų plona.
2. Paruošti 3 plokščias lėkštes su ingredientais: pirmoje miltus sumaišyti su prieskoniais, antroje suplakti kiaušinį, į trečią įberti maltų džiuvėsių.
3. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką.
5. Mėsą apvolioti miltuose, po to kiaušinyje ir džiuvėsiuose.
6. Kiekvieną muštinio pusę kepti 3–6 minutes.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

10 min | 1h 50 min | BOIL STEW | 4

Balandėliai

INGREDIENTAI

- 1 kopūstas
- 1 kg maltos mėsos
- 2 svogūnai
- 300 g ryžių
- 1 morka
- 2 šaukštai pomidorų pastos
- 1 šaukštas cukraus
- druska ir prieskoniai pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į dubenį sudėti kopūsto lapus, užpilti vandeniu.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BOIL programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 10 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką. Praėjus tam laikui, įrenginį išjungti iš elektros tinklo ir palikti atvėsti.
3. Su malta mėsa sumaišyti prieskonius, supjaustytą svogūną ir nevirtus ryžius.
4. Iš gautos masės padaryti rutuliukus, juos padėti ant kopūsto lapų, vėliau suvynioti.
5. Į dubenį sudėti supjaustytą morką ir svogūną. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 1 valandai ir 40 minučių.
6. Po 10 minučių įpilti vandens, suberti cukrų, druską ir pipirus. Sudėti balandėlius į padažą. Įdėti pomidorų pastos. Uždaryti dangtį.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
8. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

Frikadelės
krapų padaže

10 min | 35 min | BOIL STEAM | 4

INGREDIENTAI

- 250 g maltos mėsos
- 1 šaukštas šviežių kapotų petražolių
- 1 šaukštas maltų džiuvėsių
- 2 šaukštai pieno
- Pundelis morkų, petražolių, salierų ir poro
- 700 ml vandens
- lauro lapas
- 2 grūdeliai kvapiųjų pipirų
- 100 ml grietinėlės
- 2 šaukštai krapų
- 1 šaukštelis bulvių krakmolo
- sauja žaliųjų šparaginių pupelių
- 500 g šviežių bulvių
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Maltus džiuvėsius užpilti pienu, truputi palaukus sumaišyti su mėsa ir petražolėmis. Įdėti druskos ir pipirų.
2. Į įrenginio dubenį įpilti vandens, sudėti morkas, petražoles, salierus ir porą, lauro lapą ir kvapiuosius pipirus.
3. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BOIL programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
4. Praėjus tam laikui, į dubenį sudėti frikadeles. Bulves ir pupas sudėti ant padėklo, skirto gaminti garuose.
5. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti STEAM programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
6. Pasibaigus programai, išimti frikadeles ir daržoves. Supilti į dubenį grietinėlę, sumaišytą su bulvių krakmolu, krapais. Jeigu reikia – įdėti prieskonių.
7. Po to, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM. Palaukti 5 minutes, kol sustings padažas ir įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

10 min | 45 min | FRY. STEW | 4

Kalakutienos guliašas su garuose virtomis bulvytėmis

INGREDIENTAI

- 200 g cukinijos
- 150 g šparaginių pupelių
- 1 geltonoji paprika
- 1 svogūnas
- 400 g kalakuto krutinėlės
- 1 šaukšas kvietinių miltų
- švieži čiobreliai
- 2 šaukštai aliejaus
- ½ kg šviežių bulvių
- druska, pipirai
- 500 ml vandens

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Supjaustyti mėsą stambiais kubeliais, ištrinti druska, pipirais ir čiobreliais, apibarstyti miltais.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką.
3. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus. Kepti kalakutieną kol apskrus. Įdėti svogūną, pjaustytus šparagus, papriką ir cukiniją. Įberti druskos ir pipirų.
4. Įpilti 250 ml vandens. Uždaryti dangtį.
5. Sudėti bulves ant padėklo, skirto gaminti garuose. Nepjaustytas bulves galima sudėti kartu su mėsa.
6. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 30 minučių.
7. Patiekiant, bulves palaistyti mėsos padažu.
8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
9. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
p. Elizę R.

Vištienos ir grybų apkepas

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Vištieną apibarstyti miltais, kartu su sviestu įdėti į įrenginio dubenį.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką.
3. Vištieną kepti 10 minučių, kol įgaus auksinį atspalvį.
4. Sudėti svogūnus, salierus ir kepti likusias 5 minutes, kol suminkštės.
5. Sudėti grybus ir česnakus, supilti sultinį, viską išmaišyti. Įdėti prieskonių.
6. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 1 valandai. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
7. Baigus gaminti, prieš patiekiant, įmaišyti grietinės.
8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
9. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

INGREDIENTAI

- 3 vištų krūtinėlės
- 2 šaukštai kvietinių miltų
- 30 g sviesto
- 1 didelis, smulkiai supjaustytas svogūnas
- 3 dideli saliero stiebai, supjaustyti šiaudeliais
- 250 g grybų, supjaustytų šiaudeliais
- 1 sutrinta česnako skiltelė
- 375 ml vištienos sultinio
- druska ir pipirai
- 4 šaukštai grietinės (pagal skonį)

30 min | 45 min | BAKE | 4

Medaus ir citrinų skonio sparneliai

INGREDIENTAI

- 1 kg vištų sparnelių

Padažui:
- smulkiai tarkuota 1 citrinos žievelė
- 40 ml citrinų sulčių
- 180 ml medaus
- 1 šaukštelis cinamono
- 2 šaukšteliai sojų padažo

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį sudėti padažo ingredientus ir išmaišyti.
2. Įdėti sparnelius į padažą, kad marinuotųsi. Pridengti dubenį ir atstatyti į vėsią vietą 30 minučių.
3. Įstatyti dubenį į įrenginį.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 180°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 45 minutėms. Paspausti START mygtuką.
5. Po 20 minučių supilti likusią padažo dalį ir kepti iki programos 45 minučių laiko pabaigos.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Guliašas su bulvėmis ir šparaginėmis pupelėmis

15 min | 67 min | FRY. STEW | 4

INGREDIENTAI

- 1 šaukštas alyvuogių aliejaus
- 1 didelis supjaustytas svogūnas
- 3 smulkiai sukapotos česnako skiltelės
- 750 g kubeliais supjaustytos jautienos
- 400 g pjaustytų konservuotų pomidorų
- 500 g supjaustytų bulvių
- 200 g kubeliais supjaustytų morkų
- 150 g jaunų pievagrybių
- 45 ml balto vyno
- 2 lauro lapai
- keli grūdeliai kvapiųjų pipirų
- ½ šaukštelio čili
- ½ šaukštelio maltų pipirų
- žiupsnis druskos
- 250 g šparaginių pupelių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, suberti svogūnus ir mėsą.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 7 minutėms. Paspausti START mygtuką. Karts nuo karto pamaišyti.
3. Sudėti likusius ingredientus (išskyrus bulves) ir išmaišyti.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 1 valandai. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Likus 30 minučių, sudėti bulves. Ant padėklo, skirto gaminti garuose, sudėti pupeles, įdėti į puodą, uždaryti dangtį ir tęsti troškinimą.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
8. Prieš patiekiant išimti lauro lapus.

5 min | 30 min | FRY. BAKE | 4

Kiaulienos nugarinės su riešutų ir sūrio padažu

INGREDIENTAI

- 500 g nugarinės (nepjaustytos)
- 100 ml 30% riebumo grietinėlės
- 50 g mėlynojo pėlėsio sūrio, supjaustyto kubeliais
- 2 šaukštai šviežiai maltų spalvotųjų pipirų
- 3 šaukštai aliejaus
- sauja smulkintų graikinių riešutų

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Dubenėlyje sumaišyti aliejų su pipirais. Gauta mase ištrynus mėsą, palikti ją marinuotis 2 valandoms kambario temperatūroje.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą, nustatyti laiką 6 minutėms ir paspausti mygtuką START.
3. Į įrenginio dubenį supilti likusį aliejų, įkaitinti per 1 minutę. Iš abiejų pusių apkepti jame mėsą, kol apskrus.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 150°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Paspausti START mygtuką ir uždaryti dangtį.
5. Kepimo metu du kartus apversti mėsa su medine mentele.
6. Likus 3 minutėms iki programos pabaigos, atidaryti dangtį ir išimti mėsą. Į dubenį supilti grietinėlę, sudėti pėlėsinį sūrį ir riešutus. Uždaryti dangti ir sulaukti programos pabaigos.
7. Mėsą uždengti aliuminio folija 10 minučių, kad joje išsivaikščiotų sultys. Po to nugarinę supjaustyti griežinėliais ir patiekti su sūrio ir riešutų padažu.
8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
9. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Karka
savose sultyse su daržovėmis

10 min | 55 min | FRY. STEW | 4

INGREDIENTAI

- 500 g karkos
- 4 šaukštai Dijon garstyčių
- 2 šaukšteliai paprikų miltelių
- 2 šaukšteliai provanso žolelių
- 1 šaukštelis šviežiai maltų pipirų
- 2 skiltelės česnako
- 2 šaukštai aliejaus
- 2 lauro lapai
- 1 vidutinio dydžio, šiaudeliais supjaustyta raudonoji paprika
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 200 g pievagrybių
- druska
- 130 ml karšto vandens

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Mėsą apmušti plaktuku. Sumaišyti paprikų miltelius su provanso žolelėmis ir pipirais. Kiekvieną karkos gabaliuką ištrinti prieskoniais ir iš abejų pusių patepti garstyčiomis. Palikti marinuotis kambario temperatūroje 2 valandoms arba visai nakčiai šaldytuve (prieš kepant leisti sušilti kambario temperatūroje).
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą, nustatyti laiką 8 minutėms ir paspausti mygtuką START.
3. Į įrenginio dubenį įpilti 2 šaukštus aliejaus, įkaitinti per maždaug 1 minutę. Po to apkepti griežiniais supjaustytą karką iš abiejų pusių. Įpilti 130 ml karšto vandens, įdėti lauro lapus, svogūnus ir česnakus.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 1 valandai. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Po 20 minučių sudėti papriką ir pievagrybius, įberti druskos ir pipirų, uždaryti dangtį ir palikti troškintis iki programos pabaigos.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
8. Patiekti su bulvių koše.

10 min | 55 min | FRY. STEW | 4

Šonkauliukai padaže

INGREDIENTAI

- 500 g kiaulienos šonkauliukų
- 1 vidutinio dydžio svogūnas, supjaustytas pusžiedžiais
- 4 supjaustytos vidutinio dydžio bulvės
- 2 skiltelės česnako
- 1 šaukštas kvietinių miltų
- 1 šaukštas grietinės
- 1 šaukštelis šviežiai maltų pipirų
- 3 šaukšteliai aliejaus
- 2 lauro lapai
- 3 grūdeliai kvapiųjų pipirų
- druska
- 130 ml karšto vandens

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Mėsą sušildyti kambario temperatūroje, įtrinti pipirais ir druska.
2. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti FRY programą, nustatyti laiką 15 minučių ir paspausti mygtuką START.
3. Į įrenginio dubenį įpilti tris šaukštus aliejaus, įkaitinti per maždaug 1 minutę. Mėsą stipriai apkepti iš kiekvienos pusės. Kai mėsa iškeps, įdėti svogūnų. Juos kepti, kol įgaus auksinį atspalvį.
4. Įpilti 130 ml karšto vandens,įdėti lauro lapus, kvapiuosius pipirus, svogūnus ir sutrintą česnaką.
5. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 40 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
6. Po 10 minučių sudėti griežinėliais supjaustytas bulves ant tinklelio skirto gaminti maistą garuose ir uždaryti dangtį.
7. Pabaigai, ištraukti šonkauliukus ir bulves, o į likusį nuovirą įpilti šaukštą miltų, sumaišytą su 60 ml šalto vandens. Gerai išmaišyti. Į kitą dubenėlį įpilti tris šaukštus padažo, vieną šaukštą grietinės ir gerai išmaišyti. Po to sugrąžinti į įrenginio dubenį, užbaltinti padažą. Sudėti atgal šonkauliukus.
8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
9. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
10. Patiekti su raugintais agurkais.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

Jautiena vyne

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 6 minutėms. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, apkepti susmulkintus svogūnus, kol pasidarys skaidrūs. Miltuose apvoliuotus mėsos gabalus apkepti iki kol įgaus rudą atspalvį.
3. Įpilti vyno, įmesti slyvas, prieskonius. Uždaryti dangtį.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 2 valandoms 30 minučių. Paspausti START mygtuką.
5. Kad padažas sutirštėtų, paskutinias 15 minučių virti neuždengtą.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

INGREDIENTAI

- 500 g jautienos
- 300 ml raudono vyno
- 1 svogūnas
- 2 grūdeliai kvapiųjų pipirų
- ½ šaukšto džiovinto rozmarino
- 6 džiovintos slyvos
- 1 šaukštas aliejaus
- 1 šaukštas kvietinių miltų
- Druska, pipirai

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

5 min | 20 min | FRY. STEAM | 2

Garuose gaminta lašiša su grietininiu padažu su petražolėmis

INGREDIENTAI

- 250 g šviežios lašišos
- 200 g brokolių
- 200 ml balto vyno
- 100 ml plakamos grietinėlės
- 1 saldusis svogūnas
- 2 šaukštai kapotų petražolių lapų
- 1 šaukštas sviesto
- 1 šaukštas bulvių krakmolo
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 5 minutėms. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį sudėti sviestą, apkepti susmulkintą saldųjį svogūną, kol pasidarys skaidrus. Įpilti vyno ir vandens.
3. Ant tinklelio skirto gaminti maistą garuose, sudėti brokolius ir lašišą, įberti druskos ir pipirų. Uždaryti dangtį.
4. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEAM programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką.
5. Pasibaigus programai išimti iš įrenginio lašišą ir daržoves.
6. Į gautą nuovirą supilti grietinėlę sumaišytą su bulvių krakmolu ir petražolėmis.
7. Šiuo metu įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM. Palaukti 5 minutes, kol padažas sutirštės, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja zmyslowesmaki.pl

Geras skonis

Poruose troškinta menkė

5 min | 20 min | STEW | 2

INGREDIENTAI

- 50 g sviesto
- 300 g šviežios pailgai supjaustytos menkių filė
- 1 didelis poras. Baltąją dalį supjaustyti griežiniais
- 100 ml 30% riebumo grietinės
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Paspausti START mygtuką.
2. Įrenginio dubenyje ištirpinti sviestą, įdėti porus, įberti druskos ir uždaryti dangtį. Troškinti 10 minučių.
3. Ant patroškintų porų sudėti menkę, pabarstyti pipirais ir uždaryti dangtį. Troškinti apie 2 minutes. Pabaigai, įdėti grietinės.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
5. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

3 min | 10 min | FRY | 2

Baltame vyne keptos krevetės su česnakais

INGREDIENTAI

- 200 g atšildytų krevečių
- 1 smulkinta česnako skiltelė
- 1 šaukštas aliejaus
- 2 šaukštai sviesto
- 30 ml balto vyno
- 1 šaukštas kapotų petražolių lapų
- druska
- pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 8 minutėms. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, kaitinti apie 4 minutes. Sudėti krevėtes. Maždaug po minutės suberti česnakus ir pipirus, viską išmaišius įdėti sviesto, laukti kol ištirps. Pabaigai įpilti vyno, garinti apie 2 minutes, kad gautųsi padažas. Krevėtes pabarstyti druska ir šviežiomis petražolėmis.
3. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
4. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
5. Krevėtes patiekti su šviežia rukola, citrinos skiltele ir prancūziško batono rieke.

Kepta lašiša su bulvėmis

5 min | 35 min | FRY. BAKE | 2

INGREDIENTAI

- 300 g lašišos filė
- 4 griežinėliais supjaustytos bulvės
- 10 vyšninių pomidorų
- 90 ml balto vyno
- pusės citrinos sultys
- 2 šaukštai aliejaus
- druska, pipirai
- krapai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Nuplautus ir išsausintus lašišų filė gabaliukus apšlakstyti citrinos sultimis, įtrinti pipirais, druska ir krapais.
2. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką.
3. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, sudėti griežiniais pjaustytas bulves, apibarstyti druska. Kepti apie 15 minučių, karts nuo karto maišant, kol įgaus auksinę spalvą.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 150°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Paspausti START mygtuką.
5. Ant bulvių sudėti lašišą ir vyšninius pomidorus. Viską užpilti baltu vynu ir uždaryti dangtį.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

5 min | 17 min | STEM | 2

Daržovės virtos garuose su citrinos padažu

INGREDIENTAI

- Mėgstamiausių daržovių mišinys:
- kalafioras
- brokoliai
- morka
- šparaginės pupelės
- bulvės
- Padažui:
- 4 šaukštai graikiško jogurto
- 1 šaukštas majonezo
- 1 šaukštelis garstyčių
- 1 šaukštas kapotų petražolių lapų
- 1 šaukštas krapų
- 1 šaukštas baziliko
- druska, pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį įpilti 300 ml vandens.
2. Į tinklelį, skirtą gaminti garuose, įdėti daržoves ir uždaryti dangtį.
3. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEAM programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 17 minučių. Paspausti START mygtuką.
4. Atskirame inde sumaišyti padažo ingredientus.
5. Išvirtas daržoves patiekti su padažu.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja zmyslowesmaki.pl Geras skonis

Sicilietiškas guliašas iš baklažanų (Caponata)

5 min | 35 min | FRY. STEW | 2

INGREDIENTAI

- 1 baklažanas
- 1 raudonasis svogūnas
- 4 dideli pomidorai be odelių ir sėklyčių
- 2 skiltelės česnako
- 5 juodosios ir 5 žaliosios alyvuogės
- 2 šaukštai kapotų petražolių lapų
- 2 šaukštai sūrių kaparėlių
- 1 šaukštelis džiovinto raudonėlio
- druska, pipirai
- 5 šaukštai aliejaus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 13 minučių. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, įdėti druska ir raudonėliu pagardintus baklažano gabaliukus.
   Kepti karts nuo karto pamaišant. Maždaug po 5 minučių įdėti svogūną, česnaką ir petražoles. Jeigu reikia, įpilti daugiau aliejaus.
3. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Paspausti START mygtuką.
4. Įdėti kaparėlius, alyvuoges ir pomidorus. Įberti druskos ir pipirų, uždaryti dangtį.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Bigosas
(mėsos ir kopūstų troškinys)

INGREDIENTAI

- 1,5 kg raugintų kopūstų
- 1 kubeliais pjaustytas svogūnas
- 300 g kubeliais pjaustytos dešros
- 300 g kiaulienos mentės
- 1 šaukštas aliejaus
- 15 g džiovintų grybų
- 1 nuluptas obuolys, supjaustytas į 4 dalis
- 4 džiovintos slyvos
- 100 ml vandens
- 2 lauro lapai
- 3 grūdeliai kvapiųjų pipirų
- 3 grūdeliai kadagio
- juodųjų bei spalvotųjų pipirų grūdeliai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, sudėti svogūnus.
2. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 15 minučių. Paspausti START mygtuką. Karts nuo karto pamaišyti.
3. Po 5 minučių įdėti supjaustytą dešrą ir mentę. Toliau kepti neuždarius dangčio.
4. Po to įdėti raugintus kopūstus, lauro lapus, kvapiuosius pipirus, kadagio grūdelius, išmirkytus grybus, įberti pipirų ir įpilti truputį vandens. Nustatyti STEW programą 1 valandai 30 minučių, uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Po to įdėti džiovintas slyvas ir obuolį. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 80°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Pasibaigus programos laikui įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. PATARIMAI: pabaigai galima įdėti truputį kmynų, mairūno ir įpilti raudonojo vyno.

Lečio (Lecsó)

10 min | 45 min | FRY, STEM | 3

INGREDIENTAI

- 300 g dešros
- 2 vidutinio dydžio svogūnai
- 2 šaukštai (be kaupo) saldžiųjų paprikų miltelių
- 4–5 pomidorai be odelių, supjaustyti ketvirčiais
- 1 didelė raudonoji paprika
- 1 didelė geltonoji paprika
- 2/3 šaukšto (be kaupo) rozmarino
- 2 sutrintos skiltelės česnako
- druska ir pipirai pagal skonį
- ½ šaukštelio čili
- 3 šaukštai aliejaus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti FRY programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 10 minučių. Paspausti START mygtuką.
2. Į įrenginio dubenį įpilti aliejaus, sudėti svogūnus, o po 2–3 minučių ir supjaustytą dešrą. Kepti karts nuo karto pamaišant. Pabaigai, įberti saldžiosios paprikos miltelių ir įpilti ¼ stiklinės vandens.
3. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 35 minutėms. Paspausti START mygtuką.
4. Įdėti cukiniją ir paprikas, uždaryti dangtį. Po 10 minučių įdėti likusias supjaustytas daržoves ir prieskonius. Uždaryti dangtį ir troškinti kol pasibaigs programos laikas.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

10 min | 45 min | BAKE | 12

Šokoladinis pyragas su šilauogėmis

INGREDIENTAI

- 4 vidutinio dydžio kiaušiniai
- 120 g cukraus
- 100 g sviesto
- 160 g miltų
- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- 100 g juodojo šokolado
- 150 g šilauogių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Atskyrame dubenyje sumaišyti kiaušinius su cukrumi, plakti kol gausis kreminė konsistencija.
2. Įdėti sviesto ir toliau plakti. Po to suberti miltus ir kepimo miltelius, toliau plakti.
3. Ištirpinti šokoladą. Sumaišyti visus ingredientus, uogas atsargiai įberti pabaigoje.
4. Įrenginio dubens sieneles ištepti sviestu, po to supilti gautą masę. Išlyginti.
5. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 180°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 45 minutėms. Paspausti START mygtuką.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
8. Pyragą palikti atvėsti atidarytame puode.

Rekomenduoja
kuchniaagaty.pl

Cinamono
pyragas su obuoliais

10 min | 45 min | BAKE | 12

INGREDIENTAI

- 1 stiklinė kvietinių miltų
- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- žiupsnelis druskos
- ¾ stiklinės cukraus
- ½ stiklinės rapsų aliejaus
- 2 kiaušiniai
- 2 obuoliai
- ½ šaukštelio cinamono
- 2 šaukštai migdolų dribsnių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Atskirame dubenėlyje sumaišyti kvietinius miltus, kepimo miltelius, druską ir cukrų.
2. Kitame inde sumaišytus aliejų su kiaušiniais, įpilti į miltų mišinį. Išmaišyti.
3. Įrenginio dubens sieneles ištepti sviestu, įpilti gautą masę.
4. Ant viršaus sudėti obuolių gabaliukus, pabarstyti migdolų dribsniais ir cinamonu. Uždaryti dangtį.
5. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 180°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 45 minutėms. Paspausti START mygtuką.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

10 min | 55 min | BAKE | 12

Morkų pyragas

INGREDIENTAI

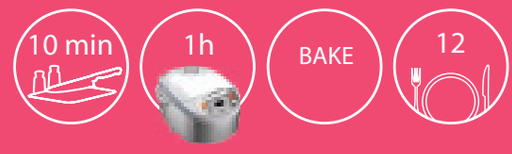
- 200 g miltų
- 130 g cukraus
- 175 ml aliejaus
- 2 kiaušiniai
- 1,5 šaukštelio kepimo miltelių
- 1,5 šaukštelio cinamono
- 0,5 šaukštelio muskato
- 1 vidutinio dydžio morka, smulkiai sutarkuota
- 200 g konservuotų ananasų
- 100 g smulkintų graikinių riešutų
- 50 g kokosų drožlių
- 200 g Filadelfijos sūrio
- 70 g kambario temperatūros sviesto
- 100 g cukraus pudros
- 2 šaukštai šviežiai išspaustų apelsinų sulčių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Atskirame inde sumaišyti miltus, kepimo miltelius, cukrų, cinamoną ir muskatą. Įpilti aliejaus, įplakti kiaušinius. Viską išmaišyti šaukštu. Pabaigai įdėti riešutus, morką, ananaso gabaliukus, kokoso drožles ir maišyti kol gausis vientisa masė.
2. Įrenginio dubens sieneles ištepti sviestu, įpilti gautą masę. Išlyginti.
3. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 180°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 55 minutėms. Paspausti START mygtuką.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
5. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo. Pyragą palikti atvėsti atidarytame puode.
6. Tuo metu pagaminti kremą – cukraus pudrą sutrinti su sviestu, įdėti sūrio ir apelsinų sulčių. Gerai išplakti.
7. Atvėsusį pyragą perpjautį skersai, pertepti kremu. Taip pat ištepti kremu viršų ir pyrago šonus. Apibarstyti riešutais. Palaikyti šaldytuve 2 valandas.

Rekomenduoja
p. Elizę R.

Meduolis



PARUOŠIMO BŪDAS

1. Atskyrame inde suplakti kiaušinių baltymus. Supilti trynius, medų. Plakti kol gausis puri masė.
2. Sudėti likusius ingredientus, maišyti, kad gautusi vientisa masė.
3. Gautą masę perpilti į įrenginio dubenį.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 180°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 1 valandai. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Iškeptą meduolį pertepti dviem sluoksniais uogienės.

INGREDIENTAI

- 2 kiaušiniai
- 1 stiklinė cukraus
- 1 šaukštas medaus
- 2 stiklinės miltų
- 2 šaukštai kakavos
- 2 šaukšteliai valgomosios sodos
- 1 stiklinė pieno
- ½ stiklinės aliejaus
- 2 šaukštai prieskonių kepiniams
- 5 šaukštai uogienės (pvz., juodųjų serbentų)
- bakalėjos produktai pagal skonį

10 min | 55 min | BAKE | 12

Zebras

INGREDIENTAI

- 5 vidutinio dydžio kiaušiniai
- 1,5 stiklinės cukraus
- 2,5 stiklinės + 3 šaukštai miltų
- ¾ stiklinės aliejaus
- 1 stiklinė vandens
- 3 šaukštai kakavos
- vanilės kvapas
- malti džiuvėsiai arba manų kruopos

PARUOŠIMO BŪDAS

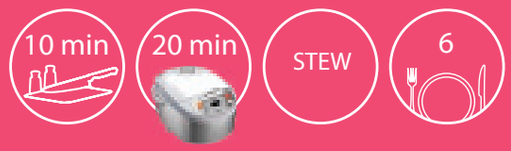
1. Atskyrame dubenyje suplakti kiaušinius su cukrumi, kad gautusi puri masė. Palaipsniui pilti miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, vandenį ir įlašinti vanilės kvapo. Pabaigai, švelniai įmaišyti aliejų.
2. Tešlą padalyti pusiau. Vieną pusę švelniai sumaišyti su kakava, kitą – su 3 šaukštais miltų.
3. Įrenginio indo sienas ištepti sviestu, apibarstyti maltais džiūvėsiais arba manais. Į indo vidurį pilti pakaitomis tamsią ir šviesią mases. Tešla įgaus įdomią tekstūrą.
4. Paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 150°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 35 minutėms. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką. Pasibaigus tam laikui, iš naujo paspausti mygtuką MENU ir pasirinkti BAKE programą. Naudojant mygtuką TEMPERATURE nustatyti 180°C. Po to naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Likus 5 minutėms iki kepimo pabaigos atidaryti dangtį ir įsmeigti į tešlą smeigtuką. Jeigu smeigtukas lieka sausas – tešla iškepė. Priešingu atveju kepti likusias 5 minutes.
5. Atvėsinti pyragą atidarius įrenginio dangtį.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
7. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

Rekomenduoja
p. Elizę R.

Kriaušės vyne

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Įrenginio dubenyje sudėti visus ingredientus išskyrus miltus.
2. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti STEW programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 20 minučių. Uždaryti dangtį ir paspausti START mygtuką.
3. Kad padažas taptų tirštesnis, likus 5 minutėms iki gaminimo pabaigos, į patiekalą įdėti šaukštelį miltų.



INGREDIENTAI

- 150 g cukraus pudros
- 6 mažos nuluptos ir perpjautos pusiau kriaušės
- 1 cinamono lazdelė
- 480 ml raudonojo vyno
- 1 šaukštelis kvietinių arba kukurūzų miltų

Rekomenduoja p. Elizę R.

1 h | 1 h 30 min | JAM | 4

Braškių džemas

INGREDIENTAI

- 1 kg braškių
- 700 g cukraus
- 1 šaukštelis vanilinio cukraus su tikrąja vanile
- citrinos sultys ir minkštimas
- pusės citrinos žievelė

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Nuplautas braškes be kotelių sudėti į įrenginio dubenį, užberti cukrumi. Palikti valandai.
2. Dubenį su braškėmis įstatyti į įrenginį. Supilti sultis, įdėti citrinos minkštimą, žievelę bei cukrų su vanile.
3. Uždaryti dangtį. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti JAM programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 1 valandai 30 minučių. Paspausti START mygtuką.
4. Po 30 minučių atidaryti dangtį ir palikti atvirą, kad išeitų pageidaujama konsistencija.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Paruoštą džemą išpilstyti į stiklainius ir užvakuoti.

Marmeladas
su šokoladu

50 min | 2 h | JAM | 6

INGREDIENTAI

- 1 kg slyvų
- 1 stiklinė cukraus (250 ml)
- 50 g pieniško šokolado
- 1 šaukštelis cukraus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Slyvas sudėti į įrenginio dubenį, prieš tai išėmus kauliukus. Uždaryti dangtį.
2. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti JAM programą. Naudojant COOKING TIME mygtuką nustatyti laiką 2 valandoms. Paspausti START mygtuką.
3. Po 30 minučių atidaryti dangtį ir toliau kepti marmeladą, karts nuo karto pamaišant.
4. Likus 30 minučių iki gaminimo pabaigos, įdėti cukraus, šokolado ir cinamono. Gerai išmaišyti.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM.
6. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Paruoštą džemą išpilstyti į stiklainius ir užvakuoti.

Naminis jogurtas

INGREDIENTAI

- 1 litras pasterizuoto pieno
- 180–200 g natūralaus jogurto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į įrenginio dubenį supilti pieną (turi būti kambario temperatūros) ir jogurtą. Išmaišyti.
2. Uždaryti dangtį. Paspausti MENU mygtuką ir pasirinkti YOGHURT programą. Paspausti START mygtuką.
3. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
4. Norint pagaminti vaisinį jogurtą, reikia įberti apie 200 g vaisių likus 30 minučių iki programos laiko pabaigos.

UŽRAŠAI

PHILIPS