



**PHILIPS**





**RO**

**BG**

**HR**

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

## PRIJE PRVE UPORABE

1. Scoateți toate accesoriile din oala interioară a multicookerului. Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe oală.
2. Curățați cu atenție toate părțile multicookerului înainte de a-l folosi pentru prima dată (vezi capitolul "Curățarea și Întreținerea" din Manualul Utilizatorului)
3. Înainte de utilizare, asigurați-vă că exteriorul oalei și toate celelalte elementele ale aparatului sunt complet uscate.

1. Извадете всички аксесоари от вътрешния съд за готвене и отстранете опаковъчния материал от него."
2. Почистете основно всички части на многофункционалния уред за готвене, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").
3. Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене."

1. Izvadite sve dodatke iz unutarnje posude uređaja. Uklonite zaštitnu ambalažu posude.
2. Prije prve uporabe temeljito očistite sve dijelove uređaja (pogledajte poglavlje 'Čišćenje i održavanje' u Korisničkom priručniku).
3. Prije uporabe provjerite jesu li vanjske površine posude i ostali dijelovi uređaja potpuno suhi.

# BEFORE FIRST USE

1. Take out all the accessories from the multicooker inner pot. Remove the packaging materials of the pot.
2. Clean all the parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter 'Cleaning and Maintenance' in the User Manual).
3. Make sure the outer surface of the pot and all the parts of the multicooker are completely dry before using it.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z naczynia znajdującego się w komorze urządzenia. Usunąć opakowanie naczynia.
2. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” w Instrukcji obsługi).
3. Przed użyciem upewnić się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia i wszystkie części urządzenia są zupełnie suche.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla un noņemiet tam iepakojuma materiālu.
2. Viscaur notīriet Multicooker daļas (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").
3. Pirms sākat lietot ierīci, pārlicinieties, vai visas daļas ir pilnīgi nožuvušas."

## PRIEŠ PIRMAJĮ NAUDOJIMĄ

1. Išimkite visus priedus iš Multicooker puodo ir pašalinkite visas įpakavimo medžiagas
2. Išvalykite visas Multicooker dalis prieš pirmą naudojimą (žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra" vartotojo vadove)
3. Prieš pradėdant gaminti įsitinkite kad visos dalys ir vidinis puodas yra visiškai sausi.

# RECIPES РЕЦЕТЕ • РЕЦЕПТИ • RECEPTE • PRZEPISY • RECEPTES • RECEPTAI

## RISOTTO

RISOTTO • РИЗОТО • RIŽOTO (RISOTTO) • RISOTTO • RISOTO • RIZOTAS

5-6

## THAI OR BASMATI RICE

OREZ THAI • ТАЙЛАНДСКИ ОРИЗ ИЛИ ОРИЗ БАСМАТИ • TAJLANDSKA ILI BASMATI RIŽA • RYŽ TAJSKI LUB RYŽ BASMATI • TAIZEMIEŠU VAI BASMATI RĪSI • ТАЈЉ (THAI) ARBA BASMATI RYŽIAI

7-8

## PEA SOUP WITH SMOKED MEAT

SUPĀ DE MAZĀRE CU AFUMĀTURĀ • СУПА ОТ ГРАХ С ПУШЕНО МЕСО • JUHA OD GRAŠKA S DIMLJENIM MESOM ZUPA • GROCHOWA Z WĘDZONKĄ • ZIRŅU ZUPA AR KŪPINĀTU GAĻU • ŽIRNIŲ SRIUBA SU RŪKYTA MĒSA

9-10

## DAUPHINOISE POTATOES

CARTOFI GRATINATI „DAUPHINOISE” • КАРТОФИ ДОФИНОА • KRUMPIR DAUPHINOISE • ZIEMNIAKI DAUPHINOISE • DOFINĒ KARTUPEĻI • PRANCŪZIŠKAS BULVIŲ APKEPAS

11-12

## FRIES WITH ONIONS AND MUSHROOMS

CARTOFI PRĀJIŅĪ CU SEAPĀ ŠI CIUPERCI • ПЪРЖЕНИ КАРОФИ С ЛУК И ГЪБИ • KRUMPIRIČI S LUKOM I GLJIVAMA • FRYTKI Z CEBULĄ I PIECZARKAMI • KARTUPEĻU SALMIŅI AR SĪPOLIEM UN SĒNĒM • BULVYTĒS FRI SU SVOGŪNAIS IR GRYBAIS

13-14

## MUSHROOM STROMBOLI

STROMBOLI CU CIUPERCI • РУЛО С ГЪБИ • ROLADA S GLJIVAMA • STROMBOLI Z PIECZARKAMI • PICAS RULETE AR SĒNĒM • GRYBŲ VYNIOTINIS

15-16

## PIZZA MARGUERITA

PIZZA MARGUERITA • ПИЦА "МАРГАРИТА" • PIZZA MARGUERITA • PIZZA MARGUERITA • PICA MARGARITA • PICA MARGARITA

17-18

## SAILOR'S MACARONI

MACAROANE MARINĀREŠTI • МАКАРОНИ ПО МОРЯШКИ • MORNARSKI MAKARONI • MAKARON ŽEGLARZA • MAKARONI JŪRNIĒKU GAUMĒ • JŪREIVIO MAKARONAI

19-20

## STEAMED TROUT

PĀSTRĀV LA ABURI • ПЪСТЪРВА НА ПАРА • PASTRVA NA PARI • PSTRĄG NA PARZE • TVAICĒTA FORELE • GARUOSE TROŠKINTAS UPĒTAKIS

21-22

## BAKED HERRING WITH VEGETABLES

HERRING COPT CU LEGUME • ПЕЧЕНА ХЕРИНГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ • PEČENA HARINGA S POVRČEM • PIECZONY ŚLEDŹ Z WARZYWAMI • СЕРТА СИЉКЕ АР ДĀРЖЕНИЕМ • КЕРТА SILKĒ SU DARŽOVĒMIS

23-24

## ZANDER JELLY

PIFTIE DE ȘALĂU • ЖЕЛИРАНА БЯЛА РИБА • HLADETINA OD SMUĐA • SANDACZ W GALARECIE • ZANDARTA GALERTS • STERKAS DREBUČIUOSE

25-26

## RABBIT IN MUSTARD SAUCE

IEPURE ÎN SOS DE MUȘTAR • ЗАЕК СЪС СОС ОТ ГОРЧИЦА • ZEČETINA U UMAKU OD SENFA • KRÓLIK W SOSIE MUSZTARDOWYM • TRUSIS SINEPJU MĒRCĒ • TRIUŠIS GARSTYČIŲ PADAŽE

27-28

## STUFFED PEPPERS

ARDEI UMPLUȚI • ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ • PUNJENE PAPRIKE • PAPRYKA NADZIEWANA • PILDĪTI PIPARI • ĮDARYTA PAPRIKA

29-30

## TURKEY MEATROLLS

SĀRMĀLUȚE DE CURCAN ÎN FOI DE VIȚĂ • ЛОЗОВИ СЪРМИ С ПУЕШКО • PUREĆE SARMICE • GOŁĄBK I INDIKIEM • TĪTARA GAĻAS TĪTENI • KALAKUTIENOS SUKTINUKAI

31-32

## HONEY CHICKEN

PUI ÎN SOS DE MIERE • ПИЛЕШКО С МЕД • MEDENA PILETINA • KURCZAK W MIODZIE • CĀĻIS MEDŪ • VIŠTIENA MEDUJE

33-34

## DUCK BREAST IN HONEY AND ORANGE SAUCE

PIEPT DE RAȚĂ ÎN SOS DE MIERE ȘI PORTOCALIE • ПАТЕШКИ ГЪРДИ В МЕД И ПОРТОКАЛОВ СОК • PAČJA PRSA U UMAKU OD MEDA I NARANČE • PIERŚ Z KACZKI W SOSIE MIODOWO-POMARAŃCZOWYM • PIŁES KRŪTIŅA MEDŪ UN APELSINU SULĀ • ANTIENOS KRŪTINĒLĒ MEDAUS IR APELSINŲ PADAŽE

35-36

## BEEF WITH VEGETABLES

VITĀ CU LEGUME • ГОВЕЖДО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ • GOVEDINA S POVRČEM • WOŁOWINA Z WARZYWAMI • LIELLOPA GAĻA AR DĀRŽEŅIEM • JAUTIENA SU DARŽOVĒMIS

37-38

## SAUSAGE ROUGAIL

CĀRNAȚI ROUGAIL • ЗАДУШЕНИ НАДЕНИЦИ СЪС СОС ПО КРЕОЛСКИ • ROUGAIL S KOBASICAMA • ROUGAIL Z KIEŁBASY • TULŪZAS DESIŅAS ASAJĀ MĒRCĒ • ROUGAILLE DEŠRELĒS

39-40

## MEAT JELLY

PIFTIE • ЖЕЛИРАНО МЕСО • MESNA HLADETINA • GALARETA MIĘSNA • GAĻAS GALERTS • ŠĀLTiena

41-42





### CHEESE AND RAISIN PUDDING

BUDINCĂ CU BRÂNZĂ ȘI STAFIDE • ПУДИНГ С ИЗВАРА И СТАФИДИ • DESERT OD SIRA I GROŽDICA • PUDDING SEROWY Z RODZYNKAMI • BIEZPIENA UN ROZIŅU PUDIŅŠ • VARŠKĒS IR RAZIŅU DESERTAS

43-44

### BAKED APPLES WITH HONEY AND WALNUTS

MERE COARTE CU MIERE ȘI NUCI • ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ С МЕД И ОРЕХИ • PEČENE JABUKE S MEDOM I ORASIMA • JABŁKA PIECZONE Z MIODEM I ORZECAMI WŁOSKIMI • СЕРТИ ĀBOLI AR MEDU UN VALRIEKSTIEM • KEPTI OBUOLIAI SU MEDUMI IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

45-46

### APPLE CAKE

PRĀJITURĀ CU MERE • ЯБЪЛКОВ КЕЙК • KOLAČ OD JABUKE • CIASTO Z JABŁKAMI • ĀBOLKŪKA • OBUOLIŲ PYRAGAS

47-48

### SEMOLINA PUDDING

PANDIȘPAN • ПУДИНГ С НИШЕСТЕ • KOLAČ OD PȘENIČNE KRUPICE • PUDDING Z KASZY MANNY • MANNAS PUDIŅŠ • MANŲ KRUOPŲ PUDINGAS

49-50

### CARROT CAKE

PRĀJITURĀ DE MORCOVI • КЕЙК С МОРКОВИ • KOLAČ OD MRKVE • CIASTO MARCHEWKOWE • BURKĀŅU KŪKA • MORKŲ PYRAGAS

51-52

### SWEET PIZZA FOR KIDS

PIZZA DULCE PENTRU COPII • СЛАДКА ПИЦА ЗА ДЕЦА • SLATKA PIZZA ZA DJECU • SŁODKA PIZZA DLA DZIECI • SALDĀ PICA BĒRNIEM • SALDI PICA VAIKAMS

53-54

### CHOCOLATE AND WALLNUT CAKE

PRĀJITURĀ CU CIOCOLATĀ ȘI NUCI • ШОКОЛАДОВ КЕЙК С ОРЕХИ • KOLAČ OD ČOKOLADE I ORAHA • CIASTO CZEKOLADOWE Z ORZECAMI WŁOSKIMI • ŠOKOLĀDES UN VALRIEKSTU KŪKA • PYRAGAS SU ŠOKOLADU IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

55-56

### FRUIT YOGHURT

IAURT DE FRUCTE • КИСЕЛО МЛЯКО С ПЛОДОВЕ • VOČNI JOGURT • JOGURT OWOCOWY • AUGĻU JOGURTS • VAISINIS JOGURTAS

57-58

### CANDIED FRUIT COMPOTE

COMPOT DIN FRUCTE CONFIAȚE • КОМПОТ ОТ ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ • КОМПОТ OD UȘEĆERENOG VOĆA • КОМПОТ Z OWOCÓW KANDYZOWANYCH • ŽĀVĒTU AUGĻU KOMPOTS • KARAMELIZUOTŲ VAISIŲ KOMPOTAS

59-60

### HOT CHOCOLATE

CIOCOLATĀ CALDĀ • ГОРЕЩ ШОКОЛАД • VRUČA ČOKOLADA • GORAČA CZEKOLADA • KARSTĀ ŠOKOLĀDE • KARŠTAS ŠOKOLADAS

61-62

### MULLED WINE

VIN FIERT • ГРЕЯНО ВИНО • KUHANO VINO • GRZANE WINO • KARSTVĪNS • KALĒDINIS VYNAS

63-64



RO

## RISOTTO

### INGREDIENTE:

Carne de oaie, porc sau vită	250 g
Orez	200 g
Ceapă	1 ceapă mare (100–150 g)
Morcov	1 buc. (100 g)
Usturoi	3 căței
Mirodenii pentru orez	0.5 tbsp după gust
Sare	2 lingurițe
Ulei	500 ml
Apă	

### PREPARARE:

1. Taiăți carnea, morcovul și ceapa în bucăți mici, apoi puneți ulei în oala aparatului.
  2. Selectați programul „FRY”, setați „COOKING TIME” la 25 minutes, apoi „START/STOP” pentru 3 sec.
  3. Când se încinge uleiul, adăugați carnea și prăjiți până se rumenește.
  4. După 15 min. adăugați ceapa și morcovii și amestecați.
  5. La finalul programului adăugați condimentele și opriți funcția **KEEP WARM**.
  6. Adăugați orezul și acoperiți cu apă, adăugați sare și închideți capacul.
  7. Selectați programul „RISOTTO”. Numărătoarea timpului rămas va începe cu 15 min. înainte de sfârșitul programului. Apăsați lung „START/STOP”.
  8. Când se termină programul, adăugați usturoiul întreg. Creați câteva spații în orez fără a amesteca, apoi lăsați la cald pentru încă 20min.
  9. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția „KEEP WARM”; deconectați de la sursa de curent.
- \*Timpul exact de preparare se determină de microprocesor în mod automat

BG

## РИЗОТО

### ПРОДУКТИ:

Овнешко, свинско или говеждо	250 г
Ориз	200 г
Лук	1 голяма или 2 по-малки глави (100–150 г)
Голям морков	1 бр. (100 г)
Чесън	3 скилидки
Подправки за ризото	0.5 супена лъжица на вкус
Сол	2 супени лъжици
Слънчогледово олио	500 мл
Вода	

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете месото, моркова и лука на дребни кубчета, след това налейте олиото в съда.
  2. Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 25 минути, а после бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за три секунди.
  3. Когато олиото се загрее (5 мин), изпържете месото парче по парче до златистокафяво.
  4. След 15 мин добавете лука и морковите, като бъркате непрекъснато.
  5. След приключване на програмата изключете функцията за поддържане на топлина, добавете подправките и разбъркайте.
  6. Изсипете ориза върху месото и налейте вода да го покрие, добавете сол и затворете капака.
  7. Изберете програмата **RISOTTO (РИЗОТО)**, 15 минути преди края на програмата на дисплея започва обратно броене. Натиснете и задържете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
  8. След края на програмата добавете чесъна. Направете няколко вдлъбнатини в ориза, после оставете ризото да се затопли за още 20 минути.
  9. След края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- \*Необходимото време за готвене се задава автоматично от микропроцесора.

HR

## RIŽOTO

### SASTOJCI:

Janjetina, svinjetina ili govedina	250 g
Riža	200 g
Luk	1 veći ili 2 manja luka (100 – 150 g)
1 veća mrkva	1 komad (100 g)
Cešnjak	3 režnja
Začini za rižoto	0,5 žlice
Sol	2 žlice
Suncokretovo ulje	500 ml
Voda	

### PRIPREMA:

1. Narežite meso, mrkvu i luk na kockice pa u unutarnju posudu nalijte ulje.
2. Odaberite program **FRYING**, pritisnite **COOKING TIME** i postavite vrijeme kuhanja na 25 minuta, pa tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
3. Kad se ulje zagrije (nakon 5 minuta) u posudu stavite meso, komad po komad, i pržite ga dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.
4. Nakon 15 minuta dodajte luk i mrkvu i neprekidno miješajte.
5. Kad program završi, isključite funkciju održavanja topline, dodajte začine i promiješajte.
6. Mesu dodajte rižu i prekritite je vodom. Potom dodajte sol i zatvorite poklopac.
7. Odaberite program **RISOTTO**. Uredaj će 15 minuta prije kraja programa prikazati odbrojavanje preostalog vremena. Tipku **START/STOP** držite pritisnuto.
8. Kad program završi, dodajte češnjak. U riži napravite nekoliko udubljenja i pustite rižoto da se grije još 20 minuta.
9. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite \* Mikroprocesor automatski namješta točno vrijeme kuhanja

## RISOTTO

## INGREDIENTS:

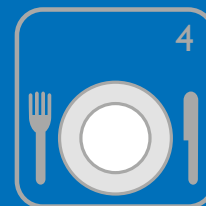
Mutton, pork or beef	250 g
Rice	200 g
Onion	1 large or 2 smaller onions (100–150 g)
1 large carrot	1 pcs. (100 g)
Garlic	3 cloves
Risotto spices	0.5 tbsp
Salt	to taste
Sunflower oil	2 tbsp
Water	500 ml

## PREPARATION:

1. Cut the meat, carrots and onion in small cubes, then pour oil in the pot.
2. Select „**FRYING**” program, press „**COOKING TIME**” for 25 minutes, then „**START/STOP**” button for 3 seconds.
3. When oil heats up (5min), place the meat in, one piece at a time, and fry it until it turns golden brown.
4. After 15 minutes, add in the onions and carrots, and stir continuously.
5. When the program has finished, turn off the keep-warm function, add in the herbs and spices, and stir.
6. Add rice on top of the meat and cover it in water, then add salt and close the lid.
7. Select the „**RISOTTO**” program, 15 minutes before the end of the program, the remaining time will be displayed as a countdown. Press and hold the „**START/STOP**”.
8. When program finishes, add garlic. Make few dimples in the rice, then let the risotto warm up for another 20 minutes.
9. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

\* The exact cooking time is set automatically by the microprocessor

## RISOTTO



## RISOTTO

## SKŁADNIKI:

Baranina, wieprzowina lub wołowina	250 g
Ryż	200 g
1 duża cebula	lub 2 małe (100-150 g)
1 duża marchew	1 szt. (100 g)
Czosnek	3 ząbki
Przyprawy do risotto	0,5 łyżki
Sól	do smaku
Olej słonecznikowy	2 łyżki
Woda	500 ml

## PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso, marchew i cebulę pokroić w drobną kostkę, następnie wlać olej do naczynia w komorze urządzenia.
2. Wybrać program „**SMAŻENIE**”, nacisnąć „**CZAS GOTOWANIA**” i ustawić czas na 25 minut, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
3. Kiedy olej się rozgrzeje (po 5 minutach), do naczynia włożyć mięso i smażyć je kawałek po kawałku, aż się przyrumieni.
4. Po 15 minutach dodać cebulę i marchew, ciągle mieszając.
5. Po zakończeniu programu wyłączyć funkcję „**UTRZYMYWANIE CIEPŁA**”, dodać zioła i przyprawy i wymieszać.
6. Na mięso wysypać ryż i zalać wodą, następnie dodać sól i zamknąć pokrywę.
7. Wybrać program „**RISOTTO**”. Na 15 minut przed zakończeniem programu wyświetlacz będzie pokazywał odliczanie czasu, jaki pozostał do końca. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „**START/STOP**”.
8. Po zakończeniu programu dodać czosnek. Uformować kilka wgłębień w ryżu, a następnie podgrzewać risotto przez kolejnych 20 minut.
9. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Dokładny czas gotowania jest ustawiany automatycznie dzięki mikroprocesorowi

## RISOTO

## SASTĀVDALAS:

Jēra, cūkas vai liellopa gaļa	250 g
Rīsi	200 g
Sīpoli	1 liels vai 2 nelieli sīpoli (100–150 g)
1 liels burkāns	1 gab. (100 g)
Čiploks	3 daiviņas
Risoto garšvielas	0,5 ēdamkarotes
Sāļi	pēc garšas
Sauļepukū eļļa	2 ēdamkarotes
Ūdens	500 ml

## GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet gaļu, burkānus un sīpolus nelielos kubciņos, ielejiet katlā eļļu.
2. Izvēlieties programmu „**FRY**”, piespiediet „**COOKING TIME**”, noregulējiet laiku 25 minūtes, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu „**START/STOP**” taustiņu.
3. Kad eļļa ir uzkarusī (5 minūtes), pa vienam gabaliņam ievietojiet gaļu un cepiet, līdz tā apbrūnē.
4. Pēc 15 minūtēm pievienojiet sīpolus un burkānus, un nepārtraukti maisiet.
5. Kad programma ir beigusies, izslēdziet siltuma uzturēšanas funkciju, pievienojiet garšaugus un garšvielas un samaisiet.
6. Pārklājiet gaļu ar rīsiem un ielejiet ūdeni, pēc tam pievienojiet sāli un aizveriet vāku.
7. Izvēlieties „**RISOTTO**” programmu. 15 minūtes pirms programmas beigām tiks uzsākta un parādīta atlikušā laika atskaite. Turiet piespiestu „**START/STOP**” taustiņu.
8. Programmai beidzoties, pievienojiet čiplokus. Izveidojiet rīso dažas bedrītes un lieciet risoto karsēties vēl 20 minūtes.
9. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

\* Precīzu gatavošanas ilgumu automātiski noregulē mikroprocesors

## RIZOTAS (RISOTTO)

## INGREDIENTAI:

250 g avienos, kiaulienos arba jautienos
200 g ryžių
1 didelis ar 2 maži svogūnai (100–150 g)
1 didelė morka, 1 vnt. (100 g)
3 skiltelės česnako
0,5 s. šaukšto Rizotos (Risotto) prieskonių
Druskos pagal skonį
2 šaukštai saulėgrąžų aliejaus
500 ml vandens

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite mažais kubeliais mėsą, morkas ir svogūnus. Į puodą įpilkite aliejaus.
2. Pasirinkite „**FRYING**” programą, naudojant „**COOKING TIME**” mygtuką nustatykite laiką 25 minutėms ir 3 sekundes nuspaudę laikykite „**START/STOP**” mygtuką.
3. Kai aliejus įkais (5 min bėgyje), sudėkite mėsą ir kepkite kol mėsa apskrus.
4. PO 15 minučių sudėkite svogūnus ir morkas ir nuolatos maišykite.
5. Kai programa pasibaigs išjunkite „keep-warm” funkciją ir sudėkite žoleles ir prieskonius, maišykite.
6. Sudėkite ryžius ant mėsos ir supilkite vandenį, tada įdėkite druskos ir uždarykite dangtį.
7. Pasirinkite „**RISOTTO**” programą. 15 minučių iki programos pabaigos likusį laiką pradės rodyti mažėjimo tvarka. Paspauskite ir laikykite „**START/STOP**” mygtuką.
8. Kai programa pasibaigs sudėkite česnaką. Išmaišykite ryžius ir leiskite rizotai pabūti šiltai apie 20 minučių.
9. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.

\* Tikslus virimo laikas yra nustatytas automatiškai mikroprocesoriaus



**RO**

## OREZ THAI

### INGREDIENTE:

Orez Thai	4 măsuri*
Sare fină	după gust
Apă	6 măsuri*

### PREPARARE:

1. Clătiți orezul sub apă rece.
2. Se toarnă orezul în oală, se adaugă apa și sarea și se amestecă.
3. Închideți capacul.
4. Apăsati "Menu", selectați programul „**OREZ**” („**RICE**”), apoi apăsați lung „**START/STOP**”.
5. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția „**KEEP WARM**”; deconectați de la sursa de curent.
6. Aerați orezul și serviți foarte cald.

\* Folosiți paharul de măsurare al aparatului.

**BG**

## ТАЙЛАНДСКИ ОРИЗ ИЛИ ОРИЗ БАСМАТИ

### ПРОДУКТИ:

Тайландски ориз или ориз басмати	4 мерителни чаши*
Ситна сол	1 чаена лъжичка
Вода	6 мерителни чаши*

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Изплакнете ориза със студена вода.
2. Изсипете ориза в съда, добавете водата и солта и разбъркайте.
3. Затворете капака.
4. Изберете програмата **RICE (ОРИЗ)**, след това натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди и затворете капака.
5. След края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата
6. Разбъркайте ориза да стои рохав и сервирайте много горещ.

\* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.

**HR**

## TAJLANDSKA ILI BASMATI RIŽA

### SASTOJCI:

Tajlandska ili basmati riža	4 mjerice*
Sitna sol	1 žličica
Voda	6 mjerica*

### PRIPREMA:

1. Isperite rižu hladnom vodom.
2. Stavite rižu u unutarnju posudu, dodajte vodu i sol pa promiješajte.
3. Zatvorite poklopac.
4. Odaberite program **RICE**, tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde pa zatvorite poklopac.
5. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
6. Promiješajte rižu i poslužite je vruću.

\* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.



## THAI OR BASMATI RICE

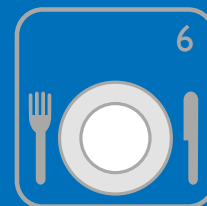
## INGREDIENTS:

Thai or basmati rice	4 measures*
Fine salt	1 teaspoon
Water	6 measures*

## PREPARATION:

1. Rinse the rice under cold water.
  2. Pour the rice in the pot, add the water and the salt, and mix.
  3. Close the lid.
  4. Select the "RICE" program, then press "START/STOP" button for 3 seconds, and close the lid.
  5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function: remove device from power source
  6. Fluff the rice and serve very hot.
- \* Use the multicooker measuring cup.

## THAI OR BASMATI RICE



## RYŻ TAJSKI LUB RYŻ BASMATI

## SKŁADNIKI:

Ryż tajski lub ryż basmati	4 miarki*
Drobna sól	1 łyżeczka
Woda	6 miarek*

## PRZYGOTOWANIE:

1. Przepłukać ryż zimną wodą.
  2. Wsypać ryż do naczynia w komorze urządzenia, dodać wodę i sól, wymieszać.
  3. Zamknąć pokrywę.
  4. Wybrać program „RYŻ”, następnie nacisnąć przycisk „START/STOP” i przytrzymać go przez 3 sekundy, zamknąć pokrywę.
  5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
  6. Przemieszać ryż i podawać, gdy jest bardzo gorący.
- \* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

## TAIZEMIEŠU VAI BASMATI RĪSI

## SASTĀVDĀĻAS:

4 mērglāzes* taizemiešu vai Basmati rīsu
1 tējkarote smalkā sāls
6 mērglāzes* ūdens

## GATAVOŠANA:

1. Noskalojiet rīsus aukstā ūdenī.
  2. Ieberiet rīsus katlā, pievienojiet ūdeni un sāli, samaisiet.
  3. Aizveriet vāku.
  4. Izvēlieties "RICE" programmu, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu un aizveriet vāku.
  5. Programmā beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
  6. Ļaujiet rīsiem uzbrīst un pasniedziet karstus.
- \* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

## TAJŲ (THAI) ARBA BASMATI RYŽIAI

## INGREDIENTAI:

Tajų (Thai) arba basmati ryžių 4 porcijoms*
1 šaukštelis druskos
6 vandens matavimo indelių*

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Šaltu vandeniu nuplaukite ryžius.
  2. Į puodą supilkite ryžius, vandenį ir įdėkite druskos, viską išmaišykite.
  3. Uždarykite dangtį.
  4. Pasirinkite "RICE" programą, tada paspauskite ir laikykite apie 3 sekundes mygtuką "START/STOP".
  5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
  6. Pamaišykite ryžius ir patiekite juos karštus.
- \* Naudokite multicooker puodo matavimo indelį.



RO

## SUPĂ DE MAZĂRE CU AFUMĂTURĂ

### INGREDIENTE:

Costiță afumată	300 g
Mazăre	360 g (3 pahare pentru măsurare*)
Ceapă mică	2 buc
Morcov mediu	1 buc
Cartofi mici	4 buc
Apă	3 l
Usturoi	4 căței
Verdeță	după gust
Sare, piper	după gust
Foi de dafin	3 buc.
Ulei de floarea soarelui	2 linguri

### PREPARARE:

- Turnați ulei de floarea soarelui în vas și puneți ceapa și morcovul tăiate.
- Selecțiați programul „**FRY**”, și butonul „**COOKING TIME**” la 25 min.
- Apăsati lung butonul „**START/STOP**”.
- Rumeniți ceapa și morcovii pentru 10 min, amestecând ocazional.
- Adăugați mazărea, costița și 2l de apă. Nu închideți capacul înainte ca mazărea să fiarbă. Înlăturați spuma din supra când este nevoie.
- Selecțiați programul „**SOUP**”, la „**COOKING TIME**” de 1h30min.
- Cu 30 de min înainte de sfârșitul programului, puneți în supra cartofii tăiați, iar la final adăugați usturoiul pisat, foile de dafin, sarea și piperul. Serviți cu verdeță.
- La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

\* Utilizați paharul pentru măsurare

BG

## СУПА ОТ ГРАХ С ПУШЕНО МЕСО

### ПРОДУКТИ:

Пушен бекон	300 г
Грах	360 г (3 мерителни чаши, равни**)
Малка глава лук	
Средно голям морков	
Дребни картопки	
Вода	3 л
Чесън	4 скилидки
Зелени подправки	на вкус
Сол, пипер	на вкус
Дафинов лист	3 бр.
Слънчогледово олио	2 с.л.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Налейте слънчогледовото олио в съда на мултифункционалния готварски уред и изсипете накълцания лук и морков.
- Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 25 минути.
- Натиснете и задръжете бутона „**СТАРТ/СТОП**” за 3 секунди.
- Запържете лука и морковите за около 10 минути, докато покафеняят, като разбърквате от време на време.
- Добавете граха, пушения бекон и 2 л вода. Оставете капака отворен, докато грахът заври. Отстранете пяната от бульона.
- След края на програмата изберете програма **SOUP (СУПА)** и настройте **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 1 ч и 30 мин.
- 30 минути преди края на програмата добавете нарязаните картопки, а накрая прибавете накълцания чесън, дафиновия лист, солта и пипера. Гарнирайте с накълцани зелени подправки.
- В края на програмата уредът преминава към функция **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния готварски уред.

HR

## JUHA OD GRAŠKA S DIMLJENIM MESOM

### SASTOJICI:

Dimljena slanina	300 g
Grašak	360 g (3 mjerice, razina**)
Manji luk	2 lista
Mrkva srednje veličine	1 lista
Manji krumpir	4 lista
Voda	3 l
Češnjak	4 režnja
Začinsko bilje	po ukusu
Sol, papar	po ukusu
Lovor	3 lista
Suncokretovo ulje	2 žlice

### PRIPREMA:

- U unutarnju posudu Multicookera stavite suncokretovo ulje i na njega stavite narezani luk i mrkvu.
- Odaberite program **FRYING**, pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 25 minuta.
- Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
- Pirjajte luk i mrkvu 10 minuta povremeno miješajući.
- Dodajte grašak, dimljenu slaninu i 2 l vode. Nemojte zatvarati poklopac dok grašak ne prokluča. Odstranite pjenu s temeljca.
- Kad program završi, odaberite program **SOUP** i namjestite vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** na 1 sat i 30 minuta.
- Polu sata prije kraja programa dodajte krumpir narezan na kockice, a na kraju dodajte narezani češnjak, lovor, sol i papar. Ukrasite narezanim začinskim biljem.
- Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

\* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

## PEA SOUP WITH SMOKED MEAT

## INGREDIENTS:

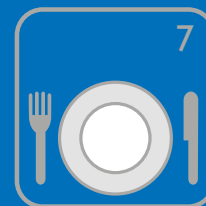
Smoked bacon	300 g
Pea	360 g (3 measuring cups, level*)
Small onion	
Medium-sized carrot	
Small potatoes	
Water	3 l
Garlic	4 cloves
Green herbs	to taste
Salt, pepper	to taste
Bay leaves	3 pcs.
Sunflower oil	2 tbsp

## PREPARATION:

1. Pour sunflower oil in the multicooker pot and place in the chopped onion and carrots.
2. Select the "FRYING" program, press the "COOKING TIME" button and select a cooking time of 25 minutes;
3. Press and hold the "START/STOP" button for 3 seconds.
4. Brown the onions and carrots for 10 minutes, stirring occasionally.
5. Add the peas, the smoked bacon and 2l of water. Keep the lid open, until the peas boil. Remove foam from the broth.
6. After the program finishes, select **SOUP** program, an set "COOKING TIME" at 1h30min.
7. 30 minutes before the end of the program, add the diced potatoes, and at the end add in the chopped garlic, bay leaves, salt and pepper. Garnish with chopped green herbs.
8. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

\* Use the multicooker measuring cup.

## PEA SOUP WITH SMOKED MEAT



## ZUPA GROCHOWA Z WĘDZONKĄ

## SKŁADNIKI:

Boczek wędzony	300 g
360 g (3 miarki, płaskie**)	
Mała cebula	
Sredniej wielkości marchew	
Małe ziemniaki	
Woda	3 l
Czosnek	4 ząbki
Świeży zióła	do smaku
Sól, pieprz	do smaku
Liście laurowe	3 szt.
Olej słonecznikowy	2 łyżki

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wlać olej słonecznikowy do naczynia w komorze urządzenia, dodać do niego pokrojoną cebulę i marchew.
2. Wybrać program „**SMAŻENIE**”; nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**” i ustawić czas gotowania na 25 minut;
3. Nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Przyrumienić cebulę i marchew przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
5. Dodać groch, boczek wędzony i 2 l wody. Nie zamykać pokrywy urządzenia, dopóki groch się nie zagotuje. Zebrać szumowinę z wywaru.
6. Po zakończeniu programu, wybrać program **ZUPA** i ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 1 godz. 30 min.
7. Na 30 minut przed zakończeniem programu dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, a na koniec dodać posiekany czosnek, liście laurowe, sól i pieprz. Posypać posiekanymi świeżymi ziołami.
8. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

## ZIRŅU ZUPA AR KŪPINĀTU GAĻU

## SASTĀVDAĻAS:

Kūpināts bekonis	300 g
Zirņi	360 g (3 mērglāzes* bez kaudzes)
Neliels sīpols	
Vidēja lieluma burkāns	
Kartupeļi	
Ūdens	3 l
Kiploks	4 daiviņas
Garšaugi	pēc garšas
Sāļ, pipari	pēc garšas
Lauru lapas	3 gab.
Sauļespuķu eļļa	2 ēdamkarotes

## GATAVOŠANA:

1. Ielejiet multivāres katlā saulespuķu eļļu un iebriet sakapāto sīpolu un burkānu.
2. Izvēlieties programmu "**FRY**", piespiediet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 25 minūtes.
3. 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
4. 10 minūtes, ik pa laikam apmaisot, cepiet sīpolu un burkānu, lai tie apbrūnē.
5. Pievienojiet zirņus, kūpināto bekonu un 2 l ūdens. Kamēr vārās zirņi, vāks jātur vaļā. Nosmeliet putas.
6. Programmai beidzoties, izvēlieties "**SOUP**" programmu un ar "**COOKING TIME**" uzstādiat gatavošanas laiku uz 1h 30 min.
7. 30 minūtes pirms programmas beigām pievienojiet gabaliņos sagrieztus kartupeļus, pašās beigās pievienojiet sakapātu kiploku, lauru lapas, sāli un piparus. Garnējiet ar sakapātiem garšaugiem.
8. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

\* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

## ŽIRNIŲ SRIUBA SU RŪKYTA MĖSA

## INGREDIENTAI:

300 g rūkytos šoninės
360 g (3 matavimo indelius**)
Mažo svogūno
Vidutinio dydžio morkos
Mažų bulvių
3 l vandens
4 skilteles česnako
Zolelių pagal skonį
Druskos, pipirų pagal skonį
3 vnt. Lauro lapų
2 saukštai saulėgrąžų aliejaus

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supilkite aliejų į multicooker puodą ir sudėkite supjaustytus svogūnus ir morkas.
2. Pasirinkite "**FRYING**" programą, paspauskite "**COOKING TIME**" mygtuką ir nustatykite laiką 25 minutes;
3. 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę "**START/STOP**" mygtuką.
4. Kepkite svogūnus ir morkas apie 10 minučių kol paruduos, retkarčiais pamaišydami.
5. Sudėkite žirnius, rukytą šoninę ir įpilkite 2l vandens. Laikykite atidarytą dangtį iki kol užvirs žirniai. Pašalinkite putas iš sriubos.
6. Kai programa pasibaigs, pasirinkite "**SOUP**" programą ir nustatykite "**COOKING TIME**" 1h 30min laikui.
7. Likus 30 minučių iki programos pabaigos sudėkite supjaustytas bulves, o pabaigoje sudėkite supjaustytą česnaką, lauro lapus, druską ir pipirus, žoleles.
8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.

\* Naudokite multicooker puodo matavimo indelį.





RO

## CARTOFI GRATINAȚI „DAUPHINOISE”

### INGREDIENTE:

Cartofii de dimensiune mare	7-8 buc. (700 g)
Smântână pentru gătit (23%)	200 ml
Smântână	200 g
Usturoi	1 cățel
Nucșoară	pe vârful cuțitului
Sare	1 vf. linguriță (sau după gust)

### PREPARARE:

1. Curățați cartofii și tăiați-i rondele subțiri (2–5 mm grosime).
2. Mărunțiți usturoiul și așezați pe fundul vasului.
3. Direct în vasul aparatului multicooker amestecați cu grijă frișca, smântâna, sarea și nucșoara.
4. În amestecul pregătit așezați cartofii tăiați, amestecându-i cu grijă. Cartofii trebuie să fie acoperiți cu sos.
5. Atingând butonul „**MENIU**”, alegeți programul „**BAKE**”.
6. Atingeți butonul „**COOKING TIME**” și setați 1 oră și 10 min, apoi butonul **TEMP** unde setați 120°.
7. Atingeți butonul „**START/STOP**”, ținându-l apăsat timp de 3 secunde
8. La sfârșitul programului, aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de current.

### SFATURI:

- Cu 10 min înainte de terminarea mâncării, puteți presăra cartofii cu cașcaval ras, iar la final decorați-l cu verdeață.

BG

## КАРТОФИ ДОФИНОА

### ПРОДУКТИ:

Едри картофи	7-8 бр. (700 г)
Готварска сметана (23%)	200 ml
Високомаслена сметана 36-40%	200 г
Чесън	1 скилидка
Мускатово орехче	една щипка
Сол	1 ч.л. (или на вкус)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Обелете картофите и ги нарежете на тънки резени (2-5 мм).
2. Счукайте чесъна и го изсипете на дъното на съда.
3. Внимателно смесете направо в мултифункционалния уред за готвене двата вида сметана, солта и мускатовия орех.
4. Изсипете резените картофи в соса, като разбърквате внимателно. Сосът трябва да покрие картофите.
5. Натиснете бутон **MENU (МЕНЮ)** и изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**.
6. Натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 1 час и 10 минути и бутон **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** на 120°.
7. Натиснете и задържете бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
8. В края на програмата уредаът ще премине към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- 10 минути преди края на готвенето може да поръсите настърган кашкавал върху картофите и накрая да ги сервирате с накълцани зелени подправки.

HR

## KRUMPIR DAUPHINOISE

### SASTOJCI:

Veći krumpir	7 – 8 komada (700 g)
Vrhnje za kuhanje (23 %)	200 ml
Slatko vrhnje	200 g
Cešnjak	1 rezanj
Muškatni oraščić	prstohvat
Sol	1 žličica (ili po ukusu)

### PRIPREMA:

1. Ogulite krumpir i narežite ga na tanke ploške (debljine 2 – 5 mm)
2. Sameljite češnjak i stavite ga na dno unutarnje posude.
3. Oprezno u posudi Multicookera izmiješajte vrhnje za kuhanje, slatko vrhnje, sol i muškatni oraščić.
4. Stavite ploške krumpira u umak oprezno miješajući. Umak treba prekriti krumpir.
5. Pritisnite tipku **MENU** i odaberite program **BAKING**.
6. Namjestite vrijeme kuhanja (tipka **COOKING TIME**) na 1 sat i 10 minuta, a temperaturu na 120 °C s pomoću tipke **TEMP**.
7. Tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
8. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVİ:

- Deset minuta prije isteka vremena kuhanja možete krumpir posuti naribanim sirom i poslužiti s narezanim povrćem.

## DAUPHINOISE POTATOES

## INGREDIENTS:

Large potatoes	7-8 pcs. (700 g)
Cooking cream (23%)	200 ml
Heavy cream	200 g
Garlic	1 clove
Nutmeg	a pinch
Salt	1 tsp (or to taste)

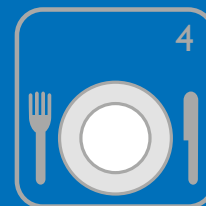
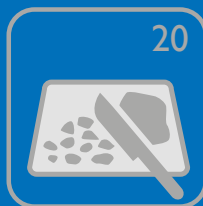
## PREPARATION:

1. Peel the potatoes and cut them into thin slices (2-5 mm thick).
2. Grind the garlic and place it on the bottom of the pot.
3. Carefully mix, directly in the multicooker pot, the cooking cream, heavy cream, salt, and nutmeg.
4. Place the potato slices in the sauce, stirring carefully. Make sure that the sauce covers the potatoes.
5. Press the **"MENU"** button and select the **"BAKING"** program.
6. Press **"COOKING TIME"** to 1 hour and 10 minutes and **"TEMP"** button of 120 °C.
7. Press and hold the **"START/STOP"** button for 3 seconds.
8. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## TIPS AND TRICKS:

- 10 minutes before the end of the cooking time, you can sprinkle grated cheese over the potatoes, and at the end serve it with chopped greens.

## DAUPHINOISE POTATOES



## ZIEMNIAKI DAUPHINOISE

## SKŁADNIKI:

Duże ziemniaki	7-8 szt. (700 g)
Śmietanka	
do sosów (23%)	200 ml
Tłusta śmietana kremówka	200 g
Czosnek	1 ząbek
Gałka muszkatołowa	szczypta
Sól	1 łyżeczka (lub do smaku)

## PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plastry (o grubości 2-5 mm).
2. Rozgnieść czosnek i umieścić go na dnie naczynia w komorze urządzenia.
3. Delikatnie wymieszać, bezpośrednio w naczyniu umieszczonym w komorze urządzenia, śmietankę, śmietaną kremówkę, sól i gałkę muszkatołową.
4. Do sosu włożyć plasterki ziemniaków, delikatnie mieszając. Upewnić się, że sos przykrywa ziemniaki.
5. Naciśnąć przycisk **„MENU"** i wybrać program **„PIECZENIE"**.
6. Ustawić **„CZAS GOTOWANIA"** na 1 godz. i 10 minut, a przycisk **„TEMP"** na 120 °C.
7. Naciśnąć przycisk **„START/STOP"** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
8. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania można posypać ziemniaki startym serem, a następnie podawać z posiekаныmi świeżymi ziołami.

## DOFINĒ KARTUPEĻI

## SASTĀVDAĻAS:

Kartupeļi	7-8 gab. (700 g)
Saldais krējums (23 %)	200 ml
Krējums	200 g
Ķiploks	1 daiviņa
Muskatrieksts	šķipsniņa
Sāļš	1 tējkarote (vai pēc garšas)

## GATAVOŠANA:

1. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos plānās šķēlītēs (2-5 mm biezās).
2. Sasmalciniet ķiploku un ieberiet katlā.
3. Multivāres katlā rūpīgi samaisiet saldo krējumu, krējumu, sāli un muskatriekstu.
4. Ievietojiet mērcē kartupeļu šķēlītes, rūpīgi samaisiet. Kartupeļiem jābūt pārklātiem ar mērci.
5. Piespiediet **"MENU"** taustiņu un izvēlieties **"BAKE"** programmu.
6. Piespiediet **"COOKING TIME"**, izvēloties gatavošanas laiku 1 h 10 min un ar **"TEMP"** taustiņu noregulējot 120 °C.
7. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
8. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## IETEIKUMI:

- 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām kartupeļiem var uzkaisīt rīvētu sieru; pasniedziet ar pārkaisītiem smalcinātiem garšaugiem.

## SUOMIŠKAS BULVIŲ APKEPAS

## INGREDIENTAI:

7-8 vnt. didelių bulvių (700 g)
200 ml grietinės (23%)
200 g plaktos grietinės
1 skiltelė česnakų
Žiupsnelio muskato
1 šaukštelis druskos (pagal skonį)

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Nulupkite bulves ir supjaustykite jas plonomis skiltelėmis (2-5 mm storio).
2. Sutrinkite česnaką ir padėkite jį ant puodo dugno.
3. Atsargiai sumaišykite multicooker puode grietinę, plaktą grietinėlę, druską ir muskatą.
4. Atsargiai sudėkite bulves į paruoštą padažą. Įsitinkinkite, kad bulves apsemia padažas.
5. Paspauskite **"MENU"** mygtuką ir pasirinkite **"BAKING"** programą.
6. Nustatykite su **"COOKING TIME"** mygtuku 1 val. ir 10 min. laiką ir paspaudę mygtuką **"TEMP"** pasirinkite 120 °C temperatūrą.
7. 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę **"START/STOP"** mygtuką.
8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS

- Likus 10 minučių iki kepimo pabaigos, Jūs galite užbarstyti sūrio ir žalumynų ant bulvių.



RO

## CARTOFI PRĂJIȚI CU CEARĂ ȘI CIUPERCI

### INGREDIENTE:

Cartofi	4–5 pcs. (200–300 g)
Ciuperci proaspete	300–400 g
Ceară	2 buc. 150 g
Usturoi	2 căței
Ulei	2 lingurițe

### PREPARARE:

1. Adugați ulei, ceapa și usturoiul tocat în oala Multicookerului.
2. Selectați programul "FRY", setați "COOKING TIME" la 30 minute, apoi apăsați lung "START/STOP"
3. Prăjiți pentru 5 minute apoi adăugați cartofii tocați și ciupercile. Continuați să prăjiți pentru 10 minute.
4. Închideți capacul aparatului multicooker și gătiți mâncarea încă 10 minute pentru ca aceasta să fie pătrunsă de arome.
5. Deschideți capacul aparatului multicooker și gătiți încă 5 minute, sărați și piperati.
6. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "KEEP WARM"; deconectați de la sursa de curent.

### SFATURI:

- Vă recomandăm să gătiți mâncarea în programul „FRY” cu capacul deschis.
- Sărați mâncarea cu aproximativ 5 min. înainte de sfârșitul programului.

BG

## ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ С ЛУК И ГЪБИ

### ПРОДУКТИ:

Средно големи картофи	4–5 бр. (200–300 г)
Пресни гъби	300–400 г
Средна глава лук	2 бр. 150 г
Чесън	2 скилданки
Слънчогледово олио	2 супени лъжици

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Изсипете лука и чесъна в съда.
2. Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 30 минути, след това натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
3. Налейте олио в съда на мултифункционалния готварски уред и изпържете лука и чесъна за 5 минути. Добавете нарязаните картофи и гъби и продължете да пържите още 10 минути.
4. Затворете капака на мултифункционалния готварски уред и пържете още 10 минути, за да дадете възможност на ястието да полие ароматите.
5. Отворете капака, добавете солта и пипера и гответе още 10 минути.
6. В края на програмата уредът ще премине към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Когато готвите с програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, препоръчва се да държите капака отворен.
- Най-добре е да добавяте солта в храната около 5 минути преди края на програмата.

HR

## KRUMPIRIĆI S LUKOM I GLJIVAMA

### SASTOJICI:

Krumpir srednje veličine	4 – 5 komada (200 – 300 g)
Svježe gljive	300 – 400 g
Luk srednje veličine	2 komada (150 g)
Cešnjak	2 režnja
Suncokretovo ulje	2 žlice

### PRIPREMA:

1. U posudu stavite luk i češnjak.
2. Odaberite program **FRYING**, pritisnite **COOKING TIME** i postavite vrijeme kuhanja na 30 minuta, pa tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
3. U posudu Multicookera stavite ulje pa na njemu 5 minuta pržite luk i češnjak. Dodajte narezani krumpir i gljive i sve pržite još 10 minuta.
4. Zatvorite poklopac Multicookera i pecite još 10 minuta kako bi se okusi proželi.
5. Otvorite poklopac, dodajte sol i papar pa pecite još 5 minuta.
6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVI:

- Pri upotrebi programa **FRYING** preporuča se da poklopac bude otvoren.
- Sol je najbolje dodati jelu 5 minuta prije završetka programa.



EN

## FRIES WITH ONIONS AND MUSHROOMS

### INGREDIENTS:

Medium-sized potatoes	4–5 pcs. (200–300 g)
Fresh mushrooms	300–400 g
Medium-sized onions	2 pcs. 150 g
Garlic	2 cloves
Sunflower oil	2 tbsps

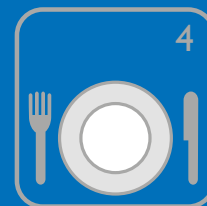
### PREPARATION:

1. Add onions and garlic in the pot.
2. Select the **"FRYING"** program, press the **"COOKING TIME"** button to select a cooking time of 30 minutes, then press **"START/STOP"** button for 3 seconds
3. Pour oil in the multicooker pot and fry the onion and garlic for 5 minutes. Add the cut potatoes and mushrooms and keep frying for another 10 minutes.
4. Close the lid of the multicooker and cook for another 10 minutes, allowing the dish to soak up the flavours.
5. Open the lid, add salt and pepper and cook for another 5 minutes
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source

### TIPS AND TRICKS:

- When you cook using the **"FRYING"** program, it is recommended to keep the lid open.
- It is best to add salt to the food about 5 minutes before the end of the program

# FRIES WITH ONIONS AND MUSHROOMS



PL

## FRYTKI Z CEBULĄ I PIECZARKAMI

### SKŁADNIKI:

Sredniej wielkości ziemniaki	4–5 szt. (200–300 g)
Świeże pieczarki	300–400 g
Sredniej wielkości cebule	2 szt. 150 g
Czosnek	2 ząbki
Olej słonecznikowy	2 łyżki

### PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę i czosnek umieścić w naczyniu w komorze urządzenia.
2. Wybrać program **„SMAŻENIE”**, nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA”**, ustawić czas gotowania na 30 minut, następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP”** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
3. Do naczynia w komorze urządzenia wlać olej i smażyć cebulę i czosnek przez 5 minut. Dodać pokrojone ziemniaki i pieczarki, smażyć przez kolejnych 10 minut.
4. Zamknąć pokrywę urządzenia i gotować przez następnych 10 minut, tak aby potrawa nabrała smaków wszystkich składników.
5. Otworzyć pokrywę, dodać sól i pieprz, gotować przez kolejne 5 minut
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

### RADY I PODPOWIEDZI:

- Podczas korzystania z programu **„SMAŻENIE”** zaleca się pozostawienie pokrywy otwartej.
- Sól do potrawy najlepiej dodać na około 5 minut przed zakończeniem programu.

LV

## KARTUPEĻU SALMINI AR SĪPOLIEM UN SĒŅĒM

### SASTĀVDAĻAS:

Vidēja lieluma kartupeļi	4–5 gab. (200–300 g)
Svaigas sēnes	300–400 g
Vidēja lieluma sīpoli	2 gab., 150 g
Ķiploks	2 daiviņas
Saulespuķu eļļa	2 ēdamkarotes

### GATAVOŠANA:

1. Ieberiet katlā sakapātus sīpolus un ķiplokus.
2. Izvēlieties programmu **"FRY"**, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
3. Ielejiet multivāres katlā saulespuķu eļļu un 5 minūtes cepiet sīpolus un ķiplokus. Pievienojiet kartupeļus un sēnes un turpiniet cept vēl 10 minūtes.
4. Aizveriet multivāres katla vāku un ļaujiet ēdienam gatavoties vēl 10 minūtes.
5. Atveriet vāku, pievienojiet sāli un piparus un gatavojiet vēl 5 minūtes.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

### IETEIKUMI:

- Ja gatavošanai izmanto **"FRY"** programmu, vāku ieteicams turēt vāļā.
- Sāli ēdienam vislabāk pievienot 5 minūtes pirms programmas beigām.

LT

## BULVYTĖS SU SVOGŪNAIS IR GRYBAIS

### INGREDIENTAI:

4–5 vnt. (200–300 g) vidutinio dydžio bulvių
300–400 g šviežių grybų
2 vnt. 150 g vidutinio dydžio svogūnų
2 skilteles česnako
2 s. šaukštai saulėgrąžų aliejaus

### PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Sudėkite svogūnus ir česnaką į puodą.
2. Pasirinkite **"FRYING"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 30 minučių, 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę **"START/STOP"** mygtuką
3. Supylkite aliejų į multicooker puodą ir apkepkitė svogūnus ir česnaką apie 5 minutes. Sudėkite bulves ir grybus ir kepkite dar 10 minučių.
4. Uždarykite multicooker dangtį ir kepkite dar 10 minučių, kol skoniai susimaišys.
5. Atidarykite dangtį ir sudėkite druską ir pipirus, bei dar pakepkite apie 5 minutes.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

### PATARIMAI IR GUDRYBĖS

- Kai naudojate **"FRYING"** programą, rekomenduojame laikyti dangtį atidarytą.
- Geriausia sudėti druską ir pipirus likus 5 minutėms iki programos pabaigos

PHILIPS



RO

## STROMBOLI CU CIUPERCI

### INGREDIENTE:

#### Pentru aluat:

Făină 630 g (6 pahare de măsurare până la semnul 160)  
Drojdie 10 g  
Sare 10 g  
Zahăr 10 g  
Apă plată 200g  
Ulei de măsline 2 tbsp

#### Pentru umplutură:

Ciuperci 60 g  
Carne tocată de vită 200 g

Mozzarella 120 g  
Sos de roșii 4 tbsp  
Unt 60 g  
Albuș de ou 2 pcs.  
Usturoi 1 clove  
Ierburi italienești 1 tbsp  
Parmezan ras 50 g (pentru decorare)

Pătrunjel 3 crenguțe (pentru decorare)  
Sare, piper după gust

### PREPARARE:

- Într-un bol puneți făina, drojdia, sarea, piperul și uleiul. Amestecați în timp ce adăugați treptat apă.
- Împărțiți aluatul în 4 bucăți. Întindeți fiecare bucată într-o foaie fină, pătrată, nu mai mare de 14cm.
- Selectați programul "FRY", apoi setați "COOKING TIME" la 20min. Apasați **START/STOP** pentru 3 sec.
- Adăugați untul, ciupercile tocate și carnea și amestecați periodic.
- După 7 min. adăugați restul ingredientelor.
- Împărțiți umplutură pe întreaga suprafață a foi de aluat, lăsând marginea liberă.
- Dați cu albus de ou pe margine, apoi împachetați într-un rulou. Lăsați așa pentru 15 minute.
- Plasați în oala multicookerului. Selectați programul "PIZZA" și setați "COOKING TIME" la 25 min.
- Scoteți ruloul, tăiați în bucăți de 2cm, adăugați parmezan și pătrunjel.
- La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "KEEP WARM"; deconectați de sursa de curent.

BG

## РУЛО С ГЪБИ

### ПРОДУКТИ:

#### За тестото:

Типово или бяло брашно 630 г (6 мерителни чаши, до деление 160\*)  
Суша мая 10 г (1 препълнена супена лъжица)  
Сол 10 г (1 препълнена чаена лъжичка)  
Захар 10 г (1 препълнена супена лъжица)  
Вода 200 г  
Зехтин 2 супени лъжици

#### За пълнежа:

Гъби печурки 60 г

Говежда кайма 200 г  
Сирене моцарела 120 г  
Доматен сос 4 супени лъжици  
Масло 60 г  
Белтъци 2 бр.  
Чесън 1 скилидка  
Италиански подправки (смес)  
1 супена лъжица  
Пармезан 50 г (за гарниране)  
Магданоз 3 стръка (за гарниране)  
Сол, пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Пригответе тестото. Изсипете брашното в купа и добавете в средата маята, солта, захарта и зехтина. Бъркайте, докато наливате постепенно водата.
- Разделете тестото на 4 части. От всяко парче разточете тънък правоъгъник с дължина 14 см.
- Изберете програмата **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)** и **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** за 20 мин. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
- Добавете маслото, нарязаните гъби и каймата и разбъркайте периодично.
- След 7 минути добавете останалите продукти.
- Разпределете пълнката върху цялата повърхност на тестото, като оставите свободен край.
- Намажете свободните краища с белтък. Навийте тестото на рولو и натиснете краищата да се залепят. Оставете за 15 минути.
- Сложете ролото в съда на мултифункционалния уред за готвене и изберете програмата **PIZZA (ПИЦА)** с **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** 25 мин.
- Извадете готовото рولو, нарежете го на парчета с дебелина 2 см, поръсете със зелени подправки и настърган пармезан и сервирайте.
- В края на програмата уреда ще преmine към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

HR

## ROLADA S GLJIVAMA

### SASTOJCI:

#### Za tijesto:

Glatko brašno 630 g (6 mjernih posuda napunjenih do oznake 160\*)  
Suhi kvasac 10 g (1 na vrh puna žlica)  
Sol 10 g (1 na vrh puna žlica)  
Šećer 10 g (1 na vrh puna žlica)  
Voda 200 ml  
Maslinovo ulje 2 žlice

#### Za nadjev:

Šampinjoni 60 g  
Mljevena govedina 200 g

Mozzarella 120 g  
Umak od rajčice 4 žlice  
Maslac 60 g  
Bjelanjci 2 komada  
Češnjak 1 režanj  
Talijski začini (mješavina) 1 žlica  
Parmezan 50 g (za posluživanje)  
Peršin 3 grancice (za posluživanje)  
Sol, papar po ukusu

### PRIPREMA:

- Zamijesite tijesto. U zdjelu stavite brašno i u sredinu stavite kvasac, sol, šećer i maslinovo ulje. Miješajte postupno doljevujući vodu.
- Podijelite tijesto na 4 dijela. Svaki dio razvaljajte u tanak pravokutnik dug 14 cm.
- Odaberite program **FRY** i namjestite vrijeme kuhanja (tipka **COOKING TIME**) na 20 minuta. Pritisnite i 3 sekunde držite tipku **START/STOP**.
- Dodajte maslac, narezane gljive i meso i povremeno miješajte.
- Nakon 7 minuta dodajte ostale sastojke.
- Rubove premažite bjelanjcima. Savijte tijesto u roladu. Rubove pritisnite kako bi se zaljepili. Ostavite da odstoji 15 minuta.
- Stavite roladu u Multicooker i odaberite program **PIZZA**. Tipkom **COOKING TIME** vrijeme kuhanja namjestite na 25 minuta.
- Izvadite roladu, narežite je na komade debljine 2 cm, pospite narezanim začinskim biljem i naribanim parmezanom te poslužite.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

## MUSHROOM STROMBOLI

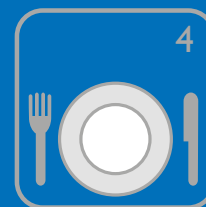
## INGREDIENTS:

<b>For the dough:</b>	Minced beef	200 g
Second grade or high grade flour	Mozzarella cheese	120 g
630 g (6 measuring cups filled up to the 160 mark*)	Tomato sauce	4 tbsp
	Butter	60 g
Dry yeast	Egg whites	2 pcs.
Salt	Garlic	1 clove
Sugar	Italian herbs (blend)	1 tbsp
Still water	Parmesan cheese	50 g (to garnish)
200gr	Parsley	3 sprigs (to garnish)
Olive oil	Salt, pepper	to taste
2 tbsp		
<b>For the filling:</b>		
Champignon mushrooms		60 g

## PREPARATION:

1. Prepare the dough. In a bowl, put in flour and sprinkle in the middle the yeast, salt, sugar, and add the olive oil. Mix, while adding gradually the water.
2. Split the dough in 4 pieces. From each, roll a thin rectangle with a length of 14 cm.
3. Select **"FRY"** program at **"COOKING TIME"** of 20min. Press **START/STOP** for 3 sec.
4. Add the butter, the chopped mushrooms and the meat and stir periodically.
5. After 7 minutes add the rest of the ingredients.
6. Spread the filling on the entire surface of the dough, leaving a free edge.
7. Brush the free edges with egg white. Wrap the dough to form a roll, and press on the edges to seal them. Leave for 15 minutes.
8. Place the roll in the pot of the multicooker unit and Select the **"PIZZA"** program with a **"COOKING TIME"** of 25 minutes.
9. Remove the roll, cut into 2-cm strips, sprinkle with chopped green herbs and grated parmesan cheese and serve.
10. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## MUSHROOM STROMBOLI



## STROMBOLI Z PIECZARKAMI

## SKŁADNIKI:

<b>Na ciasto:</b>	Mielona wołowina	200 g
Mąka pszenna drobna lub mąka chlebową 630 g (6 miarek wypełnionych do poziomu 160*)	Ser mozzarella	120 g
Drożdże suszone 10 g (1 czubata łyżka)	Sos pomidorowy	4 łyżki
Sól 10 g (1 czubata łyżeczka)	Masło	60 g
Cukier 10 g (1 czubata łyżka)	Białka jaj	2 szt.
Woda niezagrzana 200gr	Czosnek	1 ząbek
Oliwa z oliwek 2 łyżki	Zioła włoskie (mieszanka)	1 łyżka
<b>Na nadzienie:</b>	Ser parmezan	50 g (do posypania)
Pieczarki 60 g	Natka pietruszki	3 gałązki (do dekoracji)
	Sól, pieprz	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować ciasto Do miski wysypać mąkę, na środek wysypać drożdże, dodać sól, cukier i oliwę z oliwek. Wymieszać, stopniowo dodając wodę.
2. Podzielić ciasto na 4 części. Każdą rozwałkować na prostokąt o długości 14cm.
3. Wybrać program „**SMĄZENIE**” i ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 20 minut. Naciśnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Do naczyń włożyć masło, drobno pokrojone pieczarki i mięso i mieszać od czasu do czasu.
5. Po upływie 7 minut dodać resztę składników.
6. Rozprowadzić nadzienie na całej powierzchni ciasta, pozostawiając pusty brzeg.
7. Puste brzegi posmarować białkiem. Zwinąć ciasto nadając mu kształt rolady i przycisnąć brzegi, żeby się sklepiły. Odstawić na 15 minut.
8. Umieścić roladę w naczyniu w komorze urządzenia i wybrać program „**PIZZA**” z „**CZASEM GOTOWANIA**” ustawionym na 25 minut.
9. Roladę wyjąć, pokroić na 2-cm kawałki, przed podaniem posypać posiekanymi świeżymi ziołami i parmezanem.
10. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## PICAS RULETE AR SĒNĒM

## SASTĀVDAĻAS:

<b>Mīklai:</b>	Malta liellopa gaļa	200 g
Milci 630 g (6 mērglāzes*, pildītas līdz atzīmei 160)	Mocarella siers	120 g
Sausais raugs 10 g (1 ēdamkarote ar kaudzi)	Tomātu mērce	4 ēdamkarotes
Sāls 10 g (1 tējkarote ar kaudzi)	Sviests	60 g
Cukurs 10 g (1 ēdamkarote ar kaudzi)	Olu baltumi	2 gab.
Ūdens 200 g	Ķiploks	1 daiviņa
Oliveļļa 2 ēdamkarote	Itāļu garšvielu maisījums	1 ēdamkarote
<b>Pildījumam:</b>	Parmas siers	50 g (garnēšanai)
Šampinjoni 60 g	Sāls, pipari	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Pagatavojiet mīklu. Leberiet bļodā miltus, vidū - raugu, sāli, cukuru un pievienojiet oliveļļu. Samaisiet, pakāpeniski pievienojot ūdeni.
2. Sadaliet mīklu 4 daļās. Katru daļas izrullējiet plānā, 14 cm garā taisnstūrī.
3. Izvēlieties **"FRY"** programmu un piespiediet **"COOKING TIME"**, izvēlieties gatavošanas ilgumu 20 minūtes. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
4. Ielieciet katlā sviestu, sagrieztais sēnes, gaļu un periodiski apmaisiet.
5. Pēc 7 minūtēm pievienojiet pārējās sastāvdaļas.
6. Izlīdziniet pildījumu uz mīklas plātnes, malas atstājot nenoklātās.
7. Nenoklātās malas apsmērējiet ar olas baltumu. Satiniet mīklu kā ruleti un spiediet galus, lai tie būtu noslēgti. Ļaujiet 15 minūtes nostāvēties.
8. Ievietojiet ruleti multivāres katlā un izvēlieties **"PIZZA"** programmu, piespiediet **"COOKING TIME"** un uzstādiat gatavošanas ilgumu 25 minūtes.
9. Izņemiet ruleti, sagrieziet 2 cm biezas šķēles, apkaisiet ar smalcinātiem garšaugiem un Parmas sieru un pasniedziet.
10. Programmā beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## GRYBŲ VYNIOTINIS

## INGREDIENTAI:

<b>Tešlai:</b>	120 g Mocarella sūrio
630 g (6 matavimo indeliai pripilti iki 160 ženklų*) pirmos ar aukščiausios rūšies miltų	4 šaukštus pomidorų padažo
10 g (1 s. šaukštas) sausų mielių	60 g sviesto
10 g (1 s. šaukštas) druskos	2 vnt. kiaušinių baltymo
10 g (1 s. šaukštas) cukraus	1 skiltelė česnakų
200gr negazuoto vandens	1 šaukštą susmulkintų itališkų žolelių
2 šaukštai alyvuogių aliejaus	50 g (papušimui) Parmezano sūrio
<b>Įdarui:</b>	3 šakelias petražolių (papušimui)
60 g pievagrybių	Druskos, pipirų pagal skonį
200 g smulkintos jautienos	

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Paruoškite tešlą, į dubenį sudėkite miltus, mieles, druską, cukrų ir įpilkite alyvuogių aliejaus. Visą sumaišykite ir įpilkite vandenį.
2. Padalinkite tešlą į 4 gabalus. Iš kiekvieno gabalo iškočikite ploną stačiakampį 14 cm ilgio.
3. Pasirinkite **"FRYING"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 20min., 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę **"START/STOP"** mygtuką
4. Sudėkite sviestą, supjaustytus grybus, mėsą ir maišykite periodiškai.
5. Po 7 minučių sudėkite likusius ingredientus.
6. Paruoštą įdarą paskleiskite ant iškočiotos tešlos paliekant kraštus tuščius.
7. Kraštus patepkite kiaušinių baltymais. Iš tešlos suformuokite ritinį ir kraštus suspauskite. Vyniotinį palikite 15 minučių.
8. Po 15 min. vyniotinį įdėkite į multicooker puodą ir pasirinkite **"PIZZA"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite 25 minutes.
9. Iškepusi vyniotinį išimkite iš puodo, supjaustyte 2 cm storio griežinėliais, apibarstykite sukaptomis žolelėmis ir parmezano sūriu ir patekite.
10. Kai programa pasibaigs, įrenginys automatiškai įsijungs siltumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.





RO

## PIZZA MARGUERITA

### INGREDIENTE:

#### Pentru aluat:

Făină	200 g
Drojdie uscată	5 g (1 linguriță fără vârf)
Ulei de măsline	2 linguri
Sare	5 g (sau după gust)
Zahăr	1 linguriță cu vârf sau după gust
Apă	140 ml

#### Pentru umplutură:

Sos pentru pizza	2 linguri
Cașcaval mozzarella	50 g
Brânză parmezan	50 g
Roșii cherry	20 g (2 bucăți de dimensiune mică)
Bosuioc verde	4 g

### PREPARARE:

- Amestecați aluatul. Cerneți făina și faceți în centru o adâncitură sub formă de pălnie. Presărați drojdia și sarea, zahărul, adăugați uleiul de măsline. Amestecați și adăugați treptat apă.
- Acoperiți aluatul cu un prosop și lăsați-l timp de 1 oră la temperatura camerei.
- Împărțiți aluatul în 4 porții și faceți o minge din fiecare bucată.
- Întindeți una dintre cele 4 porții de aluat și ungeți-l bine cu sos.
- Așezați hârtia pentru copt în vasul aparatului, apoi întindeți aluatul de pizza și perforați-l cu o furculiță.
- Alegeți programul „PIZZA”; apăsați butonul „COOKING TIME”, setați la 15 min și selectați „START/STOP”.
- La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent.

BG

## ПИЦА „МАРГАРИТА”

### ПРОДУКТИ:

#### За тестото:

Брашно	200 г
Суша мая	5 г (1 чаена лъжичка, равна)
Слънчогледово олио	2 супени лъжици
Сол	5 г (или на вкус)
Захар	1 препълнена чаена лъжичка или на вкус
Вода	140 мл

#### За гарнитурата:

Сос за пица	2 супени лъжици
Сирене моцарела	50 г
Сирене пармезан	50 г
Чери домати	20 г (2 малки чери домати)
Пресен босилек	4 г

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Пригответе тестото. Изсипете брашното в купа, добавете в средата маята, солта, захарта и зехтина. Бъркайте, като добавяте постепенно вода.
- Покрийте тестото с кърпа и го оставете да почине за 1 час на стайна температура.
- Разделете тестото на четири части и оформете всяка от тях на топка.
- Разточете една от четирите топки на тънък кръг и го намажете със сос. Подложете хартия за печене в съда на мултифункционалния уред за готвене, поставете отгоре разточената пица и я набодете с вилица.
- Разпределете останалия сос равномерно върху цялата повърхност на тестото, а после подредете отгоре моцарелата и разполовените чери домати. Поръсете с пармезан.
- Изберете програмата **PIZZA (ПИЦА)**, натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** за 15 минути; натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
- В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

HR

## PIZZA MARGUERITA

### SASTOJCI:

#### Za tijesto:

Brašno	200 g
Suhi kvasac	5 g (1 ravna žlica)
Maslinovo ulje	2 žlice
Sol	5 g (ili po ukusu)
Sol	1 na vrh puna žličica ili po ukusu
Voda	140 ml

#### Za nadjev:

Umak za pizzu	2 žlice
Mozzarella	50 g
Parmezan	50 g
Mini rajčice	20 g (2 manje mini rajčice)
Svježi bosiljak	4 g

### PRIPREMA:

- Zamijesite tijesto. U zdjelu usipajte brašno i u sredinu dodajte kvasac, sol, šećer i maslinovo ulje. Mijesajte postupno priljevajući vodu.
- Prekrijte tijesto papirnatim ručnikom i ostavite da 1 sat odstoji na sobnoj temperaturi.
- Podijelite tijesto na četiri dijela i od svakog dijela oblikujte lopticu.
- Razvaljajte jednu od četiri loptica u tanak krug i premažite ga umakom. U posudu Multicookera stavite papir za pečenje pa na njega stavite razvaljano tijesto za pizzu. Na nekoliko ga mjesta probodite vilicom.
- Preostali umak ravnomjerno rasporedite po tijestu pa dodajte mozzarellu i prepolovljene mini rajčice. Pospite parmezanom.
- Odaberite program **PIZZA**, pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 15 minuta pa pritisnite **START/STOP**.
- Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

## PIZZA MARGUERITA

## INGREDIENTS:

## For the dough:

Flour	200 g
Dry yeast	5 g (1 tsp, level)
Olive oil	2 tbsp
Salt	5 g (or to taste)
Sugar	1 heaped tsp or to taste
Water	140 ml

## For the topping:

Pizza sauce	2 tbsp
Mozzarella cheese	50 g
Parmesan cheese	50 g
Cherry tomatoes	20 g (2 small cherry tomatoes)
Fresh basil	4 g

## PREPARATION:

1. Prepare the dough. In a bowl, put in flour and sprinkle in the middle the yeast, salt, sugar, and add the olive oil. Mix, while adding gradually the water.
2. Cover the dough with a tea towel and let it sit for 1 hour at room temperature.
3. Divide the dough into 4 portions and shape each piece into a ball.
4. Roll one of the 4 portions of dough in a thin circle and spread sauce on it. Place baking paper in the pot of the multicooker unit, then place the rolled pizza on the baking paper and puncture it with a fork.
5. Spread the remaining sauce evenly on the entire surface of the dough, then the mozzarella and the cherry tomato halves. Sprinkle with Parmesan cheese.
6. Select the "PIZZA" program; press the "COOKING TIME" button and select a cooking time of 15 minutes and press **START/STOP**.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## PIZZA MARGUERITA



## PIZZA MARGUERITA

## SKŁADNIKI:

## Na ciasto:

Mąka	200 g
Drożdże suszone	5 g (1 płaska łyżeczka)
Oliwa z oliwek	2 łyżki
Sól	5 g (lub do smaku)
Cukier	1 czubata łyżeczka (lub do smaku)
Woda	140 ml

## Na nadzienie:

Sos do pizzy	2 łyżki
Ser mozzarella	50 g
Ser parmezan	50 g
Pomidorki cherry	20 g (2 małe pomidorki cherry)
Świeża bazylia	4 g

## PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować ciasto. Mąkę wysypać do miski, na środek wysypać drożdże, dodać sól, cukier i oliwę z oliwek. Wymieszać, stopniowo dodając wodę.
2. Przykryć ciasto ściereką i pozostawić na 1 godzinę w temperaturze pokojowej.
3. Podzielić ciasto na 4 porcje, każdej z nich nadać kształt kuli.
4. Rozwałkować jedną z 4 porcji ciasta na cienki placek i posmarować ją sosem. Włożyć papier do pieczenia do naczynia umieszczonego w komorze urządzenia, następnie położyć na nim rozwałkowaną pizzę i nakłuć ją widelcem.
5. Pozostały sos rozprowadzić równomiernie po całej powierzchni ciasta, następnie na wierzch ułożyć ser mozzarella i połowę pomidorów cherry. Posypać parmezanem.
6. Wybrać program „PIZZA”; nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**”, ustawić czas gotowania na 15 minut i nacisnąć przycisk **START/STOP**.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## PICA MARGARITA

## SASTĀVDAĻAS:

## Mīkli:

Milki	200 g
Sausais raugs	5 g (1 tējkarote bez kaudzes)
Oļīveļļa	2 ēdamkarotes
Sāļš	5 g (vai pēc garšas)
Cukurs	1 tējkarote ar kaudzi vai pēc garšas
Ūdens	140 ml

## Garnējumi:

Picas mērce	2 ēdamkarotes
Mocarella siers	50 g
Parmas siers	50 g
Ķiršu tomātiņi	20 g (2 ķiršu tomātiņi)
Svaigs baziliks	4 g

## GATAVOŠANA:

1. Pagatavojiet mīklu. Ieberiet bļodā miltus, vidū – raugu, sāli, cukuru un pievienojiet olīveļļu. Samaisiet, pakāpeniski pievienojot ūdeni.
2. Pāršedziet mīklu ar virtuves dvieļi un ļaujiet stundu nostāvēties istabas temperatūrā.
3. Sadaliet mīklu četrās daļās un katru saveliet bumbā.
4. No katras mīklas bumbas izrullējiet apaļu, plānu picas pamatni un nokļājiot to ar mērci. Ielieciet multivāres katlā cepampapīru, uz tā novietojiet izrullēto picu un saduriet ar dakšu.
5. Atlikušo mērci vienmērīgi nokļājiot uz picas pamatnes, pēc tam uzlieciet Mocarella sieru un ķiršu tomātiņu pusītes. Pārkašiet ar Parmas sieru.
6. Izvēlieties programmu "PIZZA"; piespiediet "COOKING TIME" taustiņu, izvēlieties gatavošanas ilgumu 15 minūtes un piespiediet **START/STOP** taustiņu.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## PICA MARGARITA

## INGREDIENTAI:

## Tešlai:

200 g miltų
5 g (1 a.šaukšėli) sausų mielių
2 šaukštus alyvuogių aliejaus
5 g (ar pagal skonį) druskos
1 a. šaukštėlį arba pagal skonį cukraus

140 ml vandens

## Idarui:

2 šaukštus picos padažo
50 g Mocarella sūrio
50 g Parmezano sūrio
20 g (2 mažų) vyšniinių pomidorų
4 g šviežio baziliko

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Paruoškite tešlą. Į dubenį sudėkite miltus, mieles, druską, cukrų ir įpilkite alyvuogių aliejų. Viską sumaišykite ir supilkite vandenį.
2. Uždenkite tešlą rankšluoščiu ir palikite 1 valandai kambario temperatūroje.
3. Padalinkite tešlą į keturius gabalus ir suformuokite iš kiekvieno gabalo po apskritimą.
4. Paimkite vieną iš 4 apskritimų ir jį ištepkite padažu. Multicooker puodą iškllokite kepimo popieriumi ir tada paruošta tešlą įdėkite į puodą ir tešlą pabadykite šakute.
5. Užtepkite tolygiai likusį padažą ant viso tešlos paviršiaus, tada sudėkite mocarelą ir vyšniinių pomidorų puseles. Pabarstykite parmezano sūriu.
6. Pasirinkite "PIZZA" programą; paspauskite "COOKING TIME" mygtuką ir nustatykite laiką 15 min. ir paspauskite **START/STOP** mygtuką.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.



RO

## MACAROANE MARINĂREȘTI

### INGREDIENTE:

Carne tocată	300 g
Macaroane	150 g
Ceapă medie	2 pcs. (150 g)
Apă	1,5 l
Ulei măsline	1 linguriță
Sare, piper	după gust

### PREPARARE:

1. Puneți apa în oala aparatului. Selectați programul "PASTA", setați "COOKING TIME" la 10 min, apoi apăsați lung "START/STOP".
  2. Când începe apa să fiarbă (veți auzi un sunet) adăugați macaroanele și apăsați "MENU" pentru continuarea programului. Amestecați constant.
  3. Când se termina programul, opriți funcția **KEEP WARM**, scoateți oala și clătiți pastele cu apă rece.
  4. Apoi, puneți ulei în oală, adăugați ceapa tocată și selectați programul **FRY**. Apăsați lung "START/STOP".
  5. Prăjiți 5 min, apoi adăugați carnea, sarea și piperul și amestecați.
  6. 5 min. înainte de terminarea programului, adăugați macaroanele și 50ml apă.
  7. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "**KEEP WARM**"; deconectați de la sursa de curent.
- \* Calcularea timpului de preparare în programul „PASTE” începe când lichidul începe să fiarbă.

BG

## МАКАРОНИ ПО МОРЯШКИ

### ПРОДУКТИ:

Прясно смяна кайма (свинско, говеждо)	300 g
Макарони от твърда пшеница	150 g
Средно големи глави лук	2 бр. (150 g)
Вода	1,5 л
Сънчогледово олио	1 супена лъжица
Сол, пипер	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Налейте водата в съда и затворете капака. Изберете програмата **PASTA (ПАСТА)**, натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 10 минути, а после бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
2. Когато водата заври, пуснете макароните във водата и натиснете бутона **MENU (МЕНЮ)**, за да продължи програмата. Разбъркайте редовно и не затваряйте капака.
3. Когато варенето приключи, изключете **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**, отстранете съда и изплакнете пастата със студена вода.
4. Налейте сънчогледовото олио в съда, добавете нарязания лук, изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)** и натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)**, а после бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
5. Пържете 5 минути, след това добавете каймата, солта и пипера, и продължете да пържите, като разбърквате редовно.
6. Пет минути преди края добавете сварените макарони и малко вода (50 ml).
7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\* Времето за готвене на програмата **PASTA (ПАСТА)** се отчита след завирание на водата.

HR

## MORNARSKI MAKARONI

### SASTOJCI:

Svježe mljevено meso (svinjjetina, govedina)	300 g
Makaroni od pšenice durum	150 g
Luk srednje veličine	2 komada (150 g)
Voda	1,5 l
Suncokretovo ulje	1 žlica
Sol, papar	po ukusu

### PRIPREMA:

1. Ulijte vodu u posudu i zatvorite poklopac. Odaberite program **PASTA**, pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 10 minuta pa pritisnite tipku **START/STOP**.
  2. Kada voda proključa u nju stavite makarone i pritisnite tipku **MENU** kako bi se program nastavio. Redovito miješajte i ne zatvarajte poklopac.
  3. Kad su makaroni skuhani isključite funkciju za održavanje topline (**KEEP WARM**), izvadite posudu i makarone isperite hladnom vodom.
  4. U posudu nalijte ulje, dodajte narezani luk, odaberite program **FRYING** i pritisnite tipku **COOKING TIME** pa tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
  5. Pržite 5 minuta pa dodajte mljevено meso, sol i papar. Redovito miješajte.
  6. Pet minuta prije kraja dodajte skuhanе makarone i malo vode (50 ml).
  7. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- \* Vrijeme kuhanja za program **PASTA** računa se od trenutka kada tekućina počne ključati.



## SAILOR'S MACARONI

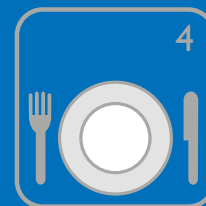
## INGREDIENTS:

Fresh minced meat (pork, beef)	300 g
Durum wheat macaroni	150 g
Medium-sized onions	2 pcs. (150 g)
Water	1.5 l
Sunflower oil	1 tbsp
Salt, pepper	to taste

## PREPARATION:

1. Pour water in the pot and close the lid. Select the "PASTA" program, press the "COOKING TIME" button to 10 min, then the "START/STOP" button
  2. When the liquid starts to boil, place the macaroni in the water and press the "MENU" button to resume the program. Stir regularly and do not close the lid.
  3. When the cooking is finished, turn off the keep-warm function, remove the pot and rinse the pasta with cold water.
  4. Pour vegetable oil in the pot, add the chopped onions, select the "FRYING" program and press "COOKING TIME", then the "START/STOP" button for 3 seconds.
  5. Fry for 5 minutes, then add minced meat, salt and pepper, and let fry, stirring regularly.
  6. Five minutes before the end, add in the boiled macaroni and a little water (50 ml).
  7. At the end of the program the device will enter in KEEP WARM function; remove device from power source
- \*The cooking time for the "PASTA" program is calculated after the liquid begins to boil.

## SAILOR'S MACARONI



## MAKARON ŻEGLARZA

## SKŁADNIKI:

Świeże mielone mięso (wieprzowina, wołowina)	300 g
Makaron z pszenicy durum	150 g
Sredniej wielkości cebule	2 szt. (150 g)
Woda	1,5 l
olej słonecznikowy	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wlać wodę do naczynia umieszczonego w komorze urządzenia i zamknąć pokrywę. Wybrać program „PASTA”, naciskając przycisk, ustawić „CZAS GOTOWANIA” na 10 minut, a następnie naciskając przycisk „START/STOP”.
2. Wrzucić makaron do gotującej się wody i nacisnąć przycisk „MENU”, żeby wznowić program. Mieszać regularnie i nie zamykać pokrywy.
3. Po zakończeniu gotowania wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, wyjąć naczynie z komory urządzenia i przepłukać makaron zimną wodą.
4. Do naczynia wlać olej roślinny, dodać drobno pokrojoną cebulę, wybrać program „SMAŻENIE” i nacisnąć przycisk „CZAS GOTOWANIA”, a następnie nacisnąć przycisk „START/STOP” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
5. Smażyć przez 5 minut, następnie dodać mielone mięso, sól i pieprz, kontynuować smażenie, regularnie mieszając.
6. Na pięć minut przed zakończeniem smażenia dodać ugotowany makaron i trochę wody (50 ml).
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Czas gotowania dla programu „PASTA” jest obliczony od momentu, w którym zagotuje się płyn.

## MAKARONI JŪRNIEKU GAUMĒ

## SASTĀVDALAS:

Maltā gaļa (cūkas, liellopu)	300 g
Pilngraudu kviešu miltu makaroni	150 g
Vidēja lieluma sīpoli	2 gab. (150 g)
Ūdens	1,5 l
Saulespuķu eļļa	1 ēdamkarote
Sāls, pipari	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Ielejiet katlā ūdeni un aizveriet vāku. Izvēlieties programmu "PASTA", piespiediet "COOKING TIME" taustiņu un izvēlieties 10 minūtes, pēc tam piespiediet "START/STOP" taustiņu.
  2. Kad ūdens sāk vārīties, iebieriet makaronus un piespiediet "MENU" taustiņu, lai turpinātu programmu. Regulāri apmaisiet un neaizveriet vāku.
  3. Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet siltuma uzturēšanas funkciju, izņemiet katlu no noskalojiet makaronus aukstā ūdenī.
  4. Ielejiet katlā augu eļļu, pievienojiet sasmalcinātus sīpolus, izvēlieties "FRY" programmu un piespiediet "COOKING TIME" taustiņu, atstājot 15 minūšu pamatstātījumā, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu.
  5. Cepiet 5 minūtes, pēc tam pievienojiet malto gaļu, sāli un piparus un turpiniet, regulāri apmaisot.
  6. Piecas minūtes pirms gatavošanas beigām pievienojiet novārītos makaronus un nedaudz ūdens (50 ml).
  7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- \* Gatavošanas ilgums "PASTA" programmai tiek aprēķināts no ūdens uzvārīšanās brīža.

## JŪREIVIO MAKARONAI

## INGREDIENTAI:

300 g šviežiai smulkintos mėsos (kiauliena, jautiena)
150 g kietųjų kviečių makaronų
2 vnt. (150 g) vidutinio dydžio svogūnų
1,5 l vandens
1 šaukštą saulėgrąžų aliejaus
Druskos, pipirų pagal skonį

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Įpilkite vandenį į puodą ir uždarykite dangtį. Pasirinkite "PASTA" programą, paspauskite "COOKING TIME" mygtuką ir nustatykite laiką 10 min, paspauskite "START/STOP" mygtuką
2. Kai vanduo užvirs sudėkite makaronus į vandenį ir paspauskite "MENU" mygtuką programos atnaujinimui. Nuolat maišykite ir neuždarykite dangčio.
3. Kai virimas bus baigtas išjunkite šilumos palaikymo programą, išimkite puodą iš multicooker ir makaronus perplaukite šaltu vandeniu.
4. Supilkite augalinį aliejų, supjaustyvus svogūnus į puodą ir pasirinkite "FRYING" programą ir paspauskite "COOKING TIME" mygtuką, paspauskite "START/STOP" mygtuką.
5. Kepkite apie 5 minutes, tada sudėkite smulkintą mėsą, druską, pipirus ir dar kepkite, nuolat maišykite.
6. Likus 5 minutėms iki gaminimo pabaigos, sudėkite išvirtus makaronus ir įpilkite truputi vandens (50 ml).
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.

\*Virimo programos "PASTA" laikas pradedamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo.



RO

## PĂSTRĂV LA ABURI

### INGREDIENTE:

Păstrăv filetat	800 g
Lămâie	1 buc (180–200 g)
Mărar	după gust
Sare, piper	după gust

### PREPARARE:

- Umpleți cu apă o treime din vasul aparatului și așezați vasul pentru prepararea la aburi.
- Frecăți păstrăvul cu sare și piper, așezați-l pregătit în vasul de plastic.
- Închideți capacul multicooker-ului.
- Selectați programul **"STEAM"**; timpul de gătire automat este de 20 minutes. Setati **"COOKING TIME"** la 15 min.
- Apăsați **"START/STOP"** pentru 3 sec.
- Stoarceți lămâia pe pește și serviți.
- La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.

\*Timpul de preparare se calculează după ce apa începe să fiarbă

### SFATURI:

- Puteți adăuga vin alb și mărar în apă pentru un gust mai interesant.

BG

## ПЪСТЪРВА НА ПАРА

### ПРОДУКТИ:

Филета от пъстърва	800 г
Средно голям лимон	1 бр. (180–200 г)
Копър	на вкус
Сол, пипер	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Напълнете мултифункционалния уред за готвене на една трета с вода и сложете кошничката за готвене на пара.
- Натрийте филетата със сол и пипер и ги поставете в кошничката.
- Затворете капака на мултифункционалния уред за готвене.
- Изберете програма **STEAM (ПАРА)**; времето за готвене е зададено фабрично на 20 мин. Настройте **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 15 мин.
- Натиснете и задържете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
- Напръскайте пъстървата с лимонov сок и сервирайте.
- В края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\* Времето за готвене се отчита от момента на завиране на водата

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Можете да добавите във водата бяло вино и семена от копър. Вкусът ще е по-интересен.

HR

## PASTRVA NA PARI

### SASTOJCI:

Filetirana pastrva	800 g
Limun srednje veličine	1 komad (180 – 200 g)
Kopar	po ukusu
Sol, papar	po ukusu

### PRIPREMA:

- Trećinu posude Multicookera napunite vodom i umetnite košaru za kuhanje na pari.
- Pastrvu natrljajte solju i paprom pa stavite u košaru za kuhanje na pari.
- Zatvorite poklopac Multicookera.
- Odaberite program **STEAM**; zadano je vrijeme kuhanja 20 minuta. Postavite vrijeme kuhanja (**COOKING TIME**) na 15 minuta.
- Tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
- Pastrvu pokapajte limunovim sokom i poslužite.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

\* Vrijeme kuhanja računa se od trenutka kada tekućina počne klučati.

### SAVJETI I TRIKOVNI:

- U vodu možete dodati bijelog vina i sjemenki kopra. To će pastrvi dati zanimljiviji okus.

## STEAMED TROUT

## INGREDIENTS:

Filleted trout	800 g
Medium-sized lemon	1 pc. (180–200 g)
Dill	to taste
Salt, pepper	to taste

## PREPARATION:

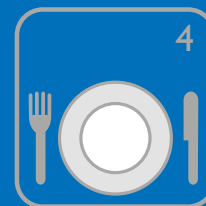
1. Fill a third of the multicooker pot with water and place in the steaming basket.
2. Rub the trout with salt and pepper, place it in the steaming basket.
3. Close the lid of your multicooker.
4. Select the "STEAM" program; the default cooking time is set to 20 minutes. Set the "COOKING TIME" to 15 minutes.
5. Press and hold the "START/STOP" button for 3 seconds.
6. Sprinkle lemon juice on top of the trout and serve.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

\* The cooking time is calculated from the moment the water starts to boil.

## TIPS AND TRICKS:

- You can add white wine and dill seeds to the water. The taste will be more interesting.

## STEAMED TROUT



## PSTRĄG NA PARZE

## SKŁADNIKI:

Filet z pstrąga	800 g
Sredniej wielkości cytryna	1 szt. (180–200 g)
Koper	do smaku
Sól, pieprz	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Napełnić wodą naczynie umieszczane w komorze urządzenia w 1/3 jego objętości i włożyć do niego koszyk do gotowania na parze.
2. Pstrąga natrzeć solą i pieprzem i włożyć do koszyka do gotowania na parze.
3. Zamknąć pokrywę urządzenia.
4. Wybrać program „**GOTOWANIE NA PARZE**”; domyślny czas gotowania jest ustawiony na 20 minut. Ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 15 minut.
5. Nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Skropić pstrąga sokiem z cytryny i podawać.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Czas gotowania jest liczony od momentu, w którym woda zaczyna się gotować.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Do wody można dodać białe wino i nasiona kopru. Dzięki temu potrawa będzie miała ciekawszy smak.

## TVAICĒTA FORELE

## SASTĀVDAĻAS:

Foreles fileja	800 g
Vidēja lieluma citronus	1 gab. (180–200 g)
Dilles	pēc garšas
Sāls, pipari	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Trešdaļu multivāres katla piepildiet ar ūdeni un ievietojiet tajā tvaicēšanas sietu.
2. Ierīvējiet foreli ar sāli un pipariem, ievietojiet tvaicēšanas sietā.
3. Aizveriet multivāres katla vāku.
4. Izvēlieties "STEAM" programmu, piespiediet "COOKING TIME" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 15 minūtes.
5. 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu.
6. Aplskiet foreli ar citronu sulu un pasniedziet.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

\* Gatavošanas ilgums tiek aprēķināts no ūdens uzvārīšanās brīža.

## IETEIKUMI:

- Ūdenim var pievienot baltvīnu un dilļu sēklas. Tas uzlabos garšu.

## GARUOSE TROŠKINTAS UPĖTAKIS

## INGREDIENTAI:

800 g upėtakio filės
1 vnt. (180–200 g) vidutinio dydžio citrinos
Krapų pagal skonį
Druskos, pipirų pagal skonį

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Į multicooker puodą įpilkite trečdalį vandens.
  2. Upėtakį įtrinkite druska ir pipirais, jį įdėkite į krepšelį skirtą garinimui ir įdėkite į multicooker.
  3. Uždarykite multicooker dangtį.
  4. Pasirinkite "STEAM" programą; numatytas virimo laikas yra 20 minučių. Nustatykite "COOKING TIME" laiką iki 15 minučių.
  5. Paspauskite ir laikykite "START/STOP" mygtuką 3 sekundes.
  6. Paruoštą upėtakį apšlakstykite citrinos sultimis ir patiekite.
  7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- \* Gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jūs galite įpilti balto vyno ir krapų į vandenį, tada skonis būtų spalvingesnis.





RO

## HERRING COPT CU LEGUME

### INGREDIENTE:

Herring	2 buc. (800 g fiecare)
Maghiran uscat	30 g
Lămâie	1 buc. (120 g)
Ceapă	1 buc. (75 g)
Amestec congelat de legume	200 g.
Ulei vegetal	1 linguriță
Sare, piper	după gust

### PREPARARE:

1. Taiati bucățele cu grosimea de 4–6 centimetri și adăugați sare, piper și puțin maghiran.
2. Stropiți cu suc de lămâie și lăsați timp de 15 minute.
3. Taiati ceapa jumătăți de rondele.
4. Ungeți vasul aparatului multicooker cu unt și așezați bucățelele de scrumbie.
5. Selectați programul **"STAGE COOKING"**, setați **COOKING TIME** la 40 min. și **"TEMP"** la 120 °C. Apăsati **START/STOP** pentru 3 sec.
6. După 20 de minute deschideți capacul și întoarceți scrumbia. Adăugați ceapa, legumele congelate și închideți capacul.
7. La sfârșitul programului deschideți capacul, așezați mâncarea în farfurii și serviți, decorând cu verdeață.

### SFATURI:

- După preferințe, puteți înlocui cu orice tip de legume.

BG

## ПЕЧЕНА ХЕРИНГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

### ПРОДУКТИ:

Херинга	2 бр. (всяка по 800 г)
Суша майорана	30 г
Средно голям лимон	1 бр. (120 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Замразен зеленчуков микс „Зеленчуци по селски“ (картофи, царевица, лук, зелен фасул, моркови)	100 г
Слънчогледово олио	1 супена лъжица
Сол, пипер	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете херингата на едри парчета по 4–6 см всяко и посолете със сол, пипер и малко майорана.
2. Напръскайте с лимонов сок и ги оставете за 15 мин.
3. Нарезете лука на полумесеци.
4. Намажете съда на мултифункционалния уред за готвене с масло и сложете парчетата херинга вътре.
5. Изберете програмата **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)**, изберете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** от 40 мин и **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** от 120 °C. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
6. След 20 минути отворете капака и обърнете парчетата херинга. Добавете накълцания лук и замразените зеленчуци и затворете капака.
7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ :

- Можете да замените зеленчуците с други според личните си предпочитания.

HR

## PEČENA HARINGA S POVRĆEM

### SASTOJCI:

Haringa	2 komada (svaki od 800 g)
Suhi mažuran	30 g
Limun srednje veličine	1 komad (120 g)
Luk srednje veličine	1 komad (75 g)
Mješavina rustikalnog zamrznutog povrća (krumpir, kukuruz, luk, zelene mahune, mrkva)	100 g
Biljno ulje	1 žlica
Sol, papar	po ukusu

### PRIPREMA:

1. Narežite haringu na komade debljine 4 – 6 cm. Pospite je solju, paprom i dodajte malo mažurana.
2. Pokapajte limunovim sokom i ostavite da odstoji 15 minuta.
3. Narežite luk na polumjesece.
4. Namastite posudu Multicookera maslacem i u nju stavite komade haringe.
5. Odaberite program **STAGE COOKING**, postavite vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** na 40 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** na 120 °C. Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
6. Nakon 20 minuta otvorite poklopac i okrenite haringu. Dodajte narezani luk i smrznuto povrće te zatvorite poklopac.
7. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVNI:

- Možete upotrijebiti neko drugo povrće u skladu s vašim ukusom.

## BAKED HERRING WITH VEGETABLES

## INGREDIENTS:

Herring	2 pcs. (800 g each)
Dried marjoram	30 g
Medium-sized lemon	1 pc. (120 g)
Medium-sized onion	1 pc. (75 g)
Frozen veggie mix	
"Rustic veggies" (potatoes, corn, onions, green beans, carrots)	100 g
Vegetable oil	1 tbsp.
Salt, pepper	to taste

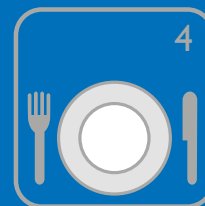
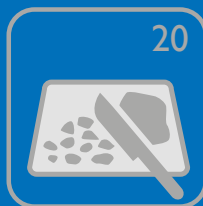
## PREPARATION:

1. Cut the herring in 4-6 cm thick pieces and add salt, pepper, and a little marjoram.
2. Sprinkle with lemon juice and leave for 15 minutes.
3. Cut the onion in half rings.
4. Grease the multicooker pot with butter and place the pieces of herring inside.
5. Select the **"STAGE COOKING"** program, set the **COOKING TIME** at 40 minutes, and **"TEMP"** at 120 °C. Press **START/STOP** for 3 seconds.
6. After 20 minutes open the lid and turn the herring over. Add the chopped onion and the frozen vegetables and close the lid.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## TIPS AND TRICKS:

- According to personal preference, you can substitute with any kind of vegetables

## BAKED HERRING WITH VEGETABLES



## PIECZONY ŚLEDŹ Z WARZYWAMI

## SKŁADNIKI:

Śledź	2 szt. (800 g każdy)
Suszony majeranek	30 g
Sredniej wielkości cytryna	1 szt. (120 g)
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Mrożona mieszanka warzyw „Warzywa wiejskie” (ziemniaki, kukurydza, cebula, zielona fasolka, marchew)	100 g
olej roślinny	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Pokroić śledzia na 4-6 cm kawałki, dodać sól, pieprz i trochę majeranku.
2. Skropić sokiem z cytryny i pozostawić na 15 minut.
3. Cebulę pokroić w półkola.
4. Posmarować masłem wewnątrz naczynia umieszczanego w komorze urządzenia i włożyć do niego pokrojonego śledzia.
5. Wybrać program **„GOTOWANIE STOPNIOWE”**, ustawić **CZAS GOTOWANIA** na 40 minut, a **„TEMP”** na 120 °C. Naciśnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Po 20 minutach otworzyć pokrywę i obrócić śledzia. Dodać pokrojoną cebulę, mrożone warzywa i zamknąć pokrywę.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Zgodnie z indywidualnymi preferencjami można użyć innych warzyw.

## CEPTA SIĻĶĒ AR DĀRŽEJĒM

## SASTĀVDAĻAS:

Silkē	2 gab. (800 g katra)
Kaltēts majorāns	30 g
Vidēja lieluma citronis	1 gab. (120 g)
Vidēja lieluma sīpols	1 gab. (75 g)
Saldētu dārzeņu maisījums (kartupeļi, kukurūza, sīpoli, cukurzirņu pākstis, burkāni)	100 g
Augu eļļa	1 ēdamkarote
Sāls, pipari	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet silķi 4-6 cm biezus gabaliņus, pievienojiet sāli, piparus un nedaudz majorāna.
2. Apšlakiet ar citrona sulu un ļaujiet 15 minūtes nostāvēties.
3. Sagrieziet sīpolu pusapļos.
4. Iesmērējiet multivāres katlu ar sviestu un ievietojiet tajā silķes gabaliņus.
5. Piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 40 minūtes, bet temperatūru ar taustiņu **"TEMP"** iestatiet uz 120 °C. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
6. Pēc 20 minūtēm atveriet vāku un apgrieziet silķi. Pievienojiet sagrieztos sīpolus un aizveriet vāku.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## IETEIKUMI:

- Dārzeņus var izvēlēties pēc savas gaumes.

## KEPTA SILKĖ SU DARŽOVĖMIS

## INGREDIENTAI:

2 vnt. (kiekviena po 800 g) silkės
30 g džiovinto mairūno
1 vnt. (120 g) vidutinio dydžio citrinos
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūno
100 g šaldytų daržovių rinkinio (bulvės, kukurūzai, svogūnas, šparaginės pupelės, morkos)
1 šaukštą augalinio aliejaus
Druskos, pipirų pagal skonį

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Silkę supjaustykite į 4-6 cm storio gabalėlius, pabarstykite ant jos druską, pipirus, šiek tiek mairūno.
2. Apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite apie 15 min.
3. Supjaustykite svogūną žiedais.
4. Multicooker puodą ištepkite sviestu ir sudėkite silķių gabalėlius.
5. Pasirinkite **"STAGE COOKING"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 40 minučių ir su programa **"TEMP"** nustatykite 120 °C. Paspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 sekundes.
6. Po 20 minučių atidarykite dangtį ir apverskite silķę. Sudėkite supjaustytus svogūnus ir šaldytas daržoves ir uždarykite dangtį.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Šiam patiekalui galite naudoti bet kokias daržoves priklausomai nuo pomėgių



RO

## PIFTIE DE ȘALĂU

### INGREDIENTE:

Șalău	1 buc. (1.5-2 kg)
Apă	1.5 l
Morcovi	1 pc. (75 g)
Ceapă	1 pcs. (75 g)
Piper negru	5 boabe
Foi de dafin	1-2 foi.
Pătrunjel	câteva crenguțe
Lămâie	1 buc. (120 g)
Gelatină	30 g.
Sare	după gust

### PREPARARE:

- Spălați foarte bine peștele. Scoateți oasele după care tăiați-l bucățele.
- Așezați fileul de pește și oasele mari în vasul aparatului multicooker, adăugați apă și închideți capacul.
- Selectați programul "MEAT JELLY", apoi setați "COOKING TIME" la 5 ore. Apasați "START/STOP" pentru 3 sec.
- Cu o oră înainte de terminarea programului, adăugați morcovul și ceapa întregi, foile de dafin, sarea și piperul.
- La terminarea programului, scoateți peștele și oasele. Pasați peștele cu o furculiță. Aparatul va intra în modul **KEEP WARM**; deconectați de la sursa de curent.
- Turnați 150 ml apă peste gelatină și lăsați 20min.
- Puneți peștele mărunțit înapoi în vasul cu lichidul în care a fiert. Decorați pe margini cu bucăți de morcov, lămâie și pătrunjel.
- Adăugați gelatină.
- Răciți până la temperatura camerei și așezați la frigider pentru închegare (3 ore).

BG

## ЖЕЛИРАНА БЯЛА РИБА

### ПРОДУКТИ:

Бяла риба	1 бр. (1.5-2 кг)
Вода	1.5 л
Средно голям морков	1 бр. (75 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Черен пипер	5 зърна
Дафинов лист	1 бр.
Магданоз	няколко стръка
Средно голям лимон	1 бр. (120 г)
Желатин	30 г
Сол	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измийте старателно рибата, отстранете костите и я нарежете на парчета.
- Поставете филетата и големите кости в съда на мултифункционалния уред за готвене, добавете вода и затворете капака.
- Изберете програмата **MEAT JELLY (ЖЕЛИРАНО МЕСО)**. Настройте **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 5 часа. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 сек.
- Един час преди края на програмата добавете целият морков и лук, дафиновия лист, солта и зърната черен пипер.
- Когато програмата свърши, извадете рибата и костите. Намачкайте рибата с вилица. Уредът ще премине към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- Изсипете 150 мл студена вода върху желатина и го оставете да набъбне за 20 мин.
- Сложете намачканата риба във форма за желеване. Украсете по края с моркови, парченца лимон и магданоз.
- Смесете бульона с желатина. Залейте рибата с бульона.
- Оставете да се охлади на стайна температура, а след това сложете в хладилника да стегне (3 часа).

HR

## HLADETINA OD SMUĐA

### SASTOJCI:

Smuđ	1 komad (1,5 – 2 kg)
Voda	1,5 l
Mrkva srednje veličine	1 komad (75 g)
Luk srednje veličine	1 komada (75 g)
Crni papar	5 zrna
Lovor	1 lista
Peršin	nekoliko grančica
Limun srednje veličine	1 komad (120 g)
Želatina	30 g
Sol	po ukusu

### PRIPREMA:

- Dobro isperite ribu. Odstranite kosti i narežite je na komade.
- Riblje filete i velike kosti stavite u posudu Multicookera pa dodajte vodu i zatvorite poklopac.
- Odaberite program **MEAT JELLY**. Vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 5 sati. Držite tipku **START/STOP** pritisnuto 3 sekunde
- Jedan sat prije završetka programa dodajte cijelu mrkvu, cijeli luk, lovor, sol i papar u zrnju.
- Nakon završetka programa izvadite ribu i kosti. Vilicom izmrvite ribu. Uredaj će prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- Želatinu prelijte sa 150 ml hladne vode i ostavite je 20 minuta da nabubri.
- Izmrvljenu ribu stavite u kalup. Rubove ukrasite mrkvom, kriškama limuna i lišćem peršina.
- Pomiješajte riblju temeljac sa želatinom. Preljite ribu temeljcem.
- Ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi pa stavite u hladnjak da nastane želatina (3 sata).



## ZANDER JELLY

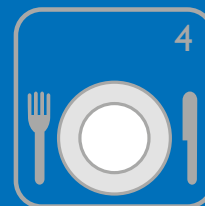
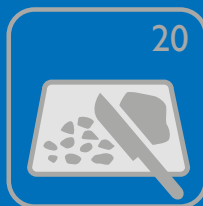
## INGREDIENTS:

Zander	1 pc. (1.5-2 kg)
Water	1.5 l
Medium-sized carrots	1 pc. (75 g)
Medium-sized onions	1 pcs. (75 g)
Black pepper	5 peppercorns
Bay leaves	1 pcs.
Parsley	a few sprigs
Medium-sized lemon	1 pc. (120 g)
Gelatin	30 g
Salt	to taste

## PREPARATION:

1. Rinse the fish thoroughly. Remove the bones and then cut the fish to pieces.
2. Place the fish fillets and the large bones in the multicooker pot, add water and close the lid.
3. Select the **"MEAT JELLY"** program. Select **"COOKING TIME"** at 5 hours. Press **"START/STOP"** for 3 seconds.
4. One hour before the end of the program, add a whole carrot, a whole onion, the bay leaves, salt and black peppercorns.
5. When the program is completed, take out the fish and the bones. Crumble the fish with a fork. The device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
6. Pour 150 ml of cold drinking water over the gelatin and leave it to swell for 20 minutes.
7. Place the crumbled fish in the mould. Decorate the edges with carrots, lemon slices and parsley leaves.
8. Mix the broth with the gelatin. Cover the fish with the broth.
9. Let it cool at room temperature and place it in the fridge to congeal (3 hours).

## ZANDER JELLY



## SANDACZ W GALARECIE

## SKŁADNIKI:

Sandacz	1 szt. (1.5-2 kg)
Woda	1,5 l
Sredniej wielkości marchew	1 szt. (75 g)
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Czarny pieprz	5 ziaren
Liść laurowy	1 szt.
Natka pietruszki	kilka gałązek
Sredniej wielkości cytryna	1 szt. (120 g)
Zelatylna	30 g
Sól	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Dokładnie opłukaj rybę. Usunąć ości, następnie pokroij rybę na kawałki.
2. Włóż rybę i rybie ości do naczyń umieszczanego w komorze urządzenia, włącz wodę i zamknij pokrywę.
3. Wybrać program **„GALARETA MIĘSNA”**. Ustawić **„CZAS GOTOWANIA”** na 5 godzin. Nacisnąć przycisk **„START/STOP”** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Na godzinę przed zakończeniem programu dodać całą marchew, całą cebulę, liście laurowe, sól i ziarna czarnego pieprzu.
5. Po zakończeniu programu wyjąć rybę i ości. Rozdrobnić rybę widelcem. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
6. Żelatynę zalać 150 ml zimnej wody i odstawić na 20 minut do napełnienia.
7. Rozdrobnioną rybę ułożyć na półmisku. Brzegi półmiska udekorować marchwią, plasterkami cytryny i liśćmi natki pietruszki.
8. Wywar wymieszać z żelatyną. Zalać rybę wywarem.
9. Pozostawić do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie włożyć do lodówki, żeby stęzła (3 godziny).

## ZANDARTA GALERTS

## SASTĀVDAĻAS:

Zandarts	1 gab. (1.5-2 kg)
Ūdens	1,5 l
Vidēja lieluma burkāni	1 gab. (75 g)
Vidēja lieluma sīpoli	1 gab. (75 g)
Melnie pipari	5 graudi
Lauru lapas	1 gab.
Pētersīļi	daži zariņi
Vidēja lieluma citroni	1 gab. (120 g)
Želatīns	30 g
Sāļi	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Rūpīgi noskalojiet zivi. Izņemiet asakas un sagrieziet gabaliņos.
2. Ielieciet zivs fileju un lielās asakas multivāres katlā, pievienojiet ūdeni un aizveriet vāku.
3. Izvēlieties **"MEAT JELLY"** programmu. Piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 5 stundas. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
4. Vienu stundu pirms programmas beigām pievienojiet vesulu burkānu, vesulu sīpolu, lauru lapas, sāli un melnos graudu piparus.
5. Kad programma ir pabeigta, izņemiet zivi un asakas. Ar dakšu sadaliet zivi mazos gabaliņos. Ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
6. Pārlejiet želatīnu ar 150 ml auksta dzeramā ūdens un ļaujiet 20 minūtes uzbrīst.
7. Ielieciet sadrupināto zivi formā. Dekorējiet ar burkāniem, citrona šķēlītēm un pētersīļu lapinām.
8. Samaisiet buljonu ar želatīnu. Zivi pārlejiet ar buljonu.
9. Atdezesējiet istabas temperatūrā un ielieciet ledusskapī (3 stundas).

## STERKAS DREBUČIUOSE

## INGREDIENTAI:

1 vnt. (1.5-2 kg) sterko
1.5 l vandens
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio morkos
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogino
5 juodųjų pipirų
1 vnt. Lauro lapų
Keletą šakelių petražolių
1 vnt. (120 g) vidutinio dydžio citrinos
30 g želatino
Druskos pagal skonį

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Kruopščiai nuplaukite žuvį. Išimkite kaulus ir tada supjaustykite žuvį į gabalus.
2. Sudėkite žuvies gabaličius į multicooker puodą, įpilkite vandens ir uždarykite dangtį.
3. Pasirinkite **"MEAT JELLY"** programą. Paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 5 val. Paspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 sekundes.
4. Likus valandai iki programos pabaigos sudėkite supjaustytą morką, svogūną, lauro lapą, druską ir pipirus.
5. Kai programa pasibaigs išimkite žuvį. Susmulkininkite žuvį šakute. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
6. Ant želatino supilkite 150 ml vandens ir leiskite viskam bringti apie 20 min.
7. Sudėkite sutrupintą žuvį į formeles. Papuoškite su morkomis, citrinos skiltelemis ir petražolėmis.
8. Sumaisykite nuovirą su želatinu. Sudėkite žuvį į jį.
9. Leiskite viskam atšalti kambario temperatūroje ir sudėkite viską į šaldytuvą kol pradės kristalizuotis (3 val.).



RO

## IEPURE ÎN SOS DE MUȘTAR

### INGREDIENTE:

Iepure	1,5 kg	Nuci (tocate)	40 g.
Morcov de dimensiune medie	3 buc. (200–225 g)	Unt	20 g
Ciuperci champignon medii	10 buc. (300 g)	Ulei vegetal	2 linguri
Ceapă medie	1 buc. (75 g)	Foi de dafin	1 buc.
Rozmarin (crenguță)	2 g	Apă	100 ml
Cimbru (crenguță)	1 g	Smântână pentru gătit (grăsime 20%)	400 ml
Muștar	4 linguri	Șare, piper	după gust

### PREPARARE:

1. Taiăți carnea în bucăți mari (4-5cm). Turnați în vas uleiul vegetal, adăugați untul, și carnea
2. Apăsăți butonul „**STAGE COOKING**”, selectând butonul „**COOKING TIME**” la 15 min și temperatura 150°C. Apăsăți iar „**STAGE COOKING**”, la timp de preparare 50 min și temperatură de 90°C, apoi apăsați butonul „**START/STOP**”.
3. Prăjiți carnea de iepure timp de 10 min, amestecând ocazional. Apoi mutați carnea de iepure într-un vas separat, apoi adăugați și prăjiți ceapa pentru încă 5 min.
4. După terminarea primei etape se vor auzi câteva semnale sonore. Aparatul va trece la cea de-a doua etapă de preparare.
5. Amestecați într-un vas separat smântâna pentru gătit și muștarul.
6. Adăugați iepurele în ceapa deja prăjită, și turnați amestecul de muștar. Adăugați nucile, ciupercile, morcovii, foile de dafin, rozmarin, cimbru și apă. Închideți capacul.
7. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

BG

## ЗАЕК СЪС СОС ОТ ГОРЧИЦА

### ПРОДУКТИ:

Заек	1,5 кг	Орехи (накълцани)	40 г
Средно големи моркови	3 бр. (200–225 g)	Масло	20 g
Средна големи гъби-печурки	10 бр. (300 g)	Слънчогледово олио	2 супени лъжици
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 g)	Дафинов лист	1 бр.
Розмарин (стрък)	2 g	Вода	100 ml
Мащерка (стрък)	1 g	Сметана за готвене (20% масленост или повече)	400 ml
Горчица	4 супени лъжици	Сол, пипер	

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете заешкото месо на едри парчета по около 4-5 cm. Налейте олио в съда, добавете маслото, а после и месото.
2. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** за 15 мин и после **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** на 150°C. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** отново и изберете време за готвене 50 мин на температура 90°C, след това натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
3. Запържете заешкото до кафяво за 10 мин, като разбърквате от време на време. След това извадете месото в отделен съд и добавете и пържете лука за още 5 мин.
4. След приключване на първата степен на готвене ще чуете звуков сигнал. Уредът ще премине към втората степен на готвене.
5. Смесете сметаната за готвене с горчицата в отделна купа.
6. Сложете запърженото заешко месо при лука, после излейте отгоре сместа с горчицата. Добавете орехите, гъбите, морковите, дафиновия лист, розмарина, мащерката и водата. Затворете капака.
7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

HR

## ZEČETINA U UMAKU OD SENFA

### SASTOJICI:

Zečetina	1,5 kg	Senf	4 žlice
Mrkva srednje veličine	3 komada (200 – 225 g)	Orasi (nasjeckani)	40 g
Šampinjoni srednje veličine	10 komada (300 g)	Maslac	20 g
Luk srednje veličine	1 komad (75 g)	Biljno ulje	2 žlice
Ruzmarin (grančica)	2 g	Lovor	1 list
Timijan (grančica)	1 g	Voda	100 ml
		Vrhnje za kuhanje (s 20 % ili više mliječne masti)	400 ml
		Sol, papar	

### PRIPREMA:

1. Narežite zečetinu na veće komade debljine 4 – 5 cm. U posudu nalijte ulje, dodajte maslac, a potom i meso.
2. Pritisnite **STAGE COOKING**, vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 15 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** postavite na 150 °C. Ponovno pritisnite **STAGE COOKING** pa postavite vrijeme kuhanja na 50 minuta, a temperaturu na 90 °C. Na kraju pritisnite **START/STOP**.
3. Pirjajte zečetinu 10 minuta povremeno miješajući. Izvadite zečetinu i stavite je u drugu posudu. Dodajte luk i pržite ga pet minuta.
4. Nakon završetka prvog koraka čut ćete nekoliko zvučnih signala. Uređaj će započeti s drugim korakom kuhanja.
5. U zasebnoj zdjeli pomiješajte vrhnje za kuhanje i senf.
6. Propirjšanu zečetinu dodajte luk u uljite smjesu sa senfom. Dodajte orahe, gljive, mrkvu, lovor, ružmarin, timijan i vodu. Zatvorite poklopac.
7. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

## RABBIT IN MUSTARD SAUCE

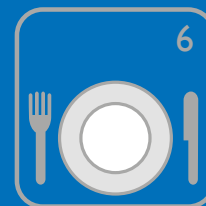
## INGREDIENTS:

Rabbit	1.5 kg
Medium-sized carrots	3 pcs.(200–225 g)
Medium-sized champignon mushrooms	10 pcs.(300 g)
Medium-sized onion	1 pc.(75 g)
Rosemary (sprig)	2 g
Thyme (sprig)	1 g
Mustard	4 tbsp.
Walnuts (chopped)	40 g
Butter	20 g
Vegetable oil	2 tbsp.
Bay leaves	1 pc.
Water	100 ml
Cooking cream (20% fat or more)	400 ml
Salt, pepper	

## PREPARATION:

1. Cut the rabbit meat in large pieces of about 4-5 cm. Pour oil in the pot, add butter, then add the meat.
2. Press **STAGE COOKING**, select **"COOKING TIME"** to 15 min. and **"TEMP"** to 150°C. Press **STAGE COOKING** again and select cooking time of 50 min and temp. of 90°C, then press **START/STOP**.
3. Brown the rabbit meat for 10 minutes, stirring occasionally. Then remove the rabbit meat into a separate pot and add and fry the onion for another 5 min.
4. After completing the first step you will hear a few beeps. The unit will begin the second cooking step.
5. Mix the cooking cream with the mustard in a separate bowl.
6. Add the browned rabbit pieces to the onion, then pour in the mustard mixture. Add the nuts, mushrooms, carrots, bay leaves, rosemary, thyme and water. Close the lid.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## RABBIT IN MUSTARD SAUCE



## KRÓLIK W SOSIE MUSZTARDOWYM

## SKŁADNIKI:

Królik	1,5 kg	Orzechy włoskie (posiekane)	40 g
Sredniej wielkości marchew	3 szt.(200-225 g)	Masło	20 g
Sredniej wielkości pieczarki	10 szt. (300 g)	olej roślinny	2 łyżki
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)	liście laurowe	1 szt.
Rozmaryn (świeża gałązka)	2 g	Woda	100 ml
Tymianek (świeża gałązka)	1 g	Smietanka do sosów (20% tłuszczu lub więcej)	400 ml
Musztarda	4 łyżki	Sól, pieprz	

## PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso królika pokroić na duże kawałki, o wielkości około 4-5 cm. Do naczynia umieszczanego w komorze urządzenia wlać olej, dodać masło, następnie dodać mięso.
2. Naciśnięć **GOTOWANIE STOPNIOWE**, ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 15 minut i „**TEMP**” na 150 °C. Naciśnięć ponownie **GOTOWANIE STOPNIOWE**, nastawić czas gotowania na 50 minut i temperaturę na 90 °C, a następnie naciśnięć **START/STOP**.
3. Przyrumienić mięso królika przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu. Następnie wyjąć mięso królika i przelżyć do oddzielnego naczynia, dodać i smażyć cebulę przez kolejne 5 min.
4. Po zakończeniu pierwszego etapu będzie słychać kilka sygnałów dźwiękowych. Urządzenie rozpocznie drugi etap gotowania.
5. W oddzielnej misce wymieszać śmietankę z musztardą.
6. Przyrumienione kawałki królika dodać do cebuli, następnie zalać sosem musztardowym. Dodać orzechy, pieczarki, marchew, liście laurowe, rozmaryn, tymianek i wodę. Zamknąć pokrywę.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIĘPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## TRUSIS SINEPJU MĒRCĒ

## SASTĀVDAĻAS:

Trusis	1,5 kg	Valrieksti (smalcināti)	40 g
Vidēja lieluma burkāni	3 gab. (200-225 g)	Sviests	20 g
Šampinjoni	(300 g)	Augu eļļa	2 ēdamkarotes
Vidēja lieluma sīpoli	1 gab. (75 g)	Lauru lapas	1 gab.
Rozmarīns	2 g	Ūdens	100 ml
Timiāns	1 g	Saldais krējums (tauku saturs 20 % vai vairāk)	400 ml
Sinepes	4 ēdamkarotes	Sāļi, pipari	

## GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet trusi apmēram 4-5 cm lielos gabalos. Ielejiet katlā eļļu, pievienojiet sviestu, pēc tam pievienojiet gaļu.
2. Piespiediet **"STAGE COOKING"** taustiņu, pēc tam ar **"COOKING TIME"** palīdzību izvēlieties gatavošanas ilgumu 15 minūtes un temperatūru ar taustiņu **"TEMP"** noregulējiet uz 150 °C. Vēlreiz piespiediet **"STAGE COOKING"** taustiņu un noregulējiet nākamā posma gatavošanas ilgumu uz 50 minūtēm, bet temperatūru uz 90 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu.
3. 10 minūtes apbrūniet truša gaļu, ik pa laikam apmaisot. Pēc tam pārliciet truša gaļu citā traukā un 5 minūtes cepiet sīpolus.
4. Pēc pirmā gatavošanas posma beigām atskanēs dažī skaņas signāli. Ierīce uzsāks nākamā gatavošanas posmu.
5. Atsevišķā traukā sajauciet krējumu ar sinepēm.
6. Pielieciet sīpoliem apceptos truša gabaliņus un pārlejiet ar sinepju maisījumu. Pielieciet riekstus, sēnes, burkānus, lauru lapu, rozmarīnu, timiānu un ūdeni. Aizveriet vāku.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## TRIUŠIS GARSTYČIŲ PADAŽŪ

## INGREDIENTAI:

1,5 kg triušis	4 s. šaukštai garstyčių
3 vnt. (200–225 g) vidutinio dydžio morkų	40 g. kapotų graikinių riešutų
10 vnt. (300 g) vidutinio dydžio pievagrybių	20 g sviesto
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūnų	2 s. šaukštų augalinio aliejaus
2 g rozmarino (šakelėmis)	1 vnt. lauro lapų
1 g čiobrelio (šakelėmis)	400 ml vandens
	100 ml grietinės
	Druskos, pipirų

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite triušieną į 4-5 cm storio gabalus. Įpilkite aliejų ir sudėkite sviestą, bei mėsa į puodą.
2. Paspauskite **"STAGE COOKING"** mygtuką, pasirinkite **"COOKING TIME"** 15 min. Ir su **"TEMP"** programa nustatykite 150°C temperatūrą. Paspauskite **"STAGE COOKING"** mygtuką vėl ir pasirinkite 50 min ir temp. 90°C, tada paspauskite **START/STOP** mygtuką.
3. Apskrudusią triušieną po 10 minučių atsargiai pamaišykite. Tada išimkite triušieną iš puodo ir puode apkepikite svogūnus 5 min.
4. Pasibaigus pirmajam programai, Jūs išgirsite kelis pypsėjimus. Įrenginys pradės antrąjį gaminimo procesą.
5. Atskiriami inde sumaišykite grietinę su garstyčiomis.
6. Sudėkite apskrudusio triušio gabalus, svogūną, užpilkite paruoštu padažu. Sudėkite riešutus, grybus, morkas, lauro lapus, rozmariną, čiobrelius ir supilkite vandenį. Uždarykite dangtį.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginys automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkciją **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.





RO

## ARDEI UMPLUȚI

### INGREDIENTE:

Carne tocată de vită	300 g
Orez fiert	500 g (3,5 pahare pentru măsurare*)
Ceapă mare	1 buc. (100 g)
Morcov mic	1 buc. (50-60 g)
Ceapă mare	1 buc. (60-70 g)
Ardei mare	4 buc. (680-800 g)
Apă	400 ml
Sare, piper	după gust

### PREPARARE:

1. Tocați mărunț ceapa, amestecați-o cu carnea tocată, adăugați orezul, sare și piper negru măcinat. Taiăți partea de sus a ardeilor (nu trebuie să o aruncați) și curățați-o de semințe.
2. Umpleți ardeii cu carne tocată, acoperiți cu părțile de sus tăiate și așezați-i în vas
3. Amestecați apa cu sare și adăugați în vas.
4. Adăugați roșiia și morcovul tăiate astfel încât să ajungă pe fundul vasului.
5. Închideți capacul și selectați programul **"BAKE"** program, la timpul prestabilit de 45 min., și o temperatură de 140°C.
6. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent  
\* Utilizați paharul pentru măsurare

### SAFURI:

- Puteți servi ardeii umpluți cu smântână.
- Carnea de vită poate fi înlocuită cu carne de pui

BG

## ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ

### ПРОДУКТИ:

Говежда кайма	300 г
Сварен ориз	500 г (3,5 мерителни чаши*)
Голяма глава лук	1 бр. (100 г)
Малък морков	1 бр. (50-60 г)
Голям домати	1 бр. (60-70 г)
Средно големи чушки	4 бр. (680-800 г)
Вода	400 мл
Сол, пипер	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Накълцайте ситно лука, смесете го с каймата, ориза, солта и смления черен пипер. Отрежете капачетата на чушките (не ги изхвърляйте) и отстранете семената.
2. Напълнете чушките с каймата, покрийте ги с капачетата и ги нарежете в съда на мултифункционалния уред за готвене.
3. Добавете малко сол към водата и я налейте в съда.
4. Добавете нарязания домати и морков в съда на мултифункционалния уред за готвене, под чушките.
5. Затворете капака на мултифункционалния уред за готвене и изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**. Печенето ще продължи 45 мин (фабрично зададено време). Изберете **ТЕМП (ТЕМПЕРАТУРА)** от 140°C.
6. В края на програмата уредаът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Препоръчваме да сервираме пълнените чушки отгоре със заквасена сметана.
- По желание можете да замените говеждото с пилешко.

HR

## PUNJENE PAPIRIKE

### SASTOJCI:

Mljevena govedina	300 g
Kuhana riža	500 g (3,5 mjernih posuda*)
Veći luk	1 komad (100 g)
Manja mrkva	1 komad (50 – 60 g)
Veća rajčica	1 komad (60 – 70 g)
Paprika srednje veličine	4 komada (680 – 800 g)
Voda	400 ml
Sol, papar	po ukusu

### PRIPREMA:

1. Sitno narežite luk, pomiješajte ga s mljevenim mesom pa dodajte rižu, sol i mljeveni crni papar. Paprikama odrežite kapice (nemojte ih baciti) i očistite ih od sjemenki.
2. Napunite paprike mljevenim mesom, prekritje ih kapicama i stavite ih u posudu Multicookera.
3. Vodi dodajte malo soli te je ulijte u posudu.
4. U posudu dodajte narezanu rajčicu i mrkvu i stavite ih ispod paprika.
5. Zatvorite poklopac Multicookera i odaberite program **BAKING**. Zadano vrijeme kuhanja bit će 45 minuta. Temperaturu tipkom **TEMP** namjestite na 140 °C.
6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

\* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

### SAVJETI I TRIKOVİ:

- Preporučujemo da punjene paprike poslužite tako da na njih stavite kiselog vrhnja.
- Govedinu možete zamijeniti piletinom.

## STUFFED PEPPERS

## INGREDIENTS:

Minced beef	300 g
Boiled rice	500 g (3.5 measuring cups*)
Large onion	1 pc. (100 g)
Small carrot	1 pc. (50-60 g)
Large tomato	1 pc. (60-70 g)
Medium-sized peppers	4 pcs. (680-800 g)
Water	400 ml
Salt, pepper	to taste

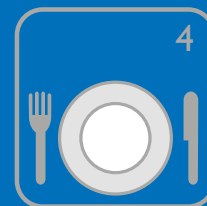
## PREPARATION:

1. Chop the onion finely, mix it with the minced meat, add the rice, salt and ground black pepper. Cut the top of the peppers (do not discard) and deseed them.
  2. Stuff the peppers with minced meat, cover with the top part and place them in the multicooker pot.
  3. Add a bit of salt to the water and pour it into the pot.
  4. Add the chopped tomato and carrot into the multicooker pot and place them under the peppers.
  5. Close the lid of your multicooker and select the "BAKING" program. The cooking time will be 45 minutes (default). Set **TEMP** of 140°C.
  6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- \* Use the multicooker measuring cup.

## TIPS AND TRICKS:

- We recommend serving stuffed peppers with sour cream, added on top.
- You can substitute chicken for beef, if desired.

## STUFFED PEPPERS



## PAPRYKA NADZIEWANA

## SKŁADNIKI:

Mielone mięso wołowe	300 g
Ugotowany ryż	500 g (3.5 miarki*)
Duża cebula	1 szt. (100 g)
Mała marchew	1 szt. (50-60 g)
Duży pomidor	1 szt. (60-70 g)
Sredniej wielkości papryki	4 szt. (680-800 g)
Woda	400 ml
Sól, pieprz	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę drobno pokroić, wymieszać z mielonym mięsem, dodać ryż, sól i świeżo mielony pieprz. Z papryk odciąć górną część (nie wyrzucać odciętych części), usunąć nasioną z wnętrza.
  2. Paprykę napełnić nadzieniem z mielonego mięsa, przykryć odciętą górną częścią i umieścić w naczyniu w komorze urządzenia.
  3. Lekko posolic wodę i wlać ją do naczynia.
  4. Do naczynia dodać pokrojonego pomidora i marchew, umieszczając je pod paprykami.
  5. Zamknąć pokrywę urządzenia i wybrać program „**PIECZENIE**”. Czas gotowania wyniesie 45 minut (ustawienie d). Ustawić funkcję **TEMP** na 140°C.
  6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- \* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Radzimy podawać nadziewane papryki z kleksem kwaśnej smietany na gorze.
- Zamiast mielonego mięsa wołowego można użyć kurczaka.

## PILDĪTI PIPARI

## SASTĀVDĀLAS:

Liellopu maltā gaļa	300 g
Vārīti rīsi	500 g (3.5 mērglāzes*)
Liels sīpols	1 szt. (100 g)
Mazs burkāns	1 gab. (50-60 g)
Liels tomāts	1 gab. (60-70 g)
Viņģeļa lieluma pipari	4 gab. (680-800 g)
Ūdens	400 ml
Sāls, pipari	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Smalki sakapājiet sīpolu, sajauciet ar malto gaļu, pievienojiet rīsus, sāli un maltus melnos piparus. Nogrieziet pipariem augšdaļu (neizmetiet) un iztīriet sēklas.
  2. Iepildiet piparus malto gaļu, uzlieciet nogriezto augšdaļu un ielieciet multivāres katlā.
  3. Pievienojiet ūdenim nedaudz sāls un ielejiet katlā.
  4. Ievietojiet multivāres katlā sagrieztos tomātu un burkānu gabaliņus, paliekot tos zem pipariem.
  5. Āizveriet multivāres katla vāku un izvēlieties "**BAKE**" programmu. Gatavošanas ilgums (pēc noklusējuma) ir 45 minūtes. Noregulējiet temperatūru ar "**TEMP**" taustiņa palīdzību uz 140 °C.
  6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- \* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

## IETEIKUMI:

- Pildītos piparus ieteicams pasniegt, uzliekot tiem skābā krējuma picīņu.
- Ja vēlaties, lielopa gaļu var aizstāt ar vistas gaļu.

## ĮDARYTA PAPRIKA

## INGREDIENTAI:

300 g smulkintos jautienos
500 g (3.5 matavimo indelių*) išvirtų ryžių
1 vnt. (100 g) didelio svogūno
1 vnt. (50-60 g) mažos morkos
1 vnt. (60-70 g) didelio pomidoro
4 vnt. (680-800 g) vidutinio dydžio paprikų
400 ml vandens
Druskos, pipirų pagal skonį

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite svogūną, sudėkite su smulkinta mėsa, sudėkite ryžius, druska ir pipirus. Nupjaukite paprikų viršų (neišmeskite tos dalies) ir išimkite iš paprikos sėklas.
  2. Įdara sudėkite į paprikas, uždengite nupjauta viršūne ir paruoštas paprikas sudėkite į puodą.
  3. Įdėkite druskos į vandenį ir jį supilkite į puodą.
  4. Sudėkite supjaustytą pomidorą ir morką į multicooker puodą šalia paprikų.
  5. Uždarykite multicooker dangtį ir pasirinkite "**BAKING**" programą. Virimo laikas bus 45 minutės (numatytas). Pasirinkite 140°C temperatūrą.
  6. Kai programa pasibaigs, įrenginys automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.
- \* Naudokite multicooker matavimo indelius.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Mes rekomenduojame papriką patiekti su grietine uždedant ją ant paprikos.
- Jūs galite naudoti vištieną vietoj jautienos.



RO

## ȘĂRMĂLUȚE DE CURCAN ÎN FOI DE VIȚĂ

### INGREDIENTE:

Carne de curcan tocată	500 g
Orez	700 g (5 pahare pentru măsurare)
Ceapa	2 pcs. (150 g)
Frunze de viță de vie (proaspete sau marinate)	300 g după gust
Sare, piper	
Apă	1,2 l (pentru orez) și 1–1,5 l (pentru șarmaluțe)

### PREPARARE:

1. Puneți orezul în vasul aparatului multicooker; turnați 1,2 litri de apă.
2. Închideți capacul și selectați programul „**RICE**”.
3. După ce fierbe orezul, adăugați-l împreună cu ceapa tocată și condimentele în carnea tocată și amestecați.
4. Înfășurați cu grijă carnea tocată în frunzele de viță de vie.
5. Puneți șarmaluțele în vasul aparatului multicooker (una lângă alta și în straturi).
6. Acoperiți șarmalutele cu apă și așezați vasul din plastic peste ele.
7. Selectați programul „**STEW**”, apăsați „**COOKING TIME**” și setați 30min. Atingeți butonul „**START/STOP**” timp de 3 secunde
8. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția „**KEEP WARM**”; deconectați de la sursa de curent.

BG

## ЛОЗОВИ САРМИ С ПУЕШКО

### ПРОДУКТИ:

Смлени пуешки гърди	500 г
Златен ориз	700 г (5 мерителни чаши**)
Едри глави лук	2 бр. (150 г)
Лозови листа (пресни или стерилизирани)	300 г на вкус
Сол, пипер	1,2 л (за ориза) и 1–1,5 л (за сармите)
Вода	

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Изсипете ориза в съда на мултифункционалния уред за готвене, а после го залейте с 1,2 л вода.
2. Затворете капака и изберете програмата **RICE (ОРИЗ)**.
3. В това време накълцайте лука. След като оризът уври, добавете го заедно с накълцания лук, подправките, солта и пипера към каймата и разбъркайте добре.
4. Навийте лозовите листа с каймата.
5. Подаредете сармите в съда на мултифункционалния уред за готвене (една до друга и на няколко реда един върху друг).
6. Налейте достатъчно вода в съда, за да покрие сармите и поставете отгоре пластмасовата кошничка за пара, за да ги държи под вода.
7. Изберете програмата **STEW (ЗАДУШАВАМ)** и време за готвене 30 мин. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 сек.
8. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.

HR

## PUREĆE SARMICE

### SASTOJCI:

Mljevena puretina	500 g
Zlatna riža	700 g (5 mjernih posuda**)
Veći luk	2 komada (150 g)
Lišće vinove loze (svježe ili marinirano)	300 g po ukusu
Sol, papar	1,2 l (za rižu) i 1 – 1,5 l (za sarmice)
Voda	

### PRIPREMA:

1. Stavite rižu u posudu Multicookera i dolijte 1,2 l vode.
2. Zatvorite poklopac i odaberite program **RICE**.
3. U međuvremenu narežite luk. Kad je riža skuhana, mješavom mesu dodajte narezani luk, začine, sol i papar i dobro promiješajte.
4. Pažljivo meso umotajte u lišće vinove loze.
5. Sarmice stavite u posudu Multicookera (jednu kraj druge te u slojevima jednu na drugu).
6. Nalijte dovoljno vode u posudu da prekrije sarmice. Na njih stavite košaru za kuhanje na pari kako bi ostale u vodi.
7. Odaberite program **STEW**, a tipkom **COOKING TIME** vrijeme kuhanja postavite na 30 minuta. Držite tipku **START/STOP** pritisnuta 3 sekunde.
8. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

\* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.



## TURKEY MEATROLLS

## INGREDIENTS:

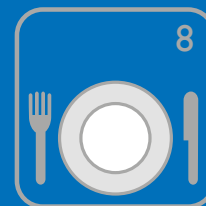
Minced Turkey breast	500 g
Golden rice	700 g (5 measuring cups**)
Large onions	2 pcs. (150 g)
Vine leaves (fresh or marinated)	300 g
Salt, pepper	to taste
Water	1.2 l (for the rice) and 1–1.5 l (for dolma)

## PREPARATION:

- Place the rice in the multicooker pot, then pour in 1.2 litres of water.
- Close the lid and select the **"RICE"** program.
- In the meantime, chop the onions. After the rice finishes cooking, add it with the chopped onion, spices, salt and pepper to the minced meat and mix well.
- Carefully wrap the minced meat in the vine leaves.
- Place the meatrolls in the multicooker pot (side by side and in layers over each other).
- Pour enough water into the bowl to cover the meatrolls and place the steaming plastic basket over to keep them in the water.
- Select **"STEW"** program, select a cooking time of 30 minutes. Press **START/STOP** for 3 seconds.
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

\* Use the multicooker measuring cup.

## TURKEY MEATROLLS



## GOŁĄBKI Z INDIKIEM

## SKŁADNIKI:

Mielone mięso z piersi indyka	500 g
Złoty ryż	700 g (5 miarek**)
Duże cebule	2 szt. (150 g)
Liście winorośli	
(świeże lub marynowane)	300 g
Sól, pieprz	do smaku
Woda	1,2 l (do gotowania ryżu) i 1–1,5 l (do gotowania gołąbków)

## PRZYGOTOWANIE:

- Ryż wysypać do naczynia umieszczonego w komorze naczynia, następnie włączyć do niego 1,2 litra wody.
- Zamknąć pokrywę i wybrać program **„RYŻ”**.
- W międzyczasie posiekać cebulę. Kiedy ryż się już ugotuje, dodać go wraz z posiekaną cebulą, przyprawami, solą i pieprzem do mielonego mięsa i dobrze wymieszać wszystkie składniki.
- Ostrożnie zwinąć mielone mięso w liście winorośli.
- Umieścić gołąbki w naczyniu urządzenia (układając je jeden obok drugiego warstwami).
- Do miski włączyć tyle wody, aby zakryła ona gołąbki, na gorzce umieścić plastikowy koszyk do gotowania na parze, tak aby gołąbki były cały czas zanurzone w wodzie.
- Wybrać program **„DUSZENIE”**, ustawić czas gotowania na 30 minut. Nacisnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
- Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

## TĪTARA GAĻAS TĪTENĪ

## SASTĀVDAĻAS:

Malta tītara krūtiņa	500 g
Zelta rīsi	700 g (5 mērglāzes*)
Lieli sīpoli	2 gab. (150 g)
Vīnogu lapas	
(svaigas vai marinētas)	300 g
Sāļi, pipari	pēc garšas
Ūdens	1,2 l (rīsiem) un 1-1,5 l (dolgām)

## GATAVOŠANA:

- Ieberiet rīsus multivāres katlā, pēc tam ielejiet 1,2 l ūdens.
- Aizveriet vāku un izvēlieties **"RICE"** programmu.
- Tikmēr sakāpājiet sīpolus. Kad rīsi ir gatavi, pievienojiet gaļai sakāpātos sīpolus, garšvielas, sāli un piparus un labi samaisiet.
- Uzmanīgi ietiniet malto gaļu vīnogu lapās.
- Ieleciet tīteņus multivāres katlā (cieši blakus un kārtām).
- Ielejiet katlā tik daudz ūdens, lai nosegtu tīteņus un pārleciet pāri plastmasas tvaicējamo sietu, tādējādi tie paliks zem ūdens.
- Izvēlieties **"STEW"** programmu, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

\* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

## KALAKUTIENOS SUKTINUKAI

## INGREDIENTAI:

500 g smulkintos kalakutienos krūtinėlės
700 g (5 matavimo indėliai**) plikytų ryžių
2 vnt. (150 g) didėlių svogūnų
300 g vynuogių lapų (šviežių arba marinuotų)
Druskos, pipirų pagal skonį
1.2 l (ryžiams) ir 1–1.5 l (suktinukams) vandens

## PARUOŠIMO BŪDAS:

- Sudėkite ryžius į multicooker puodą ir užpilkite juos 1.2 l vandens.
- Uždarykite dangtį ir pasirinkite **"RICE"** programą.
- Tuo metu, kol ryžiai verdami supjaustykite svogūnus. Kai ryžiai išvirs, sudėkite susmulkintus svogūnus, prieskonius, druską, pipirus, smulintą mėsą ir viską gerai išmaišykite.
- Atsargiai suvyniokite maltą mėsą į vynuogių lapus.
- Atsargiai sudėkite paruoštus suktinukus į multicooker garinimo krepšį (greta vienas kito ir sluoksniais per vienas kitą).
- Iplėkite pakankamai vandens, kad mėsos suktinukas apsemėtų ir sudėtus suktinukus panardinkite į vandenį.
- Pasirinkite **"STEW"** programą, nustatykite 30 min virimo laiką. Paspaudę palaikykite 3 s. **START/STOP** mygtuką.
- Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

\* Naudokite multicooker matavimo indėlius



RO

## PUI ÎN SOS DE MIERE

### INGREDIENTE:

Pulpe de pui	8 buc.
Miere	50 g
Sos de soia	100 ml
Mustar	1 linguriță
Suc din jumătate de lămâie	
Sare, piper, mirodenii	după gust

### PREPARARE:

1. Preparați sosul: amestecați mierea, muștarul, sosul de soia, sucul din jumătate de lămâie, sarea și piperul. În sosul obținut marinați pulpele de pui și așezați la frigider pentru 30 de minute
2. După 30 de minute așezați pulpele împreună cu sosul în vasul aparatului multicooker.
3. Apăsăți **STAGE COOKING** pentru 3 sec. pentru etapa 1, setați **"COOKING TIME"** la 30 min. și **"TEMP"** la 90°C. Apăsăți iar **STAGE COOKING** pentru etapa 2, setați **"COOKING TIME"** la 10min și **"TEMP"** la 150°C, apoi apăsați **START/STOP** pentru 3 sec.
4. Nu închideți capacul multicookerului. Prăjiți pulpele, întoarceți-le periodic.
5. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.

### SFATURI:

- Puteți adăuga scortșoară, usturoi, boia iute și sos Tabasco pentru un gust picant.

BG

## ПИЛЕШКО С МЕД

### ПРОДУКТИ:

Пилешки бутчета	8 бр.
Мед	50 г
Соев сос	100 мл
Горчица	1 супена лъжица
Сок от половин лимон	
Сол, пипер, подправки	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Пригответе соса – смесете меда, горчицата, соевия сос, сока от половината лимон, сол и пипер. Мариновайте бутчетата в соса за 30 мин в хладилника.
2. След 30 мин подредете бутчетата в съда на мултифункционалния уред за готвене и залейте със соса.
3. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** за 3 сек за първа степен, изберете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** от 30 мин и **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** 90°C. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** за втора степен и изберете време за готвене от 10 минути на температура от 150°C, а след това натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
4. Няма нужда да затваряте капака на мултифункционалния уред за готвене. Пържете пилешките бутчета, като ги обръщате периодично.
5. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За повече пикантност можете да добавите половин чаена лъжичка канела, джинджирил, лют пипер и сос „Табаско“.

HR

## MEDENA PILETINA

### SASTOJICI:

Pileći bataci sa zabatkom	8 komada
Med	50 g
Sojin umak	100 ml
Senf	1 žlica
Sok pola limuna	
Sol, papar, začini	po ukusu

### PRIPREMA:

1. Napravite umak: pomiješajte med, senf, umak od soje, sok pola limuna, sol i papar. Marinirajte pileće batakе sa zabatkom u umaku i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
2. Nakon pola sata stavite batakе i umak u posudu Multicookera.
3. Držite tipku **STAGE COOKING** pritisnuto 3 sekunde za 1. fazu kuhanja, vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 30 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** postavite na 90°C. Ponovno pritisnite **STAGE COOKING** za 2. fazu pa postavite vrijeme kuhanja na 10 minuta, a temperaturu na 150°C. Na kraju držite tipku **START/STOP** pritisnuto 3 sekunde.
4. Nema potrebe za zatvaranjem poklopca. Ispecite piletinu povremeno je okrećuci.
5. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVNI:

- Možete dodati pola žličice cimeta, dumbira, češnjaka, čili papričice i umaka Tabasco za pikantniji okus.

EN

## HONEY CHICKEN

## INGREDIENTS:

Chicken thighs	8 pcs.
Honey	50 g
Soy sauce	100 ml
Mustard	1 tbsp
Juice of half a lemon	
Salt, pepper, spices	to taste

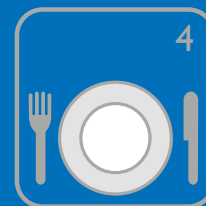
## PREPARATION:

1. Make the sauce: mix the honey, mustard, soy sauce, juice of half a lemon, salt, and pepper. Marinate the chicken thighs in the sauce and leave in the fridge for 30 minutes.
2. 30 minutes later, place the thighs and the sauce in the multicooker pot.
3. Press **STAGE COOKING** for 3 seconds, for stage 1, select "**COOKING TIME**" to 30 min, and "**TEMP**" to 90°C. Press **STAGE COOKING** again for stage 2 and select cooking time of 10 min and temp. of 150°C, then press **START/STOP** for 3 seconds.
4. There is no need to close the lid of the multicooker. Fry the chicken thighs, turning them periodically.
5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## TIPS AND TRICKS:

- You can add half a teaspoon of cinnamon, ginger, garlic, chili pepper and Tabasco, for a spicy kick.

## HONEY CHICKEN



PL

## KURCZAK W MIODZIE

## SKŁADNIKI:

Udka kurczaka	8 szt.
Miód	50 g
Sos sojowy	100 ml
Musztarda	1 łyżka
Sok z połowy cytryny	
Sól, pieprz, przyprawy	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sos: wymieszać miód, musztardę, sos sojowy, sok z połowy cytryny, sól i pieprz. W sosie zamarynować udka i wstawić je do lodówki na 30 minut.
2. Po upływie 30 minut udka wraz z sosem ułożyć w naczyniu umieszczanym w komorze urządzenia.
3. Naciśnięc przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, przytrzymując go przez 3 sekundy, tak aby ustawić stopień 1, ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 30 min., a „**TEMP**” na 90°C. Ponownie naciśnięc przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, ustawić stopień 2 i wybrać czas gotowania 10 min i temperaturę 150°C, następnie naciśnięc przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Nie trzeba zamykać pokrywy urządzenia. Smażyć udka kurczaka, obracając je co jakiś czas.
5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby danie miało bardziej wyrazisty smak, do sosu można dodać łyżeczkę cynamonu, imbir, czosnek, papryczkę chili i sos Tabasco.

LV

## CĀĻIS MEDŪ

## SASTĀVDAĻAS:

Cāļa šķiņķīši	8 gab.
Mēdus	50 g
Sojas mērce	100 ml
Sinepes	1 ēdamkarote
1/2 citrona sula	
Sāls, pipari, garšvielas	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Pagatavojiet mērci: sajauciet medu, sinepes, sojas mērci, 1/2 citrona sulu, sāli un piparus. Ievietojiet cāļa šķiņķīšus mērcē un ielieciet ledusskapī 30 minūtes marinēties.
2. Pēc 30 minūtēm šķiņķīšus un mērci pārlejiet multivāres katlā.
3. Gatavošanas pirmajam posmam piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, tad aktivizējiet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes, bet temperatūru ar "**TEMP**" taustiņu iestatiet uz 90 °C. Vēlreiz piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, lai iestatītu gatavošanas otrā posma uzstādījumus, izvēloties gatavošanas ilgumu 10 minūtes un temperatūru 150 °C, pēc tam piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu.
4. Multivāres katla vāks nav jāaizver. Cepiet vistas šķiņķīšus, ik pa laikiem tos apgrozot.
5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## IETEIKUMI:

- Lai iegūtu asāku garšu, var pievienot pa pustējkarotei malta kanēļa, ingvera, ķiploka, čili pipara un Tabasco mērces.

LT

## VIŠTIENA MEDUJE

## INGREDIENTAI:

8 vnt. Vištienos šlaunelių
50 g medaus
100 ml sojos padažo
1 šaukštą garstyčių
Pusės citrinos sulčių
Druskos, pipirų, kitų prieskonių pagal skonį

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Pagaminkite padažą: sumaišykite medų, garstyčias, sojos padažą, citrinos sultis, druską ir pipirus. Marinuokite vištienos šlaunelius juo ir palikite šaldytuve 30 min.
2. Po 30 minučių, pamarinuotas vištienos šlauneles sudėkite į multicooker puodą.
3. Paspauskite **STAGE COOKING** mygtuką 3 sekundes pirmam etapui ir pasirinkite **COOKING TIME** 30 min. Ir nustatykite **TEMP** 90°C temperatūrą. Paspauskite vėl **STAGE COOKING** mygtuką antram etapui ir parinkite 10 min virimą, o temp. 150°C, tada paspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 s.
4. Nėra būtinybės uždaryti multicooker dangčio. Kepkite vištienos šlauneles periodiškai jas vartant.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jūs galite įdėti pusę šaukštelio cinamono, imbiero, česno, čili pipiro ir Tabasco padažo jei norite aštresnio padažo.

PHILIPS





RO

## PIEPT DE RAȚĂ ÎN SOS DE MIERE ȘI PORTOCALE

### INGREDIENTE:

File piept de rață	800 g
Miere	200 g
Portocale	4 buc. (300-400 g)
Usturoi	20 g
Cimbru proaspăt	4 crenguțe (20 g)
Sare, piper	după gust

### PREPARARE:

1. Creațați carnea, asezonați cu sare și piper și cu pielea în jos în vasul aparatului.
2. Apăsati **STAGE COOKING** pentru 3 sec. pentru etapa 1, setați **"COOKING TIME"** la 10 min. și **"TEMP"** la 150°C. Apăsati iar **STAGE COOKING** pentru etapa 2, setați **"COOKING TIME"** la 5 min și **"TEMP"** la 160°C. Pentru etapa 3, apăsați iar **STAGE COOKING**, apoi setați timpul la 25 min și **"TEMP"** la 160°C apoi apăsați **START/STOP** pentru 3 sec. Aparatul începe apoi prima etapă.
3. Nu închideți capacul aparatului. Intoarceți fileul la fiecare 3 minute.
4. Când începe a 2a etapă, închideți capacul aparatului.
5. Pentru a 3a etapă, stoarceți sucul din portocale, apoi adăugați mierea, usturoiul pisat și cimbrul în oală. Închideți capacul.
6. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.

### SFATURI:

- Dacă vă place sosul de soia, marinați carnea înainte pentru o oră.

BG

## ПАТЕШКИ ГЪРДИ В МЕД И ПОРТОКАЛОВ СОС

### ПРОДУКТИ:

Обезкостени патешки гърди	800 г
Мед	200 г
Средно големи портокали за соса	4 бр. (300-400 г)
Чесън	20 г
Прясна мащерка	4 стръка (20 г)
Сол, пипер	на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Направете повърхностни разрези в месото, посолете със сол и пипер и подрадете в съда с кожата надолу.
2. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** за 3 сек за първа степен, изберете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** 10 мин и **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** 150°C. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** отново за втора степен и изберете време за готвене 5 мин и температура 160°C. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** отново за третата степен, изберете време за готвене 25 мин и температура 160°C. След това натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 сек. На дисплея ще светне индикаторът „1“.
3. Нама нужда да затваряте капака на мултифункционалния уред за готвене. Обръщайте месото на всеки три минути.
4. Когато започне втората степен (ще чуете звуков сигнал), затворете капака.
5. За третата степен изстискайте сока на портокалите. Смесете го с меда, пасирания чесън, мащерката и го изсипете в съда. Затворете капака.
6. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уредът от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Ако обичате соев сос, marinaвайте патешкото предварително в соев сос за един час.

HR

## РАЃЈА PRSA U UMAKU OD MEDA I NARANČE

### SASTOJCI:

Filetirana pačja prsa	800 g
Med	200 g
Naranče srednje veličine za sok	4 komada (300 – 400 g)
Češnjak	20 g
Svježi timijan	4 grančice (20 g)
Sol, papar	po ukusu

### PRIPREMA:

1. Plitko zarezite meso, začinite solju i paprom pa položite u posudu tako da je strana s kožicom okrenuta prema dnu.
2. Držite tipku **STAGE COOKING** pritisnutu 3 sekunde za 1. fazu kuhanja, vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 10 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** postavite na 150°C. Ponovno pritisnite **STAGE COOKING** za 2. fazu pa postavite vrijeme kuhanja na 25 minuta, a temperaturu na 160°C. Na kraju držite tipku **START/STOP** pritisnutu 3 sekunde. Na zaslonu će zasvijetliti oznaka 1.
3. Nema potrebe za zatvaranjem poklopca posude Multicookera. Okrećite meso svake tri minute.
4. Kad započne druga faza kuhanja (čut ćete zvučni signal), zatvorite poklopac.
5. Za treću fazu kuhanja iscijedite naranče. Pomiješajte s medom, dodajte istisnuti češnjak i timijan i dodajte u posudu. Zatvorite poklopac.
6. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVI:

- Volite li sojin umak, pačtinu u njemu marinirajte jedan sat.

## DUCK BREAST IN HONEY AND ORANGE SAUCE

### INGREDIENTS:

Filleted duck breast	800 g
Honey	200 g
Medium-sized oranges for juice	4 pcs. (300-400 g)
Garlic	20 g
Fresh thyme	4 sprigs (20 g)
Salt, pepper	to taste

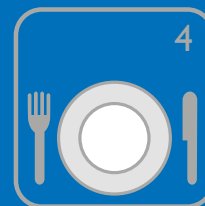
### PREPARATION:

1. Make superficial cuts on the meat, season with salt and pepper and place skind down in pot.
2. Press **STAGE COOKING** for 3 seconds, for stage 1, select "**COOKING TIME**" to 10 min. and "**TEMP**" to 150°C. Press **STAGE COOKING** again for stage 2 and select cooking time of 5 min and temp. of 160°C. For the third step, press **STAGE COOKING** again, set the cooking time to 25 minutes and the temperature to 160°C. Then press **START/STOP** for 3 seconds. The "1" indicator will flash on the display.
3. There is no need to close the lid of the multicooker. Turn the fillet every three minutes.
4. When second stage starts (you hear a beep), close the lid.
5. For third stage, squeeze the juice of the oranges. Mix juice with honey, crush the garlic, add the thyme and put in the pot. Close the lid.
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

### TIPS AND TRICKS:

- If you like soy sauce, marinate the duck beforehand in soy sauce for one hour.

# DUCK BREAST IN HONEY AND ORANGE SAUCE



## PIERŚ Z KACZKI W SOSIE MIODOWO-POMARAŃCZOWYM

### SKŁADNIKI:

Filet z piersi kaczki	800 g
Miód	200 g
Średniej wielkości pomarańcze do wyciśnięcia soku	4 szt. (300-400 g)
Czosnek	20 g
Świeży tymianek	4 gałązki (20 g)
Sól, pieprz	do smaku

### PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso płytko ponacinać, przyprawić solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu skórką do dołu.
2. Naciśnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, przytrzymując go przez 3 sekundy, tak aby ustawić stopień 1, ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 10 minut, a „**TEMP**” na 150°C. Ponownie nacisnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, aby ustawić stopień 2 i wybrać czas gotowania 5 minut oraz temperaturę 160°C. Aby ustawić stopień 3, ponownie nacisnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, wybrać czas gotowania 25 minut i temperaturę 160°C. Następnie nacisnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się migająca cyfra „1”.
3. Nie trzeba zamykać pokrywy urządzenia. Co trzy minuty odwracać filet z piersi.
4. Kiedy rozpocznie się drugi etap gotowania (będzie słychać sygnał), zamknąć pokrywę.
5. Przed rozpoczęciem trzeciego etapu wycisnąć sok z pomarańczy. Wymieszać sok z miodem, rozgniecionym czosnkiem, dodać tymianek i wszystkie składniki umieścić w naczyniu. Zamknąć pokrywę.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

### RADY I PODPOWIEDZI:

- Przed przystąpieniem do przygotowania dania, pierś z kaczki można też zamarynować na godzinę w sosie sojowym według własnych preferencji smakowych.

## PIĻĒS KRŪTIŅA MEDŪ UN APELSIŅŪ SULĀ

### SASTĀVDAĻAS:

Pīles krūtiņa bez kaula	800 g
Medus	200 g
Apelsīni sulai	4 gab. (300-400 g)
Kiploks	20 g
Timiāns	20 g
Sāls, pipari	pēc garšas

### GATAVOŠANA:

1. No virspuses iegrieziet gaļu, apkaisiet ar sāli un pipariem un ievietojiet katlā ar ūdu uz leju.
2. Gatavošanas pirmajam posmam piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, tad aktivizējiet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 10 minūtes, bet temperatūru ar "**TEMP**" noregulējiet uz 150 °C. Vēlreiz piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, lai iestatītu gatavošanas otro posmu, izvēlieties gatavošanas ilgumu 5 minūtes un temperatūru 160 °C. Trešā posma noregulēšanai vēlreiz piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, izvēlieties gatavošanas ilgumu 25 minūtes un temperatūru 160 °C. Pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu. Displejā mirgos indikatora "1", kas apzīmē pirmā posma uzsākšanu.
3. Multivāres katla vāks nav jāaizver. Ik pēc trīs minūtēm apgroziet filejas.
4. Kad sākas otrais posms (atskan signāls un displejā sāks mirgot indikatora "2"), aizveriet vāku.
5. Trešajam posmam nepieciešams sagatavot svaigi spiestu apelsīnu sulu. Samaisiet sulu ar medu, sasmalciniet kiploku, pievienojiet timiānu un ielejiet katlā. Aizveriet vāku.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgs siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

### IETEIKUMI:

- Ja jums garšo sojas mērce, pirms gatavošanas stundu marinējiet pīles krūtiņu sojas mērcē.

## ANTIENOS KRŪTINĖLĖ MEDAUS IR APELSINŲ PADAŽE

### INGREDIENTAI:

800 g antienos krūtinėlės filės
200 g medaus
4 vnt. (300-400 g) vidutinio dydžio apelsinų sulčių
20 g česnako
4 šakelias (20 g) šviežių čiobrelių
Druskos, pipirų pagal skonį

### PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite mėsą, pabarstykite druska ir pipiru ir sudėkite į puodą.
2. Paspauskite **STAGE COOKING** mygtuką 3 sekundes pirmam etapui, pasirinkite "**COOKING TIME**" ir nustatykite 10 min. ir "**TEMP**" 150°C. Vėl paspauskite **STAGE COOKING** antrajam etapui ir pasirinkite gaminimo laiką 5 min ir temp. 160°C. Trečiam etapui, paspauskite **STAGE COOKING** mygtuką vėl, nustatykite gaminimo laiką 25 minutėms ir 160°C temperatūrą. Tada nuspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 s. "1" indikatorius mirksės ekrane.
3. Nėra būtinybės uždaryti multicooker puodo dangčio. Apsverskite file kas tris minutes.
4. Kai startuos antras etapas (Jūs išgirsite pypsėjimą) uždarykite dangtį.
5. Trečiam etapui, išspauskite apelsinų sultis. Sumaišykite sultis su medumi, sutrintu česnaku, sudėkite čiobrelius ir supilkite viską į puodą. Uždarykite dangtį.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

### PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jei jums patinka sojos padažas, tai antieną marinuokite juo likus vienai valandai prieš virimą.



RO

## VITĂ CU LEGUME

### INGREDIENTE:

Carne de vită (pulpă)	800 g
Ceapă mare	1 pc. (100 g)
Cartofi mari	1 pc. (150 g)
Cartofi	1-2 pcs. (200-250 g)
Telină	1 pc. (300-500 g)
Rădăcină de hrean	100 g
Smântână	2 lingurițe
Foi de dafin	2 foi
Sare, piper negru boabe după gust	
Apă	1 l

### PREPARARE:

1. Tocați ceapa fin, cartofii, morcovul și telina în bucăți mari, adăugați-le în oală împreună cu carnea de vită.
2. Selectați programul "FRY", setați "COOKING TIME" la 15 minutes (automat). Apăsati lung "START/STOP" și amestecați ingredientele.
3. Când se termină programul, opriți funcția **KEEP WARM** prin apăsarea butonului **WARM**.
4. Adăugați apa și condimentele.
5. Închideți capacul, selectați programul "SLOW COOKING", setați "COOKING TIME" la 2 hours, apoi apăsați lung "START/STOP".
6. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "KEEP WARM"; deconectați de la sursa de curent.
7. Așezați carnea pe o tavă și tăiați-o felii. Amestecați hreanul ras cu smântâna, sărați puțin și așezați în vasul pentru sos. Turnați amestecul într-un vas separat, adăugați în acesta morcovul, țelina, cartofii și ceapa.

BG

## ГОВЕЖДО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

### ПРОДУКТИ:

Говеждо (заден горен бут или шол)	800 g
Голяма глава лук	1 бр. (100 г)
Голям морков	1 бр. (150 г)
Едри картофи	1-2 бр. (200-250 г)
Малка глава целина	1 бр. (300-500 г)
Ряпа	100 г
Високомаслена сметана	2 супени лъжици
Дафинов лист	2 бр.
Сол, зърна черен пипер	на вкус
Вода	1 л

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете морковите и лука на резени, целината на малки кубчета, нарежете картофите и изсипете всички продукти на дъното на съда, а отгоре сложете говеждото.
2. Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)** с **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** 15 мин (фабрично зададено). После натиснете бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** и непрекъснато бъркайте зеленчуците.
3. Когато готвенето приключи, изключете **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**, като натиснете бутон **WARM (ТОПЛО)**.
4. Добавете водата, солта, дафиновия лист, зърната черен пипер.
5. Затворете капака, изберете програмата **SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)** и натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 2 часа, а после бутонът **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
6. В края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
7. Прецедете бульона и подредете месото в чиния. Добавете солта и ряпата във високомаслената сметана. Налейте бульона в друг съд, добавете морковите, целината, картофите и лука.

HR

## GOVEDINA S POVRĆEM

### SASTOJICI:

Govedina (but ili goljenica)	800 g
Veći luk	1 komad (100 g)
Veća mrkva	1 komad (150 g)
Veći krumpir	1-2 komada (200 – 250 g)
Manji korijen celera	1 komad (300 – 500 g)
Hren (korijen)	100 g
Vrhnje	2 žlice
Lovor	2 lista
Sol, crni papar u zrnu po ukusu	
Voda	1 l

### PRIPREMA:

1. Mrkvu i luk narežite na ploškice, a krumpir i celer na kockice. Sve sastojke stavite na dno posude pa na njih stavite govedinu.
2. Odaberite program **FRYING** uz vrijeme kuhanja (**COOKING TIME**) od 15 minuta (zadano). Tipku **START/STOP** držite pritisnutu. Stalno miješajte povrće.
3. Kad završite s kuhanjem, isključite funkciju održavanja topline pritiskom tipke **WARM**.
4. Dodajte vodu, sol, lovor i papar u zrnu.
5. Zatvorite poklopac, odaberite program **SLOW COOKING**, pritiskom tipke **COOKING TIME** postavite vrijeme kuhanja na 2 sata pa pritisnite tipku **START/STOP**.
6. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
7. Procijedite temeljac i meso stavite na pladanj. Vrhnju dodajte sol i hren. Ulijte temeljac u zasebnu posudu, dodajte mrkvu, celer, krumpir i luk.



## BEEF WITH VEGETABLES

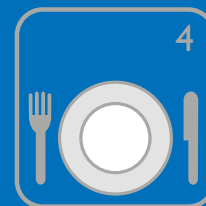
## INGREDIENTS:

Beef (rear upper thigh or ham)	800 g
Large onion	1 pc. (100 g)
Large carrots	1 pc. (150 g)
Large potatoes	1-2 pcs. (200-250 g)
Small celery root	1 pc. (300-500 g)
Horseradish (root)	100 g
Heavy cream	2 tbsp
Bay leaves	2 pcs.
Salt, black peppercorns to taste	
Water	1 l

## PREPARATION:

1. Slice the carrots and onion, dice the celery in small cubes, cut the potatoes, add all the ingredients at the bottom of the pot, then place the cut of beef on top.
2. Select "**FRYING**" program, with "**COOKING TIME**" of 15 minutes (default). Then press and hold the "**START/STOP**" button, and stir continuously the vegetables.
3. When the cooking is finished, turn off the keep-warm function by pressing the "**WARM**" button.
4. Add the water, salt, bay leaves, black peppercorns
5. Close the lid, select the "**SLOW COOKING**" program, press "**COOKING TIME**" of 2 hours, then "**START/STOP**" button...
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source 7. Strain the broth and place the meat on a platter. Add salt and horseradish in the heavy cream. Pour the broth in a separate bowl, add in the carrot, celery, potatoes, and onion.

## BEEF WITH VEGETABLES



## WOŁOWINA Z WARZYWAMI

## SKŁADNIKI:

Mięso wołowe (udziec lub szynka)	800 g
Duża cebula	1 szt. (100 g)
Duża marchew	1 szt. (150 g)
Duże ziemniaki	1-2 szt. (200-250 g)
Mały seler korzeniowy	1 szt. (300-500 g)
Chrzan (korzeń)	100 g
Tłusta śmietana kremówka	2 łyżki
Liście laurowe	2 szt.
Sól, ziarna czarnego pieprzu do smaku	
Woda	1 l

## PRZYGOTOWANIE:

1. Marchew i cebulę pokroić w plastry, seler pokroić w drobną kostkę, pokroić ziemniaki, wszystkie składniki umieścić na dnie naczynia, a na nich umieścić pokrojoną wołowinę.
2. Wybrać program „**MAŻENIE**” z „**CZASEM GOTOWANIA**” 15 minut (ustawienie domyślne). Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk „**START/STOP**” i regularnie mieszać warzywa.
3. Kiedy gotowanie się zakończy, wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła, naciskając przycisk „**CIEPŁO**”.
4. Dodać wodę, sól, liście laurowe, ziarna czarnego pieprzu.
5. Zamknąć pokrywę, wybrać program „**WOLNE GOTOWANIE**”, nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**”, ustawiając czas 2 godzin, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania. 7. Odcedzić bulion, a mięso wyłożyć na półmisek. Do śmietany dodać sól i chrzan. Bulion przelać do miski, dodać marchew, seler, ziemniaki i cebulę.

## LIELLOPA GAĻA AR DĀRŽĒNIEM

## SASTĀVDALĀS:

Liellops (ciska vai šķiņķis)	800 g
Liels sīpols	1 gab. (100 g)
Liels burkāns	1 gab. (150 g)
Neliel kartupeļi	1-2 gab. (200-250 g)
Neliela selerijas sakne	1 gab. (300-500 g)
Mārrutks (sakne)	100 g
Saldais krējums	2 ēdamkarotes
Lauru lapas	2 gab.
Sāls, melno piparu graudi pēc garšas	
Ūdens	1 l

## GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet burkānu un sīpolu šķēlītēs, seleriju nelielos kubiņos, sagrieziet kartupeļus, ievietojiet katlā visas sastāvdaļas un uzlieciet uz tiem gaļas gabalu.
2. Izvēlieties "**FRY**" programmu ar gatavošanas ilgumu 15 minūtes (pēc noklusējuma). Pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu. Turpiniet apmašīt dārzeņus.
3. Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet siltuma uzturēšanas funkciju, piespiežot "**WARM**" taustiņu.
4. Pievienojiet ūdeni, sāli, lauru lapas, melno piparu graudus.
5. Aizveriet vāku, izvēlieties "**SLOW COOKING**" programmu, piespiediet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 2 stundas, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
7. Nokāšiet buljonu un pārliciet gaļu uz paplātes. Krējumiem pievienojiet sāli un mārrutkus. Ielejiet buljonu atsevišķā traukā, pievienojiet burkānu, seleriju, kartupeļus un sīpolus.

## JAUTIENA SU DARŽOVĖMIS

## INGREDIENTAI:

800 g jautienos (kumpio)
1 vnt. (150 g) didelis svogūnas
1 vnt. (150 g) didelė morka
1-2 vnt. (200-250 g) didelių bulvių
1 vnt. (300-500 g) mažo saliero šaknies
100 g krienuų
2 šaukštus grietinės
2 vnt. lauro lapų
Druskos, juodųjų pipirų pagal skonį
1 l vandens

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite morkas, svogūną, salierą, bulves, sudėkite visus ingredientus į puodo dugną, tada sudėkite supjaustytą jautieną.
2. Pasirinkite "**FRYING**" programą, su "**COOKING TIME**" 15 minučių nustatymu (numatyta). Tada paspauskite "**START/STOP**" mygtuką ir nuolatos maošykite daržoves.
3. Kai baigs gaminti išjungti šilumos palaikymo funkciją paspaudus "**WARM**" mygtuką.
4. Sudėkite druską, pipirus, lauro lapus
5. Uždarykite dangtį, pasirinkite "**SLOW COOKING**" programą, paspauskite "**COOKING TIME**" funkciją 2 val., ir "**START/STOP**" mygtuką.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
7. Išimkite mėsą ir sudėkite į lėkštę. Įdėkite druskos, krienuų ir grietinės. Supilkite sultinį į atskirą indą, šalia mėsos sudėkite morkas, salierus, bulves ir svogūnus.



RO

## CÂRNAȚI ROUGAIL

### INGREDIENTE:

Cârnați Toulouse	4 pcs. (500 g)
Ceapă	1 buc
Usturoi	2 căței
Ghimbir	1 buc (1.5 cm)
Sofran	după gust
Boia de ardei iute	3 vârfuri
Pastă de tomate	1 cutie (400 g)
Water	1/3 măsură*
Ulei	1 lingură
Pătrunjel	5 frunze
Sare și piper măcinat	după gust

### PREPARARE:

1. Curățați și tocați fin usturoiul, ceapa și ghimbirul. Taiati cârnații în bucăți mici.
2. Puneți ulei în oală, selectați funcția "FRY" apoi setați "COOKING TIME" la 9 minutes, apoi apăsați lung "START/STOP".
3. Când mai sunt 7 min., adăugați cârnații și prăjiți pentru 3 min, amestecând ocazional.
4. Scoateți carnații.
5. Adăugați ceapa, usturoiul, ghimbirul, sare și amestecați pentru 1 min.
6. Adăugați condimentele si mai amestecați pentru 30sec.
7. Adăugați apa și mai gătiți pentru 2 min.
8. La final, adăugați sosul de tomate.
9. Selectați "SLOW COOKING", setați "COOKING TIME" la 30 min., apoi apăsați lung "START/STOP" și închideți capacul.
10. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "KEEP WARM"; deconectați de la sursa de curent
11. Serviti garnisit cu pătrunjel tocat.

\* Folosiți paharul de măsurat al Multicookerului.

BG

## ЗАДУШЕНИ НАДЕНИЦИ СЪС СОС ПО КРЕОЛСКИ

### ПРОДУКТИ:

Тулузка наденица	4 бр. (500 г)	Пасирани домати	1 кутия (400 г)
Лук	1 бр.	Вода	1/3 мерителна чаша*
Чесън	2 скилидки	Олио	1 супена лъжица
Джинджирил	1 парче (1.5 см)	Магданоз	обикновен 5 стръка
Куркума	1 чаена лъжичка	Сол и прясно смлян пипер	на вкус
Лют пипер	3 щипки		

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Обелете и накъсайте на ситно чесъна, лука и джинджирила и нарежете надениците на парчета по 3 см.
2. Налейте олиото в съда, изберете функцията **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 9 минути, после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
3. Когато дисплеят покаже 7 минути, добавете парчетата наденица и пържете 3 минути, като разбърквате от време на време.
4. Извадете надениците от съда.
5. Добавете лука, чесъна, джинджирила, 3 щипки сол и пържете 1 минута, като разбърквате.
6. Добавете подправките и пържете 30 секунди, като разбърквате непрекъснато.
7. Добавете водата и гответе още 2 минути.
8. Към края на програмата добавете пасираните домати.
9. Изберете функцията **SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)**, натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 30 минути, после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** и затворете капака.
10. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
11. Добавете сол при необходимост и гарнирайте с накъсан магданоз

\* Използвайте мерителната чаша на мултифункционална уред за готвене.

HR

## ROUGAIL S KOBASICAMA

### SASTOJICI:

Tuluške kobasice	4 komada (500 g)
Luk	1 komad
Češnjak	2 režnja
Đumbir	1 komad (1,5 cm)
Kurkuma	1 žličica
Kajenski papar	3 prstohvata
Pire od rajčice	1 limenka (400 g)
Voda	1/3 mjernje posude*
Ulje	1 žlica
Granciće peršina	5 grancića peršina ravnih listova
Sol i svježe mljeveni papar	po ukusu

### PRIPREMA:

1. Ogulite i narežite češnjak, luk i đumbir na tanke ploškice, a kobasice narežite na komade debljine 3 cm.
2. U posudu nalijte ulje, odaberite program **FRY**, pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 9 minuta pa pritisnite **START/STOP**.
3. Kada se na zaslonu prikaže 7 minuta, dodajte kobasice i kuhajte 3 minute povremeno miješajući.
4. Izvadite kobasice iz posude.
5. Dodajte luk, češnjak, đumbir, 3 prstohvata soli i pržite 1 minutu.
6. Dodajte začine i pržite 30 sekundi stalno miješajući.
7. Dodajte vodu i kuhajte još 2 minute.
8. Na kraju programa dodajte pire od rajčice.
9. Odaberite program **SLOW COOKING**, pritisnom tipke **COOKING TIME** namjestite vrijeme kuhanja na 30 sekundi pa pritisnite **START/STOP** i zatvorite poklopac.
10. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
11. Po potrebi dodajte malo soli i poslužite ukrašeno narezanim peršinom.

\* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

## SAUSAGE ROUGAIL

## INGREDIENTS:

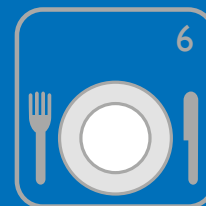
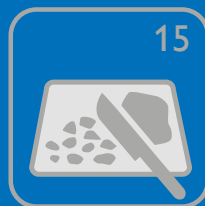
Toulouse sausages	4 pcs. (500 g)	Tomato pulp	1 can (400 g)
Onion	1 pcs.	Water	1/3 measure*
Garlic	2 cloves	Oil	1 tablespoon
Ginger	1 piece (1,5 cm)	Parsley stems	5 flat-leaf
Turmeric	1 teaspoon of	Salt and freshly ground pepper	to taste
Cayenne pepper	3 pinches		

## PREPARATION:

1. Peel and thinly slice the garlic, onion and ginger, and cut the sausages into 3-cm pieces.
2. Pour the oil in the pot, select select the "FRY" function, press "COOKING TIME", select 9 minutes, then press "START/STOP".
3. When the display shows 7 minutes, add the pieces of sausage and cook for 3 minutes, stirring occasionally.
4. Remove the sausages from the bowl.
5. Add the onion, garlic, ginger, 3 pinches of salt, and stir-fry for 1 minute.
6. Add the spices and stir-fry for 30 seconds, mixing continuously.
7. Add the water and cook for another 2 minutes.
8. At the end of the program, stir in the tomato pulp.
9. Select the "SLOW COOKING" function, press "COOKING TIME", select 30 minutes, then press "START/STOP" and close the lid.
10. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source
11. Add a little salt, if needed, and serve garnished with chopped parsley.

\* Use the multicooker measuring cup.

## SAUSAGE ROUGAIL



## ROUGAIL Z KIELBASY

## SKŁADNIKI:

Kielbaski tuluskie	4 szt. (500 g)
Cebula	1 szt.
Czosnek	2 ząbki
Imbir	1 kawałek (1,5 cm)
Kurkuma	1 łyżeczka
Pieprz kajenski	3 szczypty
Przecier pomidorowy	1 puszka (400 g)
Woda	1/3 miarki*
Olej	1 łyżka
Gałązki natki pietruszki	5 szt.
Sól i świeżo mielony pieprz	do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek, cebulę oraz imbir obrać i pokroić w cienkie plastry, kielbaski pokroić na 3-cm kawałki.
2. Do naczynia wlać olej, wybrać funkcję „SMAŻENIE”, nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**”, ustawić czas 9 minut, a następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”.
3. Kiedy wyświetlacz pokaże czas 7 minut, dodać pokrojone kielbaski, gotować przez 3 minuty, mieszając co jakiś czas.
4. Wyjąć kielbaski z naczynia.
5. Dodać cebulę, czosnek, imbir, 3 szczypty soli, smażyć ciągle mieszając przez 1 minutę.
6. Dodać przyprawę i smażyć ciągle mieszając przez 30 sekund.
7. Dodać wodę i gotować przez kolejne 2 minuty.
8. Pod koniec programu gotowania dodać przecier pomidorowy.
9. Wybrać funkcję „**WOLNE GOTOWANIE**”, nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**”, wybrać czas 30 minut, a następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i zamknąć pokrywę.
10. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
11. W razie potrzeby danie doprawić solą i podawać posypane posiekaną natką pietruszki.

\* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

## TULŪZAS DESIŅAS ASAĶĀ MĒRCĒ

## SASTĀVDAĻAS:

Tulūzas desiņas	4 gab. (500 g)
Sipols	1 gab.
Kļiploks	2 daiviņas
Ingvers	1 gab. (1,5 cm)
Turmeriks	1 tējkarote
Kajenas pipari	3 šķipsniņas
Tomātu biezenis	1 bundža (400 g)
Ūdens	1/3 mērglāzes*
Ēļa	1 ēdamkarote
Pētersīļu zariņi	5 gab.
Sāls un svaigi malti pipari	pēc garšas

## GATAVOŠANA:

1. Nomizojiet un sagrieziet plānās šķēlītēs sipolu un ingveru; sagrieziet desiņas apmēram 3 cm gabaliņos.
2. Ielejiet katā ēļļu, izvēlieties "FRY" funkciju, piespiediet "COOKING TIME" taustiņu un noregulējiet gatavošanas laiku uz 9 minūtēm, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu.
3. Kad ekrānā redzamas 7 minūtes, pievienojiet desas gabaliņus un cepiet 3 minūtes, regulāri apmaisot.
4. Izņemiet desiņas no trauka.
5. Pievienojiet sipulu, kļiploku, ingveru, 3 šķipsniņas sāls un cepiet 1 minūti.
6. Pievienojiet garšvielas un cepiet 30 sekundes, nepārtraukti maisot.
7. Pievienojiet ūdeni un gatavojiet vēl 2 minūtes.
8. Programmai beidzoties, iemaisiet tomātu biezeni.
9. Izvēlieties "SLOW COOKING" funkciju, piespiediet "COOKING TIME" taustiņu, gatavošanas laiku noregulējot uz 30 minūtēm, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu un aizveriet vāku.
10. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
11. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz sāls un garnējiet ar samalcinātiem pētersīļiem.

\* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

## ROUGAILLE DEŠRELĖS

## INGREDIENTAI:

4 vnt. (500 g) tulūza dešrelė	400 g pomidorų minkštimo
1 vnt. svogūno	1/3 matavimo indų* vandens
2 skiltelių česnakų	1 a. šaukšto aliejaus
1 gabalėlį (1,5 cm) imbiero	5 šakelių petražolių
1 a. šaukštėlį ciberžolės	Druskos ir šviežiai maltų pipirų pagal skonį
Juodųjų pipirų	

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite česnaką, svogūną ir imbierą. Supjaustykite dešrelės į 3 cm storio gabalėlius.
2. Aliejų supilkite į puodą, pasirinkite "FRY" funkciją, paspauskite "COOKING TIME" mygtuką pasirinkant 9 minutes ir tada paspauskite "START/STOP" mygtuką.
3. Kai ekrane bus rodoma 7 minutės sudėkite dešrelės ir virkite apie 3 minutes, retkarčiais pamaisant.
4. Išimkite dešrelės.
5. Sudėkite svogūną, česnaką, 3 žiupsnelius druskos ir kepkite vieną minutę.
6. Sudėkite prieskonius ir kepkite dar 30 sekundžių, retkarčiais pamaisant.
7. Supilkite vandenį ir virkite kitas likusias 2 minutes.
8. Baigiantis programai sudėkite pomidorų minkštimus.
9. Pasirinkite "SLOW COOKING" funkciją, paspauskite "COOKING TIME" mygtuką ir pasirinkite 30 minučių, tada paspauskite "START/STOP" mygtuką ir uždarykite dangtį.
10. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.
11. Įdėkite šiek tiek druskos jei reikia ir patiekite su petražolėmis.

\* Naudokite multicooker matavimo indelius





RO

## PIFTIE

### INGREDIENTE:

Carne de vită cu os	1,3 kg
Morcov de dimensiune medie	1 buc. (75 g)
Ceapă de dimensiune medie	1 buc. (75 g)
Piper boabe	10 buc.
Sare	după gust
Usturoi	1 cățel
Apă	2,5 l

### PREPARARE:

- Spălați foarte bine carnea. Fără să o tăiați, așezați-o întreagă în vasul aparatului multicooker.
- Adăugați apă până la semnul de sus al vasului, închideți capacul și alegeți programul „MEAT JELLY”.
- Atingeți butonul „START/STOP”, ținându-l apăsat timp de 3 secunde. Multicookerul va începe să gătească automat. În momentul în care lichidul va începe să fiarbă, va începe numărătoarea timpului setat de preparare..
- Cu o oră înainte de sfârșitul programului de preparare, deschideți capacul și așezați un morcov și o ceapă întregi, și sarea, piperul și foile de dafin.
- La finalizarea programului, deconectați aparatul din priză, scoateți carnea și tăiați-o mărunt. Strecurați lichidul.
- Scoateți carnea și mărunțiți-o. Strecurați lichidul.
- Așezați carnea în oala. Adăugați usturoiul mărunțit și verdeața.
- Răciți și puneți la frigider până se încheagă pe deplin.

### SFATURI:

- Pentru o închegare bună a piftiei utilizați cât mai multe oase, picioarele de porc și ghearele de găină (nu pulpele!), urechile de porc, gâturile de găină

BG

## ЖЕЛИРАНО МЕСО

### ПРОДУКТИ:

Говеждо с кокал	1,3 кг
Средно голям морков	1 бр. (75 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Зърна пипер	10 бр.
Сол	на вкус
Чесън	1 скилидка
Вода	2,5 л

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измийте хубаво месото. Не го нарязвайте, сложете го както си е в съда на мултифункционалния уред за готвене.
- Напълнете съда с вода до отбелязаното ниво, затворете капака и изберете програма **MEAT JELLY (ЖЕЛИРАНО МЕСО)**.
- Натиснете и задръжте бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди. Мултифункционалният уред за готвене автоматично се превключва на готвене. Отчитането на времето за готвене започва след завиране на водата.
- Един час преди края на програмата отворете капака и добавете целия морков, лука, солта, пипера и дафиновия лист в бульона.
- В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- Извадете месото и го нарежете или накъсайте. Прецедете бульона.
- Върнете месото в съда. Добавете накъсания чесън и подправки.
- Оставете го да се охлади и го сложете в хладилника, докато се желира напълно.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За да се желира добре месото, използвайте много кокал. Свински крачета и пилешки крака (не бутчета), свински уши, пилешки шийки.

HR

## MESNA HLADETINA

### SASTOJICI:

Govedina s kostima	1,3 kg
Mrkva srednje veličine	1 komad (75 g)
Luk srednje veličine	1 komad (75 g)
Papir u zrnu	10 zrna
Sol	po ukusu
Cešnjak	1 režanj
Voda	2,5 l

### PRIPREMA:

- Dobro isperite meso. Ne režite meso. Stavite ga u posudu Multicookera.
- Posudu napunite vodom do oznake, zatvorite poklopac i odaberite program **MEAT JELLY**.
- Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde. Multicooker će automatski prijeći na kuhanje. Uređaj će početi odbrajati preostalo vrijeme kuhanja kada tekućina proključa.
- Sat vremena prije kraja programa otvorite poklopac i temeljcu dodajte cijelu mrkvu, luk, sol i lovor.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- Izvadite meso i natrgajte ga na trakice ili narežite na kockice. Procijedite temeljac.
- Stavite meso u posudu. Dodajte narezani češnjak i začinsko bilje.
- Ostavite da se ohladi pa stavite u hladnjak da nastane želatina.

### SAVJETI I TRIKOVI:

- Da biste dobili hladetinu upotrijebite mnogo kostiju; svinjske i pileće nogice (ne bataci!), svinjske uši, pileće vratove.

## MEAT JELLY

## INGREDIENTS:

Beef on the bone	1,3 kgs
Medium-sized carrots	1 pc. (75 g)
Medium-sized onion	1 pc. (75 g)
Peppercorns	10 pcs.
Salt	to taste
Garlic	1 clove
Water	2,5 l

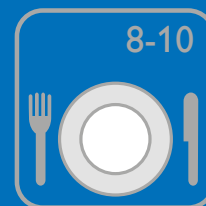
## PREPARATION:

1. Rinse the meat thoroughly. Don't dice the meat, instead place it as it is in the pot of your multicooker.
2. Fill the pot with water up to the mark, close the lid and select **MEAT JELLY** program.
3. Press and hold the **"START/STOP"** button for 3 seconds. The multicooker will automatically switch to cooking. The countdown of the cooking time will start when the liquid starts to boil.
4. One hour before the end of the cooking program, open the lid add whole the carrot, the onion, salt, pepper and the bay leaves to the broth.
5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
6. Take out the meat, and shred it or dice it. Strain the broth.
7. Place the meat in the pot. Add the chopped garlic and herbs.
8. Let it cool and refrigerate until it is fully congealed.

## TIPS AND TRICKS:

- For the jelly meat to curdle properly, use lots of bones. Pork trotters and chicken feet (not drumsticks!), pig ears, chicken necks.

## MEAT JELLY



## GALARETA MIĘSNA

## SKŁADNIKI:

Wolowina z kością	1,3 kg
Sredniej wielkości marchew	1 szt. (75 g)
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Ziarna czarnego pieprzu	10 szt.
Sól	do smaku
Czosnek	1 ząbek
Woda	2,5 l

## PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso dokładnie umyć. Nie kroić mięsa, umieścić je w jednym kawałku w naczyniu urządzenia.
2. Do naczynia wlać wodę do poziomu oznaczenia, zamknąć pokrywę i wybrać program **GALARETA MIĘSNA**.
3. Naciśnięc przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy. Urządzenie automatycznie przełączy się w program gotowania. Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się w momencie zagotowania się wody.
4. Na godzinę przed końcem programu gotowania otworzyć pokrywę i do bulionu dodać całą marchew, cebulę, sól, pieprz i liście laurowe.
5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
6. Wyjąć mięso z naczynia, podzielić je na małe kawałki lub pokroić w kostkę. Odcedzić bulion.
7. Mięso umieścić w naczyniu. Dodać posiekany czosnek i zioła.
8. Odstawić do ostygnięcia i schłodzić do momentu, aż galareta zetnie się całkowicie.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby mięsna galareta dobrze się ścięła, należy użyć dużej ilości kości. Można użyć świńskich nożek, kurzych łapek (nie pałek!), świńskich uszu, szyjek kurzych.

## GAĻAS GALERTS

## SASTĀVDALĀS:

Lielopu gaļa ar kaulu	1,3 kg
Vidēja lieluma burkāni	1 gab. (75 g)
Vidēja lieluma sīpoli	1 gab. (75 g)
Pīparu graudi	10 gab.
Sāļi	pēc garšas
Ķiploks	1 daiviņa
Ūdens	2,5 l

## GATAVOŠANA:

1. Rūpīgi noskalojiet gaļu. Veselu, nesadalītu ievietojiet multivāres katlā.
2. Ielejiet katlā ūdeni līdz atzīmei, aizveriet vāku un izvēlieties **"MEAT JELLY"** programmu.
3. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu. Multivāres katls automātiski pārslēgsies gatavošanas režīmā. Gatavošanas ilguma atskaitē sākas no ūdens vārīšanās brīža.
4. Vienu stundu pirms gatavošanas programmas beigām atveriet vāku un pievienojiet buljonam veselu burkānu, sīpolu, lauru lapas, sāli un piparus.
5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
6. Izņemiet gaļu, sasmalciniet vai sagrieziet to. Nokāšiet buljonu.
7. Ielieciet gaļu katlā. Pievienojiet smalcinātu ķiploku un garšvielas.
8. Ļaujiet atdzist un ievietojiet ledusskapī, līdz žeļa ir gatava.

## IETEIKUMI:

- Lai gaļas galerts labi sarecētu, izmantojiet daudz kaulu.

## DREBUTIENA/ŠALTiena

## INGREDIENTAI:

1,3 kg jautienos su kaulais
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio morkos
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūno
10 vnt. pipirų
Druskos, lauro lapų, žolelių pagal skonį
1 skaitelėlį česnakų
2,5 l vandens

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Kruopščiai nuplaukite mėsą. Nepjaustykite mėsos, jei ji yra multicooker puode.
2. Užpildykite puodą su vandeniu iki žymės, uždarykite dangtį ir pasirinkite **MEAT JELLY** programą.
3. Paspauskite ir laikykite **"START/STOP"** mygtuką 3 sekundes. Multicookeris automatiškai įsijungs gaminimui. Gaminimo laikas pradėdamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo.
4. Likus valandai iki programos pabaigos, atidarykite dangtį ir sudėkite morkas, svogūnus, druską, pipirus, lauro lapus į sultinį.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
6. Išimkite ir supjaustykite mėsą. Likusį sultinį išpilkite iš puodo.
7. Sudėkite mėsą į puodą. Sudėkite sukapotą česnaką ir žoleles.
8. Leiskite mėesai atvėsti ir sustingti.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Norint, kad sustingtų mėsa naudokite daug kremzlių. Kiaulienos kojos ir vištienos kojos (ne blauzdelės!), kiaulių ausys, vištienos kaklai.



RO

## BUDINCĂ CU BRÂNZĂ ȘI STAFIDE

### INGREDIENTE:

Brânză dulce de vaci	250 g
Ouă	1 buc.
Zahăr	70 g
Griș	1 linguriță (fără vârf)
Stafide	1 pahar
Drojdie	0,3 linguriță (fără vârf)
Vanilie	după gust
Ulei pentru ungere oală	

### PREPARARE:

1. Ungeți cu ulei oala multicooker-ului.
2. Într-un vas separat bateți ouăle cu zahăr, iar apoi, fără să încetați să bateți, adăugați, câte o lingură, mai întâi brânza, iar apoi grișul, vanilia, drojdia, și stafidele.
3. Așezați în oală amestecul obținut.
4. Închideți capacul și alegeți programul "BAKING".
5. Setati "COOKING TIME" la 140°C, și apăsați butonul **START/STOP** pentru 3 secunde.
6. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

### SFATURI:

- Puteți adăuga orice fel de fructe uscate sau confiate. Puteți încerca și variantele cu bucăți de ciocolată neagră, mere acre și chiar marmeladă.

BG

## ПУДИНГ С ИЗВАРА И СТАФИДИ

### ПРОДУКТИ:

Извара	250 г
Яйца	1 бр.
Захар	70 г
Нишесте	1 чаена лъжичка (равна)
Стафиди	1 чаша
Набухвател	0,3 чаена лъжичка (равна)
Ванилия	на вкус
Олио	за намазване на съда

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Намажете съда на мултифункционалния уред за готвене.
2. В отделна купа разбийте яйцата със захарта; като продължавате да биете, добавете изварата, после нишестето, ваниловия екстракт и набухвателя, лъжичка по лъжичка. Добавете стафидите.
3. Изсипете сместа в съда на мултифункционалния уред за готвене.
4. Затворете капака и изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**.
5. Натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и настройте, а после **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** на 140°C. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
6. В края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Към пудинга можете да добавите всякакви сушени или захаросани плодове. Може да добавите парченца черен шоколад, резени кисела ябълка и дори конфитюр от портокал.

HR

## DESERT OD SIRA I GROŽĐICA

### SASTOJCI:

Svježi sir	250 g
Jaja	1 komad
Šećer	70 g
Pšenična krupica	1 ravna žličica
Grožđice	1 šalica
Prašak za pecivo	0,3 ravne žlice
Vanilija	po ukusu
Ulje	za namašćivanje

### PRIPREMA:

1. Namastite posudu Multicookera.
2. U drugoj zdjeli umutite jaja i šećer. I dalje ih muteći dodajte sir, pa pšeničnu krupicu, ekstrakt od vanilije i prašak za pecivo, žlicu po žlicu. Dodajte grožđice.
3. Uljite smjesu u posudu Multicookera.
4. Zatvorite poklopac i odaberite program **BAKING**.
5. Namjestite vrijeme kuhanja pritiskom tipke **COOKING TIME**. Temperaturu namjestite na 140 °C pritiskom tipke **TEMP**. Tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVNI:

- Desertu možete dodati sušeno ili ušećereno voće. Možete dodati komadiće tamne čokolade, kriške kisele jabuke ili čak marmeladu.



## CHEESE AND RAISIN PUDDING

## INGREDIENTS:

Cottage Cheese	250 g
Eggs	1 pc.
Sugar	70 g
Semolina	1 teaspoon (level)
Raisins	1 cup
Raising Agent	0,3 tsp (level)
Vanilla	to taste
Oil	to grease

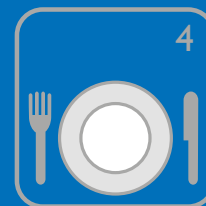
## PREPARATION:

1. Grease the multicooker pot.
2. In a separate bowl, beat the eggs and the sugar; while continuing to beat, add the cheese, then the semolina, the vanilla extract and the raising agent, one spoonful at the time. Add the raisins.
3. Pour the mixture in the pot of the multicooker unit.
4. Close the lid and select the **"BAKING"** program.
5. Press the **"COOKING TIME"** and set to, then the **"TEMP"** at 140°C. Press **START/STOP** for 3 seconds.
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

## TIPS AND TRICKS:

- You can add any kind of dried or candied fruit to the pudding. You can try to add pieces of dark chocolate, slices of sour apple and even marmalade

## CHEESE AND RAISIN PUDDING



## PUDDING SEROWY Z RODZYNKAMI

## SKŁADNIKI:

Serek wiejski	250 g
Jajko	1 szt.
Cukier	70 g
Kasza manna	1 łyżeczka (płaska)
Rodzynki	1 filiżanka
Proszek do pieczenia	0,3 łyżeczki (płaskiej)
Vanilia	do smaku
Olej	do wysmarowania naczynia

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wymarować olejem naczynie urządzenia.
2. W misce ubić jajka z cukrem, podczas ubijania po łyżce dodawać serek, następnie kaszę mannę, ekstrakt z wanilii i proszek do pieczenia. Dodać rodzynki.
3. Masę wlać do naczynia umieszczonego w komorze urządzenia.
4. Zamknąć pokrywę i wybrać program **„PIECZENIE”**.
5. Nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA”**, ustawić czas, a następnie **„TEMP”** na 140°C. Nacisnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Do puddingu można dodać dowolne bakalie lub owoce kandyzowane. Można też dodać kawałki gorzkiej czekolady, plastry jabłka, a nawet dżem z owoców cytrusowych.

## BIEZPIENA UN ROŽĪŅU PUDIŅŠ

## SASTĀVDAĻAS:

Biezpiens	250 g
Olas	1 gab.
Cukurs	70 g
Mannas putraini	1 tējkarote (bez kaudzes)
Rozīnes	1 tase
Irdināmais (cepamais pulveris)	0,3 tējkarotes (bez kaudzes)
Vanija	pēc garšas
Eļļa	trauka iesmērēšanai

## GATAVOŠANA:

1. Iesmērējiet multivāres katlu ar eļļu.
2. Atsevišķā traukā sakuliet olas ar cukuru; turpinot putot, pievienojiet biezpienu, pēc tam pa vienai karotei mannu, vaniņas ekstraktu un cepamo pulveri. Pievienojiet rozīnes.
3. Ielejiet maisījumu multivāres katlā.
4. Aizveriet vāku un izvēlieties **"BAKE"** programmu (automātiskais gatavošanas ilguma noregulējums ir 45 minūtes).
5. Piespiediet **"TEMP"** un noregulējiet gatavošanas temperatūru uz 140°C. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## IETĒIKUMI:

- Pudiņam var pievienot dažādus žāvētus vai konservētus augļus. Var pievienot tumšās šokolādes gabaliņus, skābu ābolu šķēlītes un pat marmelādi.

## VARŠKĖS IR RAZINŲ DESERTAS

## INGREDIENTAI:

250 g grūdėtos varškės
1 vnt. kiaušinių
70 g cukraus
1 a. šaukštelį manų
1 puodelis razinų
0,3 a. šaukštelio kepimo miltelių
Vanilės pagal skonį
Aliejaus

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Aliejumi patepkite multicooker puodą
2. Atskirame inde sudėkite kiaušinį ir cukrų; toliau sudėkite varškę, manus, vanilę, kepimo miltelius ir razinas.
3. Viską išmaišius masę sudėti į multicooker puodą.
4. Uždaryti dangtį ir pasirinkti **"BAKING"** programą.
5. Paspausti **"COOKING TIME"** ir nustatyti temperatūrą **"TEMP"** 140°C. Paspaudus **START/STOP** mygtuką palaikyti 3 s.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jūs galite sudėti bet kokius džiovintus vaisius į desertą. Jūs galite įdėti gabalėlių juodo šokolado, obuolių džemo ar marmelado.



RO

## MERE COAPTE CU MIERE ȘI NUCI

### INGREDIENTE:

Mere verzi	4 buc. (600-750 g)
Miere	4 lingurițe
Nuci și migdale măcinate	4 lingurițe
Nuci de pin	4 lingurițe
Apă	75 ml

### PREPARARE:

1. Scobiți merele, fără a le tăia de tot, și umpleți-le cu o linguriță de miere și două lingurițe de nuci. Acoperiți merele cu pălărioara lor.
2. Turnați apă în oală, adăugați merele și închideți capacul.
3. Selectați programul **"MANUAL"** și apăsați **"COOKING TIME"** la 10 min. Alegeți temperatură de 160°C, apoi apăsați lung butonul de **"START/STOP"**.
4. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent.
5. Scoateți vasul, așezați merele pe farfurie, lăsați-le să se răcească puțin și serviți.

### SFATURI:

- Dacă folosiți mere mai mari, timpul de pregătire va fi cu 10 min mai mare.
- Dacă vă plac merele mai moi, puteți prelungi timpul de preparare.
- Înainte de servire, puteți presăra zahăr pudra, sau decora cu frișcă.

BG

## ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ С МЕД И ОРЕХИ

### ПРОДУКТИ:

Зелени ябълки	4 бр. (600-750 г)
Мед	4 чаени лъжички
Смелени орехи и бадеми	4 чаени лъжички
Кедрови ядки	4 чаени лъжички
Вода	75 ml

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Издълбайте ябълките, без да ги пробивате и ги напълнете с лъжичка мед и две лъжички орехи. Поставете обратно капачето им.
2. Нaleyте вода в съда, подредете ябълките и затворете капака.
3. Изберете програма **MANUAL (РЪЧНИ НАСТРОЙКИ)** и натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** за 10 минути. Изберете температура за готвене 160°C, а после натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
4. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
5. Отстранете съда, разпределете ябълките по чинии и ги оставете да се охладят леко, преди да ги сервирате.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Ако използвате по-големи ябълки, удължете времето за готвене с 10 минути.
- Ако предпочитате ябълките да са по-меки, можете да удължите времето за готвене.
- Преди да ги сервирате, посолете ябълките с пудра захар или ги украсете с бита сметана.

HR

## PEČENE JABUKE S MEDOM I ORASIMA

### SASTOJICI:

Zelene jabuke	4 komada (600 – 750 g)
Med	4 žličice
Mljeveni orasi i bademi	4 žličice
Pinjoli	4 žličice
Voda	75 ml

### PRIPREMA:

1. Izdubite jabuke, no nemojte im odrezati donji dio. Napunite ih žličicom meda i dvije žličice oraha. Stavite im njihove kapice.
2. Ulijte vodu u posudu, dodajte jabuke i zatvorite poklopac.
3. Odaberite program **MANUAL**, a vrijeme kuhanja namjestite na 10 minuta pritiskom tipke **COOKING TIME**. Postavite temperaturu od 160°C pa tipku **START/STOP** pritisnite i držite 3 sekunde.
4. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
5. Izvadite iz posude, jabuke stavite na pladanj i pustite da se malo ohlade prije posluživanja.

### SAVJETI I TRIKOVİ:

- Imate li veće jabuke, kuhajte ih 10 minuta duže.
- Volite li mekše jabuke, produžite vrijeme kuhanja.
- Prije posluživanja pospite jabuke šećerom u prahu ili ih ukrasite tučenim vrhnjem.

## BAKED APPLES WITH HONEY AND WALNUTS

### INGREDIENTS:

Green apples	4 pcs. (600-750 g)
Honey	4 tsp
Ground nuts and almonds	4 tsp
Pine nuts	4 tsp
Water	75 ml

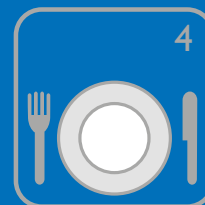
### PREPARATION:

- Hollow the apples, without cutting all the way through, and stuff them with teaspoon of honey and two teaspoons of walnuts. Place their cover on top.
- Pour water in the pot, add the apples and close the lid.
- Select the **"MANUAL"** program, press the **"COOKING TIME"** at 10 minutes. Select a cooking temperature to 160°C, then press and hold the **"START/STOP"** button for 3 seconds.
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- Remove the pot, plate the apples and let them cool down slightly before serving

### TIPS AND TRICKS:

- If you use larger apples, add 10 minutes to the cooking time.
- If you like your apples softer, you can increase the cooking time.
- Before serving, sprinkle apples with powdered sugar, or decorate them with whipped cream.

# BAKED APPLES WITH HONEY AND WALNUTS



## JABŁKA PIECZONE Z MIODEM I ORZECHAMI WŁOSKIMI

### SKŁADNIKI:

Zielone jabłka	4 szt. (600-750 g)
Miód	4 łyżeczki
Mielone orzechy i migdały	4 łyżeczki
Orzeszki pinii	4 łyżeczki
Woda	75 ml

### PRZYGOTOWANIE:

- Jabłka wydrążyć, nie przecinając ich na wylot, w środku każdego jabłka umieścić łyżeczkę miodu i 2 łyżeczki orzechów włoskich. Jabłka przykryć odciętymi wcześniej ich górnymi częściami.
- Do naczynia w komorze urządzenia wlać wodę, umieścić w niej jabłka, zamknąć pokrywę.
- Wybrać program **"MANUALNY"**, nacisnąć przycisk **"CZAS GOTOWANIA"** i ustawić czas 10 minut. Ustawić temperaturę gotowania na 160°C, następnie nacisnąć przycisk **"START/STOP"** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
- Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Wyjąć naczynie z urządzenia, jabłka wyłożyć na półmisek, przed podaniem odstawić do ostygnięcia.

### RADY I PODPOWIEDZI:

- W przypadku większych jabłek przedłużyć czas gotowania o 10 minut.
- Aby jabłka były miększe, można przedłużyć czas gotowania.
- Przed podaniem posypać jabłka cukrem pudrem lub udekorować bitą śmietaną.

## CEPTI ĀBOLI AR MEDU UN VALRIEKSTIEM

### SASTĀVDAĻAS:

Zaļie āboli	4 gab. (600-750 g)
Mēdus	4 tējkarotes
Mandeles un valrieksti	4 tējkarotes
Ciedru rieksti	4 tējkarotes
Ūdens	75 ml

### GATAVOŠANA:

- Izdobiet ābolus (atstājot apakšu veselu) un iepildiet tējkaroti medus un divas tējkarotes riekstu. Uzlieciet ābola augšu.
- Ielejiet katlā ūdeni, ievietojiet ābolus un aizveriet vāku.
- Izvēlieties **"MANUAL"** programmu, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 10 minūtes, bet temperatūru ar **"TEMP"** palīdzību iestatiet uz 160 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Izņemiet katlu, izlieciet ābolus uz šķīvja un pirms pasniegšanas ļaujiet tiem nedaudz atdzist.

### IETEIKUMI:

- Ja āboli ir lieli, gatavošanas ilgums jāpalielina par 10 minūtēm.
- Ja vēlaties, lai āboli būtu mīksti, palieliniet gatavošanas ilgumu.
- Pirms pasniegšanas apkaisiet ābolus ar pūdercukuru vai dekorējiet ar sakultu putukrējumu.

## KEPTI OBUOLIAI SU MEDUMI IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

### INGREDIENTAI:

4 vnt. (600-750 g) žalių obuolių
4 a. šaukštelių medaus
Graikiškų riešutų
4 a. šaukštelių migdolų
4 a. šaukštelių bertoletijų riešutų
75 ml vandens

### PARUOŠIMO BŪDAS:

- Nupjaukite obuolių viršų, išskopkite obuolio vidų, į vidų įdėkite šauktelį medaus, du šaukštelių graikiškų ir kitų riešutų. Uždengite obuolį nupjautu viršumi.
- Supilkite vandenį į puodą, sudėkite obuolius ir puodą uždenkite.
- Pasirinkite **"MANUAL"** programą, paspaudę **"COOKING TIME"** pasirinkite 10 minučių. Pasirinkite 160°C temperatūrą, paspauskite **"START/STOP"** ir palaikykite mygtuką 3 sekundes.
- Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- Išinkite puodą ir sudėjuos obuolius į lėkštę leiskite jiems pravėsti prieš valgant.

### PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jei naudojate didelius obuolius kepkite 10 min. ilgiau.
- Jei Jums patinka minkštesni obuoliai, galite padidinti kepimo trukmę.
- Prieš patiekdami, pabarstykite obuolius cukraus pudra, ar papuškite juos plakta grietinele.




**RO**

## PRĂJITURĂ CU MERE

### INGREDIENTE:

Ouă	4 buc.
Zahăr	260 g
Unc	pentru ungerea vasului
Făină	315 g
Zahăr vanilat	1 linguriță
Mere mari	2 buc. (220–250 g fiecare)

### PREPARARE:

1. Ungeți cu unt vasul și presărați cu zahăr.
2. Puneți merele curățate și tăiate felii pe fundul vasului.
3. Bateți ouăle până la formarea unei spume albe foarte groase, apoi adăugați treptat zahărul și zahărul vanilat.
4. Adăugați treptat făina și continuați să bateți aluatul. Când este gata, adăugați aluatul peste mere.
5. Puneți vasul în multicooker și închideți capacul.
6. Selectați programul **"BAKE"**, la o temperatură de 150°C, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
7. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
8. Lăsați prăjitura la răcit timp de 30 de min, după care presărați zahăr pudră.

### SFATURI:

- Pentru un gust mai intens, puteți carameliza merele.
- Dacă din diverse motive aluatul nu crește, încercați să bateți albușurile separat

**BG**

## ЯБЪЛКОВ КЕЙК

### ПРОДУКТИ:

Яйца	4 бр.
Захар	260 г.
Масло	за намазване на съда
Брашно	315 г
Ванилова захар	1 чаена лъжичка
Едари ябълки	2 бр. (220–250 г всяка)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Намажете съда с масло и го поръсете със захар.
2. Наредете обелените и нарязани на резени ябълки на дъното на съда.
3. Разбийте яйцата, докато станат на гъста пяна и побелеят, след това постепенно добавете захарта и ваниловата захар.
4. Добавете постепенно брашното, като продължавате да разбивате тестото. Когато е готово, изсипете го върху ябълките.
5. Поставете съда в мултифункционалния уред за готвене и затворете капака.
6. Изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)** и температурата 150°C, после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
8. Оставете кейкът да се охлади за 30 минути, после го посолете с пудра захар.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За да подсилите вкуса на кейка, може да карамелизирате ябълките.
- Ако по някаква причина тестото не става пухкаво, опитайте се да разбийте белтъците отделно. Първо разбийте белтъците, после добавете захарта, докато получите по-плътнo тесто, след това добавете жълтъците и продължете да биете, следвайки по-нататък рецептата.

**HR**

## KOLAČ OD JABUKE

### SASTOJCI:

Jaja	4 komada
Šećer	260 g
Maslac	za namastiti posudu
Brašno	315 g
Vanilin šećer	1 žličica
Velike jabuke	2 komada (svaka 220 – 250 g)

### PRIPREMA:

1. Namastite posudu maslacem i pospite šećerom.
2. Oguljene jabuke narezane na ploščice stavite na dno posude.
3. Tucite jaja dok ne dobijete gustu bijelu pjenu pa postupno dodajte šećer i vanilin šećer.
4. Nastavite tući smjesu i postupno dodajte brašno. Na kraju smjesu prelijte preko jabuka.
5. Stavite posudu u Multicooker i zatvorite poklopac.
6. Odaberite program **BAKING**, namjestite temperaturu na 150 °C pa pritisnite **START/STOP**.
7. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
8. Ostavite kolač da se hladi 30 minuta pa ga pospite šećerom u prahu.

### SAVJETI I TRIKOVI:

- Kako bi kolač imao intenzivniji okus možete karamelizirati jabuke.
- Ako se tijesto ne diže, pokušajte zasebno istući bjelanjke. Najprije istucite bjelanjke pa dodajte šećer i tucite dok ne dobijete gustu smjesu. Potom dodajte žutanjke i nastavite tući smjesu te pratite sljedeći korak recepta.

## APPLE CAKE

## INGREDIENTS:

Eggs	4 pcs.
Sugar	260 g
Butter	to grease the pot
Flour	315 g
Vanilla sugar	1 tsp
Large apples	2 pcs. (220–250 g each)

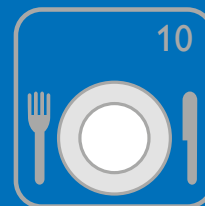
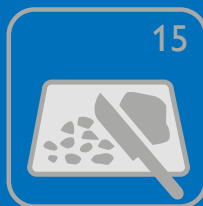
## PREPARATION:

1. Grease the pot with butter and sprinkle with sugar.
2. Put the apples peeled and cut into slices on the bottom of the pot.
3. Beat the eggs until a thick white foam forms, then gradually add sugar and vanilla sugar.
4. Gradually add the flour, while continuing to beat the batter. When done, add it over the apples.
5. Put the pot into the multicooker and close the lid. Select the "BAKING" program, set the cooking temperature to 150°C, then press "START/STOP".
7. At the end of the program the device will enter in KEEP WARM function; remove device from power source.
8. Allow the cake to cool for 30 minutes, then sprinkle with powdered sugar.

## TIPS AND TRICKS:

- To give the cake a more intense taste, you can caramelize the apples:
- If for some reason the batter doesn't rise, try to beat the egg whites separately: First beat the egg whites, then add sugar, beat until you get a thick batter, then add in the yolks and keep beating, following the next steps of the recipe.

## APPLE CAKE



## CIASTO Z JABŁKAMI

## SKŁADNIKI:

Jajka	4 szt.
Cukier	260 g
Masło	do wysmarowania naczynia
Mąka	315 g
Cukier waniliowy	1 łyżeczka
Duże jabłka	2 szt. (każde o wadze 220–250 g)

## PRZYGOTOWANIE:

1. Naczynie wysmarować masłem i posypać od środka cukrem.
2. Obrane i pokrojone w plastry jabłka umieścić na dnie naczynia.
3. Jajka ubijać do momentu otrzymania sztywnej, białej piany, następnie stopniowo dodać cukier i cukier waniliowy.
4. Stopniowo dodawać mąkę, kontynuując ubijanie masy. Po dodaniu wszystkich składników wyłączyć masę na jabłką.
5. Naczynie umieścić w komorze urządzenia i zamknąć jego pokrywę.
6. Wybrać program „PIECZENIE”, ustawić temperaturę na 150°C, a następnie nacisnąć przycisk „START/STOP”.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
8. Odczekać pół godziny, aż ciasto ostygnie, a następnie posypać je cukrem pudrem.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby ciasto miało bardziej wyrazisty smak, można użyć jabłek karmelizowanych:
- Jeżeli z jakiegos powodu ciasto nie wyrasta, należy oddzielnie ubijać białka i żółtka: najpierw ubić same białka, następnie dodać cukier, dalej ubijając do momentu uzyskania gęstej masy, następnie dodać żółtka i kontynuować ubijanie; dalej postępować tak jak w przepisie.

## ĀBOLKŪKA

## SASTĀVDAĻAS:

Olas	4 gab.
Cukurs	260 g
Sviests	katiņa iesmērēšanai
Milti	315 g
Vanīļas cukurs	1 tējkarote
Lieli āboli	2 gab. (katrs 220-250 g)

## GATAVOŠANA:

1. Iesmērijiet katlu ar sviestu un apkaisiet ar cukuru.
2. Katla dibenā salieciet nomizotas ābolu šķēlītes.
3. Sakuliet olas līdz gaišu putu konsistencei un pakāpeniski pievienojiet cukuru un vaniļas cukuru.
4. Pakāpeniski pievienojiet miltus, turpinot kult mīklu. Kad visi milti iekulti, pārlejiet mīklu āboliem.
5. Ievietojiet katlu multivāres ierīcē un aizveriet vāku.
6. Izvēlieties "BAKE" programmu, noregulējiet cepšanas temperatūru uz 150 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
8. Ļaujiet, lai kūka 30 minūtes atdziest, pēc tam pārkaisiet ar pūdercukuru.

## IETEIKUMI:

- Lai piešķirtu kūkai intensīvāku garšu, ābolus var karamelizēt.
- Ja kūka cepot nav uzcēlusies, kuliēt olbaltumai atsevišķi: vispirms sakuliet olbaltumus, pēc tam pievienojiet cukuru un kuliēt, līdz veidojas bieza masa, tad pievienojiet dzeltenumus un turpiniet kult kā aprakstīts receptē.

## OBUOLIŲ PYRAGAS

## INGREDIENTAI:

4 vnt. kiaušinių
260 g cukraus
Sviesto
315 g miltų
1 a. šauštelį vanilinio cukraus
2 vnt. (kiekvienas po 220–250 g) didelių obuolių

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Ištepkite puodą sviestu ir pabarstykite cukrumi.
2. Sudėkite nuluptus ir supjaustytus obuolius į puodo dugną.
3. Išplakite kiaušinius iki putų ir atsargiai sudėkite cukrų ir vanilinį cukrų.
4. Toliau supilkite miltus, viską gerai išmaišykite. Tešlą užpilkite ant obuolių.
5. Įstatykite puodą į multicooker ir uždarykite dangtį.
6. Pasirinkite "BAKING" programą, nustatykite 150°C temperatūrą ir paspauskite "START/STOP".
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
8. Palaukite kad pyragas pravėstų ir patiekite jį apibarsčius cukraus pudra.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Norint, kad pyragas būtų dar skanesnis, Jūs galite obuolius karamelizuoti:
- Jei dėl kokios nors priežasties tešla nepakyla, pabandyti sudėti kiaušinių baltymus atskirai: pirma įmuškite kiaušinių baltymus tada cukrų, plakite kol turėsite vientisą masę, tada sudėkite trynius ir viską išmaišykite, toliau sekite tolimesnė instrukcija.



RO

## PANDIȘPAN

### INGREDIENTE:

Kefir	375 ml
Griș	200 g
Făină	160 g
Zahăr	200 g
Ouă	3 buc.
Unt	100 g
Praf de copt	1 linguriță
Bicarbonat de sodiu	0,3 lingurițe

### PREPARARE:

1. Adăugați kefir peste griș, amestecați și lăsați-le timp de 20 de min.
2. Apoi adăugați ouăle, untul topit, zahărul și făina cu bicarbonatul de sodiu, praful de copt și amestecați. Turnați amestecul obținut în oală.
3. Închideți capacul, selectați programul "BAKE" program, la un timp de 50 min și temperatură de 160°C, apoi apăsați lung "START/STOP".
4. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
5. Lăsați budinca de griș să se răcească timp de 15 min, apoi presărați cu zahăr pudră sau glazură de ciocolată.

BG

## ПУДИНГ С НИШЕСТЕ

### ПРОДУКТИ:

Кефир	375 мл
Нишесте	200 г
Брашно	160 г
Захар	200 г
Яйца	3 бр.
Масло	100 г
Бакпулвер	1 чаена лъжичка
Сода за хляб	0,3 чаена лъжичка

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Налейте кефира в нишестето, разбъркайте и оставете за 20 минути.
2. Добавете яйцата, разтопеното масло, захарта и брашното, в което е добавена содата за хляб, разбъркайте добре и изсипете тестото в съда.
3. Затворете капака, изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)** (фабричната настройка е 45 минути). Изберете време за готвене 50 минути при температура 160°C, след това натиснете и задръжте бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
4. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
5. Оставете пудингът с нишесте да се охлади за 15 минути, после го поръсете с пудра захар или го залейте с шоколадова глазура.

HR

## KOLAČ OD PŠENIČNE KRUPICE

### SASTOJCI:

Kefir	375 ml
Pšenična krupica	200 g
Brašno	160 g
Šećer	200 g
Jaja	3 komada
Maslac	100 g
Prašak za pecivo	1 žličica
Soda bikarbona	0,3 žličice

### PRIPREMA:

1. Pšeničnu krupicu prelijte kefirom, promiješajte i ostavite da odstoji 20 minuta.
2. Dodajte jaja, otopljeni maslac, šećer i brašno pomiješano s praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Dobro promiješajte i smjesu stavite u posudu Multicookera.
3. Zatvorite poklopac, odaberite program **BAKING** (vrijeme kuhanja automatski je postavljeno na 45 minuta). Namjestite vrijeme kuhanja na 50 minuta na temperaturi od 160 °C pa tipku **START/STOP** držite pritisnuta 3 sekunde.
4. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
5. Ostavite kolač da se hladi 15 minuta pa ga pospite šećerom u prahu ili prelijte čokoladnom glazurom.



## SEMOLINA PUDDING

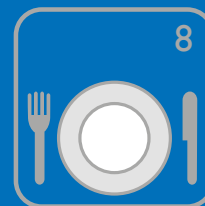
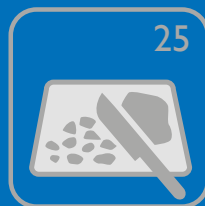
## INGREDIENTS:

Kefir	375 ml
Semolina	200 g
Flour	160 g
Sugar	200 g
Eggs	3 pcs.
Butter	100 g
Baking powder	1 tsp
Baking soda	0.3 tsp

## PREPARATION:

1. Add the kefir over the semolina, mix and let rest for 20 minutes.
2. Add in the eggs, melted butter, sugar, and flour mixed with baking soda and baking powder; mix well, and put the batter in the pot
3. Close the lid, select "**BAKING**" program (the automatic cooking time is set to 45 min). Choose a cooking time of 50 minutes, at a temperature of 160°C, then press and hold "**START/STOP**" for 3 seconds.
4. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
5. Allow the semolina pudding to cool down for 15 minutes, then sprinkle it with powdered sugar or add chocolate frosting

## SEMOLINA PUDDING



## PUDDING Z KASZY MANNY

## SKŁADNIKI:

Kefir	375 ml
Kasza manna	200 g
Mąka	160 g
Cukier	200 g
Jajka	3 szt.
Masło	100 g
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona	0,3 łyżeczki

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszaj kefir z kaszą manną, odstawić na 20 minut.
2. Dodaj jajka, roztopione masło, cukier i mąkę wymieszaną z sodą i proszkiem do pieczenia, dobrze wymieszaj, masę umieść w naczyniu w komorze urządzenia
3. Zamknij pokrywę, wybierz program „**PIECZENIE**” (czas pieczenia jest ustawiony automatycznie na 45 minut). Ustawić czas pieczenia na 50 minut, a temperaturę na 160°C, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Pudding odstawić do ostygnięcia na 15 minut, następnie posypać go cukrem pudrem lub polać lukrem czekoladowym

## MANNAS PUDIŅŠ

## SASTĀVDAĻAS:

Kefirs	375 ml
Manna	200 g
Milti	160 g
Cukurs	200 g
Olas	3 gab.
Sviests	100 g
Cepamais pulveris	1 tējkarote
Cepamā soda	0,3 tējkarote

## GATAVOŠANA:

1. Pārlejiet mannai kefiru, samaisiet un atstājiet 20 minūtes uzbriest.
2. Pievienojiet olas, kausētu sviestu, cukuru, ar cepamo sodu un cepamo pulveri samaisītus miltus; labi samaisiet un lieciet mīklu katlā.
3. Aizveriet vāku, izvēlieties "**BAKE**" programmu, piespiediet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 50 minūtes, bet temperatūru ar "**TEMP**" taustiņu iestatiet uz 160 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
4. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
5. Ļaujiet, lai mannas pudiņš 15 minūtes atdziest, pēc tam apkaisiet ar pūdercukuru vai pārklājiet ar šokolādes glazūru.

## MANŲ KRUOPŲ PUDINGAS

## INGREDIENTAI:

375 ml kefyro
200 g manų kruopų
160 g miltų
200 g cukraus
3 vnt. kiaušinių
100 g sviesto
1 a. šaukštelį kepimo miltelių
0,3 a. šaukštelį kepimo sodos

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Sumaišykite kefirą su manų kruopomis ir palikite 20 min.
2. Sudėkite kiaušinius, ištirpdytą sviestą, sumaišykite miltus su kepimo sodą ir kepimo milteliais ir visą masę sudėkite į puodą
3. Uždarykite puodą ir pasirinkite "**BAKING**" programą (automatiškai bus nustatytas 45 min laikas). Pasirinkite 50 min. Ir nustatykite 160°C temperatūrą, tada paspauskite "**START/STOP**" mygtuką ir palaikykite jį 3 s.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkti iš elektros tinklo.
5. Atvesinkite pudingą 15 minučių ir apibarstykite cukraus pudra ir šokolado glaistu



RO

## PRĂJITURĂ DE MORCOVI

### INGREDIENTE:

Făină	315 g
Sare	5 g (1 linguriță cu vârf)
Praf de copt	15 g (1 linguriță cu vârf)
Bicarbonat de sodiu	15 g (1 linguriță cu vârf)
Scorțișoară (măcinată)	15 g (1 linguriță cu vârf)
Cuișoare (măcinată)	3 g (1 linguriță cu vârf)
Ghimbir (măcinat)	3 g (1 linguriță cu vârf)
Zahăr	180 g
Ulei vegetal	4 lingurițe
Ouă	3 buc.
Morcovi medii	3 buc. (220–250 g)
Nuci (măcinate)	100 g
Brânză proaspătă de vaci	300 g
Unt	100 g
Zahăr pudră	100 g

### PREPARARE:

- Într-un vas separat amestecați ingredientele uscate: făina, sarea, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara, ghimbirul.
- Într-un alt vas amestecați zahărul cu 90 ml ulei de floarea soarelui, adăugați pe rând câte un ou și continuați să bateți compoziția.
- Amestecați toate ingredientele, apoi adăugați morcovii și nucile, și continuați amestecarea.
- Ungeți vasul cu ulei, puneți aluatul și închideți capacul.
- Selectați programul **"BAKE"** program, alegeți o temperatură de 160°C, apoi apăsați lung butonul **"START/STOP"**.
- Între timp, preparați crema: amestecați crema de brânză proaspătă de vaci cu unt și zahăr pudră.
- La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
- Îndepărtați oala și ungeți blatul cu cremă și nuci.

BG

## КЕЙК С МОРКОВИ

### ПРОДУКТИ:

Брашно	315 г	
Сол	5 г (1 пълна чаена лъжичка)	
Бакпулвер	15 г (1 супена лъжица, равна)	
Сода за хляб	15 г (1 супена лъжица, равна)	
Канела (смяна)	15 г (1 супена лъжица, равна)	
Карамфил (смяна)	3 г (1 чаена лъжичка, равна)	
Джинджирил (смяна)	3 г (1 чаена лъжичка, равна)	
Захар	180 г	
Рафинирано слънчогледово олио		4 супени лъжици
Яйца	3	
Средно големи моркови	3 бр. (220–250 г)	
Орехи (смлени)	100 г	
Сирене крема	300 г	
Масло	100 г	
Пудра захар	100 г	

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Смесете брашното, солта, бакпулвера, содата за хляб, канелата и джинджирила в отделна купа.
- В друга купа смесете захарта с 90 ml слънчогледово олио, добавяйки яйцата едно по едно, докато бъркате без да спирате.
- Смесете всички продукти, добавете морковите и орехите и продължете да бъркате.
- Намажете съда със слънчогледово олио, изсипете вътре тестото и затворете капака.
- Изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**, настройте температурата на 160°C и след това натиснете бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
- Междувременно смесете сиренето крема с маслото и пудрата захар за пълнеж.
- В края на програмата уредаът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- Отстранете съда и украсете кейка с пълнежа.

HR

## KOLAČ OD MRKVE

### SASTOJCI:

Brašno	315 g
Sol	5 g (1 na vrh puna žličica)
Prašak za pecivo	15 g (1 ravna žlica)
Soda bikarbona	15 g (1 ravna žlica)
Cimet (mljeveni)	15 g (1 ravna žlica)
Klinčić (mljeveni)	3 g (1 ravna žličica)
Đumbir (mljeveni)	3 g (1 ravna žličica)
Šećer	180 g
Prerađeno biljno ulje	4 žlice
Jaja	3 komada
Mrkva srednje veličine	3 komada (220 – 250 g)
Orasi (mljeveni)	100 g
Svježi krem sir	300 g
Maslać	100 g
Šećer u prahu	100 g

### PRIPREMA:

- Pomiješajte brašno, sol, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i đumbir u jednoj zdjeli.
- U drugoj zdjeli pomiješajte šećer s 90 ml suncokretova ulja pa dodajte jedno po jedno jaje, cijelo vrijeme miješajući smjesu.
- Pomiješajte sve sastojke, dodajte mrkvu i orahe i nastavite miješati.
- Namastite posudu biljnim ulje, ulijte smjesu i zatvorite poklopac.
- Odaberite program **BAKING**, namjestite temperaturu na 160°C pa pritisnite tipku **START/STOP**.
- U međuvremenu za kremu pomiješajte svježi krem sir s maslacem i dodajte šećer u prahu.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- Izvadite iz posude i kremom premažite kolač.

## CARROT CAKE

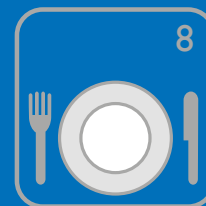
## INGREDIENTS:

Flour	315 g
Salt	5 g (1 tsp, rounded)
Baking powder	15 g (1 tbsp, level)
Baking soda	15 g (1 tbsp, level)
Cinnamon (ground)	15 g (1 tbsp, level)
Cloves (ground)	3 g (1 tsp, level)
Ginger (ground)	3 g (1 tsp, level)
Sugar	180 g
Processed vegetable oil	4 tbsps
Eggs	3
Medium-sized carrots	3 pcs. (220–250 g)
Walnuts (ground)	100 g
Fresh cream cheese	300 g
Butter	100 g
Powdered sugar	100 g

## PREPARATION:

- Mix flour, salt, baking powder, baking soda, cinnamon, and ginger in a separate bowl
- In another bowl, mix the sugar with 90ml sunflower oil, and add an egg at a time, while beating continuously.
- Put together all the ingredients, add carrots and nuts, and continue to mix.
- Grease the pot with vegetable oil, pour in the dough and close the lid.
- Select **"BAKING"** program, set the temperature to 160°C, then press **"START/STOP"** button.
- In the meantime, mix the fresh cream cheese with the butter and the powdered sugar, for the filling
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- Remove the pot, and spread filling to decorate the cake.

## CARROT CAKE



## CIASTO MARCHEWKOWE

## SKŁADNIKI:

Mąka	315 g
Sól	5 g (1 czubata łyżeczka)
Proszek do pieczenia	15 g (1 płaska łyżka)
Soda oczyszczona	15 g (1 płaska łyżka)
Cynamon (mielony)	15 g (1 płaska łyżka)
Goździki (mielone)	3 g (1 płaska łyżeczka)
Imbir (mielony)	3 g (1 płaska łyżeczka)
Cukier	180 g
Olej roślinny	4 łyżki
Jajka	3
Sredniej wielkości marchew	3 szt. (220–250 g)
Orzechy włoskie (mielone)	100 g
Serek kremowy	300 g
Masło	100 g
Cukier puder	100 g

## PRZYGOTOWANIE:

- W misce wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i imbir.
- W innej misce zmiksować cukier z 90 ml oleju słonecznikowego, dodawać po jednym jajku, ciągle miksując.
- Połączyć wszystkie składniki, dodać marchew i orzechy, wymieszać.
- Naczynie wysmarować olejem roślinnym, wlać do niego ciasto i zamknąć pokrywę urządzenia.
- Wybrać program **"PIECZENIE"**, ustawić temperaturę na 160°C, następnie nacisnąć przycisk **"START/STOP"**.
- W międzyczasie przygotować masę do przełożenia ciasta, mieszając serek śmietankowy z masłem i cukrem pudrem.
- Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Wyjąć naczynie z urządzenia, przełożyć ciasto częścią przygotowanej masy, resztą posmarować wierzch.

## BURKĀNU KŪKA

## SASTĀVDAĻAS:

Milti	315 g
Sāļi	5 g (1 tējkarote ar kaudzi)
Cepamais pulveris	15 g (1 ēdamkarote bez kaudzes)
Cepamā soda	15 g (1 ēdamkarote bez kaudzes)
Kānēlis (malts)	15 g (1 ēdamkarote bez kaudzes)
Krustnagliņas (maltas)	3 g (1 tējkarote bez kaudzes)
Ingvers (malts)	3 g (1 tējkarote bez kaudzes)
Cukurs	180 g
Rafinēta augu eļļa	4 ēdamkarotes
Oļas	3 gab.
Viēdēja lieluma burkāni	3 gab. (220-250 g)
Valrieksti (drupināti)	100 g
Svaigais krēmsiers	300 g
Sviests	100 g
Pūdercukurs	100 g

## GATAVOŠANA:

- Atsevišķā traukā samaisiet miltus, sāli, cepamo pulveri, cepamo sodu, kānēli, ingveru.
- Citā traukā samaisiet cukuru ar 90 ml saulespuķu eļļas un, nepārtraukti kuļot, pa vienai pievienojiet olas.
- Samaisiet visas sastāvdaļas, pievienojiet rīvētus burkānus un riekstus, turpiniet maisīt.
- Iesmērējiet katlu ar augu eļļu, ielejiet mīklu un aizveriet vāku.
- Izvēlieties **"BAKE"** programmu, noregulējiet temperatūru ar **"TEMP"** uz 160 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
- Pa to laiku pildījumam samaisiet svaigo krēmsiera ar sviestu un pūdercukuru.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Izņemiet katlu un pārklājiet kūku ar pildījumu.

## MORKŲ PYRAGAS

## INGREDIENTAI:

315 g miltų
5 g (1 a. šaukštėlis) druskos
15 g (1 a. šaukštėlis) kepimo miltelių
15 g (1 a. šaukštėlis) kepimo sodos
15 g (1 a. šaukštėlis) cinamono
3 g (1 a. šaukštėlis) gvaidikėlių
3 g (1 a. šaukštėlis) imbiero
180 g cukraus
4 a. šaukštėlius augalinio aliejaus
3 kiaušiniai
3 vnt. (220–250 g) vidutinio dydžio morkų
100 g graikinių riešutų
300 g grietinėles
100 g sviesto
100 g cukraus pudros

## PARUOŠIMO BŪDAS:

- Sumaišykite miltus, druską, kepimo miltelius, kepimo sodą, cinamoną, imbierą
- Kitame inde sumaišykite cukrų su 90ml saulėgrąžų aliejumi, sudėkite kiaušinius ir viską išmaišykite.
- Sudėkite kartu visus ingredientus, taip pat morkas, riešutus ir viską dar kartą gerai išmaišykite.
- Puodą ištepkite aliejumi, supilkite tešlą ir uždarykite dangtį.
- Pasirinkite **"BAKING"** programą, nustatykite 160°C temperatūrą ir paspauskite **"START/STOP"** mygtuką.
- Tuo metu sumaišykite grietinėlę su sviestu ir cukraus pudra, tai bus glaistas
- Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- Išimkite iš puodo pyragą ir papuoškite paruoštu glaistu.





RO

## PIZZA DULCE PENTRU COPII

### INGREDIENTE:

#### Pentru aluat:

Făină	315 g (3 pahare gradate până la nivelul 160*)
Ouă	2
Zahăr	2 linguri (fără vârf)
Unt	100 g

#### Pentru umplutură

Pară medie	1 buc. (200 g)
Măr mediu	1 buc. (150–180 g)
Struguri	150 g
Miere	2 linguri
Smântână	4 linguri (100 g)
Walnuts	3 linguri

### PREPARARE:

1. Frământați aluatul. Amestecați ouăle și untul topit, cerneți făina, presărați sarea și zahărul și amestecați bine toate ingredientele. Acoperiți cu un prosop și țineți la frigider timp de 30 de min.
2. Împărțiți aluatul în două porții, formați din fiecare bucată câte o sferă și întindeți aluatul.
3. Amestecați fructele tăiate, smântâna și mierea într-un vas separate, pentru umplutură.
4. Puneți aluatul în oală, adăugați umplutura și restul ingredientelor.
5. Alegeți programul **"PIZZA"**, selectați **"COOKING TIME"** pentru 30 min, apoi apăsați lung butonul **"START/STOP"**
6. Repetați procesul pentru cea de-a doua pizza.
7. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**.  
Deconectați de la sursa de curent

\* Utilizați paharul gradat din setul aparatului multicooker.

BG

## СЛАДКА ПИЦА ЗА ДЕЦА

### ПРОДУКТИ:

#### За тестото:

По-едро смяно или фино брашно	315 г (3 мерителни чаши, до ниво 160*)
Яйца	2 бр.
Захар	2 супени лъжици (равни)
Масло	100 г

#### За гарнитурата:

Средно голяма круша	1 бр. (200 г)
Средно голяма ябълка	1 бр. (150–180 г)
Грозде	150 г
Мед	2 супени лъжици
Сметана	4 супени лъжици (100 г)
Орехи	3 супени лъжици

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Пригответе тестото. Разбъркайте яйцата с разтопеното масло. Пресеите брашното, добавете солта и захарта. Забъркайте продуктите в купа за бъркане на тесто. Покрийте с кърпа и оставете в хладилника за 30 минути.
2. Разделете тестото на две и оформете всяка част като тънък кръг.
3. Смесете плодовете, сметаната и меда в отделна купа.
4. Изсипете тестото във вътрешния съд на мултифункционалния уред за готвене, а после добавете пълнката и останалите продукти.
5. Изберете програмата **PIZZA (ПИЦА)**, с **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** 30 минути. Натиснете бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
6. Повторете процеса за втората пица.
7. В края на програмата уредаът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния готварски уред.

HR

## SLATKA PIZZA ZA DJECU

### SASTOJCI:

#### Za tijesto:

Glatko brašno	315 g (3 mjernih posuda napunjenih do oznake 160*)
Jaja	2 komada
Šećer	2 ravne žlice
Maslac	100 g

#### Za nadjev:

Kruška srednje veličine	1 komad (200 g)
Jabuka srednje veličine	1 komad (150 – 180 g)
Grožđe	150 g
Med	2 žličice
Vrhnje	4 žlice (100 g)
Orasi	3 žlice

### PRIPREMA:

1. Zamijesite tijesto. Pomiješajte jaja s otopljenim maslacem. Prosijte brašno, dodajte sol i šećer. Dobro promiješajte i zamijesite tijesto. Prekrijte papirnatim ručnikom i ostavite u hladnjaku na 30 minuta.
2. Podijelite tijesto na dva dijela i od svakog dijela oblikujte tanak krug.
3. U zasebnoj zdjeli pomiješajte voće, vrhnje i med.
4. Stavite tijesto u unutarnju posudu Multicookera pa dodajte nadjev i preostale sastojke.
5. Odaberite program **PIZZA**, a tipkom **COOKING TIME** vrijeme kuhanja postavite na 30 minuta. Držite tipku **START/STOP** pritisnutom 3 sekunde.
6. Ponovite postupak s drugom pizzom.
7. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

\* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

## SWEET PIZZA FOR KIDS

## INGREDIENTS:

## For the dough:

First grade, second grade or high grade flour	315 g (3 measuring cups, up to level 160*)
Eggs	2
Sugar	2 tbsp (level)
Butter	100 g

## For the topping:

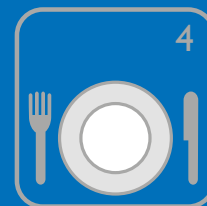
A medium-sized pear	1 pcs. (200 g)
A medium-sized apple	1 pcs. (150–180 g)
Grapes	150 g
Honey	2 tbsp
Cream	4 tbsp (100 g)
Walnuts	3 tbsp

## PREPARATION:

1. Make the dough. Mix the eggs with the melted butter. Sieve the flour, add in the salt and the sugar. Fold in the ingredients and mix well. Cover with a tea towel and keep in the refrigerator for 30 minutes.
2. Divide the dough into two portions, and shape each portion into a thin circle.
3. Mix the fruit, cream, and honey in a separate bowl.
4. Place the dough in the inner pot of the multicooker, then add the filling and the remaining ingredients.
5. Select the "PIZZA" program, with a "COOKING TIME" of 30 minutes. Press "START/STOP" button for 3 seconds.
6. Repeat the process for the second pizza.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source

\* Use the multicooker measuring cup

## SWEET PIZZA FOR KIDS



## SŁODKA PIZZA DLA DZIECI

## SKŁADNIKI:

## Na ciasto:

Mąka pszenna drobna lub mąka chlebowa	315 g (3 miarki, do poziomu 160*)
Jajka	2
Cukier	2 łyżki (płaskie)
Masło	100 g

## Na nadzienie:

Sredniej wielkości gruszka	1 szt. (200 g)
Sredniej wielkości jabłko	1 szt. (150–180 g)
Winogrona	150 g
Miód	2 łyżki
Śmietana	4 łyżki (100 g)
Orzechy włoskie	3 łyżki

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wyrobić ciasto. Połączyć jajka z roztopionym masłem. Mąkę przesiać, dodać do niej sól i cukier. Połączyć wszystkie składniki i dobrze je wymieszać. Naczynie przykryć ściereką i wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Ciasto podzielić na dwie części, z każdej z nich uformować cienki placek.
3. W misce wymieszać owoce, śmietaną i miód.
4. Ciasto umieścić w wewnętrznym naczyniu w komorze urządzenia, następnie ułożyć na nim nadzienie i pozostałe składniki.
5. Wybrać program „PIZZA”, a „ZAS GOTOWANIA” ustawić na 30 minut. Nacisnąć przycisk „START/STOP” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Czynnności powtórzyć przy drugiej pizzy.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Użyj miarki dołączonej do urządzenia

## SALDĀ PICA BĒRNIEM

## SASTĀVDAĻAS:

## Mīklai:

Mīkli	315 g (3 mērglāzes*, līdz atzimei 160)
Olas	2 gab.
Cukurs	2 ēdamkarotes (bez kaudzes)
Sviests	100 g

## Garnējumam:

Vidēja lieluma persiks	1 gab. (200 g)
Vidēja lieluma ābols	1 gab. (150–180 g)
Vinogas	150 g
Medus	2 ēdamkarotes
Saldais krējums	4 ēdamkarotes (100 g)
Valrieksti	3 ēdamkarotes

## GATAVOŠANA:

1. Pagatavojiet mīklu. Samaisiet olas ar kausētu sviestu. Iesījiet miltus, pievienojiet sāli un cukuru. Pielieciet pārējās sastāvdaļas un rūpīgi samaisiet. Pārsēdriet ar virtuves divēli un uz 30 minūtem ievietojiet ledusskapī.
2. Sadaliet mīklu divās daļās un no katras izveidojiet picas pamatni.
3. Atsevišķā traukā samaisiet augļus, krējumu un medu.
4. Ielieciet mīklu multivāres katlā, pēc tam pievienojiet pildījumu un pārējās sastāvdaļas.
5. Izvēlieties "PIZZA" programmu, piespiediet "COOKING TIME" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes. 3 sekundes turiet piespiestu "START/STOP" taustiņu.
6. Atkārtojiet to pašu ar otro picu.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

\* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

## SALDI PICA VAIKAMS

## INGREDIENTAI:

## Tešla:

315 g (3 matavimo indelių, užpildyti iki 160*) pirmosios rūšies, antrosios ar aukščiausios rūšies miltų
2 kiaušiniai
2 a. šaukštelius cukraus
100 g sviesto

## Įdarai:

1 vnt. (200 g) vidutinio dydžio kriaušės
1 vnt. (150–180 g) vidutinio dydžio obuolio
150 g vynuogių
2 a. šaukšteliai medaus
4 a. šaukštelių (100 g) grietinėlės
3 a. šaukštelių graikiškų riešutų

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Paruoškite tešlą. Kiaušinius sumaišykite su ištirpintu sviestu. Suberkite miltus, įdėkite druską ir cukrų. Viską gerai išmaišykite. Uždenkite rankšluosčiu ir laikyti šaldytuve 30 minučių.
2. Tešlą padalinkite į dvi dalis ir iš kiekvienos padarykite po apskritimą
3. Sumaišykite vaisius, grietinėlę ir medų atskirame inde.
4. Tešlą sudėkite į multicooker puodą tada sudėkite įdarą ir likusius ingredientus.
5. Pasirinkite "PIZZA" programą, su "COOKING TIME" nustatymu 30 minučių. Paspauskite "START/STOP" mygtuką ir palaikykite 3 s.
6. Pakartokite visą procesą su antra pica.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

\* Naudokite multicooker matavimo indelius



RO

## PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI NUCI

### INGREDIENTE:

Ouă	4 buc
Zahăr pudră	225 g
Ulei	75 g
Faină	60 g
Praf de copt	2 lingurițe
Ciocolată neagră	100 g
Nuci pisate	100 g

### PREPARARE:

1. Bateți ouăle într-un bol. Se adaugă zahărul și se amestecă până când se obține o textură cremoasă. Se adaugă untul, amestecând continuu, apoi se adaugă făina și praful de copt.
2. Topiti ciocolata, amestecați toate ingredientele și adaugați nucile.
3. Ungeți baza și pereții vasului Multicookerului și turnați amestecul, asigurându-vă că este distribuit în mod egal.
4. Selectați funcția **"BAKE"**. Apăsati **"TEMP"** și selectați temperatura de 160°C. Setati **"TIMP DE GĂTIRE"** la 45 de minute. Închideți capacul, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
5. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.
6. Așteptați până când prăjitura este complet gătită înainte de a scoate din vas, pentru a nu se cruzi.

BG

## ШОКОЛАДОВ КЕЙК С ОРЕХИ

### ПРОДУКТИ:

Средно големи яйца	4 бр.
Захар за глазура	225 г
Масло	75 г
Брашно	60 г
Бакпулвер	2 чаени лъжички
Черен шоколад	100 г
Рязани орехи	100 г

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Разбийте яйцата в смесителна купа. Добавете захарта и бийте до получаване на кремообразна маса. Добавете маслото, като бъркате без да спирате. После добавете брашното с бакпулвера.
2. Разтопете шоколада, смесете всички продукти и добавете орехите.
3. Намажете дъното и страните на съда и изсипете сместа, като се стараете да я разпределите равномерно.
4. Изберете функцията **BAKING (ПЕЧЕНЕ)** на температура 160°C. Натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 45 минути. Затворете капака и натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
5. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
6. Изчакайте, докато кейкът се е опекал добре, преди да го извадите от съда.

HR

## KOLAČ OD ČOKOLADE I ORAHA

### SASTOJCI:

Jaja srednje veličine	4 komada
Šećer u prahu	225 g
Maslac	75 g
Brašno	60 g
Prašak za pecivo	2 žličice
Tamna čokolada	100 g
Nasjeckani orasi	100 g

### PRIPREMA:

1. Istucite jaja u zdjeli za miksanje. Dodajte šećer i tucite dok tekstura ne bude kremasta. Dodajte maslac stalno miješajući. Potom dodajte brašno i prašak za pecivo.
2. Otopite čokoladu, pomiješajte sve sastojke i dodajte orahe.
3. Premazite dno i bočne stranice posude pa ulijte smjesu ravnomjerno je rasporedivši.
4. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 160 °C. Pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 45 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite **START/STOP**.
5. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
6. Nemojte vaditi kolač iz posude sve dok se posve ne ohladi.



## CHOCOLATE AND WALNUT CAKE

## INGREDIENTS:

Medium Eggs	4 m
Icing sugar	225 g
Butter	75 g
Flour	60 g
Baking powder	2 teaspoons
Dark chocolate	100 g
Chopped walnuts	100 g

## PREPARATION:

1. Beat the eggs in a mixing bowl. Add the sugar and beat until obtaining a creamy texture. Add the butter, stirring continuously. Then add the flour and the baking powder.
2. Melt the chocolate, mix all the ingredients and add the nuts.
3. Grease the base and the sides of the bowl and pour in the mixture, making sure it is distributed equally.
4. Select the **"BAKE"** function, at a temperature of 160°C. Press the **"COOKING TIME"** button and select 45 minutes. Close the lid, then press **"START/STOP"**.
5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
6. Wait until the cake is completely cooked before removing it from the bowl.

## CHOCOLATE AND WALNUT CAKE



## CIASTO CZEKOLADOWE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

## SKŁADNIKI:

Średniej wielkości jajka	4 szt.
Cukier puder	225 g
Masło	75 g
Mąka	60 g
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Gorzka czekolada	100 g
Posiekane orzechy włoskie	100 g

## PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka wbij do miski. Dodaj cukier, ubij na kremową masę. Dodaj masło, ciągle mieszając. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia.
2. Roztopi czekoladę, wymieszaj wszystkie składniki, dodaj orzechy.
3. Natłuścić dno i ścianki naczynia, wlać do niego ciasto, upewnić się, że jest równo rozprowadzone.
4. Wybrać funkcję **„PIECZENIE”**, ustawić temperaturę na 160°C. Naciśnięć przycisk **„Czas gotowania”** i wybrać czas 45 minut. Zamknąć pokrywę urządzenia, następnie naciśnięć przycisk **„START/STOP”**.
5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
6. Odczekać, aż ciasto będzie całkowicie upieczone; dopiero wtedy wyjmować je z naczynia.

## ŠOKOLĀDES UN VALRIEKSTU KŪKA

## SASTĀVDAĻAS:

Olas	4 gab.
Glazūras cukurs	225 g
Sviests	75 g
Milti	60 g
Cepamais pulveris	2 tējkarotes
Tumsā šokolāde	100 g
Smalcināti valrieksti	100 g

## GATAVOŠANA:

1. Traukā sakuliet olas. Pievienojiet cukuru un kulet masu līdz krēmveida konsistencei. Pievienojiet sviestu, turpinot maisīt. Pēc tam pievienojiet miltus un cepamo pulveri.
2. Izkausējiet šokolādi, samaisiet visas sastāvdaļas un pievienojiet riekstus.
3. Ar sviestu iesmērējiet multivārta katla dibenu un malas, vienmērīgi ielejiet maisījumu.
4. Izvēlieties **"BAKE"** funkciju un ar **"TEMP"** noregulējiet cepšanas temperatūru uz 160 °C. Piespiediet **"COOKING TIME"** taustiņu un izvēlieties 45 minūtes. Aizveriet vāku, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
6. Pirms kūkas izņemšanas ļaujiet tai līdz galam izcepties.

## PYRAGAS SU ŠOKOLADU IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

## INGREDIENTAI:

4 vnt. Vidutinio dydžio kiaušinių
225 g cukraus pudros
75 g sviesto
60 g miltų
2 a. šaukšteliai kepimo miltelių
100 g juodo šokolado
100 g kapotų graikiškų riešutų

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Sudėkite kiaušinius, cukrų ir viską suplakite iki kreminės konsistencijos. Sudėkite sviestą ir atsargiai išmaišykite viską. Tada sudėkite miltus ir kepimo miltelius.
2. Ištirpinkite šokoladą, sumaišykite su visais likusiais ingredientais ir sudėkite riešutus.
3. Ištepkite puodą riebalais ir supylę masę išlyginkite jos paviršiu.
4. Pasirinkite **"BAKE"** funkciją ir nustatykite 160°C temperatūrą. Paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir pasirinkite 45 min. Uždarykite dangtį ir paspauskite **"START/STOP"**.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
6. Palaukite kol pyragas galutinai atvės prieš išimant jį iš indo.



RO

## IAURT DE FRUCTE

### INGREDIENTE:

Lapte	1,5 l
Iaurt	120 ml
Căpsuni	250 g
Coacăze	100 g

### PREPARARE:

1. Laptele trebuie lăsat să ajungă la temperatura camerei.
2. Turnați laptele în vasul aparatului, adăugați iaurtul și amestecați, apoi închideți capacul.
3. Selectați **"YOGHURT"**, apoi apăsați lung **"START/STOP"**. Cu 30 de minute înainte de final, adăugați căpșunile și coacăzele.
4. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.

### SFATURI:

- Deoarece tipurile de iaurt sunt diferite, în funcție de proveniență, gustul și textura finală pot varia de asemenea.

BG

## КИСЕЛО МЛЯКО С ПЛОДОВЕ

### ПРОДУКТИ:

Прясно мляко	1,5 л
Кисело мляко за закваска	120 мл
Ягоди	250 г
Боровинки	100 г

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Млякото за закваска трябва да бъде със стайна температура.
2. Изсипете прясното мляко в купата, добавете закваската и разбъркайте, после затворете капака.
3. Изберете **YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)** и после натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**. В последните 30 минути добавете ягодите и боровинките.
4. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Тъй като млечно-киселите култури са различни, вкусът и крайната гъстота може също да варират в зависимост от това.

HR

## VOĆNI JOGURT

### SASTOJCI:

Mlijeko	1,5 l
Jogurt, za upotrebu kao laktozna starter kultura	120 ml
Jagode	250 g
Borovnice	100 g

### PRIPREMA:

1. Upotrebljavate li mlijeko kao laktoznu starter kulturu, ono mora biti sobne temperature.
2. Ulijte mlijeko u zdjelu, dodajte jogurt i promiješajte pa zatvorite poklopac.
3. Odaberite program **YOGHURT** pa pritisnite tipku **START/STOP**. Kad preostane samo 30 minuta do kraja programa, dodajte jagode i borovnice.
4. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVNI:

- S obzirom da se kulture jogurta razlikuju, ovisno o vrsti koju ste upotrijebili razlikovat će se i konačni okus i tekstura.

## FRUIT YOGHURT

## INGREDIENTS:

Milk	1.5 l
Yoghurt, to be used as lactic starter	120 ml
Strawberries	250 g
Blueberries	100 g

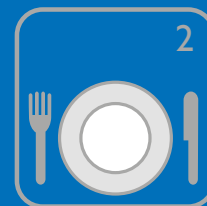
## PREPARATION:

1. If using milk as lactic starter, the milk must be at room temperature.
2. Pour the milk into the bowl, add the yoghurt and stir, then close the lid.
3. Select "**YOGHURT**", then press "**START/STOP**" button. When there are only 30 minutes left, add the strawberries and blueberries.
4. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source

## TIPS AND TRICKS:

- Since yoghurt cultures are different, depending on the variety, the taste and final texture may also vary.

## FRUIT YOGHURT



## JOGURT OWOCOWY

## SKŁADNIKI:

Mleko	1,5 l
Jogurt do wykorzystania jako kultura startowa	120 ml
Truskawki	250 g
Borówki	100 g

## PRZYGOTOWANIE:

1. Jeżeli jako kultury startowej używa się mleka, musi ono mieć temperaturę pokojową.
2. Do miski wlać mleko, dodać jogurt, wymieszać, a następnie zamknąć pokrywę urządzenia.
3. Wybrać program „**JOGURT**”, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”. Kiedy do końca programu zostanie 30 minut, dodać truskawki i borówki.
4. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Ze względu na to, że kultury jogurtu różnią się między sobą, smak i konsystencja otrzymanego jogurtu również mogą być różne.

## AUGĻU JOGURTS

## SASTĀVDAĻAS:

Piens	1,5 l
Jogurts ieraugam	120 ml
Zemenes	250 g
Mellenes	100 g

## GATAVOŠANA:

1. Jogurtam paredzētajam pienam jābūt istabas temperatūrā.
2. Ielejiet katlā pienu, pievienojiet jogurtu un samaisiet, pēc tam aizveriet vāku.
3. Izvēlieties "**YOGHURT**" programmu, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu. Kad līdz programmas beigām atlikušas 30 minūtes, pievienojiet zemenes un mellenes.
4. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## IETEIKUMI:

- Pieejamas dažādas jogurta kultūras, tāpēc arī rezultātā iegūst jogurtu ar atšķirīgu garšu un tekstūru.

## VAISINIS JOGURTAS

## INGREDIENTAI:

1,5 l pieno
120 ml Jogurtas, turi būti naudojamas kaip pieno starteris
250 g braškių
100 g mėlynių

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. jei Jūs naudojate pieną, kaip starterį, jis turi būti kambario temperatūros.
2. Supilkite pieną į puodą, sudėkite jogurtą, viską išmaišykite ir uždarykite dangtį.
3. Pasirinkite "**YOGHURT**" ir paspauskite "**START/STOP**" mygtuką. Kai bus likę tik 30 min., sudėkite braškes ir mėlynes.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Kadangi jogurto kultūrų yra skirtingų, priklausomai nuo rūšių, skonių, tai galutinė tekstūra gali kisti taip pat.





RO

## COMPOT DIN FRUCTE CONFIAȚE

### INGREDIENTE:

Fructe confiate	300 g
Apă	2 l
Zahăr	130 g

### PREPARARE:

- Spălați fructele confiate Turnați peste ele apă fiartă și răcită la temperatura camerei, lăsați să se înmoaie timp de 20 de min.
- Aruncați apa și spălați bine fructele încă o dată, și puneți-le în oală, apoi adăugați zahărul, apa, și amestecați.
- Închideți capacul, selectați programul "**COMPOTE**", apăsați "**COOKING TIME**" pentru 40 min, apoi tasta "**START/STOP**" timp de 3 secunde.
- La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

\*Timpul de preparare este calculat din momentul în care lichidul începe să fiarbă.

### SFATURI:

- Compotul va fi mai dens și aromat dacă va fi lăsat pe programul "**KEEP WARM**" timp de minim o oră.
- Compotul poate fi preparat fără zahăr, înlocuindu-l cu miere.

BG

## КОМПОТ ОТ ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ

### ПРОДУКТИ:

Захаросани плодове	300 г
Вода	2 л
Захар	130 г

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измийте захаросаните плодове. Залейте ги с вряла вода, оставена да изстива и ги оставете да киснат за 20 минути.
- Изхвърлете водата, изплакнете отново плодовете и ги сложете в съда, добавете захар и вода и разбъркайте.
- Затворете капака, изберете програма **COMPOTE (КОМПОТ)**, натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** за 40 минути, после натиснете и задръжте за 3 секунди бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
- В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

\*Времето за готвене се отчита от момента на завиране на течността.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Компотът от захаросани плодове ще е по-гъст и с по-наситен вкус и аромат, ако го оставите да се затопли с **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)** поне за един час.
- Компотът може да се приготви без захар, която може да замените с мед.

HR

## KOMPOT OD UŠEĆERENOG VOĆA

### SASTOJCI:

Ušećereno voće	300 g
Voda	2 l
Šećer	130 g

### PRIPREMA:

- Išperite ušećereno voće. Prelijte voće kipućom vodom koju ste ostavili da se ohladi i ostavite ga da se namače 20 minuta.
- Izlijte vodu, opet dobro isperite voće i stavite ga u posudu. Dodajte šećer, vodu i promiješajte.
- Zatvorite poklopac, odaberite program **COMPOTE**, pritiskom tipke **COOKING TIME** namjestite vrijeme kuhanja na 40 minuta. Potom tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

\*Vrijeme kuhanja računa se od trenutka kada tekućina počne klućati.

### SAVJETI I TRIKOVI:

- Kompot od ušećerenog voća bit će gušći i imati intenzivniji okus i aromu ako ga ostavite da se grije barem sat vremena s pomoću programa **KEEP WARM**.
- Kompot se može pripremiti bez šećera, koji se može zamijeniti medom.

## CANDIED FRUIT COMPOTE

## INGREDIENTS:

Candied fruits	300 g
Water	2 l
Sugar	130 g

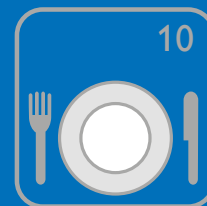
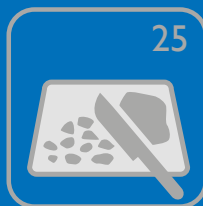
## PREPARATION:

1. Rinse the candied fruit. Pour boiling water that was left to cool down over them and let them soak for 20 minutes.
2. Discard the water, rinse the fruit thoroughly again, and place them in the pot, add sugar and water, then stir.
3. Close the lid, select "**COMPOTE**" program, press "**COOKING TIME**" button to 40 min, then press and hold "**START/STOP**" button for 3 seconds.
4. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

\* The cooking time is calculated from the moment the liquid starts to boil.

## TIPS AND TRICKS:

- Candied fruit compote will be denser and have a more intense taste and aroma if left to warm up with the "**KEEP WARM**" program for at least one hour.
- The compote can be prepared without sugar, which can be replaced with honey.

CANDIED FRUIT  
COMPOTEKOMPOT Z OWOCÓW  
KANDYZOWANYCH

## SKŁADNIKI:

Owoce kandyzowane	300 g
Woda	2 l
Cukier	130 g

## PRZYGOTOWANIE:

1. Oplukać owoce kandyzowane. Owoce zalać wrzątkiem, odstawić na 20 minut do napęcznienia.
2. Wylać wodę, ponownie oplukać owoce, umieścić je w naczyniu, dodać cukier i wodę, wymieszać.
3. Zamknąć pokrywę, wybrać program „**KOMPOT**”, nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**”, ustawić czas 40 minut, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

\* Czas gotowania liczy się od momentu, w którym zagotuje się płyn.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Kompot z kandyzowanych owoców będzie gęstszy i bardziej wyrazisty w smaku, jeżeli pozostawimy go w urządzeniu w trybie „**UTRZYMYWANIA CIEPŁA**” na co najmniej godzinę.
- Kompot można przygotować bez cukru, zastępując go miodem.

## ŽĀVĒTU AUGĻU KOMPOTS

## SASTĀVDAĻAS:

Žāvēti augļi	300 g
Ūdens	2 l
Cukurs	130 g

## GATAVOŠANA:

1. Noskalojiet žāvētos augļus. Pārlejiet tos ar atdzesētu, vārītu ūdeni un atstājiēt 20 minūtes uzbriest.
  2. Nolejiet ūdeni, vēlreiz rūpīgi noskalojiet augļus un ievietojiet tos katlā, pievienojiet cukuru un ūdeni, samaisiet.
  3. Aizveriet vāku, izvēlieties "**COMPOTE**" programmu, piespiediet "**COOKING TIME**" taustiņu un noregulējiet gatavošanas laiku uz 40 minūtēm, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
  4. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- \* Gatavošanas ilgums tiek aprēķināts no šķidruma uzvārīšanās brīža.

## IETEIKUMI:

- Žāvēto augļu kompots būs biežāks un ar intensīvāku garšu un aromātu, ja vismaz vienu stundu tas tiks noturēts "**KEEP WARM**" (siltuma uzturēšana) programmā.
- Kompotu var gatavot bez cukura, aizstājot to ar medu.

## KARAMELIZUOTŲ VAISIŲ KOMPOTAS

## INGREDIENTAI:

300 g karamelizuotų vaisių
2 l vandens
130 g cukraus

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Nuplaukite vaisius. Užpilkite verdančiu vandeniu ir leiskite jiems mirkti 20 minučių.
2. Nupilkite vandenį ir dar kartą vaisius perplaukite vandeniu, tada juos sudėkite į puodą, supilkite vandenį, cukrų ir viską išmaišykite.
3. Uždarykite dangtį, pasirinkite "**COMPOTE**" programą, paspauskite "**COOKING TIME**" mygtuką ir nustatykite 40 min, tada paspauskite "**START/STOP**" mygtuką ir palaikykite nuspaudę 3 s.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

\* Gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Karamelizuotų vaisių kompotas įgaus dar daugiau skonio, jei jį paliksite puode įjungus "**KEEP WARM**" programą valandą.
- Kompotas gali būti paruoštas be cukraus, jį galite pakeisti medumi.



RO

## CIOCOLATĂ CALDĂ

### INGREDIENTE:

Apă	0,5 l
Lapte	0,5 l
Ciocolată neagră	500 g
Vanilie	3 g

### PREPARARE:

1. Adăugați bucăți mici de ciocolată în bol, împreună cu 500 ml apă, 250 ml lapte, și închideți capacul.
2. Selectați programul "**COMPOTE**" (timpul de preparare este setat automat la 10 min după ce lichidul începe să fiarbă), apoi apăsați "**START/STOP**".
3. În paralel, amestecați într-un bol laptele și vanilia.
4. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**.  
Deconectați de la sursa de curent
6. Turnați ciocolata în cești.

BG

## ГОРЕЦ ШОКОЛАД

### ПРОДУКТИ:

Вода	0,5 л
Мляко	0,5 л
Черен шоколад	500 г
Ванилия	3 г
Нишесте	2 супени лъжици, равни

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Изсипете натрошения на малки парчета шоколад заедно с 500 мл вода и 250 мл мляко в съда и затворете капака.
2. Изберете програмата **COMPOTE (КОМПОТ)** (времето за готвене е настроено автоматично на 10 минути след заваране на течността), после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
3. Междувременно разбъркайте старателно в купа нишестето, млякото и ванилията.
4. В края на програмата изключете мултифункционалния уред за готвене, отворете капака и налейте разтвореното нишесте, като бъркате непрекъснато, докато течността се сгъсти.
5. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
6. Налейте шоколада в чаши.

HR

## VRUĆA ČOKOLADA

### SASTOJCI:

Voda	0,5 l
Mlijeko	0,5 l
Tamna čokolada	500 g
Vanilija	3 g
Škrob	2 ravne žlice

### PRIPREMA:

1. Stavite komadiće čokolade u posudu s 500 ml vode i 250 ml mlijeka te zatvorite poklopac.
2. Odaberite program **COMPOTE** (vrijeme kuhanja automatski se namješta na 10 minuta nakon što tekućina proključa) pa pritisnite **START/STOP**.
3. U međuvremenu u zdjeli dobro promiješajte škrob, mlijeko i vaniliju.
4. Kad program završi isključite Multicooker, otvorite poklopac i ulijte razrijeđeni škrob stalno miješajući sve dok se tekućina ne zgusne.
5. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
6. Ulijte vruću čokoladu u šalice.



## HOT CHOCOLATE

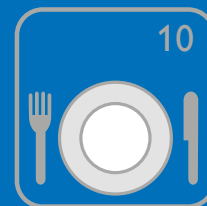
## INGREDIENTS:

Water	0,5 l
Milk	0,5 l
Dark chocolate	500 g
Vanilla	3 g
Starch	2 tbsps, level

## PREPARATION:

- Put small pieces of chocolate into the pot, together with 500 ml of water and 250 ml of milk, and close the lid.
- Select the "**COMPOTE**" program (cooking time is set automatically 10 minutes after the liquid begins to boil), then press "**START/STOP**".
- Meanwhile, mix thoroughly in a bowl the starch, milk and vanilla.
- At the end of the program, turn off the multicooker, open the lid and pour the diluted starch, stirring constantly until the liquid thickens.
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- Pour the chocolate into cups.

## HOT CHOCOLATE



## GORĄCA CZEKOLADA

## SKŁADNIKI:

Woda	0,5 l
Mleko	0,5 l
Gorzka czekolada	500 g
Vanilia	3 g
Skrobia	2 łyżki, płaskie

## PRZYGOTOWANIE:

- Czekoladę podzieloną na małe kawałki umieścić w naczyniu, dolać 500 ml wody i 250 ml mleka, zamknąć pokrywę urządzenia.
- Wybrać program „**KOMPOT**” (czas gotowania jest ustawiony automatycznie na 10 minut od chwili, w której płyn się zagotuje), a następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”.
- W międzyczasie w misce wymieszać skrobię, resztę mleka i wanilię.
- Pod koniec programu wyłączyć urządzenie, otworzyć pokrywę i do naczynia z czekoladą wlać rozrobioną skrobię, ciągle mieszając tak długo, aż płyn zgęstnieje.
- Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Czekoladę rozlać do filiżanek.

## KARŠĀ ŠOKOLĀDE

## SASTĀVDAĻAS:

Ūdens	0,5 l
Piens	0,5 l
Tumsā šokolāde	500 g
Vanija	3 g
Ciete	2 ēdamkarotes bez kaudzes

## GATAVOŠANA:

- Ielieciet katlā nelielos gabaliņos sasmalcinātu šokolādi kopā ar 500 ml ūdens un 250 ml piena un aizveriet vāku.
- Izvēlieties "**COMPOTE**" programmu (līdzko šķidrums sāk vārīties, tiek automātiski noregulēts gatavošanas ilgums 10 minūtes), pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
- Pa to laiku citā traukā sajauciet cieti un vaniļu ar nedaudz piena.
- Programmai beidzoties, izslēdziet multivāres katlu, atveriet vāku un ielejiet katlā izšķīdināto cieti, nepārtraukti maisot, līdz šķidrums sabiezē.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Sajeliet šokolādi krūzēs.

## KARŠTAS ŠOKOLADAS

## INGREDIENTAI:

0,5 l vandens
0,5 l pieno
500 g juodo šokolado
3 g vanilės
2 a. šaukštelius krakmolo

## PARUOŠIMO BŪDAS:

- Sudėkite susmulkintą šokoladą, įpilkite 500 ml vandens ir 250 ml pieno, uždarykite dangtį.
- Pasirinkite "**COMPOTE**" programą (gaminimo laikas automatiškai nusistatytas 10 minučių po to, kai vanduo užvirs), tada paspauskite "**START/STOP**" mygtuką.
- Tuo tarpu, gerai sumaišykite krakmolą, pieną ir vanilę kitame inde.
- Pasibaigus programai išjungite multicooker, atidarykite dangtį supilkite praskiestą krakmolą ir maišykite, kol skystis sutirštės.
- Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.
- Šokoladą supilkite į puodelius.



RO

## VIN FIERT

### INGREDIENTE:

Vin roșu sec	0,75 l
Apă	130 ml
Portocală	1/4 buc. (30 g)
Cuișoare	10 buc.
Anason	4 buc.
Scorțișoară	4 batioane
Măr mare	1/2 buc. (50 g)
Zahăr	3 linguri cu vârf

### PREPARARE:

1. Tăiați mărul și portocala în felii subțiri, adăugați-le în oală, împreună cu apa, zahărul și celelalte condimente.
2. Nu este necesar să închideți capacul. Selectați programul "COMPOTE" și apăsați lung butonul "START / STOP"
3. După pornirea aparatului, dungile intermitente ce indică începerea numărătorii inverse a timpului setat.
4. Când apa fierde, adăugați vinul și amestecați bine.
5. Fierbeți până la finalizarea programului, fără capac.
6. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

### SFATURI:

- Pentru un gust mai intens, lăsați vinul acoperit cu un capac timp de 20 min, după oprirea aparatului.

BG

## ГРЕЯНО ВИНО

### ПРОДУКТИ:

Сухо червено вино	0,75 л
Вода	130 мл
Портокал	1/4 бр. (30 г)
Карамфил	10 бр.
Анасонова звезда	4 бр.
Голяма ябълка	1/2 бр. (50 г)
Захар на вкус	3 пълни супени лъжици
Канела	4 пръчки

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете ябълката и портокала на тънки резени и ги сложете в съда, заедно с водата, захарта и подправките.
2. Няма нужда да затваряте капака. Изберете програмата **COMPOTE (КОМПОТ)** и натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
3. След като включите мултифункционалния уред за готвене на екрана ще се появят малки тиренца, които показват, че течността вътре се загрева. След като течността заври, започва отчитането на зададеното време.
4. Когато водата заври, добавете виното; разбъркайте добре.
5. Варете до края на програмата без капак.
6. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

### ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За по-наситен вкус оставете виното да почива под капак за 20 минути след изключване на уреда. Напитката не бива да ври след добавяне на виното.

HR

## KUHANO VINO

### SASTOJCI:

Suho crno vino	0,75 l
Voda	130 ml
Naranča	1/4 (30 g)
Klinčić	10 komada
Zvezdasti anis	4 komada
Veća jabuka	1/2 (50 g)
Šećer po ukusu	3 na vrh pune žlice
Cimet	4 štapića

### PRIPREMA:

1. Jabuku i naranču narežite na tanke ploškice i stavite u posudu zajedno s vodom, šećerom i svim začinima.
2. Nema potrebe za zatvaranjem poklopca. Odaberite program **COMPOTE** i držite tisku **START/STOP** pritisnutom 3 sekunde.
3. Nakon što ste uključili Multicooker na zaslonu će se pojaviti crtice, što znači da se tekućina zagrijava. Kada tekućina proključa, uređaj će početi odbrojavati namješteno vrijeme.
4. Kada voda proključa, dodajte vino i dobro promiješajte.
5. Kuhajte do završetka programa uz otvoren poklopac.
6. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

### SAVJETI I TRIKOVİ:

- Za intenzivniji okus ostavite da vino odstoji pokriveno poklopcem 20 minuta nakon što ste isključili uređaj.
- Piće ne bi trebalo ključati nakon što dodate vino.

## MULLED WINE

## INGREDIENTS:

Dry red wine	0,75 l
Water	130 ml
Orange	1/4 pc. (30 g)
Cloves	10 pcs.
Star anise	4 pcs.
Large apple	1/2 pc. (50 g)
Sugar to taste	3 rounded tbsp.
Cinnamon	4 sticks

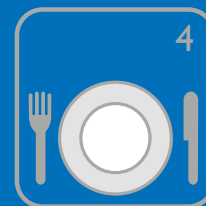
## PREPARATION:

1. Cut the apple and orange into thin slices and add them in the pot, together with water, sugar and all the spices.
2. There is no need to close the lid. Select the "**COMPOTE**" program, and press "**START / STOP**" button for 3 seconds.
3. After turning on the multicooker, and small dashes will turn around on the screen, indicating that the liquid inside is getting warm. Once the liquid starts to boil, the countdown of the set time will begin.
4. When water boils, and add the wine and stir well.
5. Boil until the end of the program, without the lid.
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source..

## TIPS AND TRICKS:

- For a more intense taste leave the wine to rest, covered with a lid, for 20 minutes, after the unit is turned off.
- Beverage should not boil after the wine is added

## MULLED WINE



## GRZANE WINO

## SKŁADNIKI:

Czerwone wino wytrawne	0,75 l
Woda	130 ml
Pomarańcza	1/4 szt. (30 g)
Goździki	10 szt.
Anyż	4 gwiazdki
Duże jabłko	1/2 szt. (50 g)
Cukier do smaku	3 czubate łyżki
Cynamon	4 łaski

## PRZYGOTOWANIE:

1. Jabłko i pomarańczę pokroić w cienkie plastry, umieścić je w naczyniu wraz z wodą, cukrem i przyprawami.
2. Nie trzeba zamykać pokrywy. Wybrać program „**KOMPOT**”, nacisnąć przycisk „**START / STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
3. Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawią się małe kreski, co oznacza, że rośnie temperatura płynu umieszczanego w naczyniu w komorze urządzenia. Kiedy płyn się zagotuje, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.
4. Kiedy woda się zagotuje, dolać wino i dobrze wymieszać powstały płyn.
5. Kontynuować gotowanie do końca programu, nie zamykać pokrywy.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

## RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby wino miało bardziej intensywny smak, po wyłączeniu urządzenia przykryć naczynie pokrywą i odstawić je na 20 minut.
- Nie należy zagotowywać napoju po dodaniu do niego wina

## KARSTVĪNS

## SASTĀVDAĻAS:

Sausš sarkanvīns	0,75 l
Ūdens	130 ml
Apelsīns	1/4 gab. (30 g)
Krustnagliņas	10 gab.
Anīsa zvaigzne	4 gab.
Liels ābols	1/2 gab. (50 g)
Cukurs pēc garšas	3 ēdamkarotes ar kaudzi
Kanēlis	4 standziņas

## GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet ābolu un apelsīnu plānās šķēlītēs un ielieciet katlā kopā ar ūdeni, cukuru un visām garšvielām.
2. Vāks nav jāaizver. Izvēlieties "**COMPOTE**" programmu, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
3. Pēc multivāres katla ieslēgšanas pa ekrāna perimetru virzīsies īsas svītrīņas, norādot, ka šķidrums tiek karšēts. Līdzko šķidrums sāks vārīties, tiks uzsākta noregulētā laika atskaite.
4. Kad ūdens vārās, pievienojiet vīnu un rūpīgi samaisiet.
5. Vāriet līdz programmas beigām, neaizverot vāku.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

## IETEIKUMI:

- Lai vīns iegūtu intensīvāku garšu, pēc ierīces izslēgšanas aizveriet vāku un ļaujiet vīnam 20 minūtes nostāvēties.
- Pēc tam, kad tiek pievienots vīns, šķidrums nedrīkst vārīties.

## KALĒDINIS VYNAS

## INGREDIENTAI:

0,75 l sauso raudono vyno
130 ml vandens
1/4 vnt. (30 g) apelsino
10 vnt. gvaizdikėlių
4 vnt. anyžių
1/2 vnt. (50 g) didelio obuolio
3 s. šaukštai arba pagal skonį cukraus
4 lazdelės cinamono

## PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Skiltėlėmis supjaustykite obuolį ir apelsiną, sudėkite į puodą, supilkite vandenį, cukrų ir visus prieskonius.
2. Nėra būtinybės uždaryti dangtį. Pasirinkite "**COMPOTE**" programą, ir nuspaudę palaikykite 3 sekundes "**START / STOP**" mygtuką.
3. Kai multicooker įsijungs, pasirodys maži brūkšneliai ekrane parodantys, kad esantis viduje skystis pradeda kaisti. Kai skystis pradės virti, virimo laikas bus pradedamas skaičiuoti.
4. Kai vanduo užvirs supilkite vyną ir maišykite.
5. Virkite tol, kol programa pasibaigs, neuždengite puodo dangčiu
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

## PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Daug skaniau bus, jei vyną paliksite dar 20 minučių po programos pabaigos uždarius dangtį.
- Gėrimas neturėtų užvirti įpylus vyną.



## EN TABLE WITH PROGRAMS AND TEMPERATURES

PROGRAMS	AUTOMATICALLY SET COOKING TIME	ADJUSTABLE COOKING TIME	COOKING TEMPERATURE
Rice	30-40 minutes	–	130–140°C, not adjustable
Grain	30-40 minutes	–	130–140°C, not adjustable
Jam	10 minutes	5 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	90-100°C, not adjustable
Risotto	35 minutes	–	130–140°C, not adjustable
Steam	20 minutes	5 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	100°C, not adjustable
Boil	20 minutes	5 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	100°C, not adjustable
Soup	1 h	20 minutes – 4 h (5-minute interval, 1 h)	90-100°C, not adjustable
Fry	15 minutes	5 minutes - 60 minutes (5-minute interval)	145-160°C, not adjustable
Slow Cooking	5 h	1 h – 15 minutes (1-h interval)	80°C, not adjustable
Ragout	2 h	20 minutes – 10 h (5-minute interval, 1 h)	90°C, not adjustable
Stew	2 h	20 minutes – 10 h (10-minute interval, 1 h)	90°C, not adjustable
Roast	1 h	–	120-130°C, not adjustable
Bake	45 minutes	20 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	40–160°C, 10°C interval The automatically set temperature is 130°C
Yoghurt	8 h	6 – 12 h	40°C, not adjustable
Kefir	8 h	6 – 12 h	40°C, not adjustable
Jelly Meat	6 h	4 h – 10 h (30-minute, 1-h interval)	90-100°C, not adjustable
Eggs	4 minutes	1 minute – 15 minutes (5-second interval, 1 h)	100°C, not adjustable
Beverages	10 minutes	5 minutes - 40 minutes (1-minute interval)	100°C, not adjustable
Pasta	4 minutes	1 minute - 15 minutes (1-minute interval)	100°C, not adjustable
Pizza	35 minutes	10 - 60 minutes (5-minute interval)	130°C, not adjustable
Reheat	25 minutes	5 minutes – 1 h (1-minute)	85°C, not adjustable
Manual	2 h	5 minutes – 10 h (5-minutes interval, 1 h)	30–160°C, 10°C interval The automatically set temperature is 100°C
Stage Cooking	5 minutes	5 minutes - 15 h	30-160 °C, 10°C interval The automatically set temperature is 100°C

**RO TABELUL CU PROGRAME ȘI TEMPERATURI**

PROGRAME	TIMP IMPLICIT DE PREPARARE	INTERVAL DE REGLARE A TAMPULUI DE PREPARARE	TEMPERATURĂ DE PREPARARE
Orez (Rice)	30-40 minute	–	130–140°C, neajustabilă
Cereale (Grain)	30-40 minute	–	130–140°C, neajustabilă
Gem (Jam)	10 minute	5 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	90-100°C, neajustabilă
Risotto (Risotto)	35 minute	–	130–140°C, neajustabilă
Gătire la Abur (Steam)	20 minute	5 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	100°C, neajustabilă
Fierbere (Boil)	20 minute	5 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	100°C, neajustabilă
Supă (Soup)	1 oră	20 minute – 4 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	90-100°C, neajustabilă
Prăjire (Fry)	15 minute	5 minute - 60 minute (din 5 în 5 minute)	145-160°C, neajustabilă
Fierbere lentă (Slow cooking)	5 ore	1 h – 15 minutes (din oră în oră)	80°C, neajustabilă
Tocană (Ragout)	2 ore	20 minute – 10 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	90°C, neajustabilă
Fierbere înăbușită (Stew)	2 ore	20 minute – 10 h (din 10 în 10 minute, până la 1 oră)	90°C, neajustabilă
Rumenire (Roast)	1 oră	–	120-130°C, neajustabilă
Coacere (Bake)	45 minute	20 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	40–160°C, interval 10°C Temperatură setată automat: 130°C
Iaurt (Yogurt)	8 ore	6 – 12 ore	40°C, neajustabilă
Kefir (Kefir)	8 ore	6 – 12 ore	40°C, neajustabilă
Piftie (Jelly meat)	6 ore	4 – 10 ore (din 30 în 30 minut, până la 1 oră)	90-100°C, neajustabilă
Ouă (Egg)	4 minute	1 minut – 15 minute (din 5 în 5 secunde, până la 1 oră)	100°C, neajustabilă
Compot (Compote)	10 minute	5 minute - 40 minute (din minut în minut)	100°C, neajustabilă
Paste (Pasta)	4 minute	1 minut - 15 minute (din minut în minut)	100°C, neajustabilă
Pizza (Pizza)	35 minute	10 - 60 minute (din 5 în 5 minute)	130°C, neajustabilă
Reîncălzire (Reheat)	25 minute	5 minutes – 1 oră (din minut în minut)	85°C, neajustabilă
Manual (Manual)	2 ore	5 minutes – 10 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	30–160°C, interval de 10°C Temperatură setată automat: 100°C
Gătire în etape (Stage cooking)	5 minute	5 minutes - 15 ore	30-160 °C, interval de 10°C Temperatură setată automat: 100°C

**BG** ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ И ТЕМПЕРАТУРИ

ПРОГРАМИ	АВТОМАТИЧНО ЗАДАДЕНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	РЕГУЛИРУЕМО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕНЕ
Ориз	30-40 минути	–	130–140°C, не се регулира
Зърнени храни	30-40 минути	–	130–140°C, не се регулира
Конфитюр	10 минути	5 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	90-100°C, не се регулира
Ризото	35 минути	–	130–140°C, не се регулира
Готвене на пара	20 минути	5 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	100°C, не се регулира
Варене	20 минути	5 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	100°C, не се регулира
Супа	1 час	20 минути – 4 часа (5-минутен интервал, 1 час)	90-100°C, не се регулира
Пържене	15 минути	5 минути - 60 минути (5-минутен интервал)	145-160°C, не се регулира
Бавно готвене	5 часа	1 час – 15 минути (1-часов интервал)	80°C, не се регулира
Рагу	2 часа	20 минути – 10 часа (5-минутен интервал, 1 час)	90°C, не се регулира
Яхния	2 часа	20 минути – 10 часа (10-минутен интервал, 1 час)	90°C, не се регулира
Запичане	1 час	–	120-130°C, не се регулира
Печене	45 минути	20 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	40–160°C, интервал през 10°C Автоматично зададената температура е 130°C
Кисело мляко	8 часа	6 – 12 часа	40°C, не се регулира
Кефир	8 часа	6 – 12 часа	40°C, не се регулира
Желирано месо	6 часа	4 часа – 10 часа (30-минути, 1-часов интервал)	90-100°C, не се регулира
Яйца	4 минути	1 минута – 15 минути (5-секунден интервал, 1 час)	100°C, не се регулира
компот	10 минути	5 минути - 40 минути (1-минутен интервал)	100°C, не се регулира
Паста	4 минути	1 минута - 15 минути (1-минутен интервал)	100°C, не се регулира
Пица	35 минути	10 - 60 минути (5-минутен интервал)	130°C, не се регулира
Претопляне	25 минути	5 минути – 1 час (1-минута)	85°C, не се регулира
Ръчни настройки	2 часа	5 минути – 10 часа (5-минутен интервал, 1 час)	30–160°C, интервал през 10°C Автоматично зададената температура е 130°C
Поетапно готвене	5 минути	5 минути - 15 часа	30-160 °C, интервал през 10°C Автоматично зададената температура е 130°C

**HR** **TABLICA SA PROGRAMIMA I ODGOVARAJUĆIM TEMPERATURAMA**

PROGRAMI	ZADANO VRIJEME KUHANJA	RASPON ZA REGULACIJU VREMENA KUHANJA	TEMPERATURA KUHANJA
Riža (Rice)	30 – 40 minuta	–	130 – 140 °C, ne može se podešavati
Žitarice (Grain)	30 – 40 minuta	–	130 – 140 °C, ne može se podešavati
Pekmez (Jam)	10 minuta	5 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	90 – 100 °C, ne može se podešavati
Rižoto (Risotto)	35 minuta	–	130 – 140 °C, ne može se podešavati
Para (Steam)	20 minuta	5 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	100 °C, ne može se podešavati
Prokuhavanje (Boil)	20 minuta	5 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	100 °C, ne može se podešavati
Juha	1 h	20 minuta – 4 h (5-minutni interval, 1 h)	90 – 100 °C, ne može se podešavati
Prženje	15 minuta	5 minuta – 60 minuta (5-minutni interval)	145 – 160 °C, ne može se podešavati
Sporo kuhanje (Slow Cooking)	5 h	1 h – 15 h (1-h interval)	80 °C, ne može se podešavati
Ragu (Ragout)	2 h	20 minuta – 10 h (5-minutni interval, 1 h)	90 °C, ne može se podešavati
Gulaš (Stew)	2 h	20 minuta – 10 h (10-minutni interval, 1 h)	90 °C, ne može se podešavati
Hrskavo pečenje (Roast)	1 h	–	120 – 130 °C, ne može se podešavati
Pečenje (Bake)	45 minuta	20 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	40 – 160 °C, 10 °C interval Temperatura je automatski postavljena na 130 °C
Jogurt	8 h	6 – 12 h	40 °C, ne može se podešavati
Kefir	8 h	6 – 12 h	40 °C, ne može se podešavati
Hladetina	6 h	4 h – 10 h (30-minutni, 1-h interval)	90 – 100 °C, ne može se podešavati
Jaja	4 minute	1 minuta – 15 minuta (5-minutni interval, 1 h)	100 °C, ne može se podešavati
Kompot	10 minuta	5 minuta – 40 minuta (1-minutni interval)	100 °C, ne može se podešavati
Tjestenina	4 minute	1 minuta – 15 minuta (1-minutni interval)	100 °C, ne može se podešavati
Pizza	35 minuta	10 minuta – 60 minuta (5-minutni interval)	130 °C, ne može se podešavati
Podgrijavanje (Reheat)	25 minuta	5 minuta – 1 h (1-minutni interval)	85 °C, ne može se podešavati
Ručno (Manual)	2 h	5 minuta – 10 h (5-minutni interval, 1 h)	30 – 160 °C, 10 °C interval Temperatura je automatski postavljena na 100 °C
Kuhanje u fazama (Stage cooking)	5 minuta	5 minuta – 15 h	30 – 160 °C, 10 °C interval Temperatura je automatski postavljena na 100 °C



**PL TABELA Z ZESTAWIENIEM PROGRAMÓW I TEMPERATUR**

PROGRAMY	AUTOMATYCZNIE USTAWIONY CZAS GOTOWANIA	REGULOWANY CZAS GOTOWANIA	TEMPERATURA GOTOWANIA
Ryż	30–40 minut	–	130–140°C, bez możliwości zmiany
Zboża	30–40 minut	–	130–140°C, bez możliwości zmiany
Dżem	10 minut	5 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	90–100°C, bez możliwości zmiany
Risotto	35 minut	–	130–140°C, bez możliwości zmiany
Gotowanie na parze	20 minut	5 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	100°C, bez możliwości zmiany
Gotowanie w wodzie	20 minut	5 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	100°C, bez możliwości zmiany
Zupa	1 godzina	20 minut – 4 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	90–100°C, bez możliwości zmiany
Smażenie	15 minut	5 minut – 60 minut (przedział co 5 minut)	145–160°C, bez możliwości zmiany
Wolne gotowanie	5 godzin	1 godzina – 15 minut (przedział co 1 godzinę)	80°C, bez możliwości zmiany
Ragout	2 godziny	20 minut – 10 godzin (przedział co 5 minut, 1 godzina)	90°C, bez możliwości zmiany
Duszenie	2 godziny	20 minut – 10 godzin (przedział co 10 minut, 1 godzina)	90°C, bez możliwości zmiany
Pieczenie potraw słonych	1 godzina	–	120–130°C, bez możliwości zmiany
Pieczenie ciast i chleba	45 minut	20 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	40–160°C, przedział co 10°C Temperatura ustawiona domyślnie wynosi 130°C
Jogurt	8 godzin	6–12 godzin	40°C, bez możliwości zmiany
Kefir	8 godzin	6–12 godzin	40°C, bez możliwości zmiany
Galareta mięsna	6 godzin	4 godziny – 10 godzin (przedział co 30 minut, 1 godzina)	90–100°C, bez możliwości zmiany
Jajka	4 minuty	1 minuta – 15 minut (przedział co 5 sekund, 1 godzina)	100°C, bez możliwości zmiany
Kompot	10 minut	5 minut – 40 minut (przedział co 1 minutę)	100°C, bez możliwości zmiany
Makaron	4 minuty	1 minuta – 15 minut (przedział co 1 minutę)	100°C, bez możliwości zmiany
Pizza	35 minut	10 – 60 minut (przedział co 5 minut)	130°C, bez możliwości zmiany
Odgrzewanie	25 minut	5 minut – 1 godzina (przedział co 1 minutę)	85°C, bez możliwości zmiany
Tryb ręczny	2 godziny	5 minut – 10 godzin (przedział co 5 minut, 1 godzina)	30–160°C, przedział co 10°C Temperatura ustawiona domyślnie wynosi 100°C
Stopniowe gotowanie	5 minut	5 minut – 15 godzin	30–160°C, przedział co 10°C Temperatura ustawiona domyślnie wynosi 100°C

# LV PROGRAMMU UN TEMPERATŪRU TABULA

IZVĒLNES	NOKLUSĒJUMA GATAVOŠANAS LAIKS	GATAVOŠANAS LAIKA REGULĒŠANAS DIAPAZONS	NOKLUSĒJUMA GATAVOŠANAS TEMPERATŪRA
Rīsi (Rice)	30-40 min	–	130–140 °C, neregulējama
Graudi (Grain)	30-40 min	–	130–140 °C, neregulējama
levārijums (Jam)	10 min	5 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	90–100 °C, neregulējama
Risoto (Risotto)	35 min	–	130–140 °C, neregulējama
Tvaicēšana (Steam)	20 min	5 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	100 °C, neregulējama
Vārīšana (Boil)	20 min	5 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	100 °C, neregulējama
Zupa (Soup)	1 h	20 min–4 h (5 min intervāls, 1 h)	90–100 °C, neregulējama
Apcepšana (Fry)	15 min	5-60 min (5 min intervāls)	145–160 °C, neregulējama
Lēna gatavošana (Slow cooking)	5 h	1–15 h (1h intervāls)	80 °C, neregulējama
Ragū (Ragout)	2 h	20 min–10 h (5 min intervāls, 1 h)	90 °C, neregulējama
Sautējums (Stew)	2 h	20 min–10 h (10 min intervāls, 1 h)	90 °C, neregulējama
Cepetis (Roast)	1 h	–	120–130 °C, neregulējama
Cepšana (Bake)	45 min	20 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	40–160 °C, 10 °C intervāls Noklusējuma gatavošanas temperatūra ir 130 °C
Jogurts (Yogurt)	8 h	6–12 h	40 °C, neregulējama
Kefirs (Kefir)	8 h	6–12 h	40 °C, neregulējama
Galerts (Jelly meat)	6 h	4–10 h (30 min, 1 h intervāls)	90–100 °C, neregulējama
Ola (Egg)	4 min	1–15 min (5 s intervāls, 1 h)	100 °C, neregulējama
Compote (Kompots)	10 min	5–40 min (1 min intervāls)	100 °C, neregulējama
Makaroni (Pasta)	4 min	1–15 min (1 min intervāls)	100 °C, neregulējama
Pica (Pizza)	35 min	10–60 min (5 min intervāls)	130 °C, neregulējama
Uzsildīšana (Reheat)	25 min	5 min–1 h (1 min)	85 °C, neregulējama
Manuāli (Manual)	2 h	5 min–10 h (5 min intervāls, 1 h)	30–160 °C, 10 °C intervāls Noklusējuma gatavošanas temperatūra ir 100 °C
Pakāpeniska gatavošana (Stage cooking)	5 min	5 min–15 h	30–160 °C, 10 °C intervāls Noklusējuma gatavošanas temperatūra ir 100 °C

# PROGRAMŲ IR TEMPERATŪRŲ LENTELĖ

PROGRAMA	AUTOMATIŠKAI PARINKTAS GAMINIMO LAIKAS	REGULIUOJAMAS GAMINIMO LAIKAS	GAMINIMO TEMPERATŪRA
Ryžiai (Rice)	30-40 minučių	–	130–140°C, ne reguliuojama
Grūdai (Grain)	30-40 minučių	–	130–140°C, ne reguliuojama
Uogienė (Jam)	10 minučių	5 minutės – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	90-100°C, ne reguliuojama
Rizotas (Risotto)	35 minutės	–	130–140°C, ne reguliuojama
Virti garuose (Steam)	20 minučių	5 minutės – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	100°C, ne reguliuojama
Virti (Boil)	20 minučių	5 minutės – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	100°C, ne reguliuojama
Sriuba (Soup)	1 val.	20 minučių – 4 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	90-100°C, ne reguliuojama
Gruzdinti (Fry)	15 minučių	5 minučių - 60 minučių (5-minučių intervalas)	145-160°C, ne reguliuojama
Lėtas virimas (Slow Cooking)	5 val.	1 val. – 15 minučių (1-val. intervalas)	80°C, ne reguliuojama
Ragu (Ragout)	2 val.	20 minučių – 10 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	90°C, ne reguliuojama
Troškinti (Stew)	2 val.	20 minučių – 10 val. (10-minučių intervalas, 1 val.)	90°C, ne reguliuojama
Skrudinti (Roast)	1 val.	–	120-130°C, ne reguliuojama
Kepti (Bake)	45 minutės	20 minučių – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	40–160°C, 10°C intervalas Automatiškai yra nustatyta temperatūra 130°C
Jogurtas (Yoghurt)	8 val.	6 – 12 val.	40°C, ne reguliuojama
Kefyras (Kefir)	8 val.	6 – 12 val.	40°C, ne reguliuojama
Šaltiena (Jelly Meat)	6 val.	4 h – 10 val. (30-minučių, 1-val.intervalas)	90-100°C, ne reguliuojama
Kiaušiniai (Eggs)	4 minutės	1 minutės – 15 minučių (5-sekundžių intervalas, 1 val.)	100°C, ne reguliuojama
Kompotas (Compote)	10 minučių	5 minučių - 40 minučių (1-minutės intervalas)	100°C, ne reguliuojama
Makaronai (Pasta)	4 minutės	1 minutės - 15 minučių (1-minutės intervalas)	100°C, ne reguliuojama
Pica (Pizza)	35 minutės	10 - 60 minučių (5-minučių intervalas)	130°C, ne reguliuojama
Šildyti (Reheat)	25 minutės	5 minučių – 1 val. (1-minutės)	85°C, ne reguliuojama
Rankinio nustatymo programa (Manual)	2 val.	5 minučių – 10 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	30–160°C, 10°C intervalas Automatiškai yra nustatyta temperatūra 100°C
Žingsnis po žingsnio programa (Stage Cooking)	5 minutės	5 minučių - 15 val.	30-160 °C, 10°C intervalas Automatiškai yra nustatyta temperatūra 100°C