



# PHILIPS



RU

RO

BG

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

### Внимание:

Перед началом использования убедитесь, что все части устройства сухие.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

### Notă:

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

## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

### Бележка:

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

# BEFORE FIRST USE

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

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

PL

CZ

HU

## PIERWSZE UŻYCIE

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

### **Uwaga:**

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

### **Poznámka:**

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

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Vegyen ki minden tartozékot a belső edényből. Vegye ki a védőfoliát a belső edény és a melegítő elem közül.
  2. Első használat előtt alaposan mosza el a Multicooker tartozékeit.
  3. A belső edényt félíg töltse meg vízzel, zárja le a fedelel és a csatlakozót dugja be a konnektorba. Válassza ki a forralás funkciót; ekkor felvillan a **BOIL** jelzés.
  4. 5 perc forralás után nyomja meg az **OFF/WARM** gombot.
  5. Húzza ki a konnektorból a csatlakozót, várjon amíg az edény kihül, majd öntse ki a vizet.
- Figyelem:**  
A Multicooker használata előtt bizonyosodjon meg róla, hogy minden tartozék teljesen megszáradt.

## 1. RICE

RYŻ • RIZS • ОРИЗ • OREZ • RICE • РИС

5-6

## 2. PASTA

MAKARON • TÉSZTA • МАКАРОНИ • PASTE • ТĚSTOVINY • МАКАРОНЫ

7-8

## 3. OMLETTE

OMLET • OMLETT • ОМАЛЕТ • OMLETĀ • OMELETA • ОМАЛЕТ

9-10

## 4. CHICKEN SOUP

ROSÓL • TYÚKHÚS LEVES • ПИЛЕШКА/ТЕЛЕШКА СУПА • SUPĂ CU PUI/VITĂ/CURCAN • KUŘECÍ POLÉVKA • КУРИНЫЙ СУП

11-12

## 5. BORSCH

BARSZCZ UKRAIŃSKI • BORSCS • БОРШ • BORŞ • BORŠČ • УКРАИНСКИЙ БОРЩ

13-14

## 6. MEATBALL SOUP

ZUPA Z MIEŃNYMI KULKAMI • HÚSGOMBÓC LEVES • СУПА ТОПЧЕТА • CIORBĂ DE PERIȘOARE  
• POLÉVKA S MASOVÝMI KNEDLÍČKY • СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

15-16

## 7. TOMATO SOUP

ZUPA POMIDOROWA • PARADICSOM LEVES • ДОМАТЕНА СУПА С МЕКО • SUPĂ DE ROȘII CU CARNE  
• RAJSKÁ POLÉVKA • ТОМАТНЫЙ СУП

17-18

## 8. PASTA BOLOGNESE

MAKARON Z SOSEM BOLOGNESE • BLOGNAI SPAGETTI • СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ • PASTE BOLOGNESE  
• BOLOŇSKÉ TĚSTOVINY • МАКАРОНЫ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗ

19-20

## 9. SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA • SPAGHETTI CARBONARA • СПАГЕТИ КАРБОНАРА • SPAGHETE CARBONARA  
• ŠPAGETY CARBONARA • СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

21-22

## 10. TUNA SPAGHETTI

SPAGHETTI Z TUŃCZYKIEM • TONHALAS SPAGETTI • СПАГЕТИ С РИБА ТОН • SPAGHETE CU TON • ŠPAGETY STUŇÁKEM  
• СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ

23-24

## 11. RISOTTO

RISOTTO Z WARZYWAMI • RIZOTTÓ • РИЗОТО • RISOTTO • RIZOTO • РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

25-26

## 12. ASIAN STYLE CHICKEN

KURCZAK Z RYZEM I WARZYWAMI • ÁZSIAI CSIRKE • ПИЛЕ ПО КИТАЙСКИ • PUI ÎN STIL ASIATIC • KUŘE PO ASIJSKU  
• КУРИЦА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

27-28

## 13. PILAF WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

PILAW Z KURCZAKIEM I GRZYBAMI • GOMBÁS RIZSES HÚS • ПИЛАФ С ПИЛЕ И ГЪБИ • PILAF CU PUI ȘI CIUPERCI  
• PILAF S KUŘECÍM MASEM A HOUBAMI • ПЛОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

29-30

## 14. CHICKEN STEW WITH PEPPER

POTRAWKA Z KURCZAKA Z PAPRYKĄ • PAPRIKÁS CSIRKE • ПИЛЕШКА ЯХНЯ С ЧУШКИ  
• FRIPTURĂ DE PUI CU PIPER • DUŠENÉ KUŘECÍ MASO NA PAPRICE • ТУШЕННАЯ КУРИЦА С ПЕРЦЕМ

31-32

## 15. OLD FASHIONED PORK FRICASSE

POTRAWKA MIESNA Z ZIEMNIAKAMI • RÉGIMÓDI SERTÉSPÖRKÖLT • ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО  
• FRIPTURĂ DE PORC ȚĂRĂNEASCĂ • VEPŘOVÉ FRIKASÉ POSTARU • ТУШЕНОЕ МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ

33-34

## 16. PORK SCHNITZEL

KOTLET SCHABOWY • BÉCSI SZELET • СВИНСКИ ШНИЦЕЛИ • ŠNIȚEL DE PORC • VEPŘOVÝ ŘÍZEK • СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

35-36

## 17. POT ROAST

DUSZONA CIELECINA • DIN SZTELT BORJÚ • ЗАДУШЕНО МЕКО • FRIPTURĂ DEVITĂ • DUŠENÉ MASO • ТУШЕНАЯ ТЕЛЯТИНА

37-38



## 18. GOULASH

GULASZ • PÖRKÖLT • ГУЛАШ • ТОСАНИТĂ • GULÁŠ • ГУЛЯШ

39-40

## 19. STUFFED CABBAGE

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

41-42

## 20. POLISH HUNTER'S STEW

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

43-44

## 21. STUFFED PEPPERS

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

45-46

## 22. APPLE CINNAMON OATMEAL

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

47-48

## 23. MILK SEMOLINA

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

49-50

## 24. CHOCOLATE WALNUT CAKE

CIASTO CZEKOŁADOWO-ORZECHOWE • CSOKIS DIÓTORTA • ШОКОЛАДОВЫЙ КЕКС С ОРЕХИ  
• PRÄJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI ALUNE • ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ S VLAŠSKÝMI OŘECHY • ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

51-52

## 25. APPLE CAKE WITH HAZELNUTS

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

53-54

## 26. STRAWBERRY JAM

DŽEM TRUSKAWKOWY • EPER LEKVÁR • КОНФИТИЮР ОТ ЯГОДИ • DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI  
• JAHOLOVÝ DŽEM • КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

55-56

## 27. HOME MADE YOGHURT

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

57-58

**PHILIPS**

**RU****РИС**

1. Отмерьте 2 мерки риса и положите в чашу.

2. Добавьте воды до уровня, соответствующего 2 меркам риса. Шкала находится во внутренней части внутренней чаши.

3. Закройте устройство, выберите программу **RICE** и нажмите **START**.

4. Когда останется 10 минут до окончания программы, на дисплее начнется обратный отсчет оставшегося времени. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

5. После окончания программы отключите от розетки.

**RO****OREZ**

1. Măsurăți 2 căni de orez și introduceți conținutul în oala interioară.

2. Adăugați apă până când marcajul din interiorul recipientului ce coincide cu cantitatea de orez folosit este atins.

3. Închideți capacul și selectați programul **RICE**. Apăsați butonul **START**.

4. Când au mai rămas doar 10 minute din program pe afișaj se va observa timpul rămas sub formă de numărătoare inversă. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

**BG****ОРИЗ**

1. Отмерете 2 чаши ориз и ги сложете в съда за готовене.

2. Добавете вода в съда за готовене, докато оризът се покрие.

3. Затворете капака и изберете програма **RISE**. Натиснете **START** бутона.

4. Последните 10 минути от програмата за готовене се отброяват на дисплея. Когато зададената програма приключи, Multicooker автоматично превключва в режим **KEEP WARM**.

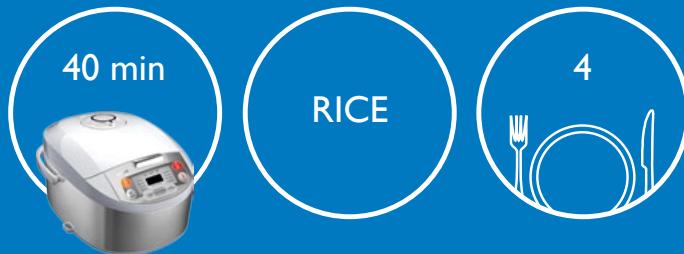
5. След като готовенето свърши, изключете уреда от кабела.

EN

## RICE

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

# RICE



PL

## RYŻ

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

CZ

## RICE

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

HU

## RIZS

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

PHILIPS

**RU**

## МАКАРОНЫ

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

Чтобы макароны были *al dente*, следует уменьшить количество воды.

**RO**

## PASTE

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

Pentru paste *al dente* utilizați mai puțină arăpă.

**BG**

## МАКАРОНИ

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

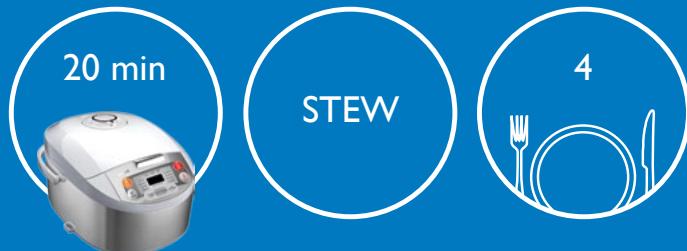
За макарони *al dente* използвайте по-малко вода.

EN

## PASTA

1. Measure 3 cups of pasta (penne or rotini) and put into the inner pot.
  2. Add 1.5 cups of water.
  3. Close the lid and set the **STEW** program and set the time for 20 minutes. Press the **START** button.
  4. When there are only 10 minutes to the end of the program, the display counts down the remaining time.
  5. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
  6. After the program ends, unplug the appliance.
- For pasta al dente use less water.

# PASTA



PL

## MAKARON

1. Odmierzyć 3 miarki makaronu (rurki lub świderek) i umieścić w misie urządzenia.
  2. Dodać 1,5 miarki wody i osolić.
  3. Zamknąć pokrywkę i ustawić program **STEW** na 20 minut. Naciśnąć **START**.
  4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
  5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.
- Aby makaron był al dente należy zmniejszyć ilość wody.

CZ

## TĚSTOVINY

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

HU

## TÉSZTA

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

**PHILIPS**

**RU**

## ОМЛЕТ

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

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

**RO**

## OMLETĂ

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

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

**BG**

## ОМЛЕТ

1. Разбийте яйцата в купа, добавете сол и пипер. Разбъркайте с вилица.
  2. Добавете 1 бучка масло/olio в съда за готовене. Натиснете **MENU** бутона и изберете програма за готовене **BOIL**. Задайте 8 минути време за готовене.
  3. Когато маслото се разтопи, добавете яйцата. Затворете капака.
  4. Когато готовенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
  5. След като готовенето свърши, изключете уреда от кабела.
- Ако искате да пригответе омлети с други съставки, освен описаните по-горе, трябва да зададете време 10 минути. Разбъркайте съставките с масло/olio, запържете 1 минута и добавете яйцата.

EN

## OMLETTE

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

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

# OMLETTE



PL

## OMLET

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

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

CZ

## OMELETA

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

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

HU

## OMLETT

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

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

PHILIPS



## RU КУРИНЫЙ СУП

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 125 г антрекота
- 125 г порций для бульона/грудки индейки
- 2 л воды
- морковь - 1 шт.
- лук - 1 шт.
- корень петрушки - 1 шт.
- кусочек сельдерея
- зубчик чеснока - 1 шт.
- половина среднего порея
- чайная ложка соли
- 1 чайная ложка вегеталии
- перец по вкусу
- зелень петрушки и любисток

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

## RO SUPĂ CU PUI/VITĂ/CURCAN

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

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

## BG ПИЛЕШКА/ТЕЛЕШКА СУПА

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 125 г говеждо мясо или пилешки гърди
- 2 л вода
- 1 морков
- 1 лук
- 1 вързка магданоз
- 1 стърък целина
- 1 скимидка чесън
- ½ прас лук
- сол на вкус
- 1 лъжичка Берета
- черен пипер
- листа дивисил

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сипете 2 л. вода в съда за готвене и сложете говеждо или пилешко мясо.
2. Натиснете **MENU** бутона, изберете програмата **BOIL**. Задайте време за готвене 10 минути и затворете капака. Натиснете бутона **START**. След като приключи предишната програма, изберете програмата **STEW** и задайте 40 минути време за готвене. Затворете капака.
3. Добавете всички зеленчуци, солта и вегетата и задайте програма **STEW** с време за готвене 40 минути.
4. Накрая добавете магданоза, листата дивисил и черния пипер. Изберете програма **STEW** за още 15 минути.
5. Когато готвенето приключи, Multicooker автоматично минава в режим **KEEP WARM**.

Сервирайте с макарони, сгответни по-рано в Multicooker.

## EN CHICKEN SOUP

### INGREDIENTS:

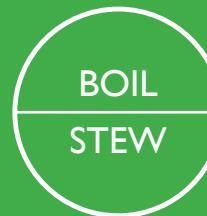
- 125 g entrecote
- 125 g portions of broth/turkey breast
- 2 L of water
- 1 carrot
- 1 onion
- 1 parsley
- 1 piece of celery
- 1 clove of garlic
- half a medium leek
- 2 tsp. of salt
- 1 tsp. of mixed dried vegetables (vegeta)
- pepper to season
- parsley leaves and lavage

### PREPARATION:

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

Serve with noodles cooked earlier in the Multicooker.

# CHICKEN SOUP



## PL ROSÓŁ

### SKŁADNIKI:

- 125 g antrykotu
- 125 g porcji rosoliowej/piersi z indyka
- 2 l wody
- 1 marchew
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 1 żąbek czosnku
- Pół średniego pora
- łyżeczka soli
- 1 łyżeczka vegety
- pieprz do smaku
- nać pietruszki i lubczyku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wlać 2 litry wody do misy i umieścić porcję antrykotu i mięsa z indyka/kurczaka.
2. Naciśnąć **MENU** i ustawić program **BOIL** na 10 min, zamknąć pokrywą i naciśnąć **START**. Następnie ustawić program **STEW** na 40 minut i naciśnąć **START**.
3. Po tym czasie umieść w misie wszystkie warzywa oraz dodać sól, vegetę i nastawić na **STEW** na 40 min.
4. Na koniec dodać nać pietruszki i lubczyku, pieprz do smaku i ponownie ustawić program **STEW** na 15 min.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu. Podawać z makaronem, ugotowanym wcześniej w Multicookerze.

## CZ KUŘECÍ POLÉVKA

### PŘÍSADY:

- 125 g roštěné
- 125 g porci masového vývaru nebo krůtích prsou
- 2 l vody
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 petržel
- 1 kousek celeru
- 1 stroužek česneku
- polovina průměrného pórků
- 2 lžice soli
- 1 lžice směsi sušené zeleniny
- pepř na dochucení
- listy petržele a libeček

### PŘÍPRAVA:

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

## HU TYÚKHÚS LEVES

### HOZZÁVALÓK:

- 125 g marha hártszin
- 125 g csirke - vagy pulykamell
- 2 l víz
- 1 sárgarépa
- 1 vöröshagyma
- 1 petrezselyem
- 1 zeller
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kisebb pöréhagyma
- 2 ek só
- 1 ek száritott zöldfűszer
- bors
- petrezselyemzöldje és lestyán

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntünk 2 l vizet a belső edénybe és adjuk hozzá a hártszint és a csirke/ pulykahúst.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BOIL** programot. Állítsuk az időzítőt 10 percre, csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. 10 perc után csukott fedőnél válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az időzítőt 40 percre.
3. Adjuk hozzá a felaprított zöldségeket, sót, a zöldfűszeret, állítsuk a **STEW** programot 40 percre.
4. Végül adjuk hozzá a felaprított petrezselyemzöldjét, a lestyánt, borsozzuk ízlés szerint és állítsuk a programot még 15 percre.
5. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket. Cérnametéttel tállaljuk, melyet előzőleg megfőztünk a Multicookerben.

**PHILIPS**



## RU УКРАИНСКИЙ БОРЩ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г куриного филе
- морковь - 2 шт., нарезанная кубиками
- небольшая луковица - 2 шт., мелко нарезанные
- красная свекла - 2 шт., мелко нарезанные
- помидоры - 2 шт., мелко нарезанные
- картофель - 4 шт.
- фиолетовая или белокочанная капуста - 200 г
- зубчики чеснока - 3 шт., мелко нарезанные
- 2 чайные ложки лимонного сока
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 2 чайные ложки различных приправ (oregano, базилик)
- 1 лавровый лист
- 1,1 л воды
- соль и перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нарежьте мясо небольшими кусочками и положите в чашу. Нажмите **MENU** и выберите программу **FRY**, затем установите **COOKING TIME** на 10 минут и нажмите **START**.

2. Разрежьте помидоры на мелкие кусочки и удалите семена. Поместите все овощи в Мульти и добавьте томатную пасту. Добавьте мелко порезанный чеснок и специи.

3. Добавьте 1,1 л воды и соль.

4. Выберите программу **STEW**, время: 50 мин. Закройте крышку.

5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

6. После окончания программы отключите от розетки.

## RO BORŞ

### INGREDIENTE:

- 300 g piept de pui
- 2 morcovi tăiați în cuburi
- 2 cepe mici
- 2 sfeclă
- 2 roșii, tocate
- 4 cartofi medii
- 200 g varză
- 2 căpătă de usturoi tocată
- 2 lingurițe de suc de lămâie
- 1 linguriță de ulei de măslină
- 2 lingurițe de concentrat de tomate
- 2 lingurițe de verdejuri (busuioc, oregano)
- 1 foială de dafin
- 1,1 L de apă
- sare și piper pentru asezare

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneti în oala interioară bucătele de carne. Apăsați butonul **MENU** și selectați programul **FRY**. Apăsați butonul **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.

2. Când programul este finalizat, adăugați pasta de tomate/roșiile, usturoiul și condimentele.

3. Turnați 1,1 L de apă și adăugați sare.

4. Selectați funcția **STEW** pentru 50 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.

5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

## BG БОРЩ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 300 g. пилешки Ѿърди
- 2 моркови, нарязани на кубчета
- 2 малки глави лук
- 2 глави цвекло
- 2 домата, нарязани
- 4 средни картофа
- 200 г. зеле
- 2 скимиджи чесън, нарязани
- 2 лъжички лимонов сок
- 1 лъжичка олио или зехтин
- 2 лъжички доматено пюре
- 2 лъжички подправки на вкус
- 1 дарфинов лист
- 1,1 л вода
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете нарязаното пилешко месо в съда за готовне. Натиснете **MENU** бутон и изберете **FRY** програма за готовне. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 10 минути. Затворете капака и натиснете **START**.

2. Добавете доматите и останалите зеленчуци към пилешкото месо, добавете и доматеното пюре, чесъна и черния пипер.

3. Сипете 1,1 л. вода и добавете солта.

4. Изберете **STEW** програма за готовне и задайте време за готовне 50 минути. Затворете капака и натиснете бутона **START**.

5. Когато готовното свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

6. След като готовното приключи, изключете уреда от кабела.

## EN BORSCH

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# BORSCH



## PL BARSZCZ UKRAIŃSKI

### SKŁADNIKI:

- 300 g filetu z kurczaka
- 2 szt. marchwi pokrojonej w kostkę
- 2 małe cebule drobno pokrojone
- 2 szt. czerwonych buraków drobno pokrojonych
- 2 szt. pomidorów drobno pokrojonych
- 4 szt. ziemniaków
- 200 g czerwonej lub białej kapusty
- 2 żąbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki różnych ziół (oregano, bazylia)
- 1 liść laurowy
- 1,1 l wody
- sól i pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ BORŠČ

### PŘÍSADY:

- 300 g kuřecích prsou
- 2 mrkvě nakrájené na kostičky
- 2 malé cibule
- 2 červené répy
- 2 nadrobně nakrájená rajčata
- 4 středně velké brambory
- 200 g zelí
- 2 jemně nakrájené stroužky česneku
- 2 kávové lžičky citronové šťávy
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce rajčatového koncentrátu
- 2 kávové lžičky bylinek
- 2 lžíce bylinek (bazalka, oregano)
- 1 bobkový list
- 1,1 l vody
- Sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

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

## HU BORSCS (CÉKLALEVES)

### HOZZÁVALÓK:

- 300 g csirkemell fileé
- 2 kockára vagyott ságarépa
- 2 kisbabá Hagyma
- 2 cékla
- 2 paradicsom, felaprítva
- 4 közepes burgonya
- 200 g lila káposzta
- 2 apróra vagyott fokhagymagerezd
- 2 tk. citromlé
- 1 ek. oliva olaj
- 2 ek. paradicsompüré
- 2 tk. zöldfűszer (bazsalikom, oregánó)
- 1 babérlevél
- 1,1 L víz
- Só, bors

### ELKÉSZITÉS:

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

**PHILIPS**



## RU СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

#### Фрикадельки:

- ½ луковицы, нарезанной
- 250 г мясного фарша
- 2 картофелины, измельченные
- 50 г риса
- 1 яйцо
- Суп:
- ½ луковицы, нарезанной
- 1 зеленый перец, нарезанный кубиками
- 1 морковь, нарезанная
- 300 мл бульона и 3-4 столовые ложки винного уксуса
- 2 столовые ложки томатной пасты
- соль и перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Лук, морковь и перец положите в чашу устройства. Налейте воду.

2. Нажмите **MENU** и выберите программу **STEW**, время: 45 минут. Закройте крышку и нажмите **START**, варите 15 минут.

3. Смешайте мясо, лук, яйцо, 1 картофелину , рис и приправы, затем тщательно перемешайте.

4. Смочите руки, сформируйте шарики и обкатайте в муке.

5. Мясные шарики добавьте в бульон. Через 10 минут добавьте картофель. Через 10 минут добавьте бульон, уксус и томатную пасту.

6. За 5 минут до окончания программы добавьте любисток и приправы. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

7. После окончания программы отключите от розетки.

## RO CIORBĂ DE PERIȘOARE

### INGREDIENTE:

#### Pentru perișoare:

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

#### Pentru ciorbă:

- 2 L de apă
- ½ ceapă tocată
- 1 ardei verde, tocat
- 1 morcov, tocat
- 300 ml bors sau 3-4 linguri de oțet
- 2 lingurițe de pastă de tomate
- sare și piper pentru asezonare

### MOD DE PREPARARE:

1. Punei ceapa, morcovul și ardeiul gras în oala interioară. Turnați apă.

2. Apăsați butonul **MENU** și selectați programul **STEW**. Apăsați butonul **COOKING TIME** și selectați 45 de minute. Apăsați butonul **START** și lăsați la gătit pentru 15 minute.

3. Amestecați carne, ceapă, ou, cartoful tocăt și orezul cu puțină sare și piper până când se obține un amestec omogen.

4. Formați perișoare mici, rotunjindu-le cu mâna înmormântată în apă rece și tapetați-le cu faină.

5. Adăugați perișoarele în oala interioară. După 10 minute adăugați cartoffii tocatați. După încă 10 minute adăugați borsul sau oțetul și pasta de tomate.

6. Cu 5 minute înainte de finalizarea programului adăugați telină tocată și asezonați. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

## BG СУПА ТОПЧЕТА

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

#### Необходими продукти за топчетата:

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

#### Необходими продукти за бульона:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете лука, морковя и зелената чушки в съда за готовене. Налейте вода.

2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **STEW** програма за готовене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време 45 минути. Натиснете **START** и оставете супата да се вари 15 минути.

3. Смесете каймата, лука, яйцето, ситно нарязания домат, ориза, щипка сол и пипер.

4. Смесете всички съставки и направете малки топчета с влажна ръка. След това оваляйте всяко топче в брашно.

5. Добавете топчетата в съда за готовене. След 10 минути добавете и нарязаните домати. След още 10 минути добавете бульона или оцета и доматеното пюре.

6. 5 минути преди края на програмата добавете нарязан магданоз, сол и пипер на вкус. Когато готовеното сърчи, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

7. След като готовеното приключи, изключете уреда от кабела.

## EN MEATBALL SOUP

### INGREDIENTS :

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Meatballs:</b>     | <b>Soup:</b>                                    |
| • ½ an onion, chopped | • 2 L water                                     |
| • 250 g minced meat   | • ½ an onion, chopped                           |
| • 2 potatoes, diced   | • 1 green pepper, chopped                       |
| • 50 g rice           | • 1 carrot, chopped                             |
| • 1 egg               | • 300 ml broth and 3-4 tbsp.<br>of wine vinegar |
|                       | • 2 tbsp. tomato paste                          |
|                       | • salt and pepper for seasoning                 |

### PREPARATION:

1. Put the onion, carrot and green pepper into the inner pot. Add the water.
2. Press the **MENU** button, select the **STEW** program and press **COOKING TIME** for 45 minutes. Press **START**, cook for 15 minutes.
3. Mix the meat, onion, egg, diced potato, rice and pinch of salt and pepper until well mixed.
4. Roll the meat mixture and create balls with a damp hand and coat with flour.
5. Add the meat balls to the inner pot. After 10 minutes add the diced potatoes. After another 10 minutes add the broth or vinegar and tomato paste.
6. 5 minutes before the end of program, add the chopped lovage and season.
7. When the program is finished, the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
8. After the program is finished, unplug the appliance.

# MEATBALL SOUP



## PL ZUPA Z MIĘSNYMI KULKAMI

### SKŁADNIKI:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Kulki mięsne:</b>    | <b>Zupa:</b>                              |
| • ½ cebuli, pokrojonej  | • 2 l wody                                |
| • 250 g mielonego mięsa | • ½ cebuli, pokrojonej                    |
| • 2 ziemniaki, zmielone | • 1 zielona papryka, pokrojona w kostkę   |
| • 50 g ryżu             | • 1 marchew, pokrojona                    |
| • 1 jajko               | • 300 ml bulionu i 3-4 łyżki octu winnego |
|                         | • 2 łyżki koncentratu pomidorowego        |
|                         | • lubczyk, sól i pieprz do smaku          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę, marchew i paprykę umieścić w misie urządzenia. Wlać wodę.
2. Naciśnąć **MENU** i ustawić program na **STEW** i czas gotowania na 45 minut. Zamknąć pokrywę i naciśnąć **START**, gotować przez 15 minut.
3. Wymieszać mięso, cebulę, jajko, ziemniaki i ryż, doprawić i dokładnie wymieszać.
4. Wilgotnymi dłońmi uformować kulki i obtoczyć w mące.
5. Kulki mięsne dodać do wywaru. Po 10 minutach dodać ziemniaki. Po kolejnych 10 minutach dodać bulion, oct i koncentrat pomidorowy.
6. 5 minut przed końcem programu dodać lubczyk i doprawić. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
7. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

## CZ POLÉVKA S MASOVÝMI KNEDLÍČKY

### PŘÍSADY:

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Masové kuličky:</b>         | <b>Boršč:</b>                          |
| • ½ nadrobnou nakrájené cibule | • ½ nadrobnou nakrájené cibule         |
| • 250 g mletého masa           | • 1 nadrobnou nakrájená zelená paprika |
| • 2 rozmleté brambory          | • 1 nadrobnou nakrájená mrkev          |
| • 50 g rýže                    | • 300 ml boršče nebo 3-2 lžíce octa    |
| • 1 vejce                      | • 2 lžíce rajčatového protlaku         |
|                                | • Sůl a pepř na dochucení              |

### PŘÍPRAVA:

1. Vložte cibuli, mrkev a zelenou papriku do vnitřní nádoby. Nalijte vodu.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **STEW**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 45 minut. Stiskněte tlačítko **START** a duste 15 minut.
3. Míchejte maso, cibuli, vejce, rozmletou bramboru a špetku soli a pepře, dokud nebudou rádně smícháné.
4. Vytvářejte kuličky navlhčenýma rukama a obalujte je v mouce.
5. Přidejte masové kuličky do vnitřní nádoby. Po 10 minutách přidejte rozmleté brambory. Po dalších 10 minutách přidejte boršč nebo oct a rajčatový protlak.
6. 5 minut před koncem programu přidejte nadrobnou nakrájený lbeček a koření. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
7. Po dokončení přístroj odpojte.

## HU HÚSGOMBÓC LEVES

### HOZZÁVALÓK:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Húsgombókok:</b>      | <b>Leves:</b>                          |
| • ½ apróra vágott hagyma | • 2 l víz                              |
| • 250 g darált hús       | • ½ apróra vágott hagyma               |
| • 2 részelt burgonya     | • 1 felaprított zöldpaprika            |
| • 50 g rizs              | • 1 felaprított sárgarépa              |
| • 1 tojás                | • 300 ml húsléveslé és 3-4 ek. borecet |
|                          | • 2 ek paradicsompüré                  |
|                          | • Só, bors izlés szerint               |

### ELKÉSZÍTÉS:

1. A felaprított hagymát, sárgarépát, és zöldpaprikát tegyük az edénybe. Ontsük hozzá a vizet.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **STEW** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 45 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot és főzzük 15 percig.
3. Keverjük jól össze a húst, a hagymát, a tojást, a reszelt burgonyát és a rizst, sózzuk, boroszzuk.
4. A masszából nedves kézzel formázzunk húsgombókokat, majd forgassuk meg őket lisztben.
5. Tegyük a húsgombókokat a lebé, 10 perc eltelével adjuk hozzá a burgonyát. Újabb 10 perc múlva adjuk hozzá a húsléveslét, ecsetet és a paradicsompürét.
6. 5 perccel a program lejárta előtt adjunk hozzá apróra vágott lestyánt, és fűszerezzük izlés szerint. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
7. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

**PHILIPS**



## RU ТОМАТНЫЙ СУП

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 125 г антреята
- 125 г порций для бульона / грудки индейки
- 2 л воды
- морковь - 1 шт.
- лук - 1 шт.
- корень петрушки - 1 шт.
- кусочек сельдерея
- зубчик чеснока - 1 шт.
- половина среднего порея
- чайная ложка соли
- чайная ложка вегеты
- перец по вкусу
- 200 г томатной пасты
- зелень петрушки и любисток

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте 2 л воды в чашу и поместите порцию антреята и мясо индейки/курицы.

2. Нажмите **MENU** и выберите программу **BOIL**, время: 10 минут, закройте крышку и нажмите **START**. Затем выберите программу **STEW**, время: 40 минут и нажмите **START**.

3. По истечении этого времени, добавьте все овощи, а также соль, вегету и выберите **STEW**, время: 40 мин.

4. Наконец, добавьте томатную пасту, зелень петрушки и любисток, перец по вкусу и снова выберите **STEW**, время: 15 мин.

5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

6. После окончания программы отключите от розетки.

Подавайте с рисом, приготовленным ранее в устройстве.

## RO SUPĂ DE ROȘII CU CARNE

### INGREDIENTE:

- 125 g antricot
- 125 g piept de pui sau de curcan
- 2 L de apă
- 1 morcov
- 1 ceapă
- 1 pătrunjel
- 1 bucată de țelină
- 1 căpăt de usturoi
- jumătate de praz mediu
- 2 lingurițe de sare
- 2 lingurițe de amestec legume uscate
- piper pentru asezare
- 200 g pastă de tomate
- frunze de pătrunjel și leuștean

### MOD DE PREPARARE:

1. Turnați 2 L de apă în oala interioară și adăugați bucățile de carne.

2. Apăsați butonul **MENU** și selectați programul **BOIL**. Setați timpul pentru 10 minute, închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat selectați funcția **STEW** și setați timpul la 40 de minute, cu capacul închis.

3. Când programul este finalizat, adăugați toate legumele, sare și legumele uscate asortate și selectați din nou funcția **STEW** pentru încă 40 de minute.

4. Adăugați pasta de tomate, frunzele de pătrunjel și țelină precum și piperul iar apoi selectați funcția **STEW** pentru încă 15 minute.

5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Serviți cu tăiștei pregătiți mai devreme în Multicooker.

## BG ДОМАТЕНА СУПА С МЕСО

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 125 г. говеждо мясо
- 125 г. бульон или пушеки гърди
- 2 л вода
- 1 морков
- 1 лук
- 1 магданоз
- 1 парче целина
- 1 скимиджа чесън
- половина праз лук
- 2 лъжички сол
- 2 лъжички вегета
- черен пипер
- 200 г доматено паста
- листа магданоз и дивисия

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Налейте 2 л вода в съда за готовне, сложете месото – пушеко или пилешко.

2. Натиснете **MENU** бутона и изберете програмата **BOIL**. Задайте време 10 минути, затворете капака и натиснете **START**. След това изберете **STEW** програма и задайте време за готовне 40 минути.

3. Добавете всички зеленчуци и солта, вегетата и задайте **STEW** програма за 40 минути.

4. Добавете доматеното пюре, магданоза и дивисия, черния пипер и задайте програма **STEW** за още 15 минути.

5. Когато готовното свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

6. След като готовното приключи, изключете уреда от кабела.

Сервирайте с макарони, сгответи по-рано в Multicooker.

## EN TOMATO SOUP

### INGREDIENTS:

- 125 g entrecote
- 125 g portions of broth/turkey breast
- 2l of water
- 1 carrot
- 1 onion
- 1 parsley
- 1 piece of celery
- 1 clove of garlic
- half a medium leek
- 2 tsp. of salt
- 2 tsp. of mix dried vegetables (vegeta)
- pepper to season
- 200g tomato paste
- parsley leaves and lavage

### PREPARATION:

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

Serve with rice cooked earlier in the appliance.

# TOMATO SOUP



## PL ZUPA POMIDOROWA

### SKŁADNIKI:

- 125 g antrykotu
- 125 g porcji rosoliowej/ piersi z indyka
- 2 l wody
- 1 marchew
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 1 żąbek czosnku
- Pół średniego pora
- łyżeczka soli
- łyżeczka vegery
- pieprz do smaku
- 200 g koncentratu pomidorowego
- nać pietruszki i lubczyku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

Podawać z ryżem, ugotowanym wcześniej w urządzeniu.

## CZ RAJSKÁ POLÉVKA

### PŘÍSADY:

- 125 g roštěné
- 125 g porci masového vývaru nebo krůtích prsou
- 2 l vody
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 petržel
- 1 kousek celeru
- 1 stroužek česneku
- Polovina středně velkého pórků
- 2 lžice soli
- 2 lžice směsi sušené zeleniny
- Pepř na dochucení
- 200 g rajče těstoviny
- Listy petržele a libeček

### PŘÍPRAVA:

1. Nalijte 2 l vody do vnitřní nádoby a vložte dovnitř porci roštěné a krůtího nebo kuřecího masa.
2. Stiskněte tlačítka **MENU** a vyberte program **BOIL**. Nastavte čas na 10 minut, zavřete víko a stiskněte tlačítka **START**. Poté vyberte program **STEW** a nastavte čas 40 min.
3. Přidejte všechnu zeleninu a sůl, sušenou zeleninu a nastavte program **STEW** na 40 minut.
4. Přidejte rajčatový protlak, listy petržele a libeček, okořeněte pepřem a nastavte program **STEW** na dalších 15 minut.
5. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
6. Po dokončení přístroj odpojte.

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

## HU PARADICSOM LEVES

### HOZZÁVALÓK:

- 125 g marha hártszin
- 125 g csirke- vagy pulykamell
- 2l viz
- 1 sárgarépa
- 1 db hagyma
- 1 db petrezselyem
- 1 db zeller
- 1 gerec fokhagyma
- 1 kisebb pöréhagyma
- 200g paradicsompüré
- 2 tk. só
- 2 ek. száritott zöldfűszer
- bors ízles szerint
- petrezselyemzőldje, lestyán

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsünk 2l vizet az edénybe, adjuk hozzá a felvágott hártszint és a csirke/pulykamellel.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BOIL** programot, állítsuk az időzítőt 10 percre, csukjuk le a fedőt, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Ezután válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az időzítőt 40 percre.
3. Adjuk hozzá a zöldszégeket, a fűszereket, sózzuk meg és állítsuk az időzítőt 40 percre.
4. Adjuk hozzá a paradicsompürét, a petrezselyemzőldje és a lestyánt, borsozzuk, majd állítsuk a z időzítőt még 15 percre.
5. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

**PHILIPS**



## RU МАКАРОНЫ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Подавайте с тертым пармезаном.

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

## RO PASTE BOLOGNESE

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul, ceapă, morcovul, țelină, ciupercile și carnea în oala interioară.
  2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 13 minute. Apăsați **START**.
  3. Präjiți pentru 8 minute iar apoi adăugați piureul de roșii, roșile tocate, usturoiul, ierburile aromate și vinul roșu și continuați programul **FRY** pentru cele 5 minute rămase.
  4. Adăugați pastele și apa. Selectați programul **STEW** și timpul de 30 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.
  5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.
  6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.
- Serviți cu parmezan.
- Adăugați apa și pastele deasupra ingredientelor pentru sos. Toată apa este absorbită pe parcursul procesului de gătire. Ajustați cantitatea de apă în funcție de cât de al dente preferați pastele.

## BG СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжиичка зехтин
- 1 среден лук, нарязан
- 1 среден морков, ситно нарязан
- 1 сърък целина, ситно нарязана
- 2 лъжиички микс от подправки
- 250 г паста пенне
- 270 мл вода
- 90 мл червено вино
- 250 г. кайма, да не е тълста
- 2 лъжички доматено пюре
- 400 г ситно нарязани домати
- 2 лъжиички микс от подправки
- 1 сквида чесън, нарязана
- 250 г паста пенне
- 90 мл червено вино

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука, морковите, целината, гъбите и каймата в съда за готовне.
  2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **FRY** програмата. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 13 минути. Натиснете **START**.
  3. Запържете за 8 минути, след което добавете доматеното пюре, нарязаните домати, чесън, подправките и червено вино. Продължете с **FRY** програмата за оставащите 5 минути.
  4. Добавете спагетите и водата. Изберете **STEW** програма и задайте време 30 минути. Затворете капака и натиснете **START**.
  5. Когато готовното сърчиши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.
  6. След като готовното приключи, изключете уреда от кабела.
- Сервирайте с пармезан.
- Цялата вода се абсорбира по време на готовното. Количество вода зависи от Вашите предпочтения как да пригответе спагетите.

## EN PASTA BOLOGNESE

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

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

## PL MAKARON Z SOSEM BOLOGNESE

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

Podawać z serem parmezanem.

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

# PASTA BOLOGNESE



## CZ BOLOŇSKÉ TĚSTOVINY

### PŘÍSADY:

- 1 lžíce olivového oleje
- 400 g krojonych pomidorů z puszki
- 2 lžíček různých ziól
- 1 žabek česnku, drobno pokrojony
- 250 g suchého makaronu penne
- 270 ml vody
- 90 ml červeného vína
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 400 g nadrobně nakrájených rajčat z konzervy
- 2 kávové lžíčky směsi bylinek
- 1 jemně nakrájený stroužek česneku
- 250 g těstovin penne
- 270 ml vody
- 90 ml červeného vína

### PŘÍPRAVA:

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

Podávejte s parmezánem.

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

## HU BLOGNAI SPAGETTI

### HOZZÁVALÓK:

- 1 ek. oliva olaj
- 1 közepes, apróra vagy sárgarépa
- 1 apróra vagy szárzeller
- 70 g szelételelt gomba
- 250 g penne tézsza
- 250 g darált sóvány marhahús
- 2 ek paradicsompüré
- 400 g szeletelt konzerv paradicsom
- 2 tk. zöldfűszer
- 1 apróra vagy fokhagymagerezd
- 270 ml víz
- 90 ml vörösbor

### ELKÉSZÍTÉS:

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

Parmezánnal meghintve tálaljuk.

A tézsztát és a vizet a darált húsról tegyük, a víz teljesen elfő a főzés során. Annyi vizet használjon, amennyire „al dante“ szeretné a tézsztát.

**PHILIPS**



## RU СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и чеснок.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Периодически помешивайте.

3. Сломайте спагетти пополам. Добавьте макарон, остальные ингредиенты и воду в чашу. Перемешайте ингредиенты.

4. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 20 мин. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.

5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

6. После окончания программы отключите от розетки.

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

## RO SPAGHETE CARBONARA

### INGREDIENTE:

- 1 lingură de ulei de măslini
- ½ ceapă medie, tocată
- 1 cățel de usturoi, pisat
- 200 g spaghetti
- 100 g bacon, tocăt
- 180 ml smântână
- 540 ml de apă
- Sare și piper pentru asezare

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul, ceapa și usturoiul în oala interioară.

2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Apăsați **START** și amestecați ocazional.

3. Rupeți spaghetele pe jumătate și puneți-le în oala interioară împreună cu restul ingredientelor și apa. Amestecați toate ingredientele.

4. Selectați programul **STEW**. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.

5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

6. După finalizare deconectați de la sursa de curenț.

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

## BG СПАГЕТИ КАРБОНАРА

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка захтин
- ½ средна глава лук, нарязана
- 1 складка чесън, смачкана
- 200 г. спагети
- 100 г. бекон, нарязан
- 180 мл. готварска сметана
- 540 мл. вода
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сипете олиото, лука и чесъна в съда за готвене.

2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **FRY** програмата. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 10 минути време. Натиснете **START** и разбръквайте от време на време.

3. Счупете спагетите на две и ги сложете в съда за готвене заедно с останалите съставки. Смесете всички съставки.

4. Изберете **STEW** програмата. Затворете капака и натиснете **START**.

5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

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

## EN SPAGHETTI CARBONARA

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

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

# SPAGHETTI CARBONARA



## PL SPAGHETTI CARBONARA

### SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- ½ średniej wielkości cebuli pokrojonej drobno
- 1 żąbek czosnku przeciągnięty przez praskę
- 200 g makaronu
- 100 g bekonu, pokrojonego w kostkę
- 180 ml gęstej śmietany
- 540 ml wody
- sól i pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i czosnek.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **FRY**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 10 min. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
3. Przełamać spaghetti na pół. Dodać makaron oraz resztę składników i wodę do misy. Wymieszać składniki.
4. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **STEW** i czas 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**.
5. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

PORADY: Makaron ułożyć na wierzchu mielonego mięsa z koncentratem i dodać wodę. Całość wody zostanie wchłonięta podczas gotowania. Dostosować ilość wody w zależności jaką twardośc makaronu chcemy uzyskać.

## CZ ŠPAGETY CARBONARA

### PŘÍSADY:

- 1 lžíce olivového oleje
- ½ střední cibule, nadrobno nakrájená
- 1 stroužek česneku, rozdržený
- 200 g špaget
- 100 g jemně nakrájené slaniny
- 180 ml šlehačky
- 540 ml vody
- Sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

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

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

## HU SPAGHETTI CARBONARA

### HOZZÁVALÓK:

- 1 ek. oliva olaj
- ½ közepes apróra vágott hagyma
- 1 zúzott fokhagymárezed
- 200 g spaghetti
- 100 g kockára vágott bacon szalonna
- 180 ml tejszín
- 540 ml víz
- Só és bors

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük az olajat az edénybe, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Állítsuk az időszintet 10 percre, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Időnként keverjük meg.
3. Törjük felbe a spagettit, majd tegyük az edénybe a többi hozzávalóval együtt, majd öntsük fel vizivel. Keverjük össze a hozzávalókat.
4. Válasszuk ki a **STEW** programot, hajtsuk le a készülék fedélét, és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Az idő lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
6. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

A téstát és a vizet a darált hús tetejére tegyük, a víz teljesen elfő a főzés során. Annyi vizet használjon, amennyire „al dante” szeretné a téstát.

PHILIPS



## RU СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и чеснок.

2. Нажмите **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 5 мин. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Периодически помешивайте.

3. Сломайте спагетти пополам и добавьте вместе с остальными ингредиентами в чашу устройства. Налейте воду.

4. Выберите программу **STEW**, установите 20 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

5. После окончания программы отключите от розетки.

Важно! Макарон должен находиться на остальных ингредиентах. Отрегулируйте количество воды в зависимости от желаемой твердости макарон, для al dente уменьшите количество воды.

## RO SPAGHETE CU TON

### INGREDIENTE:

- 1 lingură de ulei de măslină
- ½ ceapă, tocată
- 1 cățel de usturoi zdrobit
- 200 g de spaghete
- 180 g de roșii tocate
- 150 g de ton
- 540 ml de apă
- 1 lingură de oregano
- sare și piper pentru asezonare

### MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați ceapa și usturoiul în oala interioară.

2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și apoi selectați 5 minute. Apăsați butonul **START** și apoi amestecați ocazional.

3. Rupeți spaghetele în două, puneti-le în oala interioară și apoi amestecați cu restul ingredientelor. Adăugați apă.

4. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 20 de minute. Închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

5. După finalizare deconectați de la sursa de curenț.

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

## BG СПАГЕТИ С РИБА ТОН

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжичка зехтин
- ½ средна глава лук, нарязана
- 1 складка чесън, нарязана
- 200 г спагетти
- 180 г домати от консерва
- 150 г риба тон, от консерва
- 540 мл вода
- 1 щипка сух риган
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука и чесъна в съда за готвене.

2. Натиснете **MENU** бутона и изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 5 минути. Натиснете **START**, като често разбръквате.

3. Счупете спагетите наполовина и ги сложете в съда за готвене, като ги смесите с останалите съставки. Добавете водата.

4. Изберете **STEW** програма за готвене и задайте време за готвене 20 минути. Затворете капака и натиснете **START** бутона. Когато готовното сърчи, Multicooker автоматично минава в режим **KEEP WARM**.

5. След като сърчи с готовното, изключете уреда от захранването.

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

## EN TUNA SPAGHETTI

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

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

# TUNA SPAGHETTI



## PL SPAGHETTI Z TUŃCZYKIEM

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać oliwę, dodać cebulę i czosnek.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i wybrać program **FRY**, nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 5 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Mieszać od czasu do czasu.
3. Przełamać spaghetti na pół i dodać wraz z pozostałymi składnikami do misy urządzenia. Wlać wodę.
4. Wybrać program **STEW** i ustawić czas na 20 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

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

## CZ ŠPAGETY STUŇÁKEM

### PŘÍSADY:

- 1 lžičce olivového oleje
- ½ střední cibule, nadrobno nakrájená
- 1 stroužek česneku, rozdržený
- 200 g špaget
- 100 g jemně nakrájené slaniny
- 180 ml šlehačky
- 540 ml vody
- Sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

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

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

## HU TONHALAS SPAGETTI

### HOZZÁVALÓK:

- 1 ek. oliva olaj
- ½ közepes apróra vágott hagyma
- 1 zúzott fokhagymárezedz
- 200 g spagetti
- 180 g szelételelt konzerv paradicsom
- 150 g tonhal (konzerv)
- 540 ml víz
- 1 tk száritott oregano
- Só, bors

### ELKÉSZÍTÉS:

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

Fontos hogy a térsztát a többi hozzávaló tetejére tegyük. A felhasznált víz mennyiséget ahhoz igazítsuk, milyen formából szeretjük a térsztát, az „al dante” -hoz csökkentsük a víz mennyiségett.

PHILIPS



## RU РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройство масла.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Нажмите **START**.

3. Положите в чашу лук, перец, шампиньоны и помидоры. Периодически помешивайте.

4. Добавьте рис, горох, шафран и бульон, закройте крышку.

5. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **RISOTTO**, а затем нажмите **START**.

6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

7. После окончания программы отключите от розетки.

## RO RISOTTO

### INGREDIENTE:

- 1 lingură de ulei de măslini
- ½ ceapă mică tocată
- ¼ ardei roșu tocat
- ¼ ardei verde tocat
- 60 g ciuperci tăiate
- 130 g roșii tocate
- 280 g orez cu bobul lung
- 360 ml de supă de puie/legume
- 70 g de măzăre
- șofrân

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul în oala interioară.
2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Apăsați **START**.

3. Puneți ceapa, piperul, ciupercile și roșiiile. Amestecați ocazional.

4. Adăugați orezul, măzărea, șofrânu și supa, amestecați și apoi închideți capacul.

5. Selectați programul **RICE** și apăsați butonul **START**.

6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

## BG РИЗОТО

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

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

## EN RISOTTO

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# RISOTTO



## PL RISOTTO Z WARZYWAMI

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ RIZOTO

### PŘÍSADY:

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

### PŘÍPRAVA:

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

## HU RIZOTTÓ

### HOZZÁVALÓK:

- 2 ek. oliva olaj
- ½ csíkokra vágott kis hagyma
- ¼ kockára vágott piros paprika
- ¼ kockára vágott zöld paprika
- 60 g szelételeit csiperke gomba
- 130 g szelételeit paradicsom
- 280 g hosszúszemű rizs
- 360 ml csirkelús vagy zöldség alaplé
- 70 g fagyasztott zöldborsó
- Egy csipet sáfrány

### ELKÉSZITÉS:

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

**PHILIPS**



## RU КУРИЦА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- ½ средней луковицы, нарезанной
- 300 г куриных грудок, нарезать кубиками
- 500 мл овощного бульона
- 2 мерки риса
- 1 маленький лук-порей, тонкими ломтиками
- 10 г грибов мун, замоченных в воде
- 3 кусочка ананаса
- 1 маленький чили
- 2 щепотки имбиря
- сок 1 лимона
- 20 мл соевого соуса
- Смесь пряных специй
- 1 пучок свежего кориандра

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Подавать со свежим кориандром.

## RO PUI ÎN STIL ASIATIC

### INGREDIENTE:

- 2 lingurițe de ulei de măslină
- ½ ceapă medie, tocată
- 300 g pietre de pui, feliată
- 500 ml supă de legume
- 2 câni de orez
- 1 praz mic, feliat subțire
- 10 g ciuperci
- 3 felii de ananas
- 1 ardei iute roșu mic
- ghimbir
- sucul dintr-o 1 lămâie
- 20 ml de sos de soia
- mix de condimente picante
- 1 legătură de coriandru proaspăt

### MOD DE PREPARARE:

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

Serviți asezonat cu coriandru proaspăt.

## BG ПИЛЕ ПО КИТАЙСКИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 лъжички зехтин
- ½ средна глава лук, нарязана
- 300 г пилешки гърди,
- на филета
- 500 мл зеленчуков бульон
- 2 купички ориз
- 1 глава прах лук, ситно нарязан
- 10 г китайски гъби - суши,
- накиснати
- 3 резенчета ананас
- 1 малка чили чушка
- 2 щипки джинджифил
- сока на 1 лимон
- 20 мл соев сос
- микс от подправки – според сезона
- 1 клонка свеж кориандър

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

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

## EN ASIAN STYLE CHICKEN

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# ASIAN STYLE CHICKEN



## PL KURCZAK Z RYŻEM I WARZYWAMI

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ KUŘE PO ASIJSKU

### PŘÍSADY:

- 2 lžice olivového oleje
- ½ střední cibule, nadrobno nakrájené
- 300 g nakrájených kuřecích prsou
- 500 ml zeleninového vývaru
- 2 hrnkky rýže
- 1 malý pórek nakrájený na tenká kôlčeká
- 3 plátky ananasu
- 1 malá červená chili paprika
- 2 špetky zázvoru
- Šťáva z 1 citronu
- 20 ml sojové omáčky
- Směs pálivého koření
- 1 chomáč čerstvého koriandru

### PŘÍPRAVA:

1. Ochut'te kuřecí maso směsi pálivého koření.
  2. Přidejte olej a cibuli do vnitřní nádoby.
  3. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 5 minut. Stiskněte tlačítko **START**. Přidejte kuřecí maso a občas promíchejte.
  4. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **RICE**. Stiskněte tlačítko **START**.
  5. Přidejte pór, houby mun, ananas, chili a zázvor. Zavřete víko a povraťte 10 minut.
  6. Přidejte rýži a vývar, vše smíchejte a zavřete víko.
  7. Když časovač ukazuje 10 minut do konce, přidejte citronovou šťávu a sójovou omáčku.
  8. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
  9. Po dokončení přístroj odpojte.
- Podávejte s čerstvým koriandrem.

## HU ÁZSIAI CSIRKE

### HOZZÁVALÓK:

- 2 ek oliva olaj
- ½ felkarikázott hagyma
- 300 g csíkokra vágott csirkelemmel
- 500 ml zöldség alaplé
- 2 bőgre rizs
- 1 vékonyra szeléltet pöréhagyma
- 10 g kínai száritott mun gomba, előzőleg beázthatva
- 3 szelet ananász
- 1 kisebb piros chili
- 2 csipet gyömbér
- 1 citrom leve
- 20 ml sója szósz
- Ázsiai fűszerkeverék
- 1 csokor friss koriander

### ELKÉSZITÉS:

1. A csirkét befűszerezük a csípős ázsiai fűszerkeverékkel.
  2. Öntözük az olajat a belső edénybe.
  3. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 5 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot. Rakjuk a csirkét az edénybe és időnként keverjük meg.
  4. Ezután válasszuk ki a **RICE** programot és nyomjuk meg a **START** gombot.
  5. Adjuk hozzá a pöréhagymát, a kínai gombát, az ananászt, chilit és a gyömbért. Csuíjkuj le a fedőt és főzzük 10 percig.
  6. Majd adjuk hozzá a rizst és az alaplét, keverjük össze és csuíjkuj le a fedőt.
  7. Amikor már csak 10 perc van hátra a programból, adjuk hozzá a citromlevet és a szójaszoszt.
  8. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
  9. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.
- Friss korianderrel megszórva tállaljuk.

**PHILIPS**



## RU ПЛОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

## RO PILAF CU PUI ȘI CIUPERCI

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

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

## BG ПИЛАФ С ПИЛЕ И ГЪБИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 3 ½ купички ориз
- 3 пилешко филе, нарязано
- ½ лук, нарязан
- 1 ½ л вода
- 40 г. гъби, нарязани
- магданоз
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

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

**EN PILAF WITH CHICKEN AND MASHROOMS**

**INGREDIENTS:**

- 3 ½ cups of rice
- 3 chicken breasts, sliced
- ½ onion, chopped
- 1 ½ l water
- 40 g mushrooms, sliced
- parsley
- salt and pepper to season

**PREPARATION:**

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

# PILAF WITH CHICKEN AND MASHROOMS



**PL PILAW Z KURCZAKIEM I GRZYBAMI**

**SKŁADNIKI:**

- 3 ½ mąrek ryżu
- 3 pojedyncze piersi kurczaka, pokrojone w kostkę
- ½ cebuli, posiekanej
- 1 ½ l wody
- 40 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- Świeża natka pietruszki, posiekana
- sól i pieprz do smaku

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

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

**CZ PILAF S KUŘECÍM MASEM A HOUBAMI**

**PŘÍSADY:**

- 3 ½ hrnku rýže
- 3 nakrájená kuřecí prsa
- ½ nadrobně nakrájené cibule
- 1 ½ l vody
- 40 g nakrájených hub
- Petržel
- Sůl a pepř na dochucení

**PŘÍPRAVA:**

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

**HU GOMBÁS RIZSES HÚS**

**HOZZÁVALÓK:**

- 3 ½ bogre rizs
- 3 kockára vágott csirkemell
- ½ szeléltet hagyma
- 1 ½ l viz
- 40 g szeléltet csiperke gomba
- Friss, aprított petrezselyemzőldje
- Só, bors, idényfűszerek

**ELKÉSZÍTÉS:**

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

**PHILIPS**



## RU ТУШЕННАЯ КУРИЦА С ПЕРЦЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло и добавьте лук.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 мин. Нажмите **START** и жарьте, помешивая время от времени. Положите курицу в чашу и жарьте не закрывая крышку.

3. Когда курица подрумянится, добавьте сладкий перец, чеснок, нарезанный помидор и перец. Налейте воды так, чтобы залить содержимое чаши. Добавьте приправы по вкусу.

4. Нажмите **MENU** и выберите **STEW**, время: 50 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. В это время смешайте сметану с мукой до получения кремообразной консистенции.

5. За пять минут до окончания откройте крышку и влейте 3 столовые ложки соуса в сметану, тщательно перемешайте, затем медленно влейте в кастрюлю постоянно помешивая. Варить 2-3 минуты. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**. После окончания программы отключите от розетки.

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

## RO RIPTURĂ DE PUI CU PIPER

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați uleiul în oala interioară.
2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 15 minute. Apăsați **START** și prăjiți pentru 5 minute amestecând ocazional. Adăugați puiul și prăjiți cu capacul deschis.

3. Când puiul este rumenit adăugați boia de ardei, usturoiul, roșia tocată și piperul verde. Turnați apă cât să acopere tot conținutul. Adăugați sare și piper.

4. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 50 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**. Amestecați smântana cu făină până când obțineți o pastă omogenă.

5. Când au mai rămas 5 minute, deschideți capacul și turnați 3 lingurițe de zeamă în pasta obținută din smântână și făină și amestecați până devin din nou omogene. Turnați-o încet în timp ce amestecați continuu. Lăsați totul să fierbează timp de 2-3 minute. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Să servește cu găluște. Pentru găluște amestecați 500 g de făină, 3 ouă, 1 lingurită de sare și 1-2 dl de apă. Utilizați o lingurită pentru o porționă compozită în porții mici și fierbeți-le în apă cloicotindă.

## BG ПИЛЕШКА ЯХНЯ С ЧУШКИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Добавете олиото и лука в съда за готовне.
2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **FRY** програма. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 12 мин. Натиснете **START**, запържете за 5 мин., като разбърквате от време на време. Добавете пиянето и пържете с отворен капак.

3. Когато пилешкото порозовее, прибавете и пипера, чесъна, нарязания домат и зелените чушки. Сипете вода, колкото да се покрият продуктите. Добавете солта и пипера.

4. Изберете **STEW** програмата и задайте време 50 мин. Затворете капака и натиснете **START**. Смесете сметаната с брашното до получаването на хомогенна смес.

5. Когато остават 5 мин до края на програмата, отворете капака и сипете 3 лъжички от сместа със сметаната в яхната и разбъркайте добре. Когато готовнето съвърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**. След като готовнето приключи, изключете уреда от кабела.

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





## RU ТУШЕНОЕ МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- ½ кг свинины
- 1 кг картофеля
- 1 луковица
- 300 г грибов или шампиньонов
- 1 морковь, стертая на терке
- Зубчик чеснока - 1 шт.
- Тмин
- соль и перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и чеснок.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Нажмите **START**. Периодически помешивайте.

3. Через 5 минут добавьте морковь и продолжайте готовить след. 5 минут.

4. Добавить нарезанное кубиками мясо, приправы и соль.

5. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **STEW**. Установите 35 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Через 15 минут добавьте картофель и грибы.

6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**. Дайте постоять еще 30 минут.

7. После окончания этого времени отключите от розетки.

## RO FRIPTURĂ DE PORC TĂRĂNEASCĂ

### INGREDIENTE:

- 2 lingurițe de ulei de măslină
- ½ kg carne de porc
- 1 kg de cartofii
- ½ ceapă, tocată
- 300 g ciuperci
- 1 morcov dat pe răzătoare
- 1 cățel de usturoi
- chimen
- sare și piper pentru asezare

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneți uleiul, ceapa și usturoiul în oala interioară.  
2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Apăsați **START** și amestecați ocazional.

3. După 5 minute adăugați morcovul și continuați programul pentru încă 5 minute.

4. Adăugați carnea tăiată cubulete, asezonată cu sare.

5. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 35 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**. După 15 minute adăugați cartofii și ciupercile.

6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**, lăsați pentru 30 de minute.

7. După finalizare deconectați de la sursa de curenț.

## BG ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 лъжички зехтин
- ½ кг. свинско мясо
- 1 кг картофи
- 1 глава лук, нарязан
- 300 г. гъби
- 1 морков, настърган
- 1 складка чесън
- кимион
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука и чесъна в съда за готовене.  
2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **FRY** програма за готовене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готовене 10 минути. Натиснете **START** и разбръквайте от време на време.

3. След 5 минути добавете морковите и продължете да готовите още 5 минути.

4. Добавете месото, нарязано на кубчета, подправките и солта.

5. Изберете **STEW** програмата и задайте време 35 минути. Затворете капака и натиснете **START**. След 15 минути добавете доматите и гъбите.

6. Когато готовенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**. Оставете на тази програма за 30 минути.

7. След като готовенето приключи, изключете уреда от кабела.

**EN OLD FASHIONED PORK FRICASSE**

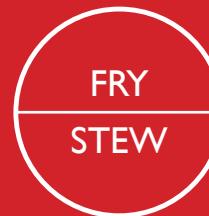
**INGREDIENTS:**

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

**PREPARATION:**

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

# OLD FASHIONED PORK FRICASSE



**PL POTRAWKA MIĘSNA Z ZIEMNIAKAMI**

**SKŁADNIKI:**

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ kg wieprzowiny
- 1 kg ziemniaków
- 1 cebula
- 300 g grzybów lub pieczarek
- 1 marchew, starta na tarce
- 1 ząbek czosnku
- kminek
- sól i pieprz do smaku

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

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

**CZ VEPŘOVÉ FRIKASÉ POSTARU**

**PŘÍSADY:**

- 2 lžíce olivového oleje
- ½ kg vepřového masa
- 1 kg brambor
- 1 nadrobně nakrájená cibule
- 300 g hub
- 1 nastrouhaná mrkev
- 1 stroužek česneku
- Krmín
- Sůl a pepř na dochucení

**PŘÍPRAVA:**

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

**HU RÉGIMÓDI SERTÉSPÖRKÖLT**

**HOZZÁVALÓK:**

- 2 ek oliva olaj
- ½ kg sertéshús
- 1 kg krumpi
- 1 hagyma
- 300 g gomba
- 1 részelt sárgarépa
- 1 gerezed fokhagyma
- Körnény
- Só, bors

**ELKÉSZITÉS:**

1. Tegyük az olajat, hagymát és fokhagymát a belső edénybe
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot és állítsuk az időzítőt **COOKING TIME** 10 perc. Nyomjuk meg a **START** gombot, időnként keverjük meg.
3. 5 perc elteltével adjuk hozzá a részelt répát és piritsuk tovább a fennmaradó 5 percben.
4. Majd adjuk hozzá a kockára vágott sertéshúst, és a fűszereket.
5. Válasszuk ki a **STEW** programot, és állítsuk az időzítőt 35 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. 15 perc elteltével adjuk hozzá a krumpit és a gombát.
6. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol, hagyjuk így 30 percig.
7. A főzés végén kapcsolja ki a készüléket.

**PHILIPS**



## RU СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

## RO ȘNIȚEL DE PORC

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

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

## BG СВИНСКИ ШНИЦЕЛИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 5 лъжки зехтин
- 4 обезкостиени свински пържоли
- галета
- брашно
- 1 яйце
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

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

## EN PORK SCHNITZEL

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# PORK SCHNITZEL



## PL KOTLET SCHABOWY

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ VEPŘOVÝ ŘÍZEK

### PŘÍSADY:

- 5 lžíc olivového oleje
- 4 vykostěné vepřové kotlety
- Strohanka
- Mouka
- 1 vejce
- Sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

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

## HU BÉCSI SZELET

### HOZZÁVALÓK:

- 5 ek oliva olaj
- 4 csontozott sertékaraj
- Zsemlemorzsa
- Liszt
- 1 tojás
- Só, bors ízlés szerint

### ELKÉSZÍTÉS:

1. A sertésszeleteket kb. 0,5 cm vastagságúra kikloppoljuk.
2. Vegyük 3 lapos tálat: egyikbe tegyük lisztet, sót és borsot, a másodikba a felvert tojást, a harmadikba pedig zsemlemorzstát.
3. Tegyük oliva olajat a belső edénybe.
4. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 15 percre, és nyomjuk meg a **START** gombot.
5. Forgassuk meg a hússzeleteket a fűszeres lisztben, majd a tojásban, végül a zsemlemorzásban.
6. Süsseük a szeleteket 3-4 percig minden oldalon.
7. A sütés végén kapcsolja ki a készüléket.

PHILIPS



## RU ТУШЕННАЯ ТЕЛЯТИНА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- 800 г телятины
- 5 больших морковок, нарезать ломтиками
- 3 луковицы, нарезанные
- 3-4 лавровых листа
- 1/2 стакана красного вина
- Приправы, соль и перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Натрите ломтики мяса приправами.

2. Налейте в чашу устройства масло.

3. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 20 минут. Нажмите кнопку **START** и обжарьте в течение 5 минут с каждой стороны.

4. Выньте мясо из устройства и положите лук. Жарьте в течение 8 минут. Добавьте лук, морковь и положите сверху мясо. Добавьте лавровый лист и вино, доведите до кипения.

5. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 3 часа 30 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.

6. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

7. После окончания программы отключите от розетки.

## RO RIPTURĂ DEVITĂ

### INGREDIENTE:

- 2 lingurițe de ulei de măslini
- 800 g carne de vitel
- 5 morcovii mari tăiați felii
- 3 cepe tocată
- 3-4 foi de dafin
- ½ cană de vin roșu
- Ierbură aromată, sare și piper pentru asezare

### MOD DE PREPARARE:

1. Asezionați carneau de vitel cu ierburile aromate, sare și piperul.

2. Adăugați uleiul de măslini în oala interioară.

3. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 20 de minute. Apăsați **START** și prăjiți pentru 3 minute pe fiecare parte.

4. Scoateți carneau și punteți ceapa în oala interioară. Prăjiți pentru 8 minute. Adăugați morcovul peste ceapă și carneau deasupra. Adăugați foiile de dafin și vinul roșu și lăsați totul să fierbă.

5. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 3 ore și 30 de minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.

6. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

7. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

## BG ЗАДУШЕНО МЕСО

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Овкусете месото с подправките.

2. Сложете зехтина в съда за готвене.

3. Натиснете **MENU** бутона, изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 20 минути. Натиснете **START** и запържете за 3 минути от всяка страна.

4. Извадете месото от съда за готвене и в него запържете лука за 8 минути. Добавете морковите при лука и месото най-отгоре. Добавете дарвиновите листа и червено вино и изчакайте, докато заври.

5. Изберете **STEW** програмата и задайте време за готвене 3 часа и 30 минути. Затворете капака и натиснете **START** бутона.

6. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

7. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

## EN POT ROAST

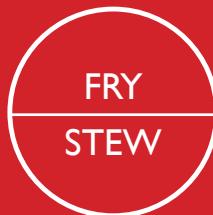
### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# POT ROAST



## PL DUSZONA CIELEĆINA

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ DUŠENÉ MASO

### PŘÍSADY:

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

### PŘÍPRAVA:

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

## HU DIN SZTELT BORJÚ

### HOZZÁVALÓK:

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

### ELKÉSZÍTÉS:

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

PHILIPS



## RU ГУЛЯШ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и мясо.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 7 минут. Нажмите **START**. Периодически помешивайте.

3. Добавьте все остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.

4. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 1 час. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.

5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

6. После окончания программы отключите от розетки.

Перед подачей на стол удалите лавровый лист.

## RO GULAŞ

### INGREDIENTE:

- 1 lingură de ulei de măslini
- 1 ceapă mare, tocată
- 3 căpăi de usturoi fin tocăti
- 750 g de carne de vită pre-fiată
- 400 g de roșii tocate
- 500 g cartofi, tăiați în cuburi
- 200 g de morcovi, tăiați în cuburi
- 150 g de ciuperci
- 400 ml de vin alb
- 2 foi de dafin
- 2 lingurițe de ierburi aromatice
- sare și piper pentru asezare

### MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați uleiul de măslini, usturoiul și carneea în oala interioară.

2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 7 minute. Apăsați **START** și amestecați ocazional.

3. Puneți restul ingredientelor în oala interioară și amestecați.

4. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 1 oră. Închideți capacul și apăsați butonul **START**.

5. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Scoateți foile de dafin înainte de servire.

## BG ГУЛАШ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина, лука, чесъна и месото в съда за готвене.

2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **FRY** програма за готвене. Натиснете **COOKING TIME** и задайте време за готвене 7 минути. Натиснете **START** и разбръквайте от време на време.

3. Добавете останалите продукти в съда за готвене и разбръкайте.

4. Изберете **STEW** програма и време 1 час. Затворете капака и натиснете **START**.

5. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

6. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

Махнете дарфиния лист преди да сервирате.

## EN GOULASH

### INGREDIENTS:

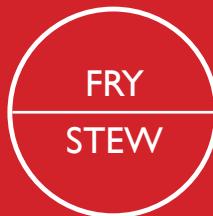
- 1 tbsp. olive oil
- 1 large onion, chopped
- 3 cloves of garlic, tinned chopped
- 750 g stewing beef, cubed
- 400 g tomatoes, chopped
- 500 g potatoes, cut into cubes
- 200 g carrots, cut into cubes
- 150 g mushrooms
- 45 ml white wine
- 2 bay leaves
- 2tsp. mixed herbs
- salt and pepper to season

### PREPARATION:

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

Remove the bay leaves before serving.

# GOULASH



## PL GULASZ

### SKŁADNIKI:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

Przed podaniem usunąć liście laurowe.

## CZ GULÁŠ

### PŘÍSADY:

- 1 lžice olivového oleje
- 1 nadrobně nakrájená velká cibule
- 3 stroužky česneku, jemně nakrájené
- 750 g hovězího masa na důšení nakrájeného na kostky
- 400 g nadrobně nakrájených rajčat
- 750 g brambor nakrájených na kostičky
- 200 g mrkví nakrájených na kostičky
- 150 g hub
- 45 ml bílého vína
- 2 bobkové listy
- 2 lžíce směsi bylinek
- Sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

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

Před podáváním vyjměte bobkový list.

## HU PÖRKÖLT

### HOZZÁVALÓK:

- 1 ek oliva olaj
- 1 nagy fej kockára vágott vöröshagyma
- 3 vékonyról vágott fokhagymagerezd
- 750 g marhahús kockára vágva
- 400 g szeléltet konzerv paradicsom
- 500 g kockára vágott krumpli
- 200 g kockára vágott sárgarépa
- 150 g gomba
- 45 ml fehér bor
- 2 babérlepel
- 2 tk vegyes zöldfűszer
- Só, bors

### ELKÉSZÍTÉS:

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

A babérleleket tállalás előtt vegyük ki.

**PHILIPS**



## RU ГОЛУБЦЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кочан капусты
- 1 кг мясного фарша
- 2 луковицы
- 300 г риса
- 1 морковка
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 столовая ложка сахара
- Соль и перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Капустные листья поместите в чашу и залейте водой.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **BOIL**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 10 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. По истечении этого времени отключите устройство и дайте ему остыть.

3. В мясной фарш добавьте приправы, мелко нарезанный лук и сырой рис, тщательно перемешайте.

4. Из массы слепите шарики и положите их на капустный лист, затем заверните.

5. Порезанный лук и морковь положите в чашу устройства. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 1 час 40 минут.

6. Через 10 минут добавьте воду, немного сахара, соль и перец. Положите в соус голубцы. Добавьте томатную пасту. Закройте крышку.

7. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

8. После окончания программы отключите от розетки.

## RO SARMALE

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneti foile de varză în oala interioară.

2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **BOIL**. Apăsați butonul **COOKING TIME** și selectați 10 minute. Închideți capacul și apăsați butonul **START**. După finalizarea programului, scoateți aparatul din priză și lăsați să se răcească.

3. Amestecați carne cu ceapa, condimentele și orezul.

4. Puneti o cantitate mică din compoziția formată pe fiecare frunză de varză și rulați-le.

5. Adăugați morcovul și ceapa în oala interioară. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 1 oră și 40 de minute. Adăugați pasta de tomate în timpul preparării.

6. După 10 minute adăugați apa, zahărul, sare și piperul. Așezați sarmalele în sosul format. Închideți capacul.

7. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

8. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

## BG САРМИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 зелка
- 1 кг. кайма
- 300 г. ориз
- 1 морков, нарязан
- 2 лъжичка доматено пюре
- 1 лъжичка захар
- сол и пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете листата зеле в съда за готвене.

2. Натиснете **MENU** бутона, изберете **BOIL** програма. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 10 мин. Затворете капака и натиснете **START**. След като програмата свърши, изключете уреда и го изчакайте да се охлади.

3. Смесете каймата с лука, подправките и сировия ориз.

4. Оформете топчета и ги завийте със зелевите листа.

5. Добавете също нарязаните моркови и лук. Изберете **STEW** и задайте време 1 час и 40 мин. Добавете доматеното пюре по време на готвенето..

6. След 10 минути добавете водата, захарта, солта и пипера. Затворете капака.

7. Когато готвенето свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

8. След като готвенето приключи, изключете уреда от кабела.

## EN STAFFED CABBAGE

### INGREDIENTS:

- 1 head of cabbage
- 1 kg of minced meat
- 2 onions
- 300 g of rice
- 1 carrot, sliced
- 2 tbsp. tomato paste
- 1 tbsp. sugar
- salt and pepper to season

### PREPARATION:

1. Put cabbage leaves in the inner pot.
2. Press the **MENU** button and select the **BOIL** program. Press **COOKING TIME** and select 10 minutes. Close the lid and press **START**. When the program is finished, unplug the appliance and leave to cool down.
3. Mix the meat with the onion, seasoning and raw rice.
4. Form balls and place them on the cabbage leaves, and then wrap.
5. Put the sliced carrot and onion into the pot. Select **STEW** and set the time for 1 hour and 40 minutes.
6. After 10 minutes add the water, sugar, salt and pepper. Place the stuffed cabbage leaves in the sauce. Add the tomato paste. Close the lid.
7. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.
8. After the end of the program, unplug the appliance.

# STAFFED CABBAGE



## PL GOŁĄBKI

### SKŁADNIKI:

- 1 głowka kapusty
- 1 kg mięsa mielonego
- 2 cebule
- 300 g ryżu
- 1 marchewka
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka cukru
- Sól i przyprawy do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Liście kapusty umieścić w misie, zalać wodą.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **BOIL**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i ustawić czas na 10 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**. Po upływie czasu odłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.
3. Do mielonego mięsa dodać przyprawy, posiekana cebulę i surowy ryż, dokładnie wymieszać.
4. Z masy ulepić kulki i umieścić na liściu kapusty, a następnie zawiązać.
5. Pakując marchewkę i cebulę umieścić w misie. Nacisnąć przycisk **MENU**, ustawić program **STEW** i czas 1 godzina i 40 minut.
6. Po 10 minutach dodać wodę, cukier, sól i pieprz. W sosie umieścić gołąbki. Dodać koncentrat pomidorowy. Zamknąć pokrywę.
7. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
8. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

## CZ PLNĚNÉ ZELNÉ LISTY

### PŘÍSADY:

- 1 hlávka zelí
- 1 kg mletého masa
- 300 g rýže
- 1 nakrájená mrkev
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžíce cukru
- Sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

1. Vložte listy zelí do vnitřní nádoby.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **BOIL**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 10 minut. Zamkněte víko a stiskněte tlačítko **START**. Když je program ukončen, odpojte přístroj a nechte vychladnout.
3. Smíchejte maso s cibulí, kořením a syrovou rýží.
4. Utvořte kuličky a pokládejte je na zelné listy. Listy zabalte.
5. Nakrájenou mrkev a cibuli vložte do nádoby. Vyberte program **STEW** a nastavte čas na 1 hodinu a 40 minut. Během vaření přidejte rajčatový protlak.
6. Po 10 minutách přidejte vodu, cukr, sůl a pepř. Vložte plněné zelné listy do omáčky. Zamkněte víko.
7. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
8. Po dokončení přístroj odpojte.

## HU TÖLTÖTT KÁPOSZTA

### HOZZÁVALÓK:

- 2 fej káposzta
- 2 fej vöröshagyma
- 1 kg darált hús
- 300 g rizs
- 1 sárgarépa
- 2 ek paradicsompüré
- 1 ek cukor
- Só, bors

### ELKÉSZITÉS:

1. Tegyük a káposztaleveleket a belső edénybe, adjunk hozzá vizet.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BOIL** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 10 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. A program lejárta után húzza ki a készüléket és hagyja lehülni.
3. Ezalatt keverjük össze a darált húst az kockára vágott hagymával, a fűszerekkel és a rizzsel.
4. Formázzunk gombócokat és tekerjük be őket a káposztalevelekkel.
5. A felaprított sárgarépát és hagymát tegyük az edénybe. Válasszuk ki a **STEW** programot és állítsuk az időzítőt 1 óra 40 percre. Mialatt fő, adjuk hozzá a paradicsompürét.
6. 10 perc után adjunk hozzá vizet, cukrot, sót és borsot. Tegyük a töltött káposztát a szószba, majd csukjuk le a fedőt.
7. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
8. A főzés végén húzza ki a készüléket.

**PHILIPS**



## RU БИГОС

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 кг квашеной капусты
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 0,3 кг колбасы, нарезанной кубиками
- 0,3 кг лопатки, нарезать кубиками
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 15 г сущеных грибов, предварительно замоченных

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте в чашу масло и добавьте лук.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Нажмите **START**, помешивая время от времени.

3. Через 5 минут добавьте нарезанную колбасу и мясо, продолжайте жарить не закрывая крышку.

4. По истечении этого времени, добавьте квашенную капусту, лавровый лист, гвоздичный перец, можжевельник, замоченные грибы, перец и немного воды. Выберите программу **STEW**, время: 1,5 часа. Закройте крышку и нажмите **START**. По истечении этого времени, добавьте 4 шт. чернолисьва и 1 небольшое яблоко. Нажмите **MENU**, выберите **BAKE**, нажмите **TEMPERATURE** и установите **80 °C**, а также **COOKING TIME** на 20 мин. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

5. После окончания программы отключите от розетки. СОВЕТЫ: В конце вы можете добавить немного тмина, майорана и красное вино.

## RO TOCANĂ VÂNĂTOREASCĂ CU SPECIFIC POLONEZ

### INGREDIENTE:

- 1 очищенное яблоко порезанное на четвертинки
- 4 шт. чернолисьва
- 100 мл воды
- 2 лавровых листа
- 3 зернышка гвоздичного перца
- 3 зернышка можжевельника
- зернышка черного и цветного перца

### MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați uleiul de măslini și ceapa în oala interioară.

2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 5 minute. Apăsați **START** și amestecați ocazional.

3. Adăugați cărnătii tocați și carne și selectați programul **FRY**, pentru 10 minute, cu capacul ridicat.

4. Adăugați varza murată, foile de dafin, ienibaharul, ienupăr ui, ciupercele, piperul și puțină apă iar apoi selectați programul **STEW** și setați timpul la 1 oră și 30 de minute. Opțional: Adăugați 4 prune, 1 măr mic și apoi selectați programul **BAKE**, apăsați **TEMPERATURE** și setați **80 °C**, și timpul la 20 de minute. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

5. După finalizare deconectați de la sursa de curent. La final adăugați puțin chimen, maghiran și vin roșu.

## BG КИСЕЛО ЗЕЛЕ ПО ЛОВДЖИЙСКИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 лъжица зехтина
- 1 ябълка, нарязана на четвъртинки
- 1 лук, нарязан
- 0,4 кг. наденица, нарязана на кубчета
- 0,3 кг. свинска плещка, нарязана на кубчета
- 5 пресни сущени тъби, предварително настъпени
- 100 мл вода
- 4 бр. сущени сливи колела
- 3 зърна бахар
- 3 зърна хвойна
- черен и шарен пипер на зърна

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Сложете зехтина в съда за готовне и добавете лука.

2. Натиснете **MENU** бутона и изберете **FRY**. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 5 мин. Натиснете **START** разбърквайки от време на време.

3. След това добавете нарязаната наденица и месото и задайте **FRY** за 10 мин на отворен капак.

4. Добавете киселото зеле, дафиновия лист, всички подправки, гъбите, налейте малко вода и задайте програма **STEW** за 1 час и 30 мин. Затворете капака и натиснете **START**. По избор: добавете сливи и ябълките, натиснете **BAKE** програма, натиснете **TEMPERATURE** и задайте **80 °C** и време 20 мин. Когато готовното свърши, Multicooker автоматично преминава в режим **KEEP WARM**.

5. След като готовното приключи, изключете уреда от кабела.

Накрая можете да добавите малко кимлон, риган и червено вино.

## EN POLISH HUNTER'S STEW

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

## PL BIGOS

### SKŁADNIKI:

- 1.5 kg kapusty kiszonej
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 0.3 kg kiełbasy pokrojonej w kostkę
- 0.3 kg łopatki pokrojonej w kostkę
- 1 łyżka oliwy
- 15 g suszonych grzybów, wczesniej namoczonych
- 1 obrane jabłko pokrojone na świastki
- 4 suszone śliwki
- 100 ml wody
- 2 listki laurowe
- 3 ziarenka zielą angielskiego
- 3 ziarenka jałowca
- ziarna pieprzu czarnego i kolorowego

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

# POLISH HUNTER'S STEW



## CZ POLSKÉ DUŠENÉ MASO PO MYSLİVECKU

### PŘÍSADY:

- 1.5 kg kyselého zeli
- 1 cibule nakrájená na kostičky
- 0.4 kg klobásy nakrájené na kostičky
- 0.3 kg plecka nakrájeného na kostky
- 1 lžíce olivového oleje
- 5 g sušených hub, předem namočených
- 1 oloupané jablko rozkrojené na čtvrtky
- 4 sušené švestky
- 100 ml vody
- 2 bobkové listy
- 3 kulíčky nového koření
- 3 kulíčky jalovce
- Kulíčky černého a barevného pepře

### PŘÍPRAVA:

1. Nalijte olivový olej do vnitřní nádoby, přidejte cibuli.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **FRY**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 5 minut. Stiskněte tlačítko **START** a občas zamíchejte.
3. Poté přidejte nakrájenou klobásu a maso a nastavte **FRY** na 10 minut s otevřeným víkem.

4. Přidejte kyselé zeli, bobkový list, nové koření, jalovec, namočené sušené huby, pepř a trochu vody a nastavte program **STEW** na 1 hodinu a 30 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**. Volitelně: přidejte 4 sušené švestky a 1 malé jablko a poté nastavte program **BAKE**, nastavte **TEPLOTU** na 80 °C a čas na 20 minut. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.

5. Po dokončení přístroj odpojte. Nakonec můžete přidat trochu kmínu, majoránky a červeného vína.

## HU LENGYEL BIGOS

### HOZZÁVALÓK:

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

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Tegyük az olajat és a hagymát a belső edénybe.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot és válasszuk ki a **FRY** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk a főzési időt 5 percre, majd nyomjuk meg a **START** gombot. Időnként keverjük meg.
3. Ezután adjuk hozzá a felkarikázott kolbászt és a kockára húst, és állítsuk a píritás idejét 10 percre, közben hagyjuk nyitva a készülék fedelét.
4. Adjuk hozzá a savanyúkáposztát, babérlevelet, szegfűborot, borókát, a beáztatott gombát, a borsot, és egy kis vizet. Állítsuk be a **STEW** programot, és az időzítőt 1 óra előre. Csupukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot. Izések szerint adhatunk hozzá 4 szem aszalt szilvát és egy kisebb darab felszeletelt almát. Állítsuk be a **BAKE** programot, nyomjuk meg a **TEMPERATURE** gombot, és állítsuk a hőfokot 80 °C-ra, az időzítőt pedig 20 percre. A program lejártá után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.

5. A főzés végén húzza ki a készüléket. Végül megbolondíthatjuk egy kis köményvel, majorannával, vagy vörösborral.

**PHILIPS**



## RU ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 1 морковь, нарезанный кубиками
- 1 луковица, мелко нарезанная
- 250 г мясного фарша
- 1 мерка риса
- ¼ мерки воды
- 8 больших перцев
- мука
- соль и перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Перец: отрезать хвостики, удалить семена и промыть

2. Налейте в чашу устройства масло, добавьте лук и морковь.

3. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **FRY**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Нажмите **START**. Периодически помешивайте.

4. Через 5 минут добавьте фарш и посолите.

5. Через 7 минут добавьте томатную пасту, рис и воду.

6. Когда вода полностью впитается, выключите устройство и дайте ему остыть.

7. Нафаршируйте перцы холодным фаршем, припорошите мукою место заложения начинки. Поместите перцы вертикально в чашу и наполовину залейте водой. Нажмите кнопку **MENU**, выберите программу **STEW**, время: 40 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

8. После окончания программы отключите от розетки.

## RO ARDEI UMPLUȚI

### INGREDIENTE:

- 1 lingurită de ulei de măslini
- 2 lingurițe de pastă de tomate
- 1 morcov tăiat cubulețe
- 1 ceapă tocată
- 250 g de carne tocată
- 1 cană de orez
- ¼ de cană de apă
- 8 ardei grași
- făină
- sare și piper pentru asezare

### MOD DE PREPARARE:

1. Pregătiți ardeii grași: eliminați coada, semințele și membranele iar apoi clătiți cu apă.

2. Adăugați în oala interioară uleiul, ceapa tocată fin și morcovii.

3. Apăsați butonul **MENU** selectați programul **FRY**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 15 minute. Apăsați **START** și amestecați ocazional.

4. După 5 minute adăugați carne și asezonati cu sare.

5. După 7 minute adăugați pasta de tomate, orezul și apa.

6. Când apa s-a evaporat scoateți aparatul din priză și lăsați să se răcească.

7. Umpleți ardeii cu compoziția obținută și tapetați partea superioară cu un strat subțire de făină astfel încât conținutul să rămână în interiorul ardeilului pe durata preparării. Așezați ardeii în poziție verticală în oala interioară și turnați apă astfel încât aceștia să fie acoperiți până la jumătate. Selectați programul **STEW** și setați timpul la 40 de minute. Închideți capacul și apăsați **START**. Când programul este finalizat Multicooker-ul trece automat pe modul **KEEP WARM**.

8. După finalizare deconectați de la sursa de curenț.

## BG ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 1 с.л. зехтин
- 2 с.л. доматено пюре
- 1 морков, нарязан на кубчета
- 1 глава лук, нарязана
- 250 г мято месо/кайма
- 1 чаша ориз
- ¼ чаша вода
- 8 големи чушки
- брашно
- сол и пипер

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Подготовка на чушките: изрежете дръжките, почистете семките и измийте чушките.

2. Сложете олиото, нарязания лук и морковите в съда за готвене.

3. Натиснете бутона **MENU** и изберете функцията **FRY**. Натиснете **COOKING TIME** и програмирайте на 15 минути, след това **START** и разбърквайте периодично.

4. След 5 минути добавете месото и солта.

5. След 7 мин. прибавете доматеното пюре, ориза и водата.

6. Когато водата изври, отворете капака на уреда и оставете сместа да изстине.

7. Напълнете чушките с пригответия ориз и добавете малко брашно. Наредете изправени чушките в тавата, добавете вода, така че да покрие чушките наполовина. Изберете функцията **STEW** за 40 минути. Затворете капака и натиснете **START**. Когато програмата свърши, Multicooker автоматично ще премине на режим **KEEP WARM**.

## EN STUFFED PEPPERS

### INGREDIENTS:

- 1 tbsp. olive oil
- 2 tbsp. tomato paste
- 1 carrot, cut into cubes
- 1 onion, grated
- 250 g minced meat
- 1 cup of rice
- ½ cup of water
- 8 large peppers
- flour
- salt and pepper to season

### PREPARATION:

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

# STUFFED PEPPERS



## PL FASZEROWANA PAPRYKA

### SKŁADNIKI:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 marchew, pokrojona w kostkę
- 1 cebula, posiekana
- 250 g mielonego mięsa
- 1 miarka ryżu
- ¼ miarki wody
- 8 dużych papryk
- mała
- sól i pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ PLNĚNÉ PAPRIKY

### PŘÍSADY:

- 1 lžice olivového oleje
- 2 lžice rajčatového protlaku
- 1 mrkev nakrájená na kostičky
- 1 nadrobnou nakrájená cibule
- 250 g mletého masa
- 1 hrnek rýže
- ¾ hrnku vody
- 8 velkých paprik
- mouka
- sůl a pepř na dochucení

### PŘÍPRAVA:

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

## HU TÖLTÖTT PAPRIKA

### HOZZÁVALÓK:

- 1 ek oliva olaj
- 2 ek paradicsompüré
- 1 kockára vágott sárgarépa
- 1 kockára vágott hagyma
- 250 g darált hús
- 1 bögre rizs
- ¾ bögre viz
- 8 nagy tv paprika
- liszt
- Só, bors

### ELKÉSZÍTÉS:

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

**PHILIPS**



## RU ОВСЯНКА С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

## RO FULGI DE OVĂZ CU MERE ȘI SCORTIȘOARĂ

### INGREDIENTE:

- 2 căni de făină de ovaz
- 600 ml apă
- 100 ml lapte
- 2 lingurițe de miere
- 1 măr mediu, fără coajă, tocată
- 50 g stafide
- 1 linguriță de scortișoară

## BG ОВЕСЕНА КАША С ЯБЛКИ И КАНЕЛА

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 чаши овесени ядки
- 600 мл вода
- 100 мл мляко
- 2 с.л. меда
- 1 средно голяма ябълка, обелена и нарязана
- 50 г стафиди
- 1 ч.л. канела

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В чашу устройства насыпьте овсяные хлопья, залейте водой, добавьте мед, изюм, нарезанное яблоко и корицу.

2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **STEW**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 20 минут.

3. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.

4. Через 15 минут добавьте молоко, закройте крышку и оставьте до конца программы.

5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

6. После окончания программы отключите от розетки.

### MOD DE PREPARARE:

1. Puneti ovăzul, stafidele, mierea și mărul în oala interioară. Adăugați apa și scortișoara.

2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **STEW**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 20 de minute.

3. Apăsați **START** și închideți capacul.

4. După 15 minute adăugați laptele. Închideți capacul și aşteptați până la finalizarea programului.

5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Поставете овесената каша, стафидите, меда и нарязаната ябълка в съда за готвене.

2. Добавете вода и канела.

3. Натиснете бутона **MENU** и изберете програмата **STEW – ЗАДУШАВАНЕ**. Натиснете **COOKING TIME** и програмирайте 20 минути.

4. Затворете и изберете **START**.

5. След 15 минути добавете млякото, затворете капака и изчакайте края на програмата.

6. Изключете уреда след края на програмата.

## EN APPLE CINNAMON OATMEAL

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# APPLE CINNAMON OATMEAL



## PL OWSIANKA Z JABŁKAMI I CYNAMONEM

### SKŁADNIKI:

- 2 łyżki płatków owsianych
- 600 ml wody
- 100 ml mleka
- 2 łyżki miodu
- 1 średnie jabłko, obrane i pokrojone w kostkę
- 50 g rodzynek
- 1 łyżeczka cynamonu.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

## CZ OVESNÁ KAŠE S JABLKY A SKOŘICÍ

### PŘÍSADY:

- 2 šálky ovesných vloček
- 600 ml vody
- 100 ml mléka
- 2 lžíce medu
- 1 střední jablko, oloupané a nakrájené nadrobno
- 50 g rozinky
- 1 kávová lžička skořice

### PŘÍPRAVA:

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

## HU ALMÁS FAHÉJAS ZABPEHELY

### HOZZÁVALÓK:

- 2 merőkanál zabpehely
- 600 ml viz
- 100 ml tej
- 2 ek méz
- 1 közepes alma, hámozva és kockára vága
- 50 g mazsolá
- 1 tk fahéj

### ELKÉSZITÉS:

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

PHILIPS



## RU МАННАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

## RO GRIŞ CU LAPTE

### INGREDIENTE:

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

## BG МЛЯКО С ГРИС

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте в чашу молоко, добавьте ванильный сахар и изюм.
2. Нажмите кнопку **MENU** и выберите программу **STEW**. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 15 минут. Закройте крышку и нажмите кнопку **START**.
3. Через 10 минут добавьте сахар и постепенно манную крупу, чтобы избежать образования комков.
4. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.
5. После окончания программы отключите от розетки.

Подавать с фруктами или вареньем.

### MOD DE PREPARARE:

1. Turnați laptele și adăugați stafidele și zahărul vanilat în oala interioară.
2. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **STEW**. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 15 de minute. Apăsați **START** și închideți capacul.
3. După 10 minute adăugați zahărul și grîșul treptat, pentru a evita cocoloașele. Închideți capacul și așteptați până la finalizarea programului.
4. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

Puteți servi cu gem sau fructe.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

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

Сервирайте с плодове или конфитюр.

## EN MILK SEMOLINA

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

Serve with fruit or jam.

# MILK SEMOLINA



## PL KASZA MANNA

### SKŁADNIKI:

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

## CZ KRUPICOVÁ KAŠE

### PŘÍSADY:

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

## HU TEJBEGRÍZ

### HOZZÁVALÓK:

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać mleko, dodać cukier waniliowy i rodzynki.
2. Nacisnąć przycisk **MENU** i ustawić program **STEW**. Nacisnąć przycisk **COOKING TIME** i wybrać czas 15 minut. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk **START**.
3. Po 10 minutach dodać cukier i stopniowo kaszę mannę, aby uniknąć powstawania grudek.
4. Kiedy program dobiegnie końca urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
5. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu. Podawać z owocami lub konfiturą.

### PŘÍPRAVA:

1. Nalijte mléko do vnitřní nádoby, přidejte vanilkový cukr a rozinky.
2. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **STEW**. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 15 minut. Zavřete víko a stiskněte tlačítko **START**.
3. Po 10 minutách přidejte cukr a postupně přidávejte krupici, aby se netvořily hrudky.
4. Když je vaření dokončeno, Multicooker automaticky přejde do programu **KEEP WARM**.
5. Po dokončení přístroj odpoje. Podávejte s ovocem nebo džemem.

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük a tejet a belső edénybe, adjuk hozzá a vaníliás cukrot és a mazsolát.
2. Nyomjuk meg a **MENU** gombot és válasszuk ki a **STEW** programot. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időtől 15 percre. Csukjuk le a fedőt és nyomjuk meg a **START** gombot.
3. 10 perc elteltével adjuk hozzá a cukrot és fokozatosan a búzadarát, nehogy összecsomósodjon.
4. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó funkcióra **KEEP WARM** kapcsol.
5. A főzés végén húzza ki a készüléket. Gyümölccsel vagy lekvárral tálljuk.

**PHILIPS**



## RU ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 средних яйца
- 225 г сахарной пудры
- 75 г масла
- 160 г муки
- 1 чайная ложка порошка для выпечки
- 100 г горького шоколада
- 100 г измельченных грецких орехов

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вбейте яйца в чашу. Добавьте сахар и взбивайте до получения кремообразной консистенции. Добавьте масло и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку и порошок для выпечки.

2. Растворите шоколад, смешайте все ингредиенты, а затем добавьте орехи.

3. Смажьте дно и стенки чаши, влейте массу и выровняйте. Закройте крышку.

4. Нажмите кнопку **MENU** и выберите **BAKE**, с помощью кнопки **TEMPERATURE** установите температуру 180 °C. Нажмите кнопку **COOKING TIME** и установите 45 минут. Нажмите **START**.

5. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

6. После окончания программы отключите от розетки.

Перед тем как вынуть торт, дайте ему остыть.

## RO PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI ALUNE

### INGREDIENTE:

- 4 ouă
- 225 g zahăr pudră
- 75 g unt
- 60 g făină
- 2 lingurițe de praf de copt
- 100 g ciocolată neagră
- 100 g alune tocate

### MOD DE PREPARARE:

1. Bateți ouăle într-un vas. Adăugați zahărul și mixați încă din nou când amestecul devine cremos. Adăugați untul și continuați să amestecați. Apoi adăugați făină și praful de copt.

2. Topiți ciocolata și amestecați totul, adăugați și alunele.

3. Ungeți baza și peretei vasului interior, turnați compozitia și asigurați-vă că este aşezată uniform.

4. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **BAKE** și temperatură de 180 °C. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 45 de minute.

5. Apăsați **START** și închideți capacul.

6. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

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

## BG ШОКОЛАДОВ КЕКС С ОРЕХИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Разбийте яйцата в купа. Добавете захар и бъркайте, докато се получи кремообразна смес. Прибавете маслото и продължете с миксирането, като постепенно добавяте брашното и баклувера.

2. Растворете шоколада и разбъркайте с останалата смес, добавете и орехите.

3. Намажете с олио дъното и стените на съда за готовене и изсипете пригответо тесто.

4. Изберете бутона **MENU** и програмата **BAKE -ПЕЧЕНЕ** на температура 180 °C. Натиснете **COOKING TIME** и задайте 45 минути.

5. Затворете капака и натиснете **START**.

6. Изключете уреда след завършването на програмата.

Оставете кекса да изстине, преди да го извадите.

## EN CHOCOLATE WALNUT CAKE

### INGREDIENTS:

- 4 medium eggs
- 225 g caster sugar
- 75 g butter
- 60 g flour
- 2 tsp. baking powder
- 100 g dark chocolate
- 100 g chopped walnuts

### PREPARATION:

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

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

# CHOCOLATE WALNUT CAKE



## PL CIASTO CZEKOLADOWO- ORZECHOWE

### SKŁADNIKI:

- 4 średnie jajka
- 225 g cukru pudru
- 75 g masła
- 160 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g posiekanych orzechów włoskich

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wbić jajka. Dodać cukier i ubijać do momentu aż masa uzyska kremową konsystencję. Dodać masło i nadal miksuwać. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia.
2. Rozpuścić czekoladę, wymieszać wszystkie składniki, a następnie dodać orzechy.
3. Natłucić dno i ściąki misy urządzenia, wlać masę i wyrównać. Zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk **MENU** i wybrać program **BAKE** oraz za pomocą przycisku **TEMPERATURE** wybrać temperaturę 180 °C. Następnie nacisnąć **COOKING TIME** i ustawić czas na 45 minut. Nacisnąć przycisk **START**.
5. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.
6. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu. Pozostawić ciasto w urządzeniu do ostygnięcia.

## CZ ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ S VLAŠSKÝMI OŘECHY

### PŘÍSADY:

- 4 středně velká vejce
- 225 g cukru krupice
- 75 g másla
- 60 g mouky
- 2 kávové lžíčky prášku do pečiva
- 100 g hořké čokolády
- 100 nasekaných vlašských ořechů

### PŘÍPRAVA:

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

Před vyjmoutem z vnitřní nádoby nechte koláč vychladnout.

## HU CSOKIS DIÓTORTA

### HOZZÁVALÓK:

- 4 közepes tojás
- 225 g kristálycukor
- 75 g vaj
- 160 g liszt
- 2 tk sütpor
- 100 g éticsokoládé
- 100 g darált dió

### ELKÉSZÍTÉS:

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

**PHILIPS**



## RU ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ФУНДУКОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 190 г маргарина для выпечки
- 200 г сахара
- 100 г фундука
- 190 г муки
- ¼ чайной ложки порошка для выпечки
- 2 средних яйца
- 2 средних яблока, очищенных и порезанных на восемь частей корица

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца и перемешивать, пока все компоненты пока хорошо не смешаются. Добавьте муку, порошок для выпечки и измельченные орехи, смешивайте до получения однородной массы.

2. Смажьте форму маслом и поместите в нее полученную массу. Сверху положите кусочки яблок и аккуратно вдавите их в массу. Посьпите корицей.

3. Закройте крышку, с помощью кнопки **MENU** выберите программу **BAKE**, а затем с помощью **TEMPERATURE** установите 180 °C. Нажмите **COOKING TIME**, и выберите 50 минут, затем нажмите **START**.

4. Когда программа закончится, устройство автоматически переключится на функцию поддержания тепла **KEEP WARM**.

5. После окончания программы отключите от розетки.

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

## RO PRĂJITURĂ CU MERE ȘI ALUNE

### INGREDIENTE:

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

### MOD DE PREPARARE:

1. Amestecați margarină cu zahărul, adăugați ouăle și mixați. Adăugați făină, praful de copt și alunele, apoi amestecați până când compozitia devine cremoasă.

2. Ungeti baza și pereții vasului interior, turnați compozitia și așezati merele împingându-le ușor în compozitie. Pudrați cu scorțișoară.

3. Apăsați butonul **MENU**, selectați programul **BAKE** și temperatură de 180 °C. Apăsați **COOKING TIME** și selectați 50 de minute.

4. Apăsați **START** și închideți capacul.

5. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

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

## BG ЯБЪЛКОВ КЕКС С ЛЕШНИЦИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 190 г масло
- 200 г захар
- 100 г смесени лешници
- 190 г брашно
- ¼ чл.баклуплер
- 2 средно големи яйца
- 2 средно големи ябълки, обелени и нарязани на тънки резенчета
- канела.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Смесете масло със захарта, добавете яйцата и разбъркайте. Добавете брашното, баклуплер и смесените лешници и разбъркайте, докато се получи хомогенно кремообразно тесто.

2. Намажете дъното и стените на съда за готвене с олио, излейте там смesta и наредете ябълките отгоре, като леко ги натискате да потънат в тестото. Поръсете с канела.

3. Натиснете бутона **MENU**, изберете програмата **BAKE-ПЕЧЕНЕ**. Програмирайте температурата от бутона **TEMPERATURE** на 180 °C. Натиснете **COOKING TIME** и изберете 50 минути и след това **START**.

4. Изключете уреда след завършване на програмата.

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

## EN APPLE CAKE WITH HAZELNUTS

### INGREDIENTS:

- 190 g margarine
- 200 g sugar
- 100 g hazelnuts, chopped
- 190 g flour
- ½ tsp. baking powder
- 2 medium eggs
- 2 medium apples, peeled and cut into eighths
- cinnamon

### PREPARATION:

1. Mix the margarine with sugar, add the eggs and mix thoroughly. Add the flour, baking powder and chopped nuts, mix until the mixture is creamy.

2. Grease the base and sides of the inner pot, add the mixture and place the apples on top, pushing them slightly into the mixture. Sprinkle with cinnamon.

3. Press the **MENU** button and select the **BAKE** program. Press **TEMPERATURE** and set at 180 °C. Press **COOKING TIME** and select 50 minutes. Press **START**.

4. When the program is finished the appliance automatically switches to the **KEEP WARM** function.

5. After the end of the program, unplug the appliance.

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

# APPLE CAKE WITH HAZELNUTS



## PL CIASTO Z JABŁKAMI I ORZECHAMI LASKOWYMI

### SKŁADNIKI:

- 190 g margaryny do pieczenia
- 200 g cukru
- 100 g orzechów laskowych
- 190 g mąki
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 średnie jajka
- 2 średnie jabłka, obrane i pokrojone w ósemki
- cynamon

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ucierać margarynę z cukrem, dodać jajka i ucierać do momentu aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i posiekane orzechy. Ucierać do uzyskania jednorodnej masy.

2. Masę przełożyć do misy urządzenia posmarowanej tłuszczem. Na wierzchu ułożyć części jabłek i delikatnie wcisnąć w ciasto. Posypać cynamonem.

3. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisku **MENU** wybrać program **BAKE**, następnie za pomocą przycisku **TEMPERATURE** wybrać 180 °C. Za pomocą przycisku **COOKING TIME** ustawić czas na 50 minut i naciąść **START**.

4. Kiedy program dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję trzymania ciepła **KEEP WARM**.

5. Po zakończeniu programu odkląć urządzenie od prądu.

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

## CZ JABLEČNÝ KOLÁČ S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

### PŘÍSADY:

- 190 g margarín
- 200 g cukr
- 100 g nasekaných lískových oříšků
- 190 g mouky
- ¼ lžičky prášku do pečiva
- 2 středně velká vejce
- 2 středně velká jablka, oloupaná a nakrájená na osminky
- Skořice

### PŘÍPRAVA:

1. Smíchejte margarín s cukrem, přidejte vejce a důkladně promíchejte. Přidejte mouku, prášek do pečiva a nasekané oříšky. Míchejte, dokud směs není krémovitá.

2. Vymažte dno a boky vnitřní nádoby, nalijte směs, navrch položte jablka a mírně je zatlačte do těsta. Poprašte skořicí.

3. Stiskněte tlačítko **MENU** a vyberte program **BAKE**. Stiskněte tlačítko **TEMPERATURE** a nastavte 180 °C. Stiskněte tlačítko **COOKING TIME** a nastavte 50 minut. Stiskněte tlačítko **START**.

4. Po dokončení přístroj odpojte.

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

## HU MOGYORÓS ALMATORTA

### HOZZÁVALÓK:

- 190 g margarin
- 200 g cukor
- 100 g apríkott földimogyoró
- 190 g liszt
- ¼ tk sütőpor
- 2 közepes tojás
- 2 közepes alma hámozva, nyolcadokra vágya
- Fahéj

### ELKÉSITÉS:

1. Keverjük össze a margarint és a cukrot, adjuk hozzá a tojásokat és keverjük simára. Adjuk hozzá a lisztet, a sütőport és a földimogyorót, keverjük addig, amíg krémes masszát nem kapunk.

2. Vajazzuk ki a Multicooker falát és alját, öntsük bele a masszát, az almákat helyezzük a tetejére kicsit rányomva. Hintsük meg fahéjjal.

3. Nyomjuk meg a **MENU** gombot, válasszuk ki a **BAKE** programot, állítsuk a hőfokot **TEMPERATURE** 180 °C-ra. Nyomjuk meg a **COOKING TIME** gombot és állítsuk az időtöltöt 55 percre. Nyomjuk meg a **START** gombot.

4. A program lejárta után a Multicooker automatikusan a melegen tartó **KEEP WARM** funkcióra kapcsol.

5. A program lejárta után húzza ki a készüléket.

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

**PHILIPS**



## RU КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

## RO DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI

### INGREDIENTE:

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

## BG КОНФИТЮР ОТ ЯГОДИ

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

### MOD DE PREPARARE:

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

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

## EN STRAWBERRY JAM

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

# STRAWBERRY JAM



## PL DŽEM TRUSKAWKOWY

### SKŁADNIKI:

- 1 kg truskawek
- 700 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego z prawdziwą wanilią
- Sok i miąższ z 1 cytryny
- Skórka z połowy cytryny

## CZ JAHODOVÝ DŽEM

### PŘÍSADY:

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

## HU EPER LEKVÁR

### HOZZÁVALÓK:

- 1 kg eper
- 500 g cukor
- 1 tk. vaniliás cukor
- 1 citrom leve és húsa
- Fél citrom héjá

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

### PŘÍPRAVA:

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

### ELKÉSZÍTÉS:

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

PHILIPS



## RU ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

## RO IAURT DE CASĂ

### INGREDIENTE:

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

## BG ДОМАШНО КИСЕЛО МЛЯКО

### НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влейте в чашу устройства молоко (должно быть комнатной температуры). Добавьте натуральный йогурт и перемешайте.

2. Закройте крышку и выберите программу **YOGURT**. Нажмите **START**.

3. После окончания программы отключите от розетки.

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

### MOD DE PREPARARE:

1. Turnați lăptele în oală (lăptele ar trebui să fie la temperatura camerei) și adăugați iaurtul natural. Amestecați.

2. Închideți capacul, apăsați butonul **MENU**, selectați programul **YOGURT**. Apăsați **START** și închideți capacul.

3. După finalizare deconectați de la sursa de curent.

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

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Изляйте млекото в съда за готовене. Млекото трябва да бъде със стайна температура и добавете киселото млеко, след което разбръкайте.

2. При затворен капак изберете **YOGURT** и натиснете старт.

3. Изключете уреда след завършване на програмата.

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

## EN HOME MADE YOGHURT

### INGREDIENTS:

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

### PREPARATION:

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

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

# HOME MADE YOGHURT



## PL DOMOWY JOGURT

### SKŁADNIKI:

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

## CZ DOMÁCÍ JOGURT

### PŘÍSADY:

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

## HU HÁZI JOGHURT

### HOZZÁVALÓK:

- 1 l pasztörözött tej
- 180-200 g natur joghurt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do misy urządzenia wlać mleko (powinno mieć temperaturę pokojową). Dodać jogurt naturalny i wymieszać.

2. Zamknąć pokrywę i wybrać program **YOGURT**. Naciśnąć przycisk **START**.

3. Po zakończeniu programu odłączyć urządzenie od prądu.

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

### PŘÍPRAVA:

1. Nalijte mléko do nádoby (mléko by mělo mít pokojovou teplotu) a přidejte přirodní jogurt. Rozmíchejte.

2. Zavřete víko a nastavte funkci **YOGURT**, program se spustí automaticky. Zavřete víko, vyberte program **YOGURT** a stiskněte tlačítko **START**.

3. Po dokončení přístroj odpojte.

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

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Öntsük a tejet az edénybe (szobahőmérsékletű legyen) és adjuk hozzá a natúr joghurtot. Keverjük el.

2. Csukjuk le a készülék fedelét és a menüben válasszuk ki a **YOGURT** programot. A program automatikusan elindul. Nyomjuk meg a **START** gombot.

3. A program lejárta után kapcsolja ki a készüléket.

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

**PHILIPS**

**EN TABLE WITH PROGRAMS AND TEMPERATURES**

PROGRAM	TEMPERATURE REGULATION	TEMPERATURE (APPROXIMATELY)	TIME REGULATION	DEFAULT TIME	DETAILS	COMMENTS
RICE/PASTA RISOTTO PILAF	No	135 °C	No	40 min.	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. The time will be counted down only for the last 10 minutes of cooking. 3. The set programme can be switched earlier at any time.	In this program you can also prepare all kinds of groats e.g. buckwheat miller, barley.
JAM	No	85-90 °C	1-4 hours	2 hours	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, by 1 hour. 3. Working time displayed in countdown. 4. The set programme can be switch earlier at any time.	
BOIL	No	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, hour setting is unavailable. 3. Cooking time displays in countdown after the water is boiled, with 4 sounds. 4. The set programme can be switched earlier at any time.	
STEW	No	80-95 °C	20 minutes -10 hours	1 hour	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, by 1 hour. 3. Water loss will be less than 30%. 4. The set programme can be switched earlier at any time.	Program perfect for making soups and slow cooking.
FRY	No	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	1. Time adjusted by 1 minute. 2. The set programme can be switch earlier at any time.	Preset function cannot be used in this program. Function needs to be operated with the lid open.
YOGHURT	No	40±3 °C	6-12 hours	8 hours	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes 2. Time adjusted by 10 minutes. 3. The set programme can be switched earlier at any time.	
REHEAT	No	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, hour setting is unavailable. 3. The set programme can be switched earlier at any time.	
BAKE	Yes	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 minutes -2 hours	45 min.	1. Preset is unavailable. 2. Time adjusted by 1 minute, by 1 hour. 3. The set programme can be switched earlier at any time.	Additional function is Grill. Preset function cannot be used in this program.
STEAM	No	90-100 °C	5 minutes -2 hours	30 min.	1. Preset within 24 hours (10 min-24 h), by 1 hour, by 10 minutes. 2. Time adjusted by 1 minute, hour setting is unavailable. 3. Pour water to 4th water level and it will keep boiling. 4. Cooking time displays in countdown after water is boiled, with 4 sounds.	For vegetables, fish and meat.
KEEP WARM	No	73±4 °C	No	No	Turns on automatically after the functions are finished (excluding the Yogurt program).	

**PL TABELA Z ZESTAWIENIEM PROGRAMÓW I TEMPERATUR**

PROGRAM	REGULACJA TEMPERATURY	TEMPERATURA (W PRZYBLIŻENIU)	REGULACJA CZASU	DOMYSŁNY CZAS	SZCZEGÓŁY	KOMENTARZ
RICE/PASTA (RYZ/MAKARON) RISOTTO (RISOTTO) PLOV (PILAW)	Nie	135 °C	Nie	40 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas zacznie być odliczany kiedy pozostało 10 minut do końca gotowania. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Używając tego programu, można przygotować różne rodzaje kasz np. jęczmienną, gryczaną lub jaglaną.
JAM (PROGRAM DO PRZETWÓRÓW DOMOWYCH)	Nie	85-90 °C	1-4 godz.	2 godz.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 minutę, co 1 godzinę. 3. Czas pracy jest odliczany na wyświetlaczu. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
BOIL (GOTOWANIE)	Nie	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 minutę, nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Czas gotowania zaczyna być odliczany po zagotowaniu się wody, czterokrotny sygnał dźwiękowy. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
STEW (DUSZENIE)	Nie	80-95 °C	20 min. -10 godz.	1 godz.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 min., co 1 godz. 3. Utara wody podczas gotowania to mniej niż 30%. 4. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Program idealny do gotowania zup i duszenia.
FRY (SMAZENIE)	Nie	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	1. Czas można regulować co 1 minutę. 2. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Dla programu nie ma funkcji opóźnionego startu. Podczas smażenia pokrywa urządzenia musi być otwarta.
YOGHURT (JOGURT)	Nie	40±3 °C	6-12 godz.	8 godz.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 10 minut. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
REHEAT (PODGRZEWANIE)	Nie	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 minutę, nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	
BAKE (PIECZENIE)	Tak	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 min. -2 godz.	45 min.	1. Nie ma funkcji opóźnionego startu. 2. Czas można regulować co 1 minutę, co 1 godzinę. 3. Program można wyłączyć w każdym momencie.	Dla programu nie ma funkcji opóźnionego startu. Dodatkowa funkcja - Grill.
STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	Nie	90-100 °C	5 min. -2 godz.	30 min.	1. Funkcja opóźnionego startu do 24 godzin (10 min.-24 h), co 1 godzinę, co 10 minut. 2. Czas można regulować co 1 min., nie ma możliwości regulacji co 1 godzinę. 3. Poziom wody powinien sięgać oznaczenia „4” wewnątrz misy. 4. Czas gotowania zaczyna być odliczany po zagotowaniu się wody, czterokrotny sygnał dźwiękowy.	Programu można używać do warzyw, mięs oraz ryb.
KEEP WARM (FUNKCJA TRZYMANIA CIEPŁA)	Nie	73±4 °C	Nie	Brak	Włącza się automatycznie po zakończeniu programu (z wyłączeniem programu Yoghurt).	

**PHILIPS**

# HU HŐMÉRSÉKLETEK ÉS PROGRAMOK

PROGRAM	HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÁS	HŐFOK	IDŐ SZABÁLYOZÁS	ALAPÉTEL-MEZETT IDŐ	RÉSZLETEK	MEGJEGYZÉS
RICE (RIZS) RISOTTO (RIZOTTÓ) PLOV (PILÁF)	Nincs	135 °C	Nincs	40 perc	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. A főzés utolsó 10 percében az időzítő visszaszámol. 3. A beállított program bármikor korábbra állítható.	Ezzel a programmal más gabonaféléket is készíthet, pl: hajdina, köles, árpa.
JAM (ZÁBKÁSA)	Nincs	85-90 °C	1-4 óra	2 óra	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. Idő állítható 1 percentként, 1 óránként. 3. Az idő visszaszámolával látható a kijelzőn. 4. A beállított program bármikor korábbra állítható.	
BOIL (FORRALÁS)	Nincs	90-100 °C	5-30 perc	30 perc	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. 1 percentként állítható idő, óra beállítása nem elérhető. 3. Az időzítő a víz felforralása után kezdi visszaszámolni a főzési időt, 4 hangjelzéssel. 4. A beállított program bármikor korábbra állítható.	
STEW (PÖRKÖLT)	Nincs	80-95 °C	20 perc -10 óra	1 óra	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. Idő állítható 1 percentként, 1 óránként. 3. A vízveszteség kevesebb, mint 30%. 4. A beállított program bármikor korábbra állítható.	Kiváló program levesekhez és lassú tűzön való főzéshez.
FRY (PIRITÁS)	Nincs	145-150 °C	5-59 perc	42 perc	1. 1 percentként állítható idő. 2. A beállított program bármikor korábbra állítható.	Előre beállított funkció nem elérhető ennél a programnal. A program nyitott fedő mellett használható.
YOGHURT (JOGHURT)	Nincs	40±3 °C	6-12 óra	8 óra	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. Idő állítható 10 percentként. 3. A beállított program bármikor korábbra állítható.	
REHEAT (ÚJRAMELEGÍTÉS)	Nincs	85-95 °C	8-25 perc	25 perc	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. 1 percentként állítható idő, óra beállítása nem elérhető. 3. A beállított program bármikor korábbra állítható.	
BAKE (SÜTÉS)	Van	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 perc -2 óra	45 perc	1. Előprogramozás nem elérhető. 2. Idő állítható 1 percentként, 1 óránként. 3. A beállított program bármikor korábbra állítható.	Plusz funkció: Grill. Előre beállított funkció nem elérhető ennél a programnal.
STEAM (PAROLÁS)	Nincs	90-100 °C	5 perc -2 óra	30 perc	1. Beállítás 24 órán belül (10 perc-24 óra), 1 óránként, 10 percentként. 2. 1 percentként állítható idő, óra beállítása nem elérhető. 3. Öntsön vizet a 4. jelzőszintig, mely forrni fog. 4. Az időzítő a víz felforralása után kezdi visszaszámolni a főzési időt, 4 hangjelzéssel.	Zöldségekhez, halakhoz, húsokhoz.
KEEP WARM (MELEGENTARTÁS)	Nincs	73±4 °C	Nincs	Nincs	Automatikusan bekapcsol, miután a program lejárt (kivéve a joghurt programot).	

**CZ TABULKA S STEPLOTAMI A PROGRAMY**

PROGRAM	REGULACE TEPLOTY	TEPLOTA	REGULACE ČASU	VÝCHOZÍ ČAS	PODROBNOSTI	POZNÁMKY
RICE (TĚSTOVINY) RIZOTO PILAF	Ne	135 °C	Ne	40 min.	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas se bude odpočítávat pouze posledních 10 minut vaření. 3. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	V tomto programu můžete připravit i všechny druhy krup, např. z pohánky, prosa, ječmene.
JAM	Ne	85-90 °C	1-4 hodiny	2 hodiny	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas se nastavuje po 1 minutě, po 1 hodině. 3. Zobrazuje se odpočet pracovního času. 4. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	
VAŘENÍ	Ne	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas se nastavuje po 1 minutě, hodinové nastavení není k dispozici. 3. Doba vaření se zobrazuje jako odpočet po uvaření vody, se 4 zvukovými signály. 4. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	
STEW	Ne	80-95 °C	20 min. -10 hodin	1 hodina	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas se nastavuje po 1 minutě, po 1 hodině. 3. Ztráta vody bude menší než 30 %. 4. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	Program ideální pro přípravu polévek a pomalé vaření.
FRY	Ne	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	1. Čas nastaviteľny po 1 minutě. 2. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	Funkci předvolby nelze v tomto programu použít. Funkci je třeba ovládat při otevřeném víku.
JOGURT	Ne	40±3 °C	6-12 hodin	8 hodin	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas nastaviteľny po 10 minutách. 3. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	
OHŘÍVÁNÍ	Ne	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas se nastavuje po 1 minutě, hodinové nastavení není k dispozici. 3. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	
BAKE	Ano	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 min. -2 hodin	45 min.	1. Předvolba není k dispozici. 2. Čas se nastavuje po 1 minutě, po 1 hodině. 3. Nastavený program může být dříve kdykoli přepnuto.	Další funkcí je grilování. Funkci předvolby nelze v tomto programu použít.
STEAMVAŘENÍ V PÁŘE	Ne	90-100 °C	5 min. -2 hodin	30 min.	1. Předvolba do 24 hodin (10 minut-24 hodin), po 1 hodině, po 10 minutách. 2. Čas se nastavuje po 1 minutě, hodinové nastavení není k dispozici. 3. Nalijte vodu do 4. rysky vody a voda se bude vařit. 4. Doba vaření se zobrazuje jako odpočet po uvaření vody, se 4 zvukovými signály.	Pro zeleninu, ryby a maso.
UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY	Ne	73±4 °C	Ne	Ne	Automaticky se zapne po dokončení funkcí (kromě programu Jogurt).	<b>PHILIPS</b>

RO

## TABELUL CU PROGRAME ȘI TEMPERATURI

PROGRAM	REGLARE TEMPERATURĂ	TEMPERATURA (APROXIMATIV)	REGLARE TEMP GĂTIRE	SETARE TEMP DIN FABRICĂ	DETALII	OBSERVAȚII
RICE/PASTA (OREZ/PASTE) RISOTTO (RISOTTO) PLOV (PILAF)	Nu	135 °C	Nu	40 min.	1. Presetare până la 24 de ore (10 min -24 de ore), căte o oră, căte 10 minute. 2. Timpul va fi afișat în numărătoare inversă doar pentru ultimele 10 minute de gătire Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	Cu ajutorul acestui program puteți pregăti o varietate de tipuri de cruce, ex.: hrișcă, mei, orz.
JAM (GEM)	Nu	85-90 °C	1-4 ore	2 ore	1. Presetare până la 24 de ore (10 min -24 de ore), căte o oră, căte 10 minute. 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut, cu căte 1 oră Timpul de preparare este afișat sub formă de numărătoare inversă.	
BOIL (FIERBERE)	Nu	90-100 °C	5-30 min.	30 min.	1. Presetare până la 24 de ore (10 min -24 de ore), căte o oră, căte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut, setarea cu căte o oră nu este disponibilă. Timpul de preparare este afișat sub formă de numărătoare inversă după ce apa fierbe, cu 4 avertismente sonore Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	
STEW (TOCANĂ)	Nu	80-95 °C	20 min. -10 ore	1 oră	1. Presetare până la 24 de ore (10 min-24 de ore), căte o oră, căte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut, cu căte 1 oră. Pierderea de apă se va diminua cu peste 30%. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	Programul este perfect pentru gătirea supelor și gătitul lent.
FRY (PRĂJIRE)	Nu	145-150 °C	5-59 min.	42 min.	1. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	Funcția de presetare nu poate fi utilizată în acest program. Funcția este necesar să fie realizată cu capacul deschis.
YOGHURT (IAURT)	Nu	40±3 °C	6-12 ore	8 ore	1. Presetare până la 24 de ore (10min -24 de ore), căte o oră, căte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 10 minute. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	
REHEAT (REÎNCĂLZIRE)	Nu	85-95 °C	8-25 min.	25 min.	1. Presetare până la 24 de ore (10min -24 de ore), căte o oră, căte 10 minute 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut, setarea cu căte o oră nu este disponibilă. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	
BAKE (COACERE)	Da	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 min. -2 ore	45 min.	1. Presetare indisponibilă. 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut, cu căte 1 oră. 3. Programul setat poate fi schimbat mai devreme în orice moment.	Funcția de presetare nu poate fi utilizată în acest program.
STEAM (INĂBUȘIRE)	Nu	90-100 °C	5 min. -2 ore	30 min.	1. Presetare până la 24 de ore (10min -24 de ore), căte o oră, căte 10 minute. 2. Timpul poate fi ajustat cu căte 1 minut, setarea cu căte o oră nu este disponibilă. Apa nu trebuie să depășească nivelul al 4-lea indicat. 4. Timpul de preparare este afișat sub formă de numărătoare inversă după ce apa fierbe, cu 4 avertismente sonore.	Pentru legume, pește și carne.
KEEP WARM (PĂSTRARE CALD)	Nu	73±4 °C	Nu	Nu	Porneste automat după ce programul se finalizează (cu excepția programului "laurt").	

**BG ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ И ТЕМПЕРАТУРИ**

ПРОГРАМА	РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА	ТЕМПЕРАТУРА (ПРИБЛИЗИТЕЛНИ СТОЙНОСТИ)	РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ ПО ПОД-РАЗБИРАНЕ	ДЕТАЙЛИ	КОМЕНТАРИ
RICE/PASTA (ОРИЗ/ПАСТА) RISOTTO (РИЗОТО) PILOF (ПИЛАФ)	Не	135 °C	Не	40 мин.	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Времето ще бъде отброявано само за последните оставащи 10 мин на готовне. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	V tomto programu můžete připravit i všechny druhy krup, např. z pohánky, prosa, ječmeny.
JAM (КОНФИТИЮР)	Не	85-90 °C	1-4 часа	2 часа	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час 3. Времето се отброява на дисплея. 4. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	
BOIL (ВАРЕНЕ)	Не	90-100 °C	5-30 мин.	30 мин.	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час. 3. Времето за готовне се показва на дисплея и се отброява, след като водата заври, с 4 различни звука. 4. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	
STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	Не	80-95 °C	20 мин. -10 часа	1 час	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин. 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час. 3. Изпарената вода ще е по-малко от 30%. 4. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	Тази програма е идеална за приготвяне на супи и бавно готовне.
FRY (ПЪРЖЕНЕ)	Не	145-150 °C	5-59 мин.	42 мин.	1. Настройка на времето на 1 минута. 2. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	Функцията за предварителна настройка не може да се използва при тази програма. Функцията трябва да се изпълнява при отворен капак.
YOGHURT (КИСЕЛО МЯСО)	Не	40±3 °C	6-12 часа	8 часа	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин. 2. Настройка на времето на 10 минути. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	
REHEAT (ПРИТОПЛЯНЕ)	Не	85-95 °C	8-25 мин.	25 мин.	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин. 2. Настройка на времето на 1 минута, настройка по часове не е налична. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	
BAKE (ПЕЧЕНЕ)	Да	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 мин. -2 часа	45 мин.	1. Предварителна настройка не е налична. 2. Настройка на времето на 1 минута, на 1 час. 3. Изборът на програма от наличните може да се прави по всяко време.	Допълнителна функция Грил.
STEAM (ПАРА)	Не	90-100 °C	5 мин. -2 часа	30 мин.	1. Настройка в рамките на 24 часа (10 мин-24 часа), на 1 час, на 10 мин 2. Настройка на времето на 1 минута, настройка по часове не е налична Pour water to 4th water level and it will be keeping boiled. 3. Времето за готовне се показва на дисплея и се отброява, след като водата заври, с 4 различни звука.	За зеленчуци, риба и месо.
KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДЪРЖАНЕ НА ЯСТИЯТА ТОПЛИ)	Не	73±4 °C	Не	Не	Включва се автоматично, след като зададената функция приключи(с изключение на YOGURT програма).	

RU

# ТАБЛИЦА С ПРОГРАММАМИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

ПРОГРАММА	КОРРЕКЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ	ТЕМПЕРАТУРА (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)	КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ	ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	ДЕТАЛИ	КОММЕНТАРИИ
RICE/PASTA (РИС/МАКАРОНЫ) RISOTTO (РИЗОТТО) PLOV (ПЛОВ)	Нет	135 °C	Нет	40 мин.	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Отсчет времени начнется за 10 минут до окончания приготовления пищи. Программа может быть выключена в любое время.	Ezzel a programmal más gabonaféléket is készíthet, pl: hajdina, kölcs, árga.
JAM (ПРОГРАММА ДЛЯ ДОМ. КОНСЕРВ.)	Нет	85-90 °C	1-4 час.	2 час.	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту или час. 3. Время работы отображается на дисплее Программа может быть выключена в любое время.	
BOIL (ВАРИТЬ)	Нет	90-100 °C	5-30 мин.	30 мин.	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 мин.-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту, функция настройки каждого часа недоступна. 3. Время приготовления начинается после того, как вода вскипит, четырехкратный звуковой сигнал. Программа может быть выключена в любое время.	
STEW (ТУШИТЬ)	Нет	80-95 °C	20 мин. -10 час.	1 час	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту или час. 3. Потери воды во время приготовления составляют менее 30%. Программа может быть выключена в любое время.	Идеально подходит для приготовления супов и тушения.
FRY (ЖАРИТЬ)	Нет	145-150 °C	5-59 мин.	42 мин.	1. Можно регулировать каждую минуту. Программа может быть выключена в любое время.	Для этой программы недоступна функция отложенного запуска. Во время жарки крышка устройства должна быть открыта.
YOGHURT (ЙОГУРТ)	Нет	40±3 °C	6-12 час.	8 час.	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждые 10 минут. Программа может быть выключена в любое время.	
REHEAT (ПОДОГРЕВ)	Нет	85-95 °C	8-25 мин.	25 мин.	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту, функция настройки каждого часа недоступна. Программа может быть выключена в любое время.	
BAKE (ПЕЧЬ)	Да	40-60-80-100-120 -150-160 °C	20 мин. -2 час.	45 мин.	1. Функция отсрочки старта недоступна. 2. Можно регулировать каждую минуту или час. 3. Программа может быть выключена в любое время.	Для этой программы недоступна функция отложенного запуска.
STEAM (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ)	Нет	90-100 °C	5 мин. -2 час.	30 мин.	1. Функция отсрочки старта до 24 часов (10 минут-24 часа), интервалы 1 час или 10 минут. 2. Можно регулировать каждую минуту, функция настройки каждого часа недоступна. Уровень воды должен быть на отметке "4" внутри чаши . Время приготовления начинается после того, как вода вскипит, четырехкратный звуковой сигнал.	Программа может быть использована для овощей, мяса и рыбы.
KEEP WARM (ФУНКЦИЯ СОХ- РАНЕНИЯ ТЕПЛА)	Нет	73±4 °C	Нет	Нет	Автоматически включается после окончания программы (за исключением программы Yoghurt ).	