

# Tefal®



RECIPE BOOK • КНИГА РЕЦЕПТЌ • КНИГА РЕЦЕПТОВ • РЕЦЕПТКÖNYV • РЕЦЕПТУРНИК  
CARTE DE REŢETE • KNJIGA RECEPTA • LIBRO DE RECETAS • LIVRO DE RECEITAS

ELECTRIC PRESSURE COOKER

<b>EN</b>	
<b>Baby food</b>	• Tomato soup..... 4
<b>Stew / Soup</b>	• Ratatouille..... 7 • Cream of leek & potato soup..... 10 • Pumpkin Soup..... 13
<b>Pressure cook</b>	• Pork loin with mushrooms..... 16 • Barbecue chicken legs..... 19 • Beef bolognese sauce..... 22 • Chili con carne..... 25 • Beef soup..... 28 • Tripe and Beef soup..... 31 • Chicken soup..... 34 • Cold jellied pork..... 37 • Goulash..... 40 • Beef stroganof..... 43 • Pork shank with beans..... 46 • Minced meat in cabbage leaves..... 49 • Cabbage with smoked ham..... 52 • Chicken with mushrooms..... 55 • Chicken paprikash..... 58 • Rice with milk..... 61 • Peach jam..... 64 • Beef tongue with olives..... 67 • Goulash soup..... 70 • Chicken soup..... 73 • Potato soup..... 76 • Tripe soup..... 79 • Cabbage soup with sausage..... 82 • Chicken paprika..... 85 • Segedin pork goulash..... 88 • Pork with carrots..... 91 • Beef in a dill sauce..... 94 • Beef goulash..... 97 • Veal stew..... 100 • Fabada asturiana..... 103 • Mussels a la marinera..... 106 • Hake with clams..... 109 • Cuttlefish with potatoes..... 112
<b>Bake</b>	• Flourless chocolate pudding..... 115 • Cheesecake..... 118
<b>Slow cook</b>	• Braised lamb shanks..... 121
<b>Rice</b>	• Mushroom risotto..... 124 • Butternut squash risotto..... 127
<b>Oatmeal</b>	• Oatmeal with pineapple and mint..... 130 • Steel cuts oats..... 133
<b>Steam</b>	• Hummus..... 136

<b>CZ</b>	
<b>Dětská strava</b>	• Rajska polévka..... 4
<b>Dušené maso / polievky</b>	• Ratatouille..... 7 • Pórkový krém s bramborami..... 10 • Dýňová polévka..... 13
<b>Tlakové varení</b>	• Vepřová pečeně s houbami..... 16 • Grilovaná kuřecí stehna..... 19 • Hovězí omáčka Bolognese..... 22 • Chili con Carne..... 25 • Hovězí polévka..... 28 • Dršťková polévka..... 31 • Kuřecí polévka..... 34 • Studené vepřové maso / Aspic..... 37 • Guláš..... 40 • Hovězí stroganoff..... 43 • Vepřová klížka s fazolemi..... 46 • Zelné závitky s mletým masem..... 49 • Zelí s uzenou šunkou..... 52 • Kuřecí maso s houbami..... 55 • Kuřecí paprikáš..... 58 • Rýže s mlékem..... 61 • Broskvová marmeláda..... 64 • Hovězí jazyk s olivami..... 67 • Gulášová polévka..... 70 • Krémová kuřecí polévka..... 73 • Bramborová polévka..... 76 • Dršťková polévka..... 79 • Zelná polévka s klobásou..... 82 • Kuře na paprice..... 85 • Segedínský guláš..... 88 • Vepřové zadělávané v mřkvi..... 91 • Hovězí maso v koprované omáčce..... 94 • Hovězí guláš..... 97 • Dušené telecí maso..... 100 • Fabada asturiana..... 103 • Mušle a la marinera..... 106 • Hejkl s mušlemi..... 109 • Šepie s bramborami..... 112
<b>Pečení</b>	• Čokoládovo-pudinkový dort bez mouky..... 115 • Cheesecake..... 118
<b>Pomalé varení</b>	• Dušená jehněčí klížka..... 121
<b>Rýže</b>	• Hříbové risotto..... 124 • Risotto z máslové dýně..... 127
<b>Ovesná kaše</b>	• Ovesné vločky s ananášem a mátou..... 130 • Tradiční ovesné vločky..... 133
<b>Varení v páře</b>	• Humus..... 136

<b>SK</b>	
<b>Jedlo pre deti</b>	• Paradajková polievka..... 4
<b>Vývar / polievky</b>	• Ratatouille..... 7 • Pórovo-zemiakový krém..... 10 • Tekvicová polievka..... 13
<b>Tlakové varenie</b>	• Bravčová panenka s hubami..... 16 • Grilované kuracie stehná..... 19 • Hovädzia bolonská omáčka..... 22 • Chili con carne..... 25 • Hovädzia polievka..... 28 • Držková polievka..... 31 • Kuracia polievka..... 34 • Studené bravčové mäso/Aspic..... 37 • Guláš..... 40 • Hovädzí Stroganov..... 43 • Bravčová noha s fazulou..... 46 • Mleté mäso v listoch kapusty..... 49 • Kapusta s udenou šunkou..... 52 • Kurča na hubách..... 55 • Kurací paprikáš..... 58 • Ryža s mliekom..... 61 • Broskyňový lekvár..... 64 • Hovädzí jazyk s olivami..... 67 • Gulášová polievka..... 70 • Kuracia polievka..... 73 • Zemiaková polievka..... 76 • Držková polievka..... 79 • Kapustová polievka s klobásou..... 82 • Kurací paprikáš..... 85 • Segedínsky guláš..... 88 • Bravčové s mřkvou..... 91 • Hovädzie s koprovanou omáčkou..... 94 • Hovädzí guláš..... 97 • Telací guláš..... 100 • Fabada asturiana..... 103 • Námornícke mušle (Mušle a la marinera)..... 106 • Merlúza s mušľami..... 109 • Šepia so zemiakmi..... 112
<b>Pečenie</b>	• Bezmúčny čokoládový pudingový koláč..... 115 • Tvarohový koláč..... 118
<b>Pomalé varenie</b>	• Dusené jahňacie stehná..... 121
<b>Ryža</b>	• Hříbové rizoto..... 124 • Rizoto z muškátovej tekvice..... 127
<b>Ovsené kaše</b>	• Ovsená kaša s ananášom a mátou..... 130 • Ocelové (irské) ovsené vločky..... 133
<b>Varenie v pare</b>	• Hummus..... 136

<b>HU</b>	
<b>Bébiétel</b>	• Paradicsomleves..... 5
<b>Párolk étel/leves</b>	• Ratatouille..... 8 • Pöréahagyma és burgonyaleves..... 11 • Sütőtök leves..... 14
<b>Nagyimomási főzés</b>	• Sertéskaraj gombával..... 17 • Sült csirke lábak..... 20 • Marhahúsos bolognai szósz..... 23 • Chilis con carne..... 26 • Marhahúsleves..... 29 • Pacalleges..... 32 • Csirkehúsleves..... 35 • Hideg sertésbűs/kocsonya..... 38 • Gulyás..... 41 • Stroganoff bélszín..... 44 • Csülkös bab..... 47 • Töltött káposzta..... 50 • Káposzta fűstölt sonkával..... 53 • Csirkehús gombával..... 56 • Csirkepaprikás..... 59 • Tejberizs..... 62 • Baracklevár..... 65 • Marhanyelv olivabogyóval..... 68 • Gulyásleves..... 71 • Csirkehúsleves..... 74 • Burgonyaleves..... 77 • Pacalleges..... 80 • Káposztaleves kolbásszal..... 83 • Csirkepaprikás..... 86 • Székely gulyás..... 89 • Sertésbűs sárgaréppával..... 92 • Marhahús kapros mártással..... 95 • Marha gulyás..... 98 • Borjúpörkölt..... 101 • Asztúriai fabada..... 104 • Mussels a la marinera..... 107 • Tőkehal kagylóval..... 110 • Tintahal burgonyával..... 113
<b>Sütés</b>	• Lisztmentes csokoládés sütemény..... 116 • Sajttorta..... 119
<b>Lassú főzés</b>	• Párolt birkalábszár..... 122
<b>Rizs</b>	• Gombás rizottó..... 125 • Vajdió rizottó..... 128
<b>Zabliszt</b>	• Zabkása ananással és mentával..... 131 • Apróra darált zabpehely..... 134
<b>Párolás</b>	• Hummus..... 137

<b>BG</b>	
<b>Бебешка храна</b>	• Доматена супа..... 5
<b>Яварик / супа</b>	• Рататуи..... 8 • Крем супа с праз и картофи..... 11 • Тиквена супа..... 14
<b>Готвене под налягане</b>	• Свинско каре с гъби..... 17 • Пиелешки бутчета на барбекю..... 20 • Телешки сос „Болонезе“..... 23 • Чили кон карне..... 26 • Телешка супа..... 29 • Шкембе чорба..... 32 • Пиелешка супа..... 35 • Студено свинско/желирана пача..... 38 • Гулаш..... 41 • Телешко „Строганов“..... 44 • Свински джолан с боб..... 47 • Зелени сарми с кайма..... 50 • Зеле с пушена шунка..... 53 • Пиле с гъби..... 56 • Пиле паприкаш..... 59 • Ориз с мляко..... 62 • Конфитюр от праскови..... 65 • Телешки език с маслини..... 68 • Супа гулаш..... 71 • Пиелешка супа..... 74 • Картофена супа..... 77 • Шкембе чорба..... 80 • Зелена супа с наденница..... 83 • Пиле със сладък червен пилер..... 86 • Гулаш по сегедински..... 89 • Свинско с моркови..... 92 • Говеждо в сос от копыр..... 95 • Говежди гулаш..... 98 • Телешка яхния..... 101 • Фабада астуриана..... 104 • Миди а ла маринера..... 107 • Хек с миди..... 110 • Сепия с картофи..... 113
<b>Печено</b>	• Шоколадов кекс без брашно..... 116 • Чийзкейк..... 119
<b>Бавно готвене</b>	• Задушен агнешки джолан..... 122
<b>Ориз</b>	• Рисото с гъби..... 125 • Рисото с тиква цигулка..... 128
<b>Овесена каша</b>	• Овесена каша с ананас и мента..... 131 • Натрошени овесени ядки..... 134
<b>Пара</b>	• Хумус..... 137

<b>RO</b>	
<b>Preparate pentru bebeluși</b>	• Supă cremă de roșii..... 5
<b>Tocană / Supă</b>	• Ratatouille..... 8 • Supă cremă de praz și cartofi..... 11 • Supă cremă de dovleac..... 14
<b>Gătire sub presiune</b>	• File de porc cu ciuperci..... 17 • Friptură de pulpe de pui..... 20 • Sos bolognese de carne de vită..... 23 • Chili con Carne..... 26 • Ciorbă de vacuță..... 29 • Ciorbă de burtă..... 32 • Supă de găină..... 35 • Piftie..... 38 • Gulaș de vită..... 41 • Vită stroganoff..... 44 • Fasole cu ciolan afumat..... 47 • Sarmale..... 50 • Varză călită cu afumătură..... 53 • Ciulama de pui și ciuperci..... 56 • Papricaș de pui..... 59 • Orez cu lapte..... 62 • Dulceață de piersici..... 65 • Limbă cu măsline..... 68 • Supă gulaș..... 71 • Supă de pui..... 74 • Ciorbă de cartofi..... 77 • Ciorbă de burtă..... 80 • Ciorbă de varză cu cărnați..... 83 • Pui cu paprika..... 86 • Gulaș Segedin..... 89 • Porc cu morcovi..... 92 • Vită în sos de mărar..... 95 • Gulaș de vită..... 98 • Tocaniță de vitel..... 101 • Fabada asturiana..... 104 • Midii a la marinera..... 107 • Cod cu scoici..... 110 • Sepie cu cartofi..... 113
<b>Coacere</b>	• Budincă de ciocolată fără făină..... 116 • Cheesecake..... 119
<b>Gătire lentă</b>	• Pulpe de miel înăbușite..... 122
<b>Orez</b>	• Risotto de ciuperci..... 125 • Risotto de dovleac..... 128
<b>Fiertură de ovăz</b>	• Budincă de ovăz cu ananas și mentă..... 131 • Budincă de ovăz..... 134
<b>Abur</b>	• Humus..... 137

HR

<b>Hrana za bebe</b>	• Juha od rajčice.....	6
	• Ratatouille.....	9
<b>Gulaš / juha</b>	• Krem juha od poriluka i krumpira.....	12
	• Juha od tikve.....	15
<b>Kuhanje pod tlakom</b>	• Svinjski kare s gljivama.....	18
	• Pileći bataci na roštilju.....	21
	• Umak Bolognese od govedine.....	23
	• Chili con carne.....	27
	• Goveda juha s mesom.....	30
	• Juha od tripica.....	33
	• Pileća juha.....	36
	• Hladetina (aspik) od svinjetine.....	39
	• Gulaš.....	42
	• Govedina Stroganoff.....	45
	• Svinjska koljenica s grahom.....	48
	• Sarma.....	51
	• Kupus s dimljenom šunkom.....	54
	• Piletina s gljivama.....	57
	• Pileći paprikaš.....	60
	• Riža na mljeku.....	63
	• Džem od breskve.....	66
	• Govedi jezik s maslinama.....	69
	• Gulaš juha.....	72
	• Gusta pileća juha.....	75
	• Juha od krumpira.....	78
	• Juha od tripica.....	81
	• Juha od kupusa s kobasicom.....	84
	• Piletina s paprikom.....	87
	• Sekeli gulaš.....	90
	• Svinjetina s mrkvom.....	93
	• Govedina u umaku od kopra.....	96
	• Govedi gulaš.....	99
	• Teleći paprikaš.....	102
	• Španjolski gulaš od graha.....	105
	• Dagnje na mornarski.....	108
	• Oslić sa školjkama.....	111
	• Sipa s krumpirom.....	114
<b>Pečenje</b>	• Čokoladni kolač bez brašna.....	117
	• Torta od sira.....	120
<b>Spora kuhanje</b>	• Pirjana janjeća koljenica.....	123
	• Rižoto s gljivama.....	126
<b>Riža</b>	• Rižoto od butternut bundeve.....	129
<b>Zobena kaša</b>	• Zobena kaša s ananasom i metvicom.....	132
	• Rezana (steel-cut) zob.....	135
<b>Kuhanje na paru</b>	• Humus.....	138

ES

<b>Comida para bebé</b>	• Sopa de tomate.....	6
	• Ratatouille.....	9
<b>Estofado / sopa</b>	• Crema de puerro y sopa de patata.....	12
	• Crema de calabaza.....	15
<b>Cocinar a presión</b>	• Lomo de cerdo con champiñones.....	18
	• Muslos de pollo a la barbacoa.....	21
	• Salsa boloñesa de carne de ternera.....	24
	• Chili con carne.....	27
	• Estofado de ternera.....	30
	• Sopa de callos.....	33
	• Sopa de pollo.....	36
	• Cerdo frío en gelatina.....	39
	• Goulash.....	42
	• Stroganoff de ternera.....	45
	• Pierna de cerdo con judías.....	48
	• Carne picada en hojas de col.....	51
	• Col con jamón ahumado.....	54
	• Pollo con champiñones.....	57
	• Paprikash de pollo.....	60
	• Arroz con leche.....	63
	• Mermelada de melocotón.....	66
	• Lengua de ternera con aceitunas.....	69
	• Sopa Goulash.....	72
	• Sopa de pollo.....	75
	• Sopa de patata.....	77
	• Sopa de callos.....	81
	• Sopa de col con salchichas.....	84
	• Paprika de pollo.....	87
	• Segedin goulash.....	90
	• Cerdo con zanahorias.....	93
	• Ternera en salsa de eneldo.....	96
	• Goulash de ternera.....	99
	• Estofado de ternera.....	102
	• Fabada asturiana.....	105
	• Mejillones a la marinera.....	108
	• Merluza con almejas.....	111
	• Sepia con patatas.....	114
<b>Asar</b>	• Pudín de chocolate sin harina.....	117
	• Tarta de queso.....	120
<b>Cocinar a fuego lento</b>	• Estofado de pierna de cordero.....	123
	• Risotto de champiñones.....	126
<b>Arroz</b>	• Risotto de calabaza moscada.....	129
<b>Avena</b>	• Avena con piña y menta.....	132
	• Avena cortada en acero.....	135
<b>Cocinar al vapor</b>	• Hummus.....	138

PT

<b>Comida de bebé</b>	• Sopa de tomate.....	6
	• Ratatouille.....	9
<b>Estufado / Sopa</b>	• Creme de alho francês e sopa de batata.....	12
	• Sopa de abóbora.....	15
<b>Cozer a pressão</b>	• Lombo de porco com cogumelos.....	18
	• Churrasco de pernas de frango.....	21
	• Bolonhesa.....	24
	• Chili con carne.....	27
	• Sopa de carne.....	30
	• Sopa de tripas.....	33
	• Sopa de galinha.....	36
	• Porco frio em gelatina (Aspic).....	39
	• Goulash.....	42
	• Stroganoff de vaca.....	45
	• Perna de porco com feijão.....	48
	• Carne picada em folhas de repolho.....	51
	• Repolho com presunto.....	54
	• Frango com cogumelos.....	57
	• Frango com paprica.....	60
	• Arroz doce.....	63
	• Compota de pêssego.....	66
	• Língua de vitela com azeitonas.....	69
	• Sopa de Goulash.....	72
	• Sopa de galinha.....	75
	• Sopa de batata.....	77
	• Sopa de tripas.....	81
	• Sopa de repolho com salsicha.....	84
	• Frango paprica.....	87
	• Goulash Segedin.....	90
	• Porco com cenouras.....	93
	• Vitela em molho de endro.....	96
	• Goulash de vitela.....	99
	• Guisado de vitela.....	102
	• Feijoada asturiana.....	105
	• Mexilhões à marinera.....	108
	• Pescada com amêijoas.....	111
	• Chocos com batatas.....	114
<b>Cozer</b>	• Pudim de chocolate sem farinha.....	117
	• Cheesecake.....	120
<b>Confecção lenta</b>	• Refogado de pernas de borrego.....	123
	• Risotto de cogumelos.....	126
<b>Arroz</b>	• Risotto de abóbora butternut.....	129
<b>Aveia</b>	• Papa de aveia com ananás e hortelã.....	132
	• Papa de aveia grossa.....	135
<b>Vapor</b>	• Húmus.....	138

## EN 25-in-1 pre-set programs. Your favourite meals in minutes.

Do you want a healthy, homemade dinner on the table fast? With the Tefal Electric Pressure Cooker it is easy to whip up delicious meals for the entire family without spending hours in the kitchen. Whether you're cooking breakfast, lunch, dinner or dessert there are countless meal options that can be prepared in the Tefal electric pressure cooker. Set the delayed start and have hot, comforting porridge or oatmeal ready when the family wakes up. Steam fresh vegetables for a healthy and easy side dish. Slow cook a delicious soup or stew that the whole family will enjoy when they get home. Use the pressure cooker pre-sets to quickly cook fish, a variety of meat or your favourite vegetables. Don't forget about dessert, the Tefal Electric Pressure Cooker easily creates moist, perfectly baked cakes and other desserts in a fraction of the time. But don't take our word for it, try some of our great recipes for yourself. This recipe book includes 45 delicious recipes that are not only easy to make but something that the whole family will enjoy.

*Note: These recipes have been devised using cup measurements for both dry and liquid ingredients. 1 measuring cup = 250 ml. For best results we recommend purchasing a set of measuring cups from a hardware stores for use with these recipes.*

## CZ 25 přednastavených programů v 1. Vaše oblíbené pokrmy za pár minut.

Chtěli byste připravit zdravou večeři pro celou rodinu za pár minut? S elektrickým tlakovým hrncem Tefal snadno připravíte chutné pokrmy pro celou rodinu bez nutnosti trávit v kuchyni dlouhé hodiny. V elektrickém tlakovém hrnci Tefal můžete připravit nespočetné množství jídel, ať už připravujete snídani, oběd, večeři nebo dezert. Díky možnosti nastavení odloženého startu přípravy jídla bude ovesná kaše hotová přesně ve chvíli, kdy se vaše rodina probouzí. Připravte čerstvou zeleninu na páře jako zdravou a lehkou přílohu. Pomalu táhněte lahodnou polévku nebo dušené maso, které si po návratu domů vychutná celá vaše rodina. Použijte přednastavené programy tlakového hrnce pro rychlou přípravu ryb, různých druhů mas nebo vaši oblíbené zeleniny. Bez dezertu se neobejde žádná hostina. V elektrickém tlakovém hrnci Tefal upečete dokonale dorty, koláče a další dezerty během chvilky. Přesvědčte se o tom sami a vyzkoušejte některé z našich skvělých receptů. Tato kniha obsahuje 45 vynikajících a snadných receptů, ze kterých bude mít požitek celá rodina.

## SK 25 prednastavených programov v 1 Vaše oblíbené jedlá v priebehu niekoľkých minút.

Chcete mať na stole rýchlo zdravú, domácu večeru? S elektrickým tlakovým hrncom Tefal je ľahké rýchlo pripraviť chutné jedlá pre celú rodinu bez toho, aby ste v kuchyni trávili celé hodiny. Či už chystáte raňajky, obed, večeru alebo dezert, existuje nespočetné množstvo jedál, ktoré sa dajú pripraviť v elektrickom tlakovom hrnci Tefal. Nastavte odložený štart a keď sa rodina zobudí, bude vaša chutná, teplá ovsená kaša hotová. Naparte čerstvú zeleninu pre zdravú a ľahkú prílohu. Varte pomaly lahodnú polievku či vývar, ktorý si po návrate domov vychutná celá rodina. Použite predvoľby tlakového hrnca na rýchle varenie rýb, rôznych druhov mäsa alebo vašej obľúbenej zeleniny. Nezabudnite na dezert, elektrický tlakový hrniec Tefal jednoducho pripraví šťavnaté, dokonale upečené koláče a ďalšie zákusky za zlomok času. Ale nemusíte nám slepo veriť, vyskúšajte niektoré z našich skvelých receptov sami. Táto kniha receptov obsahuje 45 lahodných receptov, ktoré sa nielen ľahko pripravujú, ale vychutná si ich celá rodina.



## **HU** 25 az 1-ben előre beállított program. A kedvenc ételei percek alatt.

Egészséges, házi készítésű ételt szeretne gyorsan? A Tefal elektromos kuktával könnyen összeüthet finom ételeket az egész családnak, anélkül, hogy órákat töltene a konyhában. Mindegy, hogy reggelit, ebédet, vacsorát vagy desszertet készít, a Tefal elektromos kuktával számtalan lehetősége van erre. Állítsa be a késleltetett indítást, és legyen kész kényelmesen a zabkása, mire felébred a család. Frissen párolt zöldségek egészséges és könnyű köretként. Főzzön lassan finom levest vagy párolt ételt, amelyet az egész család szeretni fog, amikor hazaérnek. Használja a kukta előbeállításait hal, számos hús vagy a kedvenc zöldségeinek gyors sütéséhez, főzéséhez. Ne felejtse el a desszerteket sem, a Tefal elektromos kuktában rendkívül gyorsan és könnyen készíthet tökéletesen sütött süteményeket és más desszerteket. De ne higgyen nekünk, próbáljon ki néhány nagyszerű receptünket. Ebben a receptkönyvben 45 olyan finom recept van, amely nemcsak könnyen elkészíthető, hanem amelyet az egész család szeretni fog.

## **BG** 25-в-1 предварително зададени програми. Любимите ви ястия за минути.

Искате ли бърза, здравословна, домашно приготвена вечеря на трапезата си? Благодарение на уреда за готвене под налягане Tefal Electric Pressure Cooker е лесно да забъркате ястия за цялото семейство, без да прекарвате часове в кухнята. Независимо дали приготвяте закуска, обяд, вечеря или десерт, на ваше разположение има безброй варианти за ястия, които могат да се приготвят в електрическия уред за готвене под налягане на Tefal. Задайте отложен старт и се насладете на гореща овесена каша, готова щом цялото семейство се събуди. Пригответе свежи зеленчуци на пара за здравословна гарнитура. Сгответе бавно вкусна супа или яхния, на която цялото семейство ще се наслади, когато се прибере у дома. Използвайте предварителните настройки на уреда за готвене под налягане, за да сгответе бързо риба, различни меса или любимите си зеленчуци. Не забравяйте за десерта – електрическият уред за готвене под налягане Tefal Electric Pressure Cooker лесно създава перфектно изпечени сладкиши, без да ги изсушава, както и други десерти за нула време. Но не приемайте нашите думи на сяло – опитайте някои от нашите страхотни рецепти, за да се убедите. Тази книжка с рецепти включва 45 вкусни рецепти, които са не само лесни за приготвяне, но и нещо, на което цялото семейство ще се зарадва.

## **RO** 25-în-1 programe presetate. Preparatele dumneavoastră preferate obținute în câteva minute.

Vă doriți o cină sănătoasă, preparată acasă rapid? Cu ajutorul oalei electrice sub presiune Tefal este ușor să pregătiți mese delicioase pentru întreaga familie, fără să petreceți ore în șir în bucătărie. Fie că pregătiți micul dejun, prânzul, cina sau deserturi, există nenumărate preparate care pot fi pregătite în oala electrică sub presiune Tefal. Selectați pornirea programată și veți putea savura o delicioasă fiertură de ovăz pentru micul dejun. Fierbeți la aburi legume proaspete pentru o garnitură sănătoasă și ușor de preparat. Gătiți lent o supă sau tocană apetisantă pe placul întregii familii. Utilizați programele presetate ale oalei sub presiune pentru a găti rapid, o varietate de preparate din carne, de pește sau legumele dumneavoastră preferate. Nu uitați desertul! Cu oala electrică sub presiune Tefal poți prepara prăjituri și alte deserturi moi, coapte la perfecție, într-un timp scurt. Dacă nu ne credeți pe cuvânt, următoarele rețete cu siguranță vă vor convinge. Această carte de rețete include 45 de rețete delicioase, care nu numai că sunt ușor de preparat, dar care vor fi pe placul întregii familii.

## **HR** 25-u-1 unaprijed postavljenih programa Vaša omiljena jela u nekoliko minuta.

Želite li brzo iznijeti na stol zdravu, domaću večeru? S Tefalovim električnim ekspres loncem za kuhanje pod tlakom možete jednostavno pripremiti ukusna jela za cijelu obitelj, a da pritom ne morate provesti sate u kuhinji. Bilo da pripremate doručak, ručak, večeru ili desert, bezbroj je obroka koje možete pripremiti u Tefalovom električnom ekspres loncu. Postavite odgodu kuhanja i kad se obitelj probudi imat ćete spremnu toplu, ukusnu zobenu kašu. Svježe povrće kuhano na pari kao zdrav i lagan prilog. Sporim kuhanjem pripremite ukusnu juhu ili gulaš za cijelu obitelj. Koristite se zadanim postavkama ekspres lonca za pripremu ribe, mesa ili omiljenog povrća. Ne zaboravite desert - u Tefalovom električnom ekspres loncu jednostavno se pripremaju sočni, savršeno pečeni kolači i druge slastice u kratkom vremenu. No, nemojte nam samo vjerovati na riječ, sami isprobajte neke od naših sjajnih recepata. Ova knjiga recepata uključuje 45 ukusnih recepata koji nisu samo jednostavni za pripremu nego će u njima uživati cijela obitelj.

## **ES** 25-en-1 programas preestablecidos. Sus platos favoritos en unos minutos.

¿Quiere tener una comida sana y casera sobre la mesa al instante? Con la Olla a Presión Eléctrica de Tefal es muy sencillo improvisar deliciosos platos para toda la familia sin pasarse horas en la cocina. Tanto si va a preparar el desayuno como la comida, la cena o el postre; hay un sinfín de opciones de platos que se pueden preparar en la Olla a Presión Eléctrica de Tefal. Ajuste el inicio retrasado y tenga una reconfortante y caliente avena lista para cuando se despierte la familia. Cocine al vapor verduras frescas para disfrutar de un plato saludable y fácil de preparar. Cocine a fuego lento deliciosas sopas o estofados que disfrutará toda la familia cuando llegue a casa. Utilice los programas preestablecidos de la olla a presión para cocinar rápidamente pescados, distintas carnes o sus verduras favoritas. No se olvide del postre, la Olla a Presión Eléctrica de Tefal elabora fácilmente bizcochos jugosos y perfectamente horneados y otros postres en unos instantes. Compruébelo usted mismo, pruebe algunas de nuestras fantásticas recetas. Este libro de recetas incluye 45 deliciosas recetas que no solo son fáciles de preparar, sino que además puede disfrutarlas toda la familia.

## **PT** 25-em-1 programas predefinidos As suas refeições favoritas em minutos.

Quer um jantar caseiro e saudável na mesa confeccionado em pouco tempo? Com a Panela de Pressão Elétrica Tefal é fácil preparar refeições deliciosas para toda a família sem passar horas na cozinha. Independentemente de estar a confeccionar o pequeno-almoço, o almoço, o jantar ou a sobremesa, há imensas opções de refeições que podem ser preparadas na Panela de Pressão Elétrica Tefal. Defina o início retardado e tenha os flocos de aveia quentes e reconfortantes quando a família acordar. Coza legumes frescos a vapor para obter um acompanhamento fácil e saudável. Cozinhe lentamente uma sopa deliciosa ou um estufado que toda a família apreciará quando chegar a casa. Utilize as predefinições da panela de pressão para cozinhar rapidamente peixe, uma variedade de carnes ou os seus legumes favoritos. Não esqueça a sobremesa: a Panela de Pressão Elétrica Tefal cria facilmente bolos perfeitamente cozidos ou húmidos e outras sobremesas numa fração de tempo. Mas não acredite no que lhe dizemos, faça você mesmo algumas das nossas melhores receitas. Este livro inclui 45 receitas deliciosas que não só são fáceis de fazer como serão apreciadas por toda a família.



## EN Tomato soup



10 min



X 4

1 (800 g) can diced or chopped tomatoes • 1 medium Onion, chopped • 1 cup Tomato sauce or passata • 3 tbsp. chopped sundried tomatoes, no oil • 1 medium potato, cubed • 1 carrot, diced • 2 sprigs Basil • 1 cup Vegetable broth or vegetable stock • 2 tablespoons Butter

- Put the tomatoes, the chopped onion, the tomato sauce, potato, carrot, sundried tomato and the basil as well as the cup of vegetable broth or stock in the cooking bowl.
- Season with salt & pepper and stir to combine everything.
- Select Pressure Cook program, Low - Timer: **10 minutes**.
- When the soup is done cooking, release the pressure before opening the lid. Open the lid.
- Remove the basil and puree with a hand blender (or place in a blender) and stir in butter.
- Season with salt and pepper. Serve with sour cream.

## CZ Rajská polévka



10 minut



X 4

1 plechovka (800 g) krájených rajčat • 1 střední cibule nasekaná najemno • 1 šálek rajčatové omáčky • 3 lžičce nakrájených sušených rajčat bez oleje • 1 střední brambora nakrájená na kostky • 1 mrkev nakrájená na kostky • 2 stonky bazalky • 1 šálek zeleninového vývaru • 2 lžičce másla

- Do hrnce vložíme rajčata, nakrájenou cibulku, rajčatovou omáčku, bramboru, mrkev, sušená rajčata, bazalku a přidáme šálek zeleninového vývaru.
- Osolíme, opepříme a vše zamícháme.
- Vybereme program Pressure Cook, Low (Tlakové vaření, Nízký), časovač: **10 minut**.
- Po uvaření polévky uvolníme v hrnci před zvednutím víka tlak. Zvedneme víko.
- Bazalku vytáhneme a polévku rozmixujeme ručním nebo stolním mixérem a vmícháme do ní máslo.
- Osolíme a opepříme. Podáváme se zakysanou smetanou.

## SK Paradajková polievka



10 minút



X 4

1 plechovka (800 g) nakrájaných paradajok • 1 nakrájaná stredne veľká cibuľa • 1 šálka paradajkovej omáčky • 3 polievkové lyžice nakrájaných sušených paradajok, bez oleja • 1 stredne veľký zemiak, nakrájaný na kocky • 1 mrkva, nakrájaná na kocôčky • 2 vetvičky bazalky • 1 šálka zeleninového vývaru • 2 polievkové lyžice masla

- Do misky na varenie vložte paradajky, nakrájanú cibuľu, paradajkovú omáčku, zemiak, mrkvu, sušené paradajky a bazalku, a zalejte šálkou zeleninového vývaru.
- Dochutíte soľou a korením a dôkladne premiešajte.
- Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), Nízky - Časovač: **10 minút**.
- Keď je polievka uvarená, predtým, než zdvihnete pokrievku, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Odoberte bazalku, rozmiešajte ručným miešačom (alebo vložte do mixéra) a vmiešajte maslo.
- Dochutíte soľou a korením. Podávajte s kyslou smotanou.

## HU Paradicsomleves



10 perc



X 4

1 (800 g) doboz szeletelt paradicsom • 1 közepes hagyma, aprított • 1 pohár paradicsomszós • 3 ek. napon szárított aprított paradicsom, olaj nélkül • 1 közepes burgonya, felkockázva • 1 sárgarépa, felkockázva • 2 bazsalikom szár • 1 pohár zöldség alaplé • 2 evőkanál vaj

- Tegye a paradicsomot, aprított hagymát, a paradicsomszószt, a burgonyát, a sárgarépát, a napon szárított aprított paradicsomot és a bazsalikomot, valamint a pohár zöldség alaplevet a főzőedénybe.
- Fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze ezeket.
- Válassza ki a kukta programot, alacsony - időzítő: **10 perc**.
- Amikor a leves megfőtt, engedje ki a nyomást, mielőtt kinyitja a fedőt. Nyissa ki a fedőt.
- Vegye ki a bazsalikomot, és pürésítse egy kézi botmixerrel (vagy tegye turmixgépbe), és keverje össze a vajjal.
- Fűszerezze sóval és borssal. Tálalja tejszínnel.

## BG Доматена супа



10 минути



X 4

1 консерва (800 г) домати, нарязани на кубчета • 1 средно голяма глава лук, накълцан • 230 мл доматен сос • 3 с. л. накълцани сушени домати, без олио • 1 средно голям картоф, нарязан на кубчета • 1 морков, нарязан на кубчета • 2 стръка босилек • 230 мл зеленчуков бульон • 2 с. л. масло

- В купата за готвене сложете домати, накълцания лук, доматиения сос, картофа, моркова, сушените на слънце домати и босилека, както и зеленчуковия бульон.
- Подправете със сол и черен пипер и разбъркайте всичко.
- Изберете програма Pressure Cook, Low (Готвене под налягане, Слабо) – Таймер: **10 минути**.
- Когато супата е готова, изпуснете налягането, преди да отворите капака. Отворете капака.
- Отстранете босилека и пюрирайте с ръчен пасатор (или в блендер), добавете масло и разбъркайте, докато се разтопи.
- Подправете със сол и черен пипер. Сервирайте със заквасена сметана.

## RO Supă cremă de roșii



10 min



X 4

1 cutie (800 g) de roșii cubulețe • 1 ceapă medie, tăiată • 1 ceașcă de sos de roșii • 3 linguri de roșii uscate, fără ulei • 1 cartof mediu, tăiat cubulețe • 1 morcov, tăiat cubulețe • 2 fire de busuioc • 1 ceașcă de supă de legume • 2 linguri de unt

- Puneți roșiile, ceapa tocată, sosul de roșii, cartoful, mocovul, roșiile uscate și busuiocul, precum și supa de legume în vasul de gătit.
- Condimentați cu sare și piper și amestecați toate ingredientele.
- Selectați programul Gătire sub presiune, Mică - Temporizator: **10 minute**.
- Când supa a fiert, eliberați presiunea înainte de a deschide capacul. Deschideți capacul.
- Îndepărtați busuiocul și pasați cu ajutorul unui mixer vertical (sau punându-le într-un blender) până când obțineți o textură omogenă și apoi încorporați untul.
- Condimentați cu sare și piper. Serviți cu smântână acră.

## HR Juha od rajčice



10 min

X 4

1 limenka (oko 800 g) nasjeckane rajčice • 1 luk srednje veličine, nasjeckan • 1 šalica umaka od rajčice • 3 žlice sjeckane rajčice sušene na suncu, bez ulja • 1 krumpir srednje veličine, narezan na kockice • 1 mrkva, narezana na kockice • 2 grančice bosiljka • 1 šalica povrtne juhe • 2 žlice maslaca

- U posudu za kuhanje stavite rajčicu, nasjeckani luk, umak od rajčice, krumpir, mrkvu, sušene rajčice i bosiljak te šalicu povrtne juhe.
- Začinite solju i paprom i promiješajte kako bi se sve sjedinilo.
- Odaberite program za kuhanje pod niskim tlakom (Pressure Cook, Low) - uklopni sat: **10 minuta**.
- Kad je juha gotova, otpustite tlak prije otvaranja poklopca. Otvorite poklopac.
- Izvadite bosiljak i ručnim mikserom izradite u pire (ili stavite u blender) pa umiješajte maslac.
- Začinite solju i paprom. Poslužite s kiselim vrhnjem.

## ES Sopa de tomate



10 min

X 4

1 lata de tomate triturado (800 g) • 1 cebolla mediana picada • 1 taza de salsa de tomate • 3 cucharadas de tomates secos picados, sin aceite • 1 patata mediana cortada en dados • 1 zanahoria cortada en cubitos • 2 ramitas de albahaca • 1 taza de caldo de verduras • 2 cucharadas de mantequilla

- Eche los tomates, la cebolla picada, la salsa de tomate, la patata, la zanahoria, el tomate seco, la albahaca y el caldo de verduras en el bol de cocción.
- Salpimiente y remueva para mezclarlo todo.
- Seleccione el programa Cocinar a presión, Baja - Temporizador: **10 minutos**.
- Cuando se haya terminado de cocinar la sopa, libere la presión antes de abrir la tapa. Abra la tapa.
- Triture la albahaca y la pulpa con una batidora manual (o échelas en una licuadora) y remueva con la mantequilla.
- Salpimiente. Sirva con crema agria.

## PT Sopa de tomate



10 min

X 4

1 Lata (800 g) de tomates picados • 1 cebola média, picada • 1 caneca de polpa de tomate • 3 colheres de sopa de tomates secos picados, sem óleo • 1 batata média, cortada aos cubos • 1 cenoura, cortada • 2 raminhos de manjeriço • 1 caneca de caldo de legumes • 2 colheres de sopa de manteiga

- Coloque os tomates, a cebola picada, a polpa de tomate, a batata, a cenoura, o tomate seco e o manjeriço, assim como o caldo de legumes, na taça de confeção.
- Tempere com sal e pimenta e mexa para misturar tudo.
- Selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), Temporizador - "Low" (baixo): **10 minutos**.
- Quando a sopa estiver pronta, liberte a pressão antes de abrir a tampa. Abra a tampa.
- Retire o manjeriço e faça puré com uma varinha mágica (ou coloque numa batedeira) e mexa em manteiga.
- Tempere com sal e pimenta. Sirva com natas ácidas.



## EN Ratatouille



15 min

X 4

1 onion, chopped • 1 cup yellow pepper, cored, seeded and cut & cut into 2.5 cm squares • 1 cup red bell pepper, cored, seeded & cut into 2.5 cm squares • 1 cup green bell pepper, cored, seeded & cut into 2.5 cm squares • 1 zucchini or courgette, cut into 2.5 cm slices • 1 squash, cut into 2.5 cm slices • 1 eggplant or aubergine, cut into 2.5 cm cubes • 1 can crushed or chopped, tomato • 1 tsp oregano • ¼ cup olive oil • 1 ½ tsp of kosher salt • 1 tsp freshly cracked black pepper • 2 tbsp fresh chopped basil

- Wash the peppers, remove the stems and seeds and cut into cubes. Trim the ends of the zucchini, squash and eggplant. Ideally cut all the vegetables into similar sized pieces.
- Select Brown program, place the oil into the cooking pot, add the onion and peppers, lightly season and cook for **3 minutes**. Next, add the zucchini, squash and eggplant, and cook for **5 more minutes**. Lastly, add the tomatoes, close the lid and lock it. Select Pressure Cook program, Low - Timer: **7 minutes**.
- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
- Season, to taste.

**Note:** this dish may be accompanied by eggs, either fried or poached or be used as a side dish with meat or fish.

## CZ Ratatouille



15 minut

X 4

1 nakrájená cibule • 1 šálek očištěné žluté papriky nakrájené na 2,5cm kostky • 1 šálek očištěné červené papriky nakrájené na 2,5cm kostky • 1 šálek očištěné zelené papriky nakrájené na 2,5cm kostky • 1 cuketa nakrájená na 2,5cm plátky • 1 dýně nakrájená na 2,5cm kostky • 1 lilék nakrájený na 2,5cm kostky • 1 plechovka drcených rajčat • 1 lžička oregana • ¼ šálku olivového oleje • 1 ½ lžičky soli • 1 lžička čerstvě namletého černého pepře • 2 lžice čerstvě nasekané bazalky

- Papriky omyjeme, očistíme a nakrájíme na kostky. Odkrojíme konce cukety, dýně a lilku. Veškerou zeleninu se pokusíme nakrájet na přibližně stejně velké kousky.
- Zvolíme program Brown (Smažení), v hrnci rozpálíme olej, přidáme cibuli a papriky, lehce ochutíme a vaříme **3 minuty**. Dále přidáme cuketu, dýni a lilék a vaříme dalších **5 minut**. Nakonec přidáme rajčata, zavěeme víko a zajistíme ho (dovíme ho do ikony zámku). Zvolíme program Pressure Cook, Low (Tlakové vaření, Nizky), časovač: **7 minut**.
- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
- Okořeníme dle chuti.

**Poznámka:** jídlo můžeme podávat se smaženým či ztraceným vejcem, nebo jako přílohu k masu či rybě.

## SK Ratatouille



15 minút

X 4

1 nakrájaná cibuľa • 1 šálka žltej vykrajovanej a semienok zbavenej papriky nakrájanej na 2,5 cm štvorce • 1 šálka vykrajovanej a semienok zbavenej červenej papriky nakrájanej na 2,5 cm štvorce • 1 šálka zelenej vykrajovanej a semienok zbavenej papriky nakrájanej na 2,5 cm štvorce • 1 cuketa nakrájaná na 2,5 cm plátky • 1 tekvica nakrájaná na 2,5 cm plátky • 1 baklažán nakrájaný na 2,5 cm kocky • 1 plechovka drcených paradajok • 1 čajová lyžička oregana • ¼ šálky olivového oleja • 1 ½ čajovej lyžičky kóser soli • 1 čajová lyžička čerstvo pomletej čiernej papriky • 2 polievkové lyžice čerstvo nasekanej bazalky

- Umyte papriky, odstráňte stopky a semienka a nakrájajte na kocky. Pristihnite konce cukety, tekvice a baklažánu. V ideálnom prípade nakrájajte všetku zeleninu na podobné veľké kúsky.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda), nalejte do hrnca olej, pridajte cibuľu a papriky, jemne dochuťte a varte **3 minúty**. Potom pridajte cuketu, tekvicu a baklažán a varte ďalších **5 minút**. Nakoniec pridajte paradajky, prikryte pokrievkou a uzamknite ju. Zvoľte program Tlakové varenie, Nizky - Časovač: **7 minút**.
- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Dochuťte podľa chuti.

**Poznámka:** toto jedlo môže byť podávané s vajíčkami, či už vypráženými alebo varenými, alebo sa môže použiť ako príloha k mäsu či rybám.

## HU Ratatouille

*1 hagyma, aprítva • 1 pohár sárga paprika, kimagvazva és 2,5 cm-es kockákra vágva • 1 pohár piros húsú paprika kimagvazva és 2,5 cm-es kockákra vágva • 1 pohár zöld húsú paprika, kimagvazva és 2,5 cm-es kockákra vágva • 1 cukkini, 2,5 cm-es darabokra vágva • 1 tök, 2,5 cm-es darabokra vágva • 1 padlizsán, 2,5 cm-es kockákra vágva • 1 doboz zúzott paradicsom • 1 ek. oregánó • ¼ pohár olívaolaj • 1 ½ ek. köser só • 1 ek. frissen örlött bors • 2 ek. frissen aprított bazsalikom*

- Mossa meg a paprikákat, távolítsa el a magokat, és vágja kockára. Vágja le a cukkini, a tök és a padlizsán végeit. Legjobb, ha minden zöldséget hasonló méretű darabokra vág.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, öntsé az olajat a főzőedénybe, és tegye bele a hagymát és a paprikákat, kissé fűszerezze meg, és süsse **3 percig**. Majd adja hozzá a cukkinit, a tököt és a padlizsánt, és süsse **további 5 percig**. Végül tegye bele a paradicsomot, zárja le a fedőt, és rögzítse. Válassza ki a kuktaprogramot, alacsony - időzíté: **7 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.
- Fűszerezze ízlés szerint.

**Megjegyzés:** ez az étel készíthető tojással, tükörtojással vagy buggyantott tojással, vagy lehet köret hús és hal mellett.

## BG Рататуи

*1 лук, нарязан • 1 чаша жълти чушки, почистени от семената и нарязани на кубчета от по 2,5 см • 1 чаша червени чушки, почистени от семената и нарязани на кубчета от по 2,5 см • 1 тиквичка, нарязана на шайби от по 2,5 см • 1 тиква цигулка, нарязана на парчета от по 2,5 см • 1 патладжан, нарязан на кубчета по 2,5 см • 1 намакчан домат • 1 с. л. риган • 60 мл зехтин • 1 с. л. и половина кашерна сол • 1 с. л. прясно смлян черен пипер • 2 с. л. пресен накълцан босилек*

- Измийте чушките, отстранете стъблата и семената и ги нарежете на кубчета. Подрежете краищата на тиквичките, тиквата цигулка и патладжана. Най-добре е да нарежете всички зеленчуци на еднакви по размер парчета.
- Изберете програма Brown (Печене), изсипете олиото в съда за готвене, добавете лука и чушките, леко подправете и гответе за **3 минути**. След това добавете тиквичката, тиквата цигулка и патладжана, след което гответе още **5 минути**. След това добавете доматите, затворете капака и го заключете. Изберете програмата Pressure Cook, Low (Готвене под налягане, Слабо) – Таймер: **7 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.
- Подправете на вкус.

**Бележка:** това ястие може да се сервира с яйца – пържени или поширани, или да се използва като гарнитура към месо или риба.

## RO Ratatouille

*1 ceapă, tocată • 1 cească de ardei galben, curătat de cotor și semințe și tăiat în cubulețe de 2,5cm • 1 cească de ardei roșu, curătat de cotor și semințe și tăiat în cubulețe de 2,5cm • 1 cească de ardei verde, curătat de cotor și semințe și tăiat în cubulețe de 2,5cm • 1 dovlecel zucchini tăiat în felii de 2,5cm • 1 dovlecel, tăiat în felii de 2,5cm • 1 vânăta, tăiată în cubulețe de 2,5cm • 1 cutie de roșii pasate • 1 linguriță de oregano • ¼ cească de ulei de măsline • 1 ½ linguriță de sare kosher • 1 linguriță de piper proaspăt măcinat • 2 linguri de busuioc proaspăt tocat*

- Spălați ardeii, îndepărtați cotorul, semințele și tăiați în cuburi. Îndepărtați capetele dovlecelului zucchini, ale dovlecelului și ale vinetei. Ideal, tăiați toate legumele în bucăți de dimensiuni similare.
- Selectați programul Rumenire, turnați uleiul în vasul de gătit, adăugați ceapa și ardeii, condimentați ușor și lăsați timp de **3 minute**. Apoi, adăugați dovlecelul zucchini, dovlecelul și vânăta, și gătiți încă **5 minute**. La sfârșit, adăugați roșiile, puneți capacul și blocați-l. Selectați programul de Gătire sub presiune, Mică - Temporizator: **7 minute**.

- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.

- Condimentați după gust.

**Notă:** acest preparat poate fi servit cu ouă, fie prăjite sau benedict ori poate fi utilizat ca și garnitură pentru carne sau pește.



15 perc



X 4

## HR Ratatouille

*1 luk, nasjeckan • 1 šalica žute paprike kojoj odstranite sredinu i sjemenke i narežite je na kockice veličine oko 2,5 cm • 1 šalica crvene paprike kojoj odstranite sredinu i sjemenke i narežite je na kockice veličine oko 2,5 cm • 1 šalica zelene paprike kojoj odstranite sredinu i sjemenke i narežite je na kockice veličine oko 2,5 cm • 1 tikvica narezana na ploške debljine oko 2,5 cm • 1 bundeva narezana na ploške debljine oko 2,5 cm • 1 patlidžan narezan na kockice veličine oko 2,5 cm • 1 limenka zgnječene rajčice • 1 žličica origana • ¼ šalice maslinovog ulja • 1 ½ žličice košer soli • 1 žličica svježe mljevenog crnog papra • 2 žlice svježe nasjeckanog bosiljka*

- Operite paprike, odstranite stabljike i sjemenke i izrežite na kockice. Odrežite krajeve tikvice, bundeve i patlidžana. Poželjno je izrezati povrće na komade približno jednake veličine.
- Odaberite program prženja (Brown), stavite ulje u lonac za kuhanje, dodajte luk i papriku, blago začinite i pržite **3 minute**. Zatim dodajte tikvice, bundevu i patlidžan i pržite još 5 minuta. Na kraju dodajte rajčice, zatvorite poklopac i zaključajte ga. Odaberite program za kuhanje pod niskim tlakom (Pressure Cook, Low) - uklopni sat: **7 minuta**.

- Po završetku kuhanja otpustite tlak. Otvorite poklopac.

- Začinite po ukusu.

**Napomena:** ovo jelo možete servirati uz jaja, pečena ili poširana, ili poslužiti kao prilog uz meso ili ribu.

## ES Ratatouille

*1 cebolla picada • 1 taza de pimiento amarillo sin nervaduras ni semillas y cortado en dados de 2,5 cm • 1 taza de pimiento rojo sin nervaduras ni semillas y cortado en dados de 2,5 cm • 1 taza de pimiento verde sin nervaduras ni semillas y cortado en dados de 2,5 cm • 1 calabacín cortado en rodajas de 2,5 cm • 1 calabaza cortada en rodajas de 2,5 cm • 1 berenjena cortada en dados de 2,5 cm • 1 lata de tomate triturado • 1 cucharadita de orégano • ¼ taza de aceite de oliva • 1,5 cucharaditas de sal kosher • 1 cucharadita de pimienta negra recién molida • 2 cucharada de albahaca fresca picada*

- Lave los pimientos, quite las nervaduras y las semillas y córtelos en dados. Corte los bordes del calabacín, de la calabaza y de la berenjena. Lo mejor es que corte todas las verduras en trozos de un tamaño similar.

- Seleccione el programa Dorar, eche el aceite en el bol de cocción, añada la cebolla y los pimientos, sazone ligeramente y cocine durante **3 minutos**. A continuación, añada el calabacín, la calabaza y la berenjena y cocine durante 5 minutos más. Por último, añada los tomates, cierre la tapa y bloquéela. Seleccione el programa Cocinar a presión, Baja - Temporizador: **7 minutos**.

- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa.

- Sazone al gusto.

**Nota:** este plato puede acompañarse con huevos, tanto fritos como escalfados, o utilizarse como guarnición para carne o pescado.

## PT Ratatouille

*1 Cebola, picada • 1 caneca de pimento amarelo, cortado, sem caroço e sementes, e cortado em quadrados de 2,5 cm • 1 caneca de pimento vermelho, cortado, sem caroço e sementes, e cortado em quadrados de 2,5 cm • 1 caneca de pimento verde, sem caroço e sementes e cortado em quadrados de 2,5 cm • 1 curgete cortada em fatias de 2,5 cm • 1 abóbora, cortada em fatias de 2,5 cm • 1 beringela, cortada em cubos de 2,5 cm • 1 lata de tomate triturado • 1 colher de sobremesa de orégãos • ¼ de caneca de azeite • 1 ½ colher de sobremesa de sal kosher • 1 colher de sobremesa de pimenta preta fresca moída • 2 colheres de sopa de manjerição fresco picado*

- Lave os pimentos, retire os caules e as sementes e corte-os em cubos. Corte as pontas da curgete, da abóbora e da beringela. Idealmente corte todos os legumes em porções de tamanho idêntico.
- Selecione o programa “Brown” (dourar), coloque o óleo na panela, adicione a cebola e os pimentos, tempere ligeiramente e deixe cozinhar durante **3 minutos**. De seguida, adicione a curgete, a abóbora e a beringela e deixe cozinhar mais **5 minutos**. Por fim, adicione os tomates, feche a tampa e trave-a. Seleccione o programa «Pressure Cook» (Cozinhar à pressão), Temporizador - «Low» (Baixo): **7 minutos**.

- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.

- Tempere a gosto.

**Nota:** este prato pode ser acompanhado com ovos, estrelados ou escalfados, ou ser usado como acompanhamento de carne ou peixe.



15 min



X 4



15 min



X 4



15 min



X 4





## EN Cream of Leek & Potato Soup



8 min



X 4

3 trimmed & chopped large leeks • 3 medium potatoes • 1 onion • 2 tbsp. butter • ¼ cup olive oil • 3 cups chicken broth or chicken stock • 1 cup cream • ½ cup white wine • Parsley, chopped (optional) • Kosher salt • Freshly cracked black pepper

- Cut leeks in half lengthways and slice. Use only the white and light green parts, wash well. Peel the potatoes and onion, wash and finely dice.
- Place the butter and oil into the cooking pot. Select the Brown program. When hot, add the leeks, potatoes, onion and season with salt and pepper. Select Simmer program for a few minutes, add the wine. Cook until the alcohol evaporates then add some cold water to just cover the vegetables. Close the lid.

Select Stew/Soup program, Veg (or Pressure cook, Medium) - Timer: **8 minutes**.

- If using the pressure cooker setting, release the pressure before opening the lid.
- Open the lid. Remove the cooked vegetables to a separate bowl and blend it with a hand blender or blend in a blender. Add the cream and adjust the salt and pepper to taste.
- Serve soup hot topped with chopped parsley.

## CZ Pórkový krém s bramborami



8 minut



X 4

3 velké nakrájené pórký • 3 střední brambory • 1 cibule • 2 lžice másla • ¼ šálku olivového oleje • 3 šálky kuřecího vývaru • 1 šálek smetany • ½ šálku bílého vína • nakrájená petržel (volitelně) • sůl • čerstvě namletý černý pepř

- Pórek podélně rozkrojíme na poloviny a ty nakrájíme na půlkolečka. Použijeme pouze dobře omyté, bílé a světle zelené části pórků. Brambory a cibuli oloupeme, opláchneme a nakrájíme na kostičky.
- Do hrnce dáme máslo a olej. Vybereme program Brown (Smažení). Po zahřátí přidáme pórek, brambory, cibuli a dochutíme solí a pepřem. Na několik minut vybereme program Simmer (Vřít) a přidáme víno. Vaříme, dokud se neodpaří alkohol, potom přidáme studenou vodu, aby byla zelenina ponořená ve vodě. Zavřeme víko. Vybereme

program Stew/Soup Veg (Omáčka / polévka), nebo Pressure cook, Medium (Tlakové vaření, Střední), časovač: **8 minut**.

- Po uvaření polévky uvolníme před zvednutím víka tlak v hrnci.
- Zvedneme víko. Uvařenou zeleninu vytáhneme do zvláštní mísy a rozmixujeme ji ručním nebo stolním mixérem. Přidáme smetanu a dochutíme solí a pepřem.
- Horkou polévku podáváme s nasekanou petrželkou.

## SK Pórovo-zemiakový krém



8 minút



X 4

3 ostrihané a nakrájané veľké póry • 3 stredne veľké zemiaky • 1 cibuľa • 2 polievkové lyžice masla • ¼ šálky olivového oleja • 3 šálky kuracieho vývaru • 1 šálka smotany • ½ šálky bieleho vína • sekaná petržlenová vňať (voliteľne) • kôšer soľ • čerstvo pomleté čierne korenie

- Rozkrojte póry pozdĺž na polovice a nakrájajte na plátky. Použite len biele a svetlo zelené časti, dobre umyte. Oplúpte zemiaky a cibuľu, umyte a jemne nakrájajte na kocky.
- Dajte do hrnce maslo a olej. Zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Keď sa zohrejú, pridajte pór, zemiaky, cibuľu a dochuťte soľou a korením. Na niekoľko minút zvoľte program Simmer (Mierny oheň) a pridajte víno. Varte, kým sa alkohol nevyparí, potom pridajte studenú vodu tak, aby akurát pokryla zeleninu. Zatvorte veko. Vyberte program

Stew/Soup (Vývar/Polievka), Veg (alebo Tlakové varenie, Stredný) - Časovač: **8 minút**.

- Ak používate nastavenie tlakového hrnce, predtým, než zdvihnete pokrievku, uvoľnite tlak.
- Zdvihnite pokrievku. Vyberte varenú zeleninu do samostatnej misky a rozmiešajte ju ručným miešačom alebo rozmixujte v mixéri. Pridajte smotanú a dochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Polievku podávajte horúcu s nasekanou petržlenovou vňaťou.

## HU Póréhagyma és burgonyaleves



8 perc



X 4

3 felvágott és aprított póréhagyma • 3 közepes burgonya • 1 hagyma • 2 ek. vaj • ¼ pohár olívaolaj • 3 pohár csirke alaplé • 1 pohár tejszín • ½ pohár fehérbor • petrezselyem, aprított (opcionális) • kóser só • frissen őrölt fekete bors

- Hosszában vágja félbe a póréhagymát, és szeletelje fel. Csak a fehér és világoszöld részeket használja fel, alaposan mossa le. Hámozza meg a paradicsomot és a hagymát, mossa meg, végül kockázza fel.
- Tegye a vajat és az olajat a főzőedénybe. Válassza ki a Brown (sütés) programot. Amikor forró, tegye bele a póréhagymát, a burgonyát, a hagymát, és fűszerezze sóval és borssal. Válassza ki a Simmer (párolás) programot pár percre, és tegye bele a bort. Addig főzze, amíg az alkohol el nem párolog, majd tegyen bele kevés hideg vizet, ami éppen ellepi a zöldségeket. Zárja le a fedelet. Válassza ki a Stew/Soup (párolt étel/leves) programot, zöldség (vagy nagynyomású főzés, közepes) – időzítő: **8 perc**.

- Amikor a nagynyomású főzés beállítását használja, engedje ki a nyomást, mielőtt kinyitja a fedőt.
- Nyissa ki a fedőt. Tegye a megfőtt zöldségeket egy külön tábla, és turmixolja össze egy kézi botmixerrel, vagy keverje össze turmixgépben. Adja hozzá a tejszínt, és izesítse sóval és borssal ízlés szerint.
- A levest forrón tálalja aprított petrezselyemmel.

## BG Крем супа с праз и картофи



8 минути



X 4

3 подрязани и накълцани големи тъбля праз • 3 средно големи картофа • 1 лук • 2 с. л. масло • 60 мл зехтин • 700 мл пилешки бульон • 230 мл сметана • 100 мл бяло вино • Магданоз, накълцан (по желание) • Кашерна сол • Прясно смяна черен пипер

- Нарезете прازа наполовина по дължина, след което го накълцайте напречно. Използвайте само белите и светлозелените части, измийте ги добре. Обелете картофите и лука, измийте ги и ги нарежете на кубчета.
- В съда за готвене сложете маслото и зехтина. Изберете програма Brown (Печене). При достигане на необходимата температура, добавете праз, картофите, лука и подправете със сол и черен пипер. Изберете програма Simmer (Къкрена) за няколко минути, след което добавете вино. Гответе докато алкохолът не се изпари, след което добавете малко студена вода, колкото да покрие зеленчуците. Затворете капака. Изберете програма Stew/Soup (Яхния/Супа), Veg (Зеленчуци) или Pressure cook, Medium (Готвене под налягане, Средно) – Таймер: **8 минути**.

- Ако използвате настройката за готвене под налягане, изпуснете налягането преди да отворите капака.
- Отворете капака. Поставете сготвените зеленчуци в отделна купа и ги смелете с миксер или пасатор. Добавете сметаната, както и сол и черен пипер на вкус.
- Сервирайте супата гореща, с накълцан магданоз.

## RO Supă cremă de praz și cartofi



8 min



X 4

3 fire de praz mare curățat și tocat • 3 cartofi medii • 1 ceapă • 2 linguri de unt • ¼ ceașcă de ulei de măsline • 3 cești de supă de pui • 1 ceașcă de smântână • ½ ceașcă de vin alb • Pătrunjel, tocat (opțional) • Sare kosher • Piper negru proaspăt măcinat

- Taiati prazul pe jumătate pe lungime și feliați. Utilizați numai porțiunile albe și verde deschis la culoare, spălați bine. Curățați cartofii de coajă și ceapa, spălați și mărunțiți.
- Puneți untul și uleiul în vasul de gătit. Selectați programul Rumeneire. Când vasul este încălzit, adăugați prazul, cartofii, ceapa și condimentații cu sare și piper. Selectați programul fierbere la foc mic timp de câteva minute, adăugați vinul. Gătiți până la evaporarea alcoolului, după care adăugați un pic de apă rece cât să acopere puțin legumele. Închideți capacul. Selectați programul Tocană/Supă, Legume (sau Gătire sub presiune, Medie) - Temporizator: **8 minute**.

- Când utilizați funcția de gătire sub presiune, eliberați presiunea înainte de a deschide capacul.
- Deschideți capacul. Îndepărtați legumele gătite într-un bol separat și pasați-le cu ajutorul unui mixer vertical (sau punându-le într-un blender) până când obțineți o textură omogenă. Adăugați smântâna și puneți sare și piper după gust.
- Serviți supa caldă, cu pătrunjel tocat pe deasupra.



## HR Krem juha od poriluka i krumpira

3 očišćena i nasjeckana velika poriluka • 3 srednje velika krumpira • 1 luk • 2 žlice maslaca • ¼ šalice maslinovog ulja • 3 šalice pilećeg temeljca • 1 šalica vrhnja • ½ šalice bijelog vina • peršin, sjeckani (po izboru) • košer sol • svježe mljeveni crni papar

- Poriluk razrežite na pola po duljini i nasjeckajte. Upotrijebite samo bijele i svijetlozelenelne dijelove, dobro operite. Ogulite krumpir i luk, operite i nasjeckajte na sitne kockice.
- Maslac i ulje stavite u lonac za kuhanje. Odaberite program prženja (Brown). Kad se maslac i ulje zagriju dodajte poriluk, krumpir, luk i začinite solju i paprom. Odaberite program za kuhanje (Simmer) na nekoliko minuta, zatim dodajte vino. Kuhajte dok alkohol ne ispari i dodajte malo hladne vode, toliko da prekrijete povrće. Zatvorite poklopac. Odaberite program gulaš/juha (Stew/Soup), Veg (ili kuhanje pod srednjim tlakom, Pressure Cook, Medium) - uklopni sat: **8 minuta**.

- Ako koristite program kuhanja pod tlakom, otpustite tlak prije otvaranja poklopca.
- Otvorite poklopac. Izvadite kuhano povrće u zasebnu zdjelu i izmiksajte ručnim mikserom ili u blenderu. Dodajte vrhnje i soli i papra po ukusu.
- Juhu poslužite vruću, posutu nasjeckanim peršinom.



## ES Crema de puerro y sopa de patata

3 puerros grandes cortados y picados • 3 patatas medianas • 1 cebolla • 2 cucharadas de mantequilla • ¼ taza de aceite de oliva • 3 tazas de caldo de pollo • 1 taza de nata • ½ taza de vino blanco • Perejil picado (opcional) • Sal kosher • Pimienta negra recién molida

- Corte los puerros a lo largo por la mitad y córtelos en rodajas. Utilice únicamente la parte blanca y verde clara y lávelos bien. Pele las patatas y la cebolla, lávelas y córtelas en cubitos pequeños.
- Eche la mantequilla y el aceite en el bol de cocción. Seleccione el programa Dorar. Cuando se haya calentado, añada los puerros, las patatas y la cebolla, y salpimiente. Seleccione el programa Hervir a fuego lento durante unos minutos y añada el vino. Cocine hasta que se evapore el alcohol y, a continuación, añada un poco de agua fría para cubrir las verduras justo por encima. Cierre la tapa. Seleccione el programa Estofado/sopa, Verduras (o Cocinar a presión, Media) - Temporizador: **8 minutos**.

- Si utiliza el modo Cocinar a presión, libere la presión antes de abrir la tapa.
- Abra la tapa. Saque las verduras cocidas y échelas en otro bol. Bátalas con una batidora manual o en una licuadora. Añada la nata y salpimiente al gusto.
- Sirva la crema caliente con perejil picado por encima.



## PT Creme de alho francês e sopa de batata

3 alhos franceses grandes aparados e cortados • 3 batatas médias • 1 cebola • 2 colheres de sopa de manteiga • ¼ de caneca de azeite • 3 canecas de caldo de galinha • 1 caneca de natas • ½ caneca de vinho branco • Salsa, cortada (opcional) • sal Kosher • pimenta preta moída recentemente

- Corte os alhos franceses ao meio no sentido do comprimento e em fatias. Use apenas as partes brancas e verde-claro, lave bem. Descasque as batatas e a cebola, lave-as e corte-as em cubos.
- Coloque a manteiga e o azeite na panela. Seleccione o programa «Brown» (Dourar). Quando estiver quente, adicione os alhos, as batatas, a cebola e tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa “Simmer” (lume brando) durante alguns minutos e adicione o vinho. Deixe cozinhar até o álcool evaporar, depois adicione um pouco de água fria apenas para cobrir os legumes. Feche a tampa. Seleccione o programa “Stew/Soup” (estufado/sopa), “Veg” (ou «Pressure Cook» (Cozinhar à pressão), “Medium” (médio)) - Temporizador: **8 minutos**.

- Se usar a configuração da panela de pressão, solte a pressão antes de abrir a tampa.
- Abra a tampa. Retire os legumes cozinhados para a uma taça separada e misture-os com uma varinha mágica ou numa batedeira. Adicione as natas e ajuste o sal e a pimenta a gosto.
- Sirva a sopa quente polvilhada com salsa picada.



## EN Pumpkin soup

4 tbsp olive oil • 3 slices bacon, thinly sliced • 2 medium leeks • 1 medium butternut or sugar pumpkin (approx. 1 kg.), peeled, roughly chopped (butternut squash can be substituted for pumpkin) • 1 stick celery, finely diced • 1 small potato, peeled and chopped • 4 cups of chicken or vegetable stock • 3 black peppercorns • Kosher salt • Freshly cracked black pepper • 1 tbsp butter

- Place 2 tbsp oil, into the cooking pot, select Brown program. When it reaches the temperature, add the bacon and cook until crisp stirring occasionally. Remove and set aside.
- Cut leeks in half lengthways and thinly slice. Use only the white and light green parts, wash well. Add the remaining oil to the pot, and continue to cook on Brown program. Add leek, pumpkin (or butternut squash), celery and potato, stir with a wooden spoon for **4-5 minutes** or until lightly golden. Add stock, black peppercorns and season lightly with salt. Close the lid. Select Stew/Soup program, Veg (or Pressure

- cook, Medium) - Timer: **15 minutes**.
- If using the pressure cooker setting, release the pressure before opening the lid. Open the lid.
- Place the cooked vegetables into a separate bowl and blend it with a hand blender (could also be put into a blender). Process until smooth and season, to taste.
- Return vegetables to the cooker. Turn on the Reheat program. Add the butter and allow to melt and stir into the soup.
- Serve sprinkled with the crispy bacon.



## CZ Dýňová polévka

4 lžice olivového oleje • 3 tenké plátky slaniny • 2 střední pórký • 1 střední máslová nebo cukrová dýně (cca 1 kg) oloupaná a nahrubo nakrájená • 1 řapík celeru nakrájený najemno • 1 malý brambor, oloupaný a nakrájený • 4 šálky kuřecího nebo zeleninového vývaru • 3 kuličky celého černého pepře • sůl • čerstvě namletý černý pepř • 1 polévková lžice másla

- Do hrnce nalijeme 2 lžice oleje a zvolíme program Brown (Smažení). Do nahřátého oleje přidáme slaninu a za občasného míchání ji smažíme do křupava. Osmaženou slaninu vytáhneme z hrnce a dáme stranou.
- Pórek podélně rozpůlíme a nakrájíme ho na půlkolečka. Použijeme pouze dobře omyté, bílé a světle zelené části pórků. Do hrnce nalijeme zbývající olej a dále vaříme v programu Brown (Smažení). Přidáme pórek, dýňi, celer a brambory a mícháme vařečkou **4–5 minut** nebo až bude zelenina lehce osmažená dozlatova. Přidáme vývar, kuličky černého pepře a lehce osolíme. Zavřeme víko. Vybereme program Stew/Soup

- Veg (omáčka/polévka), nebo Pressure cook, Medium (Tlakové vaření, Střední), časovač: **15 minut**.
- Po uvaření polévky uvolníme před zvednutím víka tlak v hrnci. Zvedneme víko.
- Uvařenou zeleninu dáme do zvláštní mísy a rozmixujeme ji ručním nebo stolním mixérem. Zeleninu rozmixujeme dohladka a okořeníme dle chuti.
- Zeleninu vrátíme do hrnce. Zapneme program Reheat (Ohřev). Přidáme máslo, necháme ho rozpustit a přimícháme ho do polévky.
- Podáváme posypané křupavou slaninou.



## SK Tekvicová polievka

4 polievkové lyžice olivového oleja • 3 tenké plátky slaniny • 2 stredne veľké póry • 1 stredne veľká muškátová alebo cukrová tekvica (približne 1 kg), olúpaná, nahrubo nakrájaná (muškátovú tekvicu je možné nahradiť dýňou) • 1 tyčinka zeleru, jemne nakrájaná na kocky • 1 malý zemiak, olúpaný a nakrájaný • 4 šálky kuracieho alebo zeleninového bujónu • 3 zrnká čierneho korenia • kôšer soľ • čerstvo pomleté čierne korenie • 1 polievková lyžica masla

- Do hrnce dajte 2 polievkové lyžice oleja, zvolte program Brown (Restovať dohneda). Keď dosiahne teplotu, pridajte slaninu a varte do chrumkava, občas pomiešajte. Vyberte a odložte nabok.
- Rozkrojte póry pozdĺž na polovice a nakrájajte na tenké plátky. Použite len biele a svetlo zelené časti, dobre umyte. Pridajte do hrnce zostávajúci olej a varte ďalej v programe Brown (Restovať dohneda). Pridajte pór, dýňu (alebo muškátovú tekvicu), zeler a zemiaky, miešajte drevenou varechou **4-5 minút** alebo až do mierne zlatista. Pridajte bujón, zrnká čierneho korenia a zľahka dochuťte soľou. Zatvorte veko. Vyberte program Stew/Soup (Vývar/Polievka), Veg (alebo

- Tlakové varenie, Stredný) - Časovač: **15 minút**.
- Ak použijete nastavenie tlakového hrnca, predtým, než zdvihnete pokrievku, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Vyberte varenú zeleninu do samostatnej misky a rozmiešajte ju ručným miešačom (môžete ju takisto rozmixovať v mixéri). Pokračujte až do hladka a dochuťte podľa chuti.
- Vráťte zeleninu naspäť do hrnce. Zapnite program Reheat (Ohrev). Pridajte maslo, nechajte ho roztopiť a zamiešajte ho do polievky.
- Podávajte posypanú chrumkavou slaninou.

## HU Sütőtök leves

*4 ek. olívaolaj • 3 szelet bacon, vékonyra szelt • 2 közepes póréhagyma • 1 közepes vajdió vagy sütőtök (kb. 1 kg), hámozott, durvára szeletelt (a vajdió helyettesíthető sütőtökkel) • 1 zellerszár, finomra vágva • 1 kis burgonya, hámozott és szeletelt • 4 pohár zöldség vagy csirke alaplé • 3 szem fekete bors • köser só • frissen őrölt fekete bors • 1 ek. vaj*

• Őntse a 2 ek. olajat a főzőedénybe, válassza ki a Brown (sütés) programot. Amikor eléri a megfelelő hőmérsékletet, tegye bele a bacont, és süsse, időnként keverje meg. Vegye le, és tegye félre.

• Hosszában vágja félbe a póréhagymát, és vágja vékony szeletekre. Csak a fehér és világoszöld részeket használja fel, alaposan mossa le. Őntse a maradék olajat az edénybe, és folytassa a sütést a Brown (sütés) programmal. adja hozzá a póréhagymát, a sütőtököt (vagy vajdiót), a zellert és a burgonyát, kevergesse egy fakanállal **4-5 percig**, vagy amíg elkezd arany színe lenni. Őntse hozzá az alaplevet, tegye bele a borszemeket, és kissé sózza meg. Zárja le a fedelet. Válassza ki a Stew/Soup (párolt étel/leves) programot, zöldség (vagy nagynyomású főzés, közepes) – időzítő: **15 perc**.

## BG Тиквена супа

*4 c. л. зехтин, • 3 тънки резена бекон, • 2 средно големи стръка праз • 1 средно голяма тиква цигулка или тиква „Амазонка“ (прибл. 1 кг), обелена, нарязана на големи парчета (тиквата цигулка може да се замени и с обикновена тиква) • 1 стрък целина, нарязана на ситно • 1 малък картоф, обелен и нарязан • 900 мл пилешки или зеленчуков бульон • 3 c. л. черен пипер на зърна • Кашерна сол • Прясно смлян черен пипер • 1 c. л. масло*

• В съда за готвене загрейте 2 c. л. олио и изберете програма Brown (Печене). Когато достигне желаната температура, добавете бекона и гответе, докато стане хрупкав, като от време на време разбърквате. Извадете го и го оставете настрана.

• Нарезете прازа наполовина по дължина, след което го накълцайте на тънки резенчета. Използвайте само белите и светлозелените части, измийте ги добре. В съда добавете оставащото олио и продължете да готвите на програма Brown (Печене). Добавете прازа, тиквата (каквото и сорт да сте избрали), целината и картофа, разбърквайте с дървена лъжица за **4-5 минути** или докато придобие леко златист цвят. Добавете бульона, зърната черен пипер и подправете леко със сол. Затворете капака. Изберете програма Stew/Soup (Яхния/Супа), Veg (Зеленчуци) или Pressure cook, Medium) (Готвене под налягане, Средно) –

## RO Supă cremă de dovleac

*4 linguri de ulei de măsline • 3 felii de șuncă, feliate subțire • 2 tulpini subțiri de praz • 1 dovleac curățat de coajă, decupat grosolan • 1 tulpină de țelină, tocată mărunt • 1 cartof mic, curățat de coajă și măruntit • 4 cești de supă de pui sau de legume • 3 boabe de piper negru • Sare Kasher • Piper proaspăt măcinat • 1 lingură de unt*

• Puneți 2 linguri de ulei în vasul de gătit, selectați programul Rumenire. Când s-a atins temperatura optimă, adăugați șunca și gătiți până când aceasta devine crocantă, amestecând din când în când. Îndepărtați și lăsați deoparte.

• Taiati prazul pe jumătate pe lungime și tăiați în felii subțiri. Utilizați numai porțiunile albe și verde deschis la culoare, spălați bine. Turnați uleiul rămas în vas și continuați să gătiți pe programul Rumenire. Adăugați prazul, dovleacul, țelina și cartoful, amestecați cu o lingură de lemn timp de **4-5 minute** sau până când legumele devin ușor aurii. Adăugați supa, boabele de piper negru și presărați un pic de sare. Închideți capacul. Selectați programul Tocană/Supă, Legume (sau Gătire sub presiune, Medie) - Temporizator: **15 minute**.

• Când utilizați funcția de gătire sub presiune, eliberați presiunea înainte de a deschide capacul. Deschideți capacul.

• Transferați legumele gătite într-un bol și pasați cu ajutorul unui mixer vertical ( sau punându-le într-un blender) până când obțineți o textură omogenă. Condimentați după gust.

• Repuneți legumele în vasul de gătit. Porniți programul de Reîncălzire. Adăugați untul și lăsați-l să se topească, după care încorporați-l în supă.

• Serviți cu bucățele de șuncă crocantă presărate pe deasupra.



20 perc

X 4

## HR Juha od tikve

*4 žlice maslinovog ulja • 3 kriške slanine, tanko narezane • 2 srednje velika poriluka • 1 srednje velika butternut ili šećerna tikva (oko 1 kg), oguljena, grubo usitnjena (butternut tikvu možete zamijeniti butternut bundevom) • 1 stabljika celera izrezana na sitne kockice • 1 mali krumpir, oguljen i nasjeckan • 4 šalice pilećeg ili povrtnog temeljca • 3 zrna crnog papra • košer sol • svježe grubo otpustite crni papar • 1 žlica maslaca*

• Stavite 2 žlice ulja u lonac za kuhanje, odaberite program prženja (Brown). Kad se postigne temperatura, dodajte slaninu i pržite uz povremeno miješanje dok ne postane hrskava. Izvadite iz posude i stavite sa strane.

• Poriluk razrežite na pola po duljini i sitno nasjeckajte. Upotrijebite samo bijele i svijetlozelene dijelove, dobro operite. Dodajte preostalo ulje u lonac i nastavite pržiti na programu prženja (Brown). Dodajte poriluk, tikvu (ili butternut bundevu), celer i krumpir, miješajte drvenom kuhačom **4 - 5 minuta** ili dok blago ne porumeni. Dodajte temeljac i zrna papra i blago posolite. Zatvorite poklopac. Odaberite program gulaš/juha (Stew/Soup), Veg (ili kuhanje pod srednjim tlakom, Pressure Cook, Medium) - uklopni sat: **15 minuta**.

## ES Crema de calabaza

*4 cucharadas de aceite de oliva • 3 rodajas finas de beicon • 2 puerros medianos • 1 calabaza o calabaza moscada mediana (de 1 kg aprox.) pelada y cortada en trozos grandes (la calabaza moscada se puede sustituir por una calabaza normal) • 1 apio cortado en cubitos • 1 patata pequeña pelada y picada • 4 tazas de caldo de verduras o de pollo • 3 granos de pimienta negra • Sal kosher • Pimienta negra recién molida • 1 cucharada de mantequilla*

• Eche las 2 cucharadas de aceite en el bol de cocción y seleccione el programa Dorar. Cuando se haya alcanzado la temperatura, añada el beicon y cocine removiendo bien de vez en cuando. Reserve.

• Corte le puerros a lo largo por la mitad y córtelos en rodajas finas. Utilice únicamente la parte blanca y verde clara y lávelos bien. Eche el aceite restante en el bol y continúe cocinando en el programa Dorar. Añada el puerro, la calabaza (o calabaza moscada), el apio y la patata, remueva con una cuchara de madera durante **4-5 minutos** o hasta que se doren ligeramente. Añada el caldo, los granos de pimienta negra y eche un poco de sal. Cierre la tapa. Seleccione el programa Estofado/sopa, Verduras (o Cocinar a presión,

## PT Sopa de abóbora

*4 colheres de sopa de azeite • 3 fatias finas de bacon • 2 alhos franceses médios • 1 abóbora (aprox. 1 kg), sem casca, partida grosseiramente • 1 aipo cortado finamente • 1 batata pequena, sem casca e cortada • 4 canecas de caldo de galinha ou de legumes • 3 grãos de pimenta preta • sal Kasher • pimenta preta moída recentemente • 1 colher de sopa de manteiga*

• Coloque 2 colheres de sopa de azeite na panela, selecione o programa «Brown» (Dourar). Quando atingir a temperatura, adicione o bacon e deixe cozinhar até ficar estaladiço, mexendo de vez em quando. Retire e deixe de lado.

• Corte os alhos franceses ao meio no sentido do comprimento e em fatias finas. Use apenas as partes brancas e verde-claro, lave bem. Adicione as restantes 2 colheres de sopa de azeite na panela e deixe continuar a cozinhar no programa «Brown» (Dourar). Adicione o alho francês, a abóbora, o aipo e a batata, mexa com uma colher de madeira durante **4-5 minutos** ou até dourar ligeiramente. Adicione o caldo, os grãos de pimenta preta e tempere levemente com sal. Feche a tampa. Selecione o programa “Stew/Soup” (estufado/sopa), “Veg” (ou «Pressure Cook»

(Cozinhar à pressão), “Medium” (médio)) - Temporizador: **15 minutos**.

• Se usar a configuração da panela de pressão, solte a pressão antes de abrir a tampa. Abra a tampa.

• Coloque os legumes cozinhados numa taça separada e misture-os com uma varinha mágica (também pode colocá-los numa batedeira). Processe até ficar macio e tempere a gosto.

• Devolva os legumes à panela. Ligue o programa “Reheat” (aquecer). Adicione a manteiga e deixe derreter, juntando-a à sopa.

• Sirva polvilhada com o bacon estaladiço.



20 min

X 4



20 min

X 4



20 min

X 4

## EN Pork loin with mushrooms



32 min



X 4

1 kg pork loin • ¼ cup olive oil • 1 onion diced • 3 garlic cloves, peeled and finely chopped • 1 cup Marsala wine • 1 cup chicken broth or chicken stock • 230 g mushrooms, quartered • 2 cups spinach  
**Flour mixture for pork:** 2 tbsp. flour • 1 tbsp. garlic powder • 1 tbsp. dried thyme • 1 tbsp. salt • ½ tsp. freshly cracked black pepper

- Coat pork with flour mixture.
- Select Brown program. Heat the oil and add the pork, braise on all sides for about **4 minutes** or until lightly browned. Add the mushrooms, onion and garlic and brown together with the pork for an additional **2-3 minutes**. Add the wine.
- Close the lid and lock it. Select Pressure Cook program, High - Timer: **25 minutes**.

- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
- Remove the pork and place on a plate and cover with foil. Add spinach to broth. Once the spinach is wilted place on on plate with mushrooms. Slice pork and place over mushrooms and spinach and serve.

## CZ Vepřová pečeně s houbami



32 minut



X 4

1 kg vepřové pečeně • ¼ šálku olivového oleje • 1 cibulka na kostičky • 3 stroužky česneku, oloupané a nasekané najemno • 1 šálek vína Marsala • 1 šálek kuřecího vývaru • 230 g hub nakrájených na čtvrtiny • 2 šálky špenátu  
**Obalovací směs na vepřové maso:** 2 lžičce mouky • 1 lžičce sušeného česneku • 1 lžičce sušeného tymiánu • 1 lžičce soli • ½ lžičce čerstvě namletého černého pepře

- Vepřové maso obalíme v obalovací směsi.
- Zvolíme program Brown (Smažení). Na rozehtátém oleji opékáme vepřové maso ze všech stran asi **4 minuty**, nebo dokud není lehce osmažené. Přidáme houby, cibuli a česnek a smažíme spolu s vepřovým masem další **2–3 minuty**. Přidáme víno.
- Zavřeme víko a zajistíme ho. Zvolíme program Pressure Cook,

High (Tlakové vaření, vysoké), časovač: **25 minut**.

- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
- Vepřové maso vytáhneme na talíř a zakryjeme ho fólií. Do výpeku vložíme špenát. Jakmile špenát nasaje šťávu, položíme ho na talíř s houbami. Vepřové maso nakrájíme na plátky, položíme na houby se špenátem a podáváme.

## SK Bravčová panenka s hubami



32 minút



X 4

1 kg bravčovej panenky • ¼ šálky olivového oleja • 1 cibula nakrájaná na kocky • 3 strúčiky cesnaku, olúpané a jemne nasekané • 1 šálka vína Marsala • 1 šálka kuracieho vývaru • 230 g húb, rozštvrtnených • 2 šálky špenátu  
**Múčna zmes na bravčové mäso:** 2 polievkové lyžice múky • 1 polievková lyžica cesnakového prášku • 1 polievková lyžica sušeného tymiánu • 1 polievková lyžica soli • ½ polievkovej lyžice čerstvo pomletého čierneho korenia

- Bravčové mäso v strúhanke.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Zahrejte olej a pridajte bravčové mäso, duste na všetkých stranách zhruba **4 minúty** alebo až kým mierne nezhnedne. Pridajte houby, cibulu a cesnak a restujte dohneda spolu s bravčovým mäsom ďalšie **2-3 minúty**. Pridajte víno.
- Prikyte pokrievkou a zaistíte ju. Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký) - Časovač: **25 minút**.

- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Vyberte bravčové mäso, položte ho na tanier a zakryte fóliou. Pridajte do vývaru špenát. Keď špenát zvädne, položte ho na tanier s hubami. Nakrájajte bravčové mäso, položte ho na houby so špenátom a podávajte.

## HU Sertéskaraj gombával



32 perc



X 4

1 kg sertéskaraj • ¼ pohár olívaolaj • 1 kockára vágott hagyma • 3 gerezd fokhagyma, hámozott és finomra aprított • 1 pohár Marsala bor • 1 pohár csirke alaplé • 230 g gomba, negyedelt • 2 pohár spenót **Lisztos keverék a sertéshúshoz:** 2 ek. liszt • 1 ek. fokhagymapor • 1 ek. szárított kakukkfű • 1 ek. só • ½ ek. frissen őrölt fekete bors

- Vonja be a sertéshúst a lisztes keverékkel.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Melegítse fel az olajat, és tegye bele a sertéshúst, párolja minden oldalon körülbelül **4 percig**, vagy amíg kissé meg nem barnul. Tegye bele a gombát, a hagymát és a fokhagymát, és pirítsa együtt a sertéshússal további **2-3 percig**. Öntse bele a bort.
- Zárja le a fedőt, és rögzítse. Válassza ki a kuktaprogramot, magas - időzítő: **25 perc**.

- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.

- Vegye ki a sertéshúst, tegye egy tányérra, és takarja le fóliával. Tegye az alaplébe a spenótot. Amikor a spenót megfonnyadt, tegye a tányérra a gombával. Vágja fel a sertéshúst, és helyezze a gombára és a spenóra, és tálalja.

## BG Свинско каре с гъби



32 минути



X 4

1 kg свински карета • 60 мл зехтин • 1 глава лук, нарязана на кубчета • 3 скилидки чесън, обелени и ситно накълцани • 230 мл вино марсала • 230 мл пилешки бульон • 230 г гъби, нарязани на четвъртини • 2 пълни шепи спанак **Брашния микс за свинско:** 2 с. л. брашно • 1 с. л. чесън на прах • 1 с. л. сушена мащерка • 1 с. л. сол • ½ с. л. прясно смлян черен пипер

- Оваляйте свинското в брашнения микс.
- Изберете програма Brown (Печене). Загрейте олиото и добавете свинското, задушете го за около **4 минути** или докато хване загар. Добавете гъбите, лука и чесъна и ги гответе заедно със свинското, докато придобият златист цвят за около още **2-3 минути**. Добавете виното.
- Затворете капака и го заключете. Изберете програмата Pressure Cook, High (Готвене под налягане, Силно) – Таймер: **25 минути**.

- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.

- Извадете свинското, сложете го в чиния и го покрийте с фолио. В бульона добавете спанака. След като спанакът се свие, го поставете в чиния с гъбите. Нарезете свинското, поставете го върху гъбите и спанака и сервирайте.

## RO File de porc cu ciuperci



32 min



X 4

1 kg file de porc • ¼ ceașcă de ulei de măsline • 1 ceapă tăiată în cubulețe • 3 căței de usturoi, decojiți și tocați mărunt • 1 ceașcă de vin Marsala • 1 ceașcă de supă pui • 230 g ciuperci, tăiate în sferturi • 2 cești de spanac  
**Amestec de făină pentru carnea de porc:** 2 linguri de făină • 1 lingură de praf de usturoi • 1 lingură de cimbru uscat • 1 lingură de sare • ½ lingură de piper proaspăt măcinat

- Ungeți carnea de porc cu amestecul de făină.
- Selectați programul Rumenire. Încălziți uleiul și adăugați carnea de porc, prăjiți pe toate laturile timp de aproximativ **4 minute** sau până când aceasta este ușor rumenită. Adăugați ciupercile, ceapa și usturoiul și prăjiți-le împreună cu carnea de porc pentru **2-3 minute** suplimentare. Adăugați vinul.
- Încideți capacul și blocați-l. Selectați programul de Gătire sub presiune, Mare - Temporizator: **25 minute**.

- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.

- Scoateți carnea de porc și puneți-o pe un platou și acoperiți-o cu folie de aluminiu. Adăugați spanacul în supă. Când spanacul este înmuiat, așezați-l pe o farfurie împreună cu ciupercile. Feliați carnea de porc și așezați-o peste ciuperci și spanac, apoi serviți.



## HR Svinjski kare s gljivama

Oko 1 kg svinjskog karea • ¼ šallice maslinovog ulja • 1 luk izrezan na kockice • 3 češnja češnjaka, oguljena i sitno nasjeckana • 1 šalica vina Marsala • 1 šalica pileće juhe • oko 230 g gljiva narezanih na četvrtine • 2 šalice špinata **Mješavina brašna za svinjetinu:** 2 žlice. brašna • 1 žličica češnjaka u prahu • 1 žličica sušene majčine dušice • 1 žličica soli • ½ žličice svježe smrvljenog crnog papra

- Uvaljajte svinjetinu u mješavinu brašna.
- Izvadite svinjetinu, stavite je na tanjur i prekritje folijom. Dodajte špinat u juhu. Nakon što špinat uvene stavite ga na tanjur s gljivama. Narežite svinjetinu, stavite je preko gljiva i špinata i poslužite.
- Odaberite program za prženje (Brown). Zagrijte ulje i dodajte svinjetinu, zapecite sa svih strana oko 4 minute ili dok lagano ne posmeđi. Dodajte gljive, luk i češnjak i pržite zajedno sa svinjetinom još **2 - 3 minute** da posmeđi. Dodajte vino.
- Zatvorite poklopac i zaključajte ga. Odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (High) - uklopni sat: **25 minuta**.
- Po završetku kuhanja otpustite tlak. Otvorite poklopac.



## ES Lomo de cerdo con champiñones

1 kg de lomo de cerdo • ¼ taza aceite de oliva • 1 cebolla cortada en cubitos • 3 dientes de ajo pelados y muy picados • 1 taza de vino Marsala • 1 taza de caldo de pollo • 230 g de champiñones cortados en cuartos • 2 tazas de espinacas **Mezcla de harina para el cerdo:** 2 cucharadas de harina • 1 cucharada de ajo en polvo • 1 cucharada de tomillo seco • 1 cucharada de sal • ½ cucharada de pimienta negra recién molida

- Enharine el cerdo con la mezcla de harina.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa.
- Seleccione el programa Dorar. Caliente el aceite y añada el cerdo, selle todos los lados durante aproximadamente 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Añada los champiñones, la cebolla y el ajo y dórelos junto con el cerdo durante **2-3 minutos** más. Añada el vino.
- Saque el cerdo, colóquelo en un plato y cúbralo con papel de aluminio. Añada las espinacas al caldo. Cuando las espinacas estén pochadas, colóquelas en un plato con los champiñones. Corte en rodajas el cerdo, colóquelas sobre los champiñones y las espinacas, y sirva.
- Cierre la tapa y bloquéela. Seleccione el programa Cocinar a presión, Alta - Temporizador: **25 minutos**.



## PT Lombo de porco com cogumelos

1 kg de lombo de porco • ¼ de caneca de azeite • 1 cebola picada • 3 dentes de alho, descascados e finamente picados • 1 caneca de vinho Marsala • 1 caneca de caldo de galinha • 230 g de cogumelos, partidos aos quadrados • 2 canecas de espinafres • **Mistura de farinha para o lombo de porco:** 2 colheres de sopa de farinha • 1 colher de sopa de alho em pó • 1 colher de sopa de tomilho seco • 1 colher de sopa de sal • ½ colher de sopa de pimenta preta moída recentemente

- Envolve o lombo de porco com a mistura de farinha.
- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.
- Seleccione o programa «Brown» (Dourar). Aqueça o azeite e adicione o lombo. Deixe refogar durante aproximadamente 4 minutos ou até dourar ligeiramente. Adicione os cogumelos, a cebola e o alho e deixe-os alourar juntamente com o pouco durante mais **2-3 minutos**. Adicione o vinho.
- Retire o lombo e coloque-o num prato e cubra com papel de alumínio. Adicione os espinafres ao caldo. Quando os espinafres estiverem cozidos coloque-os num prato com os cogumelos. Fatie o lombo e coloque por cima dos cogumelos e dos espinafres e sirva.
- Feche a tampa e trave-a. Seleccione o programa «Pressure Cook» (Cozinhar à pressão), Temporizador - «Low» (Baixo): **25 minutos**.



## EN Barbecue chicken legs

1 tablespoon olive oil • 8 chicken legs • 2 garlic cloves, peeled and minced • 1 medium onion, chopped • ¾ cup Barbecue sauce • ¾ cup sweet chili sauce • Salt and pepper

- Select Brown program. Heat the oil and brown the chicken legs for **6 minutes**.
- Add the garlic and onion. Select Brown program - Timer: **3 minutes**.
- Add remaining ingredients to the pot and stir to combine everything.
- Select Pressure Cook program, High - Timer: **15 minutes**.
- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
- Season with salt and pepper. Serve.



## CZ Grilovaná kuřecí stehna

1 lžice olivového oleje • 8 kuřecích stehen • 2 oloupané a prolisované stroužky česneku • 1 střední nakrájená cibule • ¾ šálku barbecue omáčky • ¾ šálku chilli omáčky • sůl a pepř

- Zvolíme program Brown (Smažení). Na rozpáleném oleji smažíme **6 minut** kuřecí stehna.
- Přidáme česnek a cibuli. Vybereme program Brown (Smažení) – časovač: **3 minuty**.
- Do hrnce přidáme zbývající přísady a promícháme je, abychom vše spojili.
- Zvolíme program Pressure Cook, High (Tlakové vaření, Vysoký), čas: **15 minut**.
- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
- Osolíme a opepříme. Podáváme.



## SK Grilované kuracie stehná

1 polievková lyžica olivového oleja • 8 kuračích stehienok • 2 strúčiky cesnaku, lúpané a pomleté • 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná • ¾ šálky omáčky na grilovanie • ¾ šálky chili omáčky • soľ a korenie

- Zvolte program Brown (Restovať dohneda). Zahrejte olej a duste kuracie stehná dohneda po dobu **6 minút**.
- Pridajte cesnak a cibuľu. Zvolte program Brown (Restovať dohneda) - Časovač: **3 minúty**.
- Pridajte do hrnca zvyšné přísady a všetko dôkladne premiešajte.
- Zvolte program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký) - Časovač: **15 minút**.
- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Dochutte soľou a korením. Podávajte.



## HU Sült csirke lábak



15 perc



X 4

1 evőkanál olívaolaj • 8 csirke láb • 2 gerezd fokhagyma, hámozott és reszelt • 1 közepes hagyma, aprított, ⅓ pohár barbecue szósz • ⅓ pohár chili szósz • Só és bors

- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Melegítse fel az olajat, és pirítsa meg a csirke lábakat kb. **6 percig**.
- Adja hozzá a fokhagymát és a hagymát. Válassza ki a Brown (sütés) programot – időzítő: **3 perc**.
- Tegye az edénybe a többi hozzávalót, és keverje össze.
- Válassza ki a kukta programot, magas - időzítő: **15 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.
- Fűszerezze sóval és borssal. Tálalja.

## BG Пилешки бутчета на барбекю



15 минути



X 4

1 с. л. зехтин • 8 пилешки бутчета • 2 скилидки чесън, обелен и намачкан • 1 средно голяма глава лук, накълцан • 150 мл сос барбекю • 150 мл чили сос • Сол и черен пипер

- Изберете програма Brown (Печене). Нагорещете олиото и задушете пилешките бутчета за около **6 минути**.
- Добавете чесън и лука. Изберете програма Brown (Печене) – Таймер: **3 минути**.
- Добавете останалите съставки към съда за готвене и разбъркайте, за да може всичко да се смеси.
- Изберете програмата Pressure Cook, High (Готвене под налягане, Силно) – Таймер: **15 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.
- Подправете със сол и черен пипер. Сервирайте.

## RO Friptură de pulpe de pui



15 min



X 4

1 lingură de ulei de măsline • 8 pulpe de pui • 2 căței de usturoi, decojiți și tocați • 1 ceapă medie, mărunțită • ⅓ ceașcă de sos barbecue • ⅓ ceașcă de sos de ardei iute • Sare și piper

- Selectați programul Rumenire. Încălziți uleiul și prăjiți pulpele de pui timp de aproximativ **6 minute**.
- Adăugați usturoiul și ceapa. Selectați programul Rumenire - Temporizator: **3 minute**.
- Adăugați ingredientele rămase și amestecați.
- Selectați programul de Gătire sub presiune, Mare - Temporizator: **15 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.
- Condimentați cu sare și piper. Serviți.

## HR Pileći bataci na roštilju



15 min



X 4

1 žlica maslinovog ulja • 8 pilećih bataka • 2 češnja češnjaka, oguljena i samljevena • 1 srednje veliki luk, nasjeckan • ⅓ šalice umaka za roštilj • ⅓ šalice čili umaka • sol i papar

- Odaberite program za prženje (Brown). Zagrijte ulje i pržite batke **6 minuta**.
- Dodajte češnjak i luk. Odaberite program za prženje (Brown) - uklopni sat: **3 minuta**.
- Dodajte preostale sastojke u lonac i promiješajte kako bi se sve sjedinilo.
- Odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (Pressure Cook, High) - uklopni sat: **15 minuta**.
- Po završetku kuhanja rasteretite tlak. Otvorite poklopac.
- Začinite solju i paprom. Poslužite.

## ES Muslos de pollo a la barbacoa



15 min



X 4

1 cucharada de aceite de oliva • 8 muslos de pollo • 2 dientes de ajo pelados y picados • 1 cebolla mediana picada • ⅓ taza de salsa barbacoa • ⅓ taza de salsa de chile • Sal y pimienta

- Seleccione el programa Dorar. Caliente el aceite y dore los muslos de pollo durante **6 minutos**.
- Añada el ajo y la cebolla. Seleccione el programa Dorar - Temporizador: **3 minutos**.
- Añada el resto de ingredientes en el bol y remueva para mezclarlo todo.
- Seleccione el programa Cocinar a presión, Alta - Temporizador: **15 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa.
- Salpimiente. Sirva.

## PT Churrasco de pernas de frango



15 min



X 4

1 colher de sopa de azeite • 8 pernas de frango • 2 dentes de alho, descascados e picados • 1 cebola média, picada • ⅓ de caneca de molho Barbecue • ⅓ de caneca de molho Chili • Sal e pimenta

- Selecione o programa «Brown» (Dourar). Aqueça o azeite e aloure as pernas de frango durante **6 minutos**.
- Adicione o alho e a cebola. Selecione o programa «Brown» (Dourar) - Temporizador: **3 minutos**.
- Adicione os restantes ingredientes à panela e mexa para misturar tudo.
- Selecione o programa «Pressure Cook» (Cozinhar à pressão), Temporizador - "High" (alto): **15 minutos**.
- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.
- Tempere com sal e pimenta. Sirva.



## EN Beef Bolognese sauce



10 min



X 4

½ tsp olive oil • 3 pieces of bacon • 2 medium onions, chopped • 2 garlic cloves, crushed • 500 g ground beef • 500 g ground pork • 1 carrot, diced • 1 celery stalk, diced • ½ cup red wine • 230 g tomato paste or tomato puree • 800 g can crushed or chopped tomatoes, drained • 2 tsp. dried oregano • 2 tsp. dried basil • salt & pepper to taste ½ cup parmesan cheese • 2 Bay leaves

- Select Brown program. Heat the olive oil with the beef, pork, bacon, onion, carrot, celery and garlic until the meat becomes browned.
- Break down any lumps with a spatula, then add all remaining ingredients and stir well to combine.
- Select Pressure Cook program, High - Timer: **10 minutes**.
- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
- Season to taste, remove the bay leaf. Serve with additional Parmesan cheese.

## CZ Hovězí omáčka Bolognese



10 minut



X 4

½ lžice olivového oleje • 3 kousky slaniny • 2 střední nasekané cibule • 2 prolisované stroučky česneku • 500 g mletého hovězího masa • 500 g mletého vepřového masa • 1 mrkev nakrájená na kostičky • 1 řapík celeru nakrájený na kostičky • ½ šálku červeného vína • 230 g rajčatové pasty • 800 g drcených rajčat • 2 lžičky sušeného oregana • 2 lžičky sušené bazalky • sůl a pepř podle chuti • ½ šálku parmezánu • 2 bobkové listy

- Zvolíme program Brown (Smažení). Na rozpáleném olivovém oleji smažíme hovězí a vepřové maso, slaninu, cibuli, mrkev, celer a česnek, dokud není maso opečené.
- Větší kousky masa rozdělíme špachtlí, přidáme všechny zbývající ingredience a dobře promícháme.
- Zvolíme program Pressure Cook, High (Tlakové vaření, vysoké), čas: **10 minut**.
- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
- Dochutíme a vytáhneme bobkový list. Podáváme spolu s parmezánem.

## SK Hovädzia bolonská omáčka



10 minút



X 4

½ polievkovej lyžice olivového oleja • 3 kusy slaniny • 2 stredne veľké cibule, nasekané • 2 strúčiky cesnaku, rozdrvené • 500 g mletého hovädzieho mäsa • 500 g mletého bravčového mäsa • 1 mrkva, nakrájaná na kocky • 1 zelerová stopka, nakrájaná na kocky • ½ šálky červeného vína • 230 g paradajkového pretlaku • 800 g drvených sušených paradajok v plechovke • 2 čajové lyžičky sušeného oregana • 2 čajové lyžičky sušenej bazalky • soľ a korenie na dochutenie • ½ šálky syra parmezan • 2 bobkové listy

- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Zahrejte olivový olej s hovädzím mäsom, bravčovým mäsom, slaninou, cibuľou, mrkvou, zelerom a cesnakom, až kým mäso nezhnedne.
- Vareškou rozbite akékoľvek hrudky, následne pridajte všetky zvyšné prísady a dôkladne premiešajte.
- Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký) - Časovač: **10 minút**.
- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Dochutte podľa chuti, vyberte bobkový list. Podávajte s pridaným parmezánom.

## HU Marhahúsos bolognai szósz



10 min



X 4

½ ek. olívaolaj • 3 szelet bacon • 2 közepes hagyma, aprított • 2 gerezd fokhagyma, zúzott • 500 g darált marhahús • 500 g darált sertéshús • 1 sárgarépa, kockára vágott • 1 zellerszár, kockára vágott • ½ pohár vörösbor • 230 g paradicsomszósz • 800 g doboz zúzott paradicsom, szárított • 2 ek. szárított oregánó • 2 ek. szárított bazsalikom • só és bors ízlés szerint • ½ pohár parmezán sajt • 2 babérlevél

- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Melegítse fel az olívaolajat a marhahússal, sertéshússal, baconnel, hagymával, sárgarépával, zellerrel és fokhagymával, amíg a hús meg nem pirul.
- A csomókat szedje szét egy spatulával, majd tegye bele a többi hozzávalót, és jól keverje össze.
- Válassza ki a kukta programot, magas - időzítő: **10 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.
- Fűszerezze ízlés szerint, vegye ki a babérlevelet. Kiegészítőleg parmezán sajttal tálalja.

## BG Телешки сос „Болонезе“



10 минути



X 4

½ с. л. зехтин • 3 парчета бекон • 2 средно големи лука, накълцани • 2 скилдки чесън, намачкан • 500 г телешка кайма • 500 г свинска кайма • 1 морков, на кубчета • 1 стрък целина, на кубчета • 100 мл червено вино • 230 г доматена паста • 800 г домати от консерва, отцедени • 2 с. л. сушен риган • 2 с. л. сушен босилек • сол и черен пипер на вкус, 60 г сирене пармезан • 2 дафинови листа

- Изберете програма Brown (Печене). Загрейте зехтина с телешкото, свинското, бекона, лука, моркова, целината и чесъна, докато месото стане златисто.
- Ако има бучки ги разбийте с шпатула, след това добавете всички останали съставки и разбъркайте добре, за да се смеси.
- Изберете програмата Pressure Cook, High (Готвене под налягане, Силно) – Таймер: **10 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.
- Подправете на вкус и извадете листата дафинов лист. Сервирайте с допълнително сирене пармезан.

## RO Sos bolognese de carne de vită



10 min



X 4

½ lingură de ulei de măsline • 3 bucăți de șuncă • 2 cepe medii, tocate • 2 căței de usturoi, zdrobiți • 500 g de carne tocată de vită • 500 g de carne tocată de porc • 1 morcov, tăiat cubulețe • 1 rădăcină de țelină, tăiată în cubulețe • ½ ceașcă de vin roșu • 230 g pastă de roșii • 800 g de roșii zdrobite din conservă, scurse de zeamă • 2 lingurițe de oregano uscat • 2 lingurițe de busuioc uscat • sare și piper după gust • ½ creșcă de parmezan ras • 2 frunze de dafin

- Selectați programul Rumeneire. Încălziți uleiul împreună cu carnea de vită, de porc, șunca, ceapa, morcovul, țelina și usturoiul până când carnea este rumenită.
- Desfaceți carnea gătită cu ajutorul unei spatule, după care adăugați ingredientele rămase și amestecați bine.
- Selectați programul de Gătire sub presiune, Mare - Temporizator: **10 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.
- Condimentați după gust, îndepărtați frunzele de dafin. Serviți împreună cu parmezan suplimentar.



## HR Umak Bolognese od govedine



10 min



X 4

*½ žlice maslinovog ulja • 3 komada slanine • 2 srednje velika luka, nasjeckana • 2 češnja češnjaka, zgnječena • oko 500 g mljevene govedine • oko 500 g mljevene svinjetine • 1 mrkva, nasjeckana na kockice • 1 stabljika celera, nasjeckana na kockice • ½ šalice crvenog vina • oko 230 g pirea od rajčice • oko 800 g zgnječene rajčice, ocijedene • 2 žličice sušenog origana • 2 žličice osušenog bosiljka • sol i papar po ukusu • ½ šalice parmezana • 2 lista lovora*

- Odaberite program za prženje (Brown). Pržite maslinovo ulje s govedinom, svinjetinom, slaninom, lukom, mrkvom, celerom i češnjakom dok meso ne posmeđi.
- Lopaticom razgradite sve grudice mesa, zatim dodajte sve preostale sastojke i dobro promiješajte kako bi se sve sjedinilo.
- Odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (Pressure Cook, High) - uklopni sat: **10 minuta**.
- Po završetku kuhanja otpustite tlak. Otvorite poklopac.
- Začinite po ukusu, izvadite lovorov list. Poslužite uz dodatak parmezana.

## ES Salsa boloñesa de carne de ternera



10 min



X 4

*½ cucharada de aceite de oliva • 3 tiras de beicon • 2 cebollas medianas picadas • 2 dientes de ajo picados • 500 g de carne picada de ternera • 500 g de carne picada de cerdo • 1 zanahoria cortada en cubitos • 1 apio cortado en cubitos • ½ taza de vino tinto • 230 g de salsa de tomate • 800 g de tomate triturado escurrido • 2 cucharaditas de orégano seco • 2 cucharaditas de albahaca seca • Sal y pimienta al gusto • ½ taza de queso parmesano • 2 hojas de laurel*

- Seleccione el programa Dorar. Caliente el aceite de oliva con la carne de ternera, la carne de cerdo, el beicon, la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo hasta que se dore la carne.
- Vaya partiendo la masa con una espátula y, a continuación, añada el resto de ingredientes y remueva bien para mezclarlo.
- Seleccione el programa Cocinar a presión, Alta - Temporizador: **10 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa.
- Sazone al gusto y quite las hojas de laurel. Sirva con un poco más de queso parmesano.

## PT Bolonhesa



10 min



X 4

*½ colher de sopa de azeite • 3 fatias de bacon • 2 cebolas médias, picadas • 2 dentes de alho, esmagados • 500 g de carne de vaca picada • 500 g de carne de porco picada • 1 cenoura, cortada • 1 aipo, cortado • ½ caneca de vinho tinto • 230 g de polpa de tomate • 1 lata de 800 g de tomates picados, escorridos • 2 colheres de sobremesa de orégãos secos • 2 colheres de sobremesa de manjeriço seco • sal e pimenta a gosto • ½ caneca de queijo parmesão • 2 folhas de louro*

- Seleccione o programa «Brown» (Dourar). Aqueça o azeite com a carne de vaca, a carne de porco, o bacon, a cebola, a cenoura, o aipo e o alho até a carne alourar.
- Desfaça os grumos com uma espátula, depois adicione todos os restantes ingredientes e mexa bem para misturar.
- Seleccione o programa “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão), “High” (alto) - Temporizador: **10 minutos**.
- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.
- Tempere a gosto, retire as folhas de louro. Sirva com queijo parmesão adicional.



## EN Chili con Carne



10 min



X 4

*1 kg lean ground beef • 2 onions finely diced • 2 garlic cloves, peeled and finely diced • 2 tbsp. olive oil • 1 tsp. ground cumin • 800 g can crushed or chopped tomatoes • 230 g can tomato sauce or passata • 2 425 g cans red kidney beans, rinsed and drained • 2 tbsp. chili powder • ½ tsp. Ancho chilli pepper • ¼ tsp. Cayenne powder • Kosher salt • Freshly cracked black pepper*

- Select Brown program. Lightly brown the beef in the oil. Season lightly with salt and pepper.
  - Add the onion, garlic, cumin, chili powder, ancho chile pepper and cayenne powder. Stir well to combine.
  - Add the tomatoes, tomato sauce and beans. Stir again then close the lid. Select Pressure Cook program, Low Timer: **10 minutes**.
  - Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid. Serve.
- Note:** to spice up your Chili con Carne, simply add a few drops of Tabasco before serving. Chili can be served by itself or on top of rice.

## CZ Chili con Carne



10 minut



X 4

*1 kg libového mletého hovädzieho masa • 2 cibule nakrájané najemno • 2 stroučky cesneku, oloupané a prolisované • 2 lžice olivového oleje • 1 lžička drčeného kmínu • 800 g drčených rajčat • 230 g rajčatové omáčky • 2 425 g plechovky scezených červených fazolí • 2 lžice chilli koření • ½ lžičky sušeného Ancho chilli • ¼ lžičky kajenského pepře • košer sůl • čerstvě namletý černý pepř*

- Zvolíme program Brown (Smažení). Na oleji lehce osmažíme hovězí maso. Osolíme a opepříme.
- Přidáme cibuli, česnek, kmín, chilli, sušené ancho chilli a kajenský pepř. Dobře promícháme.
- Přidáme rajčata, rajčatovou omáčku a fazole. Znova zamícháme a zavřeme víko. Zvolíme program Pressure Cook, Low (Tlakové vaření, nízké), čas: **10 minut**.
- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko. Podáváme.

**Poznámka:** pokud preferujete ostřejší verzi Chili con Carne, přidejte před podáváním několik kapek Tabasca. Chili lze servírovat samotné nebo na ryži.

## SK Chili con Carne



10 minút



X 4

*1 kg chudého mletého hovädzieho mäsa • 2 najemno na kocky nakrájané cibule • 2 strúčiky cesnaku, olúpané a najemno nakrájané na kocky • 2 polievkové lyžice olivového oleja • 1 polievková lyžica mletej rasce • 800 g drvených paradajok • 230 g paradajkovej omáčky v plechovke • 2 425 g plechovky červených fazuliek, opláchnutých a vysušených • 2 polievkové lyžice čili prášku • ½ čajovej lyžičky Ancho chilli korenia • ¼ čajovej lyžičky kajenského prášku • kôšer soľ • čerstvo pomleté čierne korenie*

- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Zľahka orestujte hovädzie mäso v oleji do hneda. Dochutíte zľahka soľou a korením.
  - Pridajte cibuľu, cesnak, rascu, čili prášok, ancho čili papričku a kajenský prášok. Dôkladne premiešajte.
  - Pridajte paradajky, paradajkovú omáčku a fazulky. Znova premiešajte a prikryte pokrievkou. Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), Nízky - Časovač: **10 minút**.
  - Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku. Podávajte.
- Poznámka:** na okorenenie vášho Chili con Carne jednoducho pred podávaním pridajte niekoľko kvapiek Tabasca. Čili sa môže podávať samotné alebo na vrchu ryže.

## HU Chilis bab

*1 kg sovány darált marhahús • 2 finomra aprított hagyma • 2 gerezd fokhagyma, hámozott és finomra aprított • 2 ek. olívaolaj • 1 ek. örölt kömény • 800 g dobozos zúzott paradicsom • 230 g dobozos paradicsomszós • 2 425 g dobozos vörös vesebab, leöblítve és megszártva • 2 ek. Chili por • ½ ek. poblano paprika • ¼ ek. Cayenne-bors • kóser só • frissen örölt fekete bors*

- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Kissé pirítsa meg a marhahúst az olajon. Fűszerezze kissé sóval és borssal.
- Adja hozzá a hagymát, a fokhagymát, a köményt, chili port, a poblano paprikát és a Cayenne-borsot. Jól keverje össze.
- Tegye bele a paradicsomot, a paradicsomszószt és a babot. Ismét keverje össze, és zárja le a fedőt. Válassza ki a kuktaprogramot, alacsony - időzítő: **10 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt. Tálalja.

**Megjegyzés:** A chilis bab fűszerezéséhez egyszerűen adjon hozzá néhány csepp Tabasco szószt a tálalás előtt. A chilis babot magában vagy rizzsel is tálalhatja.



## BG Чили кон карне

*1 кг смяна телешко без тлъстину • 2 лука, нарязани на ситни кучета • 2 скилдки чесън, обелени и нарязани на ситно • 2 с. л. зехтин • 1 с. л. смян кимион • 800 г домати от консерва • 230 г доматен сос от консерва • 2 консерви от по 425 г червен боб, изплакнат и отцеден • 2 с. л. сухо чили на прах • 0,5 с. л. червен лют пипер • ¼ с. л. чушки кайен на прах • Кашерна сол • Прясно смян черен пипер*

- Изберете програма Brown (Печене). Леко запържете телешкото в олиото. Овкусете с малко сол и пипер.
- Добавете лук, чесън, кимион, чили на прах, червен лют пипер и чушки кайен на прах. Разбъркайте добре, за да може всичко да се смеси.
- Добавете доматите, доматения сос и боба. Разбъркайте отново, след което затворете капака. Изберете програмата Pressure Cook, Low (Готвене под налягане, Слабо) Таймер: **10 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака. Сервирайте.

**Забележка:** за да направите вашето чили кон карне още по-пикантно, просто добавете няколко капки Табаско сос, преди да сервирате. Чилито може да сервирате самостоятелно или върху ориз.



## RO Chili con Carne

*1 kg carne tocată de vită degresată • 2 cepe tăiate în cubulețe mici • 2 căței de usturoi, decojiți și tocați mărunț • 2 linguri ulei de măsline • 1 linguriță de chimen măcinat • 800 g de roșii bucăți din conservă, scurse de zeamă • 230 g pastă de roșii • 2 conserve de 425 g de fasole roșie, clătită și scursă de apă • 2 linguri de praful de ardei iute • ½ linguriță de ardei iute Ancho • ¼ linguriță de ardei iute pudră Cayenne • Sare Kosher • Piper negru proaspăt măcinat*

- Selectați programul Rumenire. Prăjiți ușor carnea de vită în ulei. Condimentați cu puțină sare și piper.
- Adăugați ceapa, usturoiul, chimenul, praful de ardei iute, praful de ardei iute Ancho și de Cayenne. Amestecați bine.
- Adăugați roșiile, sosul de roșii și fasolea. Amestecați din nou și închideți capacul. Selectați programul de Gătire sub presiune, Mică Temporizator: **10 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul. Serviți.

**Recomandare:** Ca preparatul dumneavoastră să aibe un gust mai picanț, puteți adăuga câteva picături de Tabasco înainte de a-l servi. Chili con carne poate fi servit singur sau împreună cu orez.

## HR Chili con carne

*Oko 1 kg krte mljevene govedine • 2 luka narezana na sitne kockice • 2 češnja češnjaka, oguljena i sitno nasjeckana • 2 žlice maslinovog ulja • 1 žličica mljevenog kumina • limenka zgnječene rajčice od 800 g • limenka od oko 230 g umaka od rajčice • 2 limenke od po oko 425 g crvenog graha, ispranog i ocijedenog • 2 žličice čilija u prahu • ½ žličice Ancho čili papričice • ¼ žličice kajenskog papra u prahu • košer sol • svježe mljeveni crni papar*

- Odaberite program za prženje (Brown). Pržite govedinu u ulju do svijetlosmeđe boje. Blago začinite solju i paprom.
- Dodajte luk, češnjak, kumin, čili u prahu, ancho čili papričice i kajenski prah. Dobro promiješajte kao bi se sve sjedinilo.
- Dodajte rajčice, umak od rajčice i grah. Ponovno promiješajte i zatvorite poklopac. Odaberite program za kuhanje pod niskim tlakom (Pressure Cook, Low) - uklopni sat: **10 minuta**.
- Po završetku kuhanja otpustite tlak. Otvorite poklopac. Poslužite.

Napomena! Ako želite pikantniji Chili con carne, jednostavno dodajte nekoliko kapi tabasca prije posluživanja. Chili se može poslužiti kao samostalno jelo ili na podlozi od riže.



## ES Chile con carne

*1 kg de carne magra de ternera picada • 2 cebollas muy picadas • 2 dientes de ajo pelados y muy picados • 2 cucharadas de aceite de oliva • 1 cucharadita de comino molido • 800 g de tomate triturado • 230 g de salsa de tomate • 425 g de judías pintas de lata enjuagadas y escurridas • 2 cucharadas de chile en polvo • ½ cucharadita de chile ancho • ¼ cucharadita de cayena en polvo • Sal kosher • Pimienta negra recién molida*

- Seleccione el programa Dorar. Dore ligeramente la carne en el aceite. Sazone ligeramente con sal y pimienta.
- Añada la cebolla, el ajo, el comino, el chile en polvo, el chile ancho y la cayena en polvo. Remueva bien para mezclarlo.
- Añada los tomates, la salsa de tomate y las judías. Remueva de nuevo y, a continuación, cierre la tapa. Seleccione el programa Cocinar a presión, Baja - Temporizador: **10 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa. Sirva.

**Nota:** Para que su chile con carne quede más picante, simplemente añada unas gotas de tabasco antes de servir. El chile se puede servir solo o encima de arroz.



## PT Chili com carne

*1 kg de carne magra picada • 2 cebolas finamente picadas • 2 dentes de alho, descascados e finamente picados • 2 colheres de sopa de azeite • 1 colher de sobremesa de cominhos picados • 1 lata de 800 g de tomates triturados • 1 lata de 230 g de polpa de tomate • 2 latas de 425 g de feijão vermelho, lavado e escorrido • 2 colheres de sopa de chili em pó • ½ colher de sobremesa de pimenta malagueta • ¼ colher de sobremesa Pimenta de caiena • sal Kosher • pimenta preta moída recentemente*

- Seleccione o programa "Brown" (Dourar). Deixe alourar a carne ligeiramente no azeite. Tempere levemente com sal e pimenta.
- Adicione a cebola, o alho, os cominhos, o chili em pó, a pimenta malagueta e a pimenta de caiena. Mexa bem e misture.
- Adicione os tomates, o molho de tomate e os feijões. Mexa novamente e depois feche a tampa. Seleccione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), Temporizador «Low» (Baixo): **10 minutos**.
- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa. Sirva.

**Nota:** para apimentar o Chili com Carne, adicione apenas algumas gotas de Tabasco antes de servir. O chili pode ser servido sozinho ou sobre arroz.



## EN Beef soup

500g beef, chunks • 3 tablespoon of oil • 2 onions, sliced • 3 small potatoes, chunks • 1 carrots, chunks • 1 pepper, chunks • 1 celery root, chunks • 400ml tomato juice • 3 bay leaves • 1 parsnip, sliced • 100g green peas • 100g green beans, cut into 1.5 cm pieces • 1 tablespoon dried thyme • 1.5L water • Salt and pepper

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions and cook for **5 minutes**.
- Add the meat and cook for another **5 minutes**. When finished, press Cancel.
- Add all the other ingredients and 300ml water.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)

## CZ Hovězí polévka

500 g hovězího masa, 3 lžice oleje, 2 cibule nakrájené na plátky • 3 malé brambory nakrájené na kostky • 1 mrkev nakrájená na kousky • 1 paprika na kousky • 1 kořen celeru na kousky • 400 ml rajčatové šťávy • 3 bobkové listy • 1 pastinák nakrájený na plátky • 100 g hrášku • 100 g hráškových lusků • 1 lžice sušeného tymiánu • 1,5 l vody • sůl a pepř

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí přidáme cibuli a vaříme **5 minut**.
- Přidáme maso a vaříme dalších **5 minut**. Po dokončení stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme všechny další ingredience a 300 ml vody.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. • Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Displej se otáčí kruhovým pohybem. Až bude připraven, začne odpočítávat.)

## SK Hovädzia polievka

500 g hovädzieho mäsa, kúsky • 3 lyžice oleja • 2 cibule nakrájané na plátky • 3 malé zemiaky, kúsky • 1 mrkva, kúsky • 1 paprika, kúsky • 1 koreň zeleru, kúsky • 400 ml paradajkovej šťavy • 3 bobkové listy • 1 chren, 1 paštrnák nakrájaný na plátky • 100 g zeleného hrášku • 100 g strukov • 1 lyžica sušeného tymianu • 1,5 l vody • soľ a korenie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvoľte Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a varte **5 minút**.
- Pridajte mäso a varte ďalších **5 minút**. Po dokončení stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
- Pridajte všetky ostatné prísady a 300 ml vody.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikrýte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)

- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Add the remaining water, the thyme, salt and pepper.
- Select Soup/Stew. Press Clock and set it for **9 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.

- Po zapípaní časovača otvoríme tlakový ventil a uvoľníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušiť) a otvoríme víko.
- Přidáme zbývající vodu, tymián, sůl a pepř.
- Vybereme program Soup/Stew (polévka/ omáčka). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme čas na **9 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípaní časovača otvoríme tlakový ventil a uvoľníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušiť) a otvoríme víko.

- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Pridajte zvyšnú vodu, tymian, soľ a korenie.
- Vyberte program Polievka/Vývar. Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **9 minút**. Prikrýte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.



## HU Marhahúsleves

500 g marhahús darabok • 3 kanál olaj • 2 hagyma, aprítva • 3 kis burgonya, darabokban • 1 sárgarépa, darabokban • 1 bors, szemes • 1 zeller gyökér, darabokban • 400 ml paradicsomlé • 3 babérlevél • 1 paszternák, aprított • 100 g zöldborsó • 100 g hüvelyes borsó • 1 kanál szárított kakukkfű • 1,5 l víz • só és bors

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípól, tegye bele a hagymát, és süsse **5 percig**.
- Tegye bele a húst, és süsse további **5 percig**. Amikor kész, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Adja hozzá a többi hozzávalót és 300 ml vizet.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszaszámlálást, amikor ez készen van.)

## BG Телешка супа

500 г телешко на хапки • 3 с. л. олио • 2 глави лук, нарязан на шайби • 3 малки картофа на кубчета • 1 морков на кубчета • 1 чушка, на кубчета • 1 стрък целина, на едро • 400 мл доматен сос • 3 дафинови листа • 1 пащърнак, на шайби • 100 г грах • 100 г зелен фасул с шушулките • 1 с. л. сушена мащерка • 1,5 л вода • Сол и черен пипер

- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуete звук от сигнал, добавете лука и гответе **5 минути**.
- Добавете месото и гответе още **5 минути**. Когато е готово, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете всички други съставки и 300 мл вода.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)

## RO Ciorbă de vâcută

500g carne de vită, tăiată cuburi • 3 linguri ulei • 2 cepe, tocate mărunt • 3 cartofi mici, tăiați cuburi • 1 morcov, tăiat rondele • 1 ardei gras, tăiat cubulețe • 1 țelină mică, tăiată cubulețe • 400ml suc de roșii • 3 frunze de dafin • 1 păstârnac, tocat • 100g mazăre • 100g păstăi • 1 linguriță cimbru • 1.5 litri de apă • Sare și piper, după gust

- Adăuga uleiul în oală.
- Selectează programul Rumenire. Apasă butonul Start.
- După semnalul sonor, adaugă și călește ceapa timp de **5 minute**.
- Adaugă carnea și mai gătește pentru încă **5 minute**. După semnalul sonor, apasă butonul Cancel.
- Adaugă toate legumele rămase și 300ml de apă.
- Selectează programul Gătit sub presiune. Apasă butonul Cronometru și setează timpul la **15 minute**. Închide capacul și apasă butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)

- Amikor az időzítő sípól, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Adja hozzá a maradék vizet, a kakukkfűvet, sőt és borsot.
- Válassza ki a Soup/Stew (leves/párolt étel) programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **9 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípól, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

- Когато таймерът издаде звук от сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Добавете оставащата вода, мащерката, солта и пипера.
- Изберете Soup/Stew (Супа/Яхния). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **9 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звук от сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.





## HR Goveda juha s mesom



34 min



X 6

500 g govedine, narezane na komadiće • 3 žlice ulja • 2 luka, nasjeckana • 3 mala krumpira, narezana na komadiće • 1 mrkva, narezana na komadiće • 1 paprika, narezana na komadiće • 1 korijen celera, narezan na komadiće • 400 ml soka od rajčice • 3 lista lovora • 1 pastrnak, narezan na ploške • 100 g graška • 100 g mahuna • 1 žlica osušene majčine dušice • 1,5 l vode • sol i papar

- Ulijte ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.
- Dodajte meso i pržite još **5 minuta**. Kad bude gotovo, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte sve ostale sastojke i 300 ml vode.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslom se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)

- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Dodajte preostalu vodu, majčinu dušicu, sol i papar.
- Odaberite program juha/gulaš (Soup/Stew). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **9 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslom se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.



34 min



X 6

500 g de ternera en trozos • 3 cucharadas de aceite • 2 cebollas cortadas en rodajas • 3 patatas pequeñas cortadas en trozos • 1 zanahoria cortada en trozos • 1 pimiento cortado en trozos • 1 raíz de apio cortado en trozos • 400 ml de zumo de tomate • 3 hojas de laurel • 1 chiriivia cortada en rodajas • 100 g de guisantes • 100 g de vainas • 1 cucharada de tomillo seco • 1,5 l de agua • Sal y pimienta

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y cocine durante **5 minutos**.
- Añada la carne y cocine durante otros **5 minutos**. Cuando haya terminado, pulse Cancelar.
- Añada el resto de ingredientes y 300 ml de agua.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)

- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Añada el resto del agua, el tomillo la sal y la pimienta.
- Seleccione el programa Estofado/sopa. Pulse el botón Reloj y ajústelo en 9 minutos. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.



34 min



X 6

500 g de carne de vaca, porções • 3 colheres de sopa de azeite • 2 cebolas, cortadas • 3 batatas pequenas, porções • 1 cenoura, porções • 1 pimento, porções • 1 ramo de aipo, porções • 400 ml de polpa de tomate • 3 folhas de louro • 1 chervovia, cortada • 100 g de ervilhas • 100 g de feijão verde • 1 colher de sopa de tomillo seco • 1,5 L de água • sal e pimenta

- Coloque o azeite na panela.
- Seleccione "Brown" (Dourar) e prima "Start" (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **5 minutos**.
- Adicione a carne e deixe cozinhar durante mais **5 minutos**. Quando terminar, prima "Cancel" (cancelar).
- Adicione todos os outros ingredientes e 300 ml de água.
- Seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima "Clock" (relógio) e defina-o para **15 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).

- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Adicione a restante água, o tomillo, o sal e a pimenta.
- Seleccione "Soup/Stew" (sopa/estufado). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para 9 minutos. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.

## EN Tripe and Beef soup



40 min



X 8

700g beef tripe • 1 beef bone • 250g cream • 3 tablespoon of vinegar • ½ garlic • 1 parsnip • ½ celery root • 2 carrots • 2 onions • 3 egg yolks • roasted red peppers, bottled typed preserved in vinegar • salt • 2l water

- Add to the pot the beef tripe, the beef bone, water and all the vegetables.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **40 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Take out the meat and vegetables. Cut / slice the beef tripe (if not already done).
- In a bowl, mix the cream with the yolks, and after, gradually add to the soup stirring well. Then return everything to the cooking pot.
- Drain and slice the red peppers. Add the sliced peppers and vinegar to the soup.

## CZ Dršťková polévka



40 minut



X 8

700 g hovězích drštěk • 1 hovězí kost • 250 g smetany • 3 lžice octa • ½ česneku • 1 pastinák • ½ kořenu celeru • 2 mrkve • 2 cibule • 3 žlutky • nakládaná červená paprika • sůl • 2 l vody

- Do hrnce přidáme hovězí dršťky, hovězí kosti, vodu a všechnu zeleninu.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme čas na **40 minut**. Zavěříme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zaplání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Vytáhneme maso a zeleninu. Nakrájíme na kousky/plátky hovězí dršťky (pokud už nejsou nakrájené).
- V misce smícháme smetanu se žlutky a pak postupně přidáváme polévku. Nakonec dáme vše do hrnce.
- Přidáme ocet a nakládanou zeleninu.

## SK Držková polievka



40 minút



X 8

700 g hovädzích držíek • 1 hovädzia kosť • 250 g smotany • 3 lyžice octu • ½ cesnaku • 1 paštrnák • ½ zeleru koreňa • 2 mrkvy • 2 cibule • 3 žltky • nakladané červené papriky • soľ • 2 litre vody

- Do hrnce pridajte hovädzie držky, hovädziu kosť, vodu a všetku zeleninu.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **40 minút**. Prikrýte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odkryte pokrievku.
- Vyberte mäso a zeleninu. Rozrežte/nakrájajte na plátky hovädzie držky (ak ste tak už neurobili).
- V miske zmiešajte smotanú so žltkami a následne postupne pridajte polievku. Nakoniec dajte všetko do hrnca.
- Pridajte ocot a nakladanú zeleninu.

## HU Pacalleves

*700 g marhagymor • 1 marhacsont • 250 g tejszín • 3 kanál ecet • ½ fokhagyma • 1 paszternák • ½ zellergyökér • 2 sárgarépa • 2 hagyma • 3 tojássárgája • savanyított pirospaprika paprika • só • 2 l víz*

• Tegye az edénybe a marhagymrot, a marhacsontot, a vizet és minden zöldséget.

• Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **40 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszaszámlálást, amikor ez készen van.)

• Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

• Vegye ki a húst és a zöldségeket. Vágja/szeletelje fel a marhagymrot (ha még nincs kész).

• Egy tálban keverje össze a tejszínt a tojássárgájával, majd lépésről lépésre adja a leveshez. Végül tegyen bele mindent a főzédénybe.

• Öntse bele az ecetet, és tegye bele a paprikát.



40 perc



X 8

## BG Шкембе чорба

*700 г телешко шкембе • 1 телешки кокал • 250 г сметана • 3 лъжици оцет • 1/2 скилдка чесън • 1 пащърнак • 1/2 глава целина • 2 моркова • 2 глави лук • 3 жълтъка • червени камби от туршия • сол • 2 л вода*

• В съда за готвене сложете телешкото шкембе, телешкия кокал, водата и всички зеленчуци.

• Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **40 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)

• Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.

• Извадете месото и зеленчуците. Нарезжете на парчета телешкото шкембе (ако още не сте го направили).

• В купа смесете сметаната и жълтъците, след което малко по малко добавяйте от супата. Накрая пресипете всичко в съда за готвене.

• Добавете оцета и туршията.



40 минути



X 8

## RO Ciorbă de burtă

*700g burtă • 1 rasol de vită • 250g smântână • 3 linguri oțet • ½ căpățână de usturoi • 1 păstârnac • ½țelină • 2 morcovi • 2 cepe • 3 gălbenușuri • gogoșar murat • sare • 2 l apă*

• Puneți în oală burta, rasolul de vită, apa și toate legumele.

• Selectați programul Gătire sub presiune, apoi setați timpul la **40 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul va începe să se scurgă.)

• După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.

• Scoateți rasolul și legumele. Taiati burta fideluță (dacă nu este tăiată deja).

• Amestecați într-un bol smântâna cu gălbenușurile, iar apoi, treptat, adăugați câte un polonic de supă. Mutați întreaga compoziția în oală.

• Adăugați oțetul și gogoșarul murat tăiat felii.



40 min



X 8

## HR Juha od tripica

*700 g govedih tripica • 1 goveda kost • 250 g vrhnja • 3 žlice octa • ½ češnjaka • 1 pastrnak • ½ korijena celera • 2 mrkve • 2 luka • 3 žumanjka • ukiseljena crvena paprika • sol • 2 l vode*

• U lonac dodajte tripice, govedu kost, vodu i sve povrće.

• Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **40 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)

• Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.

• Izvadite meso i povrće. Narežite tripice (ako već nisu narezane).

• U posudi pomiješajte vrhnje sa žumanjkom i zatim postupno dodajte juhu. Na kraju vratite sve u lonac za kuhanje.

• Dodajte ocat i ukiseljenu papriku.



40 min



X 8

## ES Sopa de callos

*700 g de callos de ternera • 1 hueso de ternera • 250 g de nata • 3 cucharadas de vinagre • ½ ajo • 1 chirivía • ½ raíz de apio • 2 zanahorias • 2 cebollas • 3 yemas • Pepinillos rojos • Sal • 2 l de agua*

• Añada los callos de ternera, el hueso de ternera, el agua y todas las verduras en el bol.

• Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **40 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)

• Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.

• Saque la carne y las verduras. Corte en rodajas los callos de ternera (si no lo ha hecho antes).

• En el bol, mezcle la nata con las yemas y, a continuación, añada la sopa poco a poco. Por último, añádale todo en el bol de cocción.

• Eche el vinagre y los pepinillos.



40 min



X 8

## PT Sopa de tripas

*700 g de tripas de carne de vaca • 1 osso de carne de vaca • 250 g de natas • 3 colheres de sopa de vinagre • ½ alho • 1 cherovia • ½ ramo de aipo • 2 cenouras • 2 cebolas • 3 gemas de ovo • pickles de pimento vermelho • sal • 2 L de água*

• Adicione na panela as tripas e o osso de carne de vaca, a água e todos os legumes.

• Selecione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **40 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).

• Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.

• Retire a carne e os legumes. Corte / fatie as tripas de carne de vaca (se ainda não o fez).

• Numa taça, misture as natas com as gemas e, depois, passo a passo, adicione a sopa. No fim, adicione tudo na panela.

• Adicione o vinagre e os pickles.



40 min



X 8



## EN Chicken soup



25 min



X 6

700g chicken meat • 2 carrots, sliced • 1 parsnip • 1 chopped parsley root or 1 small turnip • 2 onions • 1 green pepper • 1 celery (small) • 100g noodles • 1.5L water • salt and pepper

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions, the chicken and cook for **10 minutes**. When finished, press Cancel.
- Add all the remaining vegetable, the noodles and 1.5L water.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Serve with fresh parsley.

## CZ Kuřecí polévka



25 minut



X 6

700 g kuřecího masa • 2 mrkve nakrájené na plátky • 1 pastinák • 1 kořen petržele • 2 cibule • 1 zelená paprika • 1 celer (malý) • nudle • 1,5 l vody • sůl a pepř

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí přidáme cibuli, kuřecí maso a vaříme **10 minut**. Po dokončení stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme zbývající zeleninu, nudle a 1,5 l vody.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavíme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípaní časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Podáváme s čerstvou petrželkou.

## SK Kuracia polievka



25 minút



X 6

700 g kuracieho mäsa • 2 mrkvy, nakrájané na plátky • 1 paštnák • 1 koreň petržlenu • 2 cibule • 1 zelená paprika • 1 zeler (malý) • rezance • 1,5 litra vody • soľ a korenie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvoľte Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a varte **10 minút**. Po dokončení stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
- Pridajte všetku zvyšnú zeleninu, rezance a 1,5 litra vody.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Podávajte s čerstvou petržlenovou vňaťou.

## HU Csirkehúsleves



25 perc



X 6

700 g csirkehús • 2 sárgarépa, szeletelt • 1 paszternák • 1 petrezselyemgyökér • 2 hagyma • 1 zöldbors • 1 zeller (kicsi) • tészta • 1,5 l víz • só és bors

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípol, tegye bele a hagymát, és süsse **10 percig**. Amikor kész, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Adja hozzá a többi zöldséget, a tésztát, és öntsön bele 1,5 l vizet.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezd a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomáscsapadékot, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Friss petrezselyemmel tálalja.

## BG Пилешка супа



25 минути



X 6

700 г пилешко месо • 2 моркова, нарязани • 1 пащърнак • 1 корен магданоз • 2 глави лук • 1 зелена чушка • 1 целина (малка) • спагети • 1,5 л вода • сол и пипер

- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуete звукот сигнал, добавете лука и гответе **10 минути**. Когато е готово, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете всички останали зеленчуци, спагетите и 1,5 л вода.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звукот сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Сервирайте с пресен магданоз.

## RO Supă de găină



25 min



X 6

700g carne de găină • 2 morcovi, tăiați rondele • 1 păstârnac • 1 rădăcină pătrunjel • 2 cepe • 1 ardei gras • 1 țelină mică • fideua • 1.5L de apă • sare și piper, după gust

- Puneți uleiul în oală.
- Selectați programul Rumenire și apăsați butonul Start.
- După semnalul sonor, adăugați ceapa și carnea și căliți timp de **10 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare.
- Adăugați toate legumele rămase, fideaua și 1.5l de apă.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă.)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Serviți cu pătrunjel proaspăt tocat deasupra.



## HR Pileća juha



25 min



X 6

700 g pilećeg mesa • 2 mrkve, narezane • 1 pastrnak • 1 korijen peršina • 2 luka • 1 zelena paprika • 1 celer (mali) • rezanci • 1.5 l vode • sol i papar

- Ulijte ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **10 minuta**. Kad bude gotovo, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte sve preostalo povrće, rezance i 1,5 l vode.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Poslužite sa svježim peršinom.

## ES Sopa de pollo



25 min



X 6

700 g de carne de pollo • 2 zanahorias cortadas en rodajas • 1 chirivía • 1 raíz de perejil • 2 cebollas • 1 pimiento verde • 1 apio (pequeño) • Fideos • 1,5 l de agua • Sal y pimienta

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y cocine durante **10 minutos**. Cuando haya terminado, pulse Cancelar.
- Añada el resto de verduras, los fideos y los 1,5 l de agua.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Sirva con perejil fresco.

## PT Sopa de galinha



25 min



X 6

700 g de carne de galinha • 2 cenouras, cortadas • 1 chervia • 1 ramo de salsa • 2 cebolas • 1 pimento verde • 1 aipo (pequeno) • 100 g de massa • 1,5 L de água • sal e pimenta

- Coloque azeite na panela.
- Seleccione "Brown" (Dourar) e prima "Start" (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **10 minutos**. Quando terminar, prima «Cancel» (Cancelar).
- Adicione todos os restantes legumes, a massa e 1,5 L de água.
- Seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **15 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Sirva com salsa fresca.



## EN Cold jellied pork



55 min



X 8

1 kg pork on the bone • 3l water • salt • 6 garlic • 2 carrots • 2 onions • 1 celery • 3 bay leaves • parsley • whole peppercorns

- Add the pork in the pot, together with the water.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **30 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready.)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Add the vegetables.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready.)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Select Simmer. Press Clock and set it for **10 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready.)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Remove the meat from the bone, take out the vegetables and sieve the soup (to have a clear liquid).
- Prepare the serving bowls with a mixture of sliced boiled vegetables, meat and fresh parsley.
- Pour the soup in the bowls, and after it has cooled down put in the fridge (to harden into jelly).

## CZ Studené vepřové maso / Aspik



55 minut



X 8

1 kg vepřového na vývar • 3 l vody • sůl • 6 stroužků česneku • 2 mrkve • 2 cibule • 1 celer • 3 bobkové listy • petrželka • pepř celý

- Vepřové přidáme do nádoby spolu s vodou.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **30 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Přidáme zeleninu.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru.
- Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Maso vykostíme, vyndáme zeleninu a scedíme polévku (abychom měli čirý vývar).
- Připravíme servírovací misky s nakrájenou vařenou zeleninou, masem a čerstvou petrželkou.
- Polévku nalijeme do misek a po vychladnutí, ji vložíme do ledničky (aby ztuhla jako želé).

## SK Studené bravčové mäso/Aspik



55 minút



X 8

1 kg bravčového mäsa • 3 litre vody • soľ • 6 cesnakov • 2 mrkvy • 2 cibule • 1 zeler • 3 bobkové listy • petržlen • zrnká korenia

- Dajte do hrnca bravčové mäso spolu s vodou.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **30 minút**. Prikrýte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať.)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Pridajte zeleninu.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikrýte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať.)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru.
- Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Oberte mäso z kosti, vyberte zeleninu a precedte polievku (aby ste dostali čiru tekutinu).
- Pripravte si servírovacie misky so zmesou na plátky nakrájanej uvarenej zeleniny, mäsa a čerstvej petržlenovej vňate.
- Polievku nalejte do misek a po ochladení ju vložte do chladničky (aby stvrdla na želé).

## HU Hideg sertéshús/kocsonya

*1 kg sertés alaplét • 3 l víz • só • 6 fokhagyma • 2 sárgarépa • 2 hagyma • 1 zeller • 3 babérlevél • petrezselyem • szemes feketebors*

- Tegye a sertéshúst az edénybe a vízzel együtt.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **30 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszaszámlálást, amikor ez készen van.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Adjá hozzá a zöldségeket.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszaszámlálást, amikor ez készen van.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel

## BG Студено свинско/желирана пача

*1 кг свински бульон • 3 л вода • сол • 6 скилидки чесън • 2 моркова • 2 глави лук • 1 целина • 3 дафинови листа • магданоз • черен пипер на зърна*

- В съда за готвене сложете свинското заедно с водата.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **30 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов.)
- Когато таймерът издаде звукъв сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Прибавете зеленчуците.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов.)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.

## RO Piftie

*1 kg rasol de porc • 3l apă • 1 lingură sare • 6 căței de usturoi • 2 morcov • 2 cepe • 1 țelină • 3 frunze de dafin • 1 rădăcină pătrunjel • piper boabe*

- Puneți rasolul de porc în oală, împreună cu apa.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **30 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Adăugați legumele întregi.
- Selectați programul Pressure Cook și setați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul anulare și deschideți capacul.

(megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

- Válassza ki a Simmer (párolás) programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **10 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)

• Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

- Vegye le a húst a csontról, vegye ki a zöldségeket, és szűrje át a levest (hogyz tiszta folyadék legyen).
- Készítse elő a tálaló táányérokat a szeletelt párolt zöldségekkel, a hússal és friss petrezselyemmel.
- Őntse a levest a táányérokba, majd amikor kihűlt, tegye a hűtőszekrénybe (hogy megszilárduljon a kocsonya).

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 минути	X 8

- Изберете Simmer (Къкрене). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **10 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов.)

- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Отстранете месото от кокала, извадете зеленчуците и прецедете супата (за да получите бистра течност).

- Пригответе купите, в които ще сервирате, като сложите в тях смесица от нарязани, сварени зеленчуци, место и пресен магданоз.
- Налейте супата в купи и след като е изстинала, я сложете в хладилника (за да се втвърди и да стане на желе).

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 min	X 8

- Selectați programul Fierbere la foc mic și setați timpul la **10 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește,iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Îndepărtați carnea de pe oase, scoateți legumele și strecurați supa, pentru o piftie clară.
- Împărțiți bulurile pentru piftie cu rondele din morcovul fiert, frunze de pătrunjel și carnea de porc.
- Mutați supa în boluri, iar când aceasta s-a răcit, le puteți pune la frigider.

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 perc	X 8

## HR Hladetina (aspik) od svinjetine

*1 kg mesnatih svinjskih kostiju • 3 l vode • sol • 6 češnjaka • 2 mrkve • 2 luka • 1 celer • 3 lista lovora • peršin • papar u zrnu*

- Stavite svinjetinu u lonac, zajedno s vodom.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **30 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Dodajte povrće.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.

## ES Cerdo frío en gelatina

*1 kg de carne de cerdo • 3 l de agua • Sal • 6 dientes de ajo • 2 zanahorias • 2 cebollas • 1 apio • 3 hojas de laurel • Perejil • Granos de pimienta*

- Añada el cerdo en el bol, junto con el agua.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **30 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Quando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Añada las verduras.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Quando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.

## PT Porco frio em gelatina (Aspic)

*1 kg de costeleta de porco • 3 L de água • sal • 6 alhos • 2 cenouras • 2 cebolas • 1 aipo • 3 folhas de louro • salsa • grãos de pimenta*

- Coloque a carne de porco na panela, juntamente com a água.
- Selecione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **30 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Adicione os legumes.
- Selecione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **15 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).

- Odaberite program za kuhanje (Simmer). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **10 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Skinite meso s kosti, izvadite povrće i procijedite juhu (da biste dobili bistru tekućinu).
- U zdjelicama za posluživanje pripremite mješavinu narezanog kuhanog povrća, mesa i svježeg peršina.
- Ulijte juhu u zdjelice i nakon što se ohladi stavite u hladnjak (da se stegne u želatinu).

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 min	X 8

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 min	X 8

- Seleccione el programa Hervir a fuego lento. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **10 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Quando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Saque la carne de los huesos, saque las verduras y cuele la sopa (para obtener un líquido transparente).
- Prepare los boles donde lo va a servir con una mezcla de verduras cocidas cortadas en rodajas, carne y perejil fresco.
- Vierta la sopa en los boles y, cuando se haya enfriado, introdúzcalos en el frigorífico (para que se compacte la gelatina).

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 min	X 8

<span></span>	<span></span>
<div><span><span></span></span></div>	<div><span><span></span></span></div>
55 min	X 8

- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Selecione «Simmer» (Lume brando). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **10 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Desosse a carne, retire os legumes e coe a sopa (para obter um líquido limpo).
- Prepare as taças para servir com uma mistura de legumes cozidos fatiados, carne e salsa fresca.
- Deite a sopa nas taças e depois de ter arrefecido coloque no frigorífico (para solidificar como gelatina).



## EN Goulash



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

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions and cook for **5 minutes**.
- Add the meat, paprika, marjoram, and cook for another **5 minutes**. When the timer beeps, press Cancel.
- Add all the other ingredients.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.

## CZ Guláš



700 g hovzího masa • 3 lžice oleje • 2 cibule nakrájené na plátky • 4 malé brambory na kousky • 2 mrkve nakrájené na plátky • 3 stroužky česneku • 1 lžice kmínu • 1 lžice papriky • 2 bobkové listy • 1 zelený pepř • 2 lžice majoránky • 400 g loupaných rajčat / rajčatové pasty • ½ sklenice červeného vína • ½ sklenice vody • pálivé papričky na servírování

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po připnutí přidáme cibuli a vaříme **5 minut**.
- Přidáme maso, papriku, majoránku a vaříme dalších **5 minut**. Po zapípání časovače stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme zbývající ingredience.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavíme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.

## SK Guláš



700 g hovädzieho mäsa, kúsky • 3 lyžice oleja • 2 cibule, nakrájané na plátky • 4 malé zemiaky, kúsky • 2 mrkvy, nakrájané na plátky • 3 ks cesnaku • 1 lyžica rasce • 1 lyžica papriky • 2 bobkové listy • 1 zelená paprika • 2 lyžice majoránky • 400 g lúpaných paradajok/paradajkového pretlaku • ½ pohára červeného vína • ½ pohára vody • štiplavá paprika, na servírovanie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvolte Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a varte **5 minút**.
- Pridajte mäso, papriku, majoránku a varte ďalších **5 minút**. Keď časovač zapípa, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
- Pridajte všetky ostatné prísady.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikyte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.

## HU Gulyás



700 g marhahús, darabokban • 3 kanál olaj • 2 hagyma, aprított • 4 kis burgonya, darabokban • 2 sárgarépa, szeletelt • 3 gerezd fokhagyma • 1 kanál kömény • 1 kanál paprika • 2 babérlevél • 1 zöldbors • 2 kanál majoránna • 400 g hámozott paradicsom/paradicsomszós • ½ pohár vörösbor • ½ phár víz • csípős paprika a tálaláshoz

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípól, tegye bele a hagymát, és süsse **5 percig**.
- Tegye bele a húst, a paprikát, a majoránnát, és süsse további **5 percig**. Amikor az időzítő sípól, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Tegye hozzá az összes többi összetevőt.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípól, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

## BG Гулаш



700 г телешко на хапки • 3 лъжици олио • 2 глави лук, нарязани на шайби • 4 малки картофа, на едро • 2 моркова, на шайби • 3 скилидки чесън • 1 лъжица кимион • 1 лъжица паприка • 2 дафинови листа • 1 зелена чушка • 2 лъжици риган • 400 г белени домати/доматена паста • ½ чаша червено вино • ½ часа вода • лют пипер при сервиране

- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуete звукoв сигнал, добавете лука и гoтвете **5 минути**.
- Добавете месото, паприката и ригана и гoтвете oще **5 минути**. Кoгaтo таймерът издаде звукoв сигнал, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете всички останали съставки.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звукoв сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.

## RO Gulaș de vită



700g carne de vită, tăiață cuburi • 3 linguri ulei • 2 cepe roșii, tocate mărunt • 4 cartofi mici, tăiați cuburi • 2 morcovi, tăiați rondele • 3 căței de usturoi • 1 linguriță chimen • 1 lingură boia • 2 frunze de dafin • 1 ardei gras, tocat • 2 lingurițe măghiran • 1 conservă de 400g roșii decojite • ½ cană vin roșu • ½ cană apă • ardei iute, pentru servit

- Puneți uleiul în oală.
- Selectați programul Rumenire și apăsați butonul Start.
- După semnalul sonor, adăugați ceapa și căliți timp de **5 minute**.
- Adăugați carnea, boiaua, chimenul și gătiți pentru încă **5 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare.
- Adăugați restul de ingrediente rămase.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.



## HR Gulaš

700 g govodine narezane na komadiće • 3 žlice ulja • 2 luka, nasjeckana • 4 mala krumpira, narezana na komadiće • 2 mrkve, narezane • 3 komada češnjaka • 1 žlica kima • 1 žlica paprike • 2 lista lovora • 1 zelena paprika • 2 žlice mažurana • 400 g oguljenih rajčica/pirea od rajčice • ½ čaše crvenog vina • ½ čaše vode • ljuta papričica za posluživanje

- Ulijte ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.
- Dodajte meso, papriku, mažuran i pržite još **5 minuta**. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte sve ostale sastojke.



## ES Goulash

700 g de carne de ternera en trozos • 3 cucharadas de aceite • 2 cebollas cortadas en rodajas • 4 patatas pequeñas cortadas en trozos • 2 zanahorias cortadas en rodajas • 3 dientes de ajo • 1 cucharada de alcaravea • 1 cucharada de pimentón • 2 hojas de laurel • 1 pimiento verde • 2 cucharadas de mejorana • 400 g de tomates pelados o salsa de tomate • ½ vaso de vino tinto • ½ vaso de agua • Pimentón picante, para servir

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y cocine durante **5 minutos**.
- Añada la carne, el pimentón y la mejorana, y cocine durante otros **5 minutos**. Cuando suene el timbre del temporizador, pulse Cancelar.
- Añada el resto de ingredientes.



## PT Goulash

700 g de carne de vaca, porções • 3 colheres de sopa de azeite • 2 cebolas, cortadas • 4 batatas pequenas, porções • 2 cebolas, partidas • 3 dentes de alho • 1 colher de sopa de alcaravia • 1 colher de sopa de pimentão doce • 2 folhas de louro • 1 pimento verde • 2 colheres de sopa de manjerona • 400 g de tomates pelados/polpa de tomate • ½ copo de vinho tinto • ½ copo de água • pimenta chili para servir

- Coloque o azeite na panela.
- Seleccione "Brown" (Dourar) e prima "Start" (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **5 minutos**.
- Adicione a carne, a paprica, a manjerona e deixe cozinhar durante mais **5 minutos**. Quando o temporizador apitar, prima «Cancel» (Cancelar)
- Adicione todos os outros ingredientes.



- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.

- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.

- Seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **15 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.



## EN Beef stroganoff

700g beef, chunks • 2 onions, sliced • 250g mushrooms, sliced • 10g flour • 1 tablespoon mustard • 125g cream • 50ml oil • 20g butter • 1 or 2 pickled dill cucumbers • 1 glass white wine • salt and pepper

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions and cook for **5 minutes**.
- After, add the mushroom and the meat and cook for another **5 -10 minutes**. When finished, press Cancel.
- Add all the other ingredients and 150ml water.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.



## CZ Hovězí stroganoff

700 g hovězího masa • 2 cibule nakrájené na plátky • 250 g hub nakrájených na plátky • 10 g mouky • 1 hořčice lingurá • 125 g smetany • 50 ml oleje • 20 g másla • 3 nakládané okurky nakrájené na plátky • 1 sklenku bílého vína • sůl a pepř

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí přidáme cibuli a vaříme **5 minut**.
- Potom přidáme houby a maso a vaříme dalších **5–10 minut**. Po dokončení stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme všechny další ingredience a 150 ml vody.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavěeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.



## SK Hovädzí Stroganov

700 g hovädzieho mäsa, kúsky • 2 cibule, nakrájané na plátky • 250g húb, nakrájaných na plátky • 10 g múky • 1 horčica lingura • 125 g smotany • 50 ml oleja • 20 g masla • 3 nakladané uhorky, nakrájané na plátky • 1 pohár bieleho vína • soľ a korenie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvoľte Brown (Restovať dohned) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a varte **5 minút**.
- Následne pridajte huby a mäso a varte ďalších **5-10 minút**. Po dokončení stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit).
- Pridajte všetky ostatné prísady a 150 ml vody.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a odkryte pokrievku.



## HU Stroganoff bélszín



30 perc



X 4

700 g marhahús, darabokban • 2 hagyma, aprított • 250 g gomba, szeletelt • 10 g liszt • 1 lingurá mustár • 125 g tejszín • 50 ml olaj • 20 g vaj • 3 paprika, szeletelt • 1 pohár fehérbor • só és bors

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípól, tegye bele a hagymát, és süsse **5 percig**.
- Majd adja hozzá a gombát és a húst, és süsse további **5-10 percig**. Amikor kész, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Adja hozzá a többi hozzávalót és 150 ml vizet.

- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípól, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

## BG Телешко „Строганов“



30 минути



X 4

700 g телешко на хапки • 2 глави лук на шайби • 250 g гъби, нарязани • 10 g брашно • 1 лъжица горчица • 125 g сметана • 50 ml олио • 20 g масло • 3 кисели краставички, нарязани на шайби • 1 чаша бяло вино • сол и пипер

- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуете звуков сигнал, добавете лука и гответе **5 минути**.
- След това добавете гъбите и месото и гответе още **5-10 минути**. Когато е готово, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете всички други съставки и 150 мл вода.

- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.

## RO Vită stroganoff



30 min



X 4

700g carne de vită, tăiată cuburi • 2 cepe, tocate julien • 250g ciuperci, tăiate felii • 10g făină • 1 lingură muștar • 125g smântână • 50ml ulei • 20g unt • 3 castraveți murați, tăiați rondele • 1 cană de vin alb • sare și piper, după gust

- Puneți uleiul în oală.
- Selectați programul Rumenire și apăsați butonul Start.
- După semnalul sonor, adăugați ceapa și căliți-o timp de **5 minute**.
- Adăugați carnea, boiaua, chimenul și gătiți pentru încă **5 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare.
- Adăugați restul de ingrediente rămase.

- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.

## HR Govedina Stroganoff



30 min



X 4

700 g govedine narezane na komadiće • 2 luka, nasjeckana • 250 g gljiva, nasjeckanih • 10 g brašna • 1 žlica senfa • 125 g vrhnja • 50 ml ulja • 20 g maslaca • 3 kisela krastavca, nasjeckana • 1 čaša bijelog vina • sol i papar

- Ulijte ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.
- Nakon toga dodajte gljive i meso i pržite još **5 - 10 minuta**. Kad bude gotovo, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte sve ostale sastojke i 150 ml vode.

- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.

## ES Stroganoff de ternera



30 min



X 4

700 g de carne de ternera en trozos • 2 cebollas cortadas en rodajas • 250 g de champiñones cortados en rodajas • 10 g de harina • 1 cucharada de mostaza • 125 g de nata • 50 ml de aceite • 20 g de mantequilla • 3 pepinillos cortados en rodajas • 1 vaso de vino blanco • Sal y pimienta

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y cocine durante **5 minutos**.
- A continuación, añada los champiñones y la carne, y cocine durante otros **5-10 minutos**. Cuando haya terminado, pulse Cancelar.
- Añada el resto de ingredientes y 150 ml de agua.

- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.

## PT Stroganoff de vaca



30 min



X 4

700 g de carne vaca, porções • 2 cebolas, partidas • 250 g de cogumelos fatiados • 10 g de farinha • 1 colher de sopa de mostarda • 125 g natas • 50 ml de azeite • 20 g de manteiga • 3 pickles, cortados • 1 copo de vinho branco • sal e pimenta

- Coloque o azeite na panela.
- Seleccione “Brown” (Dourar) e prima “Start” (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **5 minutos**.
- Depois, adicione os cogumelos e a carne e deixe cozer durante mais **5 -10 minutos**. Quando terminar, prima “Cancel” (Cancelar).
- Adicione todos os outros ingredientes e 150ml de água.

- Seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima “Clock” (Relógio) e defina-o para **15 minutos**. Feche a tampa e prima “Start” (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima “Cancel” (Cancelar) e abra a tampa.

## EN Pork shank with beans



700g pork meat with bone, sliced • 500g cannellini beans • 2 onions, sliced • 2 carrots, chunks • 500ml tomato passata • 3 tablespoon of oil • 2 bay leaves • thyme leaves • 1 tablespoon of sweet paprika • 1 tablespoon of caraway seeds • Salt and pepper

- Add the washed beans in the pot with 1.5l water.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **20 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Take out the boiled beans and throw away the water.
- Select Brown. Press Start. When the timer beeps, add the onions and cook for **5 minutes**.

- Add the meat and cook for another **5 minute**. When the timer beeps, press Cancel.
- Add the rest of the ingredients, including the boiled beans.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **10 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.

## CZ Vepřová kližka s fazolemi



700 g vepřového masa s kostí nakrájeného na plátky • 500 g fazolí • 2 cibule nakrájené na plátky • 2 mřkve na kousky • 500 ml rajčatové pasty • 3 lžice oleje • 2 bobkové listy • tymiánové listy • 1 lžice sladké papriky • 1 lžička kmínu • sůl a pepř

- Do hrnce vložíme omyté fazole a 1,5 l vody.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **20 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Displej se otáčí kruhovým pohybem. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapřipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Vytáhneme uvařené fazole a vylijeme vodu.
- Vybereme program Brown (Smažení). Stiskneme Start. Po připnutí přidáme cibuli a vaříme **5 minut**.

- Přidáme maso a vaříme dalších **5 minut**. Po zapřipání časovače stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme zbývající ingredience a uvařené fazole.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **10 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapřipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.

## SK Bravčová noha s fazuľou



700 g bravčového mäsa s kosťou, nakrájaného na plátky • 500 g fazule • 2 cibule, nakrájané na plátky • 2 mřkvy, kúsky • 500 ml paradajkového pretlaku • 3 lyžice oleja • 2 bobkové listy • listy tymianu • 1 lyžica sladkej papriky • 1 lyžička rasce • soľ a korenie

- Pridajte umyté fazulky do hrnce s 1,5 litra vody.
- Zvolte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **20 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a odkryte pokrievku.
- Vyberte uvařené fazulky a vylejte vodu.
- Zvolte program Brown (Restovať dohneda). Stlačte tlačidlo Start. Keď časovač zapípa, pridajte cibule a varte **5 minút**.

- Pridajte mäso a varte ďalších **5 minút**. Keď časovač zapípa, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit).
- Pridajte zvyšok prísad vrátane uvařených fazuliek.
- Zvolte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **10 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a odkryte pokrievku.

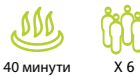
## HU Csülkös bab



700 g sertéshúscsont, szeletelt • 500 g bab • 2 hagyma, aprított • 2 sárgarépa, darabokban • 500 ml paradicsomszós • 3 kanál olaj • 2 babérlevél • kakukkfű levelek • 1 kanál édes paprika • 1 kanál fűszerkömény • só és bors

- Tegye a megmosott babot az edénybe 1,5l vízzel.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **20 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszaszámlálást, amikor ez készen van.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Vegye ki a párolt babot, és öntse ki a vizet.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Nyomja meg a Start gombot. Amikor az időzítő sípol, tegye bele a hagymát, és süsse **5 percig**.

## BG Свински джолан с боб



700 свинско месо с кокал, нарязано • 500 г боб • 2 глави лук, нарязани • 2 моркова на едри парчета • 500 мл доматиена паста • 2 лъжици олио • 2 дафинови листа • листа мащерка • 1 лъжица червен пипер • 1 лъжица кимион • сол и пипер

- Добавете изплакнатия боб в съда, заедно с 1,5 л вода.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **20 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звук от сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Извадете сварения боб и изхвърлете водата.
- Изберете Brown (Печене). Натиснете бутон «Старт». • Когато чуete звук от сигнал, добавете лука и гответе **5 минути**.

## RO Fasole cu ciolan afumat



700g ciolan afumat, tăiat felii • 500g fasole boabe uscată • 2 cepe, tocate mărunt • 2 morcovi, tăiați rondele • 500ml pastă de roșii • 3 linguri de ulei • 2 foi de dafin • cimbru • 1 lingură boia dulce • 1 lingură semințe de chimen • sare și piper, după gust

- Puneți în oală fasolea spălată și 1.5l apă.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **20 minute**.
- Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Scoateți fasolea și aruncați apă.
- Selectați programul Ruménire. Apăsați butonul Start. După semnalul sonor, adăugați ceapa și căliți-o timp de **5 minute**.

- Tegye bele a húst, és süsse további **5 percig**. Amikor az időzítő sípol, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Tegye bele a többi összetevőt a párolt babbal együtt.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **10 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

- Добавете месото и гответе още **5 минути**. Когато таймерът издаде звук от сигнал, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете останалите съставки, включително и сварения боб.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **10 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звук от сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.

- Adăugați ciolanul afumat și gătiți-l pentru încă **5 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare.
- Adăugați restul de ingrediente rămase, inclusiv fasolea fiartă.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați și seteați timpul la **10 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.



## HR Svinjska koljenica s grahom



40 min



X 6

700 g svinjetine s kostima, narezane • 500 g graha • 2 luka, nasjeckana • 2 mrkve, narezane na komadiće • 500 ml pirea od rajčice • 3 žlice ulja • 2 lista lovora • lističi majčine dušice • 1 žlica slatke crvene paprike • 1 žlica kima • sol i papar

- Stavite oprani grah u lonac s 1,5 l vode.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **20 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Izvadite kuhani grah i bacite vodu.
- Odaberite program za prženje (Brown). Pritisnite Start. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.

- Dodajte meso i pržite još **5 minuta**. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte ostale sastojke, uključujući kuhani grah.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **10 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.



40 min



X 6

## ES Pierna de cerdo con judías

700 g de carne de cerdo con hueso cortada en rodajas • 500 g de judías • 2 cebollas cortadas en rodajas • 2 zanahorias cortadas en trozos • 500 ml de pasta de tomate • 3 cucharadas de aceite • 2 hojas de laurel • Hojas de tomillo • 1 cucharada de pimentón dulce • 1 cucharada de alcaravea • Sal y pimienta

- Añada las judías lavadas en el bol con 1,5 l de agua.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **20 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Saque las judías cocidas y tire el agua.
- Seleccione el programa Dorar. Pulse Iniciar. • Cuando suene el timbre del temporizador, añada las cebollas y cocine durante **5 minutos**.

- Añada la carne y cocine durante otros **5 minutos**. Cuando suene el timbre del temporizador, pulse Cancelar.
- Añada el resto de ingredientes, incluyendo las judías cocidas.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en 10 minutos. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.



40 min



X 6

## PT Perna de porco com feijão

700 g de carne de porco com osso, fatiada • 500 g de feijão • 2 cebolas, cortadas • 2 cenouras, porções • 500 ml de polpa de tomate • 3 colheres de sopa de azeite • 2 folhas de louro • folhas de tomilho • 1 colher de sopa de sopa de paprica doce • 1 colher de alcaravia • sal e pimenta

- Coloque os feijões lavados na panela com 1,5 L de água.
- Seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **20 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Retire os feijões cozidos e deite fora a água.
- Seleccione “Brown” (Dourar). Prima «Start» (iniciar). Quando o temporizador apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **5 minutos**.

- Adicione a carne e deixe cozinhar durante mais **5 minutos**. Quando o temporizador apitar, prima «Cancel» (Cancelar).
- Adicione o resto dos ingredientes, incluindo os feijões cozidos.
- Seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para 10 minutos. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.



## EN Minced meat in cabbage leaves



40 min



Number of pieces: X 25

500g pork meat, minced • 100g white rice • 3 tablespoon oil • 2 onions • 1 tablespoon tomato puree • 500ml tomato juice • 2 jars sauerkrauts • ground pepper • 2 bay leaves • 1 tablespoon thyme • ½ tablespoon marjoram • 1 tablespoon sweet paprika • salt and pepper • smoked ham • hot pepper and polenta, for serving

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions and cook for **5 minutes**
- Add the rice, 1 glass of water, the salt and condiments and cook for another **5 minutes**. When finished, press Cancel.
- Add the obtained juice over the minced meat, add thyme, salt and pepper and mix.
- Cut the sauerkraut in small slices and cover the pot bottom (inside). Form the meat mixture into about 25 sausage shapes. And place them in the pot.
- Cover the shaped meat with sauerkraut and smoked ham (sliced). Add bay leaves, ground pepper, tomato juice and 1 glass of water.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **30 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Serve with hot pepper and polenta.

## CZ Zelné závitky s mletým masem



40 minut



Počet kusů: X 25

500 g mletého vepřového masa • 100 g rýže • 3 lžice oleje • 2 cibule • 1 lžice rajčatové pasty • 500 ml rajčatové šťavy • 2 kysaná zeli • pepř celý • 2 bobkové listy • 1 lžička tymiánu • ½ lžičky majoránky • 1 lžička sladké papriky • sůl a pepř • uzená šunka • páňavá paprika a polenta k servování

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí přidáme cibuli a vaříme **5 minut**.
- Přidáme rýži, 1 sklenici vody, sůl a koření a vaříme dalších **5 minut**. Po dokončení stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Mleté maso přelijeme výpekem, přidáme tymián, sůl a pepř a promícháme.
- Kysané zeli nakrájíme na malé kousky a zakryjeme jím dno hrnce (uvnitř). Vytváříme „sarmale“ neboli závitky a vložíme je do hrnce.
- Sarmale pokryjeme kyselým zelím a uzenou šunkou (nakrájenou na plátky). Přidáme bobkový list, kuličky pepře, rajčatovou šťavu a 1 sklenici vody.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **30 minut**. Zavíme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípnutí časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Podáváme s páňavou paprikou a polentou.

## SK Mleté mäso v listoch kapusty



40 minút



Počet kusov: X 25

500 g bravčového mäsa • 100 g ryže • 3 lyžice oleja • 2 cibule • 1 lyžica paradajkového pretlaku • 500 ml paradajkovej šťavy • 2 kyslé kapusty • zrnká korenia • 2 bobkové listy • 1 lyžica tymianu • ½ lyžice majoránky • 1 lyžica sladkej papriky • soľ a korenie • údená šunka • štipľavé korenie a polenta na servovanie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvolte Brown (Restovat dohneda) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a varte **5 minút**.
- Pridajte ryžu, 1 pohár vody, soľ a korenie a varte ďalších **5 minút**. Po dokončení stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit).
- Polejte mleté mäso ziskanou šťavou, pridajte tymian, soľ a korenie a premiešajte.
- Nakrájajte kyslú kapustu na malé plátky a poukladajte ju na dno hrnce (vnútri). Vytvárajte rolky a umiestnite ich do hrnce.
- Zakryte rolky kyslou kapustou a údenou šunkou (nakrájanou na plátky). Pridajte bobkové listy, zrnká korenia, paradajkovú šťavu a 1 pohár vody.
- Zvolte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **30 minút**. Prikrte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a odokryte pokrievku.
- Podávajte so štipľavým korením a polentou.

## HU Töltött káposzta

*500 g sertéshús, darált • 100 g rizs • 3 kanál olaj • 2 hagyma • 1 kanál paradicsomszós • 500 ml paradicsomlé • 2 savanyú káposzta • szemes feketebors • 2 babérlevél • 1 kanál kakukkfű • ½ kanál majoránna • 1 kanál csemegepaprika • só és bors • füstölt sonka • csipős paprika és puliszka a tálaláshoz*

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípól, tegye bele a hagymát, és süsse **5 percig**.
- Adja hozzá a rizst, 1 pohár vizet, a sót és a fűszereket, és süsse további **5 percig**. Amikor kész, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Adja hozzá a szószt a darált húshoz, adj a hozzá a kakukkfüvet, a sót és a borsot, és keverje össze.
- Vágja kis darabokra a savanyú káposztát, és fedje el vele az edény alját (belül). Töltse meg a káposztákat, és tegye bele az edénybe.

## BG Зелеви сарми с кайма

*500 g свинска кайма • 100 g ориз • 3 лъжици олио • 2 глави лук • 1 лъжица доматена паста • 500 мл доматен сок • 2 кисели зелки • пипер на зърна • 2 дафинови листа • 1 лъжица мащерка • ½ лъжица риган • 1 лъжица сладък червен пипер • сол и черен пипер • пушена шунка • лют пипер и полента при сервиране*

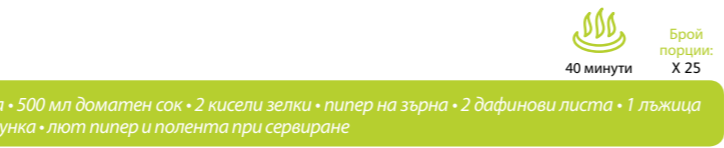
- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуете звуков сигнал, добавете лука и гответе **5 минути**.
- Добавете ориза, 1 чаша вода, солта и подправките и гответе още **5 минути**. Когато е готово, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете получения сок към каймата, сложете мащерка, сол и черен пипер, и разбъркайте.
- Вземете листа от киселото зеле и ги сложете на дъното, за да покриете дъното на съда за готвене. Оформете сарми и ги наредете в съда.

## RO Sarmale

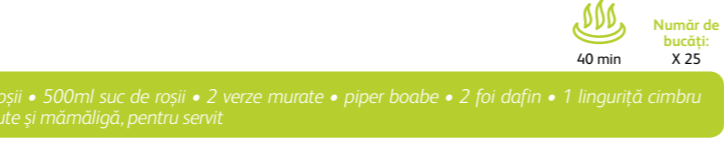
*500g carne de porc, tocată • 100g orez • 3 linguri ulei • 2 cepe roșii • 1 lingură pastă de roșii • 500ml suc de roșii • 2 verde murate • piper boabe • 2 foi dafin • 1 linguriță cimbru • ½ linguriță măghiran • 1 linguriță boia dulce • sare și piper, după gust • afumatură • ardei iute și mămăligă, pentru servit*

- Puneți uleiul în oală
- Selectați programul Rumenire și apăsați butonul Start.
- După semnalul sonor, adăugați ceapa și căliți-o timp de **5 minute**.
- Adăugați orezul, 1 cană de apă, sarea și condimentele și gătiți-le pentru încă **5 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare.
- Turnați sosul obținut peste carnea tocată, adaugăți cimbru, sare și piper (dacă este nevoie) și amestecați compoziția bine.
- Tăiați varza murată fideluță și puneți-o pe fundul oalei. Împachetați sarmalele și puneți-le în oală.

- Borítsa be a töltött káposztákat savanyú káposztával és füstölt sonkával (darabos). Tegye bele a babérlevelet, a szemes borsot, a paradicsomszószt és a pohár vizet.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **30 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípól, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Csípős paprikával és puliszkával tálalja.



- Покрийте сармите със зелеви листа и резени пушена шунка. Добавете дафинови листа, зърна черен пипер, доматен сок и 1 чаша вода.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **30 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплект превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Сервирайте с лют червен пипер и полента.



- Acoperiți sarmalele cu varza murată tocată și afumătura tăiată feliețu. Puneți foile de dafin, boabele de piper, sucul de roșii și 1 cană apă.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **30 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Serviți alături de ardei iute și mămăligă.



## HR Sarma

*500 g mljevenog svinjskog mesa • 100 g riže • 3 žlice ulja • 2 luka • 1 žlica pirea od rajčice • 500 ml sok od rajčice • 2 glavice kiselog kupusa • papar u zrnu • 2 lista lovora • 1 žlica majčine dušice • ½ žlice mažurana • 1 žlica slatke paprike • sol i papar • dimljena šunka • ljuta papričica i palenta za posluživanje*

- Ulijte ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.
- Dodajte rižu, 1 čašu vode, sol i začine i pržite još **5 minuta**. Kad bude gotovo, pritisnite Cancel za prekid.
- Dobiveni sok prelijte preko mljevenog mesa, dodajte majčinu dušicu, sol, papar i promiješajte.
- Kiseli kupus izrežite na rezance i pokrijte dno lonca. Oblikujte sarme i stavite ih u lonac.

## ES Carne picada en hojas de col

*500 g de carne picada de cerdo • 100 g de arroz • 3 cucharadas de aceite • 2 cebollas • 1 cucharada de pasta de tomate • 500 ml de zumo de tomate • 2 chucruts • Granos de pimienta • 2 hojas de laurel • 1 cucharada de tomillo • ½ cucharada de mejorana • 1 cucharada de pimentón dulce • Sal y pimienta • Jamón ahumado • Pimentón picante y polenta, para servir*

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y cocine durante **5 minutos**.
- Añada el arroz, 1 vaso de agua, la sal y las especias y cocine durante otros **5 minutos**. Cuando haya terminado, pulse Cancelar.
- Añada el jugo obtenido de la carne picada, el tomillo, la sal y la pimienta y mezcle.
- Corte la col agria en pequeñas rodajas y cubra el fondo del bol (por dentro). Dele la forma de “sarmale” y colóquelo en el bol.

## PT Carne picada em folhas de repolho

*500 g de carne de porco, picada • 100 g de arroz • 3 colheres de sopa de azeite • 2 cebolas • 1 colher de sopa de polpa de tomate • 500 ml de sumo de tomate • 2 chucrutes • grãos de pimenta • 2 folhas de louro • 1 colher de sopa de tomilho • ½ colher de sopa de manjerona • 1 colher de sopa de pimentão doce • sal e pimenta • presunto • pimenta chili e polenta para servir*

- Coloque o azeite na panela.
- Selecione “Brown” (Dourar) e prima “Start” (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **5 minutos**.
- Adicione o arroz, 1 copo de água, o sal e os condimentos e deixe cozinhar durante mais **5 minutos**. Quando terminar, prima “Cancel” (Cancelar).
- Adicione o sumo obtido sobre a carne picada, junte o tomilho, o sal e a pimenta e misture.
- Corte o repolho azedo em pequenas fatias e cubra o fundo da panela (no interior). Molde o “sarmale” e coloque-o na panela.

- Prekrijte sarme kiselim kupusom i šunkom. Dodajte listove lovora, zrna papra, sok od rajčice i 1 čašu vode.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **30 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispuštite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Poslužite s ljutom papričicom i palentom.



- Cubra el sarmale con la col agria y el jamón ahumado (en rodajas). Añada las hojas de laurel, los granos de pimienta, el zumo de tomate y 1 vaso de agua.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **30 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Sirva con pimentón picante y polenta.



- Cubra o sarmale com o repolho azedo e o presunto (fatiado). Adicione as folhas de louro, os grãos de pimenta, o sumo de tomate e 1 copo de água.
- Selecione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima “Clock” (Relógio) e defina-o para **30 minutos**. Feche a tampa e prima “Start” (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima “Cancel” (Cancelar) e abra a tampa.
- Sirva com pimenta chili e polenta.



## EN Cabbage with smoked ham



1 cabbage, sliced • 2 onions, sliced • 2 garlic cloves, sliced • 1 green pepper, sliced • 300g smoked ham • 150ml tomato puree • 3 tablespoon oil • 2 bay leaves • thyme • 1 tablespoon sweet paprika • 300ml water • salt and pepper

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions and meat, and cook for **10 minutes**. When the timer beeps, press Cancel.
- Add all the other ingredients.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **20 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Serve with polenta and hot pepper.

## CZ Zelí s uzenou šunkou



1 nakrájené zelí • 2 cibule nakrájené na plátky • 2 stroužky česneku nakrájené na plátky • 1 zelená paprika nakrájená na plátky • 300 g uzené šunky • 150 ml rajčatové pasty • 3 lžice oleje • 2 bobkové listy • tymián • 1 lžička sladké papriky • 300 ml vody • sůl a pepř

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí přidáme cibuli a vaříme **10 minut**. Po zapipání časovače stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme zbývající ingredience.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **20 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Podáváme s pálivou paprikou a polentou.

## SK Kapusta s údenou šunkou



1 kapusta nakrájaná na plátky • 2 cibule nakrájané na plátky • 2 cesnaky nakrájané na plátky • 1 zelená paprika nakrájaná na plátky • 300 g údenej šunky • 150 ml paradajkového pretlaku • 3 lyžice oleja • 2 bobkové listy • tymian • 1 lyžička sladkej papriky • 300 ml vody • soľ a korenie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvolte Brown (Restovať dohneda) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a mäso a varte **10 minút**. Keď časovač zapípa, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
- Pridajte všetky ostatné prísady.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **20 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať.)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Podávajú s polentou a štipľavým korením.

## HU Káposzta füstölt sonkával



1 káposzta, szeletelt • 2 hagyma, aprított • 2 fokhagyma, aprított • 1 zöldbors, őrölt • 300 g füstölt sonka • 150 ml paradicsomszós • 3 kanál olaj • 2 babérlevél • kakukkfű • 1 kanál csemegepaprika • 300 ml víz • só és bors

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípol, tegye bele a hagymát és a húst, és süsse **10 percig**. Amikor az időzítő sípol, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Tegye hozzá az összes többi összetevőt.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **20 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszaszámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Puliszkával és csípős paprikával tálalja.

## BG Зелe с пушена шунка



1 зеле, накълцано • 2 глави лук, нарязани • 2 скилидки чесън, накълцани • 1 зелена чушка, нарязана • 300 г пушена шунка • 150 мл доматиена паста • 3 лъжици олио • 2 дафинови листа • мащерка • 1 лъжица сладък червен пипер • 300 мл вода • сол и пипер

- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуе звук сигнал, добавете лука и месото и гответе **10 минути**. Когато таймерът издаде звук сигнал, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете всички останали съставки.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **20 минути**. Затворете капак и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звук сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капак.
- Сервирайте с полента и лют пипер.

## RO Varză călită cu afumătură



1 varză dulce medie, tocată fideluță • 2 cepe, tocate mărunț • 2 căței de usturoi, tocați mărunț • 1 ardei capia, tocat cubulețe • 300g afumătură • 150ml pastă de tomate • 3 linguri de ulei • 2 foi de dafin • cimbru • 1 lingură boia dulce • 300ml apă • sare și piper, după gust

- Puneți uleiul în oală.
- Selectați programul Rumeneire și apăsați butonul Start.
- După semnalul sonor, căliți ceapa și afumătura timp de **10 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare.
- Adăugați restul de ingrediente rămase.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **20 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Serviți alături de mămăligă caldă și ardei iute.



## HR Kupus s dimljenom šunkom



30 min



X 6

1 kupus, narezan na rezance • 2 luka, nasjeckana • 2 češnjaka, nasjeckana • 1 zelena paprika, narezana • 300 g dimljene šunke • 150 ml pirea od rajčice • 3 žlice ulja • 2 lišća lovora • majčina dušica • 1 žlica slatke paprike • 300 ml vode • sol i papar

- Ulijte ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i meso i pržite **10 minuta**. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte sve ostale sastojke.

- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **20 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Poslužite s palentom i ljutom papričicom.

## ES Col con jamón ahumado



30 min



X 6

1 col cortada en rodajas • 2 cebollas cortadas en rodajas • 2 dientes de ajo cortados en rodajas • 1 pimiento verde cortado en rodajas • 300 g de jamón ahumado • 150 ml de pasta de tomate • 3 cucharadas de aceite • 2 hojas de laurel • Tomillo • 1 cucharada de pimentón dulce • 300 ml de agua • Sal y pimienta

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y la carne, y cocine durante **10 minutos**. Cuando suene el timbre del temporizador, pulse Cancelar.
- Añada el resto de ingredientes.

- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **20 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Sirva con polenta y pimentón picante.

## PT Repolho com presunto



30 min



X 6

1 Repolho, fatiado • 2 cebolas, cortadas • 2 alhos, cortados • 1 pimiento verde, fatiado • 300 g de presunto • 150 ml de polpa de tomate • 3 colheres de sopa de azeite • 2 folhas de louro • tomillo • 1 colher de sopa de pimentão doce • 300 ml de água • sal e pimenta

- Coloque o azeite na panela.
- Seleccione “Brown” (Dourar) e prima “Start” (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e a carne e deixe cozinhar durante **10 minutos**. Quando o temporizador apitar, prima “Cancel” (Cancelar).
- Adicione todos os outros ingredientes.
- Seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima “Clock” (Relógio) e defina-o para **20 minutos**. Feche a tampa e prima “Start” (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa

- a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima “Cancel” (Cancelar) e abra a tampa.
- Sirva com polenta e pimenta chili.



## EN Chicken with mushrooms



45 min



X 4

700g chicken meat, cubed • 50ml oil • 100g flour • 400ml water (can be excluded if needed) • 250g mushrooms, sliced • 400g cream • 2 onions, sliced • Salt and pepper • Polenta, for serving

- Pour the oil in the cooking pot.
- Select Brown and press Start.
- When it beeps, add the onions and cook for **5 minutes**.
- After, add the chicken and cook for **5 minutes**, following with the mushrooms – cooking for another **7-10 minutes**.
- Add the flour and stir continuously for **5 minutes**. Add the cream and continue to stir for another **5 minutes**.
- When finished, press Cancel.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Serve with polenta.

## CZ Kuřecí maso s houbami



45 min



X 4

700 g kuřecího masa nakrájeného na kostky • 50 ml oleje • 100 g mouky • 400 ml vody (volitelně) • 250 g hub nakrájených na plátky • 400 g smetany • 2 cibule nakrájené na plátky • sůl a pepř • polenta

- Do hrnce nalijeme olej.
- Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí přidáme cibuli a vaříme **5 minut**.
- Poté přidáme maso a vaříme **5 minut**. Potom přidáme houby a vaříme dalších **7–10 minut**.
- Přidáme mouku a za stálého míchání vaříme dalších **5 minut**. Přidáme smetanu a za stálého míchání vaříme dalších **5 minut**.
- Po dokončení stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Podáváme s polentou.

## SK Kurča na hubách



45 minút



X 4

700 g kuracieho mäsa nakrájaného na kocky • 50 ml oleja • 100 g múky • 400 ml vody (v prípade potreby možno vynechať) • 250 g húb nakrájaných na plátky • 400 g smotany • 2 cibule nakrájané na plátky • soľ a korenie • polenta na podávanie

- Nalejte do hrnce olej.
- Zvolte Brown (Restovat dohneda) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď zapípa, pridajte cibule a varte **5 minút**.
- Potom pridajte mäso a varte **5 minút**, následne pridajte huby a varte ďalších **7-10 minút**.
- Pridajte múku a neustále miešajte po dobu **5 minút**. Pridajte smotanu a pokračujte v miešaní ďalších **5 minút**.
- Keď skončíte, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit).
- Zvolte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikrýte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a odkryte pokrievku.
- Podávajte s polentou.

## HU Csirkehús gombával

*700 g csirkehús, felkockázva • 50 ml olaj • 100 g liszt • 400 ml víz (szükség szerint ki lehet hagyni) • 250 g gomba, szeletelt • 400 g tejszín • 2 hagyma, aprított • só és bors • puliszka a tálaláshoz*

- Öntse az olajat főzőedénybe.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor sípol, tegye bele a hagymát, és süsse **5 percig**.
- Majd tegye bele a húst, és süsse további **5 percig**, majd jöhet a gomba – süsse további **7-10 percig**.
- Tegye bele a lisztet, és folyamatosan kevergesse **5 percig**. Tegye bele a tejszínt, és folytassa a kevergetést további **5 percig**.

- Amikor kész, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdí a visszazámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomásszelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Puliszkával tálalja.



45 perc

X 4

## BG Пиле с гъби

*700 г пилешко месо, нарязано на кубчета • 50 мл олио • 100 г брашно • 400 мл вода (може и да се пропусне) • 250 г гъби, нарязани • 400 г сметана • 2 глави лук, нарязани • Сол и пипер • Полента при сервиране*

- Сложете олиото в съда за готвене.
- Изберете Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато чуете звуков сигнал, добавете лука и гответе **5 минути**.
- След това добавете месото и гответе **5 минути**, след което прибавете и гъбите и гответе още **7-10 минути**.
- Добавете брашното и разбърквайте непрекъснато за още **5 минути**. Добавете сметаната и продължете да разбърквате още **5 минути**.

- Когато е готово, натиснете Cancel (Отказ).
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Сервирайте с полента.



45 минути

X 4

## RO Ciulama de pui și ciuperci

*700g carne de pui, tăiată cuburi • 50ml ulei • 100g făină • 400ml apă (poate fi omisă dacă se dorește) • 250g ciuperci, tăiate felii • 400g smântână • 2 cepe tocate julien • Sare și piper, după gust • Mămăligă, pentru servit*

- Puneți uleiul în oală.
- Selectați programul Rumenire și apăsați butonul Start.
- După semnalul sonor adăugați și căliți ceapa timp de **5 minute**.
- Apoi adăugați carnea de pui și prăjiți-o timp de **5 minute**. După aceea, adăugați ciupercile și căliți-le timp de **7-10 minute**.
- Adăugați făina și amestecați timp de **5 minute** (să nu se facă cocoloașe). Încorporați și smântâna, amestecând continuu, timp de încă **5 minute**. (se poate adăuga un pic de apă dacă este nevoie)

- Apăsați butonul Anulare.
- Selectați programul Gătire sub presiune și selectați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Serviți alături de mămăligă caldă.



45 min

X 4

## HR Piletina s gljivama

*700 g pilećeg mesa, narezanog na kockice • 50 ml ulja • 100 g brašna • 400 ml vode (po potrebi se može izostaviti) • 250 g gljiva, narezanih • 400 g vrhnja • 2 luka, nasjeckana • sol i papar • palenta, za posluživanje*

- Uljite ulje u lonac za kuhanje.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.
- Nakon toga dodajte meso i pržite **5 minuta**, zatim dodajte gljive i pržite daljnjih **7 - 10 minuta**.
- Dodajte brašno i miješajte neprekidno **5 minuta**. Dodajte vrhnje i nastavite miješati još **5 minuta**.
- Kad bude gotovo, pritisnite Cancel za prekid.

- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Poslužite s palentom.



45 min

X 4

## ES Pollo con champiñones

*700 g de carne de pollo cortada en dados • 50 ml de aceite • 100 g de harina • 400 ml de agua (se puede excluir si es necesario) • 250 g de champiñones cortados en rodajas • 400 g de nata • 2 cebollas cortadas en rodajas • Sal y pimienta • Polenta, para servir*

- Eche el aceite en el bol de cocción.
- Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
- Cuando suene, añada las cebollas y cocine durante **5 minutos**.
- A continuación, añada la carne y cocine durante **5 minutos**, luego añada los champiñones y cocine durante otros **7-10 minutos**.
- Añada la harina y remueva constantemente durante **5 minutos**. Añada la nata y continúe removiendo durante otros **5 minutos**.

- Cuando haya terminado, pulse Cancelar.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Sirva con polenta.



45 min

X 4

## PT Frango com cogumelos

*700 g de carne de frango, cortada aos cubos • 50 ml de azeite • 100 g de farinha • 400 ml de água (pode ser excluída se necessário) • 250 g de cogumelos, fatiados • 400 g de natas • 2 cebolas, cortadas • sal e pimenta • polenta para servir*

- Coloque o azeite na panela.
- Selecione “Brown” (Dourar) e prima “Start” (iniciar).
- Quando apitar, adicione as cebolas e deixe cozinhar durante **5 minutos**.
- Depois, adicione a carne e deixe cozinhar durante **5 minutos**, de seguida os cogumelos - deixe cozinhar durante mais **7-10 minutos**.
- Adicione a farinha e mexa continuamente durante **5 minutos**. Adicione as natas e continue a mexer durante mais **5 minutos**.

- Quando terminar, prima «Cancel» (Cancelar).
- Selecione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima «Clock» (Relógio) e defina-o para **15 minutos**. Feche a tampa e prima «Start» (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a tampa.
- Sirva com polenta.



45 min

X 4

## EN Chicken paprikash

800g boneless chicken meat • 3 tablespoons oil • 4 onions, sliced • 2 green peppers, sliced • 3 garlic cloves, sliced • 250ml water • 2 tomatoes, chopped • 2 bay leaves • 2 tablespoons flour (optional) • 1 tablespoon sweet paprika • salt and pepper • parsley **For dumplings:** 2 eggs, • 200g flour • 2 tablespoons oil • salt

### Dumplings

- Select Simmer. Press Clock. Set for **10 minutes**.
- Add in the pot 1.5l water. Using a spoon, form the dumplings and release them, one by one, in the pot.
- Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Take out the dumplings and keep them warm. (throw away the water)

### Paprikás

- Select Brown. Press Start. When the timer beeps, cook the

## CZ Kuřecí paprikáš

800 g kuřecího masa • 3 lžice oleje • 4 cibule nakrájené na plátky • 2 zelené papriky nakrájené na plátky • 3 stroužky česneku nakrájené na plátky • 250ml vody • 2 rajčata • 2 bobkové listy • 2 lžice mouky (volitelně) • 1 lžice sladké papriky • sůl a pepř • petržel • **Na knedlíky:** 2 vejce, • 200 g mouky • 2 lžice oleje • sůl

### Knedlíky

- Vybereme Simmer (Mírný var). Stiskněte Clock (Hodiny). Nastavíme na **10 minut**.
- Do nádoby přidáme 1,5 l vody. Pomocí lžice vytvoříme knedlíky a jeden po druhém je vzhazujeme do hrnce.
- Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Vytáhneme knedlíky a udržujte je v teple. (Vylijeme vodu)

### Paprikáš

- Vybereme program Brown (Smažení). Stiskneme Start. Po

## SK Kurací paprikáš

800 g kuracieho mäsa • 3 lyžice oleja • 4 cibule nakrájané na plátky • 2 zelené papriky nakrájané na plátky • 3 cesnaky nakrájané na plátky • 250 ml vody • 2 paradajky • 2 bobkové listy • 2 lyžice múky (voliteľne) • 1 lyžica sladkej papriky • soľ a korenie • petržlen **Na knedličky:** 2 vajcia • 200 g múky • 2 lyžice oleja • soľ

### Knedličky

- Zvoľte program Simmer (Mierny oheň). Stlačte tlačidlo Clock. Nastavte hodiny na **10 minút**.
- Do hrnca nalejte 1,5 litra vody. Pomocou lyžice vytvorte knedličky a jeden po druhom ich nahádzte do hrnca.
- Prikyte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Knedličky vyberte a udržiavajte ich teplé. (Vylejte vodu)

### Paprikáš

- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Stlačte tlačidlo



35 min



X 6

onions for **5 minutes**.

- Add the meat and flour (optional), cook for another **5 minutes**. When the timer beeps, press Cancel. Add the rest of the ingredients.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- Add the dumplings and the parsley, serve hot.
- Serve with polenta.



35 minút



X 6

pripnúť pridáme cibule a varíme **5 minút**.

- Pridáme maso a mouku (voliteľné) a varíme ďalších **5 minút**. Po zapipání časovače stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit). Pridáme zbývající ingredience.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Pridáme knedlíky a petržel, podáváme horké.
- Podáváme s polentou.



35 minút



X 6

Start. Keď časovač zapípa, varte cibule po dobu **5 minút**.

- Pridajte mäso a múku (voliteľne) a varte ďalších **5 minút**. Keď časovač zapípa, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť). Pridajte zvyšné prísady.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikyte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Pridajte knedličky a petržlen, podávajte teplé.
- Podávajte s polentou.

## HU Csirkepaprikás

800 g csirkehús • 3 kanál olaj • 4 hagyma, aprított • 2 zöldbors, őrölt • 3 fokhagyma, aprított • 250 ml víz • 2 paradicsom • 2 babérlevél • 2 kanál liszt (opcionális) • 1 kanál csemegepaprika • só és bors • petrezselyem **A nokedlihez:** 2 tojás • 200 g liszt • 2 kanál olaj • só

### Nokedli

- Válassza ki a Simmer (párolás) programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot. Állítsa be **10 perc**re.
- Öntsön az edénybe 1,5 l vizet. Egy kanállal formázza meg a nokedli darabokat, és egyenként szaggassa az edénybe.
- Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszazámlálást, amikor ez készen van.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Vegye ki a nokedlit, és tartsa melegen. (A vizet öntse ki.)

## BG Пиле паприкаш

800 г пилешко месо • 3 лъжици олио • 4 глави лук, нарязан • 2 зелени чушки, нарязани • 3 скилидки чесън, нарязан 250 мл вода • 2 домата • 2 дафинови листа • 2 лъжици брашно (по желание) • 1 лъжица сладък червен пипер • сол и черен пипер • магданоз **За кнедлите:** 2 яйца • 200 г брашно • 2 лъжици олио • сол

### Кнедли

- Изберете Simmer (Къкрене). Натиснете Clock (Часовник). Задайте време **10 минути**.
- Налейте 1,5 л вода в съда. Използвайки лъжица, оформете кнедлите и ги пускайте една по една във водата.
- Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Извадете кнедлите и ги дръжте на топло. (Изхвърлете водата)

## RO Papricaş de pui

800g carne de pui • 3 linguri ulei • 4 cepe, tocate mărunț • 2 ardei capia, tocați mărunț • 3 căței de usturoi, tocați • 250ml apă • 2 roșii • 2 foi de dafin • 2 linguri făină (opțional) • 1 lingură boia dulce • sare și piper, după gust • pătrunjel • pentru **găluște:** 2 ouă • 200g făină • 2 linguri ulei • sare.

### Găluște

- Selectați programul Fierbere la foc mic și setați timpul la **10 minute**.
- Turnați 1.5l apă în oală. Formați cu o linguriță găluștele și puneți una câte una în oală.
- Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Scoateți găluștele și mențineți-le calde. Aruncați apa.

### Paprikás

- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Nyomja meg a Start gombot. Amikor az időzítő sípol, pirítsa a hagymát **5 percig**.
- Tegye bele a húst és a lisztet (opcionális), és süsse további **5 percig**. Amikor az időzítő sípol, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot. Tegye bele az összes összetevőt.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 perc**re. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszazámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Tegye hozzá a nokedlit és a petrezselymet, forrón tálalja.
- Puliszkával tálalja.



35 минути



X 6



35 min



X 6

### Паприкаш

- Изберете Brown (Печене). Натиснете бутон «Старт». Когато чуete звуков сигнал, гответе лука **5 минути**.
- Добавете месото и брашното (по желание) и гответе още **5 минути**. Когато таймерът издаде звуков сигнал, натиснете Cancel (Отказ). Добавете останалите съставки.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Добавете кнедлите и магданоза, сервирайте горещо.
- Сервирайте с полента.

### Papricaş

- Selectați programul Rumenire și apăsați butonul Start. După semnalul sonor, adăugați ceapa și călțiți-o timp de **5 minute**.
- Adăugați carnea și făina (opțional), gătiți-le pentru încă **5 minute**. După semnalul sonor, apăsați butonul Anulare. Adăugați restul de ingrediente rămase.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Adăugați găluștele, presărați pătrunjel proaspăt și serviți cald.



## HR Pileći paprikaš



35 min



X 6

800 g pilećeg mesa • 3 žlice ulja • 4 luka, nasjeckana • 2 zelene paprike, narezane • 3 češnjaka, nasjeckana • 250 ml vode • 2 rajčice • 2 lista lovora • 2 žlice brašna (po izboru) • 1 žlica slatke paprike • sol i papar • peršin **Za žličnjake:** 2 jaja, • 200 g brašna • 2 žlice ulja • sol

### Žličnjaci

- Odaberite program za kuhanje (Simmer). Pritisnite sat (Clock). Namjestite ga na **10 minuta**.
- U posudu ulijte 1,5 l vode. Žlicom oblikujte žličnjake i ispuštajte ih u lonac jednog po jednog.
- Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Izvadite žličnjake i držite ih na toplom. (Vodu bacite)

## ES Paprikash de pollo



35 min



X 6

800 g de carne de pollo • 3 cucharadas de aceite • 4 cebollas cortadas en rodajas • 2 pimientos verdes cortados en rodajas • 3 dientes de ajo cortados en rodajas • 250 ml de agua • 2 tomates • 2 hojas de laurel • 2 cucharadas de harina (opcional) • 1 cucharada de pimentón dulce • Sal y pimienta • Perejil **Para los dumplings:** 2 huevos • 200 g de harina • 2 cucharadas de aceite • Sal

### Dumplings

- Seleccione el programa Hervir a fuego lento. Pulse el botón Reloj. Ajústelo en 10 minutos.
- Añada 1,5 l de agua en el bol. Con una cuchara, forme los dumplings y suéltelos, uno a uno, en el bol.
- Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Saque los dumplings y manténgalos calientes (tire el agua).

## PT Frango com paprica



35 min



X 6

800 g de carne de frango • 3 colheres de sopa de azeite • 4 cebolas, cortadas • 2 pimentos verdes, fatiados • 3 alhos, cortados • 250 ml de água • 2 tomates • 2 folhas de louro • 2 colheres de sopa de farinha (opcional) • 1 colher de sopa de pimentão doce • sal e pimenta • salsa • **Para bolinhos:** 2 Ovos • 200 g de farinha • 2 colheres de sopa de azeite • sal

### Bolinhos

- Seleccione “Simmer” (Lume brando). Prima “Clock” (Relógio). Defina para 10 minutos.
- Adicione 1,5 L de água à panela. Com uma colher, forme os bolinhos e deite-os, um a um, na panela.
- Feche a tampa e prima “Start” (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima “Cancel” (Cancelar) e abra a tampa.
- Retire os bolinhos e mantenha-os quentes. (Deite a água fora)

### Paprikaš

- Odaberite program za prženje (Brown). Pritisnite Start. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, dodajte luk i pržite **5 minuta**.
- Dodajte meso i brašno (po izboru), pržite još **5 minuta**. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, pritisnite Cancel za prekid. Dodajte preostale sastojke.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Dodajte žličnjake i peršin, poslužite vruće.
- Poslužite s palentom.

### Paprikash

- Seleccione el programa Dorar. Pulse Iniciar. Cuando suene el timbre del temporizador, cocine las cebollas durante 5 minutos.
- Añada la carne y la harina (opcional), y cocine durante otros 5 minutos. Cuando suene el timbre del temporizador, pulse Cancelar. Añada el resto de ingredientes.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en 15 minutos. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Añada los dumplings y el perejil y sívalos calientes.
- Sirva con polenta.

### Paprica

- Seleccione “Brown” (Dourar). Prima « Start » (iniciar). Quando o temporizador apitar, coza as cebolas durante 5 minutos.
- Adicione a carne e a farinha (opcional), deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Quando o temporizador apitar, prima « Cancel » (Cancelar). Adicione o resto dos ingredientes.
- Seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima « Clock » (Relógio) e defina-o para 15 minutos. Feche a tampa e prima « Start » (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima « Cancel » (Cancelar) e abra a tampa.
- Adicione os bolinhos e a salsa, sirva quente.
- Sirva com polenta.

## EN Rice with milk



20 min



X 4

200g rice • 200ml water • 500ml milk • 100g sugar • salt • vanilla • raisins

- Add all the ingredients in the pot.
- Select Pressure Cook. Press Arrow Down and set the pressure to Medium. Press Clock and set it for **15-20 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.

## CZ Rýže s mlékem



20 minut



X 4

200 g rýže • 200 ml vody • 500 ml mléka • 100 g cukru • sůl • vanilka • rozinky

- Všechny přísady dáme do misky.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme šipku dolů a nastavíme pressure (tlak) na Medium (Střední). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15–20 minut**. Zavíráme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapíání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.

## SK Ryža s mliekom



20 minút



X 4

200 g ryže • 200 ml vody • 500 ml mlieka • 100 g cukru • soľ • vanilka • hrozienka

- Dajte všetky přísady do misky.
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte šipku nadol a nastavte tlak na Medium (Mierny). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15-20 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a odokryte pokrievku.

## HU Tejberizs



20 perc



X 4

200 g rizs • 200 ml víz • 500 ml tej • 100 g cukor • só • vanília • mazsola

- Helyezze be a hozzávalókat az edénybe.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Nyíl lefelé gombot, és állítsa be a nyomást közepesre. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15-20 perc**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezd a visszazámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.

## BG Ориз с мляко



20 минути



X 4

200 g ориз • 200 мл вода • 500 мл мляко • 100 г захар • сол • ванилия • стафиди

- Поставете всички съставки в купата.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете стрелката надолу и задайте налягането на Medium (Средно). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15-20 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплеят превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.

## RO Orez cu lapte



20 min



X 4

200g orez • 200ml apă • 500ml lapte • 100g zahăr • 1 praful de sare • vanilie • stafide

- Puneți în oală toate ingredientele.
- Selectați programul Gătire sub presiune. Apăsați săgeata în jos și selectați presiunea la nivel medium și setați timpul la **15 - 20 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor apăsați, butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.

## HR Riža na mlijeku



20 min



X 4

200 g riže • 200 ml vode • 500 ml mlijeka • 100 g šećera • sol • vanilija • groždice

- Stavite sve sastojke u lonac.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite strelicu prema dolje (Arrow Down) i namjestite tlak na srednju vrijednost (Medium). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 - 20 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslona se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispuštite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.

## ES Arroz con leche



20 min



X 4

200 g de arroz • 200 ml de agua • 500 ml de leche • 100 g de azúcar • Sal • Vainilla • Uvas pasas

- Añada todos los ingredientes en el bol.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse la Flecha hacia abajo y ajuste la presión en Media. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **15-20 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.

## PT Arroz doce



20 min



X 4

200 g de arroz • 200 ml de água • 500 ml de leite • 100 g de açúcar • sal • baunilha • uvas

- Coloque todos os ingredientes na panela.
- Selecione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima "Arrow Down" (seta para baixo) e defina a pressão para "Medium" (Médio). Prima "Clock" (Relógio) e defina-o para **15-20 minutos**. Feche a tampa e prima "Start" (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima "Cancel" (Cancelar) e abra a tampa.



## EN Peach jam



1 kg peaches, sliced • 150g sugar • juice from 1 lemon • vanilla essence • 50ml water

- Add all the ingredients in the pot.
- Select Pressure Cook. Push the Arrow Down and set the pressure at Medium. Press Clock and set it for **10 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.
- If the jam is too liquid, select Brown for another **10 minutes**.
- Select Simmer. Press Clock and set it for **15 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.

## CZ Broskvová marmeláda



1 kg broskví nakrájených na plátky • 150 g cukru • šťáva z 1 citronu • vanilková esence • 50 ml vody

- Všechny přísady dáme do misky.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme šipku dolů a nastavíme pressure (tlak) na Medium (Střední). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **10 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Displej se otáčí kruhovým pohybem. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapřipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Vybereme Simmer (Mírný var). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na **15 minut**. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapřipání časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.
- Je-li marmeláda příliš tekutá, zvolte na dalších **10 minut** program Brown (Smažení).

## SK Broskyňový lekvár



1 kg broskyň nakrájaných na plátky • 150 g cukru • šťava z 1 citróna • vanilková príchuť • 50 ml vody

- Dajte všetky prísady do misky.
- Zvolte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte šipku nadol a nastavte tlak na Medium (Mierny). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **10 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Zvolte program Simmer (Mierny oheň). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na **15 minút**. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.
- Ak je lekvár príliš riedky, zvolte program Brown (Restovat dohned) na ďalších **10 minút**.

## HU Baracklekvár



1 kg Barack, szeletelt • 150 g cukor • 1 citrom leve • vanília aroma • 50 ml víz

- Helyezze be a hozzávalókat az edénybe.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Nyíl lefelé gombot, és állítsa be a nyomást közepesre. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **10 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körben forog, és elindítja a visszazámlálást, amikor ez készen van.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Válassza ki a Simmer (párolás) programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **15 percre**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezd a visszazámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.
- Ha a lekvár túl folyékony, akkor válassza ki a Brown (sütés) programot további **10 percre**.

## BG Конфитюр от праскови



1 kg праскови, нарязани • 150 г захар • сока на 1 лимон • ванилова есенция • 50 мл вода

- Поставете всички съставки в купата.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете стрелката надолу и задайте налягането на Medium (Средно). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **10 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплейт превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Когато таймерът издаде звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.
- Изберете Simmer (Къкрене). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **15 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплейт превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Ако конфитюрът е твърде течен, изберете Brown (Печене) за още **10 минути**.

## RO Dulceață de piersici



1kg piersici, fărã sãmburi și tocate cuburi • 150g zahãr • sucu de la 1 lãmãie • esență de vanilie • 50ml apã

- Puneți în oală toate ingredientele.
- Selectați programul Gătire sub presiune. Apăsați săgeata în jos și setați presiunea la nivel medium și setați la **10 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul.
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul.
- Selectați programul Fierbere la foc mic și setați timpul la **15 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- Dacă dulceața este prea lichidă, selectați programul Rumenire pentru încă **10 minute**.



## HR Džem od breskve

1 kg breskvi, narezanih • 150 g šećera • sok od 1 limuna • esencija vanilije • 50 ml vode

- Stavite sve sastojke u lonac.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite strelicu prema dolje (Arrow Down) i namjestite tlak na srednju vrijednost (Medium). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **10 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslom se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.



25 min

X 4

- Odaberite program za kuhanje (Simmer). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **15 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslom se prebacuje na okretanje i početak će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.
- Ako je džem previše tekuć, odaberite program za prženje (Brown) za još **10 minuta**.



25 min

X 4

## ES Mermelada de melocotón

1 kg de melocotones cortados en rodajas • 150 g de azúcar • El zumo de 1 limón • Esencia de vainilla • 50 ml de agua

- Añada todos los ingredientes en el bol.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse la flecha hacia abajo y ajuste la presión en Media. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **10 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.

- Seleccione el programa Hervir a fuego lento. Pulse el botón Reloj y ajústelo en 15 minutos. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.
- Si la mermelada queda demasiado líquida, seleccione el programa Dorar y cocine durante otros **10 minutos**.



25 min

X 4

## PT Compota de pêsego

1 kg de pêsegos, fatiados • 150 g de açúcar • sumo de 1 limão • essência de baunilha • 50 ml de água

- Coloque todos os ingredientes na panela.
- Seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão). Prima "Arrow Down" (Seta para baixo) e defina a pressão para "Medium" (Médio). Prima "Clock" (Relógio) e defina-o para **10 minutos**. Feche a tampa e prima "Start" (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima "Cancel" (Cancelar) e abra a tampa.

- Seleccione "Simmer" (Lume brando). Prima "Clock" (Relógio) e defina-o para 15 minutos. Feche a tampa e prima "Start" (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima "Cancel" (Cancelar) e abra a tampa.
- Se a compota estiver demasiado líquida, seleccione "Brown" (Dourar) durante mais **10 minutos**.



## EN Beef tongue with olives

700g beef tongue • 1 carrot • 1 celery • 1 parsnip • ground pepper • 1 leek • 2 tablespoon oil • 150ml red wine • 1 bay leaf • 2 garlic cloves • 200g olives, sliced • 1 glass tomato juice • 2-3 glasses water • parsley • salt and pepper

- Add in the pot the tongue, water, carrot, celery, parsnip and ground pepper.
- Select Pressure Cook. Press Clock and set it for **30 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid. Take out the meat and vegetables and let them cool down.
- Select Brown. Press Start. When the timer beeps, cook the leek

- for **5 minutes**. Add the wine, garlic, tomato juice, salt and water (or liquid in which you boiled the meat) and cook for another **5 minutes**.
- Add the olives and meat (sliced), select Simmer, press Clock and set for **10 minutes**. Close the lid and press Start. (Display turns to circular rotation and will start counting down when ready)
- When the timer beeps, open the pressure valve and release the steam. Press Cancel and open the lid.



50 min

X 6

## CZ Hovězí jazyk s olivami

700 g hovězího jazyka • 1 mrkev • 1 celer • 1 pastinák • pepř celý • 1 pórek • 2 lžice oleje • 150 ml červeného vína • 1 bobkový list • 2 stroužky česneku • 200 g oliv nakrájených na plátky • 1 sklenice rajčatové šťávy • 2–3 sklenice vody • petržel • sůl a pepř

- Do hrnce přidejte maso, vodu, mrkev, celer, papriku a kuličky pepře.
- Vybereme Pressure Cook (Tlakové vaření). Stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme je na 30 minut. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípaní časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko. Vytáhneme maso a zeleninu a necháme je vychladnout.
- Vybereme program Brown (Smažení). Stiskneme Start. Po pípnutí přidáme pórek a vaříme 5 minut. Přidáme víno, česnek,

- rajčatovou šťávu, sůl a vodu (nebo vývar z masa) a vaříme další 5 minut.
- Přidáme olivy a maso (nakrájené na plátky), vybereme program Simmer (Mírný var), stiskneme Clock (Hodiny) a nastavíme 10 minut. Zavřeme víko a zmáčkneme Start. (Na displeji se objeví rotující kolečko, které indikuje, že se přístroj připravuje. Až bude připraven, začne odpočítávat.)
- Po zapípaní časovače otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a otevřeme víko.



50 minut

X 6

## SK Hovädzí jazyk s olivami

700 g hovädzieho jazyka • 1 mrkva • 1 zeler • 1 paštrnák • zrnká korenia • 1 pór • 2 lyžice oleja • 150 ml červeného vína • 1 bobkový list • 2 cesnaky • 200 g olív nakrájaných na plátky • 1 pohár paradajkovej šťavy • 2-3 poháre vody • petržlen • soľ a korenie

- Dajte do hrnca mäso, vodu, mrkvu, zeler, paštrnák a korenie (zrnká).
- Zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie). Stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na 30 minút. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku. Vyberte mäso a zeleninu a nechajte ich vychladnúť.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá). Stlačte tlačidlo

- Start. Keď časovač zapípa, varte pór po dobu 5 minút. Pridajte víno, cesnak, paradajkovú šťavu, soľ a vodu (alebo polievku, v ktorej ste uvarili mäso) a varte ďalších 5 minút.
- Pridajte olivy a mäso (nakrájané na plátky), zvoľte program Simmer (Mierny oheň), stlačte tlačidlo Clock a nastavte hodiny na 10 minút. Prikryte pokrievkou a stlačte tlačidlo Start. (Displej sa zmení na kruhovú rotáciu a keď je pripravený, začne odpočítavať)
- Keď časovač zapípa, otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a odokryte pokrievku.



50 minút

X 6

## HU Marhanyelv olivabogyóval

*700 g marhanyelv • 1 sárgarépa • 1 zeller • 1 paszternák • szemes bors • 1 póréhagyma • 2 kanál olaj • 150 ml vörösbor • 1 babérlevél • 2 fokhagyma • 200 g olivabogyó, szeletelt • 1 pohár paradicsomszós • 2-3 pohár víz • petrezselyem • só és bors*

- Tegye a húst, a vizet, a sárgarépát, a zellert, a paszternákot és a (szemes) borsot az edénybe.
- Válassza ki a Nagynyomású főzés programot. Nyomja meg a Clock (óra) gombot, és állítsa be **30 perc**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszazámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt. Vegye ki a húst és a zöldségeket, és hagyja kihűlni őket.

- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Nyomja meg a Start gombot. Amikor az időzítő sípol, pirítsa a póréhagymát **5 percig**. Adja hozzá a bort, a fokhagymát, a paradicsomszószt, a sőt és a vizet (vagy azt a levet, amelyben a húst párolta), és süsse további **5 percig**.
- Tegye bele az olivabogyót és a (szeletelt) húst, válassza ki a Simmer (párolás) programot, és állítsa be **10 perc**. Zárja le a fedőt, és nyomja meg a Start gombot. (A kijelzőn a mutató körbe forog, majd mikor a kukta kész a főzésre elkezdi a visszazámlálást.)
- Amikor az időzítő sípol, nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a fedőt.



50 perc

X 6

## BG Телешки език с маслини

*700 g телешки език • 1 морков • 1 целина • 1 пащърнак • пипер на зърна • 1 праз • 2 лъжици олио • 150 мл червено вино • 1 дафиново листо • 2 скилидки чесън • 200 г маслини, нарязани • 1 чаша доматиен сок • 2-3 чаши вода • магданоз • сол и пипер*

- В съда за готвене сложете месото, водата, моркова, целината, пащърнака и зърната пипер.
- Изберете Pressure Cook (Готвене под налягане). Натиснете Clock (Часовник) и го нагласете за **30 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплейт превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звук сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака. Извадете месото и зеленчуците и ги оставете да се охладят.

- Изберете Brown (Печене). Натиснете бутона «Старт». Когато таймерът издаде звук сигнал, гответе праза **5 минути**. Добавете виното, чесъна, доматиения сок, солта и водата (или супата, в която сте сварили месото) и гответе още **5 минути**.
- Добавете маслините и месото (нарязано), изберете Simmer (Къкрене), натиснете Clock (Часовник) и задайте време **10 минути**. Затворете капака и натиснете Start (Начало). (Дисплейт превключва към кръгова ротация и ще започне да отброява, когато е готов)
- Когато таймерът издаде звук сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Натиснете Cancel и отворете капака.



50 min

X 6

## RO Limbă cu măslin

*700g limbă de vită • 1 morcov • 1 țelină • 1 păstârnac • piper boabe • 1 fir праз • 2 linguri ulei • 150ml vin roșu • 1 frunză dafin • 2 căței usturoi • 200g măslin negre, fără sămbur • 1 cană pastă de roșii • 2-3 căni apă • pătrunjel • Sare și piper, după gust*

- Puneți limba de vită în oală, împreună cu apa, morcovul, țelina, păstârnacul și piperul boabe.
- Selectați programul Gătire sub presiune și setați timpul la **30 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul Anulare și deschideți capacul. Lăsați la răcit carnea și legumele.
- Selectați programul Rumeniire. Apăsați butonul Start. După semnalul sonor, adăugați prazul și căliți-l timp de **5 minute**. Adăugați vinul, usturoiul, pasta de roșii, sarea și apa (sau supă în

care s-a fiert limba) și gătiți pentru încă **5 minute**. Apăsați butonul Anulare.

- Adăugați măslinelle și limba (curațată de piele și tăiată felii). Selectați programul Fierbere la foc mic și setați Setează timpul la **10 minute**. Închideți capacul și apăsați butonul Start. (Pe ecran va apărea o pictogramă circulară care se rotește, iar timpul setat va începe să se scurgă)
- După semnalul sonor, apăsați butonul de pe capac și eliberați aburul. Apăsați butonul anulare și deschideți capacul.

## HR Govedi jezik s maslinama

*700 g govedeg jezika • 1 mrkva • 1 celer • 1 pastrnak • zrna papra • 1 poriluk • 2 žlice ulja • 150 ml crvenog vina • 1 list lovora • 2 češnjaka • 200 g maslina, narezanih • 1 čaša soka od rajčice • 2-3 čaše vode • peršin • sol i papar*

- U posudu stavite meso, vodu, mrkvu, celer, pastrnak i papar (zrna).
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook). Pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **30 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac. Izvadite meso i povrće i ostavite da se ohladi.
- Odaberite program za prženje (Brown). Pritisnite Start. Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, pržite poriluk **5 minuta**. Dodajte vino, češnjak, sok od rajčice, sol i vodu (ili juhu u kojoj ste kuhali meso) i kuhajte još **5 minuta**.

- Dodajte masline i meso (narezano), odaberite program za kuhanje (Simmer), pritisnite sat (Clock) i namjestite ga na **10 minuta**. Zatvorite poklopac i pritisnite Start. (Zaslon se prebacuje na okretanje i počet će odbrojavati kad je spreman.)
- Kad se oglasi zvučni signal uklopnog sata, otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Pritisnite Cancel za prekid i otvorite poklopac.



50 min

X 6

## ES Lengua de ternera con aceitunas

*700 g de lengua de ternera • 1 zanahoria • 1 apio • 1 chirivía • Granos de pimienta • 1 puerro • 2 cucharadas de aceite • 150 ml de vino tinto • 1 hoja de laurel • 2 dientes de ajo • 200 g de aceitunas cortadas en rodajas • 1 vaso de zumo de tomate • 2-3 vasos de agua • Perejil • Sal y pimienta*

- Añada la carne, el agua, la zanahoria, el apio, la chirivía y los granos de pimienta en el bol.
- Seleccione el programa Cocinar a presión. Pulse el botón Reloj y ajústelo en **30 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar. (La pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista.)
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa. Saque la carne y las verduras y deje que se enfrien.
- Seleccione el programa Dorar. Pulse Iniciar. Cuando suene el timbre del temporizador, cocine el puerro durante **5 minutos**. Añada el vino, el ajo, el zumo de tomate, la sal y el agua (o el caldo de cocer la carne) y cocine durante otros **5 minutos**.

- Añada las aceitunas y la carne (en rodajas), seleccione el programa Hervir a fuego lento, pulse el botón Reloj y ajústelo en **10 minutos**. Cierre la tapa y pulse Iniciar (la pantalla cambiará a giro circular y comenzará la cuenta atrás cuando esté lista).
- Cuando suene el timbre del temporizador, abra la válvula de presión y libere el vapor. Pulse Cancelar y abra la tapa.



50 min

X 6

## PT Língua de vitela com azeitonas

*700 g de língua de vitela • 1 cenoura • 1 aipo • 1 chervia • grãos de pimenta • 1 alho francês • 2 colheres de sopa de azeite • 150 ml de vinho tinto • 1 folha de louro • 2 alhos • 200 g de azeitonas, cortadas • 1 copo de sumo de tomate • 2-3 copos de água • salsa • sal e pimenta*

- Na panela adicione a carne, a água, a cenoura, o aipo, a chervia e a pimenta (grãos).
- Seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão). Prima “Clock” (Relógio) e defina-o para **30 minutos**. Feche a tampa e prima “Start” (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima “Cancel” (Cancelar) e abra a tampa. Retire a carne e os legumes e deixe-os arrefecer.
- Seleccione “Brown” (Dourar). Prima “ Start” (iniciar) Quando o temporizador apitar, coza o alho francês durante **5 minutos**. Adicione o vinho, o alho, o sumo de tomate, o sal e a água (ou a

água onde cozeu a carne) e deixe cozinhar durante mais **5 minutos**.

- Adicione as azeitonas e a carne (fatiada), seleccione “Simmer” (Lume brando). Prima “Clock” (Relógio) e defina para **10 minutos**. Feche a tampa e prima “Start” (iniciar). (O visor muda para rotação circular e começa a contagem decrescente quando estiver pronto).
- Quando o temporizador apitar, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Prima “Cancel” (Cancelar) e abra a tampa.



## EN Goulash soup



200g of rump-steak • 200g of potatoes • 4 bay leaves • 4 whole allspice berries • 100g of onions • 20g of garlic • 1 tablespoon of sweet paprika • ¼ of tablespoon of hot paprika • 50g of lard • Tablespoon of marjoram • 2 tablespoon of flour • 1 liter of water • salt

- Cut the beef into tiny cubes and mix it in a bowl with salt, sweet and hot paprika.
- Select the Brown program and add the lard. Once the timer is on, add the finely chopped onions and season with a bay leaves and allspice. Add the meat and cook. Sprinkle with flour, keep cooking.
- Pour water and boil. Close the lid and Select Pressure Cook - timer: **20 minutes**.
- Add the chopped potatoes and close the lid. Select Slow Cook program and cook for another **10 minutes**.
- When finished cooking, open the lid, season with marjoram, garlic and salt.

For a gluten free recipe, replace the flour by one more potato.

## CZ Gulášová polévka



200 g hovězího zadního • 200 g brambor • 4 bobkové listy • 4 kuličky nového koření • 100 g cibule • 20 g česneku • 1 lžička sladké papriky • ¼ lžičce pálivé papriky • 50 g sádla • hrst majoránky • 2 lžičce hladké mouky • litr vody • sůl

- Hovězí maso nakrájíme na malé kostičky a smícháme v misce se solí a sladkou a pálivou paprikou.
- Vybereme program Brown (Smažení) a přidáme sádlo. Jakmile je časovač zapnutý, přidáme jemně nakrájenou cibuli a dochutíme bobkovým listem a novým kořením. Přidáme maso a vaříme. Zaspeme moukou a dále vaříme.
- Přilijeme vodu a přivedeme k varu. Uzavřeme víko a vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), čas: **20 minut**.
- Přidáme nakrájené brambory a zavřeme víko. Vyberte program Slow Cook (Pomalé vaření) a vaříme dalších **10 minut**.
- Po uvaření otevřeme víko a dochutíme majoránkou, česnekem a solí.

Pro bezlepkovou variantu nahradíme mouku přidáním jedné brambory.

## SK Gulášová polievka



200 g hovädzieho stehna • 200 g zemiakov • 4 bobkové listy • 4 ks nového korenia • 100 g cibule • 20 g cesnaku • 1 lyžica sladkej papriky • ¼ lyžice štipľavej papriky • 50 g bravčovej masti • 1 lyžica majoránky • 2 lyžice múky • 1 liter vody • soľ

- Hovädzie mäso nakrájajte na malé kocky a v miske ho premiešajte so soľou, sladkou a štipľavou paprikou.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda) a pridajte bravčovú masť. Keď je časovač zapnutý, pridajte najemno nakrájané cibule a dochuťte bobkovým listom a novým korením. Pridajte mäso a varte. Posypte múkou, pokračujte vo varení.
- Nalejte vodu a varte. Prikryte pokrievkou a zvoľte Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **20 minút**.
- Pridajte nakrájané zemiaky a prikryte pokrievkou. Zvoľte program Slow Cook (Pomalé varenie) a varte ďalších **10 minút**.
- Po dokončení varenia odokryte pokrievku, dochuťte majoránkou, cesnakom a soľou.

Ak chcete mať jedlo bezlepkové, nahradte múku ďalším zemiakom.

## HU Gulyásleves



200 g fűtő • 200 g burgonya • 4 babérlevél • 4 db szegfűbors • 100 g hagyma • 20 g fokhagyma • 1 kanál csemegepaprika • ¼ kanál csípős paprika • 50 g zsír • kanál majoránna • 2 kanál liszt • 1 liter víz • só

- Vágja fel a marhahúst kis kockákra, és keverje el egy tálban a sóval, csemege- és csípős paprikával.
  - Válassza ki a Brown (sütés) programot, és tegye bele a zsírt. Amikor az időzítő be van kapcsolva, tegye bele a finomra aprított hagymát, és fűszerezze a babérlevéllel és a szegfűborssal. Tegye bele a húst, és süssé meg. Szórjon rá lisztet, süssé tovább.
  - Öntsön bele vizet, és főzze. Válassza ki a Nagynyomású főzés programot – időzítő: **20 perc**.
  - Tegye bele a felvágott burgonyát, és zárja le a fedőt. Válassza ki a Slow Cook (lassú főzés) programot, és süssé további **10 percig**.
  - Amikor készen van a sütéssel, nyissa ki a fedőt, fűszerezze majorannával, fokhagymával és sóval.
- Gluténmentes recepthez a lisztet egy az egyhez arányban burgonyával helyettesítse.

## BG Супа гулаш



200 г телешки стек от бут • 200 г картофи • 4 дафинови листа • 4 зърна бахар • 100 г стар лук • 20 г чесън • 1 лъжица сладък червен пипер • ¼ лъжица лют червен пипер • 50 г свинска мас • Лъжица кимион • 2 лъжици брашно • 1 л вода • сол

- Нарезете телешкото на малки кубчета и в купа го смесете със сол, сладък и лют червен пипер.
  - Изберете програма Brown (Печене) и добавете свинската мас. След като пуснете таймера, добавете ситно накълцаните глави лук и подправете с дафиновия лист и бахара. Добавете месото и гответе. Поръсете с брашно, като не спирате процеса на готвене.
  - Налейте вода и изчакайте да заври. Затворете капака и изберете Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **20 минути**.
  - Добавете нарязаните картофи и затворете капака. Изберете програма Slow Cook (бавно готвене) и гответе още **10 минути**.
  - Когато приключите с готвенето, отворете капака и подправете с кимион, чесън и сол.
- За рецепта без глутен, заменете брашното с още един картоф.

## RO Supă gulaș



200g file din pulpă de vită • 200g cartofi • 4 frunze de dafin • 4 cuișoare englezești • 100g ceapă • 20g usturoi • 1 lingură de paprică dulce • ¼ lingură de paprică iute • 50g slănină • 1 lingură de măghiran • 2 linguri de făină • 1 litru de apă • sare

- Taiati carnea de vită în cubulețe și amestecați-o într-un bol cu sarea, paprica dulce și iute.
  - Selectați programul Rumenire și adăugați slăcina. După activarea temporizatorului, adăugați ceapa tocată mărunt și condimentați cu frunza de dafin și cu boabele de cuișoare englezești. Adăugați carnea și gătiți. Presărați făina și continuați să gătiți.
  - Turnați apa și fierbeți. Închideți capacul și selectați Gătire sub presiune - Temporizator **20 minute**.
  - Adăugați cartofii tăiați și închideți capacul. Selectați programul de Gătire lentă și gătiți pentru încă **10 minute**.
  - După terminarea gătitului, desfaceți capacul, condimentați cu maghiran, usturoi și sare.
- Pentru o rețetă fără gluten, înlocuiți făina cu un cartof suplimentar.



## HR Gulaš juha



200 g govede prižolice • 200 g krumpira • 4 lista lovora • 4 komada pimenta • 100 g luka • 20 g češnjaka • 1 žlica slatke paprike • ¼ žlice ljute paprike • 50 g masti • žlica mažurana • 2 žlice brašna • 1 l vode • sol

- Govedinu izrežite na sitne kockice i pomiješajte u posudi sa solju, slatkom i ljutom paprikom.
- Odaberite program za prženje (Brown) i dodajte mast. Kad je uklopni sat uključen, dodajte sitno sjeckani luk i začinite lovorovim listom i pimentom. Dodajte meso i pržite. Pospite brašnom, nastavite pržiti.
- Ulijte vodu i kuhajte do vrenja. Zatvorite poklopac i odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook) - uklopni sat: **20 minuta**.
- Dodajte narezani krumpir i zatvorite poklopac. Odaberite program za sporo kuhanje (Slow Cook) i kuhajte još **10 minuta**.
- Po završetku kuhanja otvorite poklopac, začinite mažuranom, češnjakom i solju.

Za recept bez glutena zamijenite brašno još jednim krumpirom.

## ES Sopa Goulash



200 g de filetes de cadera • 200 g de patatas • 4 hojas de laurel • 4 granos de pimienta inglesa • 100 g de cebollas • 20 g de ajo • 1 cucharada de pimentón dulce • ¼ de cucharada de pimentón picante • 50 g de manteca de cerdo • Cucharada de mejorana • 2 cucharadas de harina • 1 l de agua • Sal

- Corte la carne de ternera en cubitos y mézclelos en un bol con sal, pimentón picante y dulce.
- Seleccione el programa Dorar y añada la manteca de cerdo. Cuando se active el temporizador, añada las cebollas muy picadas y sazone con una hoja de laurel y pimienta inglesa. Añada la carne y cocine. Espolvoree la harina y siga cocinando.
- Eche el agua y hierva. Cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **20 minutos**.
- Añada las patatas cortadas en trozos muy pequeños y cierre la tapa. Seleccione el programa Cocinar a fuego lento y cocine durante otros **10 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, abra la tapa y sazone con mejorana, ajo y sal.

Para preparar esta receta sin gluten, sustituya la harina por una patata más.

## PT Sopa de Goulash



200 g de bife de alcatra • 200 g de batatas • 4 folhas de louro • 4 grãos de pimenta-da-jamaica • 100 g de cebolas • 20 g de alho • 1 colher de sopa de pimentão doce • ¼ de colher de sopa de pimentão picante • 50 g de banha • 1 colher de sopa de manjerona • 2 colheres de sopa de farinha • 1 L de água • sal

- Corte o bife em pequenos cubos e misture-os numa taça com sal, pimentão doce e picante.
- Selecione o programa “Brown” (Dourar) e adicione a banha. Quando o temporizador estiver a funcionar, adicione as cebolas cortadas finamente e tempere com a folha de louro e a pimenta-da-jamaica. Adicione a carne e deixe cozinhar. Polvilhe com farinha e continue a cozer.
- Deite água e ferva. Feche a tampa e selecione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão).- temporizador: **20 minutos**.
- Adicione as batatas cortadas e feche a tampa. Selecione o programa “Slow Cook” (cozinhar lentamente) e deixe cozer durante mais **10 minutos**.
- Quando terminar de cozer, abra a tampa, tempere com manjerona, alho e sal.

Para uma receita sem glúten, substitua a farinha por mais uma batata.



## EN Chicken soup



1 whole chicken • 200g of carrots • 200g of celery • 200g of parsley root or parsnip • 150g of onions • 30g of flat-leafed parsley • 2.5 liter of water • 4 bay leaves • 6 whole allspice berries • 8 whole peppercorns • ¼ of teaspoon of mace • salt

- Cut the chicken into pieces.
- Select Brown program, roast the veggies and onion until golden.
- Add the chicken, brown and add the water. Then add the bay leaves, allspice, peppercorns, flat-leafed parsley and close the lid.
- Select Pressure cook program - timer: **60 minutes**.
- Open the lid and remove the chicken. Separate the meat from the bones and tear the meat.
- Blend the contents of the cooking pot, then season it with the mace and add the meat.

## CZ Krémová kuřecí polévka



1 celé kuře • 200 g mrkve • 200 g celeru • 200 g kořenové petržele • 150 g cibule • 30 g plocholisté petržele • 2,5 litru vody • 4 bobkové listy • 6 kuliček nového koření • 8 kuliček celého pepře • ½ lžičky muškátového květu • sůl

- Kuře nakrájíme na kostičky.
- Vybereme program Brown (Smažení), osmažíme zeleninu a cibuli dozlatova.
- Přidáme kuře, pečeme a nalijeme vodu. Pak přidáme divoké koření, petržel plocholistou a zavřeme víko.
- Vybereme program Pressure Cook, Low (Tlakové vaření), čas: **60 minut**.
- Otevřeme víko a kuře vytáhneme. Maso oddělíme od kostí a natrháme ho.
- Zamícháme obsah hrnce, okořeníme muškátovým květem a přidáme maso.

## SK Kuracia polievka



1 celé kurča • 200 g mrkvy • 200 g zeleru • 200 g koreňovej petržlenovej vňate • 150 g cibule • 30 g petržlenu s plochými listami • 2,5 litra vody • 4 bobkové listy • 6 ks nového korenia • 8 ks celého korenia • ¼ čajovej lyžičky muškátového kvetu • soľ

- Nakrájajte kurča na kocky.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda), opekajte zeleninu a cibuľu do zlatista.
- Pridajte kurča, pečte a polejte vodou. Potom pridajte divoké korenie, petržlen s plochými listami a prikryte pokrievkou.
- Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **60 minút**.
- Odkryte pokrievku a vyberte kurča. Oberte mäso z kostí a natrhajte ho.
- Premiešajte obsah hrnce a pokoreňte ho muškátovým orechom a pridajte mäso.

## HU Csirkehúsleves



60 perc



X 4

1 egész csirke • 200 g sárgarépa • 200 g zeller • 200 g petrezselyem gyökér • 150 g hagyma • 30 g lapos levelű petrezselyem • 2,5 liter víz • 4 babérlevél • 6 db szegfűbors • 8 db egész bors • ¼ teáskanál szerecsendió • só

- Vágja fel kockákra a csirkét.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, pirítsa meg a zöldségeket és a hagymát, amíg aranyszínű nem lesz.
- Tegye hozzá a csirkét, süsse, és öntse fel vízzel. Majd adja hozzá a fűszereket, a lapos levelű petrezselymet, és zárja le a fedőt.
- Válassza ki a Pressure cook (nagynyomású főzés) programot, magas - időzítő: **60 perc**.
- Nyissa ki a fedelet, és vegye ki a csirkét. Válassza le a húst a csontról, és tépje szét a húst.
- Turmixolja le a főzőedény tartalmát, majd fűszerezze a szerecsendióval, és tegye bele a húst.

## BG Пилешка супа



60 минути



X 4

1 цяло пиле • 200 г моркови • 200 г целина • 200 г корен от магданоз • 150 г стар лук • 30 г магданоз – листа • 2,5 л вода • 4 дафинови листа • 6 зърна бахар • 8 бр. чушки • ¼ ч. л. индийско орехче • сол

- Нарезете пилешкото на кубчета.
- Изберете програма Brown (Печене), изпечете зеленчуците с лука, докато придобият златен загар.
- Добавете пилето, печете и долейте вода. След това прибавете подправките и листенцата магданоз и затворете капака.
- Изберете програмата Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **60 минути**.
- Отворете капака и извадете пилето. Отделете месото от костта и го накъсайте.
- Пасирайте съдържанието на съда за готвене, подправете го с индийското орехче и добавете месото.

## RO Supă de pui



60 min



X 4

1 pui întreg • 200g morcovi • 200g țelină • 200g rădăcină de pătrunjel • 150g ceapă • 30g frunze de pătrunjel • 2,5 litri de apă • 4 frunze de dafin • 6 cuișoare englezești • 8 boabe de piper întreg • ¼ linguriță de nucșoară • sare

- Tăiați puilul în cuburi.
- Selectați programul Rumenire, prăjiți legumele și ceapa până devin aurii.
- Adăugați puilul, prăjiți și turnați apa. După care adăugați condimentele, frunzele de pătrunjel și închideți capacul.
- Selectați programul de Gătire sub presiune - temporizator: **60 minute**.
- Deschideți capacul și scoateți carnea. Dezosați carnea.
- Mixați conținutul vasului, apoi condimentați-l cu nucșoara și adăugați carnea.

## HR Gusta pileća juha



60 min



X 4

1 cijelo pile • 200 g mrkve • 200 g celera • 200 g peršina • 150 g luka • 30 g peršina s ravnim listovima • 2,5 l vode • 4 lista lovora • 6 zrna pimenta • 8 zrna papra • ¼ žličice muškarnog oraščića • sol

- Narežite piletinu na kockice.
- Odaberite program za prženje (Brown), pržite povrće i luk do žuto-zlatne boje.
- Dodajte piletinu, propržite i zalijte vodom. Zatim dodajte divlje začine, peršinov list i zatvorite poklopac.
- Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook) - uklopni sat: **60 minuta**.
- Otvorite poklopac i izvadite piletinu. Odvojite meso od kostiju i natrgajte meso.
- Izblendajte sadržaj lonca za kuhanje, zatim začinite pimentom i dodajte meso.

## ES Sopa de pollo



60 min



X 4

1 pollo entero • 200 g de zanahorias • 200 g de apio • 200 g de raíz de perejil • 150 g de cebollas • 30 g de perejil de hoja plana • 2,5 l de agua • 4 hojas de laurel • 6 granos de pimienta inglesa • 8 granos enteros de pimienta • ¼ de cucharadita de macis • Sal

- Corte el pollo en dados.
- Seleccione el programa Dorar y ase las verduras y la cebolla hasta que se doren.
- Añada el pollo, ase y eche el agua. A continuación, añada las especias y el perejil de hoja plana, y cierre la tapa.
- Seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **60 minutos**.
- Abra la tapa y saque el pollo. Separe la carne de los huesos y saque la carne.
- Mezcle el contenido del bol de cocción, sazónelo con el macis y añada la carne.

## PT Sopa de galinha



60 min



X 4

1 Galinha inteira • 200 g de cenouras • 200 g de aipo • 200 g de ramos de salsa • 150 g de cebolas • 30 g de salsa de folha lisa • 2,5 L de água • 4 folhas de louro • 6 grãos de pimenta-da-jamaica • 8 grãos inteiros de pimenta • ¼ de colher de sobremesa de macis • sal

- Corte a galinha em cubos.
- Selecione o programa "Brown" (Dourar), asse os vegetais e a cebola até dourarem.
- Adicione a galinha, coza e deite água. Depois adicione as especiarias, a salsa de folha lisa e feche a tampa.
- Selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão) - temporizador: **60 minutos**.
- Abra a tampa e retire a galinha. Desosse a carne e parta a carne.
- Misture o conteúdo da panela de cozedura, apimente-o com a macis e adicione a carne.



## EN Potato soup



200g of onion • 200g of carrot • 150g of celery • 150g of parsley root or parsnip • 300g of potatoes • 8 cloves of garlic • 50g of dried mushroom – that we put in water for 1 hour • marjoram • freshly ground pepper • one teaspoon of cumin • 4 bay leaves • 50g of lard • 1.5 litre of water

- Cut the onions on wedges and other vegetables in cubes.
- Select Brown program and melt the lard. Add all the vegetables, cumin and a bay leaf, roast until golden.
- Add the chopped potatoes and soaked mushrooms with the soaking liquid. Add with water and salt it. Close the lid and select Slow Cook program - timer: **20 minutes**.
- Add marjoram, pepper and garlic with salt.

The recipe is gluten and lactose free.

## CZ Bramborová polévka



200 g cibule • 200 g mrkve • 150 g řapíkatého celeru • 150 g kořenové petržele • 300 g brambor • 8 stroužků česneku • 50 g sušených hub, které necháme namočit na jednu hodinu ve vodě • majoránka • čerstvě mletý pepř • lžička celého kmínu • 4 bobkové listy • 50 g sádla • 1,5 litru vody

- Cibuli nakrájíme na čtvrtky a další zeleninu na kostky.
- Vybereme program Brown (Smažení) a přidáme sádlo. Přidáme všechnu zeleninu, kmín a bobkový list, opečeme dozlatova.
- Přidáme nakrájené brambory a namočené houby i s výluhem. Zalijeme vodou a osolíme. Zavřeme víko a vybereme program Slow Cook (Pomalé vaření), čas: **20 minut**.
- Přidáme majoránku, pepř a česnek se solí.

Recept je bez lepku a laktózy.

## SK Zemiaková polievka



200 g cibule • 200 g mrkvy • 150 g zeleru • 150 g koreňovej petržlenovej vňate • 300 g zemiakov • 8 strúčikov cesnaku • 50 g sušených húb - ktoré na 1 hodinu vložime do vody • majoránka • čerstvo namletá paprika • 1 čajová lyžička rasce • 4 bobkové listy • 50 g bravčovej masť • 1,5 litra vody

- Nakrájajte cibuľu na strúčiky a ďalšiu zeleninu na kocky.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda) a roztopte bravčovú masť. Pridajte všetku zeleninu, rascu a bobkový list a opekajte dozlata.
- Pridajte nakrájané zemiaky a namočené huby. Zalejte s vodou a posolte. Prikryte pokrievkou a zvoľte program Slow Cook (Pomalé varenie) - časovač: **20 minút**.
- Pridajte majoránku, korenie a cesnak so soľou.

Jedlo je bezlepkové a bez laktózy.

## HU Burgonyaleves



200 g hagyma • 200 g sárgarépa • 150 g zeller • 150 g petrezselyemgyökér • 300 g burgonya • 8 gerezd fokhagyma • 50 g szárított gomba – amelyet 1 órára vízbe teszünk • majoránna • frissen őrölt fekete bors • egy teáskanál kömény • 4 babérlevél • 50 g zsír • 1.5 liter víz

- Vágja fel a hagymát szeletekre és a többi zöldséget kockára.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és olvassza fel a zsírt. Tegye bele a zöldségeket, a köményt és a babérlevelet, addig pirítsa, amíg aranyszínű nem lesz.
- Tegye bele a felvágott burgonyát és az áztatott gombát a főzetével együtt. Öntse fel vízzel, és sózza meg. Zárja le a fedőt, és válassza ki a Slow Cook (lassú főzés) programot – időzítő: **20 perc**.
- Adja hozzá a majoránnát, a borsot és a fokhagymát a sóval együtt.

A recept glutén- és laktózmentes.

## BG Картофена супа



200 г стар лук • 200 г моркови • 150 г целина • 150 г корен магданоз • 300 г картофи • 8 скилидки чесън • 50 г сушени гъби, които предварително сте накиснали във вода за 1 час • риган • прясно смлян пипер • една чаена лъжичка кимион • 4 дафинови листа • 50 г свинска мас • 1,5 л вода

- Нарезете лука на четвъртинки, а останалите зеленчуци – на кубчета.
- Изберете програма Brown (Печене) и разтопете свинската мас. Добавете зеленчуците, кимиона и дафиновите листа; печете, докато придобие златист цвят.
- Добавете нарязаните картофи, кимиона и напоените гъби, заедно с водата, в която са стояли. Налейте вода и посолете. Затворете капака и изберете програма Slow Cook (Бавно готвене ) – таймер: **20 минути**.
- Добавете ригана, пипера и чесъна, заедно със сол.

Тази рецепта е без глутен и млечни продукти.

## RO Ciorbă de cartofi



200g ceapă • 200g morcovi • 150g țelină • 150g rădăcină de pătrunjel • 300g cartofi • 8 căței de usturoi • 50g ciuperci uscate – înmuiate în apă timp de 1 oră • măghiran • piper proaspăt măcinat • 1 linguriță de chimen • 4 frunze de dafin • 50g de slănină • 1,5 litri de apă

- Taiati ceapa în sferturi și restul legumelor în cuburi.
- Selectați programul Rumeneire și topiți slănină. Adăugați toate legumele, chimenul și o frunză de dafin, apoi rumeniți până devin aurii.
- Adăugați cartofii tăiați și ciupercile înmuiate împreună cu apa în care au stat. Turnați apa și sărați. Închideți capacul și selectați programul Gătire sub presiune - TempORIZATOR **20 minute**.
- Adăugați măghiranul, piperul și usturoiul cu sarea.

Această rețetă nu conține gluten și lactoză.



## HR Juha od krumpira



200 g luka • 200 g mrkve • 150 g celera • 150 g peršina • 300 g krumpira • 8 češnjeva češnjaka • 50 g sušenih gljiva - namakanih u vodi 1 sat • mažuran • svježe mljeveni papar • jedna žličica kumina • 4 lista lovora • 50 g masti • 1,5 l vode

- Luk narežite na kriške, ostalo povrće na kockice.
- Odaberite program za prženje (Brown) i rastopite mast. Dodajte sve povrće, kumin i lovorov list, pržite do zlatne boje.
- Dodajte narezani krumpir i namočene gljive zajedno s tekućinom u kojoj su se namakale. Ulijte vodu i posolite. Zatvorite poklopac i odaberite program za sporo kuhanje (Slow Cook) - uklopni sat: **20 minuta**.
- Dodajte mažuran, papar i češnjak sa soli.

Recept je bez glutena i laktoze.

## ES Sopa de patata



200 g de cebollas • 200 g de zanahorias • 150 g de apio • 150 g de raíz de perejil • 300 g de patatas • 8 dientes de ajo • 50 g de champiñones secos (déljelos en agua durante 1 hora) • Mejorana • Pimienta recién molida • 1 cucharadita de comino • 4 hojas de laurel • 50 g de manteca de cerdo • 1,5 l de agua

- Corte las cebollas en gajos y el resto de verduras en dados.
- Seleccione el programa Dorar y derrita la manteca de cerdo. Añada todas las verduras, el comino y la hoja de laurel, y ase hasta que se doren.
- Añada las patatas cortadas en trozos muy pequeños y los champiñones hidratados con su infusión. Eche el agua y la sal. Cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a fuego lento - Temporizador: **20 minutos**.
- Añada la mejorana, la pimienta y el ajo con la sal.

Esta receta no tiene gluten ni lactosa.

## PT Sopa de batata



200 g de cebolas • 200 g de cenouras • 150 g de aipo • 150 g de ramos de salsa • 300 g de batatas • 8 dentes de alho • 50 g de cogumelos secos (demolhados previamente durante 1 hora) • manjerona • pimenta moída recentemente • 1 colher de sobremesa de cominhos • 4 folhas de louro • 50 g de banha • 1,5 L de água

- Corte as cebolas em fatias e os outros legumes em cubos.
- Seleccione o programa "Brown" (Dourar) e derreta a banha. Adicione todos os legumes, os cominhos e a folha de louro, deixe assar até dourar.
- Adicione as batatas cortadas e os cogumelos embebidos na sua infusão. Deite a água e o sal. Feche a tampa e seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão)- temporizador: **20 minutos**.
- Adicione a manjerona, a pimenta e o alho com sal.

A receita não possui glúten nem lactose.



## EN Tripe soup



400g of cooked tripe • 40g of lard • 2 big onions • 2 tablespoon of sweet paprika • 8 cloves of garlic • salt • ground pepper • 4 bay leaves • 6 allspice berries • 3 tablespoon of flour (for gluten free version i tis possible to use cornstarch or cornflour mixed with a little water) • marjoram • 1,5 litre of water

- Put the lard in the cooking pot, add the onion finely chopped, select Brown program. Add chopped potatoes, pepper, allspice, bay leaves and roast.
- Sprinkle with flour and pour water. Close the lid and select Slow Cook program - timer: **20 minutes**.
- Add pepper, garlic, salt and marjoram.

A gluten-free option can also be prepared by replacing the flour by cornstarch/cornflour mixed with water.

## CZ Dršťková polévka



400 g vařených dršťek • 40 g sádla • 2 velké cibule • 2 lžice sladké papriky • 8 stroužků česneku • sůl • mletý pepř • 4 bobkové listy • 6 kuliček nového koření • 3 lžice hladké mouky (pro bezlepkovou variantu můžeme nahradit kukuřičným škrobem rozmíchaným ve vodě) • majoránka • 1,5 litru vody

- Do hrnce vložíme sádlo, přidáme jemně nasekanou cibuli a vyberme program Brown (Smažení). Přidáme nakrájené brambory, pepř, nové koření, bobkový list a pečeme.
- Posypeme moukou a přijijeme vodu. Zavěeme víko a vyberme program Slow Cook (Pomalé vaření), čas: **20 minut**.
- Přidáme pepř, česnek, sůl a majoránku.

Bezlepkovou variantu lze připravit nahrazením mouky kukuřičným škrobem smíchaným s vodou.

## SK Držková polievka



400 g varených držiek • 40 g bravčovej masti • 2 veľké cibule • 2 lyžice sladkej papriky • 8 strúčikov cesnaku • soľ • mletá paprika • 4 bobkové listy • 6 zrn nového korenia • 3 lyžice múky (v bezlepkovej variante je možné použiť kukuričný škrob zmiešaný s vodou) • majoránka • 1,5 litra vody

- Vložte bravčovú masť do hrnca, pridajte najemno nakrájanú cibuľu a zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Pridajte nakrájané zemiaky, papriku, nové korenie, bobkové listy a opekajte.
- Posypťte múkou a zalejte vodou. Prikryte pokrievkou a zvoľte program Slow Cook (Pomalé varenie) - Časovač: **20 minút**.
- Pridajte korenie, cesnak, soľ a majoránku.

Je tiež možné pripraviť bezlepkovú variantu nahradením múky kukuričným škrobom zmiešaným s vodou.

## HU Pacalleves



20 perc



X 4

400 g főtt gyomor • 40 g zsír • 2 nagy hagyma • 2 kanál csemegepaprika • 8 gerezd fokhagyma • só • őrölt bors • 4 babérlevél • 6 szem szegfűbors • 3 kanál liszt (a gluténmentes verzióhoz használhat vízzel kevert kukoricakeményítőt) • majoránna • 1,5 liter víz

• Tegye a zsírt a főzőedénybe, tegye bele a finomra aprított hagymát, válassza ki a Brown (sütés) programot. Adja hozzá a felvágott burgonyát, a borsot, a szegfűborsot, a babérlevelet, és pirítsa meg.

• Szórjon rá lisztet, és öntse fel vízzel. Zárja le a fedőt, és válassza ki a Slow Cook (lassú főzés) programot – időzítő: **20 perc**.

• Adja hozzá a borsot, a fokhagymát, a sót és a majoránát.

Gluténmentes változat is készíthető, ha a lisztet vízzel kevert kukoricakeményítőre cseréli ki.

## BG Шкембе чорба



20 минути



X 4

400 g sgotvено шкембе • 40 g свинска мас • 2 големи лука • 2 лъжици сладък червен пипер • 8 скилидки чесън • сол • смлян пипер • 4 дафинови листа • 6 зърна бахар • 3 лъжици брашно (за вариант без глутен можете да използвате царевично нишесте, смесено с вода) • риган • 1,5 литра вода

• Сложете маста в съда за готвене, добавете ситно нарязания лук и изберете програма Brown (Печене). Добавете нарязаните картофи, пипер, бахар дафиновите листа и печете.

• Поръсете с брашно и налейте вода. Затворете капака и изберете програма Slow Cook (Бавно готвене) – таймер: **20 минути**.

• Добавете пипер, чесън, сол и риган.

Вариант без глутен може да се приготви като замените брашното с царевично нишесте, смесено с вода.

## RO Ciorbă de burtă



20 min



X 4

400g burtă gătită • 40g slănină • 2 cepe mari • 2 linguri de boia dulce • 8 căței de usturoi • sare • piper măcinat • 4 frunze de dafin • 6 cuișoare englezești • 3 linguri de făină (pentru versiunea fără gluten puteți să utilizați amidon amestecat cu apă) • măghiran • 1,5 litri de apă

• Puneți slănina în vasul de gătit, adăugați ceapa tocată mărunț, selectați programul Rumenire. Adăugați cartofii tăiați, piperul, cuișoarele englezești, frunzele de dafin și prăjiți.

• Presărați făina și turnați apa. Închideți capacul și selectați programul Gătire sub presiune - Temporizator **20 minute**.

• Adăugați piperul, usturoiul, sarea și măghiranul.

Puteți prepara o versiune fără gluten înlocuind făina cu amidon amestecat cu apă.

## HR Juha od tripica



20 min



X 4

400 g kuhanih tripica • 40 g masti • 2 velika luka • 2 žlice slatke paprike • 8 češnjeva češnjaka • sol • mljeveni papar • 4 lista lovora • 6 zrna pimenta • 3 žlice brašna (za verziju bez glutena može se upotrijebiti kukuruzni škrob pomiješan s vodom) • mažuran • 1,5 l vode

• Stavite mast u lonac za kuhanje, dodajte sitno nasjeckan luk, odaberite program za prženje (Brown). Dodajte narezani krumpir, papar, piment, listove lovora i pržite.

• Pospite brašnom i ulijte vodu. Zatvorite poklopac i odaberite program za sporo kuhanje (Slow Cook) - uklopni sat: **20 minuta**.

• Dodajte papar, češnjak, sol i mažuran.

Može se pripremiti bezglutenska verzija zamjenom brašna kukuruznim škrobom pomiješanim s vodom.

## ES Sopa de callos



20 min



X 4

400 g de callos cocidos • 40 g de manteca de cerdo • 2 cebollas grandes • 2 cucharadas de pimentón dulce • 8 dientes de ajo • Sal • Pimienta molida • 4 hojas de laurel • 6 granos de pimienta inglesa • 3 cucharadas de harina (para preparar esta receta sin gluten, puede utilizar maicena mezclada con agua) • Mejorana • 1,5 l de agua

• Eche la manteca de cerdo en el bol de cocción, añada la cebolla muy picada y seleccione el programa Dorar. Añada las patatas cortadas en trozos muy pequeños, la pimienta, la pimienta inglesa, las hojas de laurel y ase.

• Espolvoree la harina y eche el agua. Cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a fuego lento - Temporizador: **20 minutos**.

• Añada la pimienta, el ajo, la sal y la mejorana.

Para preparar esta receta sin gluten, puede sustituir la harina por maicena mezclada con agua.

## PT Sopa de tripas



20 min



X 4

400 g de tripas cozidas • 40 g de banha • 2 cebolas grandes • 2 colheres de sopa de pimentão doce • 8 dentes de alho • sal • pimenta moída • 4 folhas de louro • 6 grãos de pimenta-da-jamaica • 3 colheres de sopa de farinha (para a versão sem glúten é possível usar amido de milho misturado com água) • manjerona • 1,5 L de água

• Coloque a banha na panela, adicione a cebola cortada finamente, selecione o programa “Brown” (Dourar). Adicione as batatas cortadas, a pimenta, a pimenta-da-jamaica, as folhas de louro e deixe assar.

• Polvilhe com farinha e deite água. Feche a tampa e selecione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão)- temporizador: **20 minutos**.

• Adicione pimenta, alho, sal e manjerona.

Também pode preparar uma opção sem glúten substituindo a farinha por amido de milho misturado com água.



## EN Cabbage soup with sausage



2 onions • 400g of pickled cabbage • 6 bay leaves • 6 allspice berries • 1 big potato • 2 pieces of sausage • 50g of lard • 2 tablespoon of sweet paprika • 300g of sour cream (possible to use a lactose-free sour cream as well) • 1,5 litre of water • salt

- Cut the onions finely and the sausage into half circles.
- Select Brown program, melt the lard and add the onion and the sausage. Roast until golden.
- Add paprika, chopped potato, cabbage and all the spices.
- Pour water, close the lid and select Pressure Cook program - timer: **20 minutes**.
- Add salt and serve with sour cream.

## CZ Zelná polévka s klobásou



2 cibule • 400 g kysaného zelí • 1 lžička drveného kmínu • 6 ks bobkového listu • 6 kuliček nového koření • 1 velká brambora • 2 ks klobásy • 50 g sádla • 2 lžice sladké papriky • 300 g zakysané smetany (můžeme vynechat případně nahradit bezlaktózovou variantou) • 1,5 litry vody • sůl

- Cibuli nakrájíme nejmenší na půlkruhy.
- Vybereme program Brown (Smažení), rozpustíme sádlo a přidáme cibuli a klobásu. Pečeme dozlatova.
- Přidáme papriku, nakrájené brambory, zelí a zbytek koření.
- Uzavřeme víko a vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), časovač: **20 minut**.
- Přidáme sůl a podáváme se zakysanou smetanou.

## SK Kapustová polievka s klobásou



2 cibule • 400 g nakladanej kapusty • 6 ks bobkového listu • 6 ks nového korenia • 1 veľký zemiak • 2 ks klobásy • 50 g bravčovej masti • 2 lyžičky sladkej papriky • 300 g kyslej smotany (možno použiť aj kyslú smotanú bez laktózy) • 1,5 litra vody • soľ

- Nakrájajte cibuľu najmenší na polkruhov.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá), roztopte bravčovú masť a pridajte cibuľu a klobásu. Opečte do zlatista.
- Pridajte papriku, nakrájaný zemiak, kapustu a všetky koreniny.
- Zalejte vodou, prikryte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **20 minút**.
- Pridajte soľ a podávajte s kyslou smotanou.

## HU Káposztaleves kolbásszal



2 hagyma • 400 g savanyú káposzta • 6 db babérlevél • 6 db szegfűbors • 1 nagy burgonya • 2 db kolbász • 50 g zsír • 2 kanál csemegepaprika • 300 g tejföl (laktózmentes tejfölt is használhat) • 1,5 liter víz • só

- Finomra aprítsa fel a hagymát, és karikázza félkör alakúra a kolbászt.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, olvassza fel a zsírt, és tegye bele a hagymát és a kolbászt. Addig pirítsa, amíg aranyszínű nem lesz.
- Adja hozzá a paprikát, felvágott burgonyát, a káposztát és az összes fűszert.
- Öntse fel vízzel, zárja le a fedőt, és válassza ki a Pressure cook (nagy nyomású főzés) programot – időzítő: **20 perc**.
- Adja hozzá a sót, és tálalja tejszínnel.

## BG Зелева супа с наденица



2 глави лук • 400 г кисело зеле • 6 дафинови листа • 6 зърна бахар • 1 голям картоф • 2 бр. наденица • 50 г свинска мас • 2 лъжици сладък червен пипер • 300 г заквасена сметана (може да използвате и заквасена сметана без лактоза) • 1,5 л вода • сол

- Нарезете лука ситно, а наденицата на полумесеци.
- Изберете програма Brown (Печене), разтопете свинската мас и добавете лука и наденицата. Печете, докато не придобие златист загар.
- Добавете сладкия червен пипер, нарязаните домати, зелето и всички подправки.
- Налейте вода, затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **20 минути**.
- Добавете сол и сервирайте със заквасена сметана.

## RO Ciorbă de varză cu cârnați



2 cepe • 400g varză murată • 6 frunze de dafin • 6 cuișoare englezești • 1 cartof mare • 2 cârnați • 50g slănină • 2 linguri de paprică dulce • 300g smântână acră (sau puteți utiliza smântână fără lactoză) • 1,5 litri de apă • sare

- Taiati ceapa marunt și cârnații în semi felii.
- Selectați programul Rumenire, topiți slănina și adăugați ceapa și cârnații. Rumeniți până devin aurii.
- Adăugați paprica, cartofii tăiați și varza și toate condimentele.
- Turnați apa, închideți capacul și selectați programul Gătire sub presiune - temporizator: **20 minute**.
- Adăugați sare și serviți cu smântână acră.



## HR Juha od kupusa s kobasicom



20 min



X 4

2 luka • 400 g kiselog kupusa • 6 listova lovora • 6 zrna pimenta • 1 veliki krumpir • 2 komada kobasica • 50 g masti • 2 žlice slatke paprike • 300 g kiselog vrhnja (može se upotrijebiti i vrhnje bez laktoze) • 1,5 l vode • sol

- Luk sitno nasjeckajte, a kobasicu narežite na polukolutove.
- Odaberite program za prženje (Brown), rastopite mast i dodajte luk i kobasicu. Pržite do zlatne boje.
- Dodajte papriku, narezani krumpir, kupus i sve začine.
- Ulijte vodu, zatvorite poklopac i odaberite program za kuhanje pod pritiskom (Pressure Cook) - uklopni sat: **20 minuta**.
- Posolite i poslužite uz kiselo vrhnje.

## ES Sopa de col con salchichas



20 min



X 4

2 cebollas • 400 g de col encurtida • 6 hojas de laurel • 6 granos de pimienta inglesa • 1 patata grande • 2 salchichas • 50 g de manteca de cerdo • 2 cucharadas de pimentón dulce • 300 g de crema agria (también se puede utilizar una crema agria sin lactosa) • 1,5 l de agua • Sal

- Pique las cebollas muy finas y corte las salchichas en semicírculos.
- Seleccione el programa Dorar, derrita la manteca de cerdo y añada la cebolla y las salchichas. Ase hasta que se doren.
- Añada el pimentón, la patata cortada en trozos muy pequeños, la col y todas las especias.
- Eche el agua, cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **20 minutos**.
- Añada la sal y sirva con crema agria.

## PT Sopa de repolho com salsicha



20 min



X 4

2 Cebolas • 400 g de repolho em conserva • 6 folhas de louro • 6 grãos de pimenta-da-jamaica • 1 batata grande • 2 salsichas • 50 g de banha • 2 colheres de sopa de pimentão doce • 300 g de natas ácidas (também é possível usar natas ácidas sem lactose) • 1,5 L de água • sal

- Corte as cebolas finamente e a salsicha em meios círculos.
- Seleccione o programa "Brown" (Dourar), derreta a banha e adicione a cebola e a salsicha. Deixe assar até dourar.
- Adicione paprica, batata partida, repolho e todas as especiarias.
- Deite água, feche a tampa e seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão)- temporizador: **20 minutos**.
- Adicione sal e siva com natas ácidas.



## EN Chicken paprika



15 min



X 4

4 pieces of chicken breast • 3 tablespoon of paprika • 2 big onions • 3 tablespoon of flour (for gluten free option it is possible to use corn flour) • 1 litre of chicken broth or stock • 200 ml of 33% cream (for lactose-free it is possible to replace with any lactose-free cream) • 50g of butter (or oil) • salt

- Place the finely chopped onions into the cooking pot and select Brown program. Roast until golden.
- Add sliced chicken and roast. Then add pepper, flour and roast again.
- Pour the broth and close the lid. Select Pressure Cook program - timer: **15 minutes**.
- Add the cream and salt. Select Brown program and cook for a while at 120 degrees.

## CZ Kuře na paprice



15 minut



X 4

4 ks kuřecích prsou • 3 lžice papriky • 2 větší cibule • 3 lžice hladké mouky (pro bezlepkovou variantu můžeme nahradit např. kukuričnou moukou) • 1 litr kuřecího vývaru • 200 ml 33% smetany (lze nahradit rostlinnou nebo bezlaktózovou smetanou) • 50 g másla (lze nahradit olejem nebo bezlaktózovým máslem) • sůl

- Do hrnce dáme nakrájenou cibuli a vybereme program Brown (Smažení). Pečeme dozlatova.
- Přidáme nakrájené kuřecí maso a opečeme ho. Potom přidáme pepř a mouku a znovu opékáme.
- Přilijeme vývar a zavěeme víko. Vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), čas: **15 minut**.
- Přidáme smetanu a sůl. Vybereme program Brown (Smažení) a chvíli povaříme na 120 stupňů.

## SK Kurací paprikáš



15 minút



X 4

4 ks kuracích prs • 3 lyžice papriky • 2 veľké cibule • 3 lyžice múky (v bezlepkovej variante je možné použiť kukuričnú múku) • 1 liter kuracieho vývaru • 200 ml 33% smotany (vo variante bez laktózy je možné túto smotanú nahradit akoukoľvek smotanou bez laktózy) • 50 g masla (alebo oleja) • soľ

- Poukladajte najemno nakrájanú cibulku do hrnca a zvolte program Brown (Restovať dohneda). Opečte do zlatista.
- Pridajte nakrájané kuracie mäso a opekajte. Potom pridajte korenie, múku a znova opekajte.
- Prilejte vývar a prikryte pokrievkou. Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **15 minút**.
- Pridajte smotanú a soľ. Zvoľte program Brown (Restovať dohneda) a chvíľku varte na 120 stupňoch.

## HU Csirkepaprikás



15 perc



X 4

4 db csirkemell • 3 kanál paprika • 2 nagy hagyma • 3 kanál liszt (a gluténmentes változathoz használhat kukoricalisztet is) • 1 liter csirke alaplé • 200 ml 33%-os tejszín (a laktózmentes változathoz cserélje ki laktózmentes tejszínre) • 50 g vaj (vagy olaj) • só

- Tegye a finomra aprított hagymát a főzőedénybe, és válassza ki a Brown (sütés) programot. Addig pirítsa, amíg aranyszínű nem lesz.
- Tegye bele a felvágott csirkehúst, és pirítsa. Majd jöhet a bors, a liszt, és süsse tovább.
- Öntse bele az alaplevet, és zárja le a fedőt. Válassza ki a Pressure cook (nagynyomású főzés) programot, magas - időzítő: **15 perc**.
- Adja hozzá a tejszín és a sót. Válassza ki a Brown (sütés) programot, és süsse egy kicsit 120 fokon.

## BG Пиле със сладък червен пипер



15 минути



X 4

4 бр. пилешки гърди • 3 с. л. сладък червен пипер • 2 големи глави лук • 3 лъжици брашно (за вариант без глутен може да замените с царевично брашно) • 1 л пилешки бульон • 200 мл сметана 33% масленост (за вариант без лактоза, може да замените със сметана без лактоза) • 50 г масло (или олио) • сол

- В съда за готвене сложете ситно нарязания лук и изберете програма Brown (Печене). Печете, докато не придобие златист загар.
- Добавете нарязаното пиле и печете. След това добавете пипера и брашното и печете още.
- Излейте бульона и затворете капака. Изберете програмата Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **15 минути**.
- Добавете сметаната и сол. Изберете програма Brown (Печене) и гответе още известно време на 120 градуса.

## RO Pui cu paprika



15 min



X 4

4 bucăți de piept de pui • 3 linguri de paprica • 2 cepe mari • 3 linguri de făină (pentru o versiune fără gluten puteți utiliza amidon) • 1 litru de supă de pui • 200 ml smântână de 33% (utiliza smântână fără lactoză) • 50g unt (sau ulei) • sare

- Puneți cepele tocate fin în vasul de gătit și selectați programul Rumenire. Rumeniți până devin aurii.
- Adăugați puiul feliat și prăjiți. Apoi adăugați piperul, făina și prăjiți în continuare.
- Adăugați supa și închideți capacul. Selectați programul de Gătire sub presiune - temporizator: **15 minute**.
- Adăugați smântâna și sarea. Selectați proqramul Rumenire și gătiți pentru un timp la temperatura de 120 de grade.

## HR Piletina s paprikom



15 min



X 4

4 komada pilećih prsa • 3 žlice paprike • 2 velika luka • 3 žlice brašna (za verziju bez glutena moguće je koristiti kukuruzno brašno) • 1 litra pileće juhe • 200 ml vrhnja s 33% masti (za verziju bez laktoze može se zamijeniti vrhnjem bez laktoze) • 50 g maslaca (ili ulja) • sol

- U posudu za kuhanje stavite sitno nasjeckan luk i odaberite program za program za prženje (Brown). Pržite do zlatne boje.
- Dodajte narezanu piletinu i pržite. Zatim dodajte papar i brašno i pržite dalje.
- Ulijte juhu i zatvorite poklopac. Odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook) - uklopni sat: **15 minuta**.
- Dodajte vrhnje i sol. Odaberite program za program za prženje (Brown) i kuhajte neko vrijeme na 120 stupnjeva.

## ES Paprika de pollo



15 min



X 4

4 pechugas de pollo • 3 cucharadas de pimentón • 2 cebollas grandes • 3 cucharadas de harina (para preparar esta receta sin gluten, se puede utilizar maicena) • 1 l de caldo de pollo • 200 ml de nata con el 33% de materia grasa (para preparar esta receta sin lactosa, se puede sustituir por cualquier nata sin lactosa) • 50 g de mantequilla (o aceite) • Sal

- Eche las cebollas muy picadas en el bol de cocción y seleccione el programa Dorar. Ase hasta que se doren.
- Añada el pollo cortado en lonchas y ase. A continuación, añada la pimienta, la harina y ase de nuevo.
- Eche el caldo y cierre la tapa. Seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **15 minutos**.
- Añada la nata y la sal. Seleccione el programa Dorar y cocine un poco más a 120 grados.

## PT Frango paprica



15 min



X 4

4 peitos de frango • 3 colheres de sopa de pimentão doce • 2 cebolas grandes • 3 colheres de farinha (para a opção sem glúten é possível usar farinha de milho) • 1 L de caldo de galinha • 200 ml de natas a 33% (para a opção sem lactose é possível substituir por natas sem lactose) • 50 g de manteiga (ou azeite) • sal

- Coloque as cebolas partidas finamente na panela de seleçione o programa “Brown” (Dourar). Deixe assar até dourar.
- Adicione o franco fatiado e deixe assar. Depois adicione o pimentão e a farinha e deixe assar novamente.
- Deite o caldo e feche a tampa. Seleçione o programa “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão) - temporizador: **15 minutos**.
- Adicione as natas e o sal. Seleçione o programa “Brown” (Dourar) e deixe cozer algum tempo a 120 graus.



## EN Segedin pork goulash



40 min



X 4

800g of pork shoulder • 200g of onion • 300g of pickled cabbage • 4 bay leaves • 6 allspice berries • 1 tablespoon of crushed cumin • 1 tablespoon of sweet pepper • 50g of lard • Salt • 200ml of 33% unwhipped whipping cream (it is possible to replace with a lactose-free cream) • Pepper • 1 litre of water

- Cut the shoulder into middle-sized pieces, add salt and mix with pepper and cumin. Cut the onion into half-slices.
- Select Brown program, melt the lard, then add the onion and roast until golden.
- Add meat, allspice and a bay leaf, roast again.
- Pour water and close the lid. Turn on the Pressure cook - timer: **30 minutes**.
- Add cabbage and select Pressure Cook program - timer: **10 minutes**.
- Open the lid, add salt and pepper. Then stir in the cream and heat on 120 degrees for a while.

## CZ Segedínský guláš



40 minut



X 4

800 g vepřové plece • 200 g cibule • 300 g kysaného zelí • 4 bobkové listy • 6 kuliček nového koření • 1 lžička drveného kmínu • 1 lžičce sladké papriky • 50 g sádla • sůl • 200 ml 33% smetany (lze nahradit rostlinnou nebo bezlaktózovou smetanou) • sůl • pepř • 1 litr vody

- Rameno nakrájíme na středně velké kusy a přidáme sůl, pepř a kmín. Cibuli nakrájíme na půlkolečka.
- Vybereme program Brown (Smažení), rozpustíme sádlo, přidáme cibuli a opékáme dozlatova.
- Přidáme maso, nové koření a bobkový list, znovu opečeme.
- Přilijeme vodu a zavěeme víko. Zapneme Pressure cook (Tlakové vaření), časovač: **30 minut**.
- Přidáme zelí a vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), čas: **10 minut**.
- Otevřeme víko a přidáme sůl a pepř. Poté přidáme smetanu na zjemnění a chvíli vaříme na 120 stupňů.

## SK Segedínsky guláš



40 minút



X 4

800 g bravčového pliecka • 200 g cibule • 300 g nakladanej kapusty • 4 bobkové listy • 6 ks nového korenia • 1 lyžica drvenej rasce • 1 lyžica sladkej papriky • 50 g bravčovej masť • soľ • 200 ml 33% smotany (je možné ju nahradit smotanou bez laktózy) • korenie • 1 liter vody

- Nakrájajte pliecko na stredne veľké kusy, pridajte soľ a zmiešajte s korením a rascou. Nakrájajte cibulu na polovičné plátky.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda), roztopte bravčovú masť, pridajte cibulu a opekajte do zlatista.
- Pridajte mäso, nové korenie a bobkový list a znova opekajte.
- Zalejte vodou a prikryte pokrievkou. Zapnite program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **30 minút**.
- Pridajte kapustu a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **10 minút**.
- Odokryte pokrievku a pridajte soľ a korenie. Potom zjemnite smotanou a chvíľu varte na 120 stupňoch.

## HU Székely gulyás



40 perc



X 4

800 g sertéslapocka • 200 g hagyma • 300 g savanyú káposzta • 4 babérlevél • 6 db szegfűbors • 1 kanál őrölt kömény • 1 kanál étkezési paprika • 50 g zsír • só • 200 ml 33%-os tejszín (laktózmentes tejszínt is használhat) • bors • 1 liter víz

- Vágja fel a lapockát közepes méretű kockákra, sózza be, és keverje össze a borssal és a köménnyel. Vágja fel a hagymát fél szeletekre.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, olvassza fel a zsírt, majd tegye bele a hagymát, és addig pirítsa, amíg aranyszínű nem lesz.
- Tegye bele a húst, a szegfűborsot és a babérlevelet, pirítsa tovább.
- Öntse bele a vizet, és zárja le a fedőt. Kapcsolja be a kuktát – időzítő: **30 perc**.
- Tegye bele a káposztát, és válassza ki a Pressure cook (nagynyomású főzés) programot – időzítő: **10 perc**.
- Nyissa ki a fedőt, sózza és borsozza meg. Majd tegye krémesebbé tejszínnel, és főzze kis ideig 120 fokon.

## BG Гулаш по сегедински



40 минути



X 4

800 г свинска плешка • 200 г стар лук • 300 г зеле от туршия • 4 дафинови листа • 6 зърна бахар • 1 лъжица счукан кимион • 1 лъжица сладък червен пипер • 50 г свинска мас • сол • 200 ml сметана 33% масленост (за вариант без лактоза, може да заместите със сметана без лактоза) • Пипер • 1 л вода

- Нарезете плешката на парчета със средно голям размер, добавете сол и омесете с пипер и кимион. Нарезете лука на лунчици.
- Изберете програма Brown (Печене), разтопете свинската мас, добавете лука и печете, докато придобие златист загар.
- Добавете месото бахара и дафиновите листа; печете отново.
- Излейте водата и затворете капака. Включете програмата Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **30 минути**.
- Добавете зелето и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **10 минути**.
- Отворете капака, добавете сол и пипер. След това омекотете вкуса със сметаната и варете на 120 градуса известно време.

## RO Gulaş Segedin



40 min



X 4

800g pulpă de porc • 200g ceapă • 300g varză murată • 4 frunze de dafin • 6 cuişoare englezeşti • 1 lingură de chimen măcinat • 1 lingură de praf de paprica dulce • 50g slănină • Sare • 200ml smântână de 33% (utiliza smântână fără lactoză) • Piper • 1 litru de apă

- Taiati carnea în bucăți medii, adăugați sarea și amestecați cu piperul și chimenul. Taiati ceapa în jumătăți.
- Selectați programul Rumeneire, topiți slănină și adăugați ceapa și prăjiți până devin aurii.
- Adăugați carnea, cuișoarele englezești și frunza de dafin și prăjiți în continuare.
- Turnați apa și închideți capacul. Porniți Programul de Gătire sub presiune - temporizator: **30 minute**.
- Adăugați varza și selectați programul de Gătire sub presiune - temporizator: **10 minute**.
- Deschideți capacul, adăugați sarea și piperul. Apoi încorporați smântâna și fierbeți la 120 de grade un timp.



## HR Sekeli gulaš



800 g svinjske lopatice • 200 g luka • 300 g kiselog kupusa • 4 lista lovora • 6 zrna pimenta • 1 žlica zdrobljenog kima • 1 žlica slatke paprike • 50 g masti • sol • 200 ml vrnja s 33 % masti (može se zamijeniti vrhnjem bez laktoze) • papar • 1 l vode

- Narežite lopaticu na komadiće srednje veličine, dodajte sol i pomiješajte s paprom i kuminom. Luk izrežite na polukolutove.
- Odaberite program za prženje (Brown), rastopite mast, zatim dodajte luk i pržite do zlatne boje.
- Dodajte meso, piment i lovorov list, ponovno pržite.
- Ulijte vodu i zatvorite poklopac. Uključite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook) - uklopni sat: **30 minuta**.
- Dodajte kupus i odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook) - uklopni sat: **10 minuta**.
- Otvorite poklopac, posolite i popaprite. Zatim lagano umiješajte vrhnje i kuhajte neko vrijeme na 120 stupnjeva.

## ES Segedin goulash



800 g de paleta de cerdo • 200 g de cebolla • 300 g de col encurtida • 4 hojas de laurel • 6 granos de pimienta inglesa • 1 cucharada de comino molido • 1 cucharada de pimentón dulce • 50 g de manteca de cerdo • Sal • 200 ml de nata con el 33 % de materia grasa (se puede sustituir por cualquier nata sin lactosa) • Pimienta • 1 l de agua

- Corte la paleta en trozos medianos, añada la sal y mezcle con pimienta y comino. Corte la cebolla en medias rodajas.
- Seleccione el programa Dorar, derrita la manteca de cerdo y, después, añada la cebolla y ase hasta que se doren.
- Añada la carne, la pimienta inglesa y una hoja de laurel, y ase de nuevo.
- Eche el agua y cierre la tapa. Active el programa Cocinar a presión - Temporizador: **30 minutos**.
- Añada la col y seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **10 minutos**.
- Abra la tapa y salpimente. A continuación, suavice con la nata y hierva un poco más a 120 grados.

## PT Goulash Segedin



800 g de ombro de porco • 200 g de cebolas • 300 g de repolho em conserva • 4 folhas de louro • 6 grãos de pimenta-da-jamaica • 1 colher de sopa de cominhos triturados • 1 colher de sopa de pimentão doce • 50 g de banha • Sal • 200 ml de natas a 33 % (é possível substituir por natas sem lactose) • pimenta • 1 L de água

- Corte o ombro de porco em porções de tamanho médio, adicione sal e misture com pimenta e cominhos. Corte as cebolas em meias fatias.
- Seleccione o programa "Brown" (Dourar), derreta a banha e adicione a cebola e deixe assar até dourar.
- Adicione a carne, a pimenta-da-jamaica e uma folha de louro. Deixe assar novamente.
- Deite água e feche a tampa. Seleccione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão) - temporizador: **30 minutos**.
- Adicione o repolho e seleccione novamente o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão) - temporizador: **10 minutos**.
- Abra a tampa, adicione sal e pimenta. Depois suavize com as natas e deixe ferver a 120 graus durante algum tempo.



## EN Pork with carrots



600g of pork leg • 400g of carrots • 1 onion • 50g of lard • 3 spoons of flour • 2 tablespoon of sugar • 1 lemon • 700ml of water • Salt • Mace • 100ml of 33 % unwhipped whipping cream (it is possible to use a lactose-free cream as well)

- Cut the onions and the carrots into circles.
- Select Brown program, melt the lard and add the veggies. Roast until golden.
- Add sugar and let it caramelize. Sprinkle with flour, let roast. Then add chopped meat and salt, roast again.
- Pour water, close the lid and select Pressure Cook program - timer: **30 minutes**.
- Add salt, lemon peel and lemon juice with the mace. Soften it with the cream.

## CZ Vepřové zadělávané v mrkvi



600 g vepřové kýty • 400 g mrkve • 1 cibule • 50 g sádla • 3 lžice mouky • 2 lžice cukru • 1 ks citrón • 700 ml vody • sůl • muškátový květ • 100 ml 33 % smetany (lze nahradit rostlinnou nebo bezlaktózovou smetanou)

- Cibuli a mrkev nakrájíme na kolečka.
- Vybereme program Brown (Smažení), rozpustíme sádlo a přidáme zeleninu. Pečeme dozlatova.
- Přidáme cukr a necháme ho karamelizovat. Zasypeme moukou a dále vaříme. Pak přidáme nakrájené maso a sůl a znovu opékáme.
- Uzavřeme víko a vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), časovač: **30 minut**.
- Přidáme sůl, citronovou kůru a citronovou šťávu s muškátovým oříškem. Zjemníme smetanou.

## SK Bravčové s mrkvou



600 g bravčového stehna • 400 g mrkvy • 1 cibuľa • 50 g bravčovej masti • 3 lyžice múky • 2 lyžice cukru • 1 citrón • 700 ml vody • soľ • muškátový kvet • 100 ml 33 % smotany (možno použiť aj smotanu bez laktózy)

- Nakrájajte cibuľu a mrkvu na krúžky.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda), roztopte bravčovú masť a pridajte zeleninu. Opečte do zlatista.
- Pridajte cukor a nechajte ho skaramelizovať. Posypte múkou a nechajte opieť. Potom pridajte nakrájané mäso a soľ a znovu opečte.
- Zalejte vodou, prikryte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **30 minút**.
- Pridajte soľ, citrónovú kôru a citrónovú šťavu s muškátovým kvetom. Zjemnite pomocou smotany.

## HU Sertéshús sárgarépával



30 perc



X 4

600 g sertésláb • 400 g sárgarépa • 1 hagyma • 50 g zsír • 3 kanál liszt • 2 kanál cukor • 1 db citrom • 700 ml víz • só • szerecsendió • 100 ml 33%-os tejszín (laktózmentes tejjölt is használhat)

- Aprítsa fel a hagymát, és karikázza fel a sárgarépát.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, olvassa fel a zsírt, és tegye bele a zöldségeket. Addig pirítsa, amíg aranyszínű nem lesz.
- Tegye bele a cukrot, és hagyja karamellizálódni. Szórjon rá lisztet, süsse tovább. Majd tegye hozzá a felvágott húst, sózza, és süsse tovább.
- Öntse fel vízzel, zárja le a fedőt, és válassza ki a Pressure cook (nagynyomású főzés) programot – időzítő: **30 perc**.
- Adja hozzá a sót, a citrom héját és levét a szerecsendióval. Tegye krémesebbé tejszínnel.

## BG Свинско с моркови



30 минути



X 4

600 g свински джолан • 400 g моркови • 1 глава лук • 50 g свинска мас • 3 лъжици брашно • 2 лъжици захар • 1 бр лимон • 700 мл вода • сол • Индийско орехче • 100 мл сметана 33% масленост (може да заместите със сметана без лактоза)

- Нарежете лука и морковите на шайби.
- Изберете програма Brown (Печене), разтопете свинската мас и добавете зеленчуците. Печете, докато не придобие златист загар.
- Добавете захарта и оставете да се карамелизира. Поръсете с брашно и оставете да се пече. След това добавете нарязаното месо и сола и печете отново.
- Налейте вода, затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **30 минути**.
- Добавете сол, лимонова кора и лимонов сок с индийско орехче. Омековете вкуса със сметана.

## RO Porc cu morcovi



30 min



X 4

600g pulpă de porc • 400g morcovi • 1 ceapă • 50g slănină • 3 linguri de făină • 2 linguri de zahăr • 1 lămâie • 700ml apă • Sare • Nucșoară • 100ml smântână de 33% (sau puteți utiliza smântână fără lactoză)

- Foliați ceapa și cartofii.
- Selectați programul Rumenire, topiți slănină și adăugați legumele. Rumeniți până devin aurii.
- Adăugați zahărul și lăsați-l să se caramelizeze. Presărați făina și continuați să prăjiți. Apoi adăugați carnea tăiată și sarea, continuați să prăjiți.
- Turnați apa, închideți capacul și selectați programul Gătire sub presiune - temporizator: **30 minute**.
- Adăugați sarea, coaja de lămâie și sucul de lămâie împreună cu nucșoara. Încorporați smântâna.

## HR Svinjetina s mrkvom



30 min



X 4

600 g svinjskog buta • 400 g mrkve • 1 luk • 50 g masti • 3 žlice brašna • 2 žlice šećera • 1 limun • 700 ml vode • sol • piment • 100 ml vrhnja s 33% masti (može se zamijeniti vrhnjem bez laktoze)

- Luk i mrkvu izrežite na kolutiće.
- Odaberite program za prženje (Brown), rastopite mast i dodajte povrće. Pržite do zlatne boje.
- Dodajte šećer i pustite da se karamelizira. Pospite brašnom, zapržite. Zatim dodajte narezano meso i sol, ponovno pržite.
- Ulijte vodu, zatvorite poklopac i odaberite program za kuhanje pod pritiskom (Pressure Cook) - uklopni sat: **30 minuta**.
- Dodajte sol, limunovu koru i limunov sok s pimentom. Lagano umiješajte vrhnje.

## ES Cerdo con zanahorias



30 min



X 4

600 g de pierna de cerdo • 400 g de zanahorias • 1 cebolla • 50 g de manteca de cerdo • 3 cucharadas de harina • 2 cucharadas de azúcar • 1 limón • 700 ml de agua • Sal • Macis • 100 ml de nata con el 33% de materia grasa (también se puede utilizar una nata sin lactosa)

- Corte las cebollas y las zanahorias en círculos.
- Seleccione el programa Dorar, derrita la manteca de cerdo y añada las verduras. Ase hasta que se doren.
- Añada el azúcar y deje que se caramelicen. Espolvoree la harina y deje que se asen. A continuación, añada la carne picada y la sal, y ase de nuevo.
- Eche el agua, cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **30 minutos**.
- Añada la sal, la piel del limón y el zumo del limón con el macis. Suavice con la nata.

## PT Porco com cenouras



30 min



X 4

600 g de perna de porco • 400 g de cenouras • 1 cebola • 50 g de banha • 3 colheres de sopa de farinha • 2 colheres de sopa de açúcar • 1 limão • 700 ml de água • sal • macis • 100 ml de natas a 33% (também é possível usar natas sem lactose)

- Corte as cebolas e as cenouras em círculos.
- Selecione o programa “Brown” (Dourar), derreta a banha e adicione os vegetais. Deixe assar até dourar.
- Adicione açúcar e deixe-o caramelizar. Polvilhe com farinha, deixe assar. Depois adicione a carne cortada e o sal, deixe assar novamente.
- Deite água, feche a tampa e selecione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão)- temporizador: **30 minutos**.
- Adicione sal, casca de limão e o sumo de limão com a macis. Suavize com as natas.



## EN Beef in a dill sauce



600g of beef neck • 100g of onion • 4 tablespoon of flour (for gluten-free version it is possible to use corn flour) • 80g of butter (possible to use oil as well) • 200ml of 33% unwhipped whipping cream (possible to substitute with gluten-free cream) • Bunch of dill • 2 lemons • 3-4 spoons of sugar • salt • 4 bay leaves • 6 allspice berries • 8 whole peppercorns • 1,5 litre of water

- Cut the beef neck into big cubes and put them in the cooking pot. Add spices, salt, onion and pour water.
- Close the lid and select Pressure Cook program - timer: **60 minutes**.
- Pour the broth into a bowl and remove the spices.
- Select Brown program and cook the flour with butter. Pour the broth back in the cooking pot with the meat and keep cooking for another **10 minutes**.
- Add salt, sugar, lemon juice, chopped dill and cream.

For a gluten-free option, use a gluten-free flour. It's also possible to use lactose-free products.

## CZ Hovězí maso v koprové omáčce



600 g hovězího krku • 100 g cibule • 4 lžice hladké mouky (pro bezlepkovou variantu můžeme nahradit např. kukuričnou moukou) • 80 g másla (lze nahradit olejem nebo bezlaktózovým máslem) • 200 ml 33% smetany (lze nahradit rostlinnou nebo bezlaktózovou smetanou) • svazek kopru • 2 citróny • 3–4 lžice cukru • sůl • 4 ks bobkové listy • 6 kuliček nového koření • 8 kuliček celého pepře • 1,5 litru vody

- Hovězí krk nakrájíme na velké kostky a vložíme je do hrnce. Přidáme koření, sůl, cibuli a nalijeme vodu.
- Uzavřeme víko a vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), čas: **60 minut**.
- Nalijeme vývar do misky a vytáhneme koření.
- Vybereme program Brown (Smažení) a povaříme mouku s máslem. Do hrnce s masem přilijeme zpátky vývar a pokračujeme ve vaření dalších **10 minut**.
- Přidáme sůl, cukr, citronovou šťávu, nakrájený kopr a smetanu.

Pro bezlepkovou variantu použijeme bezlepkovou mouku. Lze použít také produkty bez laktózy.

## SK Hovädzie s kôprovou omáčkou



600 g hovädzieho krku • 100 g cibule • 4 lyžice múky (v bezlepkovej variante je možné použiť kukuričnú múku) • 80 g masla (možno použiť aj olej) • 200 ml 33% smotany (možno nahradit bezlepkovou smotanou) • hrst kôpru • 2 citróny • 3-4 lyžice cukru • soľ • 4 bobkové listy • 6 ks nového korenia • 8 ks korenia • 1,5 litra vody

- Narežte hovädzí krk na veľké kocky a vložte ich do hrnca. Pridajte korenia, soľ, cibuľu a zalejte vodou.
- Prikrýte pokrievkou a zvolte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **60 minút**.
- Nalejte vývar do misy a vyberte koreniny.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda) a varte múku s maslom. Nalejte vývar naspäť do hrnca s mäsom a pokračujte vo varení po dobu ďalších **10 minút**.
- Pridajte soľ, cukor, citrónovú šťavu, nakrájaný kôpor a smotanou.

V bezlepkovej variante použite bezlepkovú múku. Je tiež možné použiť výrobky bez laktózy.

## HU Marhahús kapos mártással



600 g marha tarja • 100 g hagyma • 4 kanál liszt (a gluténmentes változathoz használhat kukoricalisztet is) • 80 g vaj (olajat is használhat) • 200 ml 33%-os tejszín (helyettesítheti gluténmentes tejszinnel is) • csokor kapor • 2 citrom • 3-4 kanál cukor • só • 4 babérlevél • 6 db szegfűbors • 8 db bors • 1,5 liter víz

- Vágja a marha tarját nagy kockákra, és tegye a főzőedénybe. Adja hozzá a fűszereket, a sót, a hagymát, és öntse fel vízzel.
- Zárja le a fedőt, és válassza ki a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot – időzítő: **60 perc**.
- Öntse az alaplevet egy tálba, és vegye ki a fűszereket.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és olvassa fel a vaját, tegye bele a lisztet. Öntse vissza az alaplevet a főzőedénybe, tegye bele a húst, és főzze további **10 percig**.
- Adja hozzá a sót, a cukrot, a citromlevet, az aprított kaptot és a tejszínt.

A gluténmentes változathoz használjon gluténmentes lisztet. Gluténmentes termékeket is használhat.

## BG Говеждо в сос от копър



600 г говежди врат • 100 г стар лук • 4 лъжици брашно (за безглутенов вариант можете да използвате царевично брашно) • 80 г масло (можете да използвате и олио) • 200 мл сметана 33% масленост (може да замените със сметана без лактоза) • Връзка копър • 2 лимона • 3-4 лъжици захар • сол • 4 дафинови листа • 6 зърна бахар • 8 бр. чушки • 1,5 л вода

- Нарезете говеждия врат на големи кубчета и ги сложете в съда за готвене. Добавете подправките, солта и лука и долейте вода.
- Затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **60 минути**.
- Излейте бульона в купа и отстранете подправките.
- Изберете програма Brown (Печене) и сгответе брашното с масло. Излейте бульона обратно в съда за готвене с месото и продължете да готвите още около **10 минути**.
- Добавете солта, захарта, лимоновия сок, накълцания копър и сметаната.

За вариант без глутен използвайте безглутеново брашно. Можете да използвате и продукти без лактоза.

## RO Vită în sos de mărar



600g ceafă de vită • 100g ceapă • 4 linguri de făină (pentru o versiune fără gluten puteți utiliza amidon) • 80g unt (sau puteți utiliza ulei) • 200ml smântână de 33% (o puteți înlocui cu smântână fără lactoză) • 1 legătură de mărar • 2 lămâi • 3-4 linguri de zahăr • sare • 4 frunze de dașin • 6 cuișoare englezești • 8 boabe de piper • 1,5 litri de apă

- Taiati ceafa de vită în cuburi mari și puneți-le în vasul de gătit. Adăugați condimentele, sarea, ceapa și turnați apa.
- Închideți capacul și selectați programul Gătire sub presiune - temporizator: **60 minute**.
- Mutați supa într-un bol și îndepărtați condimentele.
- Selectați programul Rumenire și gătiți făina cu untul. Turnați supa la loc în vasul de gătit împreună cu carnea și continuați să gătiți timp de 10 minute suplimentare.
- Adăugați sarea, sucul de lămâie, mărarul tocat și smântâna.

Pentru o versiune fără gluten puteți utiliza făină fără gluten. De asemenea, puteți utiliza produse fără lactoză.



## HR Govedina u umaku od kopra



600 g govedeg vrata • 100 g luka • 4 žlice brašna (za verziju bez glutena može se upotrijebiti kukuruzno brašno) • 80 g maslaca (može se upotrijebiti i ulje) • 200 ml vrhnja s 33% masti (može se zamijeniti vrhnjem bez laktoze) • stručak kopra • 2 limuna • 3 - 4 žlice šećera • sol • 4 lista lovora • 6 zrna pimenta • 8 zrna papra • 1,5 l vode

- Narežite govedu vrat na veće kockice i stavite ih u lonac za kuhanje. Dodajte začine, sol, luk i zalijte vodom.
- Zatvorite poklopac i odaberite program za kuhanje pod tlakom (Pressure Cook) - uklopni sat: **60 minuta**.
- Ulijte juhu u zdjelu i izvadite začine.
- Odaberite program za prženje (Brown) i pržite brašno s maslacem. Ulijte juhu natrag u lonac za kuhanje s mesom i nastavite kuhati još **10 minuta**.
- Dodajte sol, šećer, sok od limuna, nasjeckani kopar i vrhnje.

Za varijantu bez glutena upotrijebite bezglutensko brašno - mogu se koristiti i proizvodi bez laktoze.

## ES Ternera en salsa de eneldo



600 g de cuello de ternera • 100 g de cebolla • 4 cucharadas de harina (para preparar esta receta sin gluten se puede utilizar maicena) • 80 g de mantequilla (también se puede utilizar aceite) • 200 ml de nata con el 33% de materia grasa (se puede sustituir por nata sin lactosa) • Manojos de eneldo • 2 limones • 3-4 cucharadas de azúcar • Sal • 4 hojas de laurel • 6 granos de pimienta inglesa • 8 granos de pimienta • 1,5 l de agua

- Corte el cuello de ternera en dados grandes y échelos en el bol de cocción. Añada las especias, la sal y la cebolla y eche el agua.
- Cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **60 minutos**.
- Eche el caldo en un bol y saque las especias.
- Seleccione el programa Dorar y cocine la harina con la mantequilla. Vuelva a echar el caldo en el bol de cocción con la carne y siga cocinando durante otros **10 minutos**.
- Añada la sal, el azúcar, el zumo de limón, el eneldo picado y la nata.

Para preparar esta receta sin gluten, utilice harina sin gluten. También puede utilizar productos sin lactosa.

## PT Vitela em molho de endro



600 g de peçoço de vitela • 100 g de cebolas • 4 colheres de sopa de farinha (para a versão sem glúten é possível usar farinha de milho) • 80 g de manteiga (também é possível usar azeite) • 200 ml de natas a 33% (é possível substituir por natas sem glúten) • ramo de endro • 2 limões • 3-4 colheres de sopa de açúcar • sal • 4 folhas de louro • 6 grãos de pimenta-da-jamaica • 8 grãos de pimenta • 1,5 L de água

- Corte a carne em cubos grandes e coloque-os na panela de confeção. Adicione as especiarias, o sal, as cebolas e deite água.
- Feche a tampa e seleccione "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão) - temporizador: **60 minutos**.
- Deite o caldo numa taça e retire as especiarias.
- Seleccione o programa "Brown" (Dourar) e cozinhe a farinha com a manteiga. Volte a deitar o caldo na panela de confeção com a carne e deixe cozer durante mais **10 minutos**.
- Adicione sal, açúcar, sumo de limão, endro cortado e natas.

Para uma opção sem glúten, utilize uma farinha sem glúten. Também é possível utilizar produtos sem lactose.



## EN Beef goulash



800g of beef shin • 30g of lard • 300g of onions • 4 bay leaves • 1 teaspoon of cumin • 1 chilli pepper, sliced • 6 allspice berries • 2 tablespoon of sweet pepper • 30g of tomato puree • 1 middle sized potato • 8 cloves of garlic • salt • marjoram • pepper • 1,5 litre of water

- Cut the meat into large cubes, salt and mix in a bowl with the pepper.
- Cut the onions finely and put them in the cooking pot. Select Brown program and press Start.
- Melt the lard with the bay leaf, cumin and allspice. Add the puree and keep cooking for a while, then add the meat, chilli and let brown.
- Pour water, close the lid and select Pressure Cook program - timer: **40 minutes**.
- Add the finely chopped potato and season with garlic, salt, pepper and marjoram.
- Select Brown program and cook at 120 degrees for about **10 minutes**.

Gluten and lactose free recipe.

## CZ Hovězí guláš



800 g hovězí klížky • 50 g sádla • 300 g cibule • 4 bobkové listy • 1 lžička celého kmínu • 1 ks chilli papričky • 6 kuliček nového koření • 2 lžice sladké papriky • 30 g rajčatového protlaku • 1 středně velkou bramboru • 8 stroužků česneku • sůl • majoránka • pepř • 1,5 l vody

- Maso nakrájíme na velké kostky, osolíme a smícháme v míse s pepřem.
- Cibuli nakrájíme najemno a vložíme do hrnce. Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Na sádle osmažíme bobkový list, kmín a nové koření. Přidáme protlak a chvíli povaříme, potom přidáme maso, chilli a necháme osmahnout.
- Uzavřeme víko a vybereme program Pressure Cook (Tlakové vaření), časovač: **40 minut**.
- Přidáme nadrobno nakrájené brambory a ochutíme česnekem, solí, pepřem a majoránkou.
- Vybereme program Brown (Smažení) a vaříme na 120 stupňů asi **10 minut**.

Recept je bez lepku a laktózy.

## SK Hovädzí guláš



800 g hovädzieho chrbta • 30 g bravčovej masti • 300 g cibule • 4 bobkové listy • 1 čajová lyžička rasce • 1 ks čili papriky • 6 ks nového korenia • 2 lyžice sladkej papriky • 30 g paradajkového pretlaku • 1 stredne veľký zemiak • 8 strúčikov cesnaku • soľ • majoránka • korenie • 1,5 litra vody

- Mäso nakrájajte na veľké kocky, osolte ho a v miske ho premiešajte s korením.
  - Nakrájajte najemno cibule a vložte ich do hrnca. Zvoľte program Brown (Restovať dohneda) a stlačte tlačidlo Start.
  - Orestujte dohneda bravčovú masť s bobkovým listom, rascou a novým korením. Pridajte pretlak a chvíľu varte, potom pridajte mäso, čili a orestujte dohneda.
  - Zalejte vodou, prikryte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie) - Časovač: **40 minút**.
  - Pridajte najemno nakrájaný zemiak a dochuťte cesnakom, soľou, korením a majoránkou.
  - Zvoľte program Brown (Restovať dohneda) a varte na 120 stupňoch asi **10 minút**.
- Jedlo je bezlepkové a bez laktózy.

## HU Marha gulyás



50 perc



X 4

*800 g marhalábszár • 30 g zsír • 300 g hagyma • 4 babérlevél • 1 teáskanál kömény • 1 db csillipaprika • 6 db szegfűbors • 2 kanál csemegepaprika • 30 g paradicsomszász • 1 közepes méretű burgonya • 8 gerezd fokhagyma • só • majoránna • bors • 1,5 liter víz*

- Vágja a húst nagy kockákra, sózza meg, és keverje össze egy tálban a borssal.
- Vágja finomra a hagymát, és tegye a főzőedénybe. Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Tegye bele a zsírba a babérlevelet, a köményt és a szegfűborsot. Adja hozzá a paradicsomszászt, és főzze egy kicsit, majd tegye bele a húst, a csillipaprikát, és hagyja megpirulni.
- Öntse fel vízzel, zárja le a fedőt, és válassza ki a Pressure cook (nagynyomású főzés) programot – időzítő: **40 perc**.
- Adja hozzá a finomra vágott burgonyát, és fűszerezze fokhagymával, sóval, borssal és majoránnával.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot, és főzze 120 fokon körülbelül **10 percig**.

Glutén- és laktózmentes recept.

## BG Говежди гулаш



50 минути



X 4

*800 g говежди джолан • 30 g свинска мас • 300 g стар лук • 4 дафинови листа • 1 ч. л. кимион • 1 бр. люта чушка • 6 зърна бахар • 2 лъжици сладък червен пипер • 30 g доматено пюре • 1 средно голям картоф • 8 скилидки чесън • сол • риган • пипер • 1,5 л вода*

- Нарезете месото на големи кубчета, осолете и в купа смесете с пипера.
- Нарезете лука на ситно и го сложете в съда за готвене. Изберете програма Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Загрейте свинската мас с дафиновите листа, кимиона и бахара. Добавете пюрето и продължете да готвите още известно време, след което добавете месото, лютата чушка и оставете да се задуши.
- Налейте вода, затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) – таймер: **40 минути**.
- Добавете ситно нарязания картоф и подправете с чесън, сол, пипер и риган.
- Изберете програма Brown (Печене) и гответе на 120 градуса за около **10 минути**.

Рецепта без глутен и лактоза.

## RO Gulaș de vită



50 min



X 4

*800g pulpă de vită • 30g slănină • 300g ceapă • 4 frunze de dafin • 1 linguriță de chimen • 1 ardei iute • 6 cuișoare englezești • 2 linguri de paprica dulce • 30g piure de roșii • 1 cartof mediu • 8 căței de usturoi • sare • măghiran • piper • 1,5 litri de apă*

- Tăiați carnea de vită în cuburi mari, sărați și amestecați-o într-un bol cu paprica.
- Tăiați ceapa mărunț și puneți-o în vasul de gătit. Selectați programul Rumenire și apăsați Start.
- Rumeniți slănina cu frunza de dafin, chimenul și cuișoarele englezești. Adăugați piureul de roșii și continuați să gătiți, după care adăugați carnea, ardeul iute și lăsați la rumenit.
- Turnați apa, închideți capacul și selectați programul Gătire sub presiune - temporizator: **40 minute**.
- Adăugați cartoful tăiat mărunț și condimentați cu usturoi, sare, piper și măghiran.
- Selectați programul Rumenire și gătiți la 120 de grade aproximativ **10 minute**.

Această rețetă nu conține gluten și lactoză.

## HR Goveđi gulaš



50 min



X 4

*800 g goveđeg potkoljenice • 30 g masti • 300 g luka • 4 lista lovora • 1 žličica kumina • 1 čili papričica • 6 zrna pimenta • 2 žlice slatke paprike • 30 g pirea od rajčice • 1 krumpir srednje veličine • 8 češnjeva češnjaka • sol • mažuran • papar • 1,5 l vode*

- Meso narežite na veće kockice, posolite i promiješajte u posudi s paprom.
- Luk sitno nasjeckajte i stavite u lonac za kuhanje. Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Zapržite mast s lovrorovim listom, kuminom i pimentom. Dodajte pire i nastavite pržiti neko vrijeme, zatim dodajte meso, čili i pržite do smeđe boje.
- Ulijte vodu, zatvorite poklopac i odaberite program za kuhanje pod pritiskom (Pressure Cook) - uklopni sat: **40 minuta**.
- Dodajte sitno narezani krumpir i začinite češnjakom, solju, paprom i mažuranom.
- Odaberite program za program za prženje (Brown) i kuhajte na 120 stupnjeva oko **10 minuta**.

Recept bez glutena i laktoze.

## ES Goulash de ternera



50 min



X 4

*800 g de jarrete de ternera • 30 g de manteca de cerdo • 300 g de cebollas • 4 hojas de laurel • 1 cucharadita de comino • 1 chile • 6 granos de pimienta inglesa • 2 cucharada de pimentón dulce • 30 g de puré de tomate • 1 patata mediana • 8 dientes de ajo • Sal • Mejorana • Pimienta • 1,5 l de agua*

- Corte la carne en dados grandes, eche la sal y mezcle en un bol con la pimienta.
  - Pique las cebollas muy finas y échelas en el bol de cocción. Seleccione el programa Dorar y pulse Iniciar.
  - Dore la manteca de cerdo con las hojas de laurel, el comino y la pimienta inglesa. Añada el puré y siga cocinando un poco más. A continuación, añada la carne, el chile y deje que se doren.
  - Eche el agua, cierre la tapa y seleccione el programa Cocinar a presión - Temporizador: **40 minutos**.
  - Añada la patatas cortadas en trozos muy pequeños y sazone con ajo, sal, pimienta y mejorana.
  - Seleccione el programa Dorar y cocine a 120 grados durante unos **10 minutos**.
- Esta receta no tiene gluten ni lactosa.

## PT Goulash de vitela



50 min



X 4

*800 g de canela de vitela • 30 g de banha • 300 g de cebolas • 4 folhas de louro • 1 colher de sobremesa de cominhos • 1 pimenta-malagueta pequena, cortada • 6 grãos de pimenta-da-jamaica • 2 colheres de sopa de pimentão doce • 30 g de puré de tomate • 1 batata média • 8 dentes de alho • sal • manjerona • pimenta • 1,5 L de água*

- Corte a carne em cubos grandes, deite sal e misture numa taça com a pimenta.
  - Corte as cebolas finamente e coloque-as na panela de confeção. Seleccione o programa “Brown” (Dourar) e prima “Start” (iniciar).
  - Aloure a banha com a folha de louro, os cominhos e a pimenta-da-jamaica. Adicione o puré e deixe cozinhar durante algum tempo, depois adicione a carne, a malagueta e deixe alourar.
  - Deite água, feche a tampa e seleccione “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão) - temporizador: **40 minutos**.
  - Adicione a batata cortada finamente e tempere com alho, sal, pimenta e manjerona.
  - Seleccione o programa “Brown” (Dourar). E deixe cozer a 120 graus durante aproximadamente **10 minutos**.
- Receita sem glúten e sem lactose.



## EN Veal stew

600 g veal • 2 onions or 400 g • 4 carrots or 250 g • 1 red pepper or 250 g • 1 green pepper or 250 g • 2 cloves of garlic • 200 g tomato sauce • 20 ml red wine • 2 tablespoons of olive oil • Salt and pepper

- Pour 2 tablespoons of olive oil into the pot. Select the Brown program and press Start.
- When the machine beeps, add the chopped garlic, onion and sliced pepper. Let it sauté for **5 minutes**. Once the vegetables are cooked, press Cancel.
- Add the meat (chopped into bite-sized pieces), sliced carrots, red wine and tomato sauce.
- Season with salt and pepper.
- Close the lid and select the Pressure Cook program, High

## CZ Dušené telecí maso

600 g telecího masa • 2 cibule nebo 400 g • 4 mrkve nebo 250 g • 1 červená paprika nebo 250 g • 1 zelená paprika nebo 250 g • 2 stroužky česneku • 200 g rajčatové omáčky • 20 ml červeného vína • 2 lžice olivového oleje • sůl a pepř

- Do hrnce dáme 2 lžice olivového oleje. Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po pípnutí hrnce přidáme nakrájený česnek, cibuli a nakrájenou papriku. Necháme asi **5 minut** zprudka osmahnout. Jakmile je zelenina uvařená, stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme maso (nakrájené na malé kusy), nakrájenou mrkve, červené víno a rajčatovou omáčkou.
- Osolíme a opepříme.
- Zavřeme víko a vybereme program Pressure Cook, High

## SK Teľací guláš

600 g teľacieho mäsa • 2 cibule alebo 400 g • 4 mrkvy alebo 250 g • 1 červená paprika alebo 250 g • 1 zelená paprika alebo 250 g • 2 strúčiky cesnaku • 200 g paradajkovej omáčky • 20 ml červeného vína • 2 polievkové lyžice olivového oleja • soľ a korenie

- Do hrnca nalejte 2 polievkové lyžice olivového oleja. Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď prístroj zapípa, pridajte nakrájaný cesnak, cibulu a nakrájanú papriku. Nechajte to opekať **5 minút**. Keď je zelenina uvarená, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
- Pridajte mäso (nakrájané na kúsky), plátky mrkvy, červené víno a paradajkovú omáčku.
- Dochutíte soľou a korením.
- Prikrýte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové



25 min

X 4

mode, and set the timer for **20 minutes**. Press Start.

- When there is an audible beep signaling the end of the program, twist the valve on the lid to release the steam.
- Press Cancel and open the pressure cooker once the steam has dissipated.
- Serve the stew hot with a vegetable garnish.

**Tip:** If you want a smooth and uniform sauce, first remove the meat then blend the vegetables with the liquid stock.



25 min

X 4

mode (Tlakové vaření, Vysoký), nastavíme časovač na **20 minut**. Stiskneme Start.

- Po zaznění zvukového signálu signalizujícího ukončení programu, otočíme ventil na víku, aby se uvolnila pára.
- Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a po uvolnění páry otevřeme tlakový hrnec.
- Dušené maso servírujeme ještě horké se zeleninovou oblohou.

**Tip:** Aby byla omáčka hladká, vyjmeme nejprve maso a poté smícháme zeleninu s vývarem.



25 min

X 4

varenie), režim High (Vysoký) a nastavte časovač na **20 minút**. Stlačte tlačidlo Start.

- Keď sa ozve zvukový signál, ktorý signalizuje koniec programu, otočte ventil na pokrievke, aby sa uvoľnila para.
- Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a keď sa para rozptýli, tlakový hrniec otvorte.
- Guláš podávajte teplý so zeleninovou oblohou.

**Rada:** Ak chcete hladkú a rovnomernú omáčku, najskôr vyberte mäso, a potom zmiešajte zeleninu s tekutým bujónom.

## HU Borjúpörkölt

600 g borjú • 2 hagyma vagy 400 g • 4 sárgarépa vagy 250 g • 1 piros paprika vagy 250 g • 1 zöld paprika vagy 250 g • 2 gerezd fokhagyma • 200 g paradicsomszószt • 20 ml vörösbort • 2 evőkanál olívaolaj • só és bors

- Őntse a 2 evőkanál olívaolajat az edénybe. Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor a gép sípol, tegye bele a pírított fokhagymát, a hagymát és a felvágott paprikát. Hagyja sülni **5 percig**. Amikor a zöldségek megpárolódtak, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Tegye bele a húst (harapásnyi méretű darabokra vágva), a szeletelt sárgarépát, a vörösbort és a paradicsomszószt.
- Fűszerezze sóval és borssal.

## BG Телешка яхния

600 г. телешко • 2 глави лук или 400 г • 4 моркова • или 250 г • 1 червена чушка или 250 г • 1 зелена чушка или 250 г • 2 скилидки чесън • 200 г доматиен сос • 200 мл червено вино • 2 с. л. зехтин • Сол и пипер

- Сложете 2 с. л. зехтин в съда за готвене. Изберете програма Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато машината издаде звуков сигнал, добавете нарязания чесън, лука и нарязаните чушки. Оставете да се сотира за **5 минути**. След като зеленчуците са сготвени, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете месото (нарязано на хапки), нарязаните моркови, червеното вино и доматиения сос.
- Подправете със сол и черен пипер.
- Затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане), режим High (Силен) и настройте таймера за **20 минути**. Натиснете бутона «Старт».

## RO Tocăniță de vițel

600 g carne de vițel • 2 cepe sau 400 g • 4 morcovi sau 250 g • 1 ardei roșu sau 250 g • 1 ardei verde sau 250 g • 2 căței de usturoi • 200 g sos de roșii • 20 ml vin roșu • 2 linguri de ulei de măsline • Sare și piper

- Puneți 2 linguri de ulei în vasul de gătit. Selectați programul Rumenire și apăsați Start.
- După semnalul sonor, adăugați usturoiul tocat, ceapa și ardeiul feliat. Lăsați la înăbușit timp de **5 minute**. Când legumele sunt pătrunse, apăsați Anulare.
- Adăugați carnea (taiată în bucățele mici), morcovii feliați, vinul roșu și sosul de roșii.
- Condimentați cu sare și piper.
- Închideți capacul și selectați programul de Gătire sub presiune și setați temporizatorul pentru **20 minute**. Apăsați Start.

- Zărja le a fedőt, és válassza ki a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot, High (magas) mód, és állítsa be az időzítőt **20 percre**. Nyomja meg a Start gombot.
  - Amikor sípolás jelzi a program végét, fordítsa el a szelepet a fedőn, hogy kiengedje a gőzt.
  - Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a kuktát, amikor a gőz már kiment.
  - A pörköltet forró zöldségkörettel tálalja.
- Tipp:** Ha lágy és egységes állagú szószt szeretne, akkor először vegye ki a húst, majd turmixolja a zöldségeket egy kézi botmixerrel.



25 perc

X 4



25 минути

X 4

- Когато чуете звуков сигнал, който е знак за края на програмата, завъртете клапана на капака, за да освободите парата.
  - Натиснете Cancel (Отказ), за да отворите уреда за готвене под налягане, след като парата е излязла.
  - Сервирайте яхнията гореща, с гарнитурата от зеленчуци.
- Съвет:** Ако искате гладък и хомогенен сос, първо извадете месото, след което пасирайте зеленчуците с течния бульон.



25 min

X 4

- Când terminarea programului este semnalizată printr-un semnal sonor, rotiți supapa de pe capac pentru a elibera aburul.
  - Apăsați Anulare și desfăceți oala sub presiune după eliminarea aburului.
  - Serviți tocănița fierbinte cu garnitură de legume.
- Recomandare:** Dacă doriți un sos omogen și fin, mai întâi îndepărtați carnea, după care pasăți legumele împreună cu supa cu ajutorul unui mixer vertical sau a unui blender.



## HR Teleći paprikaš

600 g teletine • 2 luka ili 400 g • 4 mrkve ili 250 g • 1 crvena paprika ili 250 g • 1 zelena paprika ili 250 g • 2 češnja češnjaka • 200 g umaka od rajčice • 20 ml crvenog vina • 2 žlice maslinovog ulja • sol i papar

- Ulijte u lonac za kuhanje 2 žlice maslinovog ulja. Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se lonac zvučno oglasi, dodajte sjeckani češnjak, luk i narezanu papriku. Pustite da se pirja **5 minuta**. Kad je povrće gotovo pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte meso (narezano na komadiće veličine zalogaja), narezanu mrkvu, crveno vino i umak od rajčice.
- Začinite solju i paprom.
- Zatvorite poklopac, odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (Pressure Cook - High Mode) i namjestite uklopni sat na **20 minuta**. Pritisnite Start.



25 min

X 4

## ES Estofado de ternera

600 g de ternera de guisar • 2 cebollas o 400 g • 4 zanahorias o 250 g • 1 pimiento rojo o 250 g • 1 pimiento verde o 250 g • 2 dientes de ajo • 200 g de tomate frito • 20 ml de vino tinto • 2 cucharadas de aceite de oliva • Sal y pimienta

- Verter 2 cucharadas de aceite de oliva en la olla. Programe Dorar y presione Iniciar.
- Cuando pite la máquina, incorporar los dientes de ajo picados, las cebollas y los pimientos troceados. Dejar que se rehoguen durante **5 minutos**. Una vez pochados los vegetales pulsar Cancelar.
- Añadir la carne cortada en trozos del tamaño de un bocado, las zanahorias cortadas en rodajas, el vino tinto y el tomate frito.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Cerrar la máquina y programar Cocina a presión, seleccionando Alto en el temporizador durante **20 minutos**. Pulsar Iniciar.

## PT Guisado de vitela

600 g de vitela • 2 cebolas ou 400 g • 4 cenouras ou 250 g • 1 pimento vermelho ou 250 g • 1 pimento verde ou 250 g • 2 dentes de alho • 200 g de polpa de tomate • 20 ml de vinho tinto • 2 colheres de sopa de azeite • sal e pimenta

- Deite 2 colheres de sopa de azeite na panela. Selecione o programa "Brown" (Dourar) e prima «Start» (iniciar).
- Quando a máquina apitar, adicione o alho picado, a cebola e os pimentos partidos. Deixe saltar durante **5 minutos**. Quando os legumes estiverem cozidos, prima «Cancel» (Cancelar).
- Adicione a carne (cortada em porções pequenas), cenouras cortadas, vinho tinto e polpa de tomate.
- Tempere com sal e pimenta.
- Feche a tampa e selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), modo «High»

- Kad se začuje zvučni signal koji označava kraj programa, okrenite ventil na poklopcu kako biste ispuštili paru.
  - Pritisnite Cancel za prekid i otvorite ekspres lonac kad para izađe.
  - Jelo poslužite vruće, ukrašeno povrćem.
- Savjet:** ako želite glatki i ujednačeni umak, najprije izvadite meso i zatim izblendajte povrće s juhom.



25 min

X 4

- Cuando se oiga la señal acústica de final de programa, girar la válvula de la tapa para liberar el vapor.
  - Pulsar Cancelar y abrir la tapa una vez que la máquina ya no suelte vapor.
  - Servir el estofado muy caliente con las verduras de guarnición
- Truco:** Si se quiere una salsa lisa y homogénea, retirar los trozos de carne y triturar las verduras con el caldo.



25 min

X 4

- (Alto), e defina o temporizador para **20 minutos**. Prima «Start» (iniciar).
- Quando ouvir um som a sinalizar o fim do programa, rode a válvula na tampa para libertar o vapor.
- Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a panela de pressão quando o vapor tiver dissipado.
- Sirva o guisado quente guarnecido de legumes.

**Dica:** Se quiser um molho macio e uniforme, primeiro retire a carne, depois misture os legumes com o caldo líquido.



## EN Fabada asturiana

600 g haricot beans • 200 g onion or 1 medium onion • 1 tomato • 100 g green pepper • 2 garlic gloves • 160 g bacon • 160 g chorizo • 160 g black pudding • 60 ml water

- Soak the haricot beans in plenty of cold water for 8 hours.
  - Add to the pan: the onion (cut into quarters), tomato (peeled and chopped), 2 cloves of garlic (chopped), the green pepper (sliced) and the soaked beans.
  - Add the bacon, chorizo and black pudding and cover with water.
  - Select the Pressure Cook program, High mode, set the timer for **35 minutes** and press Start.
  - When there is an audible beep, twist the pressure valve to release the steam.
- Press Cancel and open the pressure cooker once the steam has dissipated.
  - Remove the black pudding, chorizo and bacon, and cut them into bite-sized pieces.
  - Pour the beans into a soup bowl or onto individual plates and top with the chopped meats.

**Tip:** If you want a thicker broth, remove part of the cooking liquid, blend it with two tablespoons of beans and add it to the stew again.



35 minut

X 4

## CZ Fabada asturiana

600 g bílých fazolí • 200 g cibule nebo 1 střední cibule • 1 rajče • 100 g zelené papriky • 2 stroužky česneku • 160 g slaniny • 160 g choriza • 160 g černého jelita • 60 ml vody

- Fazole namočíme na 8 hodin do velkého množství studené vody.
  - Do pánve dáme: cibuli (nakrájenou na čtvrtiny), rajče (oloupané a nakrájené), 2 stroužky česneku (nakrájené), zelená paprika (nakrájená na plátky) a namočené fazole.
  - Přidáme slaninu, chorizo a černé jelito a zalijeme vodou.
  - Zavřeme víko, vybereme program Pressure Cook, High mode (Tlakové vaření, Vysoký), nastavíme časovač na **35 minut** a zmáčkneme Start.
- Po zaznění zvukového signálu otočíme tlakový ventil, aby se uvolnila pára.
  - Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a po uvolnění páry otevřeme tlakový hrnec.
  - Vytáhneme jelito, chorizo a slaninu a nakrájíme je na kousky.
  - Fazole dáme do misky na polévku nebo na jednotlivé talíře a nahoru položíme nakrájené maso.

**Tip:** Pokud chceme hustší vývar, odlijeme trochu vývaru, promícháme ho se dvěma lžicemi fazolí a nalijeme ho opět do vývaru.



35 minút

X 4

## SK Fabada asturiana

600 g fazule • 200 g cibule alebo 1 stredne veľká cibuľa • 1 paradajka • 100 g zelenej papriky • 2 strúčiky cesnaku • 160 g slaniny • 160 g choriza • 160 g čiernej jaternice • 60 ml vody

- Namočte fazuľky na 8 hodín do studenej vody.
  - Na panvicu pridajte: cibuľu (nakrájanú na štvrtiny), paradajku (olúpanú a nakrájanú), 2 strúčiky cesnaku (nakrájané), zelené korenie (nakrájané na plátky) a namočené fazuľky.
  - Pridajte slaninu, chorizo a jaternicu a zalejte vodou.
  - Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), režim High (Vysoký), nastavte časovač na **35 minút** a stlačte tlačidlo Start.
  - Keď sa ozve zvukový signál, otočte tlakový ventil, aby sa uvoľnila para.
- Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a keď sa para rozptýli, tlakový hrniec otvorte.
  - Vyberte jaternicu, chorizo a slaninu a nakrájajte ich na kúsky.
  - Vysypťte fazuľky do polievkovej misky alebo na jednotlivé taniere a naukladajte na ne nakrájané mäso.

**Rada:** Ak chcete silnejší vývar, odlejte jeho časť, zmiešajte ju s dvoma polievkovými lyžicami fazule a vráťte ju späť do vývaru.

## HU Asztúriai fabada



35 perc

X 4

*600 g bab • 200 g hagyma vagy 1 közepes hagyma • 1 paradicsom • 100 g zöldpaprika • 2 gerezd fokhagyma • 160 g bacon • 160 g chorizo • 160 g véres hurka • 60 ml víz*

- Áztassa be a babot nagy mennyiségű hideg vízben 8 órán keresztül.
- Tegye a serpenyőbe: a hagymát (negyedekre vágva), a paradicsomot (hámozva és felvágva), 2 gerezd fokhagymát (aprítva), a zöldpaprikát (szeletelve) és az áztatott babot.
- Adj a hozzá a bacon, a chorizo-t, a véres hurkát és öntse fel vízzel.
- Válassza ki a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot, High (magas) mód, és állítsa be az időzítőt **35 perc**re, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor hangjelzés hallható, fordítsa el a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt.

- Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a kuktát, amikor a gőz már kiment.
  - Vegye ki a véres hurkát, a chorizo-t és a bacon, és vágja fel őket harapásnyi méretű darabokra.
  - Tegye a babot a leveses edénybe, vagy egy külön tányérba, és tegye rá a felvágott húsokat.
- Tipp:** Ha sűrűbb alaplélet szeretne, akkor vegye ki a folyadék egy részét, turmixolja két evőkanál babbal, és öntse vissza az alaplébe.

## BG Фабада астуриана



35 минути

X 4

*600 г бял боб • 200 г стар лук или една средно голяма глава • 1 домат • 100 г зелени чушки • 2 скилдки чесън • 160 г бекон • 160 г чоризо • 160 г кървавица • 600 мл вода*

- Накиснете боба в обилно количество студена вода за 8 часа.
- В тиган сложете: лук (нарязан на четвъртини), домат (обелен и нарязан), 2 скилдки чесън (нарязани) зелените чушки (нарязани на ивици) и накиснатия боб.
- Добавете бекона, чоризото и кървавицата и покрийте с вода.
- Изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане), режим High (Силен), задайте таймера на **35 минути** и натиснете Start (Старт).
- Когато чуete звуков сигнал, отворете клапана за налягането и изпуснете парата.

- Натиснете Cancel (Отказ), за да отворите уреда за готвене под налягане, след като парата е излязла.
  - Извадете кървавицата, чоризото и бекона и ги нарежете на хапки.
  - Изсипете боба в супник или в индивидуални чинии и отгоре поставете нарязаните меса.
- Съвет:** Ако искате по-гъст бульон, отстранете част от течността, пасирайте я с две супени лъжици боб и я върнете обратно в яхнията.

## RO Fabada asturiana



35 min

X 4

*600 g fasole boabe • 200 g ceapă sau 1 ceapă medie • 1 roșie • 100 g ardei verde • 2 căței de usturoi • 160 g șuncă • 160 g chorizo • 160 g caltaboș • 60 ml apă*

- Lăsați la înmuiat boabele de fasole în apă din belșug timp de 8 ore.
- Adăugați în vasul de gătit: ceapa (taiată în sferturi), roșia (curățată de coajă și tocată), 2 căței de usturoi (mărunțiți), ardeul verde (feliat) și fasolea înmuiată.
- Adăugați șunca, chorizo-ul și caltaboșul și acoperiți cu apă.
- Selectați programul de Gătire sub presiune, Mod mare, setați temporizatorul pe **35 minute** și apăsați Start.
- Când auziți semnalul sonor, rotiți supapa de pe capac pentru a elibera aburul.

- Apăsați Anulare și desfaceți oala sub presiune după eliminarea aburului.
  - Îndepărtați caltaboșul, chorizo-ul și șunca, și tăiați-le în bucăți medi.
  - Turnați boabele de fasole într-un bol de supă sau în farfurii individuale și acoperiți cu carnea tăiată.
- Recomandare:** Dacă doriți o supă mai densă, îndepărtați o cantitate din lichid, mixați-o cu două linguri de fasole, după care readăugați-o la tocăniță.

## HR Španjolski gulaš od graha



35 min

X 4

*600 g graha • 200 g luka ili 1 srednje veliki luk • 1 rajčica • 100 g zelene paprike • 2 češnja češnjaka • 160 g slanine • 160 g chorizo kobasice • 160 g krvavice • 60 ml vode*

- Namačite grah u velikoj količini hladne vode 8 sati.
- Dodajte u posudu: luk (izrezan na četvrtine), rajčicu (oguljenu i nasjeckanu), 2 češnja češnjaka (nasjeckanog), zelena paprika (narezana) i namočen grah.
- Dodajte slaninu, chorizo kobasicu i krvavicu i prekrijte vodom.
- Zatvorite poklopac, odaberite program za kuhanje pod visokom tlakom (Pressure Cook - High Mode), namjestite uklopni sat na **35 minuta** i pritisnite Start.
- Kad se oglasi zvučni signal, otvorite tlačni ventil i ispustite paru.

- Pritisnite Cancel za prekid i otvorite ekspres lonac kad para izađe.
  - Izvadite krvavicu, chorizo kobasicu i slaninu i izrežite ih na komade veličine zalogaja.
  - Ulijte grah u zdjelu za juhu ili na pojedinačne tanjure i na vrh stavite narezane mesne sastojke.
- Savjet:** ako želite gušču juhu izvadite dio tekućine, izblendajte ga s dvije žlice graha i ponovno vratite u gulaš.

## ES Fabada asturiana



35 min

X 4

*600 g de judías blancas • 200 g de cebolla o 1 cebolla mediana • 1 tomate • 100 g de pimiento verde • 2 dientes de ajo • 160 g de panceta • 160 g de chorizo • 160 g de morcilla • 60 ml de agua*

- Remojar durante 8 horas las judías blancas en abundante agua fría.
- Verter en la olla la cebolla cortada en cuartos, el tomate pelado y troceado, 2 dientes de ajo picados, el pimiento verde en trocitos y las judías escurridas del agua de remojo.
- Añadir la panceta, el chorizo y la morcilla y cubrir con el agua.
- Seleccionar Pressure Cook seleccionando el modo High temporizador **35 minutos** y presionar à Start.
- Cuando suene la señal acústica, girar la válvula de presión para liberar el vapor.

- Pulsar à Cancel y abrir la tapa una vez que la máquina ya no suelte vapor.
  - Retirar la morcilla, el chorizo y la panceta y cortarlos en trozos del tamaño de un bocado
  - Verter las judías en una sopera o en platos individuales y añadir los trozos de carne cortados encima.
- Truco:** Si se quiere un caldo más espeso, retirar una parte del líquido de cocción, triturarlo con dos cucharadas de judías y añadirlo de nuevo al guiso de fabada.

## PT Feijoada asturiana



35 min

X 4

*600 g de feijão branco • 200 g de cebolas ou 1 cebola média • 1 tomate • 100 g de pimentos verdes • 2 dentes de alho • 160 g de bacon • 160 g de chouriço • 160 g de morcela • 60 ml de água*

- Demolhe o feijão branco em bastante água fria durante 8 horas.
- Na panela adicione: a cebola (cortada em quartos), tomate (pelado e cortado), 2 dentes de alho (picados), o pimento verde (fatiado) e o feijão demolidado.
- Adicione o bacon, o chouriço e a morcela e cubra com água.
- Selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), modo «High» (Alto), defina o temporizador para **35 minutos** e prima "Start".
- Quando ouvir um som a sinalizar o fim do programa, rode a válvula de pressão para libertar o vapor.

- Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a panela de pressão quando o vapor tiver dissipado.
  - Retire a morcela, o chouriço e o bacon, e corte-os em porções pequenas.
  - Deite o feijão numa taça de sopa ou em pratos individuais e por cima coloque as porções de carne cortadas.
- Dica:** Se quiser um caldo mais espesso, retire a parte do líquido de cozedura, misture-a com duas colheres de sopa de feijão e adicione-a novamente ao guisado.



## EN Mussels a la marinera



10 min

X 4

1 kg mussels • 100 g onion • 2 garlic cloves • 100 g red pepper • 10 g paprika • 2 bay leaves • 10 g parsley • 20 ml white wine • 2 tablespoons of olive oil • Salt and peppera

- Clean the mussels, removing the beards and rubbing the shells with a scourer to remove any barnacles.
- Peel and chop the garlic, onion and pepper.
- Pour 2 tablespoons of olive oil into the pot. Select the Brown program and press Start.
- When the machine beeps, add the chopped vegetables. Sauté for **5 minutes** or until they are cooked.
- Add the cleaned mussels, bay leaves, white wine and paprika.
- Close the lid and select the Pressure Cook program, Medium mode, and set the timer for **5 minutes**. Press Start.
- When there is an audible beep signaling the end of the program, twist the valve on the lid to release the steam.
- Press Cancel and open the pressure cooker once the steam has dissipated.
- Remove the mussels and place them in a dish. Cover them with the cooking broth.
- Sprinkle with freshly chopped parsley just before serving.

**Tip:** For a spicier flavor, add hot paprika instead of sweet or a pinch of chili pepper.

## CZ Mušle a la marinera



10 minut

X 4

1 kg slávek • 100 g cibule • 2 stroužky česneku • 100 g červené papriky • 10 g paprikového koření • 2 bobkové listy • 10 g petrželky • 20 ml bílého vína • 2 lžice olivového oleje • sůl a pepřa

- Slávky očistíme, odstraníme vousy a pomocí drátěnky důkladně očistíme lastury od všech nečistot.
- Oloupeme a nakrájíme česnek, cibuli a papriku.
- Do hrnce dáme 2 lžice olivového oleje. Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po zvukovém signálu hrnce přidáme nakrájenou zeleninu. Asi **5 minut** nebo do změknutí zprudka opékáme.
- Přidáme vyčištěné mušle, bobkový list, bílé víno a papriku.
- Zavřeme víko a vybereme program Pressure Cook, Medium mode (Tlakové vaření, Střední) a nastavíme časovač na **5 minut**. Stiskneme Start.
- Po zaznění zvukového signálu signalizujícího ukončení programu, otočíme ventil na víku, aby se uvolnila pára.
- Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a po uvolnění páry otevřeme tlakový hrnec.
- Slávky vytáhneme a vložíme je do misky. Zalijeme je vývarem.
- Těsně před podáváním je posypeme čerstvě nakrájenou petrželkou.

**Tip:** Pro docílení ostřejší chuti přidáme pálivou papriku namísto sladké nebo kousek chilli papričky.

## SK Námornické mušle (Mušle a la marinera)



10 minút

X 4

1 kg mušlí • 100 g cibule • 2 strúčiky cesnaku • 100 g červenej papriky • 10 g papriky • 2 bobkové listy • 10 g petržlenovej vňate • 20 ml bieleho vína • 2 polievkové lyžice olivového oleja • soľ a korenie

- Vyčistite mušle odstránením fúzov a trením drôtenou kefkou, aby ste odstránili všetky nečistoty.
- Olúpte a nakrájajte cesnak, cibuľu a papriku.
- Do hrnca nalejte 2 polievkové lyžice olivového oleja. Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď prístroj zapípa, pridajte nakrájanú zeleninu. Pečte **5 minút** alebo kým nie sú uvarené.
- Pridajte vyčistené mušle, bobkové listy, biele víno a papriku.
- Prikryte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), režim Medium (Mierny) a nastavte časovač na **5 minút**. Stlačte tlačidlo Start.
- Keď sa ozve zvukový signál, ktorý signalizuje koniec programu, otočte ventil na pokrievke, aby sa uvoľnila para.
- Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a keď sa para rozptýli, tlakový hrniec otvorte.
- Vyberte mušle a uložte ich do misky. Zalejte ich varným vývaram.
- Tesne pred podávaním posypte čerstvo nasekanou petržlenovou vňaťou.

**Rada:** Pre pikantnejšiu chuť pridajte miesto sladkej papriky štipľavú papriku alebo štipku čili papričky.

## HU Mussels a la marinera



10 perc

X 4

1 kg kagyló • 100 g hagyma • 2 gerezd fokhagyma • 100 g piros paprika • 10 g paprika • 2 babérvél • 10 g petrezselyem • 20 ml fehérbor • 2 evőkanál olívaolaj • só és bors

- Tisztítsa meg a kagylókat, vegye le a szakállukat, dörzsölje át a héjakat egy súrolóval, hogy eltávolítsa a szennyeződéseket.
- Pucolja meg, és vágja fel a fokhagymát, a hagymát és a paprikát.
- Öntse a 2 evőkanál olívaolajat az edénybe. Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor a gép sípol, tegye bele a felvágott zöldségeket. Főzze **5 percig**, vagy amíg meg nem főnek.
- Tegye bele a megtisztított kagylókat, a babérlevelet, a fehérbort és a paprikát.

## BG Миди а ла маринера



10 минути

X 4

1 kg миди • 100 г стар лук • 2 скилидки чесън • 100 г червена чушка • 10 г сладък червен пипер • 2 дафинови листа • 10 г магданоз • 200 мл бяло вино • 2 с. л. зехтин • сол и пипера

- Почистете мидите, отстранете водораслите и изтъркайте черупките с абразивна четка, за да отстраните мръсотията.
- Обелете и нарежете чесън, лук и пипер.
- Сложете 2 с. л. зехтин в съда за готвене. Изберете програма Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато машината издаде звуков сигнал, добавете нарязаните зеленчуци. Сотирайте в продължение на **5 минути** или докато се сготвят.
- Добавете почистените миди, дафиновите листа, бялото вино и сладкия червен пипер.
- Затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане), режим

Medium (Среден) и настройте таймера за **5 минути**. Натиснете бутона «Старт».

- Когато чуετε звуков сигнал, който е знак за края на програмата, завъртете клапана на капака, за да освободите парата.
- Натиснете Cancel (Отказ), за да отворите уреда за готвене под налягане, след като парата е излязла.
- Извадете мидите и ги сложете в чиния. Покрийте ги с бульона от готвенето.
- Поръсете с прясно нарязан магданоз преди сервиране.

**Съвет:** За по-пикантен вкус, добавете лют червен пипер вместо сладък или шипка чили на прах.

## RO Midii a la marinera



10 min

X 4

1 kg midii • 100 g ceapă • 2 căței de usturoi • 100 g ardei roșu • 10 g paprică • 2 frunze de dafin • 10 g pătrunjel • 20 ml vin alb • 2 linguri de ulei de măsline • Sare și piper

- Curățați midiile, îndepărtând firele și frecând scoica cu un burete abraziv pentru a îndepărta toate impuritățile.
- Curățați și tocați usturoiul, ceapa și piperul.
- Turnați 2 linguri de ulei în vasul de gătit. Selectați programul Ruménire și apăsați Start.
- Când mașina emite un semnal sonor, adăugați legumele tocate. Ruméniti ușor timp de **5 minute** sau până când sunt pătrunse.
- Adăugați midiile curățate, frunzele de dafin, vinul alb și paprica.
- Închideți capacul și selectați programul de Gătire sub presiune și setați temporizatorul pentru **5 minute**. Apăsați Start.

- Când terminarea programului este semnalizată printr-un semnal sonor, rotiți supapa de pe capac pentru a elibera aburul.
- Apăsați Anulare și defaceți oala sub presiune după eliminarea aburului.
- Scoateți midiile și amplasati-le într-un vas. Acoperiți-le cu supa rezultată în urma gătitului.
- Presărați deasupra pătrunjel proaspăt tocat chiar înainte de servire.

**Recomandare:** Pentru o aromă mai condimentată, adăugați paprică iute în loc de dulce sau un vârf de praf de ardei iute.



## HR Dagnje na mornarski



1 kg dagnji • 100 g luka • 2 češnja češnjaka • 100 g crvene paprike • 10 g paprike • 2 lista lovora • 10 g peršina • 20 ml bijelog vina • 2 žlice maslinovog ulja • sol i papar

- Očistite dagnje, uklonite travu i oribajte školjke kako biste uklonili sve nečistoće.
- Ogulite i nasjeckajte češnjak, luk i papar.
- Ulijte u lonac za kuhanje 2 žlice maslinovog ulja. Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se uređaj zvučno oglasi, dodajte nasjeckano povrće. Pirajte **5 minuta** ili dok ne omekša.
- Dodajte očišćene dagnje, lovorov list, bijelo vino i papriku.
- Zatvorite poklopac, odaberite program za kuhanje pod srednjim tlakom (Pressure Cook - Medium Mode) i namjestite uklopni sat na **5 minuta**. Pritisnite Start.

- Kad se začuje zvučni signal koji označava kraj programa, okrenite ventil na poklopcu kako biste ispuštili paru.
  - Pritisnite Cancel za prekid i otvorite ekspres lonac kad para izađe.
  - Izvadite dagnje i stavite ih u posudu. Prekrijte ih juhom od kuhanja.
  - Prije posluživanja pospite svježe nasjeckanim peršinom.
- Savjet:** za pikantniji okus dodajte ljutu papriku umjesto slatke ili prstohvat čili papričice.

## ES Mejillones a la marinera



1 kg de mejillones • 100 g de cebolla • 2 dientes de ajo • 100 g de pimiento rojo • 10 g de pimentón • 2 hojas de laurel • 10 g de perejil • 20 ml de vino blanco • 2 cucharas de aceite de oliva • Sal y pimienta

- Limpiar los mejillones, retirando las barbas y frotando las conchas con un estropajo para quitar todas las impurezas.
- Pelar y picar los ajos, las cebollas y los pimientos.
- Verter 2 cucharadas de aceite de oliva en la olla. Programar Dorar y presionar Iniciar.
- Cuando pite la máquina, añadir las verduras picadas. Rehogar durante **5 minutos** o hasta que queden pochadas.
- Añadir los mejillones limpios, las hojas de laurel, el vino blanco y el pimentón.
- Cerrar la tapa y programar Cocina a presión, seleccionando el modo Medio en el temporizador **5 minutos**. Presionar Iniciar.

- Cuando se oiga la señal acústica de final de programa, girar la válvula de la tapa para liberar el vapor.
- Pulsar Cancelar y abrir la tapa una vez que la máquina ya no suelte vapor
- Retirar los mejillones y pasarlos a una fuente. Cubrirlos con el caldo de cocción.
- Espolvorear con perejil fresco picado justo antes de servir.

**Truco:** Para un sabor más especiado, añadir pimentón picante en lugar de dulce o una pizca de guindilla.

## PT Mexilhões à marinera



1 kg de mexilhões • 100 g de cebolas • 2 dentes de alho • 100 g de pimentos vermelhos • 10 g pimentão doce • 2 folhas de louro • 10 g de salsa • 20 ml de vinho branco • 2 colheres de sopa de azeite • sal e pimenta

- Limpe os mexilhões, retire as barbas e esfregue as cascas com um esfregão para retirar todas as impurezas.
- Descasque e corte o alho, a cebola e o pimento.
- Deite 2 colheres de sopa de azeite na panela. Selecione o programa "Brown" (Dourar) e prima «Start» (iniciar).
- Quando a máquina apitar, adicione os legumes cortados. Deixe saltear durante **5 minutos** ou até estarem cozidos.
- Adicione os mexilhões limpos, as folhas de louro, o vinho branco e o pimentão doce.
- Feche a tampa e selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), modo "Medium"

- (Médio), e defina o temporizador para **5 minutos**. Prima «Start» (iniciar).
  - Quando ouvir um som a sinalizar o fim do programa, rode a válvula na tampa para libertar o vapor.
  - Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a panela de pressão quando o vapor tiver dissipado.
  - Retire os mexilhões e coloque-os num prato. Cubra-os com o caldo de cozedura.
  - Antes de servir polvilhe com salsa fresca cortada.
- Dica:** Para um sabor mais apimentado, adicione pimentão picante em vez de doce ou uma pitada de pimenta-malagueta.



## EN Hake with clams



600 g hake • 200 g clams • 100 g onion or ½ onion • 100 g leek • 2 garlic cloves • 10 g parsley • 20 ml white wine • 2 tablespoons of olive oil • Salt and pepper

- Peel and chop the garlic, onion and leek.
- Pour 2 tablespoons of olive oil into the pot. Select the Brown program and press Start.
- When the machine beeps, add the chopped garlic, onion and leek.
- Press Start. Stir for 5 minutes until they are cooked. Press Cancel.
- Add the clams (cleaned), white wine and pieces of hake (seasoned).
- Close the lid and select the Pressure Cook program, Medium mode, and set the timer for **5 minutes**. Press Start.

- When there is an audible beep signaling the end of the program, twist the valve on the lid to release the steam.
- Press Cancel and open the pressure cooker once the steam has dissipated.
- Serve the pieces of fish with the open clams on top.
- Add more seasoning, if required, and sprinkle with freshly chopped parsley.

**Tip:** If you do not wish to use wine, you can substitute it with fish stock. This recipe can also be used with any other white fish.

## CZ Hejk s mušlemi



600 g hejka • 200 g mušlí • 100 g nebo ½ cibule • 100 g pórků • 2 stroučky česneku • 10 g petrželky • 20 ml bílého vína • 2 lžice olivového oleje • sůl a pepř

- Česnek, cibuli a pórek oloupeme a nakrájíme.
- Do hrnce dáme 2 lžice olivového oleje. Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po zaznění zvukového signálu do hrnce přidáme nakrájený česnek, cibuli a pórek.
- Stiskneme Start. Za stálého míchání vaříme přibližně **5 minut** nebo do uvareň. Zmáčkneme Cancel (Zrušit).
- Přidáme mušle (očištěné), bílé víno a kousky hejka (okořeněného).
- Zavěříme víko a vybereme program Pressure Cook, Medium mode (Tlakové vaření, Střední) a nastavíme časovač na **5**

- minut**. Stiskneme Start.
  - Po zaznění zvukového signálu signalizujícího ukončení programu, otočíme ventil na víku, aby se uvolnila pára.
  - Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a po uvolnění páry otevřeme tlakový hrnec.
  - Kousky hejka servírujeme pokryté otevřenými mušlemi.
  - V případě potřeby ještě okořeníme a posypeme čerstvě nakrájenou petrželkou.
- Tip:** Víno lze nahradit rybím vývarem. V tomto receptu můžete použít také jinou bílou rybu.

## SK Merlúza s mušľami



600 kg merlúzy • 200 g mušľí • 100 g cibule alebo ½ cibule • 100 g póru • 2 strúčiky cesnaku • 10 g petržľenu • 20 ml bieleho vína • 2 polievkové lyžice olivového oleja • soľ a korenie

- Olúpte a nakrájajte cesnak, cibuľu a pór.
- Do hrnca nalejte 2 polievkové lyžice olivového oleja. Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď prístroj zapípa, pridajte nakrájaný cesnak, cibuľu a pór.
- Stlačte tlačidlo Start. Miešajte **5 minút** alebo kým nie sú uvarené. Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť).
- Pridajte mušľe (vyčistené), biele víno a kúsky merlúzy (korenéné).
- Prikryte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), režim Medium (Mierny) a nastavte časovač na **5 minút**. Stlačte tlačidlo Start.

- Keď sa ozve zvukový signál, ktorý signalizuje koniec programu, otočte ventil na pokrievke, aby sa uvoľnila para.
  - Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušiť) a keď sa para rozptýli, tlakový hrniec otvorte.
  - Podávajte kúsky ryby s otvorenými mušľami na vrchu.
  - Ak treba, pridajte viac korenia a posypte čerstvo nasekanou petržľenovou vňaťou.
- Rada:** Ak nechcete použiť víno, môžete ho nahradit rybacím bujónom. Tento recept sa môže použiť aj s inými bielymi rybami.

## HU Tőkehal kagylóval

*600 g tőkehal • 200 g kagyló • 100 g hagyma vagy ½ hagyma • 100 g póréhagyma • 2 gerezd fokhagyma • 10 g petrezselyem • 20 ml fehérbor • 2 evőkanál olívaolaj • só és bors*

- Pucolja meg, és vágja fel a fokhagymát, a hagymát és a póréhagymát.
- Őntse a 2 evőkanál olívaolajat az edénybe. Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor a gép sípol, tegye bele az aprított fokhagymát, a hagymát és a póréhagymát.
- Nyomja meg a Start gombot. Kevergesse **5 percig**, vagy amíg meg nem fő. Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Adja hozzá a (tisztított) kagylót, a fehérbort és a (fűszerezett) tőkehal darabokat.
- Zárja le a fedőt, és válassza ki a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot, Medium

(közepes) mód, és állítsa be az időzítőt **5 percre**. Nyomja meg a Start gombot.

- Amikor sípolás jelzi a program végét, fordítsa el a szelepet a fedőn, hogy kiengedje a gőzt.
- Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a kuktát, amikor a gőz már kiment.
- A halat a nyitott kagylókkal a tetején tálalja.
- Szükség esetén fűszerezze erősebben, és szórja meg frissen vágott petrezselyemmel.

**Tipp:** Ha nem szeretne bort használni, akkor használjon helyette hal alaplevet. A recept más fehér húsu hallal is elkészíthető.



10 perc

X 4

## BG Хек с миди

*600 g хек • 200 g миди • 100 g стар лук или ½ глава лук • 100 g праз • 2 скилидки чесън • 10 g магданоз • 200 мл бяло вино • 2 с. л. зехтин • Сол и пипер*

- Обелете и нарежете чесъна, лука и пипера.
- Сложете 2 с. л. зехтин в съда за готвене. Изберете програма Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато машината издаде звуков сигнал, добавете нарязания чесън, лука и нарязания праз.
- Натиснете бутона «Старт». Разбърквайте в продължение на **5 минути**, докато се согтвят. Натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете мидите (почистени), бялото вино и парчетата хек (подправени).
- Затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане), режим Medium (Среден) и настройте таймера за **5 минути**. Натиснете бутона «Старт».

- Когато чуете звуков сигнал, който е знак за края на програмата, завъртете клапана на капака, за да освободите парата.
- Натиснете Cancel (Отказ), за да отворите уреда за готвене под налягане, след като парата е излязла.
- Сервирайте парчетата риба с отворените миди, поставени най-отгоре.
- Добавете още подправки, ако е нужно, и поръсете с прясно накълцан магданоз.

**Съвет:** Ако не желаете да използвате вино, можете да го замените с рибен бульон. Тази рецепта може да се приготви и с всякакъв друг вид риба.



10 min

X 4

## RO Cod cu scoici

*600 g cod • 200 g scoici • 100 g ceapă sau ½ ceapă • 100 g praz • 2 căței de usturoi • 10 g pătrunjel • 20 ml vin alb • 2 linguri de ulei de măsline • Sare și piper*

- Curățați și tocați usturoiul, ceapa și prazul.
- Turnați 2 linguri de ulei în vasul de gătit. Selectați programul Rumenire și apăsați Start.
- Când mașina emite un semnal sonor, adăugați usturoiul tocat, ceapa și prazul.
- Apăsați Start. Amestecați timp de **5 minute** sau până când sunt găsite. Apăsați Anulare.
- Adăugați scoicile (curățate), vinul alb și bucățile de pește (condimentate).
- Închideți capacul și selectați programul de Gătire sub presiune, și setați temporizatorul pentru **5 minute**. Apăsați Start.

- Când terminarea programului este semnalizată printr-un semnal sonor, rotiți supapa de pe capac pentru a elibera aburul.
- Apăsați Anulare și desfaceți oala sub presiune după eliminarea aburului.
- Serviți bucățile de pește cu scoicile desfăcute deasupra codului.
- Adăugați condimente suplimentare, dacă este nevoie, și presărați pătrunjel proaspăt tocat.

**Recomandare:** Dacă nu doriți să utilizați vin, puteți să-l înlocuiți cu supă de pește. Această rețetă poate fi utilizată și cu alte tipuri de pește alb.

## HR Oslić sa školjkama

*600 g oslića • 200 g školjki • 100 g luka ili ½ luka • 100 g poriluka • 2 češnja češnjaka • 10 g peršina • 20 ml bijelog vina • 2 žlice maslinovog ulja • sol i papar*

- Ogulite i nasjeckajte češnjak, luk i poriluk.
- Uljite u lonac za kuhanje 2 žlice maslinovog ulja. Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se lonac zvučno oglasi, dodajte nasjeckani češnjak, luk i poriluk.
- Pritisnite Start. Miješajte **5 minuta** dok sastojci ne omekšaju. Pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte školjke (očišćene), bijelo vino i komade oslića (začinjene).
- Zatvorite poklopac, odaberite program za kuhanje pod srednjim tlakom (Pressure Cook - Medium Mode) i namjestite uklopni sat na **5 minuta**. Pritisnite Start.

- Kad se začuje zvučni signal koji označava kraj programa, okrenite ventil na poklopcu kako biste ispustili paru.
- Pritisnite Cancel za prekid i otvorite ekspres lonac kad para izađe.
- Poslužite komade ribe s otvorenim školjkama na vrhu.
- Po potrebi dodajte više začina i pospite svježe nasjeckanim peršinom.

**Savjet:** ako ne želite koristiti vino, možete ga zamijeniti ribljim temeljcem. Ovaj se recept može koristiti s bilo kojom drugom bijelom ribom.



10 min

X 4

## ES Merluza con almejas

*600 g de merluza • 200 g de almejas • 100 g de cebolla o ½ cebolla • 100 g de puerro • 2 dientes de ajo • 10 g de perejil • 20 ml de vino blanco • 2 cucharadas de aceite de oliva • Sal y pimienta*

- Pelar y trocear el ajo, la cebolla y el puerro.
- Verter 2 cucharadas de aceite de oliva en la olla. Programar Dorar y presionar Iniciar.
- Cuando pite la máquina, añadir el ajo, la cebolla y el puerro picados.
- Pulsar à Start. Remover, durante **5 minutos** hasta que queden pochadas. Pulsar Cancelar.
- Incorporar las almejas limpias, el vino blanco y las rodajas de merluza salpimentadas.
- Cerrar la olla y programar Cocina a presión seleccionando el modo Medio en el temporizador **5 minutos**. Pulsar Iniciar.

- Cuando se oiga la señal acústica de final de programa, girar la válvula de la tapa para liberar el vapor.
  - Pulsar Cancelar y abrir la tapa una vez que la máquina ya no suelte vapor
  - Servir las rodajas de pescado con las almejas abiertas encima.
  - Rectificar el punto de sal y pimienta y espolvorear con perejil fresco picado.
- Truco:** Si no se desea utilizar vino, se puede sustituir por la misma cantidad de caldo de pescado. Esta receta se puede hacer con cualquier otro pescado blanco.



10 min

X 4

## PT Pescada com amêijoas

*600 g de pescada • 200 g de amêijoas • 100 g de cebolas ou ½ cebola • 100 g alho francês • 2 dentes de alho • 10 g de salsa • 20 ml de vinho branco • 2 colheres de sopa de azeite • sal e pimenta*

- Descasque e corte o alho, a cebola e o alho francês.
- Deite 2 colheres de sopa de azeite na panela. Selecione o programa "Brown" (Dourar) e prima « Start» (iniciar).
- Quando a máquina apitar, adicione o alho picado, a cebola e o alho francês.
- Prima «Start» (iniciar). Mexa durante **5 minutos** até estarem cozidos. Prima «Cancel» (Cancelar).
- Adicione as amêijoas (limpas), o vinho branco e as porções de pescada (temperadas).
- Feche a tampa e selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), modo "Medium" (Médio), e defina o temporizador para **5 minutos**. Prima «Start» (iniciar).

- Quando ouvir um som a sinalizar o fim do programa, rode a válvula na tampa para libertar o vapor.
  - Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a panela de pressão quando o vapor tiver dissipado.
  - Sirva as porções de peixe com as amêijoas abertas por cima.
  - Adicione mais tempero, se necessário, e polvilhe com salsa fresca cortada.
- Dica:** Se não quiser usar vinho, pode substituí-lo por caldo de peixe. Esta receita também pode ser usada com qualquer outro peixe branco.



## EN Cuttlefish with potatoes



15 min



X 4

800 g cuttlefish • 100 g onion or ½ onion • 400 g potatoes • 100 g green pepper • 2 garlic cloves • 10 g parsley • 30 ml water • 8 strands of saffron • 2 tablespoons of olive oil • Salt and pepper

- Peel and cut the garlic cloves, onion and peppers into small pieces.
- Clean the cuttlefish and cut it into bite-sized pieces.
- Pour 2 tablespoons of olive oil into the pot. Select the Brown program and press Start.
- When the machine beeps, add the chopped garlic, onion and peppers, along with the saffron.
- Stir from time to time so that all of the ingredients cook uniformly, for approximately **5 minutes**.
- Once finished, press Cancel.
- Add the pieces of cuttlefish as well as the potatoes (peeled and

- sliced). Cover with water and season with salt.
- Close the lid and select the Pressure Cook program, High mode, and set the timer for 10 minutes. Press Start.
- When there is an audible beep signaling the end of the program, twist the valve on the lid to release the steam.
- Press Cancel and open the pressure cooker once the steam has dissipated.
- Serve the cuttlefish with the potatoes and sprinkle with freshly chopped parsley at the last minute.

**Tip:** This recipe can also be used with calamari rings instead of cuttlefish. Add a little paprika or saffron for a spicier flavour.



15 minut



X 4

## CZ Sěpie s bramborami

800 g sěpie • 100 g nebo ½ cibule • 400 g brambor • 100 g zelené papriky • 2 stroužky česneku • 10 g petrželky • 30 ml vody • 8 nitek šafránu • 2 lžičce olivového oleje • sůl a pepř

- Česnek, cibuli a papriku oloupeme a nakrájíme.
- Očistíme sěpie a nakrájíme je na kousky.
- Do hrnce dáme 2 lžičce olivového oleje. Vybereme program Brown (Smažení) a stiskneme tlačítko Start.
- Po zvukovém signálu přidáme do hrnce nakrájený česnek, cibuli a papriku spolu s šafránem.
- Za občasného míchání vaříme přibližně **5 minut**.
- Po dokončení stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit).
- Přidáme kousky sěpie a brambory (oloupané a nakrájené na plátky). Zalijeme vodou a osolíme.
- Zavřeme víko a vybereme program Pressure Cook, High

- mode (Tlakové vaření, Vysoký), nastavíme časovač na **10 minut**. Stiskneme Start.
- Po zaznění zvukového signálu signalizujícího ukončení programu, otočíme ventil na víku, aby se uvolnila pára.
- Stiskneme tlačítko Cancel (Zrušit) a po uvolnění páry otevřeme tlakový hrnc.
- Sěpii podáváme s bramborami posypanými čerstvě nakrájenou petrželkou.

**Tip:** V receptu můžete také použít kalamáry namísto sěpie. Pro ještě lepší chuť přidejte trochu papriky nebo šafránu.



15 minut



X 4

## SK Sěpia so zemiakmi

800 g sěpie • 100 g cibule alebo ½ cibule • 400 g zemiakov • 100 g zelenej papriky • 2 strúčiky cesnaku • 10 g petržlenovej vňate • 30 ml vody • 8 vlákien šafranu • 2 polievkové lyžice olivového oleja • soľ a korenie

- Olúpte a na malé kúsky nakrájajte cesnak, cibulu a papriky.
- Vyčistite sěpiu a nakrájajte ju na kúsky.
- Do hrnce nalejte 2 polievkové lyžice olivového oleja. Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá) a stlačte tlačidlo Start.
- Keď prístroj zapípa, pridajte nakrájaný cesnak, cibulu a papriku spolu so šafranom.
- Z času na čas premiešajte, aby sa všetky prísady varili rovnomerne, približne **5 minút**.
- Keď skončíte, stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit).
- Pridajte kusy sěpie, ako aj zemiaky (olúpané a nakrájané na plátky). Zalejte vodou a dochuťte soľou.

- Prikryte pokrievkou a zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), režim High (Vysoký) a nastavte časovač na **10 minút**. Stlačte tlačidlo Start.
  - Keď sa ozve zvukový signál, ktorý signalizuje koniec programu, otočte ventil na pokrievke, aby sa uvolnila para.
  - Stlačte tlačidlo Cancel (Zrušit) a keď sa para rozptýli, tlakový hrniec otvorte.
  - Sěpiu podávajte so zemiakmi a nakoniec posypte čerstvo nasekanou petržlenovou vňaťou.
- Rada:** Tento recept sa dá použiť aj s krúžkami kalamárov namiesto sěpie. Pridajte trochu papriky alebo šafranu pre pikantnú chuť.

## HU Tintahal burgonyával

800 g tintahal • 100 g hagyma vagy ½ hagyma • 400 g burgonya • 100 g zöldpaprika • 2 gerezd fokhagyma • 10 g petrezselyem • 30 cl víz • 8 szál sáfrány • 2 evőkanál olívaolaj • só és bors

- Pucolja meg és vágja fel a fokhagymát, a hagymát és a paprikát kis darabokra.
- Tisztítsa meg a tintahalat, és vágja fel harapásnyi méretű darabokra.
- Öntse a 2 evőkanál olívaolajat az edénybe. Válassza ki a Brown (sütés) programot, és nyomja meg a Start gombot.
- Amikor a gép sípol, tegye bele az aprított fokhagymát, a hagymát és a paprikát a sáfránnyal együtt.
- Időnként keverje meg, hogy az összetevők egyenletesen főjenek, körülbelül **5 percig**.
- Amikor kész, nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot.
- Adja hozzá a tintahal darabokat, valamint a (hámozott és felvágott) burgonyát. Öntse fel

- vízzel, és ízesítse sóval.
  - Zárja le a fedőt, és válassza ki a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot, High (magas) mód, és állítsa be az időzítőt **10 percre**. Nyomja meg a Start gombot.
  - Amikor sípolás jelzi a program végét, fordítsa el a szelepet a fedőn, hogy kiengedje a gőzt.
  - Nyomja meg a Cancel (megszakítás) gombot, és nyissa ki a kuktát, amikor a gőz már kiment.
  - A tintahalat a burgonyával tálalja, és az utolsó percben szórja meg frissen vágott petrezselyemmel.
- Tip:** A recept tintahal gyűrűkkel is készíthető a tintahal helyett. A fűszerebb íz kedvéért tegyen bele paprikát vagy sáfrányt.

## BG Сепия с картофи

800 г сепия • 100 г лук или ½ глава • 400 г картофи • 100 г зелени чушки • 2 скилидки чесън • 10 г магданоз • 300 мл вода • 8 стръкчета шафран • 2 с. л. зехтин • Сол и пипер

- Обелете и нарежете скилидките чесън, лука и чушките на ситно.
- Почистете сепията и я нарежете на хапки.
- Сложете 2 с. л. зехтин в съда за готвене. Изберете програма Brown (Печене) и натиснете Start (Начало).
- Когато машината издаде звуков сигнал, добавете нарязания чесън, лука и чушките, заедно с шафрана.
- Разбърквайте от време на време, за да могат всички съставки да се сготвят равномерно, за приблизително **5 минути**.
- Когато е готово, натиснете Cancel (Отказ).
- Добавете парчетата сепия, както и картофите (обелени и нарязани на резени). Покрийте

- с вода и подправете със сол.
  - Затворете капака и изберете програма Pressure Cook (Готвене под налягане), режим High (Силен) и настройте таймера за **10 минути**. Натиснете бутона «Старт».
  - Когато чуete звуков сигнал, който е знак за края на програмата, завъртете клапана на капака, за да освободите парата.
  - Натиснете Cancel (Отказ), за да отворите уреда за готвене под налягане, след като парата е излязла.
  - Сервирайте сепията с картофи и накрая поръсете с прясно накълцан магданоз.
- Съвет:** Тази рецепта може да се приготви и в пръстени от калмар вместо сепия. Добавете малко сладък червен пипер или шафран за по-пикантен вкус.

## RO Săpie cu cartofi

800 g săpie • 100 g ceapă sau ½ ceapă • 400 g cartofi • 100 g ardei verde • 2 căței de usturoi • 10 g pătrunjel • 30 ml apă • 8 fire de șofran • 2 linguri de ulei de măsline • Sare și piper

- Decojiți și mărunțiți cățeii de usturoi, ceapa și ardeii.
- Curățați săpia și tăiați-o în bucăți mici.
- Turnați 2 linguri de ulei în vasul de gătit. Selectați programul Rumenire și apăsați Start.
- După semnalul sonor, adăugați usturoiul tocat, ceapa și ardeii împreună cu șofranul.
- Amestecați din când în când astfel încât ingredientele să fie gătite uniform, aproximativ **5 minute**.
- După terminare, apăsați Anulare.
- Adăugați bucățile de săpie și cartofii (curățați de coajă și feliați). Acoperiți cu apă și sărați.

- Închideți capacul și selectați programul de Gătire sub presiune și setați temporizatorul pentru **10 minute**. Apăsați Start.
  - Când terminarea programului este semnalizată printr-un semnal sonor, rotiți supapa de pe capac pentru a elibera aburul.
  - Apăsați Anulare și desfaceți oala sub presiune după eliminarea aburului.
  - Serviți săpia cu cartofi și presărați cu pătrunjelul tocat în ultimul moment.
- Recomandare:** Această rețetă poate fi utilizată și cu inele de calamar în loc de săpie. Adăugați un praf de paprica sau șofran dacă doriți să fie mai condimentat.



15 минути



X 4



15 min



X 4



## HR Sipa s krumpirom

800 g sipe • 100 g luka ili ½ luka • 400 g krumpira • 100 g zelene paprike • 2 češnja češnjaka • 10 g peršina • 30 ml vode • 8 niti šafrana • 2 žlice maslinovog ulja • sol i papar

- Ogulite i narežite češnjak, luk i paprike na sitne komadiće.
- Očistite sipu i narežite je na komade veličine zalogaja.
- Ulijte u lonac za kuhanje 2 žlice maslinovog ulja. Odaberite program za prženje (Brown) i pritisnite Start.
- Kad se lonac zvučno oglasi dodajte nasjeckani češnjak, luk i papriku zajedno sa šafranom.
- Povremeno promiješajte kako bi se svi sastojci ravnomjerno kuhali, otprilike **5 minuta**.
- Kad bude gotovo, pritisnite Cancel za prekid.
- Dodajte komade sipe i krumpira (oguljenog i narezanog). Prekrijte vodom i posolite.

- Zatvorite poklopac, odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (Pressure Cook - High Mode) i namjestite uklopni sat na **10 minuta**. Pritisnite Start.
  - Kad se začuje zvučni signal koji označava kraj programa, okrenite ventil na poklopcu kako biste ispustili paru.
  - Pritisnite Cancel za prekid i otvorite ekspres lonac kad para izade.
  - Sipu poslužite s krumpirom i pospite svježe nasjeckanim peršinom neposredno prije posluživanja.
- Savjet:** ovaj se recept može koristiti i s kolutićima lignje umjesto sipe. Dodajte malo paprike ili šafrana za pikantniji okus.



15 min

X 4

## ES Sepia con patatas

800 g de sepia • 100 g de cebolla o ½ cebolla • 400 g de patatas • 100 g de pimienta verde • 2 dientes de ajo • 10 g de perejil • 30 ml de agua • 8 hebras de azafrán • 2 cucharadas de aceite de oliva • Sal y pimienta

- Pelar y cortar los dientes de ajo, la cebolla y los pimientos en trozos pequeños.
- Limpiar y cortar la sepia en trozos del tamaño de un bocado.
- Verter 2 cucharadas de aceite de oliva en la olla. Programar Dorar y presionar Iniciar.
- Cuando pite la máquina, añadir el ajo, la cebolla y los pimientos picados con el azafrán.
- Remover de vez en cuando para que se pochen todos los ingredientes por igual, durante **5 minutos** aproximadamente.
- Una vez terminado este proceso, pulsar Cancelar.
- Incorporar los trozos de sepia, las patatas peladas y troceadas. Cubrir con agua y salar al gusto.

- Colocar la tapa y programar Cocina a presión en modo Alto en el temporizador **10 minutos**.
- Cuando se oiga la señal acústica de final de programa, girar la válvula de la tapa para liberar el vapor.
- Pulsar Cancelar y abrir la tapa una vez que la máquina ya no suelte vapor.
- Servir la sepia con patatas guisadas y espolvorear con perejil fresco picado en el último momento.

**Truco:** Esta receta se puede elaborar con anillas de calamar en lugar de sepia. Añade un poco de pimentón o azafrán para un sabor más especiado.



15 min

X 4

## PT Chocos com batatas

800 g de chocos • 100 g de cebolas ou ½ cebola • 400 g de batatas • 100 g de pimentos verdes • 2 dentes de alho • 10 g de salsa • 30 ml de água • 8 fios de açafrão • 2 colheres de sopa de azeite • sal e pimenta

- Descasque e corte os dentes de alho, a cebola e os pimentos em porções pequenas.
- Limpe os chocos e corte-os em porções pequenas.
- Deite 2 colheres de sopa de azeite na panela. Selecione o programa "Brown" (Dourar) e prima «Start» (iniciar).
- Quando a máquina apitar, adicione o alho, a cebola e os pimentos cortados, juntamente com o açafrão.
- Vá mexendo para que todos os ingredientes cozam uniformemente, durante aproximadamente **5 minutos**.
- Quando terminar, prima «Cancel» (Cancelar).

- Adicione as porções de chocos, bem como as batatas (descascadas e fatiadas). Cubra com água e tempere com sal.
  - Feche a tampa e selecione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), modo «High» (Alto), e defina o temporizador para **10 minutos**. Prima «Start» (iniciar).
  - Quando ouvir um som a sinalizar o fim do programa, rode a válvula na tampa para libertar o vapor.
  - Prima «Cancel» (Cancelar) e abra a panela de pressão quando o vapor tiver dissipado.
  - Sirva os chocos com batatas e polvilhe com salsa fresca cortada imediatamente antes de servir.
- Dica:** Esta receita também pode ser usada com calamares em vez de chocos. Adicione um pouco de pimentão doce ou açafrão para um sabor mais apimentado.



15 min

X 4



## EN Flourless chocolate pudding

115 g semi-sweet chocolate or plain chocolate, broken into pieces • 3 tbsp. butter plus extra butter to grease the ramekins • 2 eggs • ¼ cup confectioners sugar • 2 tbsp. unsweetened cocoa powder • 2 tsp. vanilla extract  
**Utensils:** Trivet • 4 ramekins, buttered

- In a bowl, melt the chocolate and butter, over a pan of simmering water. Then let it cool slightly.
- In another bowl beat in the eggs, sugar and vanilla until light and fluffy. Add chocolate mixture into the eggs, then add cocoa powder with an electric mixer. Mix until incorporated
- Fill greased ramekins ½ way full.
- Pour 1 ¼ cup of water into the cooking pot and add the trivet to the cooking pot. Place the ramekins (number depending

on the size of the ramekins) on the trivet. Select Pressure Cook program, High - Timer: **7 minutes**.

- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
- Serve with whip cream or vanilla ice cream.



7 min

X 4

## CZ Čokoládovo-pudinkový dort bez mouky

115 g polosladké čokolády rozlámáné na kousky • 3 lžice másla + máslo na vymazání zapékacích misek • 2 vejce • ¼ šálky cukru moučka • 2 lžice neslazeného kakaového prášku • 2 lžičky vanilkového extraktu  
**Nádobi:** Třínohý stojan • 4 zapékací misky vymazané máslem

- V míse necháme rozpustit čokoládu a máslo a necháme mírně vychladnout.
  - Vyšleháme vejce, cukr a vanilku do nadýchané hmoty. Do vajíček zašleháme pomocí mixéru čokoládovou směs a kakaový prášek. Dobře promícháme.
  - Máslem vymazané zapékací misky do poloviny naplníme připravenou směsí.
- Do hrnce nalijeme 1 ¼ šálky vody a přidáme třínohý stojan. Zapékací misky (počet závisí na velikosti zapékacích misek) na stojan. Zvolíme program Pressure Cook, High (Tlakové vaření, Vysoký), časovač: **7 minut**.
  - Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
  - Podáváme s šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou.



7 minut

X 4

## SK Bezmúčny čokoládový pudingový koláč

115 g polosladkej čokolády rozlámanej na kúsky • 3 polievkové lyžice masla plus maslo navyše na mazanie mištičiek • 2 vajcia • ¼ šálky cukrovinkového cukru • 2 polievkové lyžice nesladeného kakaového prášku • 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu  
**Riad:** Trojnožka • 4 mištičky, namastené

- V miske roztopte čokoládu a maslo a nechajte mierne vychladnúť.
  - Vyšľahajte vajcia, cukor a vanilku, až kým nebudú svetlé a načechrané. Do vajíčok pridajte čokoládovú zmes a následne elektrickým mixérom aj kakaový prášok . Miešajte, až kým nepreniknú dnu.
  - Naplňte namastené mištičky do polovice.
- Do hrnce nalejte 1 ¼ šálky vody a pridajte k hrncu trojnožku. Položte mištičky (počet podľa ich veľkosti) na trojnožku. Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký) - Časovač: **7 minút**.
  - Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
  - Podávajte so šľahačkou alebo vanilkovou zmrzlinou.



7 minút

X 4

## HU Lisztmentes csokoládés sütemény

115 g fêlêdes csokoládé, darabokra tört • 3 ek. vaj plusz extra vaj a tálak kikenéséhez • 2 tojás • ¼ pohár porcucor • 2 ek. cukrozatlan kakaópor • 2 ek. vaníliakivonat  
**Eszközök:** Alátét • 4 tálka, kivajazza

- Egy edényben olvassza fel a csokoládét és a vaját, majd kissé hagyja kihűlni.
- Verje fel a tojást, a cukrot és a vaníliát, amíg könnyű és puha nem lesz. Adja hozzá a csokoládékeveréket a tojáshoz, majd a kakaóport, és keverje össze egy habverővel. Addig keverje, amíg egyenletes állagú nem lesz.
- Töltse félig a kivajazott tálkákat.

- Öntsön 1 ¼ pohár vizet a főzőedénybe, és helyezze az alátéteket a főzőedénybe. Tegye a tálakat (ezek száma a tálak méretétől függ) az alátétekre. Válassza ki a kuktaprogramot, magas - időzítő: **7 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.
- Tejszínhabbal agy vanília fagylalttal tálalja.



7 perc

X 4

## BG Шоколадов кекс без брашно

115 g средносладък шоколад, натрошен • 3 с. л. масло плюс още малко масло за намазване на формите • 2 яйца • 85 g пудра захар • 2 с. л. неподслaдено какао на прах • 2 с. л. ванилов екстракт  
**Съдове:** Скара • керамични форми за суфле, намазнени

- В купа разтопете шоколада и маслото, след което го оставете леко да се охлади.
- Разбийте яйцата, захарта и ваниловия екстракт, докато сместа стане лека и пухкава. Добавете шоколадовата смес към яйцата, след това добавете какаото на прах, разбивайки с електрически миксер. Миксирайте, докато получите хомогенна смес.
- Напълнете предварително намазнените форми с получената смес до средата.

- Излейте 100 мл вода в съда за готвене и вътре поставете скарата. Сложете формите за суфле (броят зависи от размера на формите) върху скарата. Изберете програмата Pressure Cook, High (Готвене под налягане, Силно) – Таймер: **7 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.
- Сервирайте с бита сметана или ванилов сладолед.



7 min

X 4

## RO Budincă de ciocolată fără făină

115 g ciocolată semi-dulce, ruptă în bucățele • 3 linguri de unt, plus unt suplimentar pentru ungerea formelor • 2 ouă • ¼ ceașcă de zahăr pudră • 2 linguri cacao neîndulciată • 2 lingurițe de extract de vanilie  
**Ustensile:** Suport de metal • 4 forme, unse cu unt

- Într-un bol, topiți ciocolata și untul, apoi lăsați-le la răcit.
- Bateți ouăle, zahărul și extractul de vanilie până când devin spumoase. Adăugați amestecul de ciocolată peste ouă, apoi adăugați cacaoa și amestecați folosind un mixer. Amestecați până totul este bine încorporat.
- Umpleți formele unse cu unt pe jumătate.

- Turnați 1 ¼ ceașcă de apă în vasul de gătit și amplasați suportul metalic în vas. Amplasați formele (numărul depinde de dimensiunile acestora) pe suportul metalic. Selectați programul de Gătire sub presiune, Mare - Temporizator: **7 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.
- Serviți cu frișcă sau cu înghețată de vanilie.

## HR Čokoladni kolač bez brašna

115 g polugorke čokolade, razlomljene na komadiće • 3 žlice maslaca plus dodatni maslac za podmazivanje kalupića • 2 jaja • ¼ šalice šećera u prahu • 2 žlice nezasladenog kakaaa u prahu • 2 žličice ekstrakta vanilije  
**Pribor:** Podložak za lonac • 4 kalupića, premazana maslacem

- U zdjeli rastopite čokoladu i maslac, a zatim ostavite da se malo ohladi.
- Tucite jaja sa šećerom i vanilijom dok smjesa ne postane lagana i pjenasta. Miješajući električnim mikserom dodajte čokoladnu smjesu u jaja, a zatim dodajte kakao prah. Miješajte dok se sastojci ne sjedine.
- Napunite namašćene kalupiče do polovine.

- Ulijte 1 ¼ šalice vode u lonac za kuhanje i u njega stavite podložak. Na podložak postavite kalupiče (broj ovisi o veličini kalupića). Odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (High) - uklopni sat: **7 minuta**.
- Po završetku kuhanja rasteretite tlak. Otvorite poklopac.
- Poslužite s tučenim vrhnjem ili sladoledom od vanilije.



7 min

X 4

## ES Pudín de chocolate sin harina

115 g de chocolate semidulce cortado en trozos • 3 cucharadas de mantequilla y un poco más de mantequilla para engrasar los ramequines • 2 huevos • ¼ taza de azúcar glas • 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar • 2 cucharaditas de extracto de vainilla  
**Utensilios:** Trébede • 4 ramequines engrasados con mantequilla

- En un bol, derrita el chocolate y la mantequilla y, después, deje que se enfríen un poco.
- Bata los huevos, el azúcar y la vainilla hasta que quede ligero y esponjoso. Añada la mezcla de chocolate a los huevos y, después, añada el cacao con una batidora eléctrica. Bata hasta que quede incorporado.
- Llene los ramequines engrasados hasta la mitad.

- Eche 1 ¼ tazas de agua en el bol de cocción y coloque el trébede en el bol de cocción. Coloque los ramequines (el número dependerá del tamaño de estos) sobre el trébede. Seleccione el programa Cocinar a presión, Alta - Temporizador: **7 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa.
- Sirva con nata montada o helado de vainilla.



7 min

X 4

## PT Pudim de chocolate sem farinha

115 g de chocolate meio-doce, partido em pedaços • 3 colheres de sopa de manteiga mais manteiga extra para untar as formas • 2 ovos • ¼ de caneca de açúcar em pó • 2 colheres de sopa de cacau em pó não adoçado • 2 colheres de sobremesa de extrato de baunilha  
**Utensílios:** Tripê • 4 formas, untadas

- Numa taça, derreta o chocolate e a manteiga, depois deixe arrefecer ligeiramente.
- Bata os ovos, o açúcar e a baunilha até ficar leve e fofo. Adicione a mistura do chocolate e junte o cacau em pó. Com uma batedeira elétrica, misture até incorporar.
- Encha as formas untadas até metade.
- Deite ¼ de 1 caneca de água na panela de confeção e adicione o tripê à panela de confeção. Coloque as formas (o número depende do tamanho das formas) no tripê. Seleccione o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), Temporizador - «Low» (Baixo): **7 minutos**.

- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.
- Sirva com chantilly ou gelado de baunilha.

## EN Cheesecake



27 min



X 4

4 whole Graham crackers or 4 digestive biscuits, crushed • 2 tbsp butter, melted • 230 g Cream cheese • ½ cup sugar or caster sugar • 2 egg, lightly beaten • ½ cup Sour cream

**Utensils:** Trivet • 6 ramekins, buttered • Plastic wrap or foil, which can be used at a high temperature

- In a bowl, mix crushed graham crackers and butter. Divide the graham cracker mixture evenly among the ramekins and press the mixture into the bottom of the ramekins. Place the ramekins into the cooking pot. Select Bake program at 175 °C Timer: **10 minutes**. Let it cool.
- Combine all remaining ingredients in a second bowl until smooth, then pour this mixture into the prepared ramekins. Cover each ramekin with plastic wrap or foil. Pour 1 cup

of water into the cooking pot and place the trivet into the cooking pot. Place the ramekins (number depending on the size of the ramekins) on the trivet. Select Pressure Cook program, Low - Timer: **17 minutes**.

- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
- Let it cool before serving.

## CZ Cheesecake



27 minut



X 4

4 rozdrčené celozrnné kreky • 2 lžice roztaveného másla • 230 g smetanového syra • ½ šálku cukru • 2 vejce, lehce vyšlehané • ½ šálku zakysané smetany

**Nádobi:** Stojan • 6 zapékacích misek, máslo • plastový obal nebo fólie, kterou lze použít při vysoké teplotě

- V misce smícháme nadrcené celozrnné kreky a máslo. Celozrnnou směs rozdělíme do zapékacích misek a pořádně je ji do misek zatlačíme. Zapékací misky dáme do hrnce. Vybereme program Bake (Pečení) a pečeme na 175 °C, čas: **10 minut**. Necháme vychladnout.
- Všechny zbývající ingredience smícháme do druhé misky a mícháme dohladka, potom směs nalijeme do připravených zapékacích misek. Každou zapékací misku přikryjeme

plastovým obalem nebo fólií. Do hrnce nalijeme 1 ½ šálku vody a do hrnce vložíme třínohý stojan. Zapékací misky (počet závisí na velikosti zapékacích misek) na stojan. Zvolíme program Pressure Cook, Low (Tlakové vaření, Nízký), časovač: **17 minut**.

- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
- Před podáváním necháme vychladnout.

## SK Tvarohový koláč



27 minút



X 4

4 celozrnné sušienky, rozdrvené • 2 polievkové lyžice masla, roztopeného • 230 g krémového syra • ½ šálky cukru • 2 vajcia, ľahko našľahané • ½ šálky kyslej smotany

**Riad:** Trojnožka • 6 mištičiek, namastených • plastový obal alebo fólia, ktorú možno použiť pri vysokej teplote

- V miske rozmiešajte rozdrvené grahamové sušienky s maslom. Rozdeľte zmes celozrnných sušienok rovnomerne do jednotlivých mištičiek a zatlačte ju na ich spodok. Vložte mištičky do hrnce. Zvoľte program Bake pri 175 °C Časovač: **10 minút**. Nechajte vychladnúť.
- Všetky zostávajúce prísady zmiešajte v druhej miske, až kým ich zmes nebude hladká, a nalejte ju do pripravených mištičiek. Každú mištičku zakryte plastovým obalom alebo

fóliou. Do hrnce nalejte 1 šálku vody a položte doň trojnožku. Položte mištičky (počet podľa ich veľkosti) na trojnožku. Zvoľte program Tlakové varenie, Nízky - Časovač: **17 minút**.

- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Pred podávaním nechajte vychladnúť.

## HU Sajttorta



27 perc



X 4

4 egész graham keksz, összetörve • 2 ek. vaj, olvasztott • 230 g krémsajt • ½ pohár cukor • 2 tojás, kissé felferve • ½ pohár tejföl

**Eszközök:** Alátét • 6 tál, kivajazva • olyan műanyag fólia vagy fólia, amely magas hőmérsékleten is használható

- Egy edényben keverje össze az összetört graham kekszet és a vaját. Egyenletesen ossza szét a graham keksz keveréket a tálakban, és nyomkodja a keveréket a tálak aljába. Tegye a tálkákat a főzőedénybe. Válassza ki a Bake (sütés) programot 175 °C-on, időzítő: **10 perc**. Hagyja kihűlni.
- Keverje össze a fennmaradó összetevőket egy másik tálban, amíg sima nem lesz, majd öntse ezt a keveréket az előkészített tálkákba. Fedjen le minden tálkát egy műanyag fóliával vagy fóliával. Öntsön 1 ¼ pohár vizet a főzőedénybe, és helyezze az alátéteket a főzőedénybe. Tegye a tálakat (ezek száma a tálak méretétől függ) az alátétekre. Válassza ki a kuktaprogramot, alacsony - időzítő: **17 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.
- Tálalás előtt hagyja kihűlni.

## BG Чийзкейк



27 минути



X 4

4 пълнозърнести крекера от трици, натрошени • 2 с. л. масло, разтопено • 230 г крема сирене • 115 г захар • 2 яйца, леко разбити • 115 г заквасена сметана

**Съдове:** Скара • 6 форми за суфле, намазани • прозрачно или алуминиево фолио, което може да се използва при високи температури

- В купа смесете натрошените крекери от трици и маслото. Разделете сместа с крекерите от трици по равно между формите и я притиснете добре към дъното. Поставете скарата в съда за готвене. Изберете програма Bake (Печене на сладкиш) при температура 175°C Таймер: **10 минути**. Оставете да изстине.
- В друга купа смесете всички останали съставки, докато получите хомогенна смес, след което излейте тази смес в пригответните форми. Покрийте всяка форма с прозрачно или алуминиево фолио. Излейте 230 мл вода в съда за готвене и вътре поставете скарата. Сложете формите за суфле (броят зависи от размера на формите) върху скарата. Изберете програмата Pressure Cook, Low (Готвене под налягане, Слабо) – Таймер: **17 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.
- Оставете да се охлади преди да сервирате.

## RO Cheesecake



27 min



X 4

4 biscuitii cu graham întregi, zdrobiți • 2 lingur de unt, topit • 230 g brânză topită • ½ ceașcă de zahăr • 2 ouă, bătute ușor • ½ ceașcă de smântână acră

**Utensile:** Suport de metal • 6 forme, unse cu unt • Folie de plastic sau de aluminiu, care să poată fi utilizată la temperatură ridicată

- Într-un bol, amestecați biscuiții zdrobiți și untul. Împărțiți amestecul astfel obținut, egal între forme și apăsați amestecul pe fundul formelor. Puneți formele în vasul de gătit. Selectați programul de Coacere la 175 °C Temporizator: **10 minute**. Lăsați la răcit.
- Combinați toate ingredientele rămase într-un al doilea bol până când sunt omogene, apoi turnați amestecul în formele preparate. Acoperiți fiecare formă cu folie de plastic sau de aluminiu. Turnați 1 ceașcă de apă în vasul de gătit și amplasați suportul metalic în vas. Amplasați formele (numărul depinde de dimensiunile acestora) pe suportul metalic. Selectați programul de Gătire sub presiune, Mică - Temporizator: **17 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.
- Lăsați să se răcească înainte de a le servi.



## HR Torta od sira



27 min



X 4

*4 cijela graham krekeri, zdrobljena • 2 žlice maslaca, rastopljenog • 230 g krem sira • ½ šalice šećera • 2 jaja, lagano istučena • ½ šalice vrhnja*  
**Pribor:** Pribor: Podložak za lonac • 6 kalupića, maslac • plastična folija ili folija koja se može koristiti na visokoj temperaturi

- U posudi pomiješajte zgnječene graham krekeri i maslac. Podijelite smjesu graham krekeri ravnomjerno u kalupiće i pritisnite je na dno kalupića. Stavite kalupiće u lonac za kuhanje. Odaberite program za pečenje (Bake) na 175 °C - uklopni sat: **10 minuta**. Ostavite da se ohladi.
- Miješajte sve preostale sastojke u drugoj posudi dok ne dobijete glatku smjesu, a zatim tu smjesu ulijte u pripremljene kalupiće. Pokrijte svaki kalupić folijom. Ulijte 1 šalicu vode u lonac za kuhanje i u njega stavite podložak za kuhanje. Na podložak postavite kalupiće (broj ovisi o veličini kalupića). Odaberite program za kuhanje pod niskim tlakom (Pressure Cook, Low) - uklopni sat: **17 minuta**.
- Po završetku kuhanja otpustite tlak. Otvorite poklopac.
- Ostaviti da se ohladi prije posluživanja.

## ES Tarta de queso



27 min



X 4

*4 galletas Graham enteras trituradas • 2 cucharadas de mantequilla derretida • 230 g de queso crema • ½ taza de azúcar • 2 huevos ligeramente batidos • 120 g de crema agria*  
**Utensilios:** Trébede • 6 ramequines engrasados con mantequilla • Papel film o de aluminio, que puede utilizarse a altas temperaturas

- En un bol, mezcle las galletas Graham trituradas y la mantequilla. Reparta la mezcla de las galletas Graham equitativamente en los ramequines y presione la mezcla en el fondo de los ramequines. Coloque los ramequines en el bol de cocción. Seleccione el programa Asar a 175 °C Temporizador: **10 minutos**. Deje que se enfrien.
- Mezcle el resto de ingredientes en un segundo bol hasta que quede una pasta fina y, a continuación, eche esta mezcla en los ramequines preparados. Cubra cada ramequín con papel film o de aluminio. Eche 1 taza de agua en el bol de cocción y coloque el trébede en el bol de cocción. Coloque los ramequines (el número dependerá del tamaño de estos) sobre el trébede. Seleccione el programa Cocinar a presión, Baja - Temporizador: **17 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión. Abra la tapa.
- Deje que se enfrién antes de servir.

## PT Cheeseecake



27 min



X 4

*4 Bolachas integrais, esmagadas • 2 colheres de sopa de manteiga, derretida • 230 g de queijo creme • ½ caneca de açúcar • 2 ovos, levemente batidos • ½ caneca de natas ácidas*  
**Utensilios:** Tripê • 6 formas, untadas • película aderente ou papel de alumínio, que possa ser usado a uma temperatura elevada.

- Numa taça, misture as bolachas esmagadas e a manteiga. Divida a mistura das bolachas uniformemente entre as formas e pressione a mistura no fundo das formas. Coloque as formas na panela de confeção. Seleccione o programa «Bake» (Assar) a 175 °C Temporizador: **10 minutos**. Deixe arrefecer.
- Misture todos os restantes ingredientes numa segunda taça até uniformizar, depois deite esta mistura nas formas preparadas. Cubra cada forma com plástico aderente ou papel de alumínio. Deite 1 caneca de água na panela de confeção e coloque o tripê na panela de confeção. Coloque as formas (o número depende do tamanho das formas) no tripê. Seleccione o programa “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão), Temporizador - «Low» (Baixo): **17 minutos**.
- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.
- Deixe arrefecer antes de servir.



## EN Braised lamb shanks



25-30 min



X 4-6

*2 tomatoes, chopped • 6 lamb shanks • french-trimmed (ask your butcher to do this for you) • ¼ cup plain flour, seasoned with a generous pinch of salt and pepper • 2 tbsp olive oil • 1 onion, chopped • 3 carrots, thickly sliced • 1 garlic clove, peeled • 1 tbsp chopped fresh oregano • grated rind of • 1 lemon • ¾ cup red wine • ¼ cup beef stock or vegetable stock • salt and freshly ground black pepper*  
**For a thicker sauce:** 1 tbsp plain flour mixed with 2 tbsp cold water (optional)

- Wipe the shanks with a clean, damp cloth, then toss them through the seasoned flour, shaking off any excess. Select Brown program. Heat half the oil in the cooking pot and brown the shanks two at a time. Remove and set aside.
- Add the remaining oil with the onion, carrot and garlic to the cooking pot and Brown for **5 minutes**, stirring occasionally. Add the tomatoes, oregano, lemon rind, wine and stock and bring to a boil, stirring well for a few minutes. Return the lamb shanks to the cooking pot and season well. Spoon some of the

sauce and vegetables over the shanks.

- Close the lid and lock it. Select Pressure Cook program, High - Timer: **20-25 minutes** (depending on the thickness of the shank). Release pressure and open the lid. Carefully remove the lamb shanks from the cooking pot – the meat should be very tender and almost falling off the bone. If you would like the gravy a little thicker, select Simmer program and stir in a paste of flour and water a little at a time until thickened.

## CZ Dušená jehněčí klížka



25-30 minut



X 4-6

*2 nakrájená rajčata • 6 jehněčích klížek po francouzsku nasekaných (požádejte svého řezníka, aby vám maso takto naporcoval) • ¼ šálku hladké mouky, ochucené velkou špetkou soli a pepřem • 2 lžice olivového oleje • 1 nakrájená cibule • 3 mrkve nakrájené nahrubo • 1 stroužek česneku • 1 lžička čerstvě namletého oregana • kůra z 1 citronu • ¾ šálku červeného vína • ¼ šálku hovězího nebo zeleninového vývaru • sůl a čerstvě mletý černý pepř*  
**Na zahuštění omáčky:** 1 lžice hladké mouky smíchané s 2 lžicemi studené vody (volitelně)

- Klížky očistíme vlhkou utěrkou a poté je obalíme v ochucené mouce, přebytečnou mouku oklepeme. Zvolíme program Brown (Smažení). Rozpálíme polovinu oleje a smažíme dva kusy jehněčího najednou. Osmaženou slaninu vytáhneme z hrnce a dáme stranou.
- Do hrnce přidáme zbývající olej a osmažíme cibuli, mrkev a česnek. Smažíme asi **5 minut**, občas promícháme. Přidáme rajčata, oregano, kůru z citronu, víno a vývar a přivedeme k varu. Vaříme několik minut za občasného míchání. Jehněčí vrátíme do hrnce a dostatečně okořeníme. Jehněčí občas

přelijeme výpekem.

- Zavřeme víko a zajistíme ho. Zvolíme program Pressure Cook, High (Tlakové vaření, Vysoký), časovač: **20–25 minut** (v závislosti na tloušťce masa). Uvolníme tlak a otevřeme víko. Opatrně vyjmeme jehněčí kotlety z nádoby na vaření – maso by se mělo rozpadat a opadat z kosti. Pokud chcete, aby byla omáčka hustější, vyberte program Simmer (Mírný var) a vmíchejte jíšku z mouky a vody, dokud omáčka nezhoustne.

## SK Dusené jahňacie stehná



25-30 minút



X 4-6

*2 paradajky nakrájané • 6 jahňacích stehien, orezané na francúzsky spôsob (požiadajte svojho mäsiara, aby to pre vás urobil) • ¼ šálky hladkej múky, ochutenej veľkou štipkou soli a korenia • 2 polievkové lyžice olivového oleja • 1 cibula, nakrájaná • 3 mrkvy, nakrájané na hrubé plátky • 1 strúčik cesnaku, olúpaný • 1 polievková lyžica čerstvo nasekaného oregana • nastrúhaná kôra z 1 citróna • ¾ šálky červeného vína • ¼ šálky hovädzieho alebo zeleninového bujónu • soľ a čerstvo pomleté čierne korenie*  
**Pre hustejšiu omáčku:** 1 polievková lyžica hladkej múky zmiešaná s 2 polievkovými lyžicami studenej vody (voliteľné)

- Stehná utrite čistou vlhkou handričkou a obalte v ochutenej múke, pričom nadbytočné množstvo múky odšypete. Zvoľte program Brown (Restovať dohnedá). Zohrejte v hrnci polovicu oleja a orestujte stehná po dvoch dohnedá. Vyberte a odložte nabok.
- Zostávajúci olej spolu s cibuľou, mrkvou a cesnakom pridajte do hrnca a restujte **5 minút**, občas pomiešajte. Pridajte paradajky, oregano, citrónovú kôru, víno a bujón, privedte do varu a niekoľko minút dobre miešajte. Vráťte jahňacie stehná naspäť do hrnca a vhodne okoreňte. Polejte stehná trochu

omáčky a zeleniny.

- Prikrýte pokrievkou a zaistite ju. Zvoľte program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký) - Časovač: **20-25 minút** (v závislosti od hrúbky stehna). Uvoľníte tlak a odkryte pokrievku. Opatrne vyberte jahňacie stehná z hrnca - mäso by malo byť veľmi jemné a malo by takmer odpadávať z kosti. Ak by ste chceli, aby bola omáčka trochu hustejšia, vyberte program Simmer (Mierny oheň) a vmiešavajte po troške zmes múky a vody, kým nezustne.

## HU Párolt birkalábszár

*2 paradicsom, felvágva • 6 birkalábszár • franciásan előkészítve (kérje meg a hentest, hogy így készítse el) • ¼ pohár liszt, kissé sóval és borssal fűszerezve • 2 ek. olívaolaj • 1 hagyma, aprítva • 3 sárgarépa, vastagon szeletelve • 1 gerezd fokhagyma, pucolva • 1 ek. frissen aprított oregánó • 1 citrom reszelt héja • ¾ pohár vörösbor • ¼ pohár marha alaplé vagy zöldség alaplé • só és frissen őrölt feketebors*
***Sűrűbb szöszhoz:*** 1 ek. liszt 2 ek. hideg vízzel (opcionális)

• Törölje át a lábszárat egy tiszta, nedves ruhával, majd forgassa bele a fűszerezett lisztbe, a felesleget rázza le. Válassza ki a Brown (sütés) programot. Melegítse fel az olaj felét a főzőedényben, és pirítsa meg a lábszárakat, egyszerre kettőt. Vegye le, és tegye félre.

• Öntse hozzá a maradék olajat, tegye bele a főzőedénybe a hagymát és a fokhagymát, és süsse **5 percig**, időnként keverje meg. Adja hozzá a paradicsomot, az oregánót, a citromos marhát, a bort és az alaplevet, és forralja fel, pár percenként keverje meg. Tegye vissza a birkalábszárat a főzőedénybe, és jól fűszerezze meg. Locsoljon szószt és zöldségeket egy kanállal a lábszárakra.

## BG Задушен агнешки джолан

*2 домата , накълцани • 6 агнешки джолана • оформени по френски (помолете местния месар да го направи вместо вас) • 85 g обикновено брашно, подправено с голяма щипка сол и пипер • 2 с. л. зехтин • 1 глава лук, нарязана • 3 моркова, нарязани на едро • 1 скилдка чесън, обелена • 1 с. л. накълцан пресен риган • настърганата кора на 1 лимон • 180 мл червено вино • 60 мл телешки или зеленчуков бульон • сол и прясно смлян черен пипер*
***За по-плътен сос:*** 1 с. л. обикновено брашно, смесено с 2 с. л. студена вода (по желание)

• Избършете джоланите с чиста, влажна кърпа, след което ги оваляйте в подправеното брашно, като изтръскате излишно полепналото брашно. Изберете програма Brown (Печене). Загрейте половината олио в съда за готвене и запържете джоланите по два едновременно. Извадете ги и ги оставете настрани.

• Добавете в съда за готвене оставащото олио с лук, моркови и чесън и гответе още **5 минути** на режим Brown (Печене), като от време на време разбърквате. Добавете доматите, ригана, лимоновата кора, виното и бульона и изчакайте да заври, като разбърквате хубаво за няколко минути. Върнете агнешките джолани обратно в съда за

## RO Pulpe de miel înaбушите

*2 roşii tocate • 6 pulpe de miel • decupate în stil francez (ruгаți măcelarul să le taie pentru dumneavoastră) • ¼ ceaşcă de făină simplă, cu un vârf generos de sare și piper • 2 linguri de ulei de măsline • 1 ceapă, tocată • 3 morcovi, feliați gros • 1 câtel de usturoi, decojit • 1 lingură de oregano proaspăt tocat • coajă rasă de la 1 lămâie • ¾ ceaşcă de vin roşu • ¼ ceaşcă de supă de vită sau de legume • sare și piper proaspăt măcinat*
***Pentru un sos mai gros:*** 1 lingură de făină simplă amestecată cu 2 linguri de apă rece (opțional)

• Ștergeți pulpele cu o cârpă uscată, ușor umezită, apoi dați-le prin făina condimentată, scuturând excesul. Selectați programul Rumenire. Încălziți jumătate din cantitatea de ulei în vasul de gătit și rumeniți pulpele câte două o dată. Îndepărtați și lăsați deoparte.

• Adăugați uleiul rămas cu ceapa, morcovul și usturoiul în vasul de gătit și rumeniți timp de **5 minute**, amestecând ocazional. Adăugați roșiile, oregano, coaja de lămâie, vinul, supa și lăsați să fiarbă, amestecând bine câteva minute. Repuneți pulpele înapoi în vasul de gătit și condimentați bine. Cu ajutorul unei linguri, turnați puțin sos și legume peste pulpe.

• Zărja le a fedőt, és rögzítse. Válassza ki a kuktaprogramot, magas - időzítő: **20-25 perc** (a lábszár vastagságától függően). Engedje ki a nyomást, és nyissa ki a fedőt. Óvatosan vegye ki a birkalábszárakat a főzőedényből – a húsnak nagyon puhának kell lennie, majdhoynem essen le a csontról. Ha a mártást sűrűbbre szeretné, akkor válassza ki a Simmer (párolás) programot, és apránként keverjen bele lisztet és vizet, amíg be nem sűrűsödik.

*2 paradicsom, felvágva • 6 birkalábszár • franciásan előkészítve (kérje meg a hentest, hogy így készítse el) • ¼ pohár liszt, kissé sóval és borssal fűszerezve • 2 ek. olívaolaj • 1 hagyma, aprítva • 3 sárgarépa, vastagon szeletelve • 1 gerezd fokhagyma, pucolva • 1 ek. frissen aprított oregánó • 1 citrom reszelt héja • ¾ pohár vörösbor • ¼ pohár marha alaplé vagy zöldség alaplé • só és frissen őrölt feketebors*

## HR Pirjana janjeća koljenica

*2 rajčice, nasjeckane • 6 janječih koljenica • francuska obrada (zamolite svog mesara da to učini) • ¼ šalica običnog brašna, začinjenog velikim prstohvatom soli i papra • 2 žlice maslinovog ulja • 1 luk, nasjeckan • 3 mrkve, nasjeckane na debele kolutiče • 1 češanj češnjaka, oguljen • 1 žlica nasjeckanog svježeg origana • naribana kora 1 limuna • ¾ šalice crvenog vina • ¼ šalice govedeg ili povrtnog temeljca • sol i svježe mljeveni papar*
***Za gušći umak:*** 1 žlica običnog brašna pomiješanog s 2 žlice hladne vode (po izboru)

• Obrišite koljenice čistom, vlažnom krpom, zatim ih uvaljajte u začinjeno brašno, otresite sav višak brašna. Odaberite program za prženje (Brown). Zagrijte pola količine ulja u loncu za kuhanje i pržite po dvije koljenice odjednom do smeđe boje. Izvadite iz posude i stavite sa strane.

• Dodajte preostalo ulje s lukom, mrkvom i češnjakom u posudu za kuhanje i pržite na programu za prženje (Brown) **5 minuta**, povremeno miješajući. Dodajte rajčice, origano, limunovu koricu, vino i temeljac i prokuhajte, dobro miješajući nekoliko minuta. Vratite janjeće koljenice u lonac za kuhanje i dobro začinite. Žlicom prelijte malo umaka i povrća preko koljenica.

## PT Refogado de pernas de borrego

*2 Tomates, cortados • 6 pernas de borrego cortadas à moda francesa (solicite ao seu talhante para o fazer) • ¼ de caneca de farinha de trigo, temperada com uma pitada generosa de sal e pimenta • 2 colheres de sopa de azeite • 1 cebola, cortada • 3 cenouras, cortadas grosseiramente • 1 dente de alho, descascado • 1 colher de sopa de orégãos frescos cortados • casca ralada de 1 limão • ¾ de caneca de vinho tinto • ¼ de caneca de caldo de carne ou caldo de legumes • sal e pimenta preta moída recentemente*
***Para um molho mais espesso:*** 1 colher de sopa de farinha de trigo misturada com 2 colheres de sopa de água fria (opcional)

• Închideți capacul și blocați-l. Selectați programul de Gătire sub presiune, Mare - Temporizator: **20-25 minute** (în funcție de grosimea pulpelor). Eliberați presiunea și deschideți capacul. Îndepărtați cu grijă pulpele de miel din vasul de gătit - carnea ar trebui să fie foarte fragedă, aproape să se desprindă de os. Dacă doriți ca sosul să fie mai gros, selectați programul Fierbere și amestecați făina și apa câte puțin până la îngroșare.

## ES Estofado de pierna de cordero

*2 tomates picados • 6 piernas de cordero cortado al estilo francés (pida a su carnicero que lo corte por usted) • ¼ taza de harina normal sazónada con una generosa pizca de sal y pimienta • 2 cucharadas de aceite de oliva • 1 cebolla picada • 3 zanahorias cortadas en rodajas gruesas • 1 diente de ajo pelado • 1 cucharada de orégano fresco • La ralladura de la piel de 1 limón • ¾ taza de vino tinto • ¼ taza de caldo de ternera o de pollo • Sal y pimienta negra recién molida.*
***Para una salsa más espesa:*** 1 cucharada de harina normal mezclada con 2 cucharadas de agua fría (opcional)

• Limpie las piernas de cordero con un paño húmedo y limpio. A continuación, enharínelas con la harina sazónada quitándoles el exceso de harina. Seleccione el programa Dorar. Caliente la mitad del aceite en el bol de cocción y dore las piernas de cordero de dos en dos. Reserve.

• Añada el aceite restante con la cebolla, la zanahoria y el ajo en el bol de cocción y seleccione el programa Dorar durante **5 minutos**, removiendo de vez en cuando. Añada los tomates, el orégano, la piel del limón, el vino y el caldo; y llévelo a ebullición, removiendo bien durante unos minutos. Vuelva a colocar las piernas de cordero en el bol de cocción y sazónelas al gusto. Eche un poco de salsa y verduras sobre las piernas de cordero.

## PT Refogado de pernas de borrego

*2 Tomates, cortados • 6 pernas de borrego cortadas à moda francesa (solicite ao seu talhante para o fazer) • ¼ de caneca de farinha de trigo, temperada com uma pitada generosa de sal e pimenta • 2 colheres de sopa de azeite • 1 cebola, cortada • 3 cenouras, cortadas grosseiramente • 1 dente de alho, descascado • 1 colher de sopa de orégãos frescos cortados • casca ralada de 1 limão • ¾ de caneca de vinho tinto • ¼ de caneca de caldo de carne ou caldo de legumes • sal e pimenta preta moída recentemente*
***Para um molho mais espesso:*** 1 colher de sopa de farinha de trigo misturada com 2 colheres de sopa de água fria (opcional)

• Limpe as pernas com um pano limpo e húmido, depois passe-as pela farinha temperada, retirando o excesso. Seleccione o programa “Brown” (Dourar). Aqueça metade do azeite na panela de confeção e aloure duas pernas de cada vez. Retire e deixe de lado.

• Adicione o restante azeite com a cebola, a cenoura e o alho à panela de confeção e seleccione o programa “Brown” (Dourar) durante **5 minutos**, mexendo ocasionalmente. Adicione os tomates, os orégãos, a casca de limão, o vinho e o caldo e deixe ferver, mexendo bem durante alguns minutos. Coloque de novo as pernas de borrego na panela de confeção e tempere bem. Derrame algum molho e legumes na panela de confeção por cima das pernas.

• Zatvorite poklopac i zaključajte ga. Odaberite program za kuhanje pod visokim tlakom (High) - uklopni sat: **20 - 25 minuta** (ovisno o debljini koljenica). Rasteretite tlak i otvorite poklopac. Pažljivo izvadite janjeće koljenice iz lonca za kuhanje – meso mora biti vrlo meko i gotovo otpadati s kosti. Ako želite malo gušći umak odaberite program za kuhanje (Simmer) i postepeno uljevajte smjesu brašna i vode dok se umak ne zgusne.



25-30 min



X 4-6



25-30 min



X 4-6



25-30 min



X 4-6



25-30 min



X 4-6

## EN Mushroom risotto



3 tbsp olive oil • 1 onion, finely chopped • 1 ½ cup arborio rice • 2 cups mushrooms, thinly sliced • 3 cups chicken stock • 1 cup white wine • 3 tbsp. butter • ½ cup grated parmesan cheese • Kosher salt • freshly ground black Pepper

- Select Brown program, place the oil into the cooking pot, add onion and brown for **4 minutes**. Add the rice and mushrooms, and brown for **1 minute** more. Add wine and stock, close the lid and lock it.
- Select Rice program (or Pressure Cook program, High) - Timer: **6 minutes**.
- Once it is done cooking, release the pressure.
- Open the pressure cooker. Select Simmer program, add the butter and parmesan. Cook for an additional **3 minutes**, stirring constantly.
- Serve immediately.

## CZ Houbové risotto



3 lžičce olivového oleje • 1 cibule nakrájená najemno • 1 ½ šálku rýže arborio • 2 šálky hub nakrájené na tenké plátky • 3 šálky kuřecího vývaru • 1 šálek bílého vína • 3 lžičce másla • ½ šálku strouhaného parmezánu • košer sůl • čerstvě namletý černý pepř

- Zvolíme program Brown (Smažení), v hrnci rozpálíme olej, přidáme cibuli a smažíme **4 minuty**. Přidáme rýži a houby a smažíme další **minutu**. Přidáme víno a vývar, zavřeme víko a zajistíme ho.
- Zvolíme program Pressure Cook, High (Tlakové vaření, Vysoký), časovač: **6 minut**.
- Po uvaření uvolníme tlak.
- Otevříme tlakový hrnc. Vyberme program Simmer (Mírný var), přidáme máslo a parmezán. Vaříme další 3 minuty za stálého míchání.
- Ihned podáváme.

## SK Hríbové rizoto



3 polievkové lyžice olivového oleja • 1 cibuľa, najemno nasekaná • 1 ½ šálky ryže arborio • 2 šálky húb, nakrájaných na tenké plátky • 3 šálky kuracieho bujónu • 1 šálka bieleho vína • 3 polievkové lyžice masla • ½ šálky nastrúhaného parmezánu • košer soľ • čerstvo pomleté čierne korenie

- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda), nalejte do hrnca olej, pridajte cibuľu restujte **4 minúty**. Pridajte ryžu a huby a restujte ešte ďalšiu **1 minútu**. Pridajte víno a bujón, prikryte pokrievkou a zamknite ju.
- Zvoľte program Rice (Ryža) (alebo program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký)) - Časovač: **6 minút**.
- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak.
- Otvorte tlakový hrniec. Zvoľte program Simmer (Mierny oheň), pridajte maslo a parmezán. Varte ďalšie 3 minúty, za stáleho miešania.
- Podávajte hneď.

## HU Gombás rizottó



3 ek. olívaolaj • 1 hagyma, finomra aprítva • 1 ½ pohár arborio rizs • 2 pohár gomba, vékonyra szeletelt • 3 pohár csirke alaplé • 1 pohár fehérbor • 3 ek. vaj • ½ pohár reszelt parmezán sajt • köser só • frissen őrölt feketebors

- Válassza ki a Brown (sütés) programot, öntse az olajat a főzőedénybe, tegye bele a hagymát, és pirítsa **4 percig**. Adja hozzá a rizst és a gombát, és pirítsa további **1 percig**. Öntse hozzá a bort és az alaplevet, zárja le a fedőt, és rögzítse.
- Válassza ki a Rice (rizs) programot (vagy a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot, High (magas)), időzítő: **6 perc**.
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást.
- Nyissa ki a kuktát. Válassza ki a Simmer (párolás) programot, adja hozzá a vajat és a parmezán sajtot. Főzze tovább **3 percig**, folyamatosan kevergesse.
- Azonnal tálalja.

## BG Ризото с гъби



3 с. л. зехтин • 1 глава лук, нарязана на ситно • 200 г ориз „Арборио“ • 150 г гъби, тънко нарязани • 700 мл пилешки бульон • 230 мл бяло вино • 3 с. л. масло • 50 г настъргано сирене пармезан • Кашерна сол • прясно смлян черен пипер

- Изберете програма Brown (Печене), изсипете олиото в съда за готвене, добавете лука и го запържете за **4 минути**. Добавете ориза и гъбите и запържете за още **1 минута**. Добавете виното и бульона, затворете капака и го заключете.
- Изберете програмата Rice (Ориз) (или Pressure Cook (Готвене под налягане, Силно)) – Таймер: **6 минути**.
- След като готвенето приключи, освободете налягането.
- Отворете съда за готвене под налягане. Изберете програма Simmer (Къкрене), добавете маслото и пармезана. Гответе за още **3 минути**, като от време на време разбърквате.
- Сервирайте веднага.

## RO Risotto de ciuperci



3 linguri de ulei de măsline • 1 ceapă, tocată mărunt • 1 ½ ceașcă de orez arborio • 2 cești de ciuperci, feliate subțire • 3 cești de supă de pui • 1 ceașcă de vin alb • 3 linguri de unt • ½ ceașcă de parmezan ras • Sare Kosher • piper proaspăt măcinat

- Selectați prgramul Rumenire, turnați uleiul în vasul de gătit, adăugați și rumeniți timp de **4 minute**. Adăugați orezul și ciupercile și rumeniți timp de **1 minut** suplimentar. Adăugați vinul și supa, puneți capacul și blocați-l.
- Selectați programul Orez (sau Gătire sub presiune, ) - Temporizator: **6 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea.
- Deschideți oala sub presiune. Selectați programul Fierbere, adăugați untul și parmezanul. Gătiți pentru încă **3 minute**, amestecând continuu.
- Serviți imediat.



## HR Rižoto s gljivama



10 min



X 4

3 žlice maslinovog ulja • 1 luk, sitno nasjeckan • 1 ½ šalice arborio riže • 2 šalice gljiva, tanko narezanih • 3 šalice pilećeg temeljca • 1 šalica bijelog vina • 3 žlice, maslaca • ½ šalice ribanog parmešana • košer sol • svježe mljeveni crni papar

- Odaberite program za prženja (Brown), stavite ulje u lonac za kuhanje, dodajte luk i pržite **4 minute** do smeđe boje. Dodajte rižu i gljive i pržite još **1 minutu**. Dodajte vino i temeljac, zatvorite poklopac i zaključajte ga.
- Odaberite program za rižu (Rice) (ili program kuhanja pod visokim tlakom ( Pressure Cook, High)) - uklopni sat: **6 minuta**.
- Po završetku kuhanja otpustite tlak.
- Otvorite ekspres lonac. Odaberite program za kuhanje (Simmer), dodajte maslac i parmezan. Kuhajte još **3 minute**, neprestano miješajući.
- Odmah poslužite.

## ES Risotto de champiñones



10 min



X 4

3 cucharadas de aceite de oliva • 1 cebolla muy picada • 1 ½ tazas de arroz arborio • 2 tazas de champiñones cortados en rodajas finas • 3 tazas de caldo de pollo • 1 taza de vino tinto • 3 cucharadas de mantequilla • ½ taza de queso parmesano rallado • Sal kosher • Pimienta negra recién molida

- Seleccione el programa Dorar, eche el aceite en el bol de cocción, añada la cebolla y dore durante **4 minutos**. Añada el arroz y los champiñones y dore durante **1 minuto** más. Añada el vino y el caldo, cierre la tapa y bloquéela.
- Seleccione el programa Arroz (o el programa Cocinar a presión, Alta) - Temporizador: **6 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión.
- Abra la olla a presión. Seleccione el programa Hervir a fuego lento y añada la mantequilla y el queso parmesano. Cocine durante otros **3 minutos**, removiendo constantemente.
- Sirva inmediatamente.

## PT Risotto de cogumelos



10 min



X 4

3 colheres de sopa de azeite • 1 cebola, cortada finamente • 1 ½ caneca de arroz Arborio • 2 canecas de cogumelos, finamente fatiados • 3 canecas de caldo de galinha • 1 caneca de vinho branco • 3 colheres de sopa de manteiga • ½ caneca de queijo parmesão ralado • sal kosher • pimenta preta fresca partida

- Seleccione o programa "Brown" (Dourar), coloque o azeite na panela de confeção, adicione a cebola e deixe alourar durante **4 minutos**. Adicione o arroz e os cogumelos e deixe alourar durante mais **1 minuto**. Adicione o vinho e o caldo, feche a tampa e trave-a.
- Seleccione o programa «Rice» (Arroz) (ou o programa "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), "High" (Alto) - Temporizador: **6 minutos**.
- Quando estiver cozido, solte a pressão.
- Abra a panela de pressão. Seleccione o programa «Simmer» (Lume brando), adicione a manteiga e o parmesão. Deixe cozer durante mais **3 minutos**, mexendo constantemente.
- Sirva imediatamente.

## EN Butternut squash risotto



10 min



X 4

3 cups butternut squash • 1 ½ cup arborio rice • 1 tbsp butter • 2 tbsp olive oil • 1 small onion finely chopped • ½ cup dry white wine • 3 ½ cups chicken or vegetable stock • 1 tsp dried sage leaves • Kosher salt • freshly ground black pepper • 3 tbsp freshly grated parmesan cheese • 2 tbsp fresh chopped flat leaf parsley

- Peel and de-seed the squash, and cut into 1 cm cubes.
- Select Brown program. Heat the butter and oil in the cooking pot and add the squash and cook for **3 minutes**.
- Add the rice and stir to combine with the squash. Add the wine and stir for **1 minute**. Add the stock, season lightly and close the lid and lock it. Select Rice program (or Pressure Cook program, High) - Timer: **6 minutes**.
- Once it is done cooking, release the pressure.
- Open the lid and stir in the sage. Select Simmer program setting for about **4 minutes**, stirring continuously until the rice is tender and becomes thick and creamy.
- Stir in the parmesan cheese and season to taste. Serve immediately topped with parsley.

## CZ Risotto z máslové dýně



10 minut



X 4

3 šálky máslové dýně • 1 ½ šálku rýže arborio • 1 lžice másla • 2 lžice olivového oleje • 1 malá cibule jemně nakrájená • ½ šálku suchého bílého vína • 3 ½ šálků kuřecího nebo zeleninového vývaru • 1 lžička sušených šalvějových listů • košer sůl • čerstvě namletý černý pepř • 3 lžice čerstvě strouhaného parmežánu • 2 lžice čerstvě nasekané plocholísté petrželky

- Dýni oloupeme a nakrájíme na 1cm kostky.
- Zvolíme program Brown (Smažení). V hrnci rozpálíme máslo a olej a přidáme dýni. Vaříme **3 minuty**.
- Přidáme rýži a smícháme ji s dýní. Přidáme víno a **1 minutu** mícháme. Přidáme vývar, lehce okořeníme, zavřeme víko a zajistíme. Zvolíme program Rice (Rýže) (nebo Pressure Cook, High) (Tlakové vaření, Vysoký), čas: **6 minut**.
- Po uvaření uvolníme tlak.
- Otevříme víko a přimícháme šalvěj. Zvolíme programu Simmer (Mírný var) a vaříme **4 minuty** za neustálého míchání, dokud není rýže jemná, hutná a krémová.
- Vmícháme parmežán a okořeníme dle chuti. Ihned podáváme ozdobené petrželkou.

## SK Rizoto z muškátovej tekvice



10 minút



X 4

3 šálky muškátovej tekvice • 1 ½ šálky rýže arborio • 1 polievková lyžica masla • 2 polievkové lyžice olivového oleja • 1 malá cibulka, nakrájaná najemno • ½ šálky suchého bieleho vína • 3 ½ šálky kuracieho alebo zeleninového bujónu • 1 čajová lyžička sušených šalviových listov • košer sol • čerstvo pomleté čierne korenie • 3 polievkové lyžice čerstvého nastrúhaného parmežánu • 2 polievkové lyžice čerstvo nakrájanej plochej listovej petržlenovej vňati

- Olúpte a povyberajte semienka z tekvice a nakrájajte ju na 1 cm kocky.
- Zvoľte program Brown (Restovať dohneda). Zahrejte maslo a olej v hrnci, pridajte tekvicu a varte **3 minúty**.
- Pridajte rýžu a premiešajte ju s tekvicou. Prilejte víno a miešajte **1 minútu**. Pridajte bujón, zľahka dochuťte, prikryte pokrievkou a zamknite ju. Zvoľte program Rice (Ryža) (alebo program Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký)) - Časovač: **6 minút**.
- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak.
- Odokryte pokrievku a primiešajte šalviu. Zvoľte program Simmer (Mierny oheň) na približne **4 minúty**, za neustáleho miešania, kým ryža nie je mäkká a nestáva sa hustou a krémovou.
- Primiešajte parmežán a dochuťte podľa chuti. Podávajte ihneď s petržlenom navrchu.

## HU Vajdió rizottó

*3 pohár vajdió • 1 ½ pohár arborio rizs • 1 ek. vaj • 2 ek. olívaolaj • 1 kis finomra aprított hagyma • ½ pohár száraz fehérbor • 3 ½ pohár csirke vagy zöldség alaplé • 1 ek. szárított zsályalevél • kóser só • frissen őrölt feketebors • 3 ek. frissen reszelt parmezán sajt • 2 ek. frissen aprított lapos levelű petrezselyem*

- Hámozza meg a vajdiót, és távolítsa el a magját.
- Válassza ki a Brown (sütés) programot. Hevítse fel a vajat és az olajat a főzőedényben, és adja hozzá a vajdiót, és pirítsa **3 percig**.
- Adja hozzá a rizst, és keverje el a vajdióval. Öntse bele a bort, és kevergesse **1 percig**. Öntse hozzá az alaplevet, kissé fűszerezze, majd zárja le a fedőt, és rögzítse. Válassza ki a Rice (rizs) programot (vagy a Pressure Cook (nagynyomású főzés) programot, High (magas)) – időzítő: **6 perc**.

- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást.
- Nyissa ki a fedőt, és keverje bele a zsályalevelet. Válassza ki a Simmer (párolás) program beállítást körülbelül **4 percig**, kevergesse folyamatosan, amíg a rizs meg nem puhul, meg nem duzzad, és krémes nem lesz.
- Keverje bele a parmezán sajtot, és izlés szerint fűszerezze. Azonnal tálalja, tegyen rá petrezselymet.



10 perc



X 4

## BG Ризото с тиква цигулка

*600 g тиква цигулка • 200 g ориз „Арборио“ • 1 с. л. масло • 2 с. л. зехтин • 1 малка глава лук, нарязана на ситно • 100 мл сухо бяло вино • 800 мл пилешки или зеленчуков бульон • 1 с. л. сушена салвия • Кашерна сол • прясно смлян черен пипер • 3 с. л. прясно смлян пармезан • 2 с. л. прясно накълцан магданоз*

- Обелете и почистете тиквата от семките и я нарежете на кубчета от около 1 см.
- Изберете програма Brown (Печене). Сгорещете маслото и зехтина в съда за готвене и добавете тиквата, след което гответе около **3 минути**.
- Добавете ориза и разбъркайте, за да се смеси с тиквата. Добавете виното и разбъркайте още **1 минута**. Добавете бульона, подправете леко, затворете капака и го заключете. Изберете програмата Rice (Ориз) (или Pressure Cook (Готвене под налягане, Силно)) – Таймер: **6 минути**.

- След като готвенето приключи, освободете налягането.
- Отворете капака, добавете салвията и разбъркайте. Изберете програма Simmer (Къкрене) и задайте около **4 минути**, като от време на време разбърквате, докато оризът омекне и стане гъст и кремообразен.
- Добавете и разбъркайте пармезана и подправете на вкус. Сервирайте веднага, като преди това поръсите с магданоз.



10 минути



X 4

## RO Risotto de dovleac

*3 cești de dovleac • 1 ½ ceașcă de orez arborio • 1 lingură de unt • 2 linguri de ulei de măsline • 1 ceapă mică, tocată mărunt • ½ ceașcă de vin alb sec • 3 ½ cești de supă de pui sau de legume • 1 linguriță de frunze de salvie • Sare Kasher • piper negru proaspăt măcinat • 3 linguri de parmezan proaspăt ras • 2 linguri de pătrunjel proaspăt tocat*

- Curățați dovleacul de coajă și de semințe, și tăiați-l în cuburi de 1 cm.
- Selectați programul Rumenire. Încălziți untul și uleiul în vasul de gătit și adăugați dovleacul și gătiți pentru **3 minute**.
- Adăugați orezul și amestecați pentru a combina cu dovleacul. Adăugați vinul și amestecați timp de **1 minut**. Adăugați supa, condimentați ușor, închideți capacul și blocați-l. Selectați programul Orez (sau Gătire sub presiune.) - Temporizator: **6 minute**.
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea.

- Deschideți capacul și amestecați salvia. Selectați programul Fierbere timp de **4 minute**, amestecând continuu până când orezul devine fraged, gros și cremos.
- Încorporați parmezanul și condimentați după gust. Serviți imediat cu pătrunjel presărat deasupra.



10 min



X 4

## HR Rižoto od butternut bundeve

*3 šalice butternut bundeve • 1 ½ šalice arborio riže • 1 žlica maslaca • 2 žlice maslinovog ulja • 1 mali luk, sitno nasjeckan • ½ šalice suhog bijelog vina • 3 ½ šalice pilećeg ili povrtnog temeljca • 1 žličica suhих listićа kadulje • košer sol • svježe mljeveni crni papar • 3 žlice svježe naribanog parmezana • 2 žlice svježe nasjeckanog peršina*

- Ogulite bundevu, izvadite koštice i izrežite je na kockice veličine oko 1 cm.
- Odaberite program za priženje (Brown). Zagrijte maslac i ulje u loncu za kuhanje, dodajte bundevu i pržite **3 minute**.
- Dodajte rižu i promiješajte kako bi se sjedinila s bundevom. Dodajte vino i miješajte **1 minutu**. Dodajte temeljac, blago začinite, zatvorite poklopac i zaključajte ga. Odaberite program za rižu (Rice) (ili program kuhanja pod visokim tlakom ( Pressure Cook, High)) - uklopni sat: **6 minuta**.
- Po završetku kuhanja otpustite tlak.

- Otvorite poklopac i umiješajte kadulju. Odaberite program za kuhanje (Simmer) na oko **4 minute**, neprekidno miješajući dok riža ne postane mekana, gusta i kremasta.
- Umiješajte parmezan i začinite po ukusu. Poslužite odmah uz dodatak peršina.



10 min



X 4

## ES Risotto de calabaza moscada

*3 tazas de calabaza moscada • 1 ½ tazas de arroz arbóreo • 1 cucharada de mantequilla • 2 cucharadas de aceite de oliva • 1 cebolla pequeña muy picada • ½ taza de vino blanco seco • 3 ½ tazas de caldo de pollo o de verduras • 1 cucharadita de hojas de salvia seca • Sal kosher • Pimienta negra recién molida • 3 cucharadas de queso parmesano recién rallado • 2 cucharadas de perejil de hoja plana recién picado*

- Pele y quite las semillas de la calabaza, y córtela en dados de 1 cm.
- Seleccione el programa Dorar. Caliente la mantequilla y el aceite en el bol de cocción, añada la calabaza y cocine durante **3 minutos**.
- Añada el arroz y remueva para mezclarlo con la calabaza. Añada el vino y remueva durante **1 minuto**. Añada el caldo, sazone ligeramente, cierre la tapa y bloquéela. Seleccione el programa Arroz (o el programa Cocinar a presión, Alta) - Temporizador: **6 minutos**.
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión.

- Abra la tapa y remueva con la salvia. Seleccione el programa Hervir a fuego lento y cocine durante **4 minutos**, removiendo constantemente hasta que el arroz se ablande y quede espeso y cremoso.
- Remueva con el queso parmesano y sazone al gusto. Sirva inmediatamente con el perejil por encima.



10 min



X 4

## PT Risotto de abóbora butternut

*3 canecas de abóbora butternut • 1 ½ caneca de arroz Arbório • 1 colher de sopa de manteiga • 2 colheres de sopa de azeite • 1 cebola pequena picada finamente • ½ caneca de vinho branco seco • 3 ½ canecas de caldo de galinha ou de legumes • 1 colher de sobremesa de folhas de sálvia fresca • sal Kasher • pimenta fresca partida • 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado recentemente • 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa cortada*

- Descasque e retire as sementes da abóbora e corte-a em cubos de 1 cm.
- Seleccione o programa “Brown” (Dourar). Aqueça a manteiga e o azeite na panela de confeção e adicione a abóbora deixando cozer durante **3 minutos**.
- Adicione o arroz e mexa para misturar com a abóbora. Adicione o vinho e mexa durante **1 minuto**. Adicione o caldo, tempere ligeiramente, feche a tampa e trave-a. Seleccione o programa «Rice» (Arroz) (ou o programa “Pressure Cook” (Cozinhar à pressão), “High” (Alto)) - Temporizador: **6 minutos**.

- Quando estiver cozido, solte a pressão.
- Abra a tampa e adicione a sálvia. Seleccione a configuração do programa «Simmer» (Lume brando) para aproximadamente **4 minutos**, mexendo continuamente até o arroz estar tenro e se tornar espesso e cremoso.
- Misture o queijo parmesão e tempere a gosto. Sirva imediatamente com a salsa por cima.



10 min



X 4

## EN Oatmeal with pineapple and mint



2 cups quick-cooking or old-fashioned rolled oats • 2 ½ cups of water • 3 tbsp sugar • ½ tsp cinnamon • Pinch of salt • ½ cup milk • 1 cup chopped pineapple • 2 tbsp fresh mint leaves

- Prepare all the ingredients. Combine rolled oats, sugar, cinnamon, salt and water in the cooking pot.
- Close the lid and the pressure valve.
- Select Oatmeal program - Timer: **5 minutes**.
- When the Oatmeal is done cooking, release the pressure before opening the lid. Open the lid, add the milk and stir well.
- Set the oatmeal in 4 bowls and top with the pineapple and mint.

## CZ Ovesné vločky s ananasem a mátou



2 šálky instantních ovesných vloček • 2 ½ šálků vody • 3 lžičce cukru • ½ lžičky skořice • špetka soli • ½ šálku mléka • 1 šálek nakrájeného ananasu • 2 lžičce čerstvých listů máty

- Připravíme všechny ingredience. Do hrnce vložíme vločky, cukr, skořici, sůl a vodu.
- Zavřeme víko a tlakový ventil.
- Vybereme program Oatmeal (Ovesná kaše) – Časovač: **5 minut**.
- Po uvaření polévky uvolníme v hrnci před zvednutím víka tlak. Otevřeme víko, přidáme mléko a dobře promícháme.
- Ovesnou kaše dáme do 4 misek a ozdobíme ananasem a mátou.

## SK Ovsená kaša s ananásom a mäťou



2 šálky rýchlovarných alebo staromódnych ovesných vločiek • 2 ½ šálky vody • 3 polievkové lyžice cukru • ½ čajovej lyžičky škorice • štipka soli • ½ šálky mlieka • 1 šálka nakrájaného ananásu • 2 polievkové lyžice čerstvých listov máty

- Pripravte si všetky prísady. V hrnci zmiešajte ovsené vločky, cukor, škoricu, soľ a vodu.
- Zatvorte pokrievku a tlakový ventil.
- Zvoľte program Ovsené vločky - Časovač: **5 minút**.
- Keď sú ovsené vločky uvarené, predtým, než zdvihnete pokrievku, uvoľnite tlak. Odokryte pokrievku, pridajte mlieko a dôkladne premiešajte.
- Ovocné vločky dajte do 4 misiek a na vrchu ozdobte ananásom a mäťou.

## HU Zabkása ananással és mentával



2 pohár gyors-főzésű vagy hagyományos zabkása • 2 ½ pohár víz • 3 ek. cukor • ½ ek. fahéj • csipet só • ½ pohár tej • 1 pohár darabolt ananász • 2 ek friss mentalevél

- Készítsen elő minden hozzávalót. Keverje össze a zabkását, a cukrot, a fahéjat, a sót és a vizet a főzőedényben.
- Zárja le a fedőt és a nyomászelepet.
- Válassza ki a Oatmeal (zabkása) programot – időzítő: **5 perc**.
- Amikor a zabkása elkészült, engedje ki a nyomást, mielőtt kinyitja a fedőt. Nyissa ki a fedőt, és öntse hozzá a tejet, majd jól keverje el.
- Tegye a zabkását 4 tálkába, és tegyen a tetejére ananászt és mentát.

## BG Овесена каша с ананас и мента



180 г овесени ядки или трици • 375 мл вода • 3 с. л. захар • ½ ч. л. канела • Щипка сол • 80 мл мляко • 80 мл прясно мляко • 225 г нарязан ананас • 2 с. л. пресни листа мента

- Подгответе всички съставки. Смесете овесените ядки, захарта, канелата, солта и водата в съда за готвене.
- Затворете капака и клапана за налягането.
- Изберете програма Oatmeal (Овесени ядки) – Таймер: **5 минути**.
- Когато овесените ядки са готови, изпуснете налягането преди да отворите капака. Отворете капака, добавете млякото и разбъркайте добре.
- Разпределете овесената каша в 4 купи и накрая сложете ананаса и ментата.

## RO Budincă de ovăz cu ananas și mentă



2 cești de ovăz prefierat sau ovăz clasic • 2 ½ cești de apă • 3 linguri de zahăr • ½ linguriță de scorișoară • Un vârf de sare • ½ ceașcă de lapte • 1 ceașcă de ananas tăiat în bucăți • 2 linguri de mentă proaspătă

- Pregătiți toate ingredientele. Amestecați ovăzul, zahărul, scorișoara, sarea și apa în vasul de gătit.
- Închideți capacul și supapa de presiune.
- Selectați programul Budincă - Temporizator: **5 minute**.
- Când budinca este gata, eliberați presiunea înainte de a deschide capacul. Deschideți capacul, adăugați laptele și amestecați bine.
- Turnați budinca în 4 boluri și presărați ananasul și menta deasupra.



## HR Zobena kaša s ananasom i metvicom



• 2 šalice instant zobi ili klasične valjane zobi • 2 ½ šalice vode • 3 žlice šećera • ½ žličice cimeta • prstohvat soli • ½ šalice mlijeka • 1 šalice nasjeckanog ananasa • 2 žlice listova metvice

- Pripremite sve sastojke. Pomiješajte valjanu zob, šećer, cimet, sol i vodu u loncu za kuhanje.
- Zatvorite poklopac i tlačni ventil.
- Odaberite program za zobenu kašu (Oatmeal) - uklopni sat: **5 minuta**.
- Kad zobena kaša bude gotova, otpustite tlak prije otvaranja poklopca. Otvorite poklopac, dodajte mlijeko i dobro promiješajte.
- Zobenu kašu raspodijelite u 4 zdjelice i na vrh stavite ananas i metvicu.

## ES Avena con piña y menta



2 tazas de copos de avena rápidos de cocinar o tradicionales • 2 ½ tazas de agua • 3 cucharadas de azúcar • ½ cucharadita de canela • 1 pizca de sal • ½ taza de leche • 1 taza de piña cortada en trocitos muy pequeños • 2 cucharadas de hojas de menta fresca

- Prepare todos los ingredientes. Mezcle los copos de avena, el azúcar, la canela, la sal y el agua en el bol de cocción.
- Cierre la tapa y la válvula de presión.
- Seleccione el programa Avena - Temporizador: **5 minutos**.
- Cuando se haya terminado de cocinar la avena, libere la presión antes de abrir la tapa. Abra la tapa, añada la leche y remueva bien.
- Reparta la avena en 4 boles y eche por encima la piña y la menta.

## PT Papa de aveia com ananás e hortelã



2 canecas de flocos de aveia de confeção rápida ou tradicionais • 2 ½ canecas de água • 3 colheres de sopa de açúcar • ½ colher de sobremesa de canela • pitada de sal • ½ caneca de leite • 1 caneca de ananás cortado • 2 colheres de sopa de folhas de hortelã fresca

- Prepare todos os ingredientes. Misture os flocos de aveia, o açúcar, a canela, o sal e a água na panela de confeção.
- Feche a tampa e a válvula de pressão.
- Selecione o programa "Oatmeal" (aveia) - Temporizador: **5 minutos**.
- Quando a aveia estiver pronta, liberte a pressão antes de abrir a tampa. Abra a tampa, adicione o leite e misture bem.
- Coloque a aveia em 4 taças e ponha o ananás e a hortelã por cima.



## EN Steel cuts oats



• ½ cup steel cut oats (not available in all countries) • 2 cups water • Pinch of salt

- Combine ingredients in the cooking pot. Close the lid and the pressure valve.
- Select Oatmeal program and increase to **15 minutes**.
- When the Oatmeal is done cooking, Let the oats cool down (without releasing the pressure) for **10 minutes**.
- After this time, open the pressure valve and release the steam. Open the lid, stir oats and stand for **5 minutes** to absorb the water.

**Tip:** top with milk, fresh or dried fruit, chopped nuts or granola, and your favorite sweetener - brown or white sugar, maple syrup, or agave syrup.

## CZ Tradiční ovesné vločky



½ šálku tradičních ovesných vloček • 2 šálky vody • špetka soli

- V hrnci smícháme všechny přísady. Zavřeme víko a tlakový ventil.
- Vybereme program Oatmeal (Ovesné vločky) a nastavte čas na **15 minut**.
- Po uvaření ovesné kaše necháme oves **10 minut** vychladnout (neuvolňujeme tlak).
- Poté otevřeme tlakový ventil a uvolníme páru. Otevřeme víko, oves promícháme a necháme je **5 minut** nasakovat vodu.

**Tip:** vločky můžete doplnit mlékem, čerstvým nebo sušeným ovocem, nakrájenými ořechy nebo granolou a vaším oblíbeným sladidlem – hnědým nebo bílým cukrem, javorovým sirupem nebo agávoým sirupem.

## SK Oceľové (írske) ovsené vločky



½ šálky oceľových (írskych) ovsených vločiek • 2 šálky vody • štipka soli

- Zmiešajte přísady v hrnci. Zavrite pokrievku a tlakový ventil.
- Zvoľte program Ovsené vločky a zvýšte hodnotu na **15 minút**.
- Keď sú ovsené vločky uvarené, nechajte ich vychladnúť (bez uvoľnenia tlaku) **10 minút**.
- Po uplynutí tohto času otvorte tlakový ventil a uvoľnite paru. Odokryte pokrievku, pomiešajte ovsené vločky a nechajte ich **5 minút** odstáť, aby absorbovali vodu.

**Rada:** vrch polejte mliekom alebo ozdobte čerstvým či sušeným ovocím, nakrájanými orechmi alebo müsli a vaším oblíbeným sladidlom - hnedým alebo bielym cukrom, javorovým sirupom či agavovým sirupom.

## HU Apróra darált zabpehely



20 perc



X 4

*½ pohár apróra darált zabpehely • 2 pohár víz • csipet só*

• Keverje össze a hozzávalókat a főzőedényben. Zárja le a fedőt és a nyomászelepet.

• Válassza ki a Oatmeal (zabkása) programot, és növelje **15 percre**.

• Amikor a zabkása elkészült, hagyja kihűlni (a nyomás kiengedése nélkül) **10 percig**.

• Ez idő után nyissa ki a nyomászelepet, és engedje ki a gőzt. Nyissa ki a fedőt, keverje meg a zabkását, és hagyja, hogy **5 percig** magába szívja a vizet.

**Tipp:** öntsön rá tejet, tegyen rá friss vagy aszalt gyümölcsöt, tört diót vagy müzlit és a kedvenc édesítőjét – barna vagy fehér cukrot, juharszirupot vagy agávé szirupot.

## BG Натрошени овесени ядки



20 минути



X 4

*170 г натрошени овесени ядки • 500 мл вода • щипка сол*

• Смесете съставките в съда за готвене. Затворете капака и клапана за налягането.

• Изберете програма Oatmeal (Овесени ядки) и увеличете таймера на **15 минути**.

• Когато овесените ядки са готови, оставете ги да се охладят (без да изпускате налягането) за **10 минути**.

• След това отворете клапана за налягането и изпуснете парата. Отворете капака, разбъркайте овесените ядки и изчакайте **5 минути** водата да се абсорбира.

**Съвет:** отгоре сложете прясно мляко, пресни или сушени плодове, счукани ядки или хрупкави готови овесени ядки и любимия ви подсладител – бяла или кафява захар, кленов сироп или агаве.

## RO Bundică de ovăz



20 min



X 4

*½ ceașcă de ovăz • 2 cești de apă • Un vârf de sare*

• Combinați ingredientele în vasul de gătit. Închideți capacul și supapa de presiune.

• Selectați programul Budincă și creșteți durata la **15 minute**.

• Când Budincă este gata, lăsați-o să se răcească (fără a elibera presiunea) timp de **10 minute**.

• După această durată, defaceți supapa de presiune și eliberați aburul. Deschideți capacul, amestecați ovăzul și lăsați să stea **5 minute** ca să absoarbă apa.

**Sfat:** turnați deasupra lapte proaspăt, fructe proaspete sau uscate, nuci mărunțite sau granola, și îndulcitorul dumneavoastră preferat - zahăr brun sau alb, sirop de arțar sau de agave.

## HR Rezana (steel-cut) zob



20 min



X 4

*½ šalice rezane zobi • 2 šalice vode • prstohvat soli*

• Pomiješajte sastojke u loncu za kuhanje. Zatvorite poklopac i tlačni ventil.

• Odaberite program za zobenu kašu (Oatmeal) i povećajte na **15 minuta**.

• Kad zobena kaša bude gotova, ostavite zob da se hladi (bez rasterećenja tlaka) **10 minuta**.

• Nakon toga otvorite tlačni ventil i ispustite paru. Otvorite poklopac, promiješajte zob i ostavite stajati **5 minuta** da upije vodu.

**Savjet:** prelijte mlijekom, svježim ili sušenim voćem, sjeckanim orasima ili granolom i vašim omiljenim zaslađivačem, smeđim ili bijelim šećerom, javorovim sirupom ili agavinim sirupom.

## ES Avena cortada en acero



20 min



X 4

*½ taza de avena cortada en acero • 2 tazas de agua • 1 pizca de sal*

• Mezcle los ingredientes en el bol de cocción. Cierre la tapa y la válvula de presión.

• Seleccione el programa Avena y aumente el tiempo hasta **15 minutos**.

• Cuando se haya terminado de cocinar la avena, deje que se enfríe (sin liberar la presión) durante **10 minutos**.

• Una vez transcurrido este tiempo, abra la válvula de presión y libere el vapor. Abra la tapa, remueva la avena y cocine durante **5 minutos** para que absorba el agua.

**Sugerencia:** eche por encima leche, fruta seca o fresca, nueces picadas o cereales y su endulzante favorito (azúcar blanquilla o moreno, sirope de arce o de agave).

## PT Papa de aveia grossa



20 min



X 4

*½ caneca de aveia grossa • 2 canecas de água • pitada de sal*

• Misture os ingredientes na panela de confeção. Feche a tampa e a válvula de pressão.

• Selecione o programa "Oatmeal" (Aveia) e aumente para **15 minutos**.

• Quando a aveia estiver cozida, deixe as papas de aveia arrefecer (sem libertar a pressão) durante **10 minutos**.

• Após este tempo, abra a válvula de pressão e liberte o vapor. Abra a tampa, misture as papas de aveia e aguarde **5 minutos** para absorver a água.

**Dica:** junte leite, fruta fresca ou seca, nozes ou granola cortada e o seu adoçante favorito - açúcar amarelo ou branco, xarope de ácer ou xarope de agave.



## EN Hummus



1 cup dried chickpeas soaked for at least 12 hours • 1 whole lemon, juiced • 1 tsp tahini • 1 tsp ground cumin • 4 cups of water to cook the chickpeas • Kosher salt • freshly ground black pepper

- Soak the chickpeas overnight.
- Place the drained chickpeas into the cooking pot and with 4 cups of water. Select Stew/Soup program (or Pressure cook, High) - Timer: **30 minutes** (depending on the type and size of the beans).
- Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid
- Drain and rinse the chickpeas and set aside, reserve 1 ½ cup of the cooking liquid.

- Place the chickpeas into a separate bowl, and mix it with a hand blender. Add the lemon juice, tahini and cumin. Mix until smooth. Add the reserved cooking liquid bit by bit until you obtain the desired consistency. Season, to taste.
- Serve hummus with pita bread and peeled vegetables (cucumbers, carrots, celery or bell peppers) cut into pieces for dipping.

## CZ Humus



1 šálek sušené cizrny namočené nejméně 12 hodin ve vodě • šťáva z celého citronu • 1 lžička tahini • 1 lžička mletého kmínu • 4 šálky vody na uvaření fazolí • košer sůl • čerstvě namletý černý pepř

- Fazole namočíme přes noc do vody.
- Poté vodu z fazolí slijeme, dáme fazole do hrnce a přidáme 4 šálky vody. Vybereme program Stew / Soup Veg (Dušené maso / zeleninová polévka), nebo Pressure cook, High (Tlakové vaření, Vysoký), časovač: **30 minut** (v závislosti na typu a velikosti fazolí).
- Po uvaření uvolníme tlak. Zvedneme víko.
- Fazole necháme okapat a dáme je stranou, odložíme si 1 ½ šálku vývaru z fazolí.

- Fazole dáme do samostatné nádoby a promícháme je ručním mixérem. Přidáme citronovou šťávu, tahini a kmín. Mícháme dohladka. Po troškách přidáváme vývar z fazolí, dokud nezískáme požadovanou konzistenci. Okořeníme dle chuti.
- Humus podáváme s pita chlebem a oloupanou zeleninou (okurka, mrkev, celer nebo kapie) nakrájenou na kousky k namáčení.

## SK Hummus



1 šálka sušeného cíceru namočeného aspoň 12 hodín • 1 celý citrón, odšťavený • 1 čajová lyžička tahini • 1 čajová lyžička mletej rasce • 4 šálky vody na varenie fazuliek • košer soľ • čerstvo pomleté čierne korenie

- Namočte fazuľu cez noc.
- Vysušené fazuľky dajte do hrnce a zalejte 4 šálkami vody. Zvoľte program Stew/Soup (Vývar/Polievka) (alebo Pressure Cook (Tlakové varenie), High (Vysoký)) - Časovač: **30 minút** (v závislosti od typu a veľkosti fazuliek).
- Keď je varenie dokončené, uvoľnite tlak. Zdvihnite pokrievku.
- Vysušte fazuľu a odložte ju nabok, odložte si 1 ½ šálky varenej tekutiny.

- Vložte fazuľu do samostatnej misky a premiešajte ju ručným mixérom. Pridajte citrónovú šťavu, tahini a rascu. Miešajte do hladka. Kúsok po kúsku prilievajte odloženú časť varenej tekutiny, až kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Dochutte podľa chuti.
- Humus podávajte s pita chlebom a olúpanou zeleninou (uhorkami, mrkvou, zelerom alebo paprikami) nakrájanou na kúsky na namáčanie.

## HU Hummusz



1 pohár szárított csicseriborsó legalább 12 órán át áztatva • 1 egész citrom, kifacsarva • 1 ek. tahini • 1 ek. őrölt kömény • 4 pohár víz a csicseriborsó főzéséhez • köser só • frissen őrölt feketebors

- Áztassa be a csicseriborsót éjszaka.
- Tegye a megszáritott csicseriborsót és 4 pohár vizet a főzőedénybe. Válassza ki a Stew/Soup (párolt étel/leves) programot, (vagy nagynyomású főzés, magas) – időzítő: **30 perc** (a csicseriborsó típusától és méretétől függően).
- Amikor a sütés befejeződött, engedje ki a nyomást. Nyissa ki a fedőt.
- Öntse ki a csicseriborsót, és tegye félre, tegyen el 1 ½ pohár főzőlevet.
- Tegye a csicseriborsót egy külön edénybe, és turmixolja össze egy kézi botmixerrel. Adja hozzá a

- citromlevet, a tahinit és a köményt. Addig keverje, amíg sima nem lesz. Apránként öntse hozzá a félretett főzőlevet, amíg el nem éri a kívánt állagot. Fűszerezze ízlés szerint.
- A hummuszt pitával és hámozott zöldségekkel (uborka, sárgarépa, zeller vagy paprika) tálalja, a mártogatáshoz vágja őket darabokra.

## BG Хумус



200 г нахут, напоен във вода за поне 12 часа • Сока на един лимон • 1 с. л. тахан • 1 с. л. смлян кимион • 1 л вода за сваряване на нахута • Кашерна сол • прясно смлян черен пипер

- Оставете нахута да се кисне през нощта.
- Изсипете отцедения нахут в съда за готвене и добавете 1 л вода. Изберете програма Stew/Soup (Яхния/Супа) (или Pressure cook, High) (Готвене под налягане, Високо) – Таймер: **30 минути** (в зависимост от типа и размера на нахута).
- След като готвенето приключи, освободете налягането. Отворете капака.
- Отцедете нахута и го оставете настрани, запазете 350 мл от течността, в която сте го готвили.
- Поставете нахута в отделна купа и го пасирайте с пасатор. Добавете лимонов сок, тахан и

- кимион Разбъркайте, докато се получи хомогенна смес. Добавете запазената от готвенето течност на части, докато не получите желаната консистенция. Подправете на вкус.
- Сервирайте хумуса с тънка питка хляб и обелени зеленчуци (краставица, морков, целина или чушки), нарязани на ленти, подходящи за загребване.

## RO Humus



1 ceașcă de boabe de năut lăsată la înmuiat timp de minim 12 ore • 1 lămâie întregă, stoarsă • 1 linguriță de tahini • 1 linguriță de chimen măcinat • 4 cești de apă pentru a găti boabele • sare Kosher • piper negru proaspăt măcinat

- Lăsați boabele de năut la înmuiat peste noapte.
- Puneți năutul scurs în vasul de gătit cu 4 cești de apă. Selectați programul Tocană/Supă, (sau Gătire sub presiune, Ridicată) - Temporizator: **30 minute** (în funcție de tipul și de dimensiunea boabelor).
- După terminarea gătirii, eliberați presiunea. Deschideți capacul.
- Scurgeți boabele și puneți-le deoparte, păstrați 1 ½ ceașcă din lichidul obținut în urma fierberii.

- Puneți boabele într-un bol separat, și și pasați-le cu ajutorul unui mixer vertical. Adăugați suc de lămâie, tahini și chimenul. Amestecați până la omogeneizare. Adăugați treptat lichidul păstrat în urma fierberii, până obțineți consistența dorită. Condimentați după gust.
- Serviți humusul cu pită și legume curățate de coajă (castraveți, morcovi, țelină sau gogoșari) tăiate în felii.



## HR Humus

1 šalica suhog slanutka namakanog najmanje 12 sati • 1 cijeli limun, iscijeđen • 1 žličica tahinija • 1 žličica mljevenog kima • 4 šalice vode za kuhanje slanutka • košer sol • svježe mljeveni crni papar

- Namočite slanutak preko noći.
- Ocijedena zrna stavite u lonac za kuhanje s 4 šalice vode. Odaberite program za juhu/gulaš (Stew/Soup) (ili program za kuhanje pod visokim tlakom (Pressure Cook, High)) - uklopni sat: **30 minuta** (ovisno o vrsti i veličini zrna).
- Po završetku kuhanja rasteretite tlak. Otvorite poklopac.
- Ocijedite slanutak i ostavite sa strane, sačuvajte 1 ½ šalice tekućine od kuhanja.
- Stavite slanutak u zasebnu posudu i promiješajte ga ručnim mikserom. Dodajte limunov

sok, tahini i kumin. Miješajte dok smjesa ne postane glatka. Postupno dolijevajte sačuvanu tekućinu od kuhanja sve dok ne postignete željenu konzistenciju. Začinite prema ukusu.

- Poslužite humus s pita kruhom i oguljenim povrćem (krastavci, mrkva, celer ili paprika) izrezanima na komade za umakanje.



## ES Hummus

1 taza de garbanzos secos dejados en remojo durante al menos 12 horas • El zumo de 1 limón • 1 cucharadita de tahini • 1 cucharadita de comino molido • 4 tazas de agua para cocinar los garbanzos • Sal kosher • Pimienta negra recién molida

- Deje en remojo los garbanzos durante la noche.
- Eche los garbanzos hidratados en el bol de cocción y añada 4 tazas de agua. Seleccione el programa Estofado/sopa, (o Cocinar a presión, Alta) - Temporizador: **30 minutos** (dependiendo del tipo y el tamaño de los garbanzos).
- Cuando haya terminado la cocción, libere la presión y abra la tapa.
- Escurra los garbanzos y reserve. Reserve también 1 ½ tazas del caldo de cocción.
- Eche los garbanzos en otro bol y bátalos con una batidora manual. Añada el zumo del limón,

el tahini y el comino. Bátalos hasta que quede una pasta fina. Añada poco a poco el líquido de cocción que ha reservado hasta que obtenga la consistencia deseada. Sazone al gusto.

- Sirva el hummus con pan de pita y verduras peladas (pepino, zanahorias, apio o pimientos morrones) y cortadas en trozos para dipear.



## PT Húmus

1 caneca de grão-de-bico seco demolhado durante, pelo menos, 12 horas • sumo de 1 limão • 1 colher de sobremesa de tahine • 1 colher de sobremesa de cominhos moídos • 4 canecas de água para cozer o grão-de-bico • sal Kosher • pimenta preta partida recentemente

- Deixe o grão-de-bico de molho durante a noite.
- Coloque o grão-de-bico escorrido na panela de confeção e com 4 canecas de água. Seleccione o programa «Stew Soup» (Estufar/Sopa) (ou "Pressure Cook" (Cozinhar à pressão), "High" (Alto)) - Temporizador: **30 minutos** (dependendo do tipo e tamanho do grão-de-bico).
- Quando estiver cozido, solte a pressão. Abra a tampa.
- Escorra o grão-de-bico e ponha de lado, reserve 1 ½ caneca da água de cozedura.
- Coloque o grão-de-bico numa taça separada e misture com uma varinha mágica. Adicione

o sumo de limão, o tahine e os cominhos. Misture até ficar uniforme. Adicione a água de cozedura, pouco a pouco, até obter a consistência desejada. Tempere a gosto.

- Sirva o húmus com pão pita e legumes sem casca (pepinos, cenouras, aipo ou pimentão) cortados em porções para molhar.



EN

## COOKING GUIDE FOR RICE AND OATMEAL/PORRIDGE

	Weight	Recommended quantity water	Time (minutes)
White rice - Basmati	200 g (1 cup)	300 ml (1 ½ cup)	9
	400 g (2 cups)	600 ml (3 cups)	9
	600 g (3 cups)	750 ml (4 ½ cups)	9
Brown rice	300 g (2 cups)	500 ml (2 ½ cups)	15
Oatmeal or rolled porridge oats	250 g (1 cup)	400 ml (1 ⅔ cup)	6
Steel Cut Oatmeal (not available on all countries)	250 g (1 cup)	500 ml (2 cups)	6

## COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

	Cooking method	Preparation	Time (minutes)
Apple	Steamed	Whole	6
Asparagus	Steamed		5
Eggplant (Aubergine)	Steamed	Slices	6
Beets (Beetroot)	Immersion	Slices	25 to 40
Broccoli	Steamed	Florets	6
Cabbage (green)	Steamed or Immersion	Slices or leaves	10 to 25
Carrots	Steamed	Slices	9
Cauliflower	Steamed	Florets	5
Celery	Steamed	Slices	9
Potatoes	Immersion	Slices	12

## PRŮVODCE VAŘENÍ RÝŽE

	Hmotnost	Doporučené množství vody	Čas (v minutách)
Bílá rýže – Basmati	200 g (1 šálek)	300 ml (1 ½ šálku)	9
	400 g (2 šálky)	600 ml (3 šálky)	9
	600 g (3 šálky)	750 ml (4 ½ šálku)	9
Hnědá rýže	300 g (2 šálky)	500 ml (2 ½ šálku)	15
Ovesná kaše	250 ml (1 šálek)	400 ml (1 ⅔ šálku)	6
Kaše z tradičních ovesných vloček	250 ml (1 šálek)	500 ml (2 šálky)	6

CZ

## PRŮVODCE VAŘENÍ ZELENINY

	Způsob vaření	Příprava	Čas (v minutách)
Jablko	Dušená	Celá	6
Chřest	Dušená		5
Lilek	Dušená	Plátky	6
Řepa	Vařená ve vodě	Plátky	25 až 40
Brokolice	Dušená	Florets	6
Zelí (zelené)	Na páře nebo ve vodě	Plátky nebo listy	10 až 25
Mrkev	Dušená	Plátky	9
Květák	Dušená	Florets	5
Celer	Dušená	Plátky	9
Brambory	Vařená ve vodě	Plátky	12

SK

## NÁVOD NA VARENIE RYŽE

	Hmotnosť	Odporúčané množstvo vody	Čas (minúty)
Biela ryža - Basmati	200 g (1 šálka)	300 ml (1 ½ šálky)	9
	400 g (2 šálky)	600 ml (3 šálky)	9
	600 g (3 šálky)	750 ml (4 ½ šálky)	9
Hnedá ryža	300 g (2 šálky)	500 ml (2 ½ šálky)	15
Ovsené kaše	250 ml (1 šálka)	400 ml (1 ⅔ šálky)	6
Oceľové (írske) ovsené vločky	250 ml (1 šálka)	500 ml (2 šálky)	6

## NÁVOD NA VARENIE ZELENINY

	Metóda varenia	Příprava	Čas (minúty)
Jablko	Dusené	Celá	6
Špargľa	Dusené		5
Baklažán	Dusené	Plátky	6
Repa	Ponorenie	Plátky	25 až 40
Brokolica	Dusené	Kvietky	6
Kapusta (zelená)	Naparená alebo ponorenie	Plátky alebo listy	10 až 25
Mrkvy	Dusené	Plátky	9
Karfiol	Dusené	Florets	5
Zeler	Dusené	Plátky	9
Zemiaky	Ponorenie	Plátky	12

## FŐZÉSI ÚTMUTATÓ A RIZSHEZ

HU

	Súly	Javasolt vízmennyiség	Idő (percekben)
Fehér rizs - Basmati	240 g (1 csésze)	300 ml (1 ½ csésze)	9
	400 g (2 csésze)	600 ml (3 csésze)	9
	600 g (3 csésze)	750 ml (4 ½ csésze)	9
Barna rizs	300 g (2 csésze)	500 ml (2 ½ csésze)	15
Zabliszt	250 ml (1 csésze)	400 ml (1 ¾ csésze)	6
Apróra darált zabpehely	250 ml (1 csésze)	500 ml (2 csésze)	6

## FŐZÉSI ÚTMUTATÓ A ZÖLDSÉGEKHEZ

	Főzési módszer	Előkészítés	Idő (percekben)
Alma	Párolt	Egész	6
Spárga	Párolt		5
Padlizsán	Párolt	Szeletek	6
Répa	Áztatás	Szeletek	25-40
Brokkoli	Párolt	Virág	6
Káposzta (zöld)	Párolt vagy áztatás	Szeletek vagy levelek	10-25
Sárgarépa	Párolt	Szeletek	9
Karfiol	Párolt	Virág	5
Zeller	Párolt	Szeletek	9
Burgonya	Áztatás	Szeletek	12

BG

## НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

	Тегло	Препоръчително количество вода	Време (в минути)
Бял ориз – Басмати	200 г (1 чаша)	300 мл (1 ½ чаша)	9
	400 г (2 чаши)	600 мл (3 чаши)	9
	600 г (3 чаши)	750 мл (4 ½ чаши)	9
Касфяв ориз	300 г (2 чаши)	500 мл (2 ½ чаши)	15
Овесена каша	250 мл (1 чаша)	400 мл (1 ¾ чаша)	6
Натрошени овесени ядки	250 мл (1 чаша)	500 мл (2 чаши)	6

## НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

	Метод на приготвяне	Подготовка	Време (в минути)
Ябълка	На пара	Цяла	6
Аспержи	На пара		5
Патладжан	На пара	Филии	6
Цвекло	Потапяне	Филии	25 – 40
Броколи	На пара	Цветчета	6
Зеле (зелено)	На пара или варени	Шайби или листа	10 – 25
Моркови	На пара	Филии	9
Карфиол	На пара	Цветчета	5
Целина	На пара	Филии	9
Картофи	Потапяне	Филии	12



## GHID DE GĂTIRE PENTRU OREZ

RO

	Greutate	Cantitate de apă recomandată	Timp (minute)
Orez alb - Basmati	200 g (1 ceașcă)	300 ml (1 ½ ceașcă)	9
	400 g (2 cești)	600 ml (3 cești)	9
	600 g (3 cești)	750 ml (4 ½ cești)	9
Orez brun	300 g (2 cești)	500 ml (2 ½ cești)	15
Budincă	250 ml (1 ceașcă)	400 ml (1 ⅔ cești)	6
Budincă de ovăz	250 ml (1 ceașcă)	500 ml (2 cești)	6

## GHID DE GĂTIRE PENTRU LEGUME

	Metodă de gătit	Preparare	Timp (minute)
Măr	Abur	Întreg	6
Sparanghel	Abur		5
Vânăță	Abur	Felii	6
Sfeclă	Fierbere	Felii	De la 25 la 40
Broccoli	Abur	Buchețele	6
Varză (albă)	Abur sau fierbere	Felii sau frunze	De la 10 la 25
Morcovi	Abur	Felii	9
Conopidă	Abur	Buchețele	5
Țelină	Abur	Felii	9
Cartofi	Fierbere	Felii	12

HR

## VODIČ ZA KUHANJE RIŽE

	Masa	Preporučena količina vode	Vrijeme (minute)
Bijela riža - Basmati	200 g (1 šalica)	300 ml (1 ½ šalice)	9
	400 g (2 šalice)	600 ml (3 šalice)	9
	600 g (3 šalice)	750 ml (4 ½ šalice)	9
Smeđa riža	300 g (2 šalice)	500 ml (2 ½ šalice)	15
Zobena kaša	250 ml (1 šalica)	400 ml (1 ⅔ šalice)	6
Rezana (steel-cut) zobena kaša	250 ml (1 šalica)	500 ml (2 šalice)	6

## VODIČ ZA KUHANJE POVRĆA

	Način kuhanja	Priprema	Vrijeme (minute)
Jabuka	Pareno	Cijelo	6
Šparoga	Pareno		5
Patlidžan	Pareno	Kriške	6
Repe	Uranjanje	Kriške	25 do 40
Brokula	Pareno	Cvjetići	6
Kupus (zeleni)	Parenje ili uranjanje	Kriške ili listovi	10 do 25
Mrkve	Pareno	Kriške	9
Cvjetača	Pareno	Cvjetići	5
Celer	Pareno	Kriške	9
Krumpiri	Immersion	Kriške	12

## GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ

ES

	Peso	Cantidad de agua recomendada	Tiempo (minutos)
Arroz blanco - Basmati	200 g (1 taza)	300 ml (1 ½ taza)	9
	400 g (2 tazas)	600 ml (3 tazas)	9
	600 g (3 tazas)	750 ml (4 ½ tazas)	9
Arroz integral	300 g (2 tazas)	500 ml (2 ½ tazas)	15
Avena	250 ml (1 taza)	400 ml (1 ⅔ taza)	6
Avena cortada en acero	250 ml (1 taza)	500 ml (2 tazas)	6

## GUÍA DE COCCIÓN PARA LAS VERDURAS

	Método de cocción	Preparación	Tiempo (minutos)
Manzanas	Cocinar al vapor	Enteras	6
Espárragos	Cocinar al vapor		5
Berenjena	Cocinar al vapor	En rodajas	6
Remolacha	Cocer	En rodajas	25 a 40
Brócoli	Cocinar al vapor	Cogollos	6
Col (verde)	Cocinar al vapor o cocer	Rodajas u hojas	10 a 25
Zanahorias	Cocinar al vapor	En rodajas	9
Coliflor	Cocinar al vapor	Cogollos	5
Apio	Cocinar al vapor	En rodajas	9
Patatas	Cocer	En rodajas	12

PT

## GUIA DE CONFEÇÃO PARA O ARROZ

	Peso	Quantidade de água recomendada	Tempo (minutos)
Arroz branco - Basmati	200 g (1 caneca)	300 ml (1 ½ caneca)	9
	400 g (2 canecas)	600 ml (3 canecas)	9
	600 g (3 canecas)	750 ml (4 ½ canecas)	9
Arroz integral	300 g (2 canecas)	500 ml (2 ½ canecas)	15
Aveia	250 ml (1 caneca)	400 ml (1 ⅔ caneca)	6
Aveia grossa	250 ml (1 caneca)	500 ml (2 canecas)	6

## GUIA DE CONFEÇÃO PARA FRUTAS E LEGUMES

	Método de cozedura	Preparação	Tempo (minutos)
Maçã	Vapor	Inteiros	6
Espargos	Vapor		5
Beringela	Vapor	Cortados	6
Beterraba	Imersão	Cortados	25 a 40
Brócolos	Vapor	Flores	6
Repolho (verde)	Vapor ou imersão	Fatias ou folhas	10 a 25
Cenouras	Vapor	Cortados	9
Couve-flor	Vapor	Flores	5
Aipo	Vapor	Cortados	9
Batatas	Imersão	Cortados	12



**Tefal**<sup>®</sup>  
www.tefal.com