



KNIHA S RECEPTY  
KNIHA S RECEPTAMI

HD4749

# MULTICOOKER



PHILIPS



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřní nádoby zařízení Multicooker. Poté odstraňte obalový materiál i z varné nádoby.
2. Před prvním použitím důkladně očistěte všechny části zařízení Multicooker (viz kapitola „Čištění a údržba“ v Návodu k obsluze).
3. Ujistěte se, že vnější povrch hrnce i ostatní součásti zařízení Multicooker před použitím jsou již zcela suché.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútornej nádoby zariadenia Multicooker. Potom vyberte obalový materiál aj z varnej nádoby.
2. Pred prvým použitím dôkladne očistite všetky časti zariadenia Multicooker (pozri časť "Čistenie a údržba" v Návode na obsluhu).
3. Uistite sa, že vonkajšia strana nádoby na varenie aj ostatných súčastí zariadenia Multicooker sú pred použitím úplne suché.

## PIKTOGRAMY

Délka přípravy  
v minutách



Doba vaření  
v minutách



Čas varenia  
v minútach

Náročnost  
receptu



Náročnost  
receptu

Počet  
porcí



Počet  
porcií

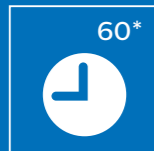
## RECEPTY

• ITALSKÉ RIZOTO / TALIANSKE RIZOTO .....	4-5
• THAJSKÁ / BASMATI RÝŽE / THAJSKÁ / BASMATI RYŽA .....	6-7
• HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM / HRACHOVÁ POLIEVKA S ÚDENÝM MÄSOM .....	8-9
• GRATINOVANÉ BRAMBORY / GRATINOVANÉ ZEMIAKY .....	10-11
• SEDLÁCKÝ BRAMBOROVÝ TALÍŘ / SEDLIACKY ZEMIAKOVÝ TANIER .....	12-13
• HOUBOVÝ ŠTRÚDL / HUBOVÁ ŠTRÚDLA .....	14-15
• PIZZA MARGHERITA / PIZZA MARGHERITA .....	16-17
• NÁMORNICKÉ TĚSTOVINY / NÁMORNÍCKE CESTOVINY .....	18-19
• PSTRUH V PÁŘE / PSTRUH NA PARE .....	20-21
• RUSTIKÁLNÍ RYBA SE ZELENINOU / RUSTIKÁLNA RYBA SO ZELENINOU .....	22-23
• CANDÁT V ASPIKU / ZUBÁČ V ASPIKU .....	24-25
• KRÁLÍK S HOŘČIČNOU OMÁČKOU / KRÁLÍK S HORČICOVOU OMÁČKOU .....	26-27
• PLNĚNÉ PAPIKY / PLNENÉ PAPIKY .....	28-29
• KRŮTÍ ROLKY VE VÍNNÉM LISTU / MORČACIE ROLKY VO VÍNNOM LISTE .....	30-31
• MEDOVÉ KUŘE / MEDOVÉ KURČA .....	32-33
• KACHNÍ PRSA NA MEDU A POMERANČÍCH / KAČACIE PRSIA NA MEDE A POMARANČOCH .....	34-35
• HOVĚZÍ MASO V KOŘENOVÉ ZELENINĚ / HOVÄDZIE MÄSO V KOREŇOVEJ ZELENINE .....	36-37
• KLOBÁSA PO KREOLSKU / KLOBÁSA NA KREOLSKÝ SPÔSOB .....	38-39
• HUSPENINA – MASOVÝ SULC / HUSPENINA .....	40-41
• TVARHOVÝ NÁKYP S ROZINKAMI / TVARHOVÝ NÁKYP S HROZIENKAMI .....	42-43
• PEČENÁ JABLKA / PEČENÉ JABLKÁ .....	44-45
• JABLEČNÝ KOLÁČ / JABLKOVÝ KOLÁČ .....	46-47
• KRUPICOVÝ DEZERT / KRUPICOVÝ DEZERT .....	48-49
• MRKVOVÝ DORT / MRKVOVÁ TORTA .....	50-51
• DĚTSKÁ PIZZA NASLADKO / DETSKÁ PIZZA NASLADKO .....	52-53
• ČOKOLÁDOVO-OŘECHOVÝ MOUČNÍK / ČOKOLÁDOVO-OŘECHOVÝ ZÁKUSOK .....	54-55
• OVOCNÝ JOGURT / OVOCNÝ JOGURT .....	56-57
• KOMPOT Z KANDOVANÉHO OVOCE / KOMPÓT Z KANDIZOVANÉHO OVOCIA .....	58-59
• HORKÁ ČOKOLÁDA / HORÚCA ČOKOLÁDA .....	60-61
• SVAŘENÉ VÍNO / VARENÉ VÍNO .....	62-63



# ITALSKÉ RIZOTO

## TALIANSKE RIZOTO



CZ

### INGREDIENCE:

Skopové, vepřové nebo hovězí maso	250 g
Rýže - druh vhodný na rizota	200 g
Cibule	1-2 ks (100–150 g)
Velká mrkev	1ks (100 g)
Česnek	3 stroužky
Směs oblíbeného koření a bylinek	1/2 lžičce
Sůl	podle chuti
Slunečnicový olej	2 lžičce
Voda	asi 500 ml

### POSTUP:

1. Maso, mrkev a cibuli pokrájejte na kostičky, pak nalijte do varné nádoby olej.
2. Zvolte program smažení „FRY“, stiskněte volbu pro délku vaření „COOKING TIME“ a nastavte na 25 minut, poté stiskněte tlačítko „START/STOP“ - asi na 3 vteřiny podržte.
3. Po zahřátí oleje (5 min.) umístěte do hrnce maso, přidávejte postupně kousek po kousku, a opečte na všech stranách do zlatova.
4. Asi po 15 minutách, přidejte cibuli a mrkev, a za stálého míchání pokračujte v opékání.
5. Po skončení zvoleného programu vypněte funkci udržování teploty, přidejte bylinky a koření dle chuti. Dobře promíchejte.
6. Na připravenou masovo-zeleninovou směs nasypete rýži a dolijte vodou tak, aby byla zcela ponořená, osolte a přiklopte.
7. Nyní zvolte program na rizoto „RISOTTO“. 15 minut před koncem programu se zobrazí na displeji zbývající čas přípravy pokrmu jako odpočítávání. Stiskněte a krátce přidržte tlačítko „START/STOP“.
8. Po úplném dokončení varného programu přidejte česnek. Vařičkou do rýže udělejte několik důlků, ale nechte rizoto zahřívát ještě dalších asi 20 minut.
9. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

\* Přesná doba vaření je zařízením nastavována automaticky.

SK

### INGREDIENCIE:

Jahňacie, bravčové alebo hovädzie mäso	250 g
Ryža – druh vhodný na rizoto	200 g
Cibuľa	1-2 ks (100–150 g)
Veľká mrkva	1 ks (100 g)
Cesnak	3 strúčiky
Zmes obľúbeného korenia a bylínok	1/2 lyžičce
Soľ	podľa chuti
Slnečnicový olej	2 lyžičce
Voda	asi 500 ml

### POSTUP:

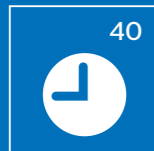
1. Mäso, mrkvu a cibuľu pokrájajte na kocky. Potom do varnej nádoby nalejte olej.
2. Zvoľte program smaženia „FRYING“, stlačte voľbu pre dĺžku varenia „COOKING TIME“ a nastavte na 25 minút. Potom stlačte tlačidlo „START/STOP“ – asi na 3 sekundy podržte.
3. Po zahriatí oleja (5 min.) vložte do hrnca mäso, pridávajte postupne kúsok po kúsku a opečajte po všetkých stranách do zlatista.
4. Asi po 15 minútach pridajte cibuľu a mrkvu a za stáleho miešania pokračujte v opekaní.
5. Po skončení zvoleného programu vypnite funkciu udržiavania teploty, pridajte bylinky a korenie podľa chuti. Dobre premiešajte.
6. Na pripravenú masovo-zeleninovú zmes nasypete ryžu a dolejte vodou tak, aby bola celkom ponorená, osolte a priklopte.
7. Teraz zvoľte program „RISOTTO“. 15 minút pred koncom programu sa na displeji zobrazí ostávajúci čas prípravy pokrmu ako odpočítavanie. Stlačte a krátko podržte tlačidlo „START/STOP“.
8. Po úplnom dokončení varného programu pridajte cesnak. Varečkou do ryže urobte niekoľko priehlbín, ale nechajte rizoto ešte zohrievať ďalších asi 20 minút.
9. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie

\* Presný čas varenia nastaví zariadenie automaticky.



# THAJSKÁ / BASMATI RÝŽE

## THAJSKÁ / BASMATI RYŽA



CZ

### INGREDIENCE:

Thajská nebo basmati rýže	4 odměrky*
Jemně mletá sůl	1 lžička
Voda	6 odměrek*

### POSTUP:

1. Propláchněte zvolený druh rýže pod studenou vodou.
2. Odměřenou rýži dejte do hrnce, přidejte příslušné množství vody, osolte a promíchejte.
3. Přiklopte.
4. Z nabídky zvolte program na vaření rýže „RICE“, pak stiskněte tlačítko „START/STOP“, podržte asi na 3 vteřiny a dobře zavřete víko.
5. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky.
6. Načechrejte rýži a podávejte horkou.

\* Použijte originální odměrku dodávanou v příslušenství Multicooker.

SK

### INGREDIENCIE:

Thajská alebo basmati ryža	4 odmerky*
Jemne mletá soľ	1 lyžička
Voda	6 odmeriek*

### POSTUP:

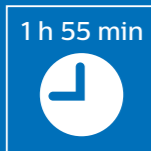
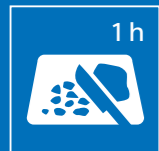
1. Prepláchnite zvolený druh ryže pod studenou vodou.
2. Odmerané množstvo ryže dajte do hrnca, pridajte príslušné množstvo vody, osolte a premiešajte.
3. Priklopte.
4. Z ponuky zvolte program na varenie ryže „RICE“, potom stlačte tlačidlo „START/STOP“, podržte asi na 3 sekundy a dobre zavrite veko.
5. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytiahnite prírodnú šnúru zo zásuvky.
6. Ryžu premiešaním našuchorte a podávajte horúcu.

\* Použite originálnu odmerku dodávanú v rámci príslušenstva Multicooker.



# HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

# HRACHOVÁ POLIEVKA S ÚDENÝM MÄSOM



CZ

## INGREDIENCE:

Uzená slanina, zbylé uzené maso	300 g
Hrách	360 g (3 odměrky, zarovnané*)
Malá cibule	1 ks
Středně velká mrkev	1 ks
Malé brambory	několik
Voda	2–3 l
Česnek	4 stroužky
Čerstvé bylinky	podle chuti
Sůl a pepř	dle potřeby
Bobkový list	asi 3 ks
Slunečnicový olej	2 lžíce

## POSTUP:

1. Do varné nádoby Multicooker dejte olej a vložte pokrájenou cibuli s mrkví.
2. Zvolte program smažení „FRY“, stiskněte volbu pro délku vaření „COOKING TIME“ a nastavte na 25 minut.
3. Poté stiskněte tlačítko „START/STOP“ a na cca 3 vteřiny podržte.
4. Za občasného míchání orestujte do hněda cibuli i mrkev, asi 10 minut.
5. Přidejte hrášek, uzenou slaninu (zbylé uzené maso) a 2–3 litry vody podle požadované hustoty. Poklop nechte otevřený, dokud se hrášek nezačne vařit. Z vařící se polévky odebírejte případnou pěnu.
6. Po dokončení programu zvolte program na polévky „SOUP“, a funkcí „COOKING TIME“ nastavte délku vaření na 1h 30min.
7. 30 minut před koncem programu přidejte brambory nakrájené na kostky, na úplný závěr pak vložte česnek, bobkový list, dochutěte solí a pepřem. Hotové jídlo dozdobte hrstí posekaných bylinek.
8. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

\* Použijte přiloženou odměrku Multicooker.

SK

## INGREDIENCIE:

Údená slanina, zvyšok údeného mäsa	300 g
Hrach	360 g (3 odmerky, zarovnané*)
Malá cibuľa	1 ks
Stredne veľká mrkva	1 ks
Malé zemiaky	niekoľko ks
Voda	2–3 l
Cesnak	4 strúčiky
Čerstvé bylinky	podľa chuti
Soľ a čierne korenie	podľa potreby
Bobkový list	asi 3 ks
Slnečnicový olej	2 lyžice

## POSTUP:

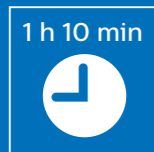
1. Do varnej nádoby Multicooker dajte olej a vložte pokrájanú cibuľu s mrkvou.
2. Zvoľte program smaženia „FRY“, stlačte voľbu pre dĺžku varenia „COOKING TIME“ a nastavte 25 minút.
3. Potom stlačte tlačidlo „START/STOP“ a na cca 3 sekundy podržte.
4. Za občasného miešania restujte do hneda cibuľu aj mrkvu, asi 10 minút.
5. Pridajte hrach, údenú slaninu (prípadne údené mäso) a 2–3 litre vody podľa požadovanej hustoty. Poklop nechajte otvorený, dokým sa hrach nezačne vařit. Počas varenia z polievky odoberajte prípadnú penu.
6. Po dokončení programu zvoľte program na polievky „SOUP“ a funkciu „COOKING TIME“ nastavte na dĺžku varenia 1 h 30 min.
7. 30 minút pred koncom programu pridajte zemiaky nakrájané na kocky, na úplný záver vložte cesnak, bobkový list, ochutte soľou a korením. Hotové jedlo ozdobte hrstou posekaných bylín.
8. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytiahnite prívodnú šnúru zo zásuvky.

\* Použite priloženú odmerku Multicooker.



# GRATINOVANÉ BRAMBORY

# GRATINOVANÉ ZEMIAKY



CZ

## INGREDIENCE:

Velké brambory	7–8 ks (700 g)
Smetana na vaření	200 ml
Smetana ke šlehání	200 g
Česnek	1 stroužek
Muškatový oříšek (jemně nastrouhaný)	1 špetka
Sůl	1 lžička

## POSTUP:

1. Oškrábané a očištěné brambory nakrájejte na tenké plátky (asi 2–5 mm).
2. Rozmačkaný česnek dejte na dno varné nádoby.
3. Přímou v hrnci Multicooker, opatrně smíchejte smetanu na vaření se šlehačkou, solí a muškátovým oříškem.
4. Do připravené omáčky vložte bramborové plátky, promíchejte. Smetanová směs by měla pokrývat všechny brambory.
5. Stiskněte tlačítko „MENU“ a vyberte program na pečení „BAKE“.
6. Nyní volbou pro délku vaření „COOKING TIME“ nastavte čas na 1 hodinu a 10 minut a teplotu tlačítkem „TEMP“ nastavte na 120 °C.
7. Tlačítkem „START/STOP“ Multicooker zapněte.
8. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

## TIPY A RADY:

- 10 minut před koncem nastavené doby vaření můžete brambory lehce posypat nastrouhaným sýrem a těsně před podáním dozdobit čerstvě nasekanými bylinkami.

SK

## INGREDIENCIE:

Velké zemiaky	7-8 ks (700 g)
Smotana na varenie	200 ml
Smotana na šľahanie	200 g
Cesnak	1 strúčik
Muškatový oriešok (jemne nastrúhaný)	1 štipka
Soľ	1 lyžička

## POSTUP:

1. Ošúpané a očištené zemiaky nakrájajte na tenké plátky (asi 2-5 mm).
2. Prelisovaný cesnak dajte na dno nádoby.
3. Priamo v hrnci Multicooker opatrne zmiešajte smotanu na varenie so šľahačkou, soľou a muškátovým orieškom.
4. Do pripravenej omáčky vložte zemiakové plátky, premiešajte. Smotanová zmes by mala pokrývať všetky zemiaky.
5. Stlačte tlačidlo „MENU“ a vyberte program na pečenie „BAKING“.
6. Teraz voľbou pre dĺžku varenia „COOKING TIME“ nastavte čas na 1 hodinu a 10 minút a teplotu tlačidlom „TEMP“ nastavte na 120 °C.
7. Tlačidlom „START/STOP“ zapnite Multicooker.
8. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

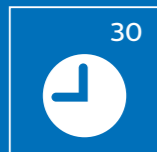
## TIPY A RADY:

- 10 minút pred koncom nastaveného času varenia môžete zemiaky ľahko posypať strúhaným syrom a tesne pred podávaním ozdobit čerstvo nasekanými bylinkami.



# SEDLÁCKÝ BRAMBOROVÝ TALÍŘ S CIBULÍ A ŽAMPIONY

# SEDLIACKY ZEMIAKOVÝ TANIER S CIBUĽOU A ŠAMPIŇÓNMI



CZ

## INGREDIENCE:

Středně velké brambory	4–5 ks (200–300 g)
Čerstvé žampiony	300–400 g
Středně velké cibule	2 ks (asi 150 g)
Česnek	2 stroužky
Slunečnicový olej	2 lžíce

## POSTUP:

1. Do varné nádoby nejdříve vložte cibuli s česnekem.
2. Zvolte program smažení „FRY“, stiskněte tlačítko časovače „COOKING TIME“ a nastavte dobu přípravy na 30 minut, poté stiskněte a asi na 3 vteřiny podržte „START/STOP“.
3. Do vařiče Multicooker nejprve nalijte olej, a osmahněte cibuli s česnekem po dobu 5 minut. Přidejte pokrájené brambory se žampiony a pokračujte ve smažení dalších cca 10 minut.
4. Nyní přiklopte Multicooker víkem a vařte dalších 10 minut, aby se všechny chutě dobře propojily.
5. Poté otevřete, dochuťte solí a pepřem a nechte povařit posledních 5 minut.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

## TIPY A RADY:

- Při vaření v programu smažení „FRY“ se doporučuje nechávat víko otevřené.
- Sůl do pokrmů přidávejte až na posledních 5 minut před skončením zvoleného programu.

SK

## INGREDIENCE:

Stredne veľké zemiaky	4-5 ks (200-300 g)
Čerstvé šampiňóny	300-400 g
Stredne veľká cibuľa	2 ks (asi 150 g)
Cesnak	2 strúčiky
Slnečnicový olej	2 lyžice

## POSTUP:

1. Do varnej nádoby najprv vložte cibuľu s cesnakom.
2. Zvoľte program smaženia „FRY“, stlačte tlačidlo časovača „COOKING TIME“ a nastavte čas prípravy na 30 minút. Potom stlačte a asi na 3 sekundy podržte tlačidlo „START/STOP“.
3. Do variča Multicooker najprv nalejte olej a opečte cibuľu s cesnakom asi 5 minút. Pridajte pokrájané zemiaky so šampiňónmi a pokračujte v opekaní ďalších cca 10 minút.
4. Teraz Multicooker priklopte vekom a varte ďalších 10 minút, aby sa všetky chute dobre prepojili.
5. Potom otvorte, dochuťte soľou a korením a nechajte povariť posledných 5 minút.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

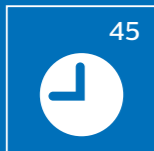
## TIPY A RADY:

- Pri varení v programe smaženia „FRY“ sa odporúča nechávať veko otvorené.
- Soľ do pokrmov pridávejte až na posledných 5 minút pred skončením zvoleného programu.



# HOUBOVÝ ŠTRÚDL

## HUBOVÁ ŠTRÚDL'A



CZ

### INGREDIENCE:

#### Na těsto:

Polohrubá nebo výběrová hladká mouka	630 g
(6 odměrek naplněných až po značku 160*)	
Sušené droždí	10 g (1 plná lžice)
Sůl	1 lžička
Cukr	10 g (1 plná lžice)
Voda	200 ml
Olivový olej	2 lžice

#### Do náplně závinu:

Houby – např. žampiony	60 g
Mleté hovězí maso	200 g
Sýr Mozzarella	120 g
Rajský protlak	4 lžice
Máslo	60 g
Vejde	2 bílky
Česnek	1 stroužek
Jemně nasekané italské bylinky	1 lžice
Sýr Parmesan (na posypání)	50 g
Petržel nebo kerblík (na ozdobu)	3 snítky
Sůl a čerstvě mletý pepř	podle chuti

### POSTUP:

1. Začněte přípravou těsta. Do vhodné misky dejte mouku a doprostřed nasypete droždí, sůl, cukr, a přidejte olivový olej. Dobře promíchejte a postupně přilévajte do směsi vodu.
2. Hotové těsto rozdělte na 4 části. Z každé rozválejte tenký obdélník s delší stranou asi 14 cm.
3. Zvolte program smažení „FRY“ a časovač „COOKING TIME“ nastavte na 20 minut. Stiskněte a podržte „START/STOP“.
4. Dejte do hrnce máslo, žampiony, maso a pravidelně míchejte.
5. Po 7 minutách přidejte zbytek surovin.
6. Takto připravenou náplň rozdělte a pokryjte s ní celý povrch těsta, ale ne až do úplného kraje.
7. Kraje obdélníků potřete vaječným bílkem. Těsto pak zaviňte do válečku, okraje pevným stiskem zajistěte proti vytečení. Nechte asi 15 minut odpočinout.
8. Slaný štrúdl pak vložte do umyté nádoby Multicooker a zvolte program „PIZZA“ s časem nastaveným pomocí funkce „COOKING TIME“ na 25 minut.
9. Závin vyjměte, rozkrájejte na cca 2 cm široké kousky, posypte jemně nasekanými bylinkami a strouhaným Parmesanem a podávejte teplé. Opakujte stejný postup s dalšími kusy těsta.
10. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

SK

### INGREDIENCIE:

#### Na cesto:

Polohrubá alebo výberová hladká múka	630 g
(6 odmeriek naplnených po značku 160*)	
Sušené droždie	10 g (1 plná lyžica)
Soľ	1 lyžička
Cukor	10 g (1 plná lyžica)
Voda	200 ml
Olivový olej	2 lyžice

#### Do náplne závinu:

Huby - napr. šampiňóny	60 g
Mleté hovädzie mäso	200 g
Syr Mozzarella	120 g
Paradajkový pretlak	4 lyžice
Maslo	60 g
Vajce	2 bielky
Cesnak	1 strúčik
Jemne nasekané talianske bylinky	1 lyžica
Syr Parmezán (na posypanie)	50 g
Petržlenová vňať (na ozdobu)	3 vetvičky
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie	podľa chuti

### POSTUP:

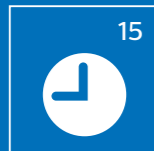
1. Začnite prípravou cesta. Do vhodnej misky dajte múku a do stredu nasypete droždie, soľ, cukor a pridajte olivový olej. Dobre premiešajte a postupne prilievajte do zmesi vodu.
2. Hotové cesto rozdelte na 4 časti. Každú rozváľajte na tenký obdĺžnik s dlhšou stranou asi 14 cm.
3. Zvoľte program smaženia „FRY“ a časovač „COOKING TIME“ nastavte na 20 minút. Stlačte a podržte „START/STOP“.
4. Dajte do hrnca maslo, nasekané huby, mäso a pravidelne miešajte.
5. Po 7 minútach pridajte zvyšok surovín.
6. Takto pripravenú náplň rozdelte a pokryte ňou celý povrch cesta, ale nie až do úplného kraja.
7. Okraje obdĺžnikov potrite vaječným bielkom. Cesto potom zaviňte do valčeka, okraje pevným stlačením zaistíte proti vytečeniu. Nechajte asi 15 minút odpočinúť.
8. Slanú štrúdlu potom vložte do umytej nádoby Multicooker a zvoľte program „PIZZA“ s časom nastaveným pomocou funkcie „COOKING TIME“ na 25 minút.
9. Závin po upečení vyberte, rozkrájajte na cca 2 cm široké kúsky, posypte jemne nasekanými bylinkami a strúhaným Parmezánom a podávajte teplé. Opakujte rovnaký postup s ďalšími kusmi cesta.
10. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.





# PIZZA MARGHERITA

# PIZZA MARGHERITA



CZ

## INGREDIENCE:

### Na těsto:

Mouka	200 g
Sušené droždí	5 g (1 zarovnaná lžička)
Olivový olej	2 lžíce
Sůl	5 g (nebo podle chuti)
Cukr	1 vrchovatá lžička nebo dle potřeby
Voda	140 ml

### Na náplň:

Omáčka z rajčat (pyré nebo ideálně italské rajčatové sugo)	2 lžíce na každou pizzu
Sýr Mozzarella	50 g
Sýr Parmesan	50 g
Cherry rajčátka	20 g (2 ks)
Čerstvá bazalka	4 g

## POSTUP:

1. Začněte přípravou těsta. Do vhodné misky dejte mouku a do prostřed nasypete droždí, sůl, cukr, a přidejte olivový olej. Dobře promíchejte a postupně přilévajte do směsi vodu.
2. Těsto přikryjte utěrkou a nechte odpočinout při pokojové teplotě 1 hodinu.
3. Potom těsto rozdělte na 4 stejné díly a z každého vytvarujte bochánky.
4. Jeden kus těsta rozválejte na kruh a potřete rajčatovou omáčkou. Do varné nádoby Multicooker vložte pečící papír správného rozměru, pak na papír položte připravený základ pizzy a místy propíchejte vidličkou.
5. Zbylou rajčatovou omáčku rozetřete po celém povrchu pizzy, pokladte Mozzarellou a půlkami cherry rajčátek. Ještě posypte strouhaným sýrem Parmesan.
6. Z programů vyberte přípravu pizzy „PIZZA“; zmačkněte tlačítko „COOKING TIME“, nastavte délku pečení na 15 minut a stiskem „START/STOP“ zapněte zařízení.
7. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky.

SK

## INGREDIENCIE:

### Na cesto:

Múka	200 g
Sušené droždie	5 g (1 zarovnaná lyžička)
Olivový olej	2 lyžice
Soľ	5 g (alebo podľa chuti)
Cukor	1 vrchovatá lyžička alebo podľa potreby
Voda	140 ml

### Na náplň:

Paradajková omáčka (pyré alebo ideálne talianske paradajkové sugo)	2 lyžice na každú pizzu
Syr Mozzarella	50 g
Syr Parmezán	50 g
Cherry paradajky	20 g (2 ks)
Čerstvá bazalka	4 g

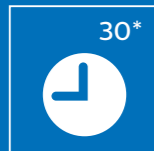
## POSTUP:

1. Začnite prípravou cesta. Do vhodnej misky dajte múku a do stredu nasypete droždie, soľ, cukor a pridajte olivový olej. Dobre premiešajte a postupne prilievajte do zmesi vodu.
2. Cesto prikryte utierkou a nechajte odpočinúť pri izbovej teplote 1 hodinu.
3. Potom cesto rozdeľte na 4 rovnaké diely a z každého vytvarujte bochník.
4. Jeden kus cesta rozvalkajte na kruh a potrite paradajkovou omáčkou. Do varnej nádoby Multicooker vložte papier na pečenie správneho rozmeru, a potom na papier položte pripravený základ pizze a miestami popichajte vidličkou.
5. Zvyšnú paradajkovú omáčku rozotrite po celom povrchu pizze, na ktorú porozkladajte Mozzarellu a polovice cherry paradajok. Ešte posypte strúhaným Parmezánom.
6. Z programov vyberte prípravu pizze „PIZZA“; stlačte tlačidlo „COOKING TIME“ a nastavte dĺžku pečenia na 15 minút. Stlačením „START/STOP“ zapnite zariadenie.
7. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.



# NÁMOŘNICKÉ TĚSTOVINY

# NÁMORNÍCKE CESTOVINY



CZ

## INGREDIENCE:

Mleté maso (vepřové, hovězí nebo mix)	300 g
Semolinové těstoviny (z tvrdozrné pšenice) – např. makaróny	150 g
Středně velké cibule	2 ks (150 g)
Voda	1,5 l
Slunečnicový olej	1 lžíce
Sůl a čerstvě mletý pepř	podle chuti

## POSTUP:

1. Do nádoby vlijte vodu a zavřete víko. Vyberte program na těstoviny „PASTA“, stiskem volby pro délku vaření „COOKING TIME“ nastavte časovač na 10 minut, pak přístroj zapněte pomocí tlačítka „START/STOP“.
2. Když se voda začne vařit, přidejte makaróny a stiskem tlačítka „MENU“ pokračujte ve vaření. Pravidelně míchejte a nezavírejte víko.
3. Po uvaření těstovin vypněte funkci udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“, vyjměte hrnec, scedte těstoviny a propláchněte je studenou vodou.
4. Nyní do nádoby dejte olej, přidejte posekanou cibuli, zvolte program smažení „FRY“ a pusťte časovač „COOKING TIME“ na 20 minut, poté přístroj Multicooker zapněte pomocí tlačítka „START/STOP“ – přidržáním asi na 3 vteřiny.
5. Cibuli na oleji smažte asi 5 minut, pak přidejte mleté maso, dochuťte solí a pepřem. Nechte dostatečně osmahnout a pravidelně míchejte.
6. Asi 5 minut před koncem programu přidejte do hrnce uvařené těstoviny a trochu vody (cca 50 ml).
7. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

\* Délka vaření těstovin v tomto programu „PASTA“ se počítá až poté, co se začne vařit voda.

SK

## INGREDIENCE:

Mleté mäso (bravčové, hovädzie alebo mix)	300 g
Semolinové cestoviny (z tvrdozrnej pšenice) – napr. makaróny	150 g
Stredne veľká cibuľa	2 ks (150 g)
Voda	1,5 l
Slnečnicový olej	1 lyžica
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie	podľa chuti

## POSTUP:

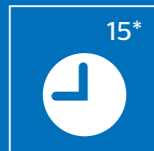
1. Do nádoby vlejte vodu a zavrite veko. Vyberte program na cestoviny „PASTA“, stlačením tlačidla pre dĺžku varenia „COOKING TIME“ nastavte časovač na 10 minút, a potom prístroj zapnite pomocou tlačidla „START/STOP“.
2. Keď sa voda začne variť, pridajte makaróny a stlačením tlačidla „MENU“ pokračujte vo varení. Pravidelne miešajte a nezatvárajte veko.
3. Po uvaření cestovín vypnite funkciu udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“, vyjmite hrniec, scedte cestoviny a prepláchnite studenou vodou.
4. Teraz do nádoby dajte olej, pridajte posekanú cibuľu, zvolte program smaženia „FRY“ a pusťte časovač „COOKING TIME“ na 20 minút, potom prístroj Multicooker zapnite pomocou tlačidla „START/STOP“ – podržaním asi na 3 sekundy.
5. Cibulu na oleji smažte asi 5 minút, potom pridajte mleté mäso, dochuťte soľou a korením. Nechajte dostatočne osmažiť a pravidelne miešajte.
6. Asi 5 minút pred koncom pridajte do hrnca uvařené cestoviny a trochu vody (asi 50 ml).
7. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

\* Dĺžka varenia cestovín v tomto programe „PASTA“ sa počíta až potom, čo začne vriieť voda.



## PSTRUH V PÁŘE

## PSTRUH NA PARE



CZ

### INGREDIENCE:

Filety ze pstruha	800 g
Středně velký citron	1 ks (180–200 g)
Kopr	podle chuti
Sůl a pepř	na dochucení

### POSTUP:

1. Nádobu Multicooker naplňte vodou asi do jedné třetiny a vložte napařovací košík z originálního příslušenství.
2. Pstruha důkladně potřete solí a opepřete, vložte porce do napařovacího nástavce.
3. Přiklopte víko zařízení Multicooker.
4. Z nabídky vyberte program přípravy v páře „STEAM“; automaticky je časovač nastaven na 20 minut. Pomocí funkce nastavení délky vaření „COOKING TIME“ zkrátte čas na 15 minut.
5. Přístroj Multicooker zapněte pomocí tlačítka „START/STOP“ – přidržáním asi na 3 vteřiny.
6. Před podáváním pstruha dochutěte citronovou šťávou a čerstvým koprem, servírujte s oblíbenou (např. zeleninovou) přílohou.
7. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

\* Délka vaření se začíná počítat až od bodu varu vody.

### TIPY A RADY:

- Pro výraznější, zajímavou chuť rybiho masa zkuste někdy do vody přidat bílé víno a semínka kopru.

SK

### INGREDIENCE:

Filety zo pstruha	800 g
Stredne veľký citrón	1 ks (180–200 g)
Kôpor	podľa chuti
Soľ a čierne korenie	na dochutenie

### POSTUP:

1. Nádobu Multicooker naplňte vodou asi do jednej tretiny a vložte napařovací košík z originálneho príslušenstva Multicooker.
2. Pstruha dôkladne potrite soľou a okoreňte, vložte porcie do napařovacieho nástavca.
3. Priklopte veko zariadenia Multicooker.
4. Z ponuky vyberte program prípravy v pare „STEAM“; automaticky je časovač nastavený na 20 minút. Pomocou funkcie nastavenia dĺžky varenia „COOKING TIME“ skráťte čas na 15 minút.
5. Prístroj Multicooker zapnite pomocou tlačidla „START/STOP“ – podržaním na asi 3 sekundy.
6. Pred podávaním pstruha dochutěte citrónovou šťávou a čerstvým kôprom, servírujte s obľúbenou (napríklad zeleninovou) prílohou.
7. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

\* Dĺžka varenia sa začína počítat až od bodu varu vody.

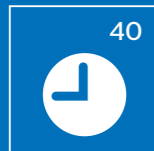
### TIPY A RADY:

- Pre výraznejšiu, zaujímavú chuť rybieho mäsa skúste niekedy do vody pridať biele víno a semienka kôpru.



# RUSTIKÁLNÍ RYBA SE ZELENINOU

## RUSTIKÁLNA RYBA SO ZELENINOU



CZ

### INGREDIENCE:

Sledovité ryby - herinky	2 ks (à 800 g)
Sušená majoránka	30 g
Středně velký citron	1 ks (120 g)
Středně velká cibule	1 ks (75 g)
Směs mražené zeleniny (např. brambory, kukuřice, cibule, zelené fazolky, mrkev)	100 g
Rostlinný olej nebo máslo	1 lžice
Sůl a pepř	na dochucení

### POSTUP:

1. Pokrájejte rybí maso na 4–6 cm silné plátky a ochutte solí, pepřem a troškou majoránky.
2. Pokapejte citronem a nechte marinovat stranou asi 15 minut.
3. Cibuli rozkrájejte na tenká půlkolečka.
4. Vytřete varnou nádobu Multicooker malým množstvím másla nebo rostlinného oleje a vložte dovnitř marinované porce ryb.
5. Zvolte program na fázové vaření „STAGE COOKING“, nastavte dobu vaření pomocí „COOKING TIME“, na 40 minut, a teplotu tlačítkem „TEMP“ nastavte na 120 °C. Zapněte Multicooker pomocí tlačítka „START/STOP“ – přidržením asi na 3 vteřiny.
6. Asi po 20 minutách otevřete víko a rybu otočte. Přidejte pokrájenou cibuli a směs zmražené zeleniny a opět přiklopte víkem.
7. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

### TIPY A RADY:

- Můžete použít i jiné druhy zeleniny, dle vlastní chuti.

SK

### INGREDIENCIE:

Sledovité ryby	2 ks (à 800 g)
Sušená majoránka	30 g
Stredne veľký citrón	1 ks (120 g)
Stredne veľká cibuľa	1 ks (75 g)
Zmes mrazenej zeleniny (napr. zemiaky, kukurica, cibuľa, zelené fazulky, mrkva)	100 g
Rastlinný olej alebo maslo	1 lyžica
Soľ a čierne korenie	na dochutenie

### POSTUP:

1. Pokrájajte rybíe mäso na 4–6 cm hrubé plátky a ochutte soľou, korením a troškou majoránky.
2. Pokvapkajte citrónom a nechajte marinovať asi 15 minút.
3. Cibuľu pokrájajte na tenké polmesiačky.
4. Potrite varnú nádobu Multicooker malým množstvom masla alebo rastlinného oleja a vložte dovnútra marinované porcie rýb.
5. Zvolte program na fázové varenie „STAGE COOKING“, nastavte čas varenia pomocou „COOKING TIME“ na 40 minút a teplotu tlačidlom „TEMP“ nastavte na 120 °C. Zapnite Multicooker pomocou tlačidla „START/STOP“ – podržaním na asi 3 sekundy.
6. Asi po 20 minútach otvorte veko a rybu otočte. Pridajte pokrájanú cibuľu a zmes mrazenej zeleniny a opäť priklopte vekom.
7. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

### TIPY A RADY:

- Můžete použiť aj iné druhy zeleniny, podľa vlastnej chuti.



# ASPIK Z CANDÁTA ZUBÁČ V ASPIKU



CZ

## INGREDIENCE:

Candát	1 ks (1,5–2 kg)
Voda	1,5 l
Středně velká mrkev	1 ks (75 g)
Středně velká cibule	1 ks (75 g)
Černý pepř celý	5 kuliček
Bobkový list	1 ks
Petržel	několik snítek
Středně velký citron	1 ks (120 g)
Želatina	30 g
Sůl	na dochucení

## POSTUP:

1. Rybu nejdříve důkladně opláchněte. Odstraňte kosti a pak nakrájejte candáta na kousky.
2. Připravené rybí maso včetně velkých kostí vložte do nádoby Multicooker, přidejte vodu a zavřete víkem.
3. Zvolte program na masové aspiky „MEAT JELLY“. Tlačítkem doby vaření „COOKING TIME“ nastavte čas na 5 hodin. Stiskněte „START/STOP“ a tlačítko přidržte asi na 3 vteřiny.
4. Jednu hodinu před skončením programu přidejte celou mrkev, cibuli, bobkový list, sůl a kuličky pepře.
5. Po dokončení varného programu vyjměte candáta a veškeré kosti. Vidličkou rybí maso rozmělněte. Zařízení zobrazí spuštění funkce „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
6. Na želatinu nalijte asi 150 ml studené pitné vody a nechte po dobu 20 minut bobtnat.
7. Rozdrobené maso z candáta přendejte do formy. Kraje ozdobte mrkví, kousky citronu a lístky petržele.
8. Vzniklý rybí vývar nyní smíchejte s nabobtnalou želatinou a nalijte přes candáta.
9. Při pokojové teplotě nechte vychladnout a pak umístěte do lednice, aby aspick mohl ztuhnout (alespoň na 3 hodiny).

SK

## INGREDIENCE:

Zubáč	1 ks (1,5–2 kg)
Voda	1,5 l
Stredne veľká mrkva	1 ks (75 g)
Stredne veľká cibuľa	1 ks (75 g)
Čierne korenie celé	5 guličiek
Bobkový list	1 ks
Petržlenová vňať	n niekoľko vetvičiek
Stredne veľký citrón	1 ks (120 g)
Želatína	30 g
Soľ	na dochutenie

## POSTUP:

1. Rybu najskôr dôkladne opláchnite. Odstráňte kosti a potom nakrájajte na kúsky.
2. Pripravené rybie mäso vložte spolu s veľkými kosťami do nádoby Multicooker, pridajte vodu a zavrite vekom.
3. Zvoľte program na mäsové aspiky „MEAT JELLY“. Tlačidlom času varenia „COOKING TIME“ nastavte čas na 5 hodín. Stlačte „START/STOP“ a podržte asi 3 sekundy.
4. Jednu hodinu pred dokončením programu pridajte celú mrkvu, cibuľu, bobkový list, soľ a guličky korenia.
5. Po dokončení varného programu vyberte zubáča a všetky kosti. Vidličkou rybie mäso rozmrvte. Zariadenie zobrazí spustenie funkcie „KEEP WARM“; vyberte zariadenie z prívodu el. energie.
6. Na želatínu nalejte asi 150 ml studenej pitnej vody nechajte ju napučať asi 20 minút.
7. Rozdrobené mäso zo zubáča pridajte do formy. Kraje ozdobte mrkvou, kúskami citróna a lístkami petržele.
8. Vzniknutý rybí vývar teraz zmiešajte s napučanou želatínou a nalejte na zubáča.
9. Nechajte vychladnúť pri izbovej a potom umiestnite do chladničky, aby aspick mohol stuhnúť (aspoň na 3 hodiny).



CZ

### INGREDIENCE:

Králík	1,5 kg
Středně velké mrkve	3 ks (200–225 g)
Středně velké žampiony	asi 10 ks (300 g)
1 střední cibule	1 ks (75 g)
Rozmarýn	2 g (snítka)
Tymián	1 g (snítka)
Kvalitní hořčice	4 lžíce
Vlašské ořechy (nasekané)	40 g
Máslo	20 g
Rostlinný olej	2 lžíce
Bobkový list	1 ks
Voda	100 ml
Smetana na vaření (20% a více)	400 ml
Sůl, pepř	dle potřeby

### POSTUP:

1. Králíčí maso naporcujte na větší kusy asi 4–5 cm. Do hrnce nalijte olej, přidejte máslo, a pak vložte maso.
2. Zvolte program na fázové vaření „STAGE COOKING“, nastavte dobu vaření časovačem „COOKING TIME“, na 15 min. a teplotu nastavte volbou „TEMP“ na 150 °C. Opět stiskněte tlačítko fázového vaření „STAGE COOKING“, nastavte dobu vaření na 50 min a teplotu na 90 °C, pak zapněte Multicooker pomocí „START/STOP“.
3. Osmahněte králíka do úplného zhnědnutí – za občasného míchání asi 10 minut. Pak přendejte maso stranou a do varné nádoby přidejte cibuli a smažte dalších 5 minut.
4. Po dokončení první fáze uslyšíte několik zvukových signálů/pípnutí. Vařič automaticky spustí další fázi přípravy.
5. V jiné vhodné míse si smíchejte smetanu a hořčici.
6. Do cibule v Multicooker hrnci vraťte opečené králíčí kousky, a přelejte směs smetany a hořčice. Přidejte ořechy, žampiony, mrkve, bobkový list, rozmarýn, tymián i vodu. Přiklopte.
7. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky.

SK

### INGREDIENCIE:

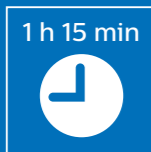
Králík	1,5 kg
Stredne veľké mrkvy	3 ks (200–225 g)
Stredne veľké šampiňóny	asi 10 ks (300 g)
1 stredná cibuľa	1 ks (75 g)
Rozmarín	2 g (vetvička)
Tymian	1 g (vetvička)
Kvalitná horčica	4 lyžice
Vlašské ořechy (nasekané)	40 g
Maslo	20 g
Rastlinný olej	2 lyžice
Bobkový list	1 ks
Voda	100 ml
Smotana na varenie (20 % a viac)	400 ml
Soľ, čierne korenie	podľa potreby

### POSTUP:

1. Králičie mäso naporciujte na väčšie kusy asi 4–5 cm. Do hrnca nalejte olej, pridajte maslo, a potom pridajte mäso.
2. Zvoľte program na fázové varenie „STAGE COOKING“, nastavte čas varenia časovačom „COOKING TIME“ na 15 minút a teplotu nastavte volbou „TEMP“ na 150 °C. Opäť stlačte tlačidlo fázového varenia „STAGE COOKING“, nastavte čas varenia na 50 minút a teplotu na 90 °C. Potom zapnite Multicooker pomocou „START/STOP“.
3. Králiko opečte do úplného zhnedenia – za občasného miešania asi 10 minút. Potom dajte mäso nabok a do varnej nádoby pridajte cibuľu a smažte ďalších 5 minút.
4. Po dokončení prvej fázy varenia budete počuť niekoľko zvukových signálov/pípnutí. Varič automaticky spustí ďalšiu fázu prípravy.
5. V inej vhodnej miske zmiešajte smotanu s horčicou.
6. Do cibule v nádobe Multicooker vráťte opečené králičie kusy a prilejte zmes smotany a horčice. Pridajte ořechy, šampiňóny, mrkvu, bobkový list, rozmarín, tymián a vodu. Priklopte.
7. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

# KRÁLÍK S HOŘČIČNOU OMÁČKOU

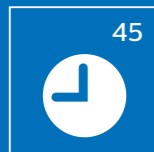
# KRÁLÍK S HORČICOVOU OMÁČKOU





# PLNĚNÉ PAPRIKY

# PLNENÉ PAPRIKY



CZ

## INGREDIENCE:

Mleté hovězí maso	300 g
Uvařená rýže	500 g (3,5 odměrky*)
Větší cibule	1 ks (100 g)
Menší mrkev	1 ks (50–60 g)
Velké rajče	1 ks (60–70 g)
Střední papriky	4 ks (680–800 g)
Voda	400 ml
Sůl a pepř	dle potřeby

## POSTUP:

1. Pokrájejte cibuli najemno, smíchejte s mletým masem, přidejte vařenou rýži, sůl a čerstvě mletý černý pepř. Odřízněte vrchní části paprikových lusků (nevyhazujte!) a pečlivě je očistěte a zbavte všech semen.
2. Naplňte papriky připravenou masovou směsí, přiklopte odříznutými vrchními částmi a vložte do vařiče Multicooker.
3. Do varné nádoby přilejte lehce osolenou vodu.
4. Dále přidejte na kousky nakrájená rajčata a mrkev, rozprostřete kolem a pod naplněné paprikové lusky.
5. Nyní přiklopte víko zařízení Multicooker a vyberte program pečení „BAKE“. Délka přípravy pokrmu bude 45 minut (přednastaveno). Teplotu nastavte pomocí „TEMP“ na 140 °C.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

\* Použijte originální odměrku dodávanou v příslušenství Multicooker.

## TIPY A RADY:

- Pečené plněné papriky doporučujeme podávat se zakysanou smetanou.
- Místo mletého hovězího můžete vyzkoušet i jiný druh masa, např. kuřecí.

SK

## INGREDIENCIE:

Mleté hovädzie mäso	300 g
Uvarená ryža	500 g (3,5 odmerky*)
Väčšia cibula	1 ks (100 g)
Menšia mrkva	1 ks (50–60 g)
Veľká paradajka	1 ks (60–70 g)
Stredne veľké papriky	4 ks (680–800 g)
Voda	400 ml
Soľ a čierne korenie	podľa potreby

## POSTUP:

1. Pokrájajte cibulu nadrobno, zmiešajte s mletým mäsom, pridajte varenú ryžu, soľ a čerstvo mleté čierne korenie. Odrežte vrchnú časť paprik (nevyhadzujte!) a dôkladne očistite a zbavte všetkých semien.
2. Naplňte papriky pripravenou mäsovou zmesou, priklopte odrezanými vrchnými časťami a vložte do variča Multicooker.
3. Do varnej nádoby pridajte mierne osolenú vodu.
4. Ďalej pridajte na kúsky pokrájané paradajky a mrkvu, rozprestrite okolo a pod papriky.
5. Teraz priklopte veko zariadenia Multicooker a vyberte program pečenia „BAKING“. Dĺžka prípravy pokrmu bude 45 minút (prednastavené). Teplotu nastavte pomocou tlačidla „TEMP“ na 140 °C.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

\* Použite originálnu odmerku dodávanú v príslušenstve Multicooker.

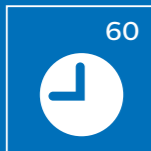
## TIPY A RADY:

- Pečené papriky odporúčame podávať s kyslou smotanou.
- Namiesto mletého hovädzieho môžete vyskúšať iný druh mäsa, napr. kuracie.



# KRŮTÍ ROLKY VE VINNÉM LISTU

## MORČACIE ROLKY VO VÍNNOM LISTE



CZ

### INGREDIENCE:

Mletá krůtí prsíčka	500 g
Žlutá rýže	700 g (5 odměrek*)
Větší cibule	2 ks (150 g)
Vinné listy na závitky (čerstvé nebo marinované)	300 g
Sůl a pepř	podle chuti
Voda	1,2 l (na rýži) a 1–1,5 l (na závitky)

### POSTUP:

1. Do varné nádoby Multicooker dejte rýži a přelijte ji 1,2 litry vody.
2. Zavřete víkem a zvolte program na rýži „RICE“.
3. Mezitím si nasekejte cibuli. Po uvaření rýže ji spolu s cibulí, kořením, solí a pepřem přidejte k mletému masu a dobře promíchejte.
4. Opatrně zabalte směs z krůtího masa do vinných listů.
5. Rolky vložte do hrnce (kladte jeden závitok vedle druhého a můžete vrstvit přes sebe).
6. Do nádoby nalijte dostatečné množství vody, aby byly všechny rolky ponořené a aby zůstaly ve vodě po celou dobu přípravy, použijte plastový napařovací košík, který na ně položte.
7. Zvolte program dušení „STEW“, a nastavte dobu vaření na 30 minut. Stiskněte tlačítko „START/STOP“ asi na 3 vteřiny.
8. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

\* Použijte originální odměrku dodávanou v příslušenství Multicooker.

SK

### INGREDIENCE:

Mleté morčacie prsia	500 g
Ryža	700 g (5 odmeriek*)
Väčšia cibula	2 ks (150 g)
Vínne listy na závitky (čerstvé alebo marinované)	300 g
Soľ a čierne korenie	podľa chuti
Voda	1,2 l (na ryžu) a 1-1,5 l (na závitky)

### POSTUP:

1. Do varnej nádoby Multicooker dajte ryžu a zalejte ju 1,2 litra vody.
2. Zatvorte veko a zvolte program na ryžu „RICE“.
3. Medzitým si nakrájajte cibulu. Po uvarení ryže ju spolu s cibulou, soľou a korením pridajte k mletému mäsu a dobre premiešajte.
4. Opatrne zabalte zmes morčacieho mäsa do vinných listov.
5. Rolky vložte do hrnca (kladte jeden závitok vedľa druhého a môžete vrstviť aj cez seba).
6. Do nádoby nalejte dostatočné množstvo vody, aby boli všetky rolky ponorené. Aby zostali vo vode po celú dobu prípravy, použite plastový napařovací košík, ktorý na závitky položite.
7. Zvolte program dusenia „STEW“ a nastavte čas prípravy na 30 minút. Stlačte tlačidlo „START/STOP“ asi na 3 sekundy.
8. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytiahnite prívodnú šňůru zo zásuvky.

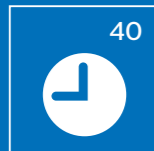
\* Použite originálnu odmerku dodávanú v príslušenstve Multicooker.





# MEDOVÉ KUŘE

## MEDOVÉ KURČA



CZ

### INGREDIENCE:

Kuřecí stehna	8 ks
Med	50 g
Sójová omáčka	100 ml
Hořčice	1 lžíce
Šťáva z půlky citronu	
Sůl, čerstvě mletý pepř a koření	na dochucení

### POSTUP:

1. Připravte si marinádu: smíchejte med, hořčici, sójovou omáčku, vymačkanou šťávu z poloviny citronu, sůl a čerstvě namletý pepř. Kuřecí stehna nechte v omáčce marinovat asi půl hodiny, ideálně v lednici.
2. Po 30 minutách vložte stehna do Multicooker nádoby.
3. Zvolte program fázové vaření „STAGE COOKING“ – stisknout asi na 3 vteřiny, a nastavte fázi 1 – délka vaření „COOKING TIME“ 30 min. a teplota „TEMP“ 90 °C. Stiskněte znovu program fázového vaření „STAGE COOKING“ a nastavte fázi 2 – délku vaření na 10 min. a teplotu na 150 °C, poté již zapněte přípravu pokrmu pomocí tlačítka „START/STOP“ (3 vteřiny podržet).
4. Nepřiklápějte víkem Multicooker. Osmahněte kuřecí stehna, pravidelně otáčejte.
5. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

### TIPY A RADY:

- Pikantnější varianta: do marinády přidejte půl lžičky skořice, zázvor, česnek, chilli papričku a/nebo Tabasco.

SK

### INGREDIENCE:

Kuracie stehná	8 ks
Med	50 g
Sójová omáčka	100 ml
Horčica	1 lyžica
Šťava z polovice citróna	
Soľ, čerstvo mleté čierne korenie	na dochutenie

### POSTUP:

1. Pripravte si marinádu: zmiešajte med, horčicu, sójovú omáčku, šťavu u polovice citróna, soľ a čerstvo pomleté korenie. Kuracie stehná nechajte v omáčce marinovať asi pol hodiny, ideálne v chladničke.
2. Po 30 minútach vložte stehná do Multicooker nádoby.
3. Zvoľte program fázové varenie „STAGE COOKING“ – stlačiť asi na 3 sekundy – a nastavte fázu 1: dĺžka varenia „COOKING TIME“ 30 minút a teplota „TEMP“ 90°C. Stlačte znovu program fázového varenia „STAGE COOKING“ a nastavte fázu 2: dĺžku varenia na 10 minút a teplotu na 150 °C. Potom zapnite prípravu pokrmu pomocou tlačidla „START/STOP“ (3 sekundy podržať).
4. Multicooker nezatvárajte vekom. Opečte kuracie stehná, pravidelne otáčajte.
5. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

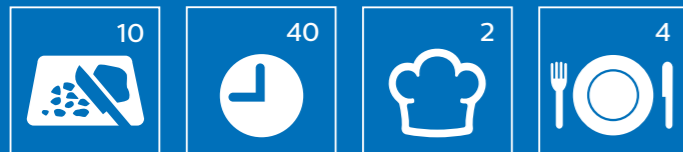
### TIPY A RADY:

- Pikantnejší variant: do marinády pridajte pol lyžičky škoric, zázvor, cesnak, chilli papričku a/alebo Tabasco.



# KACHNÍ PRSA NA MEDU A POMERANČÍCH

# KAČACIE PRSIA NA MEDE A POMARANČOCH



CZ

## INGREDIENCE:

Kachní prsa	800 g
Med	200 g
Střední pomeranče na šťávu	4 ks (300–400 g)
Česnek	20 g
Čerstvý tymián	4 snítky (20 g)
Sůl a pepř	na dochucení

## POSTUP:

1. Připravte si kachní maso: do kůže udělejte mělké zářezy, vetřete sůl a pepř. Kůži směrem dolů vložte do variče Multicooker.
2. Zvolte program fázové vaření „STAGE COOKING“ – stisknout asi na 3 vteřiny a nastavte fázi 1 – délka vaření „COOKING TIME“ 10 min. a teplota „TEMP“ 150 °C. Opětovně stiskněte program fázového vaření „STAGE COOKING“ a nastavte fázi 2 – délku vaření na 5 min. a teplotu na 160 °C. Ještě jednou zmačkněte program na fázové vaření „STAGE COOKING“, nastavte čas na 25 min. a teplotu na 160 °C – třetí fáze. Poté již zapněte přípravu pokrmu pomocí tlačítka „START/STOP“ (3 vteřiny podržet). Na displeji se objeví ukazatel fáze „1“.
3. Není potřeba přiklápět víkem Multicooker. Kachní fileť otáčejte každé tři minuty.
4. Když začne druhá fáze (uslyšíte zvukový signál – pípnutí), uzavřete víkem.
5. Při třetí fázi vymačkejte šťávu z pomerančů, smíchejte s medem, rozmačkaným česnekem, přidejte i tymián, dobře promíchejte a vlijte na pokrm v nádobě. Opět přiklopte víkem.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

## TIPY A RADY:

- Pokud máte rádi asijskou příchuť, kachnu můžete namarinovat v sójové omáčce a nechat odpočinout v lednici asi hodinu předem.

SK

## INGREDIENCE:

Kačacie prsia	800 g
Med	200 g
Stredne veľké pomeranče na šťavu	4 ks (300–400 g)
Cesnak	20 g
Čerstvý tymián	4 vetvičky (20 g)
Soľ a čierne korenie	na dochutenie

## POSTUP:

1. Pripravte si kačacie mäso: do kože urobte plytké zárezy, votrite soľ a korenie. Kožou smerom nadol vložte do variča Multicooker.
2. Zvoľte program fázové varenie „STAGE COOKING“ – stlačiť na 3 sekundy – a nastavte fázu 1: dĺžka varenia „COOKING TIME“ 10 minút a teplota „TEMP“ 150 °C. Opätovne stlačte program fázového varenia „STAGE COOKING“ a nastavte fázu 2: dĺžku varenia na 5 minút a teplotu na 160 °C. Ešte jedenkrát stlačte program na fázové varenie „STAGE COOKING“ nastavte tretiu fázu: čas na 25 minút a teplotu na 160 °C. Potom už zapnite prípravu pokrmu pomocou tlačidla „START/STOP“ (3 sekundy podržať). Na displeji sa objaví ukazovateľ fázy „1“.
3. Nie je potrebné zatvárať Multicooker vekom. Kačací fileť otáčajte každé 3 minúty.
4. Keď začne druhá fáza (budete počuť zvukový signál – pípnutie), priklopte vekom.
5. Pri tretej fáze vytlačte šťavu z pomerančov, zmiešajte s medom, prelisovaným cesnakom a tymianom, dobre premiešajte a vlejte na pokrm v nádobe. Opäť zatvorte vekom.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

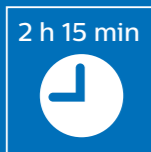
## TIPY A RADY:

- Pokiaľ máte radi ázijskú príchuť, kačku môžete namarinovať v sójovej omáčce a nechať odpočinúť v chladničke asi hodinu vopred.



# HOVĚZÍ MASO V KOŘENOVÉ ZELENINĚ

# HOVÄDZIE MÄSO V KOREŇOVEJ ZELENINE



CZ

## INGREDIENCE:

Hovězí maso (přední nebo kýta)	800 g
Větší cibule	1 ks (100 g)
Větší mrkev	1 ks (150 g)
Velké brambory	1–2 ks (200–250 g)
Malá bulva celeru	1 ks (300–500 g)
Kořen křenu	100 g
Smetana ke šlehání	2 lžice
Bobkový list	2 ks
Sůl, černý pepř celý	na dochucení
Voda	1 l

## POSTUP:

1. Nakrájejte cibuli na silnější proužky a mrkev na kolečka, celer na malé kostičky, brambory na půlměsíčky, a vše dejte na dno hrnce a na zeleninu položte naporcované hovězí maso.
2. Vyberte program smažení „FRY“, s přednastaveným časem „COOKING TIME“ na 15 minut. Pak stiskněte a krátce podržte tlačítko „START/STOP“ a zeleninu neustále míchejte.
3. Po skončení zvoleného programu vypněte funkci udržování teploty stisknutím tlačítka „WARM“.
4. Přidejte vodu, sůl, bobkový list, a celý pepř (několik kuliček).
5. Uzavřete víkem, zvolte program na pomalé vaření „SLOW COOKING“, Stiskněte volbu délky přípravy „COOKING TIME“ a nastavte na 2 hodiny, pak zapněte vařič pomocí tlačítka „START/STOP“.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
7. Scedte masový vývar a dušené maso umístěte na servírovací talíř. Tučnější smetanu osolte a přidejte nastrouhaný křen. Vývar podávejte v samostatné misce a přidejte do něj zpět zeleninu.

SK

## INGREDIENCIE:

Hovädzie mäso (predné alebo stehno)	800 g
Väčšia cibula	1 ks (100 g)
Väčšia mrkva	1 ks (150 g)
Veľké zemiaky	1–2 ks (200–250 g)
Malá buľva zeleru	1 ks (300–500 g)
Koreň křenu	100 g
Smotana na šľahanie	2 lyžice
Bobkový list	2 ks
Soľ, celé čierne korenie	na dochutenie
Voda	1 l

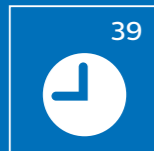
## POSTUP:

1. Nakrájajte cibulu na hrubšie plátky a mrkvu na kolieska, zeler na malé kocky, zemiaky na polmesiačky a všetko dajte na dno hrnca. Na zeleninu položte naporciované hovädzie mäso.
2. Vyberte program smaženia „FRY“ s prednastaveným časom „COOKING TIME“ na 15 minút. Potom stlačte a krátke podržte tlačidlo „START/STOP“ a zeleninu neustále miešajte.
3. Po skončení zvoleného programu vypnite funkciu udržiavania teploty stlačením tlačidla „WARM“.
4. Pridajte vodu, soľ, bobkový list a niekoľko guličiek čierneho korenia.
5. Uzavrite vekom, zvolte program na pomalé varenie „SLOW COOKING“, stlačte voľbu dĺžky prípravy „COOKING TIME“ a nastavte 2 hodiny. Potom zapnite vařič pomocou tlačidla „START/STOP“.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
7. Scedte mäsový vývar a dusené mäso umiestnite na servírovací tanier. Smotanu osolte a pridajte nastrúhaný křen. Vývar podávajte v samostatnej miske a pridajte doňho naspäť zeleninu.



# KLOBÁSA PO KREOLSKU

## KLOBÁSA NA KREOLSKÝ SPÔSOB



CZ

### INGREDIENCE:

Kvalitní čerstvé klobásky	4 ks (500 g)
Cibule	1 ks
Česnek	2 stroužky
Zázvor	1 kousek (asi 1,5 cm)
Kurkuma	1 lžička
Kajenský pepř	3 špetky
Drcená rajčata	1 plechovka (400 g)
Voda	1/3 odměrky*
Olej	1 lžice
Petržel (hladkolistá)	5 stonků
Sůl a čerstvě mletý pepř	podle chuti

### POSTUP:

1. Oloupejte a pokrájejte na tenké plátky česnek, cibuli a zázvor; klobásky pokrájejte na asi 3 cm silné špalíčky.
2. Do varné nádoby dejte olej, zvolte program smažení „FRY“ a nastavte časovač „COOKING TIME“ na 9 minut, zapněte „START/STOP“.
3. Když bude na displeji zobrazen čas 7 minut, přidejte do hrnce kousky klobásky a za občasného míchání opékejte asi 3 minuty.
4. Opečené klobásky z hrnce vyjměte a nechte stranou.
5. Přidejte cibuli, česnek i zázvor, 3 špetky soli, a po dobu jedné minuty krátce orestujte.
6. Přidejte další koření a pokračujte v restování asi 30 vteřin, stále míchejte.
7. Přidejte vodu a vařte ještě 2 minuty.
8. Po skončení programu vmíchejte drcená rajčata a vraťte dovnitř klobáskové špalíčky.
9. Zvolte program pomalého vaření „SLOW COOKING“, stiskněte časovač „COOKING TIME“, nastavte na 30 minut, zapněte pomocí „START/STOP“ a přiklopte víkem.
10. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.
11. Nakonec podle potřeby lehce osolte a podávejte posypané petrželkou.

\*Použijte originální odměrku Multicooker.

SK

### INGREDIENCIE:

Kvalitné čerstvé klobásky	4 ks (500 g)
Cibuľa	1 ks
Cesnak	2 strúčiky
Zázvor	asi 1,5 cm
Kurkuma	1 lyžička
Kajenské korenie	3 štipky
Drvené paradajky	1 konzerva (400 g)
Voda	1/3 odmerky*
Olej	1 lyžica
Petržlenová vňať	5 vetvičiek
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie	podľa chuti

### POSTUP:

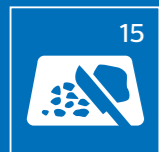
1. Olúpte a pokrájajte na tenké plátky cesnak, cibuľu a zázvor. Klobásky pokrájajte na asi 3 cm hrubé kolieska.
2. Do varnej nádoby dajte olej, zvolte program smaženia „FRY“ a nastavte časovač „COOKING TIME“ na 9 minút. Zapnite pomocou tlačidla „START/STOP“.
3. Keď bude na displeji zobrazený čas 7 minút, pridajte do hrnca kúsky klobásky a za občasného miešania opekajte asi 4 minúty.
4. Opečené klobásky z hrnca vyberte a nechajte bokom.
5. Pridajte cibuľu, cesnak i zázvor, 3 štipky soli, a počas jednej minúty krátko orestuje.
6. Pridajte ostatné korenie a pokračujte v restovaní asi 30 sekúnd, neustále miešajte.
7. Pridajte vodu a varte ešte 2 minúty.
8. Po skončení programu vmiešajte drvené paradajky a vráťte dovnútra kúsky klobásky.
9. Zvolte program pomalého varenia „SLOW COOKING“, stlačte časovač „COOKING TIME“, nastavte na 30 minút, zapnite pomocou „START/STOP“ a priklopte vekom.
10. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytiahnite prívodnú šnúru zo zásuvky.
11. Nakoniec podľa potreby ľahko osolte a podávajte posypané petržlenovou vňaťou.

\*Použite originálnu odmerku Multicooker.



# TRADIČNÍ HUSPENINA – MASOVÝ SULC

## TRADIČNÁ HUSPENINA



CZ

### INGREDIENCE:

Hovězí s kostí (hrudí, žebro)	1,3 kg
Střední mrkev	1 ks (75 g)
Středně velká cibule	1 ks (75 g)
Pepř celý	10 kuliček
Sůl	dle potřeby
Česnek	1 stroužek
Voda	2,5 l

### POSTUP:

1. Maso důkladně opláchněte. Není potřeba porcovat, rovnou jej celé vložte do varné nádoby Multicooker.
2. Dolejte do plna vodou až ke značce, uzavřete víkem a vyberte program na masové aspiky „MEAT JELLY“.
3. Stiskněte „START/STOP“ a tlačítko přidržte asi na 3 vteřiny. Vaříč Multicooker automaticky zapne přípravu pokrmu. Délka vaření se začne odpočítávat až od bodu varu vody.
4. Asi hodinu před koncem programu otevřete víko a přidejte do vývaru celou mrkev, cibuli, sůl, pepř a bobkový list.
5. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky.
6. Vyjměte maso, a natrhejte či nakrájejte na kousky. Vývar slijte.
7. Do vhodné misky/formy rozložte kousky masa, zeleninu a přidejte jemně nasekaný česnek, případně dozdobte nějakými bylinkami. Přelijte vývarem.
8. Nechte vychladnout a poté umístěte do lednice, aby sulc řádně ztuhl.

### TIPY A RADY:

- Aby masový vývar dobře rosolovatěl, používejte větší množství kostí. Lze vyzkoušet i z vepřových nožiček, prasečích uší, kuřecích pařátků (ne paliček, ani stehýnek) a drůbežích krků.

SK

### INGREDIENCE:

Hovädzie s kosťou (hrud, rebro)	1,3 kg
Stredne veľká mrkva	1 ks (75 g)
Stredne veľká cibuľa	1 ks (75 g)
Celé čierne korenie	10 ks
Soľ	podľa potreby
Cesnak	1 strúčik
Voda	2,5 l

### POSTUP:

1. Mäso dôkladne opláchnite. Nie je potrebné ho porciovať, rovno ho celé vložte do varnej nádoby Multicooker.
2. Dolejte do plna vodou až ku značke, uzavrite vekom a vyberte program na mäsové aspiky „MEAT JELLY“.
3. Stlačte „START/STOP“ a tlačidlo podržte asi 3 sekundy. Varič Multicooker automaticky začne prípravu pokrmu. Dĺžka varenia sa začne odpočítavať od bodu varu vody.
4. Asi hodinu pred koncom programu otvorte veko a pridajte do vývaru celú mrkvu, cibuľu, soľ, korenie a bobkový list.
5. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vyťahnite prírodnú šnúru zo zásuvky.
6. Vyberte mäso a natrhajte či nakrájajte ho na kúsky. Vývar zlejte.
7. Do vhodnej misky/formy rozložte kúsky mäsa, zeleninu a pridajte najemno posekaný cesnak, prípadne dozdobte bylinkami. Zalejte vývarom.
8. Nechajte vychladnúť pri izbovej teplote a potom umiestnite do chladničky, aby huspenina poriadne stuhla.

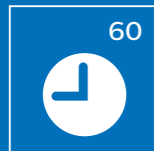
### TIPY A RADY:

- Aby hovädzí vývar dobre zrôsloval, používajte väčšie množstvo kostí. Je možné recept vyskúšať aj z bravčových paprčiek či uší, kuracích nožičiek a hydinových krkov.



# TVAROHOVÝ NÁKYP S ROZINKAMI

# TVAROHOVÝ NÁKYP S HROZIENKAMI



CZ

## INGREDIENCE:

Tvaroh	250 g
Vejde	1 celé
Cukr krystal	70 g
Krupice	1 lžička (zarovnaná)
Rozinky	1 šálek
Kypřicí prášek do pečiva	0,3 lžičky (zarovnaná)
Vanilka	podle chuti
Olej	na vymaštění

## POSTUP:

1. Lehce vymaštěte hrnec Multicooker.
2. V jiné misce si připravte vejce s cukrem. Dobře rozšlehejte a postupně přidávejte tvaroh, po dalším propracování pak krupici, vanilkový extrakt a kypřicí prášek, opět jen postupně, po menších částech, lžící po lžici. Na závěr vmíchejte rozinky.
3. Celou směs nyní vlijte do varné nádoby Multicooker.
4. Priklopte víkem a zvolte program pečení „BAKE“.
5. Stiskněte časovač a nastavte délku vaření „COOKING TIME“ – přednastaveno na 45 minut, poté teplotu pomocí „TEMP“ na 140 °C. Stiskněte „START/STOP“ a tlačítko přidržte 3 vteřiny.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

## TIPY A RADY:

- Do tohoto dezertu můžete přidat jakékoliv sušené nebo kandované ovoce. Vyzkoušejte také s kousky hořké čokolády, plátky kyselějšího jablka či s oblíbenou marmeládou.

SK

## INGREDIENCE:

Tvaroh	250 g
Vajce	1 celé
Cukor kryštál	70 g
Krupica	1 lyžička (zarovnaná)
Hroziienka	1 šálka
Kypriaci prášok do pečiva	1/3 lyžičky (zarovnanej)
Vanilka	podľa chuti
Olej	na vymastenie

## POSTUP:

1. Lahko vymastite hrniec Multicooker.
2. V inej miske si pripravte vajce s cukrom. Dobre rozšlahajte a postupne pridávajte tvaroh, po ďalšom prepracovaní potom krupicu, vanilkový extrakt a kypriaci prášok. Pridávajte postupne, po menších častiach, lyžicu po lyžici. Na záver vmiešajte hroziienka.
3. Celú zmes nalejte do varnej nádoby Multicooker.
4. Priklopte vekom a zvolte program na pečenie „BAKE“.
5. Stlačte časovač a nastavte dĺžku varenia „COOKING TIME“ – prednastavené na 45 minút, potom teplotu pomocou „TEMP“ na 140 °C. Stlačte „START/STOP“ a tlačidlo podržte 3 sekundy.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vytiahnite prívodnú šnúru zo zásuvky.

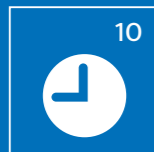
## TIPY A RADY:

- Do tohoto dezertu môžete pridať akékoľvek sušené alebo kandované ovocie. Vyskúšajte tiež s kúskami horkej čokolády, plátkami kyseljšieho jablka či obľúbeným džemom..



# PEČENÁ JABLKA

## PEČENÉ JABLKÁ



CZ

### INGREDIENCE:

Zelená jablka – např. Granny Smith	4 ks (600–750 g)
Med	4 lžičky
Mleté ořechy a mandle	4 lžíce
Piniové oříšky	4 lžičky
Voda	75 ml

### POSTUP:

1. Odřízněte vrchní část jablek – nevyhazujte. Vydlabejte prostředek každého jablka a zcela zbavte jádřince, dejte však pozor, abyste ho neprořízli úplně. Naplňte lžičkou medu a dvěma lžičkami směsi ořechů. Odříznutými vršky nyní přiklopte jablka.
2. Do varné nádoby Multicooker nalijte vodu, opatrně vložte plněná jablčička a uzavřete víkem.
3. Zvolte program vlastní vaření „MANUAL“, nastavte časovač „COOKING TIME“ na 10 minut a teplotu na 160 °C, a nakonec zapněte pomocí tlačítka „START/STOP“ – podržet na 3 vteřiny.
4. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
5. Vyjměte celý hrnec, jablka naložte na servírovací talířky a před podáváním nechte lehce vychladnout.

### TIPY A RADY:

- Pokud použijete větší jablka, přidejte k délce přípravy pomocí časovače 10 minut.
- V případě, že preferujete měkčí (více uvařená) jablčička, prodlužte dobu vaření.
- Před podáváním můžete pečená jablka pocukrovat moučkovým cukrem, nebo případně dozdobit šlehačkou.

SK

### INGREDIENCIE:

Zelené jablká – napr. Granny Smith	4 ks (600–750 g)
Med	4 lyžičky
Mleté ořechy a mandle	4 lyžice
Piniové oriešky	4 lyžičky
Voda	75 ml

### POSTUP:

1. Odrežte vrchnú časť jablka – nevyhadzujte. Vydlabte stred každého jablka a úplne ho zbavte jadrovníka, dajte však pozor, aby ste ho neprerezali úplne. Naplňte lyžičkou medu a dvoma lyžičkami zmesi orechov. Odrezanými vrškami priklopte jablká.
2. Do varnej nádoby Multicooker nalejte vodu, opatrne vložte plnené jablká a uzavrite vekom.
3. Zvoľte program vlastné varenie „MANUAL“, nastavte časovač „COOKING TIME“ na 10 minút a teplotu na 160 °C. Nakoniec zapnite pomocou tlačidla „START/STOP“ – podržte 3 sekundy.
4. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

### TIPY A RADY:

- Pokiaľ použijete väčšie jablká, pridajte k dĺžke prípravy pomocou časovača 10 minút.
- V prípade, že preferujete mäkšie (viac uvarené) jablká, predĺžte čas varenia.
- Pred podávaním môžete jablká pocukrovat práškovým cukrom, alebo prípadne dozdobiť šľahačkou.

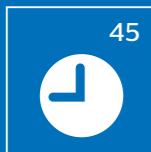


# JABLEČNÝ KOLÁČ

# JABLKOVÝ KOLÁČ



15



45



2



10

CZ

## INGREDIENCE:

Vejce	4 celá
Cukr krystal	260 g
Máslo	na vymaštění
Mouka	315 g
Vanilkový cukr	1 lžička
Větší červená jablka	2 ks (celkem asi 500 g)

## POSTUP:

1. Vytřete varnou nádobu kouskem másla a lehce posypte krystalovým cukrem.
2. Oloupaná a na osminky nakrájená jablka položte na dno hrnce.
3. Našlehejte celá vejce až do utvoření pěny, pak postupně přidávejte cukr a vanilkový cukr.
4. Dále přisypávejte mouku, neustále šlehejte těsto. Když jsou všechny suroviny dobře zapracované, nalijte těsto na jablka.
5. Hrncem dejte do vařiče Multicooker a přiklopte víkem. Zapněte program na pečení „BAKE“ s přednastaveným časem, a nastavte teplotu na 150 °C, pak už jen stiskněte „START/STOP“.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
8. Koláč nechte zchladnout asi 30 minut, poté ho pocukrujte moučkovým cukrem.

## TIPY A RADY:

- Pokud chcete dosáhnout intenzivnější chuti, jablka před vložením můžete nejdříve zkaramelizovat.
- Pokud z nějakého důvodu těsto dostatečně nenakyne, příště zkuste našlehat vaječné bílky zvlášť: nejprve udělejte sníh, pak přidejte cukr, šlehejte, dokud těsto nezhoustne, pak přidejte žloutky a pokračujte ve šlehání těsta, přičemž dodržujte zbývající postup přípravy receptu.

SK

## INGREDIENCIE:

Vajcia	4 celé
Cukor kryštál	260 g
Maslo	na vymastenie
Múka	315 g
Vanilkový cukor	1 lyžička
Väčšie červené jablká	2 ks (spolu asi 500 g)

## POSTUP:

1. Potrite varnú nádobu kúskom masla a zľahka posypte kryštálovým cukrom.
2. Olúpané a na osminky nakrájané jablká položte na dno hrnca.
3. Šľahajte celé vajcia do peny, potom pridávajte cukor a vanilkový cukor.
4. Potom prisypávajte múku a neustále šľahajte cesto. Keď sú všetky suroviny dobre spracované, nalejte cesto na jablká.
5. Hrnec dajte do variča Multicooker a priklopte vekom. Zapnite program na pečenie „BAKE“ s prednastaveným časom a nastavte teplotu na 150 °C. Potom stlačte „START/STOP“.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
7. Koláč nechajte vychladnúť asi 30 minút, potom ho pocukrujte práškovým cukrom.

## TIPY A RADY:

- Ak chcete dosiahnuť intenzívnejšiu chuť, jablká môžete pred vložením do variča najprv skaramelizovať.
- Pokiaľ z nejakého dôvodu cesto dostatočne nenarastie, skúste nabudúce vyšľahať vaječné bielky zvlášť: najprv urobte sneh, potom pridajte cukor, šľahajte, dokým cesto nezhoustne, potom pridajte žltky a pokračujte v šľahaní cesta, pričom dodržujte ostávajúci postup prípravy receptu.





# KRUPICOVÝ DEZERT

# KRUPICOVÝ DEZERT



CZ

## INGREDIENCE:

Kefír	375 ml
Krupice	200 g
Mouka	160 g
Cukr	200 g
Vejce	3 celá
Máslo	100 g
Kypřicí prášek do pečiva	1 lžička
Jedlá soda	0,3 lžičky

## POSTUP:

1. Krupici zalijte kefirom, dobře promíchejte a nechte asi 20 minut odpočívat.
2. Pak přidejte vejce, rozpuštěné máslo, cukr, a mouku smíchanou s jedlou sodou a práškem do pečiva; vše řádně smíchejte a zpracované těsto dejte do mírně vymazané nádoby Multicooker.
3. Přiklopte víkem, vyberte program na pečení „BAKE“ (čas přípravy je automaticky nastaven na 45 min). Časovač nastavte na 50 minut, teplotu na 160 °C, poté zapněte zařízení tlačítkem „START/STOP“ – podržet na 3 vteřiny.
4. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
5. Moučník před podáváním nechte vychladnout alespoň 15 minut, servírujte pocukrovaný moučkovým cukrem nebo dle chuti doplňte čokoládovou polevou.

SK

## INGREDIENCE:

Kefír	375 ml
Krupica	200 g
Múka	160 g
Cukor	200 g
Vajcia	3 celé
Maslo	100 g
Kypriaci prášok do pečiva	1 lyžička
Sóda bikarbóna	1/3 lyžičky

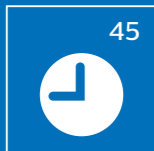
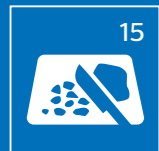
## POSTUP:

1. Krupicu zalejte kefirom, dobre premiešajte a nechajte asi 20 minút odpočívať.
2. Potom pridajte vajcia, rozpustené maslo, cukor a múku zmiešanú s jedlou sódou a práškom do pečiva. Všetko riadne zmiešajte a prepracované cesto nalejte do mierne vymastenej nádoby Multicooker.
3. Priklopte vekom, vyberte program na pečenie „BAKE“ (čas prípravy je automaticky nastavený na 45 minút). Časovač nastavte na 50 minút, teplotu na 160 °C. Potom zapnite zariadenie tlačidlom „START/STOP“ – podržte na 3 sekundy.
4. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
5. Koláč pred podávaním nechajte vychladnúť aspoň 15 minút. Servírujte pocukrovaný práškovým cukrom alebo podľa chuti doplňte čokoládovou polevou.



# MRKVOVÝ DORT

# MRKVOVÁ TORTA



CZ

## INGREDIENCE:

Mouka	315 g
Sůl	5 g (1 lžička)
Kypřicí prášek do pečiva	15 g (1 zarovnaná lžice)
Jedlá soda	15 g (1 zarovnaná lžice)
Skořice (mletá)	15 g (1 zarovnaná lžice)
Hřebíček (mletý)	3 g (1 zarovnaná lžička)
Sušený zázvor (mletý)	3 g (1 zarovnaná lžička)
Cukr krystal	180 g
Rostlinný olej	4 lžice
Vejce	3 celá
Středně velké mrkve	asi 3 ks (220–250 g)
Vlašské ořechy (hrubě mleté)	100 g
Čerstvý smetanový sýr (žervé)	300 g
Máslo	100 g
Cukr moučka	100 g

## POSTUP:

- Smíchejte mouku, sůl, kypřicí prášek, jedlou sodu, skořici, hřebíček a zázvor v misce.
- Do jiné mísy dejte cukr, který smíchejte s olejem (asi 90 ml, nejlépe slunečnicový), a postupně vmíchejte vejce, jedno po druhém, směs dobře prošlehejte.
- Nyní smíchejte dohromady obě směsi, do vzniklého těsta přidejte jemně nastrouhanou mrkev i většinu ořechů (část nechte na ozdobu), a stále míchejte.
- Rostlinným olejem vymažte varnou nádobu Multicooker, vlijte hotové těsto a uzavřete víkem.
- Vyberte program pečení „BAKE“, teplotu nastavte na 160 °C, a stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- Mezitím si připravte krém do náplně: smíchejte čerstvý smetanový sýr (žervé) s máslem a moučkovým cukrem.
- Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
- Vyjměte celý hrnec, upečený dort položte na servírovací táč a dokončete krémem a posypte mletými ořechy.

SK

## INGREDIENCE:

Múka	315 g
Soľ	5 g (1 lyžička)
Kypriaci prášok do pečiva	15 g (1 zarovnaná lyžica)
Sóda bikarbóna	15 g (1 zarovnaná lyžica)
Škorica (mletá)	15 g (1 zarovnaná lyžica)
Klinček (mletý)	3 g (1 zarovnaná lyžička)
Sušený zázvor (mletý)	3 g (1 zarovnaná lyžička)
Cukor kryštál	180 g
Rastlinný olej	4 lyžice
Vajcia	3 celé
Stredne veľká mrkva	asi 3 ks (220–250 g)
Vlašské orechy (nahrubo pomleté)	100 g
Čerstvý smotanový syr (žervé)	300 g
Maslo	100 g
Práškový cukor	100 g

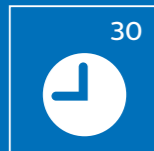
## POSTUP:

- Zmiešajte múku, soľ, kypriaci prášok, sódu bikarbónu, škoricu, klinček a zázvor v miske.
- Do inej misy dajte cukor, ktorý zmiešate s olejom (asi 90 ml, najlepšie slnečnicový) a postupne vmiešajte vajcia, jedno po druhom. Zmes dobre vyšľahajte.
- Zmiešajte obe zmesi dokopy, do vzniknutého cesta pridajte najemno nastrouhanú mrkvu a väčšinu orechov (časť nechajte na ozdobu) a stále miešajte.
- Rastlinným olejom vymastite varnú nádobu Multicooker, vlejte hotové cesto a uzavrite vekom.
- Vyberte program pečenia „BAKING“, teplotu nastavte na 160 °C a stlačte tlačidlo „START/STOP“.
- Medzitým si pripravte krém do náplne: zmiešajte čerstvý smotanový syr s maslom a práškovým cukrom.
- Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
- Vyjmite celý hrniec, upečenú tortu položte na servírovací tanier, dokončite krémom a posypte mletými orechmi.



# DĚTSKÁ PIZZA NASLADKO

# DETSKÁ PIZZA NASLADKO



CZ

## INGREDIENCE:

### Na těsto:

Výběrová hladká nebo polohrubá mouka	315 g (3 odměrky až po značku 160*)
Vejsce	2 celá
Cukr	2 lžičce (zarovnané)
Máslo	100 g

### Na náplň:

Středně velká hruška	1 ks (asi 200 g)
Středně velké jablko	1 ks (asi 150–180 g)
Hroznové víno	150 g
Med	2 lžičce
Hustá smetana – např. zakysaná	4 lžičce (100 g)
Vlašské ořechy	3 lžičce

## POSTUP:

1. Připravte těsto. Smíchejte vejce s rozpuštěným máslem, našlehejte. Přidejte prosátou mouku, špetku soli a cukr. Všechny suroviny dobře propracujte ve vláčné těsto, přikryjte utěrkou a nechte v chladničce odpočinout asi 30 minut.
2. Vychlazené těsto rozdělte na dvě části, a každou polovinu pak vytvarujte do kruhu dle velikosti vnitřního hrnce.
3. Smíchejte ovoce, kysanou smetanu a med v samostatné misce.
4. Těsto vložte na dno nádoby Multicooker, potřete náplní a navrch přidejte ostatní ingredience.
5. Vyberte program na pizzu „PIZZA“, s dobou přípravy „COOKING TIME“ nastavenou na 30 minut. Stiskněte a na 3 vteřiny podržte tlačítko „START/STOP“.
6. Celý proces zopakujte i s druhou polovinou těsta.
7. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

\* Použijte originální odměrku dodávanou v příslušenství Multicooker.

SK

## INGREDIENCE:

### Na cesto:

Výberová hladká alebo polohrubá múka	315 g (3 odmerky po značku 160*)
Vajcia	2 celé
Cukor	2 lyžice (zarovnané)
Maslo	100 g

### Na náplň:

Stredne veľká hruška	1 ks (asi 200 g)
Stredne veľké jablko	1 ks (asi 150–180 g)
Hrozno	150 g
Med	2 lyžice
Kyslá smotana	4 lyžice (100 g)
Vlašské ořechy	3 lyžice

## POSTUP:

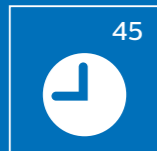
1. Pripravte cesto. Zmiešajte vajcia s rozpusteným maslom, vyšlahajte. Pridajte preosiatu múku, štipku soli a cukor. Všetky suroviny dobre premiešajte na vláčne cesto, prikryte utierkou a nechajte v chladničke odpočinúť asi 30 minút.
2. Vychladené cesto rozdeľte na 2 časti a každú polovicu potom vytvarujte do kruhu podľa veľkosti vnútorného hrnca.
3. Zmiešajte ovocie, kyslú smotanu a med v samostatnej miske.
4. Cesto vložte na dno nádoby Multicooker, potrite náplňou a navrch pridajte ostatné ingrediencie.
5. Vyberte program na pizzu „PIZZA“ s časom prípravy „COOKING TIME“ nastaveným na 30 minút. Stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „START/STOP“.
6. Celý proces zopakujte aj s druhou polovicou cesta.
7. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

\* Použite originálnu odmerku dodávanú v príslušenstve Multicooker.



# ČOKOLÁDOVO-OŘECHOVÝ MOUČNÍK

# ČOKOLÁDOVO-ORECHOVÝ ZÁKUSOK



CZ

## INGREDIENCE:

Střední vejce	4 ks
Práškový cukr	225 g
Máslo	75 g
Mouka	60 g
Kypřicí prášek do pečiva	2 lžičky
Hořká čokoláda	100 g
Sekané vlašské ořechy	100 g

## POSTUP:

1. Ve vhodné misce rozšlehejte vejce. Přidejte cukr a šlehejte, až bude mít směs krémovou konzistenci. Dále přidávejte máslo a stále míchejte. Nakonec přidejte do vznikajícího těsta mouku s kypřicím práškem do pečiva.
2. Rozpusťte čokoládu, smíchejte s těstem a přidejte i ořechy.
3. Vymastěte strany i dno nádoby a vlijte do ní těsto, rovnoměrně rozprostřete.
4. Zvolte funkci pečení „BAKE“ při teplotě 160 °C. Stiskněte tlačítko časovače „COOKING TIME“ a nastavte na 45 minut. Přiklopte víkem a zapněte pomocí „START/STOP“.
5. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
6. Před vyjmutím dezertu z hrnce vyčkejte, dokud nebude zcela vychladlý.

SK

## INGREDIENCE:

Stredne veľké vajcia	4 ks
Práškový cukor	225 g
Maslo	75 g
Múka	60 g
Kypriaci prášok do pečiva	2 lyžičky
Horká čokoláda	100 g
Nasekané vlašské orechy	100 g

## POSTUP:

1. Vo vhodnej miske rozšľahajte vajcia. Pridajte cukor a šľahajte, dokým bude mať zmes krémovú konzistenciu. Ďalej pridávajte maslo a stále miešajte. Nakoniec pridajte do vzniknutého cesta múku s kypriacim práškom do pečiva.
2. Rozpusťte čokoládu, zmiešajte s cestom a pridajte aj orechy.
3. Vymastite steny a dno nádoby a vlejte do nej cesto, rovnomerne rozprestrite.
4. Zvoľte funkciu pečenia „BAKE“ pri teplote 160 °C. Stlačte tlačidlo časovača „COOKING TIME“ a nastavte na 45 minút. Priklapte vekom a zapnite pomocou „START/STOP“.
5. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
6. Pred vybratím dezertu z hrnca počkajte, dokým nebude celkom vychladnutý.



# OVOCNÝ JOGURT

# OVOCNÝ JOGURT



CZ

## INGREDIENCE:

Mléko	1,5 l
Jogurt – na proces mléčného kvašení	120 ml
Jahody	250 g
Borůvky	100 g

## POSTUP:

1. Pokud k nastartování mléčného kvašení použijete mléko, ujistěte se, že má pokojovou teplotu.
2. Mléko nalijte do misy, přidejte jogurt, zamíchejte a pak přiklopte víkem.
3. Zvolte program na výrobu jogurtů „YOGHURT“, zapněte tlačítkem „START/STOP“. Až bude zbývat posledních 30 minut, dejte dovnitř jahody a borůvky – několik menších kousků nechte na dozdobení.
4. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

SK

## INGREDIENCE:

Mlieko	1,5 l
Jogurt – ako základ mliečného kvasenia	120 ml
Jahody	250 g
Čučoriedky	100 g

## POSTUP:

1. Ak na naštartovanie mliečneho kvasenia použijete mlieko, uistite sa, že má izbovú teplotu.
2. Mlieko dajte do misy Multicooker, pridajte jogurt, zmiešajte a priklopte vekom.
3. Zvoľte program na výrobu jogurtov „YOGHURT“, zapnite tlačidlom „START/STOP“. Keď bude ostávať posledných 30 minút programu, pridajte jahody a čučoriedky – niekoľko menších kúskov nechajte na dozdobenie.
4. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

## TIPY A RADY:

- Protože se jogurtové kultury hodně liší a k dostání je velké množství druhů, chuť a finální textura výsledného jogurtu připraveného v zařízení Multicooker se proto také může výrazně lišit – nebojte se experimentovat.

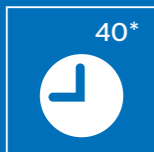
## TIPY A RADY:

- Pretože jogurtové kultúry sa navzájom odlišujú a na trhu je veľké množstvo druhov, chuť a finálna textúra výsledných jogurtov pripravených v zariadení Multicooker sa môže výrazne líšiť – nebojte sa experimentovať.



# KOMPOT Z KANDOVANÉHO OVOCE

# KOMPÓT Z KANDIZOVANÉHO OVOCIA



CZ

## INGREDIENCE:

Kandované ovoce	300 g
Voda	2 l
Cukr	130 g

## POSTUP:

1. Propláchněte kandované ovoce. Přelijte jej převařenou vodou, kterou jste nechali zchladnout, a nechte nasát po dobu asi 20 minut.
2. Slijte a ovoce ještě jednou řádně propláchněte. Pak ho vložte do varné nádoby Multicooker, přidejte cukr a vodu a dobře zamíchejte.
3. Zavřete víko, zvolte program na zavařování „COMPOTE“, stiskněte časovač „COOKING TIME“ a navolte délku přípravy 40 min., poté zapněte zařízení přidržím tlačítka „START/STOP“ na 3 vteřiny.
4. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

\* Délka vaření se začíná počítat až od bodu varu tekutiny.

SK

## INGREDIENCIE:

Kandizované ovocie	300 g
Voda	2 l
Cukor	130 g

## POSTUP:

1. Prepláchnite kandizované ovocie. Zalejte ho prevarenou vodou, ktorú ste nechali ochladnúť a nechajte napučať asi 20 minút.
  2. Zlejte ovocie a ešte jedenkrát prepláchnite. Potom ho vložte do varnej nádoby Multicooker, pridajte cukor a vodu a zamiešajte.
  3. Zavrite veko, zvolte program na zavařovanie „COMPOTE“, stlačte časovač „COOKING TIME“ a navolte dĺžku prípravy 40 minút, potom zapnite zariadenie podržaním tlačidla „START/STOP“ na 3 sekundy.
  4. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
- \* Dĺžka varenia sa začína počítať až od bodu varu tekutiny.

## TIPY A RADY:

- Kompot z kandovaného ovoce bude hustší a mít výraznější chuť i vůni, pokud funkci udržování teploty „KEEP WARM“ necháte zapnutou alespoň hodinu a déle.
- Ovoce můžete svařit i bez cukru, anebo cukr nahradte medem.

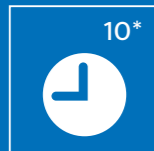
## TIPY A RADY:

- Kompót z kandizovaného ovocia bude hustejší a bude mať výraznejšiu chuť aj vôňu, pokiaľ funkciu udržiavania teploty „KEEP WARM“ necháte zapnutú aspoň hodinu a dlhšie.
- Ovocie môžete povariť aj bez cukru, alebo cukor nahradte medom.



# HORKÁ ČOKOLÁDA

## HORÚCA ČOKOLÁDA



CZ

### INGREDIENCE:

Voda	0,5 l
Mléko	0,5 l
Hořká čokoláda	500 g
Vanilka	3 g
Škrob	2 zarovnané lžíce

### POSTUP:

1. Do nádoby dejte kousky nalámané čokolády společně s 500 ml vody a 250 ml mléka; uzavřete víkem.
2. Zvolte program na zavařování „COMPOTE“ (doba přípravy je automaticky nastavena na 10 minut – odpočítává se, až když se tekutina začne vařit), pak stiskněte „START/STOP“.
3. Mezitím si v jiné misce smíchejte škrob, druhou polovinu mléka a vanilku.
4. Po skončení programu vypněte Multicooker, otevřete víko a vlijte k čokoládě rozmíchaný škrob, a za neustálého míchání vyčkejte, dokud tekutina nezhoustne.
5. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.
6. Horkou čokoládu nalijte do šálek a ihned podávejte.

SK

### INGREDIENCE:

Voda	0,5 l
Mlieko	0,5 l
Horká čokoláda	500 g
Vanilka	3 g
Škrob	2 zarovnané lyžice

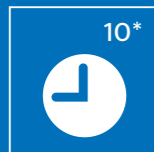
### POSTUP:

1. Do nádoby Multicooker dajte kúsky nalámanej čokolády spoločne s 500 ml vody a 250 ml mlieka; uzavrite vekom.
2. Zvoľte program na zaváranie „COMPOTE“ (čas prípravy je automaticky nastavený na 10 minút – odpočítava sa, až keď sa tekutina začne variť), potom stlačte „START/STOP“.
3. Medzitým v inej miske zmiešajte škrob, druhú polovicu mlieka a vanilku.
4. Po skončení programu vypnite Multicooker, otvorte veko, vlejte k čokoláde rozmiešaný škrob a za neustáleho miešania počkajte, dokým tekutina nezhustne.
5. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržiavania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.
6. Horúcu čokoládu nalejte do šálok a ihneď podávajte.



# SVAŘENÉ VÍNO

## VARENÉ VÍNO



CZ

### INGREDIENCE:

Suché červené víno	0,75 l
Voda	130 ml
Pomeranč	1/4 ks (30 g)
Hřebíček	10 ks
Badyán	4 ks
Velké jablko	1/2 ks (50 g)
Cukr na dochucení	asi 3 plné lžičky
Skořice celá	4 ks

### POSTUP:

1. Jablko a pomeranč nakrájejte na tenké plátky a vložte do hrnce společně s vodou, cukrem a veškerým kořením.
2. Víko není nutné přiklápět. Vyberte program na zavařování „COMPOTE“, a zapněte přidržením tlačítka „START / STOP“ na 3 vteřiny.
3. Po zapnutí zařízení Multicooker, na displeji se zobrazí malé pomlčky, čímž se oznamuje, že tekutina uvnitř nádoby se ohřívá. Až se začne úplně vařit, zařízení zahájí odpočet času.
4. Jakmile se voda vaří, přidejte víno a promíchejte.
5. Nechte připravovat po celou nastavenou dobu přípravy až do skončení programu nepřiklopené.
6. Po skončení programu se zobrazí funkce udržování teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypněte zařízení z přívodu el. energie.

### TIPY A RADY:

- Aby chuť svařeného vína byla intenzivnější, nechte nápoj po vypnutí zařízení s uzavřeným víkem asi 20 minut odpočívat.
- Po přidání vína již nevařte!

SK

### INGREDIENCE:

Suché červené víno	0,75 l
Voda	130 ml
Pomeranč	1/4 ks (30 g)
Klinček	10 ks
Badián	4 ks
Velké jablko	1/4 ks (50 g)
Cukor na dochutenie	asi 3 plné lyžičky
Celá škorica	4 ks

### POSTUP:

1. Jablko a pomeranč pokrájajte na tenké plátky a vložte do hrnca spoločne s vodou, cukrom a všetkým korením.
2. Veko nie je nutné priklopiť. Vyberte program na zavařovanie „COMPOTE“ a zapnite podržaním tlačidla „START/STOP“ na 3 sekundy.
3. Po zapnutí zariadenia Multicooker sa na displeji zobrazia malé pomlčky, čím sa oznamuje, že tekutina vo vnútri sa zohrieva. Keď sa začne tekutina úplne variť, zariadenie zahájí odpočet času.
4. Akonáhle sa voda varí, pridajte víno a premiešajte.
5. Nechajte pripravovať po celý nastavený čas prípravy až do skončenia programu, nepřiklopené.
6. Po skončení programu sa zobrazí funkcia udržovania teploty pokrmu „KEEP WARM“; vypnite zariadenie z prívodu el. energie.

### TIPY A RADY:

- Aby chuť vareného vína bola intenzívnejšia, nechajte nápoj po vypnutí s uzavretým vekom asi 20 minút odpočívať.
- Po pridání vína už nevařte!



## TABULKA PROGRAMŮ A TEPLŮT

PROGRAMY	AUTOMATICKY NASTAVENÝ ČAS	NASTAVITELNÁ DOBA PŘÍPRAVY	TEPLOTA
RICE - rýže	30–40 minut	–	130–140 °C, nelze přenastavit
GRAIN - obiloviny	30–40 minut	–	130–140 °C, nelze přenastavit
JAM - džem	10 minut	5 minut – 2 h (5min. interval, 1 h)	90–100 °C, nelze přenastavit
RISOTTO - rizoto	35 minut	–	130–140 °C, nelze přenastavit
STEAM - vaření v páře	20 minut	5 minut – 2 h (5min. interval, 1 h)	100 °C, nelze přenastavit
BOIL - vaření	20 minut	5 minut – 2 h (5min. interval, 1 h)	100 °C, nelze přenastavit
SOUP - polévka	1 h	20 minut – 4 h (5min. interval, 1 h)	90–100 °C, nelze přenastavit
FRY - smažení	15 minut	5 minut - 60 minut (5min. interval)	145–160 °C, nelze přenastavit
SLOW COOKING - pomalé vaření	5 h	1 h – 15 min. (1h interval)	80 °C, nelze přenastavit
RAGOUT - ragú	2 h	20 minut – 10 h (5min. interval, 1 h)	90 °C, nelze přenastavit
STEW - dušení	2 h	20 minut – 10 h (10min. interval, 1 h)	90 °C, nelze přenastavit
ROAST – restování/opékání	1 h	–	120–130 °C, nelze přenastavit

PROGRAMY	AUTOMATICKY NASTAVENÝ ČAS	NASTAVITELNÁ DOBA PŘÍPRAVY	TEPLOTA
BAKE - pečení	45 minut	20 minut – 2 h (5min. interval, 1 h)	40–160 °C, 10 °C interval -automaticky nastavená teplota je 130 °C
YOGHURT - jogurt	8 h	6 – 12 h	40 °C, nelze přenastavit
KEFIR - kefir	8 h	6 – 12 h	40 °C, nelze přenastavit
JELLY MEAT - masová huspenina	6 h	4 h – 10 h (30 min., 1h interval)	90–100 °C, nelze přenastavit
EGGS - vejce	4 minut	1 minuta – 15 minut (5sec. Interval, 1 h)	100 °C, nelze přenastavit
BEVERAGES - nápoje	10 minut	5 minut – 40 minut (1min. interval)	100 °C, nelze přenastavit
PASTA - těstoviny	4 minut	1 minuta – 15 minut (1min. interval)	100 °C, nelze přenastavit
PIZZA - pizza	35 minut	10 – 60 minut (5min. interval)	130 °C, nelze přenastavit
REHEAT - ohřev	25 minut	5 minut – 1 h (1min.)	85 °C, nelze přenastavit
MANUAL - manuální nastavení	2 h	5 minut – 10 h (5min. interval, 1 h)	30–160 °C, 10 °C interval -automaticky nastavená teplota je 100 °C
STAGE COOKING - fázové vaření	5 minut	5 minut – 15 h	30–160 °C, 10 °C interval -automaticky nastavená teplota je 100 °C

## TABUĽKA PROGRAMOV A TEPLÔT

PROGRAMY	AUTOMATICKY NASTAVENÝ ČAS	NASTAVITELNÝ ČAS PRÍPRAVY	TEPLOTA
RICE - ryža	30–40 minút	–	130–140 °C, nie je možné zmeniť
GRAIN - obiloviny	30–40 minút	–	130–140 °C, nie je možné zmeniť
JAM - džem	10 minút	5 minút – 2 h (5min. interval, 1 h)	90–100 °C, nie je možné zmeniť
RISOTTO - rizoto	35 minút	–	130–140 °C, nie je možné zmeniť
STEAM - varenie v pare	20 minút	5 minút – 2 h (5min. interval, 1 h)	100 °C, nie je možné zmeniť
BOIL - varenie	20 minút	5 minút – 2 h (5min. interval, 1 h)	100 °C, nie je možné zmeniť
SOUP - polievka	1 h	20 minút – 4 h (5min. interval, 1 h)	90–100 °C, nie je možné zmeniť
FRY - smaženie	15 minút	5 minút - 60 minút (5min. interval)	145–160 °C, nie je možné zmeniť
SLOW COOKING - pomalé varenie	5 h	1 h – 15 min. (1h interval)	80 °C, nie je možné zmeniť
RAGOUT - ragú	2 h	20 minút – 10 h (5min. interval, 1 h)	90 °C, nie je možné zmeniť
STEW - dusenie	2 h	20 minút – 10 h (10min. interval, 1 h)	90 °C, nie je možné zmeniť
ROAST – restovanie/opekanie	1 h	–	120–130 °C, nie je možné zmeniť

PROGRAMY	AUTOMATICKY NASTAVENÝ ČAS	NASTAVITELNÝ ČAS PRÍPRAVY	TEPLOTA
BAKE - pečenie	45 minút	20 minút – 2 h (5min. interval, 1 h)	40–160 °C, 10 °C interval -automaticky nastavená teplota je 130 °C
YOGHURT - jogurt	8 h	6 – 12 h	40 °C, nie je možné zmeniť
KEFIR - kefir	8 h	6 – 12 h	40 °C, nie je možné zmeniť
JELLY MEAT - mäsový aspik	6 h	4 h – 10 h (30 min., 1h interval)	90–100 °C, nie je možné zmeniť
EGGS - vajcia	4 minúty	1 minuta – 15 minút (5sec. Interval, 1 h)	100 °C, nie je možné zmeniť
BEVERAGES - nápoje	10 minút	5 minút – 40 minút (1min. interval)	100 °C, nie je možné zmeniť
PASTA - cestoviny	4 minúty	1 minuta – 15 minút (1min. interval)	100 °C, nie je možné zmeniť
PIZZA - pizza	35 minút	10 – 60 minút (5min. interval)	130 °C, nie je možné zmeniť
REHEAT - ohrev	25 minút	5 minút – 1 h (1min.)	85 °C, nie je možné zmeniť
MANUAL - manuálne nastavenie	2 h	5 minút – 10 h (5min. interval, 1 h)	30–160 °C, 10 °C interval -automaticky nastavená teplota je 100 °C
STAGE COOKING - fázové varenie	5 minút	5 minút – 15 h	30–160 °C, 10 °C interval -automaticky nastavená teplota je 100 °C

**PHILIPS**

[www.philips.com](http://www.philips.com)