

Moulinex
МУЛЬТИВАРКА-
СКОРОВАРКА

EN	UKR
Baby food • Tomato soup	Дитяче харчування • Томатний суп
Stew / Soup • Ratatouille • Cream of leek & potato soup • Pumpkin Soup	Рагу/Суп • Рататуй • Крем-суп з цибулі-порей та картоплі. • Гарбузовий суп
Pressure cook • Pork loin with mushrooms • Barbecue chicken legs • Beef bolognese sauce • Chili con carne • Beef soup • Chicken soup • Cold jellied pork • Goulash • Beef stroganoff • Pork shank with beans • Cabbage with smoked ham • Chicken with mushrooms • Chicken paprikash • Rice with milk • Peach jam • Goulash soup • Chicken soup • Potato soup • Cabbage soup with sausage • Segedin pork goulash • Pork with carrots • Beef in a dill sauce • Beef goulash • Veal stew • Fabada asturiana • Mussels a la marinera • Hake with clams • Cuttlefish with potatoes	Приготування під тиском • Свиняча корейка з грибами • Курячі ніжки барбекю • Соус болоньезе з яловичини • Чилі кон карне • Яловичий суп • Курячий суп • Холодець зі свинини • Гуляш • Бефстроганов • Свиняча гомілка з квасолею • Капуста з копченою шинкою • Курка з грибами • Курячий паприкаш • Рис з молоком • Джем персиковий • Суп-гуляш • Курячий суп • Картопляний суп • Щі з ковбасою • Сегединський гуляш зі свинини • Свинина з морквою • Яловичина в кроповому соусі • Яловичий гуляш • Телятина тушкована • Фабада астурійська • Мідії а-ля маринера • Хек з молюсками • Каракатиця з картоплею
Bake • Flourless chocolate pudding • Cheesecake	Випічка • Шоколадний пудинг без борошна • Чізкейк
Slow cook • Braised lamb shanks	Повільне приготування • Баранячі гомілки тушковані
Rice • Mushroom risotto • Butternut squash risotto	Рис • Грибне різотто • Різотто з мускатного гарбуза
Oatmeal • Oatmeal with pineapple and mint • Steel cuts oats	Вівсянка • Каша з необробленого вівса • Вівсянка з ананасом і м'ятою
Steam • Hummus	Приготування на парі • Хумус

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 Moulinex 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 Moulinex 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 Moulinex 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 40 delicious recipes that are not only easy to make but something that the whole family will enjoy

УКР Попередньо налаштовані програми 25 в 1. Ваші улюблені страви за лічені хвилини.

Мрієте про швидке приготування здорової домашньої вечері? Завдяки електричній скороварці Moulinex ви зможете з легкістю готувати смачні страви для всієї родини без необхідності проводити години на кухні. Сніданок, обід, вечеря чи десерт – із електричною скороваркою Moulinex ви зможете приготувати незліченну кількість страв. Встановіть відкладений Пуск і до моменту, коли ваша сім'я прокинеться, отримаєте гарячу смачну кашу або вівсянку. Приготуйте свіжі овочі на парі для здорового та легкого гарніру. Повільно приготуйте смачний суп або рагу, яким смакуватиме вся родина, коли прийдуть додому. Використовуйте попередні налаштування скороварки, щоб швидко приготувати рибу, різне м'ясо або ваші улюблені овочі. Не забувайте про десерти: електрична скороварка Moulinex легко приготує просочені, ідеально пропечені тістечка та інші десерти за лічені хвилини. Але ми не просимо вас повірити нам на слово, спробуйте самі деякі з наших чудових рецептів. В цій книзі рецептів зібрано 40 смачних рецептів, які не тільки легко приготувати, але які неодмінно сподобаються всій вашій родині.



EN Tomato soup



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.

УКР Томатний суп



1 (800 г) банка помідорів, нарізаних кубиками • 1 середня цибулина, нарізана • 1 склянка томатного соусу або пасти • 3 ст. л. подрібнених сушених помідорів, без олії • 1 середня картоплина, нарізана кубиками • 1 морква, нарізана кубиками • 2 гілочки базиліка • 1 склянка овочевого бульйону • 2 столові ложки вершкового масла

- Покладіть помідори, нарізану цибулю, томатний соус, картоплю, моркву, сушені помідори та базилік, а також склянку овочевого бульйону в чашу
- Приправте сіллю та перцем і перемішайте, щоб все з'єдналося.
- Виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Низький» — таймер: **10 хвилин**.
- Коли суп готовий, скиньте тиск, перш ніж відкривати кришку. Відкрийте кришку.
- Вийміть базилік і подрібніть ручним блендером (або помістіть у блендер) і додайте масло.
- Приправте сіллю і перцем. Подавайте зі сметаною.



EN Ratatouille



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.

УКР Рататуй



1 цибулина, нарізана • 1 жменя жовтого болгарського перцю, очищеного від серцевини, насіння та нарізаного скибочками по 2,5 см • 1 жменя червоного болгарського перцю, очищеного від серцевини, насіння та нарізаного скибочками по 2,5 см • 1 жменя зеленого болгарського перцю, очищеного від серцевини, насіння та нарізаного скибочками по 2,5 см • 1 цукіні або кабачок, нарізаний скибочками 2,5 см • 1 кабачок, нарізаний скибочками 2,5 см • 1 баклажан або баклажан, нарізаний скибочками 2,5 см • 1 банка подрібнених або нарізаних помідорів • 1 чайна ложка орегано • ¼ чашки оливкової олії • 1 ½ чайної ложки кошерної солі • 1 чайна ложка подрібненого чорного перцю • 2 столові ложки свіжого нарізаного базиліка

- Перець помийте, очистіть від плодоніжок і насіння і наріжте кубиками. Обріжте кінчики цукіні, кабачків і баклажанів.
- В ідеалі наріжте всі овочі однаковими за розміром шматочками.
- Виберіть програму «Смаження», налейте олію в чашу, додайте цибулю та перець, злегка приправте та готуйте **3 хвилини**.
- Потім додайте цукіні, гарбуз і баклажани і варіть ще **5 хвилин**.
- Нарешті додайте помідори, закрийте кришку і закрийте її. Виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Низький» — таймер: **7 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку.
- Приправте, за смаком.
- **Примітка:** до цієї страви можна додавати яйця, смажені чи пашот, або використовувати як гарнір до м'яса чи риби.



EN Cream of Leek & Potato Soup



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.

УКР Крем-суп з цибулі-порей та картоплі



3 крупно порізаних і нарізаних цибулі-порей • 3 середні картоплини • 1 цибулина • 2 ст. л. вершкового масла • ¼ склянки оливкової олії • 3 склянки курячого бульйону • 1 склянка вершків • ½ склянки білого вина • Подрібнена петрушка (необов'язково) • Кошерна сіль • мелений чорний перець

- Цибулю-порей розріжте уздовж навпіл і скибочками. Використовуйте тільки білу і світлозелену частини, добре вимийте. Картоплю і цибулю очистіть, помийте і дрібно наріжте.
- Помістіть масло та олію в чашу. Виберіть програму «Смаження». Коли нагріється, додайте цибулю-порей, картоплю, цибулю та приправте сіллю та перцем. Виберіть програму «Тушкування» на кілька хвилин, додайте вино. Варіть, поки алкоголь не випарується, потім додайте трохи холодної води, щоб тільки покрити овочі. Закрийте кришку.

- Виберіть програму «Рагу/суп», «Овочі» (або «Готування під тиском», режим «Середній») — Таймер: **8 хвилин**.
- Якщо використовується режим скороварки, скиньте тиск
- Відкрийте кришку. Вийміть приготовані овочі в окрему миску та збийте ручним блендером або в автоматичному блендері. Додайте вершки, посоліть і поперчіть за смаком.
- Подавайте суп гарячим, посипавши подрібненою петрушкою.



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.

УКР Гарбузовий суп



4 столові ложки оливкової олії • 3 скибочки бекону, тонко нарізані • 2 середніх цибулі-порей • 1 середній мускатний або звичайний гарбуз (приблизно 1 кг), очищений, крупно нарізаний (гарбуз мускатний можна замінити на звичайний) • 1 стебло селери, дрібно нарізаної • 1 маленька картоплина, очищена та нарізана • 4 чашки курячого або овочевого бульйону • 3 горошини чорного перцю • Кошерна сіль • мелений чорний перець • 1 ст.л вершкового масла

- Налийте 2 столові ложки олії в чашу, виберіть програму «Смаження»
- Коли досягне потрібної температури, додайте бекон і смажте до хрусткої скоринки, періодично помішуючи. Вийміть і відкладіть.
- Цибулю-порей розріжте уздовж навпіл і тонко наріжте. Використовуйте тільки білу і світло-зелену частини, добре вимийте. Додайте в чашу олію, що залишилася, і продовжуйте готувати у програмі «Смаження». Додайте цибулю-порей, гарбуз мускатний (або звичайний), селеру та картоплю, перемішайте дерев'яною ложкою **4-5 хвилин** або до легкого золотистого кольору.
- Додайте бульйон, чорний перець горошком і злегка приправте сіллю.

- Закрийте кришку. Виберіть програму «Рагу/суп», «Овочі» (або «Готування під тиском», режим «Середній») — Таймер: **15 хвилин**.
- Якщо використовується режим скороварки, скиньте тиск, перш ніж відкривати кришку. Відкрийте кришку.
- Покладіть варені овочі в окрему миску та збийте ручним блендером (можна також помістити в автоматичний блендер). Обробіть до однорідності та приправте за смаком.
- Покладіть овочі до скороварки. Увімкніть програму Розігрівання.
- Додайте вершкове масло, дайте йому розтанути і влийте в суп.
- Подавайте, посипавши хрустким беконом.



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 tbsp. 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.

УКР Свиняча корейка з грибами



32 хв



X 4

1 кг. свинячої корейки • ¼ склянки оливкової олії • 1 цибулина, нарізана кубиками • 3 зубчики часнику, очищені та дрібно нарізані • 1 склянка вина Марсала • 1 склянка курячого бульйону • 230 г. печериць, порізаних на четвертинки • 2 склянки шпинату
Борошняна суміш для свинини: 2 ст. л. борошна • 1 ст. л. сушеного часнику • 1 ст.л. сушеного чебрецю • 1 ст. солі • ½ ст. меленого чорного перцю.

- Обмажте свинину з борошняною сумішшю.
- Виберіть програму «Смаження». Розігрійте олію та додайте свинину, обсмажте з усіх боків приблизно по **4 хвилини** або поки вона не підрум'яниться. Додайте гриби, цибулю та часник і обсмажте разом зі свининою ще **2-3 хвилини**. Додайте вино.
- Закрийте кришку та зафіксуйте її. Виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Високий» — Таймер: **25 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку.
- Вийміть свинину і викладіть на блюдо, накрийте фольгою. У бульйон додайте шпинат. Коли шпинат пом'якшає, викладіть його на тарілку з грибами. Наріжте свинину, покладіть поверх грибів і шпинату та подавайте.

EN Barbecue chicken legs



15 min



X 4

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.

УКР Курячі ніжки барбекю



15 хв



X 4

1 столова ложка оливкової олії • 8 курячих ніжок • 2 зубчики часнику, очищені та подрібнені • 1 середня цибулина, нарізана • ¾ чашки Соусу барбекю • ¾ склянки солодкого соусу чилі • Сіль і перець

- Виберіть програму «Смаження». Розігрійте олію і обсмажте курячі ніжки протягом **6 хвилини**
- Додайте часник і цибулю. Виберіть програму «Смаження» - Таймер: **3 хвилини**.
- Додайте решту інгредієнтів у чашу та перемішайте, щоб усе з'єдналося.
- Виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Високий» - Таймер: **15 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку.
- Приправте сіллю і перцем. Подавайте.





EN

Beef Bolognese sauce



10 min



X 4

½ tbsp 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.



10 хв



X 4

УКР

Соус Болоньезе з яловичини

½ столової ложки оливкової олії • 3 шматочки бекону • 2 середні цибулини, нарізані • 2 зубчики часнику, подрібнені • 500 г яловичого фаршу • 500 г свинячого фаршу • 1 морква, нарізана кубиками • 1 стебло селери, нарізане кубиками • ½ склянки червоного вина • 230 г томатної пасти або томатного пюре • 800 г консервованих подрібнених або нарізаних помідорів, зціджених • 2 ч. л. сушеного орегано • 2 ч. л. сушеного базиліка • сіль і перець за смаком ½ склянки сиру пармезан • 2 лаврові листки

- Виберіть програму «Смаження». Розігрійте оливкову олію з яловичиною, свининою, беконом, цибулею, морквою, селерою та часником, поки м'ясо не підрум'яниться.
- Розбийте грудочки лопаткою, потім додайте всі інгредієнти, що залишилися, і добре перемішайте, щоб з'єднати.
- Виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Високий» - Таймер: **10 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку.
- Приправте за смаком, приберіть лавровий лист. Подавайте з додатковим сиром пармезан.



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.



10 хв



X 4

УКР

Чилі кон Карне

1 кг нежирного яловичого фаршу • 2 цибулини, дрібно нарізані • 2 зубчики часнику, очищені і дрібно нарізані • 2 ст. л. оливкової олії • 1 ч.л. меленого кмину • 800 г консервованих подрібнених або нарізаних томатів • 230 г консервованого томатного соусу або пасати • 2 банки по 425 г консервованої червоної квасолі, промитої та обсушеної • 2 ч. л. сушеного чилі • ½ ч.л. перцю чилі анчо • ¼ ч.л. сушеного кайєнського перцю • Кошерна сіль • мелений чорний перець

- Виберіть програму «Смаження». Яловичину злегка обсмажте на олії. Злегка приправте сіллю та перцем.
- Додайте цибулю, часник, кмин, порошок чилі, перець анчо чилі та порошок кайєнського перцю. Добре перемішайте, щоб з'єднати.
- Додайте помідори, томатний соус і квасолі. Знову перемішайте, потім закрийте кришку. Виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Низький», таймер: **10 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку. Подавайте.
- **Примітка:** щоб приправити Чилі кон карне, просто додайте кілька крапель табаско перед подачею. Чилі можна подавати окремо або поверх рису.



EN Beef soup



34 min



X 6

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)

- 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.



34 хв



X 6

УКР Яловичий суп

500 г яловичини, шматочки • 3 столові ложки олії • 2 цибулини, нарізані • 3 маленькі картоплини, шматочки • 1 морква, шматочки • 1 перець, шматочки • 1 корінь селери, шматочки • 400 мл томатного соку • 3 лаврові листи • 1 пастернак, нарізаний • 100 г зеленого горошку • 100 г стручкової квасолі, нарізаної шматочками по 1,5 см • 1 столова ложка сушеного чебрецю • 1,5 л води • Сіль і перець

- Налийте олію в чашу.
- Виберіть програму «Смаження» і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, додайте цибулю і готуйте **5 хвилин**.
- Додайте м'ясо і готуйте ще **5 хвилин**. Після завершення натисніть «Скасувати».
- Додайте всі інші інгредієнти та 300 мл води.
- Виберіть Приготування під тиском. Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)

- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Додайте воду, що залишилася, чебрець, сіль і перець.
- Виберіть Суп/Рагу. Натисніть «Годинник» і встановіть його на **9 хвилин**. Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)



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.



25 хв



X 6

УКР Курячий суп

700 г курячого м'яса • 2 моркви, нарізані • 1 пастернак • 1 подрібнений корінь петрушки або 1 маленька ріпа • 2 цибулини • 1 зелений перець • 1 селера (невелика) • 100 г локшини • 1,5 л води • сіль і перець

- Налийте олію в чашу.
- Виберіть програму «Смаження» і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, додайте цибулю, курку та готуйте **10 хвилин**. Після завершення натисніть «Скасувати».
- Додайте всі овочі, що залишилися, локшину та 1,5 л води.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)

- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Подавайте зі свіжою петрушкою.



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).



55 хв



X 8

УКР

Холодець зі свинини

1 кг свинини на кістці • 3 л води • сіль • 6 зубчиків часнику • 2 моркви • 2 цибулини • 1 селера • 3 лаврові листки • петрушка • цілі горошини перцю

- Покладіть свинину в чашу разом з водою.
- Виберіть програму «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **30 хвилин**. Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий.)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Додайте овочі.
- Виберіть програму «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий.)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.

- Виберіть програму «Повільне приготування». Натисніть Годинник і встановіть його на **10 хвилин**. Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий.)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Зніміть м'ясо з кістки, вийміть овочі і процідіть суп (щоб була прозора рідина).
- Приготуйте порційні чаші сумішшю нарізаних відварених овочів, м'яса і свіжої петрушки.
- Розлийте суп у миски, а після охолодження поставте в холодильник (для застигання в желе).



EN

Beef Goulash



25 min



X 4

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.

УКР

Гуляш з яловичини



25 хв



X 4

700 г яловичини, шматочки • 3 столові ложки олії • 2 цибулини, нарізані • 4 маленькі картоплини, шматочки • 2 моркви, нарізані • 3 зубчики часнику • 1 столова ложка кмину • 1 столова ложка паприки • 2 лаврові листки • 1 зелений перець • 2 столові ложки майорану • 400 г консервованих очищених помідорів або пасати • ½ склянки червоного вина • ½ склянки води • гострий перець, для подачі

- Налийте олію в чашу.
- Виберіть програму «Смаження» і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, додайте цибулю і готуйте **5 хвилин**.
- Додайте м'ясо, паприку, майоран і варіть ще **5 хвилин**. Коли таймер подасть звуковий сигнал, натисніть «Скасувати».

- Додайте всі інші інгредієнти.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.



EN

Beef stroganoff



30 min



X 4

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.

УКР

Бефстроганов



30 хв



X 4

700 г яловичини, шматки • 2 цибулини, нарізані • 250 г грибів, нарізаних • 10 г борошна • 1 столова ложка гірчиці • 125 г вершків • 50 мл олії • 20 г вершкового масла • 1 або 2 маринованих огірка з кропом • 1 склянка білого вина • сіль і перець

- Налийте олію в чашу.
- Виберіть «Смаження» і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, додайте цибулю і готуйте **5 хвилин**.
- Після додайте гриби та м'ясо і готуйте ще **5-10 хвилин**. Після завершення натисніть «Скасувати».
- Додайте всі інші інгредієнти та 150 мл води.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.



EN

Pork shank with beans



40 min



X 6

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.

УКР

Свиняча гомілка з квасолею



40 хв



X 6

700 г свинини з кісткою, нарізаної • 500 г квасолі каннеліні • 2 цибулини, нарізаної • 2 моркви, шматочками • 500 мл томатної пасати • 3 столові ложки олії • 2 лаврові листки • листя чебрецю • 1 столова ложка солодкої паприки • 1 столова ложка кмину • Сіль і перець

- Додайте промиту квасолі в чашу з 1,5 л води.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **20 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Зварену квасолі вийміть, а воду злийте.
- Виберіть «Смаження». Натисніть кнопку «Пуск».
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, додайте цибулю і готуйте **5 хвилин**.
- Додайте м'ясо і готуйте ще **5 хвилин**. Коли таймер подасть звуковий сигнал, натисніть «Скасувати».
- Додайте решту інгредієнтів, включаючи відварену квасолі.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **10 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.



EN Cabbage with smoked ham



30 min



X 6

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.

УКР Капуста з копченою шинкою



30 хв



X 6

1 капуста, нарізана • 2 цибулини, нарізані • 2 зубчики часнику, нарізані • 1 зелений перець, нарізаний • 300 г копченої шинки • 150 мл томатного пюре • 3 столові ложки олії • 2 лаврові листки • чебрець • 1 столова ложка солодкої паприки • 300 мл води • сіль і перець

- Налийте олію в чашу.
- Виберіть «Смаження» і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, додайте цибулю та м'ясо та готуйте **10 хвилин**. Коли таймер подасть звуковий сигнал, натисніть «Скасувати».
- Додайте всі інші інгредієнти.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **20 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Подавайте з полентою та гострим перцем.



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.

УКР Курка з грибами



45 хв



X 4

700 г курячого м'яса, нарізаного кубиками • 50 мл олії • 100 г борошна • 400 мл води (можна виключити, якщо потрібно) • 250 г грибів, нарізаних • 400 г вершків • 2 цибулини, нарізаних • Сіль і перець • Полента, для подачі

- Налийте олію в чашу.
- Виберіть «Смаження» і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, додайте цибулю і готуйте **5 хвилин**.
- Після додайте курку і готуйте **5 хвилин**, потім гриби – готуйте ще **7-10 хвилин**.
- Додайте борошно і безперервно помішуйте протягом **5 хвилин**. Додайте вершки і продовжуйте помішувати ще **5 хвилин**.
- Після завершення натисніть «Скасувати».
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Подавайте з полентою.



EN

Chicken paprikash



35 min



X 6

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

Paprikas

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

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 хв



X 6

УКР

Курячий паприкаш

800 г курячого м'яса без кісток • 3 столові ложки олії • 4 цибулини, нарізані • 2 зелені перці, нарізані • 3 зубчики часнику, нарізані • 250 мл води • 2 помідори, нарізані • 2 лаврові листки • 2 столові ложки борошна (за бажанням) • 1 столова ложка солодкої паприки • сіль і перець • петрушка **Для кльоцків:** 2 яйця, • 200 г борошна • 2 столові ложки олії • сіль

Кльоцкі

- Виберіть «Повільне приготування». Натисніть Годинник. Поставте на **10 хвилин**.
- Додайте в чашу 1,5 л води. За допомогою ложки сформуєте кльоцкі та випустіть їх по одному в чашу.
- Закрийте кришку та натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Вийміть кльоцкі і поставте в тепло (злийте воду).

Паприкаш

- Виберіть «Смаження». Натисніть кнопку «Пуск». Коли таймер подасть звуковий сигнал, готуйте цибулю **5 хвилин**.

- Додайте м'ясо і борошно (за бажанням), готуйте ще **5 хвилин**. Коли таймер подасть звуковий сигнал, натисніть «Скасувати». Додайте решту інгредієнтів.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Додайте кльоцкі та петрушку, подавайте гарячими.
- Подавайте з полентою.

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.

УКР

Рис з молоком



20 хв



X 4

200 г рису • 200 мл води • 500 мл молока • 100 г цукру • сіль • ваніль • родзинки

- Додайте всі інгредієнти в чашу.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть стрілку вниз і встановіть середній тиск. Натисніть «Годинник» і встановіть його на **15-20 хвилин**. Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.



EN Peach jam



30 min



X 4

1kg 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**.

УКР Варення з персиків



30 хв



X 4

1 кг персиків, нарізаних • 150 г цукру • сік 1 лимона • ванільна есенція • 50 мл води

- Додайте всі інгредієнти в чашу.
- Виберіть «Приготування під тиском». Натисніть стрілку вниз і встановіть середній тиск. Натисніть «Годинник» і встановіть його на **10 хвилин**.
- Закрийте кришку і натисніть «Пуск». (Дисплей повертається до кругового обертання та починає зворотний відлік, коли буде готовий)
- Коли таймер подасть звуковий сигнал, відкрийте напірний клапан і випустіть пару. Натисніть «Скасувати» та відкрийте кришку.
- Якщо джем занадто рідкий, виберіть «Смаження» ще на **10 хвилин**.



EN Goulash soup



30 min



X 4

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.

УКР Суп-гуляш



30 хв



X 4

200 г ромштекса • 200 г картоплі • 4 лаврові листи • 4 цілі ягоди запашного перцю • 100 г цибулі • 20 г часнику • 1 столова ложка солодкої паприки • ¼ столової ложки гострої паприки • 50 г сала • Столова ложка майорану • 2 столові ложки борошна • 1 літр води • сіль

- Яловичину наріжте дрібними кубиками і змішайте в мисці з сіллю, солодкою і гострою паприкою.
- Оберіть програму «Смаження» і додайте сало. Коли таймер увімкнеться, додайте дрібно нарізану цибулю, приправте лавровим листом і духмяним перцем. Додайте м'ясо і варіть. Посипте борошном, продовжуйте готувати.
- Залийте водою і закип'ятіть. Закрийте кришку та виберіть «Приготування під тиском» - таймер: **20 хвилин**.

- Додайте нарізану картоплю і закрийте кришкою. Виберіть програму «Повільне приготування» і готуйте ще **10 хвилин**.
- Після закінчення варіння відкрийте кришку, приправте майораном, часником і сіллю.
- Щоб отримати безглютеновий рецепт, замініть борошно ще однією картоплиною.



EN

Chicken soup



60 min



X 4

1 whole chicken • 200g of carrots • 200g of celery • 200g of parsley root or parsnip • 150g of onions • 30g of flat-leaved 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 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.



60 хв



X 4

УКР

Курячий суп

1 ціла курка • 200 г моркви • 200 г селери • 200 г кореня петрушки або пастернаку • 150 г цибулі • 30 г плосколистої петрушки • 2,5 л води • 4 лаврові листи • 6 цілих ягід гвоздичного перцю - 8 цілих горошин перцю • ¼ чайної ложки мускатного горіху • сіль

- Курку наріжте шматочками.
- Виберіть програму «Смаження», обсмажте овочі та цибулю до золотистого кольору.
- Додайте курку, обсмажте та додайте води. Потім додайте лавровий лист, гвоздичний перець, перець горошком, листя петрушки і закрийте кришкою.
- Виберіть програму приготування під тиском - таймер: **60 хвилин**.
- Відкрийте кришку і вийміть курку. Відокремте м'ясо від кісток і порвіть м'ясо.
- Перемішайте вміст чаші, потім приправте його мускатним горіхом і додайте м'ясо.



EN

Potato soup



20 min



X 4

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 into wedges and other vegetables in cubes.
- Add marjoram, pepper and garlic with salt.
- 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**.
- The recipe is gluten and lactose free.



20 хв



X 4

УКР

Картопляний суп

200 г цибулі • 200 г моркви • 150 г селери • 150 г кореня петрушки або пастернаку • 300 г картоплі • 8 зубчиків часнику • 50 г сушених грибів – які кладемо у воду на 1 годину • майоран • мелений перець • одна чайна ложка кмину • 4 лаврових листки • 50 г сала • 1,5 л води

- Цибулю наріжте часточками, а інші овочі кубиками.
- Виберіть програму «Смаження» і розтопіть сало. Додайте всі овочі, кмин і лавровий лист, обсмажте до золотистого кольору.
- Додайте нарізану картоплю і замочені гриби з рідиною для замочування. Додайте воду і посоліть. Закрийте кришку і виберіть програму «Повільне приготування» - таймер: **20 хвилин**.
- Додайте майоран, перець і часник з сіллю.
- Рецепт не містить глютену та лактози.



EN

Cabbage soup with sausage



20 min



X 4

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.

УКР

Щі з ковбасою



20 хв



X 4

2 цибулини • 400 г квашеної капусти • 6 лаврових листків • 6 ягід гвоздичного перцю • 1 велика картоплина • 2 шматочки ковбаси • 50 г сала • 2 столові ложки солодкої паприки • 300 г сметани (можна використовувати і безлактозну сметану) • 1,5 л води • сіль

- Цибулю дрібно наріжте, а ковбаску напівкружальцями.
- Виберіть програму «Смаження», розтопіть сало та додайте цибулю та ковбасу. Смажте до золотистого кольору.
- Додайте паприку, нарізану картоплю, капусту і всі спеції.
- Налийте воду, закрийте кришку та виберіть програму «Приготування під тиском» - таймер: **20 хвилин**.
- Посоліть і подавайте зі сметаною.



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.



40 хв



X 4

УКР

Сегединський гуляш зі свинини

800 г свинячої лопатки • 200 г цибулі • 300 г квашеної капусти • 4 лаврові листи • 6 ягід гвоздичного перцю • 1 столова ложка подрібненого кмину • 1 столова ложка солодкого перцю • 50 г сала • Сіль • 200 мл 33% незбитих вершків (можна замінити безлактозними вершками) • Перець • 1 л води

- Лопатку наріжте середніми шматочками, посоліть, змішайте з перцем і кмином. Цибулю наріжте півкільцями.
- Виберіть програму «Смаження», розтопіть сало, додайте цибулю та обсмажте до золотистого кольору.
- Додайте м'ясо, гвоздичний перець і лавровий лист, знову обсмажте.
- Налийте воду і закрийте кришку. Увімкніть скороварку - таймер: **30 хвилин**.
- Додайте капусту та виберіть програму «Приготування під тиском» - таймер: **10 хвилин**.
- Відкрийте кришку, посоліть і поперчіть. Потім вмішайте вершки і деякий час прогрійте при 120 градусах.



EN

Pork with carrots



30 min



X 4

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.

УКР

Свинина з морквою



30 хв



X 4

600г свинячої гомілки • 400г моркви • 1 цибулина • 50г сала • 3 ложки борошна • 2 столові ложки цукру • 1 лимон • 700 мл води • Сіль • Мускатний горіх • 100 мл 33%-х незбитих вершків (можна використовувати також безлактозні вершки)

- Цибулю і моркву наріжте кружальцями.
- Виберіть програму «Смаження», розтопіть сало та додайте овочі. Смажте до золотистого кольору.
- Додайте цукор і дати йому карамелізуватися. Посипте борошном, дайте обсмажитися. Потім додайте нарізане м'ясо і сіль, знову обсмажте.
- Налийте воду, закрийте кришку і виберіть програму «Приготування під тиском» - таймер: **30 хвилин**.
- Додайте сіль, лимонну цедру і лимонний сік з мускатним горіхом. Пом'якшіть вершками.



EN

Beef in a dill sauce



70 min



X 4

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.

УКР

Яловичина в кроповому соусі



70 хв



X 4

600 г яловичої шиї • 100 г цибулі • 4 столові ложки борошна (для безглютенового варіанту можна використовувати кукурудзяне борошно) • 80 г вершкового масла (можна також використовувати олію) • 200 мл 33%-х незбитих вершків (можна замінити безглютеновими вершками) • Пучок кропу • 2 лимони • 3-4 ложки цукру • сіль • 4 лаврові листи • 6 ягід гвоздичного перцю • 8 цілих горошин перцю • 1,5 л води

- Яловичу шийку наріжте великими кубиками і покладіть в чашу. Додайте спеції, сіль, цибулю і залийте водою.
- Закрийте кришку та виберіть програму «Приготування під тиском» - таймер: **60 хвилин**.
- Бульйон вилийте в миску і приберіть спеції.
- Виберіть програму «Смаження», приготуйте борошно з маслом. Бульйон знову вилийте в чашу з м'ясом і варіть ще **10 хвилин**.
- Додайте сіль, цукор, лимонний сік, подрібнений кріп і вершки.
- Для безглютенового варіанту використовуйте борошно без глютену. Також можна використовувати продукти без лактози.



EN

Beef goulash



50 min



X 4

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.

УКР

Яловичий гуляш



50 хв



X 4

800 г яловичої гомілки • 30 г сала • 300 г цибулі • 4 лаврові листи • 1 чайна ложка кмину • 1 перець чилі, нарізаний • 6 ягід гвоздичного перцю • 2 столові ложки солодкого перцю • 30 г томатного пюре • 1 картоплина середнього розміру • 8 зубчиків часнику • сіль • майоран • перець • 1,5 л води

- М'ясо наріжте великими кубиками, посоліть і змішайте в мисці з перцем.
- Цибулю дрібно наріжте і покладіть у чашу. Виберіть програму «Смаження», натисніть «Пуск».
- Розтопіть сало з лавровим листом, кмином і гвоздичним перцем. Додайте пюре і продовжуйте варити деякий час, потім додайте м'ясо, перець чилі та дайте підрум'янитися.

- Налийте воду, закрийте кришку і виберіть програму «Приготування під тиском» - таймер: **40 хвилин**.
- Додайте дрібно нарізану картоплю і приправте часником, сіллю, перцем і майораном.
- Виберіть програму «Смаження», готуйте при 120 градусах приблизно **10 хвилин**.
- Рецепт без глютену та лактози.



EN

Veal stew



25 min



X 4

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

- 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.

УКР

Телятина тушкована



25 хв



X 4

600 г телятини • 2 цибулини або 400 г • 4 моркви або 250 г • 1 червоний перець або 250 г • 1 зелений перець або 250 г • 2 зубчики часнику • 200 г томатного соусу • 20 мл червоного вина • 2 столові ложки оливкової олії • Сіль і перець

- Налийте в чашу 2 столові ложки оливкової олії. Виберіть програму «Смаження», натисніть «Пуск».
- Коли машина видасть звуковий сигнал, додайте подрібнений часник, цибулю та нарізаний перець. Дайте обсмажитися **5 хвилин**. Коли овочі приготуються, натисніть «Скасувати».
- Додайте м'ясо (порізане на шматочки), нарізану моркву, червоне вино та томатний соус.
- Приправте сіллю і перцем.
- Закрийте кришку і виберіть програму «Приготування під тиском», «Високий» і встановіть таймер на **20 хвилин**. Натисніть кнопку «Пуск».

- Коли пролунає звуковий сигнал, який сигналізує про закінчення програми, поверніть клапан на кришці, щоб випустити пару.
 - Натисніть «Скасувати» та відкрийте скороварку, коли пара вийде.
 - Подавайте рагу гарячим з овочевим гарніром.
- Порада:** якщо ви хочете отримати однорідний соус без грудочок, спочатку вийміть м'ясо, а потім змішайте овочі з рідким бульйоном.



EN

Fabada asturiana



35 min



X 4

600 g haricot beans • 200 g onion or 1 medium onion • 1 tomato • 100 g green pepper • 2 garlic cloves • 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.

УКР

Фабада астурійська



35 хв



X 4

600 г квасолі • 200 г цибулі або 1 середня цибулина • 1 помідор • 100 г зеленого перцю • 2 зубчики часнику • 160 г бекону • 160 г чорізо • 160 г чорного пудингу • 60 мл води

- Замочіть квасолі у великій кількості холодної води на 8 годин.
- Додайте в чашу: цибулю (нарізану четвертинками), помідор (очищений і нарізаний), 2 зубчики часнику (подрібнений), зелений перець (нарізаний) і замочену квасолі.
- Додайте бекон, чорізо та чорний пудинг і залийте водою.
- Виберіть програму «Приготування під тиском», «Високий», встановіть таймер на **35 хвилин** і натисніть «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, поверніть напірний клапан, щоб випустити пару.
- Натисніть «Скасувати» та відкрийте скороварку, коли пара вийде.
- Вийміть чорний пудинг, чорізо та бекон і наріжте їх невеликими шматочками.
- Насипте квасолі в миску для супу або на окремі тарілки, а зверху покладіть нарізане м'ясо.

Порада: якщо ви хочете отримати більш густий бульйон, видаліть частину варильної рідини, змішайте її з двома столовими ложками квасолі та знову додайте до рагу.



10 min



X 4

EN

Mussels a la marinera

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 pepper

- 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.

УКР

Мідії а-ля маринера

1 кг мідій • 100 г цибулі • 2 зубчики часнику • 100 г червоного перцю • 10 г паприки • 2 лаврові листки • 10 г петрушки • 20 мл білого вина • 2 столові ложки оливкової олії • Сіль і перець

- Очистіть мідії, видаливши хвостики та протерши раковини мочалкою, щоб видалити всі залишки.
- Часник, цибулю і перець очистіть і подрібніть.
- Налийте в чашу 2 столові ложки оливкової олії. Виберіть програму «Смаження», натисніть «Пуск».
- Коли машина видасть звуковий сигнал, додайте нарізані овочі. Тушуйте протягом **5 хвилин** або до готовності.
- Додайте очищені мідії, лавровий лист, біле вино та паприку.
- Закрийте кришку і Виберіть програму «Приготування під тиском», «Середній» і встановіть таймер на **5 хвилин**. Натисніть кнопку «Пуск».
- Коли пролунає звуковий сигнал, який сигналізує про закінчення програми, поверніть клапан на кришці, щоб випустити пару.
- Натисніть «Скасувати» та відкрийте скороварку, коли пара вийде.
- Вийміть мідії та викладіть їх у форму. Залийте їх бульйоном.
- Безпосередньо перед подачею посипте свіжо-подрібненою петрушкою.

Порада: для більш гострого смаку додайте гостру паприку замість солодкої або щіпку перцю чилі.



10 хв



X 4



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.

УКР Хек з молюсками



600 г хека • 200 г молюсків • 100 г цибулі або ½ цибулини • 100 г цибулі-порей • 2 зубчики часнику • 10 г петрушки • 20 мл білого вина • 2 столові ложки оливкової олії • Сіль і перець

- Очистіть і наріжте часник, цибулю і цибулю-порей.
- Налийте в чашу 2 столові ложки оливкової олії. Виберіть програму «Смаження», натисніть «Пуск».
- Коли машина видасть звуковий сигнал, додайте подрібнений часник, цибулю та цибулю-порей.
- Натисніть кнопку Пуск. Помішуйте протягом **5 хвилин**, поки не приготується. Натисніть «Скасувати».
- Додайте молюсків (очищених), біле вино та шматочки хека (приправлених).
- Закрийте кришку і виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Середній» і встановіть таймер на **5 хвилин**. Натисніть кнопку «Пуск».

- Коли пролунає звуковий сигнал, який сигналізує про закінчення програми, поверніть клапан на кришці, щоб випустити пару.
- Натисніть «Скасувати» та відкрийте скороварку, коли пара вийде.
- Подавайте шматки риби з відкритими молюсками зверху.
- Додайте більше приправ, якщо потрібно, і посипте свіжо нарізаною петрушкою.

Порада: якщо ви не бажаєте використовувати вино, його можна замінити рибним бульйоном. Цей рецепт також можна використовувати з будь-якою іншою білою рибкою.



EN Cuttlefish with potatoes



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.

УКР Каракатиця з картоплею



800 г каракатиці • 100 г цибулі або ½ цибулини • 400 г картоплі • 100 г зеленого перцю • 2 зубчики часнику • 10 г петрушки • 30 мл води • 8 ниток шафрану • 2 столові ложки оливкової олії • Сіль і перець

- Зубчики часнику, цибулю і перець очистіть і наріжте дрібними шматочками.
- Очистіть каракатиць і наріжте її невеликими шматочками.
- Налийте в чашу 2 столові ложки оливкової олії. Виберіть програму «Смаження», натисніть «Пуск».
- Коли машина видасть звуковий сигнал, додайте подрібнений часник, цибулю та перець разом із шафраном.
- Час від часу помішуйте, щоб всі інгредієнти рівномірно проварилися приблизно **5 хвилин**.
- Після завершення натисніть «Скасувати».

- Додайте шматочки каракатиці, а також картоплю (очищену і нарізану кружальцями). Залийте водою і посоліть.
 - Закрийте кришку і виберіть програму «Приготування під тиском», режим «Високий» і встановіть таймер на **10 хвилин**. Натисніть кнопку «Пуск».
 - Коли пролунає звуковий сигнал, який сигналізує про закінчення програми, поверніть клапан на кришці, щоб випустити пару.
 - Натисніть «Скасувати» та відкрийте скороварку, коли пара вийде.
 - Подавайте каракатицю з картоплею і в останній момент посипте свіжо подрібненою петрушкою.
- Порада:** цей рецепт також можна використовувати з кільцями кальмарів замість каракатиці. Для більш гострого смаку додайте трохи паприки або шафрану.



EN

Flourless chocolate pudding



7 min



X 4

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 хв



X 4

УКР

Шоколадний пудинг без борошна

115 г напівсолодкого шоколаду або простого шоколаду, поламаного на шматочки • 3 ст. л. вершкового масла та додаткового вершкового масла для змащування рамекіна • 2 яйця • ¼ склянки кондитерського цукру • 2 ст. несолодкого какао-порошку • 2 ч. л. ванільного екстракту
Посуд: підставка • 4 рамекіни, змащені маслом

- У мисці розтопіть шоколад і масло в чаші з киплячою водою. Потім дайте трохи охолонути.
- В іншій мисці збийте яйця, цукор і ваніль до легкої та пишної маси. Додайте шоколадну суміш до яєць, потім додайте какао-порошок за допомогою електричного міксера. Перемішайте, поки не з'єднається
- Наповніть змащені жиром рамекіни на половину.
- Налийте 1 ¼ склянки води в чашу і поставте в чашу підставку. Покладіть рамекіни (кількість залежить від розміру рамекінів) на підставку.

- Виберіть програму «Приготування під тиском», «Високий» — таймер: 7 **хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку.
- Подавайте зі збитими вершками або ванільним морозивом.



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.

УКР

Чізкейк



27 хв



X 4

4 цілнозернові крекери Graham або 4 дієтичних печива, подрібнених • 2 ст.л. масла, розтопленого • 230 г вершкового сиру • ½ склянки цукру або цукрової пудри • 2 яйця, злегка збитих • ½ склянки сметани
Посуд: підставка • 6 рамекінів, змащених маслом • поліетиленова плівка або фольга, яку можна використовувати при високій температурі

- У мисці змішайте подрібнені крекери Graham і масло. Розподіліть суміш крекерів Graham рівномірно між тарілками та притисніть суміш до дна формочок. Помістіть рамекіни в чашу. Виберіть програму «Випікання» при 175 °C Таймер: **10 хвилин**. Дайте охолонути.
- Змішайте всі інгредієнти, що залишилися, у другій мисці до отримання однорідної маси, а потім вилийте цю суміш у підготовлені рамекіни.

- Накрийте кожен рамекін поліетиленовою плівкою або фольгою. Налийте 1 склянку води в чашу і поставте в чашу підставку. Покладіть рамекіни (кількість залежить від розміру рамекінів) на підставку. Виберіть програму «Приготування під тиском», «Низький» — таймер: 17 хвилин.
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку.
- Перед подачею дайте охолонути.



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 • ¼ 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.

УКР

Тушковані баранячі гомілки



25–30 хв



X 4–6

2 помідори, нарізані • 6 баранячих гомілок • нарізка по-французьки (попросіть свого м'ясника зробити таку) • ¼ склянки звичайного борошна, приправленого щедрою дрібкою солі та перцю • 2 столові ложки оливкової олії • 1 цибулина, нарізана • 3 моркви, нарізані великими скибочками • 1 зубчик часнику, очищеного від шкірки • 1 столова ложка подрібненого свіжого орегано • натерта цедра 1 лимона • ¼ склянки червоного вина • ¼ склянки яловичого бульйону або овочевого бульйону • сіль і свіжомелений чорний перець **Для більш густого соусу:** 1 столова ложка звичайного борошна, змішаного з 2 столовими ложками холодної води (необов'язково)

- Протріть гомілки чистою вологою ганчіркою, потім обваляйте їх у приправленому борошні, струсивши надлишки. Виберіть програму «Смаження». Розігрійте половину олії в чаші і обсмажте гомілки по дві. Вийміть і відкладіть.
- Додайте олію, що залишилася, разом із цибулею, морквою та часником у чашу та обсмажте протягом **5 хвилин**, періодично помішуючи.
- Додайте помідори, орегано, лимонну цедру, вино та бульйон і доведіть до кипіння, добре помішуючи, кілька хвилин. Поверніть баранячі гомілки в чашу і добре приправте. Ложкою викладіть трохи соусу та овочів на гомілки.

- Закрийте кришку та зафіксуйте її. Виберіть програму «Приготування під тиском», «Високий» - Таймер: **20–25 хвилин** (залежно від товщини гомілки). Скиньте тиск і відкрийте кришку. Акратно вийміть баранячі гомілки з чаші – м'ясо має бути дуже ніжним і майже відриватися від кістки. Якщо ви хочете, щоб підлива була трохи гущішою, Виберіть програму «Повільне приготування» та потроху вмішуйте пасту з борошна та води, поки вона не загусне.



EN

Mushroom risotto



10 min



X 4

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.

УКР

Грибне ризотто



10 хв



X 4

3 столові ложки оливкової олії • 1 цибулина, дрібно нарізана • 1 ½ склянки рису арборіо • 2 склянки грибів, тонко нарізаних • 3 склянки курячого бульйону • 1 склянка білого вина • 3 ст. л. масла • ½ чашки тертого сиру пармезан • Кошерна сіль • свіжомелений чорний перець

- Виберіть програму «Смаження», налейте олію в чашу, додайте цибулю та обсмажуйте **4 хвилини**. Додайте рис і гриби та обсмажуйте ще **1 хвилину**. Додайте вино і бульйон, закрийте кришку і зафіксуйте.
- Виберіть програму «Рис» (або програму «Приготування під тиском», високий) — Таймер: **6 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск.

- Відкрийте скороварку. Виберіть програму «Повільне приготування», додайте вершкове масло та пармезан. Варіть ще **3 хвилини**, постійно помішуючи.
- Подавайте одразу.



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.

УКР

Різотто з мускатного гарбуза



10 хв



X 4

3 склянки мускатного гарбуза • 1 ½ склянки рису арборіо • 1 столова ложка вершкового масла • 2 столові ложки оливкової олії • 1 невелика цибулина, дрібно нарізана • ½ склянки сухого білого вина • 3 ½ склянки курячого або овочевого бульйону • 1 чайна ложка сухого листя шавлії • Кошерна сіль • свіжомелений чорний перець • 3 ст.л. тертого сиру пармезан • 2 ст.л. свіжої подрібненої листової петрушки

- Гарбуз очистіть від шкірки та насіння, наріжте кубиками розміром 1 см.
- Виберіть програму «Смаження». Розігрійте масло та олію в чаші, додайте кабачки та варіть **3 хвилини**.
- Додайте рис і перемішайте, щоб з'єднати з кабачком. Додайте вино і перемішуйте протягом **1 хвилини**. Додайте бульйон, злегка приправте та закрийте кришку. Виберіть програму «Рис» (або «Приготування під тиском», режим «Високий») — Таймер: **6 хвилин**.
- Після завершення приготування скиньте тиск.
- Відкрийте кришку і вмішайте шавлію. Виберіть програму «Повільне приготування» приблизно на **4 хвилини**, постійно помішуючи, доки рис не стане ніжним, густим і кремовим.
- Додайте сир пармезан і приправте за смаком. Подавати одразу, посипати петрушкою

EN

Oatmeal with pineapple and mint



5 min



X 4

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.



5 хв



X 4

УКР

Вівсяна каша з ананасом і м'ятою

2 склянки вівса швидкого приготування або звичайного вівса • 2 ½ склянки води • 3 столові ложки цукру • ½ чайної ложки кориці • Щіпка солі • ½ склянки молока • 1 склянка нарізаного ананаса • 2 столові ложки свіжого листя м'яти

- Підготуйте всі інгредієнти. Змішайте в чаші овес, цукор, корицю, сіль і воду.
- Закрийте кришку та напірний клапан.
- Виберіть програму «Вівсянка» - Таймер: **5 хвилин**.
- Коли вівсяна каша буде готова, скиньте тиск, перш ніж відкривати кришку. Відкрийте кришку, додайте молоко і добре перемішайте.
- Розкладіть кашу в 4 миски, а зверху покладіть ананас і м'яту.



EN Steel cuts oats



20 min



X 4

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.

УКР

Каша з необробленого вівса



20 хв



X 4

½ склянки необробленого вівса (доступний не в усіх країнах) • 2 склянки води • Щіпка солі

- Змішайте інгредієнти в чаші. Закрийте кришку і напірний клапан.
- Виберіть програму «Вівсяна каша» та збільшіть час приготування до **15 хвилин**.
- Коли вівсянка буде готова, дайте їй охолонути (не скидаючи тиск) протягом **10 хвилин**.
- Після закінчення цього часу відкрийте напірний клапан і випустіть пару.
- Відкрийте кришку, перемішайте овес і залиште на **5 хвилин**, щоб вона ввібрала воду.

Порада: додайте молоко, свіжі або сушені фрукти, подрібнені горіхи або гранолу та ваш улюблений підсолоджувач – коричневий або білий цукор, кленовий сироп або сироп агаві.

EN Hummus



30 min



X 4

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.

УКР

Хумус



30 хв



X 4

1 склянка сушеного нуту, замоченого щонайменше на 12 годин • сік 1 цілого лимону • 1 чайна ложка тахіні • 1 чайна ложка меленого кмину • 4 склянки води для варіння нуту • Кошерна сіль • Свіжомелений чорний перець

- Замочіть нут на ніч.
- Покладіть відціджений нут у чашу та залийте 4 склянками води. Виберіть програму «Рагу/Суп» (або «Приготування під тиском», «Високий») - Таймер: **30 хвилин** (залежно від типу та розміру зерен).
- Після завершення приготування скиньте тиск. Відкрийте кришку
- Злийте воду, промийте нут і відкладіть, залиште 1 ½ склянки рідини для варіння.
- Помістіть нут в окрему миску та перемішайте ручним блендером. Додайте лимонний сік, тахіні та кмин. Перемішайте до однорідності. Потроху додавайте залишену рідину для варіння, поки не досягнете потрібної консистенції. Приправте, за смаком.
- Подавайте хумус з лавашем і очищеними овочами (огірками, морквою, селерою або болгарським перцем), нарізаними на шматочки, щоб можна було занурювати.

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

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ РИСОВОЇ ТА ВІВСЯНОЇ КАШ			
	Маса	Рекомендована кількість води	Час (хвилин)
Білий рис - басматі	200 г (1 склянка)	300 мл (1 ½ склянка)	9
	400 г (2 склянки)	600 мл (3 склянки)	9
	600 г (3 склянки)	750 мл (4 ½ склянки)	9
Коричневий рис	300 г (2 склянки)	500 мл (2 ½ склянки)	15
Вівсяні пластівці або вівсяна каша	250 г (1 склянка)	400 мл (1 2/3 склянки)	6
Каша з необробленого вівса (доступно не у всіх країнах)	250 г (1 склянка)	500 мл (2 склянки)	6

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ СВІЖИХ ОВОЧІВ			
	Спосіб приготування	Приготування	Час (хвилин)
Яблуко	На Парі	Цілий	6
Спаржа	На Парі		5
Баклажани	На Парі	Скибочки	6
Буряк	Занурення	Скибочки	25 до 40
Броколі	На Парі	Суцвіття	6
Капуста (зелена)	На Парі або занурення	Скибочки або листя	10 до 25
Морква	На Парі	Скибочки	9
Цвітна капуста	На Парі	Суцвіття	5
Селера	На Парі	Скибочки	9
Картопля	Занурення	Скибочки	12

Moulinex®

www.moulinex.com