



# RECIPES BOOK



## Table of content:

<b>Porridge</b> /Haferbrei/Owsianka.....	4
<b>Pea soup</b> /Erbsensuppe/Zupa grochowa.....	5
<b>Chicken in cheese</b> /HähncheninKäse/Kurczakwserze.....	6
<b>Veggie omelet</b> /Vegetarisches Omelett/Omlet wegetariański.....	7
<b>Paella with seafood</b> /Paella mit Meeresfrüchte/Paella z owocami morza.....	8
<b>Cabbage rolls</b> /Kohlrouladen/Gołąbki.....	9
<b>Rice with tuna and vegetables</b> /Reis mit Thunfisch und Gemüse/Ryż z tuńczykiem i warzywami.....	10
<b>Goulash</b> /Gulasch/Gulasz.....	11
<b>Braised beef with ginger</b> /Geschmortes Rindfleisch mit Ingwer/Duszona wołowina z imbirem.....	12
<b>Aspic fish</b> /Fisch in Gelee/Ryba w galarecie.....	13
<b>Honey sponge cake</b> /Honigbiskuitkuchen/Biszkopt miodowy.....	14
<b>Banana yoghurt</b> /Joghurt mit banane/Jogurt z bananem.....	15
<b>Strawberry jam</b> /Erdbeerenmarmelade/Dżem truskawkowy.....	16
<b>Mulled wine</b> /Glühwein/Grzane wino.....	17
<b>Tuna casserole</b> /Auflauf mit Thunfisch/Zapiekanka z tuńczykiem.....	18
<b>Porridge with turkey</b> /Grütze mit Puter/Kasza z indykiem.....	19



# Porridge/Haferbrei/Owsianka

**Milk**/Milch/Mleko - 1L

**Oatmeal**/Hafenflocken/Płatki owsiane - 150g

**Butter**/Butter/Masło - 50g

**Sugar, salt**/Zucker, salz/Cukier, sól

Mode:  Time: 

**PL** Umieść wszystkie składniki w garnku i wymieszaj. Zamknij pokrywę, umieść regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybierz tryb „Owsianka” i ustaw czas na 5 minut.

**GB** Place all the ingredients in a pot and stir them. Close the lid and place pressure regulator in the closed position. Select “Porridge” mode and set the time to 5 minutes.

**D** Alle Produkte in den Behälter eingeben und mischen. Deckel schließen, Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Haferbrei-Funktion wählen und Zeit auf 5 Minuten einstellen.



## Pea soup/Erbensuppe/Zupa grochowa

**Milk**/Milch/Żeberka wieprzowe - 1L

**Pea**/Erbse/Groch - 150g

**Potatoes**/Kartoffeln/Ziemniaki - 50g

**Carrot**/Karrote/Marchewka - 150g

**Onion**/Zwiebel/Cebula - 10g

**Water**/Wasser/Woda - 1,5L

**Salt, pepper**/Zucker, salz/Sól, pieprz

Mode:  Time: 

**PL** Umyte żeberka i pokrojone warzywa umieść w garnku i zalej wodą. Wybierz program „Zupa” i ustaw czas na 30 minut.

**GB** Put washed ribs and chopped vegetables in a pot and cover with water. Select the “Soup” mode and set the time to 30 minutes.

**D** Alle Produkte in den Behälter eingeben und mischen. Deckel schließen, Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Haferbrei-Funktion wählen und Zeit auf 5 Minuten einstellen.





## Chicken in cheese/Hähnchen in Käse/Kurczak w serze

**Chicken fillet**/Hähnchenbrustfilet/Filet z kurczaka – 500 g

**Yellow cheese**/Käse/Żółty ser – 300 g

**Eggs**/Eier/Jajko – 2 szt.

**Vegetable oil**/Pflanzenöl /Olej roślinny - 70 ml

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:  Time: 

**PL** Pokrojone na cienkie kawałki i posypane przyprawami filety umoczyć w roztrzepanym jajku i posypać startym serem. Wlać olej do garnka. Wybrać program „Smażenie” i ustawić czas na 16 minut. Po rozpoczęciu odliczania czasu umieścić filety w garnku. Po upływie 8 minut przeczucić filety na drugą stronę.

**GB** Cut the fillets into thin pieces and sprinkle them with spices, soak them with beaten egg and with grated cheese. Pour the oil into the pot. Select the “Fry” mode and set the time to 16 minutes. After the start of the countdown put the fillets in the pot. After 8 minutes, flip the fillets on the other side.

**D** Dünn geschnittene und gewürzte Filetteile in gerührtem Ei eingießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Öl in den Behälter einfüllen. Braten-Funktion wählen und Zeit auf 16 Minuten einstellen. Nach dem Anfang des Anzählens die Filetteile in den Behälter eingeben. Nach 8 Minuten die Filetteile auf der anderen Seite umdrehen.



## Veggie omelet/Vegetarisches Omelett/Omlet wegetariański

**Milk**/Milch/Mleko – 500 ml

**Spinach**/Spina/Szpinak - 50 g

**Tomatoes**/Tomaten/Pomidory – 50g

**Eggs**/Eier/Jajko – 10 szt.

**Parsley leaves**/Petersiliengrün /Liście pietruszki - 10 g

**Butter**/Butter/Masło - 30 g

**Flour**/Mehl/Mąka - 1 spoon/Löffel/łyżka

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:  Time: 

**PL** Roztrzepane jajka dobrze wymieszać z mąką i przyprawami. Dodać posiekane warzywa. Dno garnka posmarować masłem. Wlać uzyskaną masę. Wybrać program „Omlet” i ustawić czas na 45 minut.

**GB** Mix well beaten eggs with flour and spices. Add the chopped vegetables. Spread with butter the bottom of the pan. Pour the mass to the pot. Select the “Omelette” mode and set the time to 45 minutes.

**D** Gerührte Eier mit Mehl und Gewürze gut rühren. Geschnittene Gemüse eingeben. Behälterboden mit Butter schmieren. Die vorbereitete Masse eingeben. Omelett-Funktion wählen und Zeit auf 45 Minuten einstellen.



## Paella with seafood/Paella mit Meeresfrüchte/Paella z owocami morza

**Rise**/Reis/Ryz – 300 g

**Fish fillet**/Fischfilet/filet z ryby – 200 g

**Shrimps**/Garnele/Krewetki – 100 g

**Clams**/Muscheln/Małże - 100 g

**Garlic**/Knoblauch/czosnek - 10 g

**Fishbrew**/Fischbrühe/Wywar rybny – 400 ml

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:  Time: 

**PL** Dobrze przepłukany ryż wymieszać w garnku z pokrojoną w kostkę rybą i innymi składnikami. Zalać wywarem. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybrać program „Ryz” i ustawić czas na 15 minut.

**GB** Well rinsed rice mix in a pot with diced fish and other ingredients. Pour the brew. Close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Rice” mode and set the time to 15 minutes.

**D** Gut gewaschenes Reis mit geschnittenen Fischfilet und anderen Produkte rühren. Fischbrühe einfüllen. Deckel schließen und Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Reis-Funktion wählen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.





## Cabbage rolls/Kohlrouladen/Gołąbki

**Cabbage leaf**/Große Kohlblätter/Liście kapusty – 5 pcs.

**Fried champignons**/Gebratene Pilze/Smażone pieczarki – 150 g

**Cooked rice**/Gekochtes reis/ugotowany ryż – 70g

**Tomato puree**/Tomatenmark /Przecier pomidorowy - 30 ml

**Water**/Wasser/woda - 700 ml

Mode:  Time:  7 min

**PL** Sparzyć kapustę wrzątkiem. Na osuszone liście nakładać masę z wymieszanych składników. Zawinąć liście w kształt koperty. Do garnka wlać wodę i włożyć nakładkę do gotowania na parze. Włożyć gołąbki, zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybrać program „Gotowanie na parze” i ustawić czas na 7 minut.

**GB** Blanch the cabbage in boiling water. Apply on the dried leaves to the mass of mixed ingredients. Wrap the leaves in the shape of the envelope. Pour water into the pot and put the cap into the steamer. Place the stuffed cabbage, close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Steam” mode and set the time to 7 minutes.

**D** Kohlblätter dünsten. Auf getrocknete Blätter die Masse aus gemischten Produkte eingeben. Die Blätter in die Rouladen formen. Wasser in den Behälter einfüllen und einen Dampfkochenaufsatz eingeben. Die Kohlrouladen eingeben, Deckel schließen und Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Dampfkochen-Funktion wählen und Zeit auf 7 Minuten einstellen.



## Rice with tuna and vegetables

/ Reis mit Thunfisch und Gemüse/Ryż z tuńczykiem i warzywami

**Tuna fillet**/Tunfischfilet/filet z tuńczyka – 500 g

**Rise**/Reis/Ryż – 500 g

**Carrot**/Karrote/Marchewka – 200g

**Onion**/Zwiebel/Cebula - 200 g

**Pepper**/Paprika/Papryka - 100 g

**Vegetable oil**/Pflanzenöl/Olej roślinny - 70 g

**Black olives**/Schwarze oliven/czarne oliwki - 100 g

**Water**/wasser/woda - 700 ml

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:



Time:

20  
min

**PL** Pokrojone składniki włożyć do garnka i zasypać ryżem. Wlać wodę. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybrać program „Pilaw” i ustawić czas na 20 minut.

**GB** Place chopped ingredients into the pot and pour rice. Pour water. Close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Pilaf” mode and set the time to 20 minutes.

**D** Geschnittene Produkte in den Behälter eingeben und mit Reis bedecken. Wasser einfüllen. Deckel schließen und Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Pilaw-Funktion wählen und Zeit auf 20 Minuten einstellen.



# Goulash/Gulasch/Gulasz

**Beef**/Rindfleisch/wołowina – 800 g

**Onion**/Zwiebel/Cebula – 200 g

**Tomato puree**/Tomatenmark/Przecier pomidorowy – 200g

**Garlic**/Knoblauch/Czosnek - 20 g

**Pepper**/Paprika/Papryka - 100 g

**Water**/wasser/woda - 150 ml

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:



Time:



**PL** Pokrojone w kostkę mięso i posiekane warzywa włożyć do garnka i zalać wodą. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybrać program „Duszenie” i ustawić czas na 30 minut.

**GB** Place diced meat and chopped vegetables into a pot and cover with water. Close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Stew” mode and set the time for 30 minutes.

**D** Geschnittener Fleisch und Gemüse in den Behälter eingeben und Wasser einfüllen. Deckel schließen und Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Stew-Funktion wählen und Zeit auf 30 Minuten einstellen.



## **Braised beef with ginger**/Geschmortes Rindfleisch mit Ingwer/ Duszona wołowina z imbirem

**Beef fillet**/Rindfilet/filet wołowy – 600 g

**Onion**/Zwiebel/Cebula – 200 g

**Soy sauce**/Sojasaße/Sos sojowy – 50 ml

**Ginger**/Ingwer/Imbir - 20 g

**Water**/wasser/woda - 200 ml

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:  Time: 

**PL** Umytą wołowinę włożyć do garnka i obłożyć pokrojoną cebulą. Dodać pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Wybrać program „Wolne duszenie” i ustawić czas na 3 godziny.

**GB** Place diced meat and chopped vegetables into the pot and cover with water. Close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Slow stew” and set the time for 3 hours.

**D** Gewaschener Rindfleisch in den Behälter eingeben und mit geschnittenem Zwiebel bedecken. Sonstige Produkte hinzufügen. Deckel schließen und Druckregulation in der offenen Position einstellen. Langsamer Stew-Funktion wählen und Zeit auf 3 Stunden einstellen.





## Aspic fish/Fisch in Gelee/Ryba w galarecie

**Fish fillet**/Fischfillet/filet ybny – 600 g

**Onion**/Zwiebel/Cebula – 75 g

**Carrot**/Karrote/Marchewka – 150 g

**Parsley root**/Petersilienwurzeln/Korzeń pietruszki – 50 g

**Celery root**/Sellerienwurzeln/Korzeń selera - 50 g

**Water**/wasser/woda - 1,6 L

**Gellatine**/Gelatine/Żelatyna - 50 g

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:  Time:  20 min

**PL** Pokrojony filet, posiekane warzywa i przyprawy włóż do garnka. Dolej 1,5 litra wody. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybrać program „Galaretki” i ustawić czas na 20 minut. Po zakończeniu gotowania wypuść parę i otwórz pokrywę. Wyłowić wszystkie składniki. Rozpuścić żelatynę w 100 g zimnej wody i dodać do wywaru stale mieszając. Wyjęte składniki przełożyć do misek i zalać wywarem. Po przestygnięciu włożyć do lodówki.

**GB** Place sliced fillet, chopped vegetables and spices into the pot. Pour 1.5 liters of water. Close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Galantine” mode and set the time to 20 minutes. After cooking, release the steam and open the cover. Pick out all the ingredients. Dissolve gellatine in 100 g of cold water and add to the brew constantly stirring. Removed components place into bowls and pour the brew. Cooled, put in to the fridge.

**D** Geschnittenen Filet, Gemüse und Gewürze in den Behälter eingeben. 1,5 Liter Wasser einfüllen. Deckel schließen und Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Gelee-Funktion wählen und Zeit auf 20 Minuten einstellen. Nach dem beendeten Kochen Dampf entlassen und Deckel öffnen. Alle Produkte aus der Brühe herausnehmen. Gelatine in 100 g kaltes Wasser lösen und zu der Brühe hinzufügen und rühren. Die herausgenommene Produkte in die Schüssel eingeben und mit der Brühe bedecken. Nach dem Kaltwerden die Schüssel in den Kühlschrank eingeben.



## Honey sponge cake/Honigbiskuitkuchen/Biskopt miodowy

**Eggs**/Eier/Jajka – 5 pcs

**Honey**/Honig/Miód – 140 g

**Sugar**/Zucker/Cukier – 270 g

**Baking soda**/Backpulver/Proszek do pieczenia - 10 g

**Walnuts**/Geschnittene Walnüsse/Orzechy włoskie - 160g

**Wheat flour**/Weizenmehl/Mąka pszenna - 360 g

**Butter**/Butter/Masło - 10 g

Mode:  Time:  1 hour

**PL** Utrzeć roztrzepane jajka z cukrem, dodać mąkę i pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Wysmarować garnek masłem i przelać powstałą masę. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Wybrać program „Ciasto” i ustawić czas na 1 godzinę.

**GB** Whip beaten eggs with the sugar, add the flour and remaining ingredients and mix thoroughly. Grease the pot with butter and pour the prepared mass. Close the lid and set the pressure regulator in the open position. Select the “Cake” mode and set the time to 1 hour.

**D** Gerührte Eier mit Zucker rühren, Mehl und sonstige Produkte hinzufügen und gut rühren. Behälter mit Butter schmieren und die vorbereitete Masse eingeben. Deckel schließen und Druckregulation in der offenen Position einstellen. Kuchen-Funktion wählen und Zeit auf 1 Stunde einstellen.



## Banana joghurt/Joghurt mit banane/Jogurt z bananem

**Milk**/Milch/Mleko – 1 L

**Yoghurt bacteria**/Bakterienkulturen/Kultura bakterii jogurtowych – 4 g

**Banana**/Banane/Banan – 400 g

Mode:  Time:  8 hours

**PL** Wymieszaj kultury bakterii z mlekiem i przelej do garnka. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Wybrać program „Jogurt” i ustawić czas na 8 godzin. Po skończeniu gotowania włożyć jogurt do lodówki na 3 godziny. Przed podaniem dodać do jogurtu pokrojonego banana.

**GB** Mix cultures with milk and pour into the pot. Close the lid and set the pressure regulator in the open position. Select the “Yogurt” mode and set time to 8 hours. When cooking is finished put yogurt in the fridge for 3 hours. Before serving, add banana to yogurt.

**D** Bakterienkulturen mit Milch mischen und in den Behälter einfüllen. Deckel schließen und Druckregulation in der offenen Position einstellen. Joghurt-Funktion wählen und Zeit auf 8 Stunden einstellen. Nach dem beendeten Kochen Joghurt in den Kühlschrank für 3 Stunden eingeben. Vor dem Essen die geschnittene Banane hinzufügen.



## Strawberry jam/Erdbeerenmarmelade/Dżem truskawkowy

**Strawberries**/Erdbeeren/Truskawki – 1 kg

**Sugar**/Zucker/Cukier – 1 kg

**Citric acid**/Zitronensäure/Kwasek cytrynowy – 2g

Mode:  Time: 

**PL** Umieść czyste truskawki w naczyniu przekładając poszczególne warstwy cukrem i pozostaw na 4 godziny. Dodaj kwasek cytrynowy. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Wybrać program „Dżem” i ustawić czas na 1 godzinę.

**GB** Place clean strawberries in a pot adding individual layers of sugar and let it stand for 4 hours. Add citric acid. Close the lid and set the pressure regulator in the open position. Select the “Jam” mode and set the time to 1 hour.

**D** Gewaschene Erdbeeren und Zucker in den Behälter übereinanderlegen und 4 Stunden lang legen lassen. Zitronensäure hinzufügen. Deckel schließen und Druckregulation in der offenen Position einstellen. Marmelade-Funktion wählen und Zeit auf 1 Stunde einstellen.





## Mulled wine/Glühwein/Grzane wino

**Dry wine**/Glühwein/czerwone, wytrawne wino – 700 ml

**Sugar**/Zucker/Cukier – 100 g

**Raisins**/Rosinen/rodzynki – 10 g

**Ginger**/Ingwer/Imbir - 10 g

**Cardamom**/Kardamom/Kardamon - 10 g

**Cloves**/Nelken/Goździki - 10 g

**Cinnamon**/Zimt/Cynamon - 10 g

Mode:  Time:  20 min

**PL** Wszystkie składniki umieścić w garnku. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Wybrać program „Wino” i ustawić czas na 20 minut.

**GB** Place all ingredients in the pot. Close the lid and set the pressure regulator in the open position. Select the “Wine” mode and the timer for 20 minutes.

**D** Alle Produkte in den Behälter eingeben. Deckel schließen und Druckregulation in der offenen Position einstellen. Wein-Funktion wählen und Zeit auf 20 Minuten einstellen.



## Tuna casserole/Auflauf mit Thunfisch/Zapiekanka z tuńczykiem

**Tuna in gravy**/Thunfisch im eigenen Saft/Tuńczyk w sosie własnym – 300 g

**Tomatoes in gravy**/Tomaten im eigenen Saft/Pomidory w sosie własnym – 200 g

**Milk**/Milch/Milk – 100 ml

**Olives**/Oliven/Oliwki - 80 g

**Grated cheese**/Geriebener Käse/Starty ser żółty - 50 g

**Eggs**/Eier/Jajka - 4 pcs

**Corn flour**/ Miasmehl/Mąka kukurydziana - 20 g

**Oli**/Olivenöl/Oliwa - 20 ml

**Salt, spices**/Salz, Gewürze/Sól, przyprawy

Mode:  Time: 

**PL** Mąkę wymieszać z mlekiem, dodać roztrzepane jajka. Dodać tuńczyka i pomidory. Wnętrze garnka posmarować oliwą i wlać otrzymaną masę. Na wierzchu ułożyć oliwki i ser. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Wybrać program „Chrupiąca skórka” i ustawić czas na 40 minut.

**GB** Mix flour with milk, add beaten eggs. Add the tuna and tomatoes. Grease the interior of the pot with olive oil and pour the resulting mass. On top lay olives and cheese. Close the lid and set the pressure regulator in the open position. Select the “Crispy skin” mode and set the time to 40 minutes.

**D** Mehl mit Milch rühren, gerührten Eier hinzufügen. Thunfisch und Tomaten hinzufügen. Behälter mit Olivenöl schmieren und die vorbereitete Masse eingeben. Mit Oliven und Käse bestreuen. Deckel schließen und Druckregulation in der offenen Position einstellen. Knusprige Haut-Funktion wählen und Zeit auf 40 Minuten einstellen.



## Porridge with turkey/Grütze mit Puter/Kasza z indykiem

**Barley**/Grütze mit Puter/Kasza jęczmienna – 100 g

**Turkey fillet**/Geschnittener Puterfilet/Filet z indyka – 50 g

**Corn**/Meis/Kukurydza – 50 g

**Water**/Wasser/Woda - 200 ml

**Butter**/butter/masło - 5 g

**Salt**/Salz/Sól

Mode:



Time:



**PL** Włożyć składniki do garnka i zasypać kaszą. Wlać wodę. Zamknąć pokrywę i ustawić regulator ciśnienia w pozycji zamkniętej. Wybrać program „Płatki zbożowe” i ustawić czas na 15 minut.

**GB** Put the ingredients in the pot and sprinkle with porridge. Pour water. Close the lid and set the pressure regulator in the closed position. Select the “Cereals” mode and set the time to 15 minutes.

**D** Produkte in den Behälter eingeben und mit Grütze bedecken. Wasser einfüllen. Deckel schließen und Druckregulation in der geschlossenen Position einstellen. Musli-Funktion wählen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.





*Delicious meals at your fingertips!*