

Tefal®



SPHERICOOK MULTICOOKER
RECIPE BOOK



Tefal®

SpheriCook Multicooker

français	2
nederlands	15
deutsch	27
español	39
português	51
slovak	63
czech.....	75
hungarian.....	87
romanian	99
bulgarian	111
croatian.....	123





Salade de porc au sésame

Flocons d'avoine aux framboises et bananes

6

Bortsch de veau aux pruneaux

Soupe de haricots au chorizo

Soupe de pois au lard

7

Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons

Légumes sautés

Gratin de pommes de terre

8

Ratatouille maison

Gratin de chou-fleur

Pilaf d'agneau

9

Ragoût maison

Risotto aux champignons

Potée au chou et à la viande

10

Porridge

Chakhokhili de poulet

Ragoût de poulet cuit aux aubergines, tomates et courgettes

11

Boulettes de viande à la sauce tomate

Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes

Saumon à la vapeur avec glaçage rose

12

Poisson et riz aux herbes de Provence

Porridge au millet

Yaourt nature

13

Yaourt à la confiture

Cheesecake au citron

Poires au vin

14

Tableau des modes et des temps de cuisson*

Programmes		Durée par défaut	Durée de cuisson		Départ différé		Par défaut	Température	Position du couvercle		Maintien au chaud
			Plage	Réglable	Plage	Réglable			Fermé	Ouvert	
BAKING	FOUR	45 m	5 m-4 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	RISSOLER	20 m	5 m-1 h 30 m	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOUPE	1 h	5 m-3 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
STEW/SLOW COOK	MIJOTER	4h	20m-9h	5min	Durée de cuisson ~ 24 h	5min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	VAPEUR	30 m	5 m-3 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	RIZ	Automatique	Automatique	-	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RISOTTO	Automatique	Automatique	-	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
DESSERT	DESSERT	45 m	5 m-2 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	PORRIDGE	25 m	5 m-2 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	-	●		●
YOGURT	YAOURT	8 h	1 h-12 h	15 min	-		40 °C	-	●		
JAM	CONFITURE	1 h	5 m-3 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	PÂTES	10 m	3 m-3 h	1 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	RÉCHAUFFER	25 m	5 m-1 h	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	MAINTIEN AU CHAUD	Automatique	Automatique	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MA RECETTE (mode personnalisable)	30 m	5 m-9 h	5 min	Durée de cuisson ~ 24 h	5 min	100 °C	40-160	●		

*Le temps de cuisson peut être affecté par l'altitude, la température des aliments et par d'autres facteurs indépendants de la volonté du fabricant. Au besoin, vous pouvez augmenter le temps de cuisson de vos aliments. Si vous augmentez ou diminuez la quantité d'ingrédients, le temps de cuisson doit être ajusté en fonction.

**Pour la fabrication du yaourt, vous devez utiliser des récipients en verre allant au four.

DESCRIPTION**Menu****Four**

Ce menu permet de cuire de la viande, de la volaille, du poisson et des légumes. Vous pouvez également utiliser cette fonction de votre multicuiseur pour cuire votre pain après avoir pris soin de faire pousser votre pâte au préalable. Pour faire du pain, vous devrez retourner la préparation au moins une fois lors de la cuisson afin d'obtenir un résultat optimal des deux côtés.

Soupe

Ce menu sert à mitonner des soupes type Minestrone, contenant des ingrédients en morceaux, ou de préparer des bouillons de légumes ou de viande. Grâce à ce menu, vous pouvez cuire vos ingrédients à une température qui préserve leur consistance et leur saveur.

Vapeur

Ce menu vous permet de cuisiner sainement et de préserver plus de nutriments dans vos aliments que la cuisson à l'eau ou à l'huile ne le permet. Pour utiliser ce programme, vous devez verser un peu d'eau dans la cuve du multicuiseur et cuire vos ingrédients en les plaçant dans le panier à vapeur fourni.

Riz

Ce menu est conçu pour préparer automatiquement un riz parfumé et moelleux. N'oubliez pas de laver votre riz avant la cuisson. Suivez les instructions du manuel d'utilisation et référez-vous à la section « Recommandations pour une cuisson optimale du riz » pour connaître la bonne proportion d'eau à rajouter par rapport à la quantité de riz.

Yaourt

Ce menu maintient le bol de cuisson à la température idéale pendant le temps qui vous est nécessaire afin de préparer des yaourts. Vous pouvez verser votre préparation à yaourt directement dans la cuve ou dans des pots individuels pouvant aller au four. Veuillez consulter la section « Yaourt » du manuel d'utilisation pour plus d'informations sur le choix des ingrédients et les instructions à suivre.

Dessert

Ce menu vous permet de préparer des gâteaux et des desserts faits maison.

Réchauffer

Ce menu vous permet de réchauffer un plat déjà cuit. Il n'est pas destiné à cuire des aliments crus.

Mijoter

Ce menu vous permet de cuire vos aliments lentement à une température basse. Vous pouvez utiliser ce programme pour préparer vos plats de viande et légumes en sauce. Sélectionnez 120°C si vous souhaitez faire mijoter votre ragoût à feu doux plutôt que de le faire mijoter à basse température.

Risotto/Pilaf

Pour préparer du risotto, vous devez utiliser du riz italien rond (Arborio, Carnaroli ou Vialone Nano de préférence).

Ne rincez pas le riz lorsque vous préparez un risotto car l'amidon est le secret d'un bon risotto crémeux.

Porridge

Ce menu vous permet de cuire des céréales comme l'avoine avec une petite quantité d'eau ou de lait.

Rissoler/ Dorer

Ce menu vous permet de cuire des aliments dans de l'huile ou une autre matière grasse à haute température, afin de donner une texture croustillante et savoureuse à vos ingrédients: Ce menu vous permet de dorer un morceau de viande/du poisson ou de faire revenir des ingrédients coupés en petits morceaux. Pour certains légumes à forte teneur en eau comme les pommes de terre, les brocolis ou les asperges, il est recommandé de les pré-cuire au moins partiellement avant de les faire sauter pour obtenir un résultat plus tendre.

Pâtes

Ce programme permet de cuire des pâtes. Vous devez verser de l'eau et attendre le signal avant de placer vos pâtes dans votre multicuiseur.

Confiture

Ce menu vous permet de cuire des fruits dans du sucre afin d'en faire de la confiture ou de la compote de fruits. Pour faire de la confiture, il est recommandé de cuire vos fruits en utilisant la fonction à couvercle ouvert.

MA RECETTE (mode manuel)

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson et la température de votre choix et enregistre vos derniers réglages pour la prochaine utilisation.

Par exemple, si ce matin vous utilisez cette fonction pour faire cuire vos œufs à 70°C pendant 12 minutes; réglez alors votre multicuiseur à 70°C pour 12 mins. Si vous ne réutilisez pas cette fonction; le lendemain matin, vous pouvez simplement appuyer sur la fonction « My Recipe » (Ma recette). Vos paramètres sont enregistrés et vous pouvez les réutiliser sans reprogrammer votre appareil.

MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction est automatiquement activée à la fin de certains programmes de cuisson; elle peut également être activée et désactivée manuellement en appuyant sur le bouton « CANCEL » (Annuler).

Salade de porc au sésame



- 2 tomates
- 1 feuille de laitue
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de pleurotes
- 300 g de viande de porc
- 30 g de graines de sésame
- 2 c. à s. d'huile de tournesol
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sucre
- Sel
- Poivre noir moulu
- Basilic frais

- 1 Couper le porc en lamelles. Couper les champignons de Paris et les tomates. Hacher les pleurotes.
- 2 Assaisonner le porc avec du sel et du poivre.
- 3 Verser l'huile de tournesol dans le multicuiseur et sélectionner le mode CRUST/FRY (RISSOLER). Rouler les lamelles de viande de porc dans les graines de sésame et les placer dans le multicuiseur avec les champignons de Paris, les pleurotes et l'ail haché. Mélanger et faire revenir pendant 20 minutes, couvercle ouvert.
- 4 Dans un autre bol, mélanger les tranches de tomates, le vinaigre balsamique, le sucre et le basilic frais.
- 5 Placer la feuille de salade sur une assiette et disposer le porc sauté dessus.



Flocons d'avoine aux framboises et bananes



- 150 g flocons d'avoine
- 600 ml de lait
- 1 banane
- 1 poignée de framboises

- 1 Mettre les flocons d'avoine et le lait dans le multicuiseur. Remuer.
- 2 Faire cuire en mode PORRIDGE pendant 15 à 20 minutes, selon la consistance désirée.
- 3 Une fois la cuisson terminée, ajouter les tranches de banane et les framboises. Remuer.



- 300 g de veau
- 2 pommes de terre épluchées
- 200 g de chou vert
- Eau
- Pruneaux séchés
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 betterave
- 1/2 poivron rouge
- 1 c. à s. de purée de tomates
- 3 c. à s. d'huile végétale
- 1.5 c. à c. de sucre
- 1 c. à s. de vinaigre (ou de jus de citron)
- 1 feuille de laurier
- Sel
- 2-3 grains de poivre noir

Bortsch de veau aux pruneaux



- 1 Râper grossièrement la carotte et la betterave. Couper l'oignon et le poivron en julienne. Couper le veau en cubes. Couper les pommes de terre et le chou en fines tranches.. Hacher finement l'ail et le réserver. Faire tremper les pruneaux pendant une demi-heure. Hacher et réserver.
- 2 Ajouter l'huile végétale, l'oignon, la carotte, le veau, la betterave, la purée de tomate, le poivron, la feuille de laurier, le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre dans le multicuiseur. Remuer, faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Ajouter le chou et les pommes de terre, remplir d'eau jusqu'au trait MAX, et faire cuire en mode SOUP (SOUPE) pendant 60 minutes.
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajouter l'ail haché et les pruneaux.



Soupe de haricots au chorizo

- 200 g de chorizo à cuire
- Bouillon de poulet
- 700 g de haricots blancs (en conserve)
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de safran
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 c. à s. de paprika doux
- 200 g de blettes (ou épinards)
- 200 g de tomates avec le jus
- 1 piment

Soupe de pois au lard



- 1 Faire tremper les pois cassés pendant une nuit.
- 2 Couper le bacon et la poitrine de porc en tranches. Couper en cubes l'oignon, la carotte et les pommes de terre.
- 3 Mettre le bacon, la poitrine de porc, l'oignon, la carotte dans le multicuiseur. Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes.
- 4 Verser le bouillon (ou de l'eau bouillante). Ajouter les pois cassés et les pommes de terre. Faire cuire en mode SOUP (SOUPE) pendant 60 minutes.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ajouter le poivre et les herbes hachées.



Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons

- 4 grosses pommes de terre
 - 1 oignon
 - 300 g de champignons
 - 4 c. à s. d'huile végétale
 - Piment rouge
 - Ail
 - Sel



- 1 Emincer les pommes de terre, les champignons et les oignons. Hacher finement l'ail.
- 2 Verser l'huile végétale dans le multicuiseur. Ajouter les pommes de terre, les champignons, l'oignon, l'ail, le sel et le piment.
- 3 Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 30 à 40 minutes.



- 1 Couper l'aubergine en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Râper la carotte. Émincer l'oignon et l'ail. Émincer le poivron et hacher les tomates et la coriandre.
- 2 Mettre tous les ingrédients dans le multicuiseur et mélanger.
- 3 Faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 20 à 30 minutes.

Légumes sautés

- 500 g d'aubergines
 - 150 g de poivrons
 - 200 g de tomates
- 100 g de sauce tomate
 - 150 g de carottes
 - 150 g d'oignons
 - 3 c. à s. d'huile végétale
 - 3 gousses d'ail épluchées
 - 1/2 c. à s. de coriandre fraîche
 - Sel, poivre

Gratin de pommes de terre

- 1 cuillère de beurre
- 50 g Gruyère, d'Edam ou de fromage suisse râpé
- 1 gousse d'ail hachée
 - 30 cl de crème
- 7-8 de pommes de terre épluchées
 - 1/4 cuillère à café de noix de muscade
 - Sel et Poivre noir



- 1 Graisser l'intérieur du multicuiseur avec du beurre.
- 2 Couper les pommes de terre en fines tranches. Mélanger l'ail haché, la crème, la muscade, sel et poivre. Disposer les tranches de pommes de terre en couches dans le multicuiseur en alternant avec le mélange de crème et le fromage râpé. Terminer par une couche de crème.
- 3 Faire cuire en mode BAKING (FOUR) pendant 40 minutes.



Ratatouille maison

- 2 poivrons
- 2 courgettes
 - 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 aubergines
- 3 tomates
- 2 c. à s. d'huile végétale
 - 1 brins de thym
- 1 branche de basilic
- Sel et Poivre noir



- 1 Couper le poivron, la courgette, l'oignon, l'aubergine et les tomates en dés. Hacher finement l'ail.
 - 2 Verser l'huile végétale dans le multicuiseur. Ajouter les légumes et les épices. Faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 60 minutes.
- Si vous préférez les légumes croquants, vous pouvez réduire le temps de cuisson à 40 minutes.**



Gratin de choux-fleur au fromage et au curry

- 1 Verser l'huile d'olive dans le multicuiseur. Ajouter le reste d'ingrédients + 125 g de mozzarella découpée en tranches. Remuer.
- 2 Faire cuire en mode DESSERT pendant 35 minutes.
- 3 Servir après avoir finement tranché et disposé le reste de mozzarella sur le dessus.

- 500 g de chou-fleur
- 250 g de mozzarella (égouttée)
 - 20 cl de béchamel
 - 10 cl de vin blanc sec
 - 1/4 c. à c. de curry
 - Sel et Poivre noir
 - 1 c. à s. d'huile d'olive

Pilaf d'agneau

- 250 g d'agneau avec os (ou un filet)
 - 250 g de riz Thaï
- 5 c. à s. d'huile végétale
 - 250 g de carottes
 - 2-3 oignons
 - 50 g de raisins
 - 2 têtes d'ail
 - 250 ml d'eau
- ½ bâtonnet de cannelle
- 1 c. à s. de cardamomes
 - 1 c. à s. de cumin
- 100 g de pois chiches
 - Sel et Poivre



- 1 Faire tremper les pois chiches pendant une nuit. Faire tremper les raisins secs et le riz pendant une demi-heure.
- 2 Couper la carotte en rondelles, l'oignon en tranches et l'agneau en morceaux.
- 3 Verser l'huile végétale dans le multicuiseur. Ajouter l'oignon, la carotte et la viande. Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes.
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajouter le reste d'ingrédients. Verser l'eau. Faire cuire en mode RISOTTO (RISOTTO).



- 200 g de viande de porc
 - 200 g de bœuf
 - 10 pommes de terre
 - 3 c. à s. d'huile végétale
 - 2 poivrons rouges
 - 1 oignon
 - 1 carotte
 - 1 tomate
 - 2 gousses d'ail
 - Sel et Poivre
 - 1 c. à s. de paprika

Ragoût maison

- 1 Couper le bœuf, le porc, les pommes de terre, le poivron rouge, la tomate et l'oignon en dés. Hacher finement l'ail.
- 2 Mettre le tout dans le multicuiseur. Ajouter le sel, le poivre, le paprika et l'huile. Remuer.
- 3 Faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 60 minutes.



Risotto aux champignons forestiers

- 1 Couper les champignons et l'oignon en petits dés. Hacher finement l'ail.
- 2 Verser l'huile d'olive dans le multicuiseur. Ajouter l'oignon, l'ail et le riz. Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes. Verser le vin et attendre qu'il s'évapore. Ajouter les champignons et le bouillon.
- 3 Faire cuire en mode RISOTTO (RISOTTO).
- 4 Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre, le sel et le poivre (au goût) dans le risotto.
- 5 Saupoudrer de parmesan et garnir de thym pour servir.

Nous vous recommandons d'utiliser un riz rond, de type Arborio ou Carnaroli, pour le risotto.

- 300 g de champignons frais (ou surgelés)
- 300 g de riz pour le risotto
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 7 cl de vin blanc sec (facultatif)
- 50 g de Parmesan
- 50 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 2 brins de thym
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu



Potée au chou et à la viande

- 400 g de saucisse fumée
 - 800 g de chou d'hiver
- 200 g de champignons de Paris
 - 600 g de tomates
 - 200 g d'oignons
- 4 c. à s. d'huile végétale
 - 10 cl d'eau
 - 60 g de carottes
 - 1 bouquet d'aneth
 - 1 c. à s. de paprika
 - Sel et Poivre
- 4 Servir saupoudré d'herbes hachées.

- 1 Couper les saucisses en gros morceaux. Couper le chou en fines lanières. Couper les champignons en quartiers. Couper l'oignon et la tomate en tranches. Couper la carotte en julienne.
- 2 Verser l'huile dans le multicuiseur. Ajouter les saucisses, l'oignon, et la carotte. Faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes..
- 3 Ajouter le reste d'ingrédients (sauf les herbes) et faire cuire en mode RICE (RIZ).
- 4 Servir saupoudré d'herbes hachées.



Porridge

- 80 cl de lait (4 cup)
- 80 g de farine d'avoine (6 cup)



- 1 Mettre les ingrédients dans le multicuiseur. Sélectionner le mode PORRIDGE et faire cuire pendant 10 minutes.
- 2 Bien mélanger lorsque c'est prêt.
- 3 Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des baies.



Chakhokhbili de poulet

- 5 c. à s. d'huile végétale
- 4 blancs de poulet
 - 3 oignons
 - Sel et Poivre
 - 4 gousses d'ail
 - 2 aubergines
 - 2 courgettes
- 10 cl de vin blanc
- 6 tomates
- 1 brin de thym

Ragoût de poulet cuit aux aubergines, tomates et courgettes

- 1 Couper le poulet, les tomates, les aubergines et les courgettes en cubes. Hacher finement l'ail et les oignons.
- 2 Versez l'huile dans le multicuiseur. Ajouter le poulet, les tomates, les aubergines, les courgettes, l'ail et les oignons. Ajouter le thym, le sel, le poivre et le vin.
- 3 Faire cuire en mode BAKING (FOUR) pendant 45 minutes en remuant de temps en temps.



- 1 poulet
- 2-3 oignons
- 2 poivrons
- 4 tomates
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de coriandre
- 1/4 c. à s. de piment rouge
- 2 c. à s. de paprika
- 3 gousses d'ail
- Sel

Boulettes de viande à la sauce tomate

- 500 g de viande hachée (porc, bœuf)
- 100 g de fromage type Gouda
 - 1 oignon
 - 450 g de sauce tomate
- 50 g de crème aigre (optionnel)
 - 100 g de mie de pain blanc
 - 1 c. à s. de farine
 - 1 c. à s. d'huile végétale
 - 5 cl de lait
 - Sel et Poivre noir



x 4



20 min



45 min

- 1 Ajouter le fromage Gouda, l'oignon coupé en petits dés, l'ail haché, le pain trempé dans du lait, le sel et le poivre à la viande hachée.
- 2 Façonner des boulettes et les rouler dans la farine.
- 3 Verser l'huile dans le multicuiseur. Disposer les boulettes de viande et faire cuire en mode CRUST/FRY (RISSOLER) pendant 10 minutes.
- 4 Ajouter la sauce tomate, puis la crème aigre.
Remuer, faire cuire en mode STEW (MIJOTER) pendant 30 minutes.



Vous pouvez servir ce plat avec de la purée ou des légumes cuits à la vapeur.



x 4



10 min



20 min

Légumes vapeur à la vinaigrette aux agrumes

- 1 Couper la carotte en morceaux. Couper la base du pied des asperges et les éplucher. Couper le céleri en lamelles et les pommes de terre en quartiers. Séparer le brocoli en petits bouquets.
- 2 Mettre les légumes coupés dans le panier vapeur avec les petits pois. Placer le panier vapeur dans le multicuiseur. Verser de l'eau jusqu'au trait correspondant à 2 cup et faire cuire en mode STEAM (VAPEUR) pendant 20 minutes.
- 3 Mélanger le jus d'orange et de citron. Ajouter la sauce soja, l'huile d'olive, le sucre, le piment rouge finement haché et le sel.
- 4 Servir les légumes avec la vinaigrette d'agrumes.

Saumon à la vapeur avec glaçage rose

- 500 g de darnes de saumon
 - 20 cl d'eau
 - Sel et Poivre
 - 1 citron
- 1 feuille de laitue (pour la garniture)
 - Pour le glaçage:
 - 1 gousse d'ail
 - 1 c. à s. de sauce de soja
 - 1 c. à s. de sauce hoisin
 - 5 cl de ketchup



x 4



10 min



30 min

- 1 Presser le citron sur les darnes de saumon et assaisonner avec du sel et du poivre. Disposer le poisson dans le panier vapeur du multicuiseur.
- 2 Verser de l'eau dans la cuve jusqu'au trait correspondant à deux tasses.
- 3 Faire cuire en mode STEAM (VAPEUR) pendant 15 minutes.
- 4 Pour préparer le glaçage: mélanger la sauce soja, la sauce hoisin, le ketchup et l'ail haché.
- 5 Napper le saumon du glaçage et servir sur une feuille de laitue.



Vous pouvez remplacer la sauce hoisin par la sauce teriyaki.



Poisson et riz aux herbes de Provence

- 300 g de riz
- 60 cl d'eau
- 4 darnes de saumon
- 2 c. à c. d'huile d'olive
- Sel et Poivre noir
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 bouquet de fines herbes
- 1 poivron (pour la garniture)



- 1 Verser le riz dans le multicuiseur. Ajouter l'eau.
- 2 Assaisonner le saumon avec le mélange de sel, de poivre et d'herbes de Provence. Ajouter le jus de citron au goût. Disposer le tout dans le panier vapeur. Placer le panier à vapeur dans le multicuiseur.
- 3 Faire cuire en mode RICE (RIZ).
- 4 Disposer sur une assiette et garnir avec les herbes et le poivron.



Porridge au millet

- 400 g de millet
- 0,5 cuillère de beurre
- 1l d'eau

- 1 Rincer le millet à l'eau courante jusqu'à ce que l'eau devienne transparente.
- 2 Ajouter le millet dans le multicuiseur. Verser l'eau. Faire cuire en mode PORRIDGE pendant 40 minutes.
- 3 Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre et mélanger.

Yaourt nature

- 1 l de lait entier
- 100 g de yaourt nature



- 1 Mélanger le lait et le yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser dans des ramequins.
- 2 Faire cuire en mode YOGURT (YAOURT) pendant 8 heures.
- 3 Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le yaourt dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pour la fabrication du yaourt vous devez utiliser des récipients en verre allant au four.

 Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le lait si vous utilisez du lait ultra-pasteurisé. Si vous utilisez du lait entier ou pasteurisé, vous devez le faire bouillir puis le laisser refroidir à température ambiante. Vous pouvez utiliser des fermentes lyophilisées.



Yogourt à la confiture

- 1 l de lait entier
- 100 g de yaourt nature
- 80 g de confiture d'abricot



- 1 Mélanger le lait et le yogourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Mettre la confiture dans des ramequins, puis ajouter le mélange de lait.
- 2 Faire cuire en mode YOGURT (YAOURT) pendant 8 heures.
- 3 Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le yaourt dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pour la fabrication du yaourt vous devez utiliser des récipients en verre allant au four.



Vous pouvez remplacer la confiture d'abricot par toute autre confiture.



Cheesecake au citron



- 1 Réduire les sablés en poudre grossièrement, ajouter le beurre fondu et mélanger. Tapisser au fond de chaque verrine 1 cm de cette préparation en tassant bien avec une petite cuillère puis réserver au réfrigérateur.
- 2 Mélanger la ricotta et le fromage frais avec le sucre, les oeufs, le jus de citron et la moitié du lemon curd. Sortir les verrines du réfrigérateur et les remplir de ce mélange jusqu'à 1,5 cm du bord.
- 3 Faire cuire pendant 20 minutes en mode DESSERT. En fin de cuisson, la surface doit être un peu molle au centre.
- 4 Laisser refroidir à température ambiante pendant 3 heures puis étaler sur la surface de chaque cheesecake 1 c. à s. de lemon curd avant de les placer au frais.
- 5 Décorer avec le zeste du citron avant de servir.

Pour la fabrication du cheesecake vous devez utiliser des récipients en verre allant au four.

- 120 g de sablés bretons ou de shortbreads
- 35 g de beurre fondu
- 175 g de ricotta
- 175 g de fromage frais
- 40 g de sucre
- 2 œufs
- Le jus de 1/2 citron jaune
- 70 g de lemon curd (crème de citron)
- Le zeste de 1/2 citron
- Petites verrines



Poires au vin

- 6 poires
- 75 cl de vin rouge
- 150 g de sucre
- 200 ml d'eau
- 1 bâton de cannelle
- Zeste d'un citron



- 1 Éplucher les poires sans couper la queue et les mettre dans la cuve. Recouvrir de vin, d'eau, en ajoutant le sucre, le zeste de citron et la cannelle.
- 2 Sélectionner le mode DESSERT et régler le temps de cuisson sur 35 minutes.
- 3 Servir chaud ou froid.





Salade met sesam en varkensvlees

Havermout met frambozen en bananen

Borscht met kalfsvlees en pruimen

Bonensoep met chorizo

Erwtensoep met spek

18

Gebakken aardappels met champignons en ui

Gesauteerde groenten

Aardappelschijfjes met een kaaskorst

20

Huisgemaakte ratatouille

Bloemkool kerriestoofschotel met kaas

Lamspilav

21

Huisgemaakt gebraad

Risotto met bospaddenstoelen

Gestoofde kool met vlees

22

Havermoutpap

Kip-chakhokhbili

Gebakken kippenragout met aubergine, tomaat en courgette

23

Gehaktballen in tomatensaus

Gestoomde groenten met citrusdressing

Gestoomde zalm met roze glazuurlaag

24

Vis met Provençaalse kruiden en rijst

Romige gierstpap

Klassieke yoghurt

25

Yoghurt met jam

Cheesecake met citroen

Peren met wijn

26

Tabel met temperatuurstanden en kooktijden*

Programma's		Standaard tijd	Kooktijd		Startuitstel		Standaard	Temperatuur	Positie van deksel		Warm houden
			Bereik	Instelbaar	Bereik	Instelbaar			Dicht	Openen	
BAKING	BAKKEN	45 min	5m-4u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	KORST/ BRADEN	20 min	5m-1u30m	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOEP	1u	5m-3u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	Automa- tisch	-	●		●
STEW/SLOW COOK	STOVEN/LANG- ZAAM GAREN	4u	20m-9u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	STOMEN	30 min	5m-3u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	RIJST	Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~24u	5 min	Automa- tisch	-	●		●
PILAF/ RISOTTO	PILAV/RISOTTO	Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~24u	5 min	Automa- tisch	-	●		●
DESSERT	NAGERECHT	45 min	5m-2u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	HAVERMOUTPAP	25 min	5m-2u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	Automa- tisch	-	●		●
YOGURT	YOGHURT	8u	1u-12u	15 min	-	40 °C	-	-	●		
JAM	JAM	1u	5m-3u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	PASTA	10 min	3m-3u	1 min	Kooktijd ~24u	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	OPWARMEN	25 min	5m-1u	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	WARM HOUDEN	Automatisch	Automatisch	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MIJN RECEPT (aanpasbare modus)	30 min	5m-9u	5 min	Kooktijd ~24u	5 min	100 °C	40-160 10°C per interval	●		

*De kooktijd kan worden beïnvloed door hoogte, voedseltemperatuur en andere factoren buiten de controle van de fabrikant. Indien nodig, kunt u altijd de kooktijd voor uw voedsel verlengen. Als de hoeveelheid ingrediënten wordt verhoogd/verlaagd, moet de kooktijd worden verlengd of verkort.

**Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

BESCHRIJVING

Menukeuzeknop

Bakken

Met dit menu kunt u vlees, gevogelte, vis en groenten bakken. U kunt deze functie ook gebruiken om brood te bakken met de multicooker nadat u het deeg afzonderlijk hebt laten rijzen. U moet het brood een keer omdraaien om een perfect resultaat aan beide kanten te bereiken.

Soep

Met dit menu maakt u stevige soepen, groente- of vleesbouillon, waarbij u op een temperatuur kookt waarbij de vorm en smaak van de ingrediënten behouden blijven.

Stomen

Met dit menu kunt u op een gezonde manier koken. Op deze manier blijven meer voedingsstoffen behouden dan bij het koken met water of olie. Om dit programma te gebruiken, moet u wat water in de kookpot gieten en uw ingrediënten koken door ze in de stoommand te plaatsen die bij deze multicooker wordt meegeleverd.

Rijst

Dit menu is bedoeld om een perfecte geurige en luchtige rijst te koken. • Vergeet niet eerst uw rijst te wassen. • Volg de instructies voor de verhouding water/ongekookte rijst in de instructiehandleiding in de sectie Rijst koken.

Yoghurt

Met dit menu blijft de kookpot op de perfecte temperatuur gedurende de juiste tijd om yoghurt te maken. U kunt uw yoghurtmengsel direct in de kookpot of in afzonderlijke potten gieten die geschikt zijn voor de oven. Lees het gedeelte Yoghurt van de handleiding voor meer tips over de ingrediënten en het proces.

Nagerecht

Met dit menu kunt u zelfgemaakte cakes en toetjes maken.

Opwarmen

Met dit menu kunt u een gerecht opwarmen dat al eens is bereid. Het is niet bedoeld om rauw voedsel te bereiden.

Langzaamgaren

Met dit menu kunt u het voedsel voorzichtig op een lagere temperatuur bereiden. U kunt dit programma gebruiken om vlees en groenten in een jus te bereiden.

Kies 120 graden als u wilt stoven in plaats van langzaam koken.

Pilav/Risotto

Voor het maken van risotto moet u ronde Italiaanse rijst (Arborio, Carnaroli of Vialone) gebruiken.

Spoel de rijst voor risotto niet af, want de zetmeel is de sleutel tot een heerlijke en romige risotto.

Havermoutpap

Met dit menu kunt u ontbijtgranen bereiden, zoals een havervlokken met een kleine hoeveelheid water of melk.

Korst / Braden

• Met dit menu kunt u voedsel in olie of vet op een hoge temperatuur koken om een knapperige en smakvolle textuur op het oppervlak van een ingrediënt te creëren.. Met dit menu kunt u een stuk vlees/vis bakken of kleine stukjes ingrediënten roerbakken. • Voor groenten met een hoog watergehalte, zoals aardappel, broccoli of asperges, wordt aanbevolen om ze voor te koken voordat u gaat roerbakken voor een zacht resultaat.

Pasta

Dit programma is bedoeld voor het bereiden van pasta. Giet het water in de multicooker en wacht tot u het signaal hoort voordat u de pasta toevoegt.

Jam

Met dit menu kunt u fruit in suiker bereiden om ze te bewaren. U kunt jam of fruitcompote maken. Om jam te maken, raden we u aan uw fruit te koken met de deksel verwijderd.

MIJN RECEPT (handmatige modus)

Met deze functie kunt u uw eigen kooktijd en temperatuur instellen en de meest recente instellingen voor het volgende gebruik vastleggen. Als u deze ochtend bijvoorbeeld deze functie gebruikt om uw eieren op 70 graden Celsius te koken voor 12 minuten. Stel 70 graden Celsius en 12 minuten in. Als u deze functie tot de volgende ochtend niet gebruikt, kunt u gewoon op Mijn recept drukken. Uw parameters worden opgeslagen en u kunt hetzelfde bereidingsproces herhalen zonder opnieuw in te stellen.

WARM HOUDEN

Dit programma wordt automatisch geactiveerd aan het einde van de opgegeven kookmenu's of kan handmatig worden geactiveerd en gedeactiveerd door op de knop 'Annuleren' te drukken.

Salade met sesam en varkensvlees



4x 15 min 30-40 min

- 2 tomaten
- 1 blad sla
- 200 g champignons
- 100 g oesterzwammen
- 300 g varkensvlees
- 30 g sesamaadjes
- 2 el zonnebloemolie
- 2 tenen knoflook
- 3 el balsamicoazijn
- 1 theelepel suiker
- Zout
- Zwarre peper uit de molen
- Verse basilicum

- 1 Snijd het varkensvlees in reepjes. Snijd de champignons en tomaten. Snijd de oesterzwammen.
- 2 Breng het varkensvlees op smaak met peper en zout.
- 3 Giet de zonnebloemolie in de multicooker en selecteer het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) in. Rol de reepjes varkensvlees in de sesamaadjes en doe deze met de champignons, oesterzwammen en geperste knoflook in de multicooker. Roer om en laat het voor 20 minuten bruineren met het deksel eraf.
- 4 Meng in een andere kom de tomaat, de balsamicoazijn, de suiker en de verse basilicum.
- 5 Leg het blad sla op een bord en leg het gesauteerde varkensvlees erop.



Havermout met frambozen en bananen



x 4 5 min 15-20 min

- 150 g havermout
- 600 ml melk
- 1 bananen
- 1 hand frambozen

- 1 Doe de havermout en de melk in de multicooker. Roer dit goed door elkaar.
- 2 Selecteer het programma PORRIDGE (HAVERMOUTPAP) en laat het koken voor 15-20 minuten, afhankelijk van de gewenste consistente.
- 3 Voeg daarna de gesneden banaan en de frambozen toe. Roer dit goed door elkaar.



- 300 g kalfsvlees
- 2 geschildde aardappelen
- 200 g groene kool
- Water
- Gedroogde pruimen
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 biet
- 1/2 rode paprika
- 1 el tomatenpuree
- 3 el plantaardige olie
- 1,5 theelepel suiker
- 1 el azijn (of citroensap)
- 1 laurierblaadje
- Zout
- 2-3 zwarte peperkorrels

Borsjtsj met kalfsvlees en pruimen



- 1 De wortel en biet grof raspben. Snijd de ui en paprika in smalle reepjes. Snijd het kalfsvlees in blokjes. Snijd de aardappelen en kool in smalle reepjes. Pers de knoflook en zet deze aan de kant. Laat de pruimen een half uur weken. Malen en zet aan de kant.
- 2 Doe de plantaardige olie, de ui, de wortel, het kalfsvlees, de biet, de tomatenpuree, de paprika, het laurierblad, de azijn, de suiker, het zout en de peper in de multicooker. Roer, laat gedurende 10 minuten garen in het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) en roer af en toe.
- 3 Voeg de kool en aardappels toe, vul met water tot de lijn MAX, selecteer het programma SOUP (SOEP) voor 60 minuten.
- 4 Voeg na het garen de knoflook en de pruimen toe.



- 1 Snijd de paprika en de ui in plakjes. Hak de knoflook en de rode peper fijn. Snijd de chorizo in schijfjes.
- 2 Doe alle ingrediënten behalve de snijbiet of spinazie in de multicooker en giet de kippenbouillon erover. Laat gedurende 40 minuten koken met het programma SOUP (SOEP).
- 3 Voeg de snijbiet of spinazie toe als het koken klaar is.

Bonensoep met chorizo

- 200 g chorizo om te koken
- Kippenbouillon
- 700 g witte bonen (blik)
- 1 laurierblaadje
- 1 snufje saffraan
- 1 kleine ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 el paprikapoeder (zoet)
- 200 g snijbiet (of spinazie)
- 200 g tomaten met sap
- 1 chilipeper

Erwtensoep met spek



- 1 Laat de erwten een nacht weken.
- 2 Snijd het spek en het gebraad in reepjes. Snijd de ui, wortel en aardappelen in blokjes.
- 3 Doe het spek, het gebraad, de ui en wortel in de multicooker. Schakel het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) voor 10 minuten in.
- 4 Giet de bouillon (of kokend water) erbij. Voeg de erwten en aardappelen toe. Laat gedurende 60 minuten koken met het programma SOUP (SOEP).
- 5 Voeg peper en de gesneden kruiden toe als het koken klaar is.



Gebakken aardappels met champignons en ui

- 4 grote aardappels
- 1 ui
- 300 g champignons
- 4 el plantaardige olie
- Rode chilipoeder
- Knoflook
- Zout



- 1 Snijd de aardappels, champignons en de ui in schijfjes. Pers de knoflook fijn.
- 2 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de aardappels, de champignons, de ui, de knoflook, het zout en de chilipoeder toe.
- 3 Schakel het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) voor 30-40 minuten in.



x 4

10 min

20 min

Gesautéerde groenten

- 1 Snijd de aubergine in schijfjes van 1,5 cm dikte. Rasp de wortel. Snijd de ui en de knoflook in plakjes. Snijd de peper in plakjes en hak de tomaten en de koriander.
- 2 Doe alles in de multicooker en roer dit door.
- 3 Schakel het programma STEW/SLOW COOK (STOVEN/LANGZAAM GAREN) voor 20-30 minuten in.

- 500 g aubergine
- 150 g paprika
- 200 g tomaten
- 100 g tomatensaus
- 150 g wortel
- 150 g ui
- 3 el plantaardige olie
- 3 gepelde teenjes knoflook
- 1/2 el verse koriander
- Zout en peper

Aardappelschijfjes met een kaaskorst



x 4

20 min

40 min

- 1 klontje boter
- 50 g gruyère, edammer of geraspte Zwitserse kaas
- 1 teenje knoflook, fijnggehakt
 - 300 ml room
- 7-8 geschildde aardappelen
 - 1/4 tl nootmuskaat
 - Zout en zwarte peper

- 1 Smeer de binnenkant van de multicooker in met boter.
- 2 Snijd de aardappelen in dunne schijven. Meng de fijngehakte knoflook, de room, de nootmuskaat, het zout en de peper. Leg de schijven aardappel in lagen in de multicooker, afwisselend met het mengsel van room en geraspte kaas. Eindig met een laag room.
- 3 Schakel het programma DESSERT(NAGERECHT) voor 40 minuten in.



Huisgemaakte ratatouille



- 2 paprika's
- 2 courgettes
- 1 ui
- 3 tenen knoflook
- 2 aubergines
- 3 tomaten
- 2 el plantaardige olie
- 1 takje tijm
- 1 takje basilicum
- Zout en zwarte peper

- 1 Snijd de paprika, courgette, ui, aubergine en tomaten in kleine blokjes. Pers de knoflook fijn.
- 2 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de groenten en kruiden toe. Selecteer het programma STEW (STOVEN) en laat het 60 minuten koken.

Als u uw groenten knapperiger wilt hebben, kunt u de kooktijd verminderen naar 40 minuten.



Bloemkool kerriestoofschotel met een kaaskorst



- 1 Giet de olijfolie in de multicooker. Voeg al de overige ingrediënten toe +125 g in reepjes gesneden mozzarella. Roer dit goed door elkaar.
- 2 Selecteer het programma DESSERT (NAGERECHT) en laat voor 35 minuten koken.
- 3 Leg de resterende fijngesneden mozzarella hier bovenop en serveer.

- 500 g bloemkool
- 250 g mozzarella (uitgelekt)
- 200 ml bechamelsaus
- 100 ml droge witte wijn
- 1/4 tl kerrie
- Zout en zwarte peper
- 1 el olijfolie



Lamspilau



- 250 g lam met bot (of filet)
- 250 g Thaise rijst
- 5 el plantaardige olie
- 250 g wortel
- 2-3 uien
- 50 g rozijnen
- 2 teentjes knoflook
- 250 ml water
- ½ kaneelstokje
- 1 el kardemom
- 1 el komijn
- 100 g kikkererwten
- Zout en peper

- 1 Laat de kikkererwten een nacht weken. Laat de rozijnen en rijst een half uur weken.
- 2 Snijd de wortel en de ui en snijd het lamsvlees in stukken.
- 3 Giet de plantaardige olie in de multicooker. Voeg de ui, de wortel en het vlees toe. Schakel het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) voor 10 minuten in.
- 4 Voeg de rest van de ingrediënten toe als het koken klaar is. Giet het water erin. Selecteer het programma RISOTTO en begin met koken.

- 200 g varkensvlees
 - 200 g rundvlees
 - 10 aardappels
 - 3 el plantaardige olie
 - 2 rode paprika's
 - 1 ui
 - 1 wortel
 - 1 tomaat
- 2 teenjes knoflook
 - Zout en peper
- 1 el paprikapoeder

Huisgemaakt gebraad



- 1 Snijd het rundvlees, het varkensvlees, de aardappels, de paprika, de tomaat en de ui in blokjes. Pers de knoflook fijn.
- 2 Plaats alle ingrediënten in de multicooker. Voeg het zout, de peper, de paprika en olie toe en roer dit goed door elkaar.
- 3 Selecteer het programma STEW (STOVEN) en laat het 60 minuten koken.



Risotto met bospaddenstoelen

- 300 g verse (of ingevroren) champignons
 - 300 g risottorijst
 - 1 l groentebouillon
 - 1 ui
 - 1 teenje knoflook
 - 70 ml droge witte wijn (optioneel)
 - 50 g Parmezaanse kaas
 - 50 g boter
 - 2 el plantaardige olie
 - 2 takjes tijm
 - Zout
 - Versgemalen zwarte peper



- 1 Snijd de paddenstoelen en ui in kleine blokjes. Pers de knoflook fijn.
- 2 Giet de olijfolie in de multicooker. Voeg de ui, de knoflook en de rijst toe. Schakel het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) voor 10 minuten in. Giet de wijn erbij en wacht totdat deze verdampst is. Voeg de champignons en de bouillon toe.
- 3 Selecteer het programma RISOTTO en begin met koken.
- 4 Voeg na het koken de boter, het zout en de peper (naar smaak) toe aan de risotto.
- 5 Strooi hier Parmezaanse kaas over en garneer met tijm voor het serveren.

 We raden ronde graanrijst aan voor risotto, zoals Arborio of Carnaroli.

- 400 g gerookte worst
 - 800 g boerenkool
 - 200 g champignons
 - 600 g tomaten
 - 200 g ui
- 4 el plantaardige olie
 - 100 ml water
 - 60 g wortel
 - 1 bos dille
- 1 el paprikapoeder
- Zout en peper

Gestoofde kool met vlees



- 1 Snijd de worst in grote stukken. Snijd de boerenkool in fijne reepjes. Snijd de paddenstoelen in vieren. Snijd de ui en tomaat. Snijd de wortel in reepjes.
- 2 Giet de olie in de multicooker. Voeg de worst, ui en wortel toe. Schakel het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) voor 10 minuten in.
- 3 Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de kruiden) en schakel het programma RICE (RIJST) in en begin met koken.
- 4 Serveer met gesneden kruiden.



- 800 ml melk (4 koppen)
- 80 g havervloem (6 koppen)

Havermoutpap



- 1 Voeg de ingrediënten toe aan de multicooker. Schakel het programma PORRIDGE (HAVERMOUTPAP) voor 10 minuten in.
- 2 Goed roeren als het programma klaar is.
- 3 Voeg naar wens bessen toe.



Kip-chakhokbili

- 1 kip
- 2-3 uien
- 2 paprika's
- 4 tomaten
- 1 bos basilicum
- 1 bos koriander
- 1/4 el chilipoeder
- 2 el paprikapoeder
- 3 tenen knoflook
- Zout

- 1 Snijd de kip in stukken. Snijd de ui, de tomaten en de paprika's in plakjes. Smeer de kip in met chilipoeder, paprikapoeder en het zout.
- 2 Leg de kip, de ui, de tomaten en de paprika laag voor laag in de multicooker.
- 3 Selecteer het programma STEW (STOVEN) en laat het 60 minuten koken.
- 4 Voeg de knoflook en de gesneden kruiden toe als het programma klaar is.

- 5 el plantaardige olie
- 4 kippenborsten
 - 3 uien
 - Zout en peper
- 4 tenen knoflook
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 100 ml witte wijn
- 6 tomaten
- 1 takje tijm

Gebakken kippenragout met aubergine, tomaat en courgette



- 1 Snijd de kip, de tomaten, de aubergine en de courgette in blokjes. Hak de knoflook en de uien fijn.
- 2 Giet de olie in de multicooker. Voeg de kip, tomaten, aubergine, courgette, knoflook en ui toe. Voeg de tijm, het zout, de peper en de wijn toe.
- 3 Selecteer het programma DESSERT (NAGERECHT) voor 45 minuten en roer af en toe door.



- 500 g gehakt (varkensvlees of rundvlees)
 - 100 g Gouda-kaas
 - 1 ui
 - 450 g tomatensaus
 - 50 g zure room (optioneel)
 - 100 g gesneden witbrood
 - 1 el bloem
 - 1 el plantaardige olie
 - 50 ml melk
 - Zout en zwarte peper

Gehaktballen in tomatensaus



- 1 Voeg de Gouda-kaas, de fijngesneden ui, de gereste knoflook, het in melk gewekte brood, het zout en de peper toe aan het gehakt.
- 2 Draai de gehaktballen en rol ze door de bloem.
- 3 Giet de olie in de multicooker. Leg de gehaktballen in de multicooker en schakel het programma CRUST/FRY (KORST/BRADEN) voor 10 minuten in.
- 4 Voeg de tomatensaus en de zure room toe. Roer om en selecteer het programma STEW (STOVEN) voor 30 minuten.

 U kunt dit gerecht serveren met aardappelpuree of gestoomde groenten.



- 1 Snijd de wortel in stukjes. Snijd het harde gedeelte aan de onderkant van de asperges en schil ze. Snijd de knolselderij in reepjes en de aardappels in kwartjes. Snijd de broccoli in roosjes.
- 2 Plaats de gesneden groenten met de erwten in de stoommand. Plaats de stoommand in de multicooker. Giet er water tot de tweede bekerlijn bij en schakel het programma STEAM (STOMEN) voor 20 minuten in.
- 3 Meng het sap van de sinaasappel en de citroen. Voeg sojasaus, olijfolie, suiker, gemalen chilipeper en zout toe.
- 4 Server de groenten met de citrusdressing.

Gestoomde groenten met citrusdressing

- 8 asperges (niet te fijn)
- 3 aardappels
- 100 g knolselderij
- 1 wortel
- 100 g verse groene erwten
- 100 g broccoli
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 3 el olijfolie
- 1 el sojasaus
- 1 el suiker
- 1 chilipeper (optioneel)
- Zout



- 500 g zalmfilets
 - 200 ml water
 - Zout en peper
 - 1 citroen
- 1 blad sla (voor garnering)
- Voor de glazuurlaag:
 - 1 teen knoflook
 - 1 el sojasaus
 - 1 el hoisisnsaus
 - 50 ml ketchup

Gestoomde zalm met roze glazuurlaag



- 1 Knip de citroen uit op de zalmfilets en breng deze op smaak met peper en zout. Leg de vis in de stoommand van de multicooker.
- 2 Giet er water bij tot aan het streepje dat overeenstemt met de tweede bekerlijn.
- 3 Selecteer het programma STEAM (STOMEN) en laat het 15 minuten koken.
- 4 Voor het glazuur: meng de sojasaus, de hoisisnsaus, de ketchup en de gehakte knoflook door elkaar.
- 5 Smeer de zalm in met de glazuur en serveer op een bladslab.

 In plaats van hoisisnsaus kunt u ook teriyakisaus gebruiken.



Vis met Provençaalse kruiden en rijst

- 300 g rijst
- 600 ml water
- 4 zalmfilets
- 2 tl olijfolie
- Zout en zwarte peper
- 1 snufje Provençaalse kruiden
- 2 el citroensap
- 1 bos kruiden
- 1 peper (voor garnering)



- 1 Doe de rijst in de multicooker. Voeg water toe.
- 2 Breng de zalm op smaak met het mengsel van zout, peper en Provençaalse kruiden. Voeg het citroensap toe naar smaak. Leg de groenten in de stoommand. Plaats de stoommand in de multicooker.
- 3 Selecteer het programma RICE (RIJST) en begin met koken.
- 4 Leg op een bord en garneer met de kruiden en peper.



x 4 10 min 40 min

Romige gierstpap

- 400 g gierst
- 1/2 klontje boter
- 1 l water

- 1 Spoel de gierst onder stromend water tot het water transparant wordt.
- 2 Doe de gierst in de multicooker. Giet het water erin. Selecteer het programma PORRIDGE (HAVERMOUTPAP) en laat het 40 minuten koken.
- 3 Voeg de boter toe aan de pap en roer dit door als het programma is voltooid.



Klassieke yoghurt

- 1 l volle melk
- 100 g klassieke yoghurt

- 1 Roer de melk en yoghurt samen glad. Verdeel dit over kleine glazen bekers.
- 2 Selecteer het programma YOGHURT en laat het 8 uur koken.
- 3 Laat de yoghurt tenminste 4 uur in de koelkast afkoelen als het programma is voltooid.
Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

 Het is niet nodig om de melk van te voren te koken als u extra-gepasteuriseerde melk gebruikt. Als u volle of gepasteuriseerde melk gebruikt, moet deze eerst worden gekookt en tot op kamertemperatuur worden gekoeld. U kunt gevriesdroogde startcultuur gebruiken



Yoghurt met jam



- 1 l volle melk
- 100 g klassieke yoghurt
- 80 g abrikozenjam

- 1 Roer de melk en yoghurt samen glad. Doe de jam in elke beker en voeg het melkmengsel toe.
- 2 Selecteer het programma YOGHURT en laat het 8 uur koken.
- 3 Laat de yoghurt tenminste 4 uur in de koelkast afkoelen als het programma is voltooid.

Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

 U kunt ook een andere smaak jam gebruiken.



Cheesecake met citroen

- 1 Verbreek de koekjes, voeg de gesmolten boter toe en meng. Leg op de bodem van elk schaaltje 1 cm van deze bereiding. Druk goed aan met een lepeltje en zet in de koelkast.
- 2 Meng de ricotta en de roomkaas met de suiker, de eieren, het citroensap en de helft van de lemon curd. Haal de schaaltjes uit de koelkast en vul ze met dit mengsel tot 1,5 cm van de rand.
- 3 Selecteer het programma DESSERT (NAGERECHT) en laat voor 20 minuten koken. Aan het einde van de kooktijd moet het oppervlak een beetje zacht zijn in het midden.
- 4 Laat gedurende 3 uur afkoelen bij omgevingstemperatuur en strijk vervolgens op het oppervlak van elke cheesecake 1 el lemon curd. Zet ze daarna in de koelkast.
- 5 Versier met de citroenschil alvorens op te dienen.

Gebruik voor het maken van cheesecake ovenbestendige glazen potten.

Peren met wijn



- 6 peren
- 750 ml rode wijn
 - 150 g suiker
 - 200 ml water
- 1 kaneelstokje
- Geraspte schil van 1 citroen

- 1 Schil de peren zonder het steeltje eraf te snijden en leg ze in de multicooker. Giet de wijn en het water erover. Voeg daarna de suiker, de citroenschil en de kaneel toe.
- 2 Kies het programma DESSERT (NAGERECHT) en stel de kooktijd in op 35 minuten.
- 3 Dien warm of koud op.



- 120 g Bretonse koekjes of shortbreads
- 35 g gesmolten boter
 - 175 g ricotta
 - 175 g roomkaas
 - 40 g suiker
 - 2 eieren
- Het sap van een halve citroen
 - 70 g lemon curd (citroencrème)
- De geraspte schil van een halve citroen
- Kleine glazen schaaltjes





Salat mit Schweinefleisch im Sesammantel

Haferflocken mit Himbeeren und Bananen

30

Borschtsch mit Kalbsfleisch und Pflaumen

Bohnensuppe mit Chorizo

Erbensuppe mit Speck

31

Bratkartoffeln mit Pilzen und Zwiebeln

Gebratenes Gemüse

Kartoffelgratin

32

Ratatouille nach Art des Hauses

Blumenkohlgratin mit Käse und Curry

Lamm-Pilaw

33

Ragout nach Art des Hauses

Waldpilz-Risotto

Kohleintopf mit Fleisch

34

Porridge

Hühner-Chakhokhbili

Hühnerragout mit Auberginen,
Tomaten und Zucchini

35

Fleischbällchen mit Tomatensoße

Gedämpftes Gemüse mit Zitrus-Vinaigrette

Gedämpfter Lachs mit rosa Glasur

36

Fisch mit Reis und Kräutern der Provence

Hirse-Porridge

Naturjoghurt

37

Joghurt mit Konfitüre

Zitronen-Käsekuchen

Birnen in Wein

38

Tabelle der Garprogramme und Garzeiten*

Programme	Voreingestellte Garzeit	Garzeit		Verzögter Start		Voreingestellt	Temperatur	Deckel		Warmhalten
		Bereich	Einstellbar	Bereich	Einstellbar			Geschlossen	Geöffnet	
BAKING	OFEN	45 min	5 min-4 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	160 °C	120/140/160	●	●
CRUST/FRY	BRATEN/ BRÄUNEN	20 min	5 min-1 h 30 min	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/ 150/160	●	●
SOUP	SUPPE	1 h	5 min-3 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●	●
STEW/SLOW COOK	SCHMOREN	4 h	20 min-9 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	80/100/120	●	●
STEAM	DAMPFGAREN	30 min	5 min-3 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●
RICE	REIS	Automatisch	Automatisch	-	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●	●
PILAF/RISOTTO	RISOTTO/ PILAW	Automatisch	Automatisch	-	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●	●
DESSERT	DESSERT	45 min	5 min-2 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	130 °C	100/130/160	●	
PORRIDGE	PORRIDGE	25 min	5 min-2 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	Automatisch	-	●	●
YOGURT	JOGHURT	8 h	1 h-12 h	15 min	-		40 °C	-	●	
JAM	MARMELADE	1 h	5 min-3 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	105 °C	-	●	●
PASTA	NUDELN	10 min	3 min-3 h	1 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●
REHEAT	AUFWÄRMEN	25 min	5 min-1 h	5 min	-	-	100 °C	-	●	●
KEEP WARM	WARMHALTE-FUNKTION	Automatisch	Automatisch	-	-	-	75 °C	-	●	●
MY RECIPE	MEIN REZEPT (manueller Modus)	30 min	5 min-9 h	5 min	Garzeit ~ 24 h	5 min	100 °C	40-160	●	

*Die Garzeit kann durch die Höhenlage, die Temperatur der Lebensmittel und andere Faktoren, die sich der Kontrolle des Herstellers entziehen, beeinflusst werden. Sie können bei Bedarf die Garzeit Ihrer Speisen verlängern. Wenn Sie die Menge der Zutaten erhöhen und verringern, muss die Garzeit entsprechend angepasst werden.

**Für die Herstellung von Joghurt müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.

PRODUKTBESCHREIBUNG**Programmauswahl****Ofen**

Aus diesem Menü können Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse gebacken werden. Sie können diese Funktion auch verwenden, um ein Multikocher-Brot zu backen, nachdem Sie den Teig separat geglättet haben. Um Brot zu machen, müssen Sie es einmal umdrehen, um ein perfektes Ergebnis auf beiden Seiten zu erzielen.

Suppe

Dieses Menü ist für die Zubereitung von Suppen mit Stücken, Gemüse- oder Fleischbrühen geeignet und kocht bei einer Temperatur, die Form und Geschmack der Zutaten bewahrt.

Dampfgaren

Mit diesem Menü können Sie gesund kochen und mehr Nährstoffe als beim Wasser- oder Ölkochen erhalten. Um dieses Programm nutzen zu können, müssen Sie etwas Wasser in den Kochtopf gießen und Ihre Zutaten kochen, indem Sie sie in den Dampfkorb dieses Multikochers legen.

Reis

Mit diesem Menü wird ein perfekt duftender und lockerer Reis zubereitet.. Vergessen Sie nicht, den Reis zuerst zu waschen. Folgen Sie die Anleitungen für das Verhältnis von Wasser und Reis im Abschnitt „Reis kochen“.

Joghurt

Dieses Menü hält den Kochtopf während der korrekten Zeit auf der perfekten Temperatur, um Joghurts herzustellen. Sie können Ihre Joghurtmischung direkt in den Kochtopf oder in einzelne Töpfe gießen, die für den Ofen geeignet sind.

Weitere Hinweise zur Auswahl der Zutaten und des Verfahrens finden Sie im Abschnitt „Joghurt“ der Anleitung

Dessert

Mit diesem Menü können Sie hausgemachte Kuchen und Desserts zubereiten.

Aufwärmen

Dieses Menü ermöglicht es Ihnen, ein bereits gekochtes Gericht erneut zu erwärmen. Es ist nicht zum Garen roher Lebensmittel vorgesehen.

Schmoren

„Dieses Menü ermöglicht es Ihnen, Ihre Speisen schonend bei niedrigeren Temperaturen zu kochen. Sie können dieses Programm verwenden, um Fleisch und Gemüse mit Soße zu kochen. Wählen Sie 120°C aus, wenn Sie lieber einen Eintopf als langsames Kochen wünschen.“

Risotto/Pilaw

Um Risotto herzustellen, müssen Sie runden italienischen Reis (Arborio, Carnaroli oder Vialone-Reis) verwenden.

Spülen Sie den Risotto-Reis nicht, da die Stärke der Schlüssel zu köstlichem und cremigem Risotto ist.

Porridge

Mit diesem Menü können Sie Müsli und Cornflakes, wie z. B. Hafer, mit geringer Wasser- oder Milchmenge zubereiten.

Braten / Bräunen

Mit diesem Menü können Sie bei hohen Temperaturen Speisen in Öl oder Fett garen, um eine knusprige und aromatische Textur auf der Oberfläche der Zutaten zu erhalten.. Mit diesem Menü können Sie ein Stück Fleisch/Fisch frittieren oder kleinere Zutaten braten.. Bei einigen Gemüsesorten mit hohem Wassergehalt wie Kartoffeln, Brocoli oder Spargel wird empfohlen, diese vor dem Frittieren zu kochen, um ein zarteres Ergebnis zu erzielen.

Nudeln

Dieses Programm ist zum Kochen von Pasta geeignet. Sie müssen Wasser eingleßen und warten, bis das Signal ertönt, bevor Sie die Pasta in Ihren Multikocher geben.

Marmelade

Dieses Menü ermöglicht es Ihnen, Obst in Zucker zu kochen, um es haltbar zu machen. Sie können Marmelade oder Fruchtkompott herstellen. Für die Zubereitung von Marmelade wird empfohlen, dass Sie die Früchte mit offenem Deckel kochen.

MEIN REZEPT (manueller Modus)

Mit dieser Funktion können Sie Ihre eigene Garzeit und Temperatur einstellen und Ihre neuesten Einstellungen für die nächste Verwendung speichern. Wenn Sie diese Funktion zum Beispiel heute Morgen verwendet haben, um Ihre Eier 12 Minuten lang bei 70 °C zu kochen. Stellen Sie 70 °C und 12 Minuten ein. Wenn Sie diese Funktion bis zum nächsten Morgen nicht verwenden, können Sie einfach auf „Mein Rezept“ drücken. Ihre Parameter werden aufgezeichnet und Sie können den gleichen Garvorgang wiederholen, ohne ihn erneut einzustellen.

WARMHALTEFUNKTION

Diese Funktion wird entweder automatisch am Ende der angegebenen Kochmenüs aktiviert oder kann manuell durch Drücken der Taste „Abbrechen“ aktiviert und deaktiviert werden.

Salat mit Schweinefleisch im Sesammantel

- 2 Tomaten
- 1 Salatblatt
- 200 g Champignons
- 100 g Austernpilze
- 300 g Schweinefleisch
- 30 g Sesamsamen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamico
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz

- schwarzer Pfeffer, gemahlen
- frisches Basilikum



x 4 15 min 30-40 min

- 1 Schweinefleisch in dünne Scheiben schneiden. Champignons und Tomaten in Stücke schneiden. Austernpilze klein hacken.
- 2 Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Sonnenblumenöl in den Multikocher geben und das Programm CRUST/FRY (BRATEN) auswählen. Schweinefleischscheiben in den Sesamsamen wälzen und mit den Champignons, Austernpilzen und der gehackten Knoblauchzehe in den Multikocher geben. Mischen und bei offenem Deckel 20 Minuten andünsten.
- 4 In einer Schüssel Tomatenscheiben, Balsamico, Zucker und frisches Basilikum mischen.
- 5 Salatblatt auf einen Teller legen und das angebratene Schweinefleisch darauflegen.



Haferflocken mit Himbeeren und Bananen

- 150 g Haferflocken
- 600 ml Milch
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himbeeren



x 4 5 min 15-20 min

- 1 Haferflocken und Milch in den Multikocher geben. Umrühren.
- 2 Programm PORRIDGE wählen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz.
- 3 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, die Bananenscheiben und Himbeeren dazugeben. Umrühren.



- 300 g Kalbsfleisch
- 2 geschälte Kartoffeln
 - 200 g Kohl
 - Wasser
 - Dörrpfauen
- 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zwiebel
 - 1 Karotte
 - 1 Rote Bete
- 1/2 rote Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Pflanzenöl
- 1,5 TL Zucker
- 1 EL Essig (oder Zitronensaft)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 2-3 schwarze Pfefferkörner

Borschtsch mit Kalbsfleisch und Pflaumen



- 1 Karotte und Rote Bete grob raspeln. Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden. Kalbsfleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln und Kohl in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken und beiseitestellen. Pflaumen eine halbe Stunde einweichen. Klein schneiden und beiseitestellen.
- 2 Pflanzenöl, Zwiebel, Karotte, Kalbsfleisch, Rote Bete, Tomatenmark, Paprika, Lorbeerblatt, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in den Multikocher geben. Umrühren, das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren braten.
- 3 Kohl und Kartoffeln dazugeben, Behälter bis zur MAX-Markierung mit Wasser füllen, das Programm SOUP (SUPPE) wählen und alles 60 Minuten garen.
- 4 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gehackten Knoblauch und Pflaumen dazugeben.



- 200 g geräucherter Schweinebauch
 - 150 g Bacon
- 3 mittelgroße Kartoffeln
 - 1/2 Tasse Spalterbsen
 - 1 Zwiebel
 - 1 Karotte
- 1 Bund frische Kräuter oder Brühe
- 2 l kochendes Wasser oder Brühe
- schwarzer Pfeffer

Erbsensuppe mit Speck



- 1 Spalterbsen über Nacht einweichen lassen.
- 2 Bacon und geräucherten Schweinebauch in Scheiben schneiden. Zwiebel, Karotte und Kartoffeln würfeln.
- 3 Bacon, Schweinebauch, Zwiebel und Karotte in den Multikocher geben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten braten.
- 4 Brühe (oder kochendes Wasser) hinzufügen. Spalterbsen und Kartoffeln hineingeben. Das Programm SOUP (SUPPE) wählen und alles 60 Minuten garen.
- 5 Wenn der Garvorgang beendet ist, Pfeffer und die gehackten Kräuter dazugeben.



- 200 g Chorizo zum Braten
 - Hühnerbrühe
- 700 g weiße Bohnen (aus der Dose)
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Prise Safran
 - 1 kleine Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 rote Paprika
- 1 El süßes Paprikapulver
- 200 g Mangold (oder Spinat)
- 200 g Tomaten mit dem Saft
 - 1 Chilischote



- 4 große Kartoffeln
 - 1 Zwiebel
 - 300 g Pilze
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 rote Chilischote
 - Lauch
 - Salz

Bratkartoffeln mit Pilzen und Zwiebeln



- 1 Kartoffeln, Pilze und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Lauch fein schneiden.
- 2 Pflanzenöl in den Multikocher geben. Kartoffeln, Pilze, Zwiebel, Lauch, Salz und Chilischote hineingeben.
- 3 Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 30 bis 40 Minuten garen.



- 1 Auberginen in Scheiben von 1,5 cm Dicke schneiden. Karotte raspeln. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Paprika klein schneiden, Tomaten und Koriander klein hacken.
- 2 Alle Zutaten in den Multikocher geben und vermischen.
- 3 Das Programm STEW (SCHMOREN) wählen und Zutaten 20 bis 30 Minuten schmoren.

Gebratenes Gemüse

- 500 g Auberginen
 - 150 g Paprika
 - 200 g Tomaten
- 100 g Tomatensoße
 - 150 g Karotten
 - 150 g Zwiebeln
 - 3 EL Pflanzenöl
- 3 geschälte Knoblauchzehen
 - 1/2 EL frischer Koriander
 - Salz, Pfeffer

Kartoffelgratin



- 1 Löffel Butter
- 50 g geriebener Gruyère, Edamer oder Schweizer Käse
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
 - 300 ml Rahm
- 7-8 Kartoffeln, geschält
 - 1/4 TL Muskatnuss
- Salz und schwarzer Pfeffer

- 1 Innenseite des Multikochers mit Butter einfetten.
- 2 Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Gehackten Knoblauch, Rahm, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffelscheiben abwechselnd mit der Rahmmischung und dem geriebenen Käse im Multikocher aufschichten. Mit einer Schicht Rahm abschließen.
- 3 Das Programm BAKING (OFEN) wählen und das Gratin 40 Minuten überbacken.



- 2 Paprikas
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Thymianzweig
- 1 Basilikumzweig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Ratatouille nach Art des Hauses



- 1 Paprika, Zucchini, Zwiebel, Aubergine und Tomaten würfeln. Knoblauch fein hacken.
- 2 Pflanzenöl in den Multikocher geben. Gemüse und Gewürze dazugeben. Das Programm STEW (SCHMOREN) wählen und alles 60 Minuten schmoren.

Wenn Sie das Gemüse knackig bevorzugen, verkürzen Sie die Garzeit auf 40 Minuten.



Blumenkohlgratin mit Käse und Curry

- 500 g Blumenkohl
- 250 g Mozzarella (abgetropft)
- 200 ml Béchamelsoße
- 100 ml trockener Weißwein
- 1/4 TL Curry
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

- 1 Olivenöl in den Multikocher geben. Den Rest der Zutaten hineingeben und 125 g in Scheiben geschnittene Mozzarella. Umrühren.
- 2 Programm DESSERT wählen und Zutaten für 35 Minuten garen.
- 3 Den Rest des in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarellas darauf verteilen und sofort servieren.

- 250 g Lamm mit Knochen (oder ein Filet)
- 250 g Thai-Reis
- 5 EL Pflanzenöl
- 250 g Karotten
- 2-3 Zwiebeln
- 50 g Rosinen
- 2 Knoblauchknollen
- 250 ml Wasser
- 1/2 Zimtstange
- 1 EL Kardamom
- 1 EL Kreuzkümmel
- 100 g Kichererbsen
- Salz und Pfeffer

Lamm-Pilaw



- 1 Kichererbsen über Nacht einweichen. Rosinen und Reis eine halbe Stunde einweichen.
- 2 Karotte in runde Scheiben, Zwiebel in Scheiben und das Lammfleisch in Stücke schneiden.
- 3 Pflanzenöl in den Multikocher geben. Zwiebel, Karotte und Fleisch hineingeben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten braten.
- 4 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, den Rest der Zutaten hinzufügen. Wasser dazugeben. Das Programm RISOTTO (RISOTTO) auswählen und Zutaten garen.



- 200 g Schweinefleisch
 - 200 g Rindfleisch
 - 10 Kartoffeln
 - 3 EL Pflanzenöl
 - 2 Paprika
 - 1 Zwiebel
 - 1 Karotte
 - 1 Tomate
 - 2 Knoblauchzehen
 - Salz und Pfeffer
 - 1 EL Paprikapulver

Ragout nach Art des Hauses



- 1 Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln, rote Paprika, Tomate und Zwiebel würfeln. Knoblauch fein hacken.
- 2 Alles in den Multikocher geben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl hinzufügen. Umrühren.
- 3 Das Programm STEW (SCHMOREN) auswählen und die Zutaten 60 Minuten lang schmoren.



Waldpilz-Risotto

- 300 g frische Pilze (oder tiefgekühlt)
 - 300 g Reis für das Risotto
 - 1 Gemüsebrühe
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
- 70 ml trockener Weißwein (optional)
 - 50 g Parmesan
 - 50 g Butter
 - 2 EL Pflanzenöl
 - 2 Thymianzweige
 - Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Pilze und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
- 2 Olivenöl in den Multikocher geben. Zwiebel, Knoblauch und Reis hineingeben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten erhitzen. Wein dazu gießen und warten, bis er verdampft ist. Pilze und Brühe dazugeben.
- 3 Das Programm RISOTTO (RISOTTO) auswählen und Zutaten garen.
- 4 Wenn das Programm abgelaufen ist, Butter, Salz und Pfeffer (nach Geschmack) in das Risotto geben.
- 5 Kurz vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen und mit Thymian garnieren.

Wir empfehlen Ihnen für das Risotto einen rundkörnigen Reis wie Arborio oder Carnaroli.

- 400 g geräucherte Wurst
 - 800 g Winterkohl
- 200 g Champignons
 - 600 g Tomaten
 - 200 g Zwiebeln
 - 4 EL Pflanzenöl
 - 100 ml Wasser
 - 60 g Karotten
 - 1 Bund Dill
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Kohleintopf mit Fleisch



- 1 Wurst in große Stücke schneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Pilze vierteln. Zwiebel und Tomate in Scheiben schneiden. Karotte in dünne Streifen schneiden.
- 2 Öl in den Multikocher geben. Wurst, Zwiebel und Karotte hineingeben. Das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Zutaten 10 Minuten erhitzen.
- 3 Den Rest der Zutaten hinzufügen (mit Ausnahme der Kräuter) und im Programm RICE (REIS) garen.
- 4 Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.



Porridge

- 800 ml Milch (4 Cups)
- 80 g Hafermehl (6 Cups)



- 1 Die Zutaten in den Multikocher geben. Das Programm PORRIDGE auswählen und für 10 Minuten garen.
- 2 Gut mischen, bis das Gericht servierbereit ist.
- 3 Sie können nach Belieben auch Beeren hinzufügen.



Hühner-Chakhokhbili

- 1 Hühnerfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel, Tomaten und Paprika in feine Scheiben schneiden. Das Huhn mit Chilipulver, Paprikapulver und Salz einreiben.
- 2 Hühnerfleisch, Zwiebel, Tomaten und Paprika in Schichten in den Multikocher legen.
- 3 Das Programm STEW (SCHMOREN) auswählen und die Zutaten 60 Minuten lang schmoren.
- 4 Wenn der Garvorgang beendet ist, Knoblauch und die gehackten Kräuter dazugeben.

- 1 Huhn
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Paprikas
- 4 Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Koriander
- 1/4 EL Chilipulver
- 2 EL Paprikapulver
- 3 Knoblauchzehen
- Salz

- 5 EL Pflanzenöl
- 4 Hühnerbrüste
 - 3 Zwiebeln
 - Salz und Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
 - 2 Auberginen
 - 2 Zucchini
- 100 ml Weißwein
 - 6 Tomaten
- 1 Thymianzweige



Hühnerragout mit Auberginen, Tomaten und Zucchini

- 1 Hähnchen, Tomaten, Auberginen und Zucchini würfeln. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- 2 Öl in den Multikocher geben. Hähnchen, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben. Thymian, Salz, Pfeffer und Wein hinzufügen.
- 3 Das Programm BAKING (OFEN) wählen und Zutaten 45 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen.



Fleischbällchen mit Tomatensoße

- 500 g Hackfleisch (Schweine-, Rindfleisch)
- 100 g Käse, z. B. Gouda
- 1 Zwiebel
- 450 g Tomatensoße
- 50 g saure Sahne (optional)
- 100 g Weißbrotkrumen
- 1 EL Mehl
- 1 EL Pflanzenöl
- 50 ml Milch
- Salz und schwarzer Pfeffer



x 4



20 min



45 min

- 1 Gouda, klein gewürfelte Zwiebel, gehackten Knoblauch, in Milch eingeweichtes Brot, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben.
- 2 Kugeln formen und im Mehl rollen.
- 3 Öl in den Multikocher geben. Fleischbällchen hineingeben, das Programm CRUST/FRY (BRATEN) wählen und Fleischbällchen 10 Minuten braten.
- 4 Tomatensoße, dann saure Sahne dazugeben. Umrühren, das Programm STEW (SCHMOREN) auswählen und 30 Minuten lang schmoren.



Sie können dieses Gericht mit Kartoffelpüree oder gedämpftem Gemüse servieren.



Gedämpftes Gemüse mit Zitrus-Vinaigrette

- 8 Stangen Spargel (nicht zu dünn)
 - 3 Kartoffeln
 - 1 Karotte
 - 100 g Knollensellerie
 - 100 g frische Erbsen
 - 100 g Broccoli
 - 1 Orange
 - 1 Zitrone
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 EL Sojasoße
 - 1 EL Zucker
 - 1 Chilischote (optional)
 - Salz
- 1 Karotte in Stücke schneiden. Die harten Enden der Spargelstangen abschneiden und den Spargel schälen. Sellerie in Streifen schneiden und die Kartoffeln vierteln. Broccoli in kleine Röschen zerteilen.
 - 2 Das geschnittene Gemüse mit den Erbsen in den Dampfgareinsatz geben. Dampfgareinsatz in den Multikocher setzen. Wasser bis zur 2-Cup-Markierung in den Multikocher geben, das Programm STEAM (DAMPFGAREN) wählen und das Gemüse 20 Minuten garen.
 - 3 Den Saft der Orange und der Zitrone mischen. Sojasoße, Olivenöl, Zucker, die fein gehackte rote Chilischote und Salz dazugeben.
 - 4 Gemüse mit der Zitrus-Vinaigrette servieren.

Gedämpfter Lachs mit rosa Glasur

- 500 Lachssteaks
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone
- 1 Blatt Kopfsalat (zum Garnieren)
- Für die Glasur:
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Austernsoße
- 50 ml Ketchup



x 4



10 min



30 min

- 1 Zitrone über den Lachssteaks ausdrücken und salzen und pfeffern. Fisch in den Dampfgareinsatz des Multikochers legen.
- 2 Wasser bis zu der 2-Tassen-Markierung in den Behälter geben.
- 3 Programm STEAM (DAMPFGAREN) wählen und 15 Minuten garen.
- 4 Für die Zubereitung der Glasur: Sojasoße, Austernsoße, Ketchup und gehackten Knoblauch mischen.
- 5 Glasur über den Lachs gießen und mit einem Blatt Kopfsalat servieren.



Sie können die Austernsoße durch Teriyaki-Soße ersetzen.



Fisch mit Reis und Kräutern der Provence

- 300 g Reis
- 600 ml Wasser
- 4 Lachssteaks
- 2 TL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Kräuter der Provence
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund frische Kräuter
- 1 Paprika (zum Garnieren)



- 1 Reis in den Multikocher geben. Wasser dazugeben.
- 2 Lachs mit der Mischung aus Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Nach Geschmack Zitronensaft hinzufügen. Alles in den Dampfgareinsatz geben Dampfgareinsatz in den Multikocher setzen.
- 3 Das Programm RICE (REIS) auswählen und Zutaten garen.
- 4 Auf einen Teller legen und mit den Kräutern und der Paprika garnieren.



Hirse-Porridge

- 400 g Hirse
- 0,5 Löffel Butter
- 1 l Wasser



- 1 Hirse unter laufendem Wasser waschen, bis das Wasser klar wird.
- 2 Hirse in den Multikocher geben. Wasser hinzufügen. Programm PORRIDGE wählen und für 40 Minuten garen.
- 3 Nach Ablauf der Garzeit Butter dazugeben und mit der Hirse vermischen.

Naturjoghurt

- 1 l Vollmilch
- 100 g Naturjoghurt



- 1 Milch und Joghurt zu einer glatten Konsistenz vermischen. In kleine Gläser geben.
- 2 Programm YOGURT (JOGHURT) wählen und für 8 Stunden erhitzen.
- 3 Wenn das Programm abgelaufen ist, Joghurt für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Herstellung von Joghurt müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.

 Sie müssen die Milch nicht zum Kochen bringen, wenn Sie hochpasteurisierte Milch verwenden. Wenn Sie Vollmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie die Milch kochen und dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sie können gefriergetrocknetes Ferment verwenden.



Joghurt mit Konfitüre



- 1 l Vollmilch
- 100 g Naturjoghurt
- 80 g Aprikosenkonfitüre

- 1 Milch und Joghurt zu einer glatten Konsistenz vermischen. Konfitüre in die Gläschen geben, dann die Milchmischung dazugeben.
- 2 Programm YOGURT (JOGHURT) wählen und für 8 Stunden erhitzen.
- 3 Wenn das Programm abgelaufen ist, Joghurt für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Herstellung von Joghurt müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.



Sie können anstatt Aprikosenkonfitüre jede andere beliebige Konfitüre nehmen.



Zitronen-Käsekuchen

- 120 g Bretonische Butterkekse oder Shortbreads
- 35 g geschmolzene Butter
- 175 g Ricotta
- 175 g Frischkäse
- 40 g Zucker
- 2 Eier
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 70 g Lemon Curd (Zitronencreme)
- Zeste einer 1/2 Zitrone
- kleine Gläschen



- 1 Kekse zu grobem Pulver verarbeiten, geschmolzene Butter dazugeben und vermischen. Auf den Boden jedes Gläschens 1 cm dieser Masse geben und gut mit einem Teelöffel andrücken. Dann in den Kühlschrank stellen.
- 2 Ricotta und Frischkäse mit Zucker, den Eiern, Zitronensaft und der Hälfte des Lemon Curd mischen. Gläschen aus dem Kühlschrank nehmen und mit dieser Mischung bis 1,5 cm unter den Rand auffüllen.
- 3 Programm DESSERT für 20 Minuten wählen. Am Ende des Programms muss die Oberfläche in der Mitte etwas weich sein.
- 4 Für 3 Stunden auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann auf jeden Käsekuchen vor dem Kühlstellen einen Esslöffel Lemon Curd verteilen.
- 5 Vor dem Servieren mit der Zitronenzeste garnieren.

Für die Zubereitung der Käsekuchen müssen Sie ofenfeste Glasbehälter verwenden.



Birnen in Wein

- 6 Birnen
- 750 ml Rotwein
- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- Zeste einer Zitrone

- 1 Birnen schälen, ohne den Stiel abzuschneiden, und in den Behälter geben. Unter Zugabe von Zucker, Zitronen-Zeste und Zimt mit Wein und Wasser bedecken.
- 2 Das Programm DESSERT wählen und die Garzeit auf 35 Minuten einstellen.
- 3 Warm oder kalt servieren.





Ensalada de cerdo al sésamo

Avena con frambuesas y plátanos

42

Sopa de verduras y carne

Sopa de judías con chorizo

Sopa de guisantes con tocino

43

Patatas fritas con champiñones y cebolla

Salteado de verduras

Patatas gratinadas con costra de queso

44

Pisto casero

Coliflor con queso al curry a la cacerola

Arroz pilaf con cordero

45

Asado casero

Risotto con champiñones silvestres

Col guisada con sabor a carne

46

Gachas de avena

Pollo con verduras

Ragú de pollo asado con berenjena, tomate y calabacín

47

Albóndigas en salsa de tomate

Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos

Salmón al vapor con glaseado de color rosa

48

Pescado con hierbas provenzales y arroz

Gachas de mijo cremosas

Yogur clásico

49

Yogur con mermelada

Pastel de queso al limón

Peras al vino

50

Tabla de modos, temperatura y tiempos de cocción*

Programas		Tiempo predeterminado	Tiempo de cocción		Inicio con retraso		Temperatura predeterminada (°C)	Rango de temperatura (°C)	Posición de la tapa		Mantener caliente
			Rango	Ajustable	Rango	Ajustable			Cerrada	Abierta	
BAKING	HORNEAR	45 min.	5 min. - 4 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	SOFREÍR/DORAR	20 min.	5 min. - 1 h 30 min.	1 min.	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOPA	1 h	5 min. - 3 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
STEW/SLOW COOK	COCER/COCCIÓN LENTA	4 h	20 min. - 9 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	VAPOR	30 min.	5 min. - 3 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	-	●		●
RICE	ARROZ	Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RISOTTO	Automático	Automático	-	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
DESSERT	POSTRE	45 min.	5 min. - 2 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	GACHAS	25 min.	5 min. - 2 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	Automática	-	●		●
YOGURT	YOGUR	8 h	1 h - 12 h	15 min.	-	-	40 °C	-	●		
JAM	MERMELADA	1 h	5 min. - 3 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	105 °C	-	●	●	
PASTA	PASTA	10 min.	3 min. - 3 h	1 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	-	●	●	
REHEAT	RECALENTAR	25 min.	5 min. - 1 h	5 min.	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	"MANTENER CALIENTE"	Automático	Automático	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MI RECETA (MODO MANUAL)	30 min.	5 min. - 9 h	5 min.	Tiempo de cocción ~24 h	5 min.	100 °C	40-160 10 °C por intervalo	●		

*El tiempo de cocción puede verse afectado por la altura, la temperatura de los alimentos y otros factores ajenos al control del fabricante. Siempre que sea necesario, puede aumentar el tiempo de cocción de los alimentos. Si se aumenta/disminuye la cantidad de ingredientes se debe ajustar el tiempo de cocción aumentándolo o disminuyéndolo según el caso.

**Utilizar para hacer yogures en recipientes de cristal resistentes al horno.

DESCRIPCIÓN
Menú
Asar
Esta opción permite hornear carne, aves, pescado y verduras. También puede utilizarse esta función para hornear pan en el robot multicocción después de dejar levantar la masa aparte. Para preparar pan, tendrás que darle la vuelta una vez para obtener un resultado perfecto en ambos lados.
Sopa
Esta opción sirve para preparar sopas con trozos, caldos de carne o verduras o cocinar a una temperatura que preserva la forma y el sabor de los ingredientes.
Vapor
Esta opción permite cocinar de forma saludable y conservar más nutrientes que al cocinar con agua o aceite. Para usar este programa tendrá que verter agua en el recipiente de cocción y colocar los ingredientes en el cesto de cocción al vapor incluido con el robot multicocción.
Arroz
Esta opción sirve para preparar un arroz perfecto, aromático y esponjoso. • No olvides lavar el arroz primero. Sigue las instrucciones en cuanto a la proporción de agua/arroz crudo que se facilita en la sección sobre cocción de arroz del manual de instrucciones.
Yogur
Esta opción mantiene el recipiente de cocción a la temperatura perfecta durante el tiempo adecuado para preparar yogur. Puedes verter la mezcla de yogur directamente en el recipiente de cocción o en recipientes individuales aptos para el horno. Lee la sección sobre preparación de yogures en el manual de instrucciones para obtener más información sobre las opciones de ingredientes y procesos.
Postre
Este menú permite preparar pasteles y postres caseros.
Recalentar
Este menú permite recalentar un plato que ya se ha cocinado. No está diseñado para cocinar alimentos crudos.
Cocción lenta
Este menú permite cocinar los alimentos suavemente a una temperatura más baja. Puedes utilizar este programa para cocinar carne y verduras en salsa. Selecciona 120 °C si deseas estofar en lugar de cocinar a fuego lento.
"Risotto/Pilaf"
Para hacer risotto debe utilizarse arroz italiano redondo (Arborio, Carnaroli o Vialone). No enjuagues el arroz para el risotto, ya que el almidón es la clave de un risotto cremoso y exquisito.
Gachas
Este menú permite cocinar cereales como la avena con poca cantidad de agua o leche.
"Sofreír/Dorar"
Este menú permite cocinar alimentos en aceite o grasa a alta temperatura, para crear una textura crujiente y sabrosa en la superficie de un ingrediente. • Este menú permite freír una pieza de carne o pescado o sofriére ingredientes en trozos pequeños. Para algunas verduras con alto contenido de agua, como las patatas, el brócoli o los espárragos, se recomienda hervirlas previamente antes de sofriérlas para que queden más tiernas.
Pasta
Este programa es para cocinar pasta. Debes verter agua y esperar a la señal antes de introducir la pasta en el robot multicocción.
Mermelada
Este menú permite cocinar fruta en azúcar para conservarla. Puedes hacer mermelada o compota de frutas. Para preparar mermelada, se recomienda cocinar la fruta con la tapa abierta.
MI RECETA (modo manual)
Esta función permite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción, y graba los últimos ajustes para el siguiente uso. <i>Por ejemplo, si por la mañana utilizas esta función para cocinar huevos a 70 °C durante 12 minutos, ajusta a 70 °C y 12 min. Si no utilizas la función hasta la mañana siguiente, solo tienes que pulsar Mi receta. Los ajustes se graban y puedes repetir el mismo proceso de cocción sin necesidad de reiniciarlos.</i>
Mantener caliente
Esta función se activa automáticamente al final de los menús de cocción especificados o se puede activar y desactivar manualmente pulsando el botón "Cancelar".

Ensalada de cerdo al sésamo

- 2 tomates
- 1 hoja de lechuga (de cualquier tipo)
- 200 g de champiñones
 - 100 g de gírgolas
- 300 g de carne de cerdo
- 30 g de semillas de sésamo
- 2 c/s de aceite de girasol
 - 2 dientes de ajo
- 3 c/s de vinagre balsámico
 - 1 c/c de azúcar
 - Sal
- Pimienta negra molida
- Albahaca fresca



- 1 Corte la carne de cerdo en tiras. Corte en trozos los champiñones y los tomates. Pique los gírgolas.
- 2 Salpimiente el cerdo.
- 3 Vierta el aceite de girasol en el robot multifunción y active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREIR). Luego reboce las tiras de carne de cerdo en las semillas de sésamo y colóquelas en el robot multifunción junto con los champiñones, los gírgolas y el ajo picado. Abra la tapa, revuelva y saltee durante 20 minutos.
- 4 En otro recipiente, mezcle las rodajas de tomate, el vinagre balsámico, el azúcar y la albahaca fresca.
- 5 Coloque la hoja de ensalada en un plato y ponga el salteado de cerdo encima.



Avena con frambuesas y plátano

- 150 g de copos de avena
- 600 ml de leche
 - 1 plátano
- 1 puñado de frambuesas



- 1 Añada la avena y la leche en el robot multifunción. Revuelva.
- 2 Active el modo PORRIDGE (GACHAS) durante 15-20 minutos.
- 3 Cuando esté preparado añada el plátano cortado en trozos y las frambuesas. Revuelva.



- 300 g de ternera
- 2 patatas peladas
- 200 g de col verde
 - Agua
 - Ciruelas pasas
 - 1 diente de ajo
 - 1 cebolla
 - 1 zanahoria
 - 1 remolacha
- 1/2 pimiento rojo
- 1 c/s de salsa de tomate
- 3 c/s de aceite vegetal
- 1,5 c/c de azúcar granulado
- 1 c/s de vinagre (o zumo de limón)
- 1 hoja de laurel
- Sal al gusto
- 2-3 granos de pimienta negra

Sopa de verduras y carne



- 1 Ralle en láminas gruesas la zanahoria y la remolacha. Corte en juliana la cebolla y el pimiento. Corte la ternera en dados. Corte las patatas y la col en tiras. Pique el ajo y déjelo a un lado. Ponga en remojo las ciruelas durante media hora. Píquelas y déjelas a un lado.
- 2 Añada el aceite vegetal, la cebolla, la zanahoria, la ternera, la remolacha, el puré de tomate, el pimiento, la hoja de laurel, el vinagre, el azúcar, la sal y la pimienta en el robot multifunción. Remueva, deje cocer en modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos removiendo de vez en cuando.
- 3 Añada la col y las patatas, coloque agua hasta la línea MÁX. y active el modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) durante 60 minutos.
- 4 Cuando esté cocinado, añada el ajo picado y las ciruelas.



- 200 g de pechuga de cerdo ahumado
- 150 g de tocino
- 3 patatas medianas
- 1/2 taza de guisantes
 - 1 cebolla
 - 1 zanahoria
- 1 manojo de hierbas
- 2 l de caldo o agua hirviendo
- Pimienta negra al gusto

Sopa de guisantes con tocino

- 1 Ponga en remojo los guisantes por la noche.
- 2 Corte el tocino y la pechuga de cerdo en trozos. Corte en dados la cebolla, la zanahoria y las patatas.
- 3 Añada el tocino, la pechuga, la cebolla y la zanahoria al robot multifunción. Active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos.
- 4 Vierta el caldo (o el agua hirviendo). Añada los guisantes y las patatas. Active el modo SOUP(SOPA) durante 60 minutos.
- 5 Cuando esté preparado añada la pimienta al gusto y las hierbas picadas.



- 200 g de chorizo para cocer
- Caldo de pollo
- Frijoles blancos (en lata) – (700 g)
- 1 hoja de laurel
- 1 pizca de azafrán
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 c/s de pimentón dulce
- 200 g de acelgas (o espinacas)
- 200 g de tomates con el jugo
- 1 guindilla



- 4 patatas grandes
 - 1 cebolla
- 300 g de champiñones (de cualquier tipo)
- 4 c/s de aceite vegetal
 - Guindilla al gusto
 - Ajo al gusto
 - Sal al gusto

Patatas fritas con champiñones y cebolla

- 1 Limpie las patatas y córtelas en tiras. Corte los champiñones en trozos delgados. Corte la cebolla en semicírculos. Pique el ajo.
- 2 Vierta el aceite vegetal en el robot multifunción. Añada las patatas, los champiñones, la cebolla, el ajo, la sal y la guindilla.
- 3 Deje cocer en modo CRUST/FRY DORAR/FREÍR durante 30-40 minutos.
- 4 Cuando esté preparado revuelva todo.



Salteado de verduras

- 1 Corte la berenjena en rodajas de 1,5 cm de grosor. Ralle la zanahoria. Corte en láminas la cebolla y el ajo. Corte en láminas el pimiento y pique los tomates y el cilantro.
- 2 Colóquelo todo en el recipiente y revuelva.
- 3 Cierre la tapa.
- 4 Deje cocer en modo STEW (COCER A FUEGO LENTO) durante 20-30 minutos.

- 500 g de berenjenas
- 150 g de pimiento dulce
 - 200 g de tomates
- 100 g de salsa de tomate
 - 150 g de zanahorias
 - 150 g de cebollas
- 3 c/s de aceite vegetal
- 3 dientes de ajo pelados
- 1/2 c. soperas de cilantro fresco
 - Sal y pimienta

Patatas gratinadas con costra de queso



- 1 c/s de mantequilla
- 50 g de Gruyère, Edam o queso suizo rallado
- 1 diente de ajo picado
 - 300 ml de nata
- 7-8 patatas peladas
- 1/4 c/c de nuez moscada
 - Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

- 1 Engrase el interior del robot multifunción con la mantequilla.
- 2 Corte las patatas en rodajas finas. Mezcle el ajo picado, la nata, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Coloque las rodajas de patatas en capas en el robot multifunción alternando con la mezcla de nata y el queso rallado. Termine con una capa de nata.
- 3 Active el modo DESSERT(POSTRE) durante 40 minutos.



- 2 pimientos
- 2 calabacines
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 berenjenas
- 3 tomates
- 2 c/s de aceite vegetal
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de albahaca
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

-  x 4  15 min  60 min
- 1 Corte el pimiento, el calabacín, la cebolla, la berenjena y los tomates en dados pequeños. Pique el ajo.
 - 2 Vierta el aceite vegetal en el robot multifunción. Añada las verduras y las especias. Active el modo STEW (GUISAR) durante 60 minutos.
 -  Si prefiere las verduras más crujientes puede reducir el tiempo de cocción a 40 minutos.

Pisto casero



x 4 10 min 45 min

Coliflor con queso al curry a la cacerola

- 500 g de coliflor
- 250 g de queso mozzarella (escurreidos)
- 200 ml de bechamel
- 100 ml de vino blanco seco
- 1/4 c/c de curry
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 1 c/s de aceite de oliva

- 1 Vierta el aceite de oliva en el robot multifunción. Añada todos los ingredientes restantes (+ 125 g de queso cortado en tiras). Revuelva.
- 2 Active el modo DESSERT(POSTRE) durante 35 minutos.
- 3 Sirva después de cortarlo en trozos pequeños y coloque el queso mozzarella restante por encima.



- 250 g de cordero con huesos (o un filete)
- 250 g de arroz Thail
- 5 c/s de aceite vegetal
- 250 g de zanahorias
- 2-3 cebollas
- 50 g de pasas
- 2 cabezas de ajo
- 250 ml de agua
- ½ rama de canela
- 1 cucharada sopera de cardamomos
- 1 c/s de comino
- 100 g de garbanzos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Arroz pilaf con cordero



x 4 10 min 50 min

- 1 Ponga en remojo los garbanzos por la noche. Antes ponga en remojo las pasas y el arroz durante media hora.
- 2 Corte la zanahoria en tiras, la cebolla en semicírculos y el cordero en trozos.
- 3 Vierta el aceite vegetal en el robot multifunción. Añada la cebolla, la zanahoria y la carne. Active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos.
- 4 Cuando esté preparado añada el resto de ingredientes. Vierta el agua. Active el modo RISOTTO (RISOTTO).



- 200 g de carne de cerdo
- 200 g de carne de vaca
- 10 patatas medianas
- 3 c/s de aceite vegetal
- 2 pimientos rojos
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 c/c de pimentón dulce

Asado casero



- 1 Corte en dados la carne de vaca, la carne de cerdo, las patatas, el pimiento rojo, el tomate y la cebolla. Pique el ajo.
- 2 Colóquelos en el robot multifunción. Añada sal, pimienta, pimentón y aceite. Revuelva.
- 3 Active el modo STEW (GUISAR) durante 60 minutos.



Risotto con champiñones silvestres

- 1 Corte los champiñones y la cebolla en dados pequeños. Pique el ajo.
- 2 Vierta el aceite de oliva en el robot multifunción. Añada la cebolla, el ajo y el arroz. Active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos. Vierta el vino y espere a que se evapore. Añada los champiñones y el caldo.
- 3 Active el modo RISOTTO (RISOTTO).
- 4 Cuando esté preparado añada la mantequilla, la sal y la pimienta (al gusto) al RISOTTO (RISOTTO).
- 5 Espolvoree con queso parmesano y decore con tomillo para servir.



Recomendamos usar arroz de grano redondo, como el Arborio o el Carnaroli, para el RISOTTO (RISOTTO).

- 300 g de champiñones silvestres frescos (o congelados)
- 300 g de arroz para RISOTTO (RISOTTO)
- 1 l de caldo de verduras
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 70 ml de vino blanco seco (opcional)
- 50 g de queso curado, como el parmesano
- 50 g de mantequilla
- 2 c/s de aceite vegetal
- 2 ramitas de tomillo
- Sal al gusto
- Pimienta negra recién molida al gusto



- 400 g de salchicha ahumada
- 800 g de col de invierno
- 200 g de champiñones
- 600 g de tomates
- 200 g de cebollas
- 4 c/s de aceite vegetal
- 100 ml de agua
- 60 g de zanahorias
- 1 manojo de eneldo
- 1 c/c de pimentón dulce
- Sal y pimienta al gusto

Col guisada con sabor a carne



- 1 Corte las salchichas en trozos grandes. Corte la col en tiras finas. Cuartee los champiñones. Corte la cebolla y el tomate en semicírculos. Corte en juliana la zanahoria.
- 2 Vierta el aceite en el robot multifunción. Añada las salchichas, la cebolla y la zanahoria. Active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos.
- 3 Añada todos los ingredientes restantes (excepto las hierbas) y active el modo RICE(ARROZ).
- 4 Sirva con las hierbas picadas.



Gachas de avena

- 800 ml de leche (4 tazas)
- 80 g de harina de avena (6 c/s)



- 1 Añada todos los ingredientes al robot multifunción. Active el modo PORRIDGE (GACHAS) durante 10 minutos.
- 2 Cuando esté preparado revuelva todo con cuidado.
- 3 Añada bayas si lo desea.



- 1 Corte el pollo en trozos grandes. Corte la cebolla, los tomates y el pimiento en semicírculos. Tempere el pollo con el pimiento rojo picante, el pimentón dulce y la sal.
- 2 Coloque en el fondo, en capas, el pollo, la cebolla, los tomates y el pimiento.
- 3 Active el modo STEW (GUISAR) durante 60 minutos.
- 4 Cuando esté preparado añada el ajo picado y las hierbas al plato.

Pollo con verduras

- 5 c/s de aceite vegetal
- 4 pechugas de pollo
 - 3 cebollas
 - Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 dientes de ajo
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 100 ml de vino blanco
- 6 tomates
- 1 ramita de tomillo

- 1 pollo
- 2-3 cebollas
- 2 pimientos
- 4 tomates pequeños
- 1 manojo de albahaca
- 1 manojo de cilantro
- 1/4 c/c de pimiento rojo picante molido
- 2 c/c de pimentón dulce molido
- 3 dientes de ajo
- Sal al gusto

Ragú de pollo asado con berenjena, tomate y calabacín



- 1 Corte en dados el pollo, los tomates, la berenjena y el calabacín. Pique el ajo y la cebolla.
- 2 Vierta el aceite en el robot multifunción. Añada el pollo, los tomates, la berenjena, el calabacín, el ajo y la cebolla. Añada el tomillo, la sal, la pimienta y el vino.
- 3 Deje cocer en modo DESSERT(POSTRE) durante 45 minutos removiendo de vez en cuando.



- 500 g de carne picada (cerdo, ternera)
 - 100 g de queso Gouda
 - 1 cebolla
 - 450 g de salsa de tomate
- 50 g de crema agria (opcional)
- 100 g de migas de pan blanco
 - 1 c/s de harina
 - 1 c/s de aceite vegetal
 - 50 ml de leche
 - Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

Albóndigas en salsa de tomate



- 1 Añada el queso Gouda, la cebolla cortada en dados pequeños, el ajo picado, el pan mojado en leche, la sal y la pimienta a la carne picada.
- 2 Forme bolas con la mezcla y rebócelas en la harina.
- 3 Vierta el aceite en el robot multifunción. Coloque las albóndigas en el recipiente y active el modo CRUST/FRY (DORAR/FREÍR) durante 10 minutos.
- 4 Añada la salsa de tomate y luego la crema agria. Remueva y deje cocer en modo STEW (COCER A FUEGO LENTO) durante 30 minutos.

Puede decorar el plato con puré de patatas o verduras cocidas al vapor.



Mezcla de verduras cocidas al vapor con aderezo de cítricos

- 8 espárragos (no muy finos)
- 3 patatas medianas
- 100 g de raíz de apio
- 1 zanahoria mediana
- 100 g de guisantes verdes frescos
- 100 g de brócoli
- 1 naranja
- 1 limón
- 3 c/s de aceite de oliva
- 1 c/s de salsa de soja
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 pimiento (opcional)
- Sal al gusto

- 1 Corte la zanahoria en trozos. Corte la base de los espárragos y pélelos. Corte el apio en láminas y las patatas en trozos. Separe el brócoli en pequeños ramilletes.
- 2 Coloque las verduras cortadas en la cesta de vapor junto con los guisantes. Coloque la cesta de vapor en el robot multifunción. Vierta agua hasta la línea para 2 tazas y active el modo STEAM(VAPOR) durante 20 minutos.
- 3 Mezcle el zumo de la naranja y del limón. Añada la salsa de soja, el aceite de oliva, el azúcar, la guindilla picada y la sal.
- 4 Transfiera las verduras de la cesta de vapor a un plato. Vierta el aderezo de cítricos por encima.

Salmón al vapor con glaseado de color rosa



- 500 g de filete de salmón
 - 200 ml de agua
 - Sal al gusto
 - Pimienta al gusto
 - 1 limón
- 1 hoja de lechuga (para decorar)
 - Para el glaseado:
 - 1 diente de ajo
 - 1 c/c de salsa de soja
 - 1 c/c de salsa hoisin
 - 50 ml de ketchup

- 1 Exprima el limón en las rodajas de salmón y Salpimiente. Coloque el pescado en el cestillo para vapor del robot multifunción.
- 2 Coloque agua en el recipiente hasta la marca que corresponde a dos tazas.
- 3 Active el modo STEAM(VAPOR) durante 15 minutos.
- 4 Para preparar el glaseado: mezcle la salsa de soja, la salsa hoisin, el ketchup y el ajo picado.
- 5 Retire el salmón y cúbralo con el glaseado.
- 6 Colóquelo en un plato encima de una hoja de lechuga.

Puede sustituir la salsa teriyaki por la salsa hoisin.



- 300 g de arroz
- 600 ml de agua
- 4 filetes de salmón de 100 g
- 2 c/c de aceite de oliva
- Sal marina al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 pizca de hierbas provenzales
- 2 c/s de zumo de limón
- 1 manojo de hierbas
- 1 pimiento (para decorar)

Pescado con hierbas provenzales y arroz



- 1 Coloque el arroz en el robot multifunción. Añada el agua.
- 2 Condimentar el salmón con una mezcla de sal, pimienta y hierbas provenzales. Añada el zumo de limón al gusto. Colóquelo en la cesta de vapor. Coloque la cesta de vapor en el robot multifunción.
- 3 Active el modo RICE(ARROZ).
- 4 Colóquelo en un plato y decórelo con hierbas y pimiento.



- 1 Aclare el mijo en agua corriente hasta que el agua se vuelva transparente.
- 2 Añada el mijo al robot multifunción. Vierta el agua. Active el modo PORRIDGE (GACHAS) durante 40 minutos.
- 3 Cuando esté preparado añada la mantequilla a las gachas y revuelva.

Gachas de mijo cremosas

- 400 g de mijo
- 0,5 c/s de mantequilla
- 1 l de agua

Yogur clásico

- 1 l de leche (3,2% de grasa de la leche)
- 100 g de yogur natural



- 1 Revuelva la leche y el yogur hasta que quede suave. Distribúyalo en los pequeños vasos de cristal.
 - 2 Active el modo YOGUR durante 8 horas.
 - 3 Cuando esté preparado deje enfriar el yogur
- Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.**

! No es necesario hervir la leche antes si se está utilizando leche ultrapasteurizada. Si está utilizando leche entera o pasteurizada se debe hervir primero y luego dejar enfriar a temperatura ambiente. Puede utilizar cultivo iniciador liofilizado.



Yogur con mermelada



- **1 l de leche (3,2% de grasa de la leche)**
 - **100 g de yogur natural**
 - **80 g de mermelada de albaricoque**

Utilice recipientes de cristal resistentes al horno para hacer yogures.

En lugar de mermelada de albaricoque puede utilizar cualquier otro sabor.



Pastel de queso al limón

- 1 Reduzca a polvo las galletas sablés, añada la mantequilla fundida y mezcle. Cubra el fondo de cada vaso con 1 cm de esta mezcla aplastándola bien con una cucharilla y luego colóquelas en el frigorífico.
- 2 Mezcle el queso ricotta y el queso fresco con el azúcar, los huevos, el zumo de limón y la mitad de la crema de limón. Retire los vasos del frigorífico y llénelos con esta mezcla hasta 1,5 cm del borde.
- 3 Deje cocer durante 20 minutos en modo DESSERT(POSTRE). Cuando esté cocinado, la superficie debe estar un poco blanda en el centro.
- 4 Deje enfriar a temperatura ambiente durante 3 horas y luego extienda en la superficie de cada pastel de queso 1 cucharada sopera de crema de limón antes de colocarlos en el frigorífico.
- 5 Adorne con la cáscara de limón antes de servir.

Para hacer el pastel de queso debe utilizar recipientes de cristal para hornear.

- **6 peras**
- **75 cl de vino tinto**
 - **150 g de azúcar**
 - **200 ml de agua**
 - **1 rama de canela**
 - **Cáscara de limón**

Peras al vino



- 1 Pele las peras sin cortar el rabillo y colóquelas en el recipiente. Cubrelas de vino y agua y añada el azúcar, la cáscara de limón y la canela.
- 2 Seleccione el programa DESSERT(POSTRE) y ajuste el tiempo de cocción en 35 minutos.
- 3 Sirva caliente o frío.





Salada de carne de porco com sésamo

Flocos de aveia com framboesas e banana

Borsch com vitela e ameixas

Sopa de feijão com chouriço

Sopa de ervilhas com bacon

Batatas salteadas cogumelos e cebola

Legumes salteados

Batatas gratinadas

Legumes primavera

Couve-flor gratinada

Arroz pilaf de borrego

Guisado caseiro

Risotto com cogumelos

Repolho guisado com chouriço

Papas de aveia

Frango chakhokbili

Frango com berengela, tomate e curgete

Almôndegas com molho de tomate

Legumes ao vapor com molho de citrinos

Salmão ao vapor com molho rosa

Peixe com arroz e ervas aromáticas

Painço cremoso

logurte natural

logurte com compota

Cheesecake cremoso

Peras bêbedas

54

55

56

57

58

59

60

61

62

Tabela com modos, temperaturas e tempos de cozedura*

Programas		Tempo predefinido	Tempo de confeção		Início diferido		Temperatura predefinida (°C)	Raio da temperatura (°C)	Posição da tampa		Manter quente
			Tempo	Ajustável	Tempo	Ajustável			Fechada	Aberta	
BAKING	FORNO	45 min	5 min - 4h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	"REFOGAR/ALOURAR"	20 min	5 min - 1h30m	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	SOPA	1h	5 min - 3h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automático	-	●		●
STEW/SLOW COOK	GUISAR/COZEDURA LENTA	4h	20 min - 9h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	VAPOR	30 min	5 min - 3h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	ARROZ	Automática	Automática	-	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automática	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RISOTTO	Automática	Automática	-	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automática	-	●		●
DESSERT	SOBREMESA	45 min	5 min - 2h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	PAPAS	25 min	5 min - 2h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	Automática	-	●		●
YOGURT	IOGURTE	8h	1h - 12h	15 min	-	-	40 °C	-	●		
JAM	COMPOTA	1h	5 min - 3h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	MASSAS	10 min	3 min - 3h	1 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	REAQUECER	25 min	5 min - 1h	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	MANTER QUENTE	Automática	Automática	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	A MINHA RECEITA (MODO MANUAL)	30 min	5 min - 9h	5 min	Tempo de confeção ~24h	5 min	100 °C	40-160 10 °C por intervalo	●		

*O tempo de cozedura pode ser afetado pela altitude, temperatura da comida e outros fatores fora do controlo do fabricante. Se for necessário, pode sempre aumentar o tempo de cozedura. Se a quantidade de ingredientes aumentar/diminuir, o tempo de cozedura deve ser ajustado em conformidade (mais ou menos tempo).

**Utilizado para fazer iogurtes em recipientes de vidro próprios para o efeito.

Descrição**Menu****Forno**

Este menu permite cozinar carne, frango, peixe e legumes. Também pode utilizar esta função para cozer pão na panela multifunções após ter deixado a massa a levar numa taça à parte. Para fazer pão, terá de virar uma vez para conseguir um resultado perfeito em ambos os lados.

Sopa

Este menu serve para cozinar sopas com pedaços, caldo de legumes ou de carne, e cozinar a uma temperatura que preserva a forma e o sabor dos ingredientes.

Vapor

Este menu permite-lhe cozinar de uma forma saudável que preserva mais nutrientes do que a cozedura em água ou em óleo. Para utilizar este programa, terá de colocar alguma água na cuba e cozinar os ingredientes colocando-os no cesto de vapor incluído com esta panela multifunções.

Arroz

Este menu serve para cozinar arroz aromático e solto perfeito.. • Não se esqueça de lavar primeiro o arroz. Siga as instruções relativas à proporção de água/arroz cru fornecidas no manual de instruções, na secção cozinar arroz.

Iogurte

Este menu mantém a cuba à temperatura perfeita durante o tempo necessário para fazer iogurtes. Pode colocar a mistura de iogurte diretamente na taça ou em recipientes individuais que possam ir ao forno. Leia a secção iogurte do manual de instruções para obter conselhos sobre a escolha dos ingredientes e o seu processo

Sobremesa

Este menu permite-lhe fazer sobremesas e bolos caseiros.

Reaquecer

Este menu permite-lhe reaquecer um prato já cozinhado. Não se destina a cozinar alimentos crus.

Cozedura lenta

Este menu permite-lhe cozinar lentamente os alimentos a uma baixa temperatura. Pode utilizar este programa para cozinar carne e legumes com molho. Selecione os 120° C se pretender estufar em vez de utilizar a cozedura lenta.

Risotto/Pilaf

Para fazer risotto, terá de utilizar arroz italiano redondo (arroz Arborio, Carnaroli ou Vialone). Não lave o arroz para risotto, uma vez que o amido é a chave de um risotto cremoso e delicioso.

Papas

Este menu permite-lhe cozinar cereais, como a aveia, com um pouco de água ou leite.

Refogar/ Alourar

Este menu permite-lhe cozinar alimentos com óleo ou outra gordura a uma temperatura alta, para criar uma textura crocante e saborosa nos alimentos. • Este menu permite-lhe fritar um pedaço de carne/ peixe ou saltear pequenos pedaços de alimentos.. Para alguns legumes com elevado teor de água, como as batatas, os brócolos ou os espargos, recomenda-se que os ferva previamente antes de saltear para um resultado mais tenro.

Massas

Este programa serve para cozinar massa. Terá de colocar água e aguardar pelo sinal sonoro antes de colocar a massa na cuba.

Compota

Este menu permite-lhe cozinar fruta em açúcar para a conservar. Pode fazer geleias ou compotas de fruta. Para fazer geleia, recomenda-se que cozine a fruta com a tampa aberta.

A MINHA RECEITA (modo manual)

Esta função permite-lhe definir o seu próprio tempo de cozedura e temperatura, e regista as definições mais recentes para a próxima utilização. Por exemplo, se esta manhã utilizar esta função para cozer ovos a 70 °C durante 12 minutos, defina 70 °C e 12 min. Se não utilizar esta função até à manhã seguinte, basta premir Minha receita. As suas definições são guardadas e pode repetir o mesmo processo de cozedura sem ter de as redefinir.

MANTER QUENTE

Esta função é automaticamente ativada no final dos menus de cozedura especificados ou pode ser ativada e desativada manualmente premindo o botão "Cancelar".

Salada de carne de porco com sésamo



- 2 tomates
- 1 folha de alface
- 200 g de cogumelos
- 100 g de cogumelos
- 300 g de carne de porco
- 30 g de sementes de sésamo
 - 2 colheres de sopa de óleo de girassol
 - 2 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal
- Pimenta preta moída
- Manjericão fresco

- 1 Corte a carne de porco às tiras. Corte os cogumelos Paris e os tomates. Pique os cogumelos.
- 2 Tempere a carne de porco com sal e pimenta.
- 3 Coloque o óleo de girassol na máquina de cozinha multifunções e selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR). Passe as tiras de carne de porco pelas sementes de sésamo e coloque-as na máquina de cozinha multifunções juntamente com os cogumelos e os alhos picados. Abra a tampa, mexa e salteie durante 20 minutos.
- 4 Numa outra tigela, misture as rodelas de tomate, o vinagre balsâmico, o açúcar e o manjericão fresco.
- 5 Coloque a folha de alface num prato e disponha a carne de porco salteada por cima.



Flocos de aveia com framboesas e banana



- 150 g flocos de aveia
- 600 ml de leite
- 1 banana
- 1 punhado de framboesas

- 1 Coloque os flocos de aveia e o leite na máquina de cozinha multifunções. Mexa.
- 2 Selecione o modo PORRIDGE (PAPA) e deixe cozinhar durante 15-20 minutos.
- 3 Quando terminar, adicione a banana cortada às rodelas e as framboesas. Mexa.



- 300 g de vitela
- 2 batatas descascadas
 - 200 g de couve
 - Água
- Ameixas secas
- 1 dente de alho
 - 1 cebola
 - 1 cenoura
 - 1 beterraba
- 1/2 pimento vermelho
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
 - 3 colheres de sopa de óleo
 - 1,5 colheres de chá de açúcar
 - 1 colheres de sopa de vinagre (ou sumo de limão)
 - 1 folha de louro
 - Sal, a gosto
- 2-3 grãos de pimenta preta

Borscht com vitela e ameixas



- 1 Rale grosseiramente a cenoura e a beterraba. Corte a cebola e o pimento vermelho em juliana. Corte a vitela aos cubos. Corte as batatas e a couve em tiras. Pique o alho e reserve. Ponha as ameixas de molho durante meia hora. Pique-as e reserve.
- 2 Adicione o óleo vegetal, a cebola, a cenoura, a carne de vitela, a beterraba, o puré de tomate, o pimento, a folha de louro, o vinagre, o açúcar, o sal e a pimenta na panela multifunções. Mexa, deixe cozinhar em modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.
- 3 Adicione a couve e as batatas, encha com água até à linha com a indicação MAX, selecione o modo STEAM/SOUP (VAPOR/SOPA) e deixe cozinhar durante 60 minutos.
- 4 Quando terminar a cozedura, adicione o alho picado e as ameixas secas.



Sopa de feijão com chouriço

- 200 g de chouriço
- Caldo de galinha
- Feijão branco (enlatado) – (700 g)
 - 1 folha de louro
 - 1 pitada de açafraão
 - 1 cebola pequena
 - 2 dentes de alho
 - 1 pimento vermelho
- 1 colher de sopa de paprica doce
- 200 g de acelgas (ou espinafres)
 - 200 g de tomates
 - 1 pimento vermelho

Sopa de ervilhas com bacon



- 1 Demolhe as ervilhas de um dia para o outro.
- 2 Fatie o bacon e o toucinho fumado. Corte a cebola, a cenoura e as batatas aos cubos.
- 3 Coloque o bacon, o toucinho fumado, a cebola e a cenoura na máquina de cozinha multifunções. Selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 4 Adicione o caldo (ou a água a ferver). Acrescente as ervilhas e as batatas. Selecione o modo SOUP(SOPA) e deixe cozinhar durante 60 minutos.
- 5 No final da cozedura, adicione a pimenta a gosto e as ervas aromáticas picadas.



- 4 batatas grandes
- 1 cebola
- 300 g de cogumelos
- 4 colheres de sopa de óleo
- Pimento vermelho
- Alho
- Sal

Batatas salteadas com cogumelos e cebola



- 1 Lave as batatas e corte-as em palitos grandes. Corte os cogumelos e a cebola. Pique o alho.
- 2 Deite o óleo na máquina de cozinha multifunções. Coloque as batatas, os cogumelos, a cebola, o alho, o sal e o pimento vermelho.
- 3 Cozinhe em modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) durante 30 a 40 minutos.
- 4 Mexa no final da cozedura.



Legumes salteados

- 500 g de berinjela
- 150 g de pimentos
- 200 g de tomates
- 100 g de molho de tomate
- 150 g de cenouras
- 150 g de cebolas
- 3 colheres de sopa de óleo
- 3 dentes de alho descascados
- 1/2 c. de sopa de coentros frescos
- Sal, pimenta



Batatas gratinadas



- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 g de queijo Gruyère
- 1 dente de alho picado
- 300 ml de natas
- 7 a 8 batatas descascadas
- 1/4 colher de chá de noz moscada
- Sal
- Pimenta preta

- 1 Unte o interior da máquina de cozinha multifunções com a manteiga.
- 2 Corte as batatas em rodelas finas. Misture o alho picado, as natas, a noz moscada, sal e pimenta. Disponha as rodelas de batatas em camadas na panela multifunções, alternando a mistura das natas com o queijo ralado. Finalizar com uma camada de natas.
- 3 Selecione o modo DESSERT(SOBREMESA) e deixe cozinhar durante 40 minutos.



- 2 pimentos
- 2 curgetes
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 berlingelas
- 3 tomates
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 raminho de tomilho
- 1 raminho de manjericão
- Sal
- Pimenta preta

Legumes Primavera



- 1 Corte os pimentos, as curgetes, a cebola, as berlingelas e os tomates em cubos pequenos. Pique o alho.
- 2 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Acrescente os legumes e as especiarias. Selecione o modo STEW (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.
- 3 Se preferir os legumes menos cozidos, pode reduzir o tempo de cozedura para 40 minutos.



Couve-flor gratinada

- 1 Coloque o azeite na máquina de cozinha multifunções. Adicione os restantes ingredientes (+125 g de queijo cortado às tiras). Mexa.
- 2 Selecione o modo DESSERT(SOBREMESA) e deixe cozinhar durante 35 minutos.
- 3 Sirva decorado com o restante queijo mozzarella cortado em pedaços pequenos.

- 500 g de couve-flor
- 250 g de queijo mozzarella (escorrido)
- 200 ml de molho béchamel
- 1/4 colher de chá de caril
- Sal
- Pimenta preta
- 1 colher de sopa de azeite

- 250 g de borrego com osso (ou um filé)
- 250 g de arroz tailandês
- 5 colheres de sopa de óleo
 - 250 g de cenouras
 - 2-3 cebolas
- 50 g de passas de uva
- 2 cabeças de alho
- 250 ml de água
- ½ pau de canela
- 1 colher de sopa de cardamomo
- 1 colher de sopa de cominhos
- 100 g de grão de bico
 - Sal
 - Pimenta

Arroz pilaf de borrego



- 1 Demolhe o grão de bico de um dia para o outro. Demolhe previamente as passas e o arroz durante meia hora.
- 2 Corte as cenouras às rodelas, as cebolas em meias-luas e o borrego em pedaços.
- 3 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Adicione a cebola, as cenouras e a carne. Selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 4 No final da cozedura, adicione os restantes ingredientes. Adicione a água. Selecione o modo RISOTTO (RISOTTO) e deixe cozinhar.



- 200 g de carne de porco
- 200 g de carne de vaca
 - 10 batatas
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 pimentos vermelhos
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 tomate
- 2 dentes de alho
- Sal
- Pimenta
- 1 colher de chá de paprica

Guisado caseiro



- 1 Corte a carne de vaca, a carne de porco, as batatas, os pimentos, o tomate e a cebola em cubos. Pique o alho.
- 2 Coloque tudo na máquina de cozinha multifunções. Adicione o sal, a pimenta, a paprica e o óleo. Mexa.
- 3 Selecione o modo STEW (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.



Risotto com cogumelos

- 1 Corte os cogumelos e a cebola em cubos pequenos. Pique o alho.
 - 2 Coloque o azeite na máquina de cozinha multifunções. Adicione a cebola, o alho e o arroz. Selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos. Adicione o vinho e deixe evaporar. Acrescente os cogumelos e o caldo.
 - 3 Selecione o modo RISOTTO (RISOTTO) e deixe cozinhar.
 - 4 No final da cozedura, adicione a manteiga, o sal e a pimenta (a gosto) ao risotto.
 - 5 Polvilhe com queijo parmesão, polvilhe com tomilho e sirva.
- Para fazer risotto, recomendamos a utilização um arroz de grão redondo, como o Arborio ou outro específico para risotto.



- 400 g de chouriço
- 800 g de repolho
- 200 g de cogumelos
- 600 g de tomate
- 200 g de cebola
- 4 colheres de sopa de óleo
- 100 ml de água
- 60 g de cenoura
- 1 molho de endro
- 1 colher de chá de paprica
- Sal e pimenta

Repolho guisado com chouriço



- 1 Corte o chouriço em pedaços grandes. Corte o repolho em tiras finas. Corte os cogumelos em quartos. Corte as cebolas e os tomates em meias-luas. Corte a cenoura em juliana.
- 2 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Adicione o chouriço, as cebolas e as cenouras. Selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 3 Adicione os restantes ingredientes (exceto as ervas aromáticas), selecione o modo RICE(ARROZ) e deixe cozinhar.
- 4 Polvilhe com ervas aromáticas e sirva.



Papas de aveia

- 800 ml de leite (4 chávenas)
- 80 g de farinha de aveia (6 colheres de sopa)



- 1 Coloque todos os ingredientes na máquina de cozinha multifunções. Selecione o modo PORRIDGE (PAPA) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 2 Quando estiver pronto, mexa cuidadosamente.
- 3 Se desejar, pode adicionar frutos silvestres.



Frango chakhokhbili

- 1 Corte o frango em pedaços grandes. Corte as cebolas, os tomates e os pimentos. Tempere o frango com o pimentão doce, a paprica e o sal.
- 2 Coloque o frango, a cebola, os tomates e o pimento em camadas.
- 3 Selecione o modo STEW (GUISAR) e deixe cozinhar durante 60 minutos.
- 4 No final da cozedura, adicione o alho picado e as ervas aromáticas.

- 1 frango
- 2-3 cebolas
- 2 pimentos
- 4 tomates pequenos
- 1 molho de endro
- 1 molho de coentros
- 1/4 colher de chá de pimentão doce
- 2 colheres de chá de paprica em pó
- 3 dentes de alho
- Sal

- 5 colheres de sopa de óleo
- 4 peitos de frango
- 3 cebolas
- Sal
- Pimenta
- 4 dentes de alho
- 2 berinjelas
- 2 curgetes
- 100 ml de vinho branco
- 6 tomates
- 1 raminho de tomilho



Frango com berinjela, tomate e curgete

- 1 Corte o frango, os tomates, as berinjelas e as curgetes aos cubos. Pique o alho e a cebola.
- 2 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Adicione o frango, os tomates, as berinjelas, as curgetes, o alho e a cebola. Acrescente o tomilho, o sal, a pimenta e o vinho.
- 3 Mexa, cozinhe em modo DESSERT(SOBREMESA) durante 45 minutos, mexendo de vez em quando.



- 500 g de carne picada (porco, vaca)
 - 100 g de queijo Flamengo
 - 1 cebola
 - 450 g de molho de tomate
 - 50 g de natas (opcional)
 - 100 g de miolo de pão
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de óleo
- 50 ml de leite
- Sal
- Pimenta preta



Almôndegas com molho de tomate

- 1 Adicione o queijo Flamengo, a cebola cortada em cubos pequenos, o alho picado, o pão embebido em leite, o sal e a pimenta à carne picada.
- 2 Molde o preparado formando bolas e passe-as pela farinha.
- 3 Coloque o óleo na máquina de cozinha multifunções. Disponha as almôndegas na máquina, selecione o modo CRUST/FRY (CROSTA/FRITAR) e deixe cozinhar durante 10 minutos.
- 4 Adicione o molho de tomate, de seguida as natas. Mexa, cozinhe em modo STEW (COZINHAR EM LUME BRANCO) durante 30 minutos.



Pode servir este prato com puré de batata ou legumes cozidos ao vapor.



Legumes ao vapor com molho de citrinos

- 1 Corte a cenoura aos bocadinhos. Corte a base dos pés dos espargos e descasque-os. Corte o aipo em fatias fininhas e as batatas em pedaços. Separe os brócolos em raminhos.
- 2 Coloque os legumes cortados, juntamente com as ervilhas, no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto com os legumes na máquina de cozinha multifunções. Coloque água na máquina de cozinha multifunções até à marca com a indicação 2-cup (2 chávenas), selecione o modo STEAM (VAPOR) e deixe cozinhar durante 20 minutos.
- 3 Misture o sumo da laranja com o sumo do limão. Adicione o molho de soja, o azeite, o açúcar, o pimento vermelho picado e o sal.
- 4 Sirva os legumes com molho de citrinos.



Salmão ao vapor com molho rosa

- 500 g de posta de salmão
 - 200 ml de água
 - Sal, pimenta
 - 1 limão
- 1 folha de alface (para guarnecer)
- Para o molho:
 - 1 dente de alho
- 1 colher de chá de molho de soja
- 1 colher de chá de molho hoisin
- 50 ml de ketchup

- 1 Esprema o limão sobre as postas de salmão e tempere com sal e pimenta. Coloque o salmão no cesto de cozedura a vapor da panela multifunções.
- 2 Verta água para a cuba até à marca correspondente a duas chávenas.
- 3 Selecione o modo STEAM (VAPOR) e deixe cozinhar durante 15 minutos.
- 4 Para preparar a cobertura: misture o molho de soja, o molho hoisin, o ketchup e o alho picado.
- 5 Retire o salmão e regue-o com o molho.
- 6 Sirva o salmão sobre uma folha de alface.

Pode substituir o molho hoisin por molho teriyaki.



- 8 espargos (não demasiado finos)
- 3 batatas
- 100 g de aipo
- 1 cenoura
- 100 g de ervilhas frescas
- 100 g de brócolos
- 1 laranja • 1 limão
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pimento (opcional)
- Sal

- 300 g de arroz
- 600 ml de água
- 4 postas de salmão
- 2 colheres de chá de azeite
- Sal
- Pimenta preta
- 1 pitada de ervas aromáticas
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 1 molho de ervas aromáticas
- 1 pimento (para guarnecer)

Peixe com arroz e ervas aromáticas



- 1 Coloque o arroz na máquina de cozinha multifunções. Adicione a água.
- 2 Tempere o salmão com a mistura do sal, pimenta e das ervas de Provence. Adicione o sumo do limão a gosto. Coloque todos os ingredientes no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto de cozedura a vapor na panela multifunções.
- 3 Selecione o modo RICE(ARROZ).
- 4 Coloque o salmão num prato e guarde com as ervas aromáticas e o pimento.



Painço cremoso

- 400 g de painço
- 0,5 colher de sopa de manteiga
- 1 l de água



iogurte natural



- 1 l de leite gordo
- 100 g de iogurte natural

- 1 Mexa o leite com o iogurte até obter uma consistência lisa. Distribua por pequenos copos de vidro.
- 2 Selecione o modo YOGURT (IOGURTE) e deixe cozinhar durante 8 horas.
- 3 No final da cozedura, deixe o iogurte arrefecer no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas.

Dicas para fazer iogurtes em recipientes de vidro próprios para o efeito.

Se utilizar leite ultrapasteurizado, não é necessário ferver o leite antecipadamente. Se utilizar leite gordo ou pasteurizado, deve primeiro fervê-lo e depois deixá-lo arrefecer à temperatura ambiente. Pode utilizar fermentos lácteos desidratados.

iogurte com compota

- 1 l de leite gordo
- 100 g de iogurte natural
- 80 g de compota de alperce



- 1 Mexa o leite com o iogurte até obter uma consistência lisa. Coloque compota em cada um dos recipientes de vidro e adicione a mistura do leite.
- 2 Selecione o modo YOGURT (IOGURTE) e deixe cozinhar durante 8 horas.
- 3 No final da cozedura, deixe o iogurte arrefecer no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas.

Dicas para fazer iogurtes em recipientes de vidro próprios para o efeito.

Em vez de compota de alperce, pode utilizar compota de qualquer outro sabor.



Cheesecake cremoso

- 1 Esmagar os biscoitos sablé grosseiramente, adicionar a manteiga derretida e misturar. Cobrir o fundo de cada copo de vidro com 1 cm desta preparação, comprimindo bem com uma colher de sobremesa, depois conservar no frigorífico.
- 2 Misturar o requeijão e o queijo fresco com o açúcar, os ovos, o sumo de limão e metade do lemon curd. Retirar os copos de vidro do frigorífico e enchê-los com esta mistura até 1,5 cm do topo.
- 3 Cozinhar durante 20 minutos em modo DESSERT(SOBREMESA). No final da cozedura, a superfície deve estar um pouco gelatinosa no centro.
- 4 Deixar arrefecer à temperatura ambiente durante 3 horas, de seguida distribuir 1 colher de sopa de lemon curd sobre a superfície de cada cheesecake antes de os colocar no frigorífico.
- 5 Decorar com as raspas de limão antes de servir.

Para a preparação do cheesecake devem ser utilizados recipientes de vidro que possam ir ao forno.

Peras bebidas

- 6 peras
- 75 cl de vinho tinto
- 150 g de açúcar
- 200 ml de água
- 1 pau de canela
- Raspas de limão



- 1 Descascar as peras sem retirar o pé e colocá-las na cuba. Cobrir com vinho, água e adicionar o açúcar, a raspa de limão e a canela.
- 2 Selecionar o programa DESSERT(SOBREMESA) e regular o tempo de cozedura em 35 minutos.
- 3 Servir quente ou frio.



- 120 g de biscoitos sablés bretons ou de shortbreads
- 35 g de manteiga derretida
- 175 g de requeijão
- 175 g de queijo fresco
- 40 g de açúcar
- 2 ovos
- Sumo de 1/2 limão
- 70 g de lemon curd (creme de limão)
- Raspas de 1/2 limão
- Pequenos copos de vidro





Šalát s bravčovým mäsom a sezamom

Ovsené vločky s malinami a banánom

Teláči borč so slivkami

Fazuľová polievka s chorizom

Hrášková polievka so slaninou

Fritované zemiaky s hubami
a cibuľou

Restovaná zelenina

Zapekané zemiaky

Domáce ratatouille

Zapekaný karfiol

Jahňaci pilaf

Domáce ragú

Hubové rizoto

Dusená klobása s kelom

Kaša

Dusené kuracie chakhokhbili

Dusené kurča
s baklažánom, rajčinami a cuketou

Mäsové guľky v rajčinovej omáčke

Zelenina na pare s citrusovou zálievkou

Losos na pare s ružovou glazúrou

Ryba a ryža s provensálskymi bylinkyami

Prosová kaša

Prírodný jogurt

Jogurt s džemom

Citrónový cheesecake

Hrušky na víne

66

67

68

69

70

71

72

73

74

Režimy a časy prípravy*

Programy	Predvolené trvanie	Čas prípravy		Oneskorené spustenie		Predvolené	Teplota	Poloha pokrievky		Udržovanie tepla
		Rozsah	Nastaviteľné	Rozsah	Nastaviteľné			Teplota (°C)	Rozsah (°C)	
BAKING	PEČENIE	45 min	5 min až 4 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	160 °C	120/140/160	●	●
CRUST/FRY	OPEKANIE	20 min	5 min až 1 h 30 min	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●
SOUP	POLIEVKA	1 h	5 min až 3 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	Automatická	-	●	●
STEW/SLOW COOK	DUSENIE/ POMALÉ VARENIE	4 h	20 min až 9 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	100 °C	80/100/120	●	●
STEAM	PARA	30 min	5 min až 3 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●
RICE	RYŽA	Automatická	Automatická	-	Čas varenia ~ 24 h	5 min	Automatická	-	●	●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RIZOTO	Automatická	Automatická	-	Čas varenia ~ 24 h	5 min	Automatická	-	●	●
DESSERT	DEZERT	45 min	5 min až 2 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	130 °C	100/130/160	●	
PORRIDGE	OVSENÁ KAŠA	25 min	5 min až 2 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	Automatická	-	●	●
YOGURT	JOGURT	8 h	1 až 12 h	15 min	-		40 °C	-	●	
JAM	DŽEM	1 h	5 min až 3 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	105 °C	-	●	●
PASTA	CESTOVINY	10 min	3 min až 3 h	1 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●
REHEAT	OHRIEVARIE	25 min	5 min až 1 h	5 min	-	-	100 °C	-	●	●
KEEP WARM	UDRŽIAVANIE TEPLOTY	Automatická	Automatická	-	-	-	75 °C	-	●	●
MY RECIPE	(MÔJ RECEPТ) (MANUÁLNY REŽIM)	30 min	5 min až 9 h	5 min	Čas varenia ~ 24 h	5 min	100 °C	40–160	●	

* Dĺžku prípravy môže ovplyvniť nadmorská výška, teplota potravín a ďalšie faktory, ktoré výrobca nevie ovplyvniť. V prípade potreby čas varenia predlžte. Ak použijete viac alebo menej prísad, je potrebné podľa toho upraviť aj čas varenia.

** Na výrobu jogurtu použite sklenené nádoby vhodné do trúby.

POPIS

Menu

Pečenie

Pomocou tejto ponuky môžete pečť mäso, hydinu, ryby a zeleninu. Zároveň môžete túto funkciu použiť na pečenie chleba v multivariči, musíte ho však nechať nakysnúť mimo neho. Pri pečení chleba je potrebné ho raz obrátiť, aby ste dosiahli skvelý výsledok z oboch strán.

Polievka

Táto ponuka slúži na prípravu mäsových polievok, zeleninových a mäsových vývarov a varenie pri teplote, ktorá zachováva tvar aj chut' prísad.

Para

Táto ponuka vám umožní pripravovať jedlá zdravým spôsobom so zachovaním väčšieho podielu živín ako pri varení vo vode alebo na oleji. Ak chcete použiť tento program, nalejte vodu do hrnca a prísady vložte do naparovacieho košíka, ktorý sa dodáva spoločne s multivaričom.

Rýža

S touto ponukou pripáriťte dokonale voňavú a nadýchanú rýžu. • Nezabudnite rýžu najprv prepláchnuť. Dodržiavajte pomery vody a surovej rýže uvedený v návode v časti o príprave rýže.

Jogurt

Táto ponuka udržiava ideálnu teplotu hrnca na čas potrebný na prípravu jogurtov. Jogurtovú zmes môžete nalať priamo do hrnca alebo do samostatných nádob, ktoré sú vhodné na pečenie.

Prečítajte si v príručke časť o jogurtoch, v ktorej nájdete viac o voľbe prísad a celkovom postupe.

Deszert

Túto ponuku môžete využiť na prípravu koláčov a dezertov.

Chrievanie

Pomocou tejto ponuky môžete zohriať už uvarené jedlo. Neslúži na varenie zo surových prísad.

Pomalé varenie

Táto ponuka umožňuje šetrnú prípravu jedla pri nižšej teplote. Tento program môžete použiť na prípravu mäsa a zeleniny v omáčke. Ak uprednostňujete dusenie pred pomalým varením, vyberte teplotu 120 °C.

Pilaf/Rizoto

Na prípravu rizota je potrebné použiť guľatú taliansku rýžu (arborio, carnaroli alebo vialone).

Rýžu na rizoto nepreplachujte, kedže škrob je klúčom k príprave chutného krémového rizota.

Ovsená kaša

Táto ponuka slúži na varenie cereálií, napríklad vločiek, s malým množstvom vody alebo mlieka.

Opekanie

Táto ponuka je určená na prípravu jedla na oleji alebo masti pri vysokej teplote, aby sa na povrchu prísad vytvorila chrumbkavá a chutná textúra.. Pomocou tejto ponuky môžete vysmažať mäso alebo rybu, prípadne restovať rôzne prísady. V prípade niektorých druhov zeleniny s vysokým obsahom vody, ako sú zemiaky, brokolica alebo špargla, sa odporúča ich pred restovaním predvaríť, aby ste dosiahli jemnejší výsledok.

Cestoviny

Tento program je určený na prípravu cestovín. Najprv nalejte do multivariča vodu a počkajte na signál, ktorý vám oznamí, že je čas pridať cestoviny.

Džem

Táto ponuka slúži na konzervovanie ovocia s použitím cukru. Môžete tak pripraviť džem alebo ovocný kompót. Pri príprave džemu sa odporúča ovocie variť bez pokrievky.

MY RECIPE (Môj recept) (manuálny režim)

Pomocou tejto funkcie si môžete nastaviť vlastné časy a teploty varenia. Zároveň sa zaznamenáva vaše posledné nastavenie, aby ste ho mohli použiť znova.

Napríklad ráno použijete túto funkciu na prípravu vaječ, ktoré varíte 12 minút pri teplote 70 °C. Nastavíte 70 °C a 12 min. Ak túto funkciu medzitým nepoužijete znova, nasledujúce ráno vám stačí stlačiť možnosť My recipe (Môj recept). Vaše parametre sú uložené, takže môžete zopakovať rovnaký proces prípravy bez opakovaneho nastavovania.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Táto funkcia sa aktivuje automaticky po dokončení nastaveného varenia, alebo ju môžete zapnúť a vypnúť manuálne pomocou tlačidla pre zrušenie.

Šalát s bravčovým mäsom a sezamom

- 2 rajčiny
- 1 list šalátu
- 200 g šampiňónov
- 100 g hlivy
- 300 g bravčového mäsa
- 30 g sezamových semienok
- 2 PL slnečnicového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- 3 PL balzamikového octu
- 1 ČL cukru
- sol'
- mleté čierne korenie
- čerstvá bazalka



- 1 Nakrájajte bravčové mäso na prúžky Nakrájajte šampiňóny a rajčiny. Nakrájajte hlivu.
- 2 Bravčové zlátku dochutie soľou a korením.
- 3 Nalejte do multivariča slnečnicový olej a vyberte program CRUST/FRY (Praženie/スマッシュ). Pásiky bravčového obalte v sezamových semienkach a vložte ich do multivariča spolu so šampiňónmi, hlivou a prelisovaným cesnakom. Zamiešajte a nechajte 20 minút opekať s otvorenou pokrívkoou.
- 4 V inej miske zmiešajte nakrájané rajčiny, balzamikový ocot, cukor a čerstvú bazalku.
- 5 Položte na tanier šalátový list a naservírujte opráženú zmes s bravčovým mäsom.



Ovsené vločky s malinami a banánom

- 150 g ovsených vločiek
- 600 ml mlieka
- 1 banán
- 1 hrst malín



- 1 Vložte vločky a mlieko do multivariča. Dôkladne premiešajte.
- 2 Vyberte program PORRIDGE (Kaša) a nechajte variť 15 až 20 minút, podľa želanej hustoty.
- 3 Po dovarení pridajte maliny a nakrájaný banán. Dôkladne premiešajte.



Jelčiaci boršč so slivkami

- 300 g teľacieho
- 2 olúpané zemiaky
- 200 g bielej kapusty
- voda
- sušené slivky
- 1 strúčik cesnaku
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- 1 cvikla
- 1/2 cervenej papriky
- 1 PL rajčinového pretlaku
- 3 PL rastlinného oleja
- 1,5 ČL cukru
- 1 PL octu (alebo citrónovej šťavy)
- 1 bobkový list
- sol'
- 2 až 3 gulôčky čierneho korenia



- 1 Nastrúhajte mrkvu a cviklu nahrubo. Nakrájajte cibuľu a papriku na tenké rezance. Nakrájajte teľacie na kocky. Nakrájajte zemiaky a kapustu natenko. Najemno nakrájajte cesnak a odložte ho bokom. Slivky na polhodinu namočte. Nakrájajte ich a odložte nabok.
- 2 Dajte rastlinný olej, cibuľu, mrkvu, teľacie, cviklu, rajčinový pretlak, papriku, bobkový list, očot, cukor, sol' a gulôčky čierneho korenia do multivaríča. Dôkladne premiešajte, vyberte program CRUST/FRY (Praženie/smaženie) a nechajte povariť 10 minút pri občasnom miešaní.
- 3 Pridajte kapustu a zemiaky, dolejte vodu po značke MAX, vyberte program SOUP (Polievka) a varte 60 minút.
- 4 Po dovareni pridajte nasekaný cesnak a slivky.



Fazuľová polievka s chorizom



- 1 Nakrájajte papriku a cibuľu natenko. Najemno nakrájajte cesnak a čili papričku. Nakrájajte chorizo na plátky.
- 2 Vložte všetky prísady okrem mangoldu do multivaríča a zalejte kuracím vývarom tak, aby boli tesne ponorené. Vyberte program SOUP (Polievka) a nechajte variť 40 minút.
- 3 Po dovareni pridajte do horúcej polievky mangold alebo špenát.

- 200 g choriza na varenie
- kurací vývar
- 700 g bielej fazule (konzerva)
- 1 bobkový list
- 1 štipka Šafranu
- 1 malá cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 červená paprika
- 1 PL sladkej papriky
- 200 g mangoldu (alebo špenátu)
- 200 g rajčín so šťavou
- 1 čili paprička

Hrášková polievka so slaninou



- 1 Namočte fazuľu cez noc.
- 2 Slaninu a bôčik nakrájajte na plátky. Nakrájajte cibuľu, mrkvu a zemiaky na kocky.
- 3 Vložte slaninu, bôčik, cibuľu a mrkvu do multivaríča. Vyberte program CRUST/FRY (Praženie/smaženie) a nechajte variť 10 minút.
- 4 Pridajte vývar (alebo vriacu vodu). Pridajte polený hrach a zemiaky. Vyberte program SOUP (Polievka) a nechajte variť 60 minút.
- 5 Po dovareni pridajte čierne korenie a nasekané bylinky.



- 200 g údeného bôčika
- 150 g slaniny
- 3 stredné zemiaky
- 1/2 pohára poleného hrachu
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- 1 zväzok zmesi bylinkyek
- 2 litre vriacej vody alebo bujónu
- čierne korenie

Fritované zemiaky s hubami a cibuľou

- 4 velké zemiaky
- 1 cibuľa
- 300 g hub
- 4 PL rastlinného oleja
- mleté červené čili
- cesnak
- sol'



x 4



10 min



30 – 40 min



x 4



10 min



20 min

Restovaná zelenina

- 1 Nakrájajte baklažán na 1,5 cm plátky. Nastrúhajte mrkvu. Nakrájajte cibuľu a cesnak na tenké plátky. Nakrájajte papriku na tenké plátky a nasekajte nadrobno rajčiny a koriander.
- 2 Vložte všetky prísady do multivariča a dôkladne premiešajte.
- 3 Vyberte program STEW/ SLOW COOK (Dusenie/pomalé varenie) a nechajte variť 20 až 30 minút.

- 500 g baklažánu
- 150 g papriky
- 200 g rajčín
- 100 g rajčinovej omáčky
- 150 g mrkví
- 150 g cibule
- 3 PL rastlinného oleja
- 3 olúpané strúčiky cesnaku
- 1/2 PL čerstvého koriandru
- sol' a korenie

Zapekané zemiaky

- 1 oriešok masla
- 50 g nastrúhaného syra gruyère, eidamu alebo švajčiarskeho syra
- 1 strúčik cesnaku
- 300 ml smotanová na varenie
- 7 až 8 olúpaných zemiakov
- 1/4 ČL muškátového orieška
- sol' a čierne korenie



x 4



20 min



40 min

- 1 Vymažte vnútro multivariča maslom.
- 2 Nakrájajte zemiaky na tenké plátky. Zmiešajte prelisovaný cesnak, smotanu, muškátový oriešok a korenie. Navrstvte do multivariča plátky zemiakov, pričom vrstvy priebežne prelievajte smotanovou zmesou a zasýpajte strúhaným syrom. Zakončite vrstvou smotanovej zmesi.
- 3 Vyberte program BAKING (Pečenie) a nechajte pečť 40 minút.



Domáce ratatouille

- 2 papriky
- 2 cukety
- 1 cibuľa
- 3 strúčiky cesnaku
- 2 baklažány
- 3 rajčiny
- 2 PL rastlinného oleja
- 1 vетвиčка tymianu
- 1 vетвиčka bazalky
- sol' a čierne korenie



- 1 Nakrájajte papriku, cuketu, cibuľu, baklažán a rajčiny na kocky. Nasekajte cesnak najemno.
- 2 Do multivariča nalejte rastlinný olej. Pridajte zeleninu, bylinky a koreniny. Vyberte program STEW (Dusenie) a nechajte variť 60 minút.
- 3 Ak máte radšej chrumkavú zeleninu, skráťte čas prípravy na 40 minút.



- 250 g jahňacieho s kostou (alebo sviečkovice)
- 250 g jazmínovej ryže
- 5 PL rastlinného oleja
- 250 g mrkvov
- 2 až 3 cibule
- 50 g hrozienok
- 2 hľavičky cesnaku
- 250 ml vody
- ½ celej škorice
- 1 PL kardamómu
- 1 PL kminu
- 100 g cíceru
- sol' a korenie



- 1 Do multivariča nalejte olivový olej. Pridajte ostatné prísady + 125 g mozzarely nakrájanej na plátky. Dôkladne premiešajte.
- 2 Vyberte program DESSERT (Desert) a nechajte pečiť 35 minút.
- 3 Zvyšnú mozzarelu nakrájajte na tenké plátky, poukladajte navrch a podávajte.

Zapekaný karfiol so syrom a kari

- 500 g karfiol
- 250 g mozzarely (odkvapkané)
- 200 ml bešamelovej omáčky
- 100 ml suchého bieleho vína
- 1/4 ČL kari
- sol' a čierne korenie
- 1 PL olivového oleja



Jahňaci pilaf

- 1 Namočte fazuľu cez noc. Namočte hrozienska a ryžu na pol hodiny.
- 2 Nakrájajte mrkvu a cibuľu na plátky a jahňacie na kúsky.
- 3 Do multivariča nalejte rastlinný olej. Pridajte cibuľu, mrkvu a mäso. Vyberte program CRUST/FRY (Prazenie/smaženie) a nechajte variť 10 minút.
- 4 Po skončení varenia pridajte ostatné prísady. Prilejte vodu. Vyberte program RISOTTO (Rizoto) a nechajte variť.



- 200 g bravčového
- 200 g hovädzieho
 - 10 zemiakov
- 3 PL rastlinného oleja
- 2 červené papriky
 - 1 cibúla
 - 1 mrkva
 - 1 rajčina
- 2 strúčiky cesnaku
- sol' a korenie
- 1 PL mletej červenej papriky

Domáce ragú



- 1 Nakrájajte hovädzie, bravčové, zemiaky, červenú papriku, rajčiny a cibuľu na kocky. Nasekajte cesnak najemno.
- 2 Vložte všetky prísady do multivariča. Pridajte soľ, čierne korenie, červenú papriku a olej. Dôkladne premiešajte.
- 3 Vyberte program STEW (Dusenie) a nechajte varíť 60 minút.



Rizoto z lesných hub

- 1 Nakrájajte huby a cibuľu na drobné kocky. Nasekajte cesnak najemno.
 - 2 Do multivariča nalejte olívový olej. Pridajte cibuľu, cesnak a ryžu. Vyberte program CRUST/FRY (Prazenie/smaženie) a nechajte variť 10 minút. Prilejte víno a nechajte ho odpariť. Pridajte huby a vývar.
 - 3 Vyberte program RISOTTO (Rizoto) a nechajte varíť.
 - 4 Po skončení varenia dochutte rizoto maslom, soľou a čiernym korením.
 - 5 Posypte parmezánom a podávajte ozdobené tymianom.
- Na rizoto odporúčame použiť gulatú ryžu, napríklad typ arborio alebo carnaroli.**

Dusená klobása s kelom



- 400 g údenej klobásy
- 800 g kelu
- 200 g šampiňónov
- 60 g rajčín
- 200 g cibule
- 4 PL rastlinného oleja
- 100 ml vody
- 60 g mrkvov
- 1 zvádzok kôpru
- 1 PL mletej červenej papriky
- sol' a korenie

- Nakrájajte** klobásu na veľké kúsky. Nakrájajte kel na tenké prúžky. Nakrájajte huby na štvrtiny. Nakrájajte cibuľu a rajčiny. Nakrájajte mrkvovu na tenké prúžky.
- 2 Do multivariča nalejte olej. Pridajte klobásu, cibuľu a mrkvu. Vyberte program CRUST/FRY (Prazenie/smaženie) a nechajte variť 10 minút.
- 3 Pridajte ostatné prísady (okrem bylinkiek), vyberte režim RICE (Ryža) a nechajte varíť.
- 4 Podávajte posypané nasekanými bylinkami.



- 300 g čerstvých (alebo mrazených) hub
- 300 g ryže na rizoto
- 1 liter zeleninového vývaru
- 1 cibúla
- 1 strúčik cesnaku
- 70 ml suchého bieleho vína (voliteľné)
- 50 g parmezánu
- 50 g masla
- 2 PL rastlinného oleja
- 2 vetvičky tymianu
- sol'
- čerstvo zomleté čierne korenie



Kaša

- 800 ml mlieka (4 šálky)
- 80 g ovsenej múky (6 šálok)



- 1 Vložte prísady do multivariča. Vyberte program PORRIDGE (Kaša) a nechajte varieť 10 minút.
- 2 Po skončení varenia dôkladne premiešajte.
- 3 Môžete pridať bobuľové ovocie.



Dusené kuracie chakhokhbili

- 5 PL rastlinného oleja
- 4 ks kuracích prás
- 3 cibule
- Sol'a korenie
- 4 strúčiky cesnaku
- 2 baklažány
- 2 cukety
- 100 ml bieleho vína
- 6 rajčín
- 1 vetvička tymianu

Dusené kurča s baklažánom, rajčinami a cuketou



- 1 Nakrájajte kurča, rajčiny, baklažán a cuketu na kocky. Najemno nakrájajte cesnak a cibuľu.
- 2 Do multivariča nalejte olej. Pridajte kurča, rajčiny, baklažán, cuketu, cesnak a cibuľu. Pridajte tymian, sol, čierne korenie a víno.
- 3 Vyberte program BAKING (Pečenie) a varte 45 minút, za občasného miešania.



- 1 kurča
- 2 až 3 cibule
- 2 papriky
- 4 rajčiny
- 1 zväzok bazalky
- 1 zväzok koriandra
- 1/4 PL mletého červeného čili
- 2 PL mletej červenej papriky
- 3 strúčiky cesnaku
- soľ

- 500 g mletého mäsa (bravčového alebo hovädzieho)
- 100 g syra gouda
- 1 cibuľa
- 450 g rajčinovej omáčky
- 50 g kyslej smotany (voliteľné)
- 100 g bieleho chleba (krajce)
- 1 PL muky
- 1 PL rastlinného oleja
- 50 ml mlieka
- soľ a čierne korenie

Mäsové gul'ky v rajčinovej omáčke



- 1 Do mletého mäsa prímešajte syr, cibuľu na kocky, prelisovaný cesnak, chlieb namočený v mlieku, soľ a čierne korenie.
 - 2 Vytvarujte mäsové gulky a obalte ich v múke.
 - 3 Do multivariča nalejte olej. Pridajte mäsové gulky, vyberte program CRUST/FRY (Praženie/smaženie) a varte 10 minút.
 - 4 Pridajte rajčinovú omáčku a kyslú smotanu. Zamiešajte, zvolte program STEW (Dusenie) a nechajte variť 30 minút.
-  Môžete podávať so zemiakovou kašou alebo zeleninou na pare.



- 1 Mrkvu nakrájajte na kúsky. Odrezte konce špargle a olúpte ju. Zeler nakrájajte na prúžky a zemiaky na štvrtiny. Brokolicu rozdelte na malé ružičky.
- 2 Nakrájanú zeleninu vložte spolu s hráškom do naparovacieho košíka. Naparovací košík vložte do multivariča. Pridajte vodu po značku 2 šállok, vyberte program STEAM (Para) a nechajte variť 20 minút.
- 3 Zmiešajte šťavu z pomaranča a citrónu. Pridajte sójovú omáčku, olivový olej, najemno posekané červené čili a soľ.
- 4 Zeleninu podávajte s citrusovou zálievkou.

Zelenina na pare s citrusovou zálievkou

- 8 ks špargle (nie príliš tenkej)
- 3 zemiaky
- 100 g zeleru
- 1 mrkvka
- 100 g čerstvého hrášku
- 100 g brokolice
- 1 pomaranč
- 1 citrón
- 3 PL olivového oleja
- 1 PL sójovej omáčky
- 1 PL cukru
- 1 čili paprička (voliteľne)
- soľ

Losos na pare s ružovou glazúrou



- 500 g steakov z lososa
- 200 ml vody
- soľ a korenie
- 1 citrón
- 1 list šalátu (na ozdobu)
- Na glazúru:
- 1 strúčik cesnaku
- 1 PL sójovej omáčky
- 1 PL čínskej omáčky hoisin
- 50 ml kečupu

- 1 Na steaky z lososa vytlačte šťavu z citróna a posypťte ich soľou a čiernym korením. Vložte rybu do naparovacieho košíka multivariča.
- 2 Pridajte vodu po značku 2 šállok.
- 3 Vyberte program STEAM (Para) a nechajte variť 15 minút.
- 4 Na glazúru: zmiešajte sójovú omáčku, omáčku hoisin, kečup a nasekaný cesnak.
- 5 Polejte lososa glazúrou a podávajte na liste šalátu.

 Namesto omáčky hoisin možno použiť aj omáčku teriyaki.



Ryba a ryža s provensálskymi bylinkami

- 300 g ryže
- 600 ml vody
- 4 steaky z lososa
- 2 ČL olivového oleja
- soľ a čierne korenia
- 1 lyžička provensálskeho korenia
- 2 PL citrónovej šťavky
- 1 zväzok zmesi bylinkyek
- 1 paprika (na oblohu)



- 1 Nasypeť ryžu do multivariča. Pridajte vodu.
- 2 Lososa posypť zmesou soli, čierneho korenia a provensálskeho korenia. Dochúťte citrónovou šťavou. Vložte prískydy do naparovacieho košíka. Naparovací košík vložte do multivariča.
- 3 Vyberte program RICE (Ryža) a nechajte variť.
- 4 Naaranžujte na tanier a dozdobte bylinkami a plátkami papriky.



Prosová kaša

- 400 g prosa
- 1/2 orieška masla
- 1 liter vody



- 1 Proso opláchnite pod tečúcou vodou, až kým voda nebude čistá.
- 2 Vložte proso do multivariča. Prilejte vodu. Vyberte program PORRIDGE (Kaša) a nechajte variť 40 minút.
- 3 Po dovareni pridajte maslo a zamiešajte.



Prírodný jogurt

- 1 liter plnotučného mlieka
- 100 g prírodného jogurtu



- 1 Zmiešajte mlieko s jogurtom do hladkej zmesi. Nalejte do mištičiek.
- 2 Vyberte program YOGHURT (Jogurt) a nechajte variť 8 hodín.
- 3 Po dokončení varenia vložte jogurt do chladničky aspoň na 4 hodiny.
Na výrobu jogurtu použite sklenené nádoby vhodné do trúby.



Ak použijete trvanlivé mlieko, nie je potrebné ho prevárať. Ak použijete plnotučné alebo pasterizované mlieko, musíte ho najprv prevariť a nechať vychladnúť na izbovú teplotu. Môžete použiť mrazom sušené štartovacie kultúry.



Jogurt s džemom

- 1 liter plnotučného mlieka
- 100 g prírodného jogurtu
- 80 g marhuľového džemu



1 Zmiešajte mlieko s jogurтом do hladkej zmesi. Do každej mištičky dajte džem a pridajte mliečnu zmes.

2 Vyberte program YOGHURT (Jogurt) a nechajte variť 8 hodín.

3 Po dokončení varenia vložte jogurt do chladničky aspoň na 4 hodiny.

Na výrobu jogurtu použite sklenené nádoby vhodné do trúby.

Namiesto marhuľového môžete použiť ľubovoľný iný džem.



Citrónový cheesecake

- 120 g maslových sušienok alebo iných sladkého pečiva
- 35 g rozpusteného masla
- 175 g ricottu
- 175 g smotanového syra
- 40 g cukru
- 2 vajcia
- šťava z 1/2 citróna
- 70 g citrónového tvarohu
- citrónový tvaroh
- kôra z 1/2 citróna
- malé sklenené poháre

1 Rozdrvte nahrubo sušienky, pridajte roztopené maslo a zmiešajte. Do každého pohára dajte naspodok 1 cm zmesi, utlačte ju lyžičkou a vložte poháre do chladničky.

2 Zmiešajte ricottu a smotanový syr s cukrom, vajcami, citrónovou šťavou a polovicou citrónového tvarohu. Vyberte poháre z chladničky a naplňte ich touto zmesou až do 1,5 cm pod okraj.

3 Vyberte program DESSERT (Dezert) a nechajte pečiť 20 minút. Po dopečení by mal byť povrch cheesecaku v strede mierne mäkký.

4 Nechajte vychladnúť pri izbovej teplote asi 3 hodiny, potom navrch každého pohára rozotrite 1 PL citrónového tvarohu a vložte poháre do chladničky.

5 Dozdobte citrónovou kôrou a podávajte.

Na výrobu cheesecaku použite sklenené nádoby vhodné do trúby.

- 6 hrušiek
- 750 ml červeného vína
- 150 g cukru
- 200 ml vody
- 1 kúsok škorice
- citrónová kôra



Hrušky na víne

1 Hrušky olúpte bez toho, aby ste odstránili stopku, a vložte ich do multivariča. Zalejte ich celé vínom a vodou a pridajte cukor, citrónovú kôru a škoricu.

2 Vyberte program DESSERT (Dezert) a nastavte čas prípravy na 35 minút.

3 Podávajte teplé alebo studené.





Salát z vepřového masa se sezamem

Ovesná kaše s malinami a banány

78

Telcí borčč se švestkami

Fazolová polévka s chorizem

Hrachová polévka se slaninou

79

Smažené brambory se žampiony
a cibulí

Restovaná zelenina

Gratinované brambory

80

Domácí ratatouille

Gratinovaný květák

Jehněčí pilaf

81

Domácí dušené maso se zeleninou

Houbové rizoto

Zelný a masový hot pot

82

Ovesná kaše

Kuřecí chakhokhbili

Dušené kuřecí maso s lilkami,
rajčaty a cuketami

83

Masové koule v rajčatové omáčce

Zelenina vařená v páře v citrusové zálivce

84

Losos vařený v páře s růžovou glazurou

Ryba s rýží a provensálskými bylinky

85

Jáhlová kaše

Přírodní jogurt

85

Jogurt s džemem

Citrónový cheesecake

86

Hrušky pošírované ve víně

Režimy a doby vaření*

Programy		Výchozí doba trvání	Doba přípravy pokrmu		Odložené spuštění		Výchozí nastavení	Teplota (°C)	Poloha víka		Udržování teploty
			Rozsah	Krok nastavení	Rozsah	Krok nastavení			Zavřené	Otevřené	
BAKING	PEČENÍ	45 min	5 min až 4 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	OPÉKÁNÍ	20 min	5 min až 1 h 30 min	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/ 150/160	●	●	●
SOUP	POLÉVKA	1 h	5 min až 3 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	Automatičky	-	●		●
STEW/SLOW COOK	DUŠENÍ / POMALÉ VAŘENÍ	4 h	20 min až 9 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	PÁRA	30 min	5 min až 3 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●		●
RICE	RÝŽE	Automaticky	Automaticky	-	Doba vaření ~ 24 h	5 min	Automatičky	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RIZOTO	Automaticky	Automaticky	-	Doba vaření ~ 24 h	5 min	Automatičky	-	●		●
DESSERT	DEZERT	45 min	5 min až 2 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	OVESNÁ KAŠE	25 min	5 min až 2 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	Automatičky	-	●		●
YOGURT	JOGURT	8 h	1 h až 12 h	15 min	-		40 °C	-	●		
JAM	DŽEM	1 h	5 min až 3 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	105 °C	-	●	●	
PASTA	TĚSTOVINY	10 min	3 min až 3 h	1 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	OHŘÍVÁNÍ	25 min	5 min až 1 h	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	UDRŽOVÁNÍ POKRNU V TEPLÉM STAVU	Automaticky	Automaticky	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MŮJ RECEPT (MANUÁLNÍ REŽIM)	30 min	5 min až 9 h	5 min	Doba vaření ~ 24 h	5 min	100 °C	40–160	●		

* Dobu vaření mohou ovlivnit nadmořská výška, teplota jídla a další faktory, které jsou mimo kontrolu výrobce. V případě potřeby dobu vaření prodlužte. Pokud zvýšíte nebo snížíte množství ingrediencí, je nutné odpovídajícím způsobem upravit dobu vaření.

** K přípravě jogurtu použijte skleněně nádoby vhodné pro použití v troubě.

POPIS**Menu****Pečení**

Toto menu umožňuje péct maso, drůbež, ryby a zeleninu. Tuto funkci můžete také použít k pečení chleba v multifunkčním hrnci poté, co jste nechali těsto odděleně vykynout. Během přípravy je nutné chléb jednou obrátit, abyste dosáhli dokonalého výsledku na obou stranách.

Polévka

Toto menu slouží k přípravě polévek s kousky masa, zeleninových a masových vývarů, k vaření při teplotě, která zachová tvar a chuť ingrediencí.

Pára

Toto menu umožňuje zdravé vaření, při kterém zůstane zachováno více živin než při vaření ve vodě nebo smažení na oleji. Chcete-li použít tento program, je třeba do hrnce nalít vodu a vařit ingredience tak, že je vložíte do napařovacího košíku, který je součástí tohoto multifunkčního hrnce.

Rýže

Toto menu slouží k přípravě dokonale voňavé a nadýchané rýže. • Nezapomeňte rýži nejprve omýt. • Postupujte podle pokynů pro poměr vody a syrové rýže uvedených v návodu k obsluze, v části věnované vaření rýže.

Jogurt

Při použití tohoto menu je udržována dokonalá teplota hrnce po dobu vhodnou pro přípravu jogurtů. Jogurtovou směs můžete nalít přímo do hrnce nebo do jednotlivých nádob, které jsou určeny po použití v troubě.

Další doporučení pro výběr ingrediencí a pro postup naleznete v návodu k obsluze, v části věnované jogurtům.

Desert

Toto menu umožňuje připravit domácí koláče a dezerty.

Ohřívání

Toto menu umožňuje znova ohřát jídlo, které již bylo uvařeno. Není určeno k vaření syrových potravin.

Pomalé vaření

Toto menu umožňuje vařit jídlo zlehka při nižší teplotě. Tento program můžete použít k vaření masa a zeleniny ve vlastní šťávě.

Chcete-li jídlo místo pomalého vaření raději podusit, zvolte teplotu 120 °C.

Pilaf/Rizoto

K přípravě rizota je nutné použít kulatou italskou rýži (Arborio, Carnaroli nebo Vialone).

Rýži pro rizoto neproplachujte, protože škrob je klíčem k lahodnému a krémovému rizotu.

Ovesná kaše

Toto menu umožňuje vařit obiloviny, jako je oves, s malým množstvím vody nebo mléka.

Opékání

Toto menu umožňuje připravit jídlo v oleji nebo tuku při vysoké teplotě, aby se vytvořila křupavá a chutná struktura na povrchu ingredience. • Toto menu umožňuje osmažit kus masa nebo ryby nebo prudce osmažit malé kousky ingrediencí. • Některé druhy zeleniny s vysokým obsahem vody, jako jsou brambory, brokolice nebo chřest, je doporučeno nejprve předvařit, aby zůstaly po prudkém smažení křehké.

Těstoviny

Tento program je určen k vaření těstovin. Před vložením těstovin nalijte do multifunkčního hrnce vodu a počkejte na signál.

Džem

Toto menu umožňuje vařit ovoce v cukru, a tím je konzervovat. Můžete připravit džem nebo ovocný kompot. Při přípravě džemu doporučujeme vařit ovoce s otevřeným víkem.

MŮJ RECEPT (manuální režim)

Tato funkce umožňuje nastavít vlastní dobu vaření a teplotu a zaznamenat poslední nastavení pro další použití. Pokud například dnes ráno použijete tuto funkci k vaření vajec při teplotě 70 °C po dobu 12 minut, nastavte 70 °C a 12 minut. Pokud tuto funkci do příštího rána nepoužijete, stačí stisknout tlačítko Můj recept. Vaše parametry se zaznamenají a můžete opakovat stejný proces vaření bez opětovného nastavení.

UDRŽOVÁNÍ POKRNU V TEPLÉM STAVU

Tato funkce se bud' aktivuje automaticky na konci zadaných menu vaření, nebo ji lze aktivovat a deaktivovat ručně stisknutím tlačítka „Zrušit“.

Salát z vepřového masa se sezamem

- 2 rajčata
- 1 list salátu
- 200 g žampionů
- 100 g hlívy ústřičné
- 300 g vepřového masa
- 30 g sezamových semínek
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce balzamikového octa
- 1 čajová lžička cukru
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Čerstvá bazalka



- 1 Nakrájte vepřové maso na proužky. Nakrájte žampiony a rajčata na plátky. Rozsekejte hlívu ústřičnou.
- 2 Osolte a opepřete vepřové maso.
- 3 Nalijte slunečnicový olej do multifunkčního hrnce a vyberte program CRUST/FRY (OPÉKÁNÍ). Vyhýbejte proužky vepřového masa v sezamových semínkách a poté je vložte do multifunkčního hrnce společně s žampiony, hlívou ústřičnou a nadrobeno rozsekaným česnekiem. Vše řádně promíchejte a nechte po dobu 20 minut osmahnut při otevřeném víku.
- 4 V jiné misce smíchejte plátky rajčat, balzamikový ocet, cukr a čerstvou bazalku.
- 5 Položte list hlávkového salátu na talíř a poté na něj rozmištěte orestované vepřové maso.



Övesná kaše s malinami a banány

- 150 g ovesných vloček
- 600 ml mléka
- 1 banán
- 1 hrst malin



- 1 Vložte ovesné vločky a nalijte mléko do multifunkčního hrnce. Vše řádně promíchejte.
- 2 Vyberte program PORRIDGE (ÖVESNÁ KAŠE) a vařte 15 až 20 minut podle požadované konzistence.
- 3 Po dovaření přidejte maliny a banány nakrájené na plátky. Vše řádně promíchejte.



- 300 g telecího masa
- 2 oloupané brambory
- 200 g zeleného zelí
 - Voda
 - Sušené švestky
- 1 stroužek česneku
 - 1 cibule
 - 1 mrkev
 - 1 cervená řepa
 - 1/2 cervené papriky
- 1 lžice rajského protlaku
- 3 lžice rostlinného oleje
- 1,5 čajové lžičky cukru
- 1 lžice octa (nebo citronové stávky)
 - 1 bobkový list
 - Sůl
- 2 až 3 kuličky černého pepře

Telecí boršt se švestkami



- 1 Nastrouhejte nahrubo mrkev a červenou řepu. Cibuli a papriku nakrájte na dlouhé tenké proužky. Telecí maso nakrájte na kostky. Brambory a zelí nakrájte na tenké plátky. Jemně nasekejte česnek a odložte jej stranou. Namočte sušené švestky na půl hodiny. Poté je nasekejte a odložte stranou.
- 2 Nalijte rostlinný olej do multifunkčního hrnce a přidejte cibuli, mrkev, telecí maso, červenou řepu, rajčatový protlak, papriku, bobkový list, ocet, cukr, sůl a kuličky pepře. Vše rádně promíchejte, vyberte program CRUST/FRY (OPÉKÁNÍ) a vařte po dobu 10 minut za občasného míchání.
- 3 Přidejte zelí a brambory, dolijte vodu až po značku MAX, vyberte program SOUP (POLÉVKA) a vařte po dobu 60 minut.
- 4 Po dovaření přidejte nakrájený česnek a sušené švestky.



Fazolová polévka s chorizem

- 200 g choriza určeného k vaření
 - Kuřecí vývar
- 700 g bílých fazolí (konzervovaných)
 - 1 bobkový list
 - 1 špetka šafránu
 - 1 malá cibule
 - 2 stroužky česneku
 - 1 červená paprika
 - 1 lžice sladké papriky
- 200 g mangoldu (nebo špenátu)
- 200 g rajčat se štavou
 - 1 chilli paprička

- 200 g uzeného vepřového bůčku
 - 150 g slaniny
- 3 středně velké brambory
- 1/2 šálku loupaného hráchu
 - 1 cibule
 - 1 mrkev
- 1 svazek různých bylinky
- 2 litry vroucí vody nebo vývaru
 - Černý pepř

Hrachová polévka se slaninou



- 1 Namočte hráč přes noc.
- 2 Nakrájte slaninu a vepřový bůček na plátky. Nakrájte cibuli, mrkev a brambory na kostky.
- 3 Vložte slaninu, vepřový bůček, cibuli a mrkev do multifunkčního hrnce. Vyberte program CRUST/FRY (OPÉKÁNÍ) a vařte po dobu 10 minut.
- 4 Nalijte vývar (nebo horkou vodu). Přidejte vyloupaný hráč a brambory. Vyberte program SOUP (POLÉVKA) a vařte po dobu 60 minut.
- 5 Po dovaření přidejte pepř a nasekané bylinky.



Smažené brambory se žampiony a cibulí

- 4 velké brambory
- 1 cibule
- 300 g hub
- 4 lžice rostlinného oleje
- Mleté červené chilli papričky
- Česnek
- Sůl



x 4



10 min



30-40 min



x 4



10 min



20 min

Restovaná zelenina

- 1 hrudka másla
- 50 g sýra Gruyère, eidamského nebo strouhaného švýcarského sýra
- 1 nadroboň rozsekaný
- stroužek česneku
- 300 ml smetany
- 7 nebo 8 oloupaných brambor
- 1/4 čajové lžízky mletého muškátového oríšku
- Sůl a černý pepř



x 4



20 min



40 min

Gratinované brambory

- 1 Vymažte vnitřek multifunkčního hrnce máslem.
- 2 Nakrájte brambory na tenké plátky. Smíchejte nadroboň rozsekaný česnek, smetanu, mletý muškátový oríšek, sůl a pepř. Rozmístěte plátky brambor ve vrstvách do multifunkčního hrnce, přičemž tyto vrstvy střídejte se smetanovou směsí a nastrouhaným sýrem. Jako poslední naneste vrstvu smetanové směsi.
- 3 Vyberte program BAKING (PEČENÍ) a pečte po dobu 40 minut.



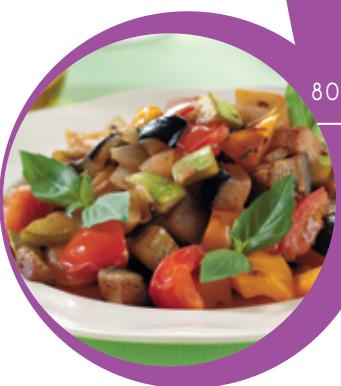
- 500 g lilek
- 150 g paprik
- 200 g rajčat
- 100 g rajčatové omáčky
- 150 g mrkv
- 150 g cibule
- 3 lžice rostlinného oleje
- 3 olopané stroužky česneku
- 1/2 lžice čerstvého koriandru
- Sůl a pepř

Domácí ratatouille

- 2 papriky
- 2 cukety
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 lilek
- 3 rajčata
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 snítká tymánu
- 1 snítká bazalky
- Sůl a černý pepř



- 1 Nakrájte papriku, cuketu, cibuli, lilek a rajčata na kostky. Jemně nasekejte česnek.
- 2 Nalijte rostlinný olej do multifunkčního hrnce. Přidejte zeleninu, bylinky a koření. Vyberte program STEW (DŮŠENÍ) a vařte po dobu 60 minut.
- 3 Pokud upřednostňujete křupavou zeleninu, zkráťte dobu přípravy na 40 minut.



Gratinovaný květák se sýrem a kari

- 250 g nevykostěného jehněčího (nebo plátek)
- 250 g thajské rýže
- 5 lžíce rostlinného oleje
- 250 g mrkvě
- 2 až 3 cibule
- 50 g rozinky
- 2 palíčky česneku
- 250 ml vody
- ½ tyčinky skořice
- 1 lžíce kardamomu
- 1 lžíce kminu
- 100 g cizrnny
- Sůl a pepř



Jehněčí pilaf

- 1 Namočte cizru přes noc. Namočte rozinky a rýži na půl hodiny.
- 2 Nakrájte mrkvě a cibuli na plátky a jehněčí maso na kousky.
- 3 Nalijte rostlinný olej do multifunkčního hrnce. Přidejte cibuli, mrkvě a maso. Vyberte program CRUST/FRY (OPÉKÁNÍ) a vařte po dobu 10 minut.
- 4 Po dovaření přidejte zbytek ingrediencí. Přilijte vodu. Vyberte program RISOTTO (RIZOTO) a vařte.



Domácí dušené maso se zeleninou

- 200 g vepřového masa
- 200 g hovězího masa
 - 10 brambor
- 3 lžice rostlinného oleje
 - 2 červené papriky
 - 1 cibule
 - 1 mrkev
 - 1 rajče
 - 2 stroužky česneku
 - Sůl a pepř
 - 1 lžice mleté papriky



- 1 Nakrájte hovězí maso, vepřové maso, brambory, červenou papriku, rajče a cibuli na kostky. Jemně nasekejte česnek.
- 2 Vložte všechny ingredience do multifunkčního hrnce. Přidejte sůl, pepř, mletou papriku a olej. Vše rádně promíchejte.
- 3 Vyberte program STEW (DUŠENÍ) a vařte po dobu 60 minut.



Žampionové rizoto



- 1 Nakrájte houbu a cibuli na malé kostičky. Jemně nasekejte česnek.
 - 2 Nalijte olivový olej do multifunkčního hrnce. Přidejte cibuli, česnek a rýži. Vyberte program CRUST/FRY (OPĚKÁNÍ) a vařte po dobu 10 minut. Nalijte víno a nechte je odpařit. Přidejte houbu a vývar.
 - 3 Vyberte program RISOTTO (RIZOTO) a vařte.
 - 4 Po dovaření přidejte do rizota máslo, sůl a pepř (podle chuti).
 - 5 Posypte parmezánem a podávejte ozdobené tymiánem.
- Doporučujeme použít krátkozrnnou rýži pro rizoto, jako je Arborio nebo Carnaroli.**

- 300 g čerstvých hub (nebo mražených)
- 300 g rizotové rýže
- 1 litr zeleninového vývaru
 - 1 cibule
- 1 stroužek česneku
 - 70 ml suchého bílého vína (volitelně)
 - 50 g parmezánu
 - 50 g másla
 - 2 lžice rostlinného oleje
 - 2 snítky tymiánu
 - Sůl
- Čerstvě namletý černý pepř



Zelený a masový hot pot

- 400 g uzené klobásy
- 800 g kadeřavé kapusty
 - 200 g žampionů
 - 600 g rajčat
 - 200 g cibule
- 4 lžice rostlinného oleje
 - 100 ml vody
 - 60 g mrkve
- 1 svazek kopru
 - Sůl a pepř
- 1 lžice mleté papriky
 - Sůl a pepř

- 1 Nakrájte klobásu na velké kousky. Nakrájte kadeřavou kapustu na tenké proužky. Nakrájte houbu na čtvrtky. Nakrájte cibuli a rajčata na plátky. Nakrájte mrkev na dlouhé tenké proužky.
- 2 Nalijte olej do multifunkčního hrnce. Přidejte klobásu, cibuli a mrkev. Vyberte program CRUST/FRY (OPĚKÁNÍ) a vařte po dobu 10 minut.
- 3 Přidejte zbývající ingredience (kromě bylinky), vyberte program RICE (RÝŽE) a vařte.
- 4 Podávejte posypané nasekanými bylinkami.



Ovesná kaše

- 800 ml mléka (4 šálky)
- 80 g ovesné mouky (6 šálků)



- 1 Přidejte ingredience do multifunkčního hrnce. Vyberte program PORRIDGE (OVESNÁ KAŠE) a vařte po dobu 10 minut.
- 2 Po dovaření rádně promíchejte.
- 3 Pokud chcete, můžete přidat drobné bobulovité ovoce.



Kuřecí chakhokhbili



- 5 lžící rostlinného oleje
- 4 kuřecí prsa
- 3 cibule
- Sůl a pepř
- 4 stroužky česneku
- 2 lilek
- 2 cukety
- 100 ml bílého vína
- 6 rajčata
- 1 snítku tymánu

- 1 kuře
- 2 až 3 cibule
- 2 papriky
- 4 rajčata
- 1 svazek bazalky
- 1 svazek koriandru
- 1/4 lžice mletých červených chilli papriček
- 2 lžice mleté papriky
- 3 stroužky česneku
- Sůl



Dušené kuřecí maso s lilkami, rajčaty a cuketami

- 1 Nakrájte kuře, rajčata, lilek a cukety na kostky. Jemně nasekejte česnek a cibuli.
- 2 Nalijte olej do multifunkčního hrnce. Přidejte kuře, rajčata, lilek, cukety, česnek a cibuli. Přidejte tymián, sůl, pepř a víno.
- 3 Vyberte program BAKING (PEČENÍ) a pečte po dobu 45 minut za občasného promíchání.



- 500 g mletého masa (vevpřového nebo hovězího)
- 100 g sýra Gouda
- 1 cibule
- 450 g rajčatové omáčky
- 50 g zakysané smetany (volitelně)
- 100 g nakrájeného bílého chleba
- 1 lžice mouky
- 1 lžice rostlinného oleje
- 50 ml mléka
- Sůl a černý pepř

Masové koule v rajčatové omáčce

- 1 Do mletého masa přidejte sýr Gouda, cibuli nakrájenou na kostičky, nadrobno rozsekány česnek, chléb namočený v mléce, sůl a pepř.
- 2 Vytvarujte masové koule a vyválejte je v mouce.
- 3 Nalijte olej do multifunkčního hrnce. Přidejte masové koule, vyberte program CRUST/FRY (OPÉKÁNÍ) a vařte po dobu 10 minut.
- 4 Přidejte rajčatovou omáčku a zakysanou smetanu. Zamíchejte, vyberte program STEW (DUŠENÍ) a vařte po dobu 30 minut.

 Tento pokrm můžete podávat s bramborovou kaší nebo zeleninou vařenou v páře.



Zelenina vařená v páře v citrusové zálivce

- 1 Nakrájte mrkev na kousky. Odřízněte spodní konec chřestu a chřest oloupejte. Nakrájte celer na proužky a brambory na klínky. Nakrájte brokolici na malé růžičky.
- 2 Vložte nakrájenou zeleninu s hrachem do napařovacího košíku. Vložte napařovací košík do multifunkčního hrnce. Přidejte vodu až po značku 2 šálků, vyberte program STEAM (PÁRA) a vařte po dobu 20 minut.
- 3 Smíchejte pomerančovou a citrónovou šťávu. Přidejte sójovou omáčku, olivový olej, cukr, najemno nakrájenou červenou chilli papričku a sůl.
- 4 Podávejte zeleninu s citrusovou zálivkou.

- 8 chřestů (ne příliš tenkých)
- 3 brambory
- 100 g celeru
- 1 mrkev
- 100 g čerstvého zeleného hrášku
- 100 g brokolice
- 1 pomeranč
- 1 citron
- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice sójové omáčky
- 1 lžice cukru
- 1 chilli paprička (volitelně)
- Sůl

Losos vařený v páře s růžovou glazurou

- 500 g plátků z lososa
- 200 ml vody
- Sůl a pepř
- 1 citron
- 1 list salátu (na oblohu)
Pro glazuru:
- 1 stroužek česneku
- 1 lžice sójové omáčky
- 1 lžice omáčky hoisin
- 50 ml kečupu

- 1 Vymačkejte citron na plátky z lososa, osolte je a opepřete. Rozmístěte rybu do napařovacího košíku multifunkčního hrnce.
- 2 Přidejte vodu až po značku 2 šálků.
- 3 Vyberte program STEAM (PÁRA) a vařte po dobu 15 minut.
- 4 Vytvořte glazuru tak, že smícháte sójovou omáčku, omáčku hoisin, kečup a nasekaný česnek.
- 5 Potřete lososa glazurou a podávejte na listu salátu.

 Místo omáčky hoisin lze použít omáčku teriyaki.



Ryba s rýží a provensálskými bylinkami

- 300 g rýže
- 600 ml vody
- 4 plátky lososa
- 2 čajové lžičky olivového oleje
- Sůl a černý pepř
- 1 svazek provensálských bylink
- 2 lžice citrónové šťávy
- 1 svazek různých bylink
- 1 paprika (na oblohu)



- 1 Nasypete rýži do multifunkčního hrnce. Přidejte vodu.
- 2 Okořeněte lososa směsí soli, pepře a provensálských bylink. Přidejte citrónovou šťávu podle chuti. Rozmístěte ingredience do napařovacího košíku. Vložte napařovací košík do multifunkčního hrnce.
- 3 Vyberte program RICE (RÝŽE) a vařte.
- 4 Rozmístěte pokrm na talíř a ozdobte jej bylinkami a plátky papriky.



- 1 Propláchněte jáhly v tekoucí vodě tak, aby odtékající voda byla čirá.
- 2 Vložte jáhly do multifunkčního hrnce. Přilijte vodu. Vyberte program PORRIDGE (OVESNÁ KAŠE) a vařte po dobu 40 minut.
- 3 Po dovaření přidejte máslo a zamíchejte.

Jáhlová kaše

- 400 g jáhel
- 1/2 hrudky másla
- 1 litr vody

Přírodní jogurt

- 1 litr plnotučného mléka
- 100 g přírodního jogurtu



- 1 Promíchejte mléko a jogurt tak, aby směs měla krémovitou konzistenci. Nalijte směs do zapékacích misek.
- 2 Vyberte program YOGHURT (JOGURT) a vařte po dobu 8 hodin.
- 3 Po dovaření umístěte jogurt alespoň na 4 hodiny do lednice.

K přípravě jogurtu použijte skleněné nádoby vhodné pro použití v troubě.

! Pokud použijete ultrapasterizované mléko, není nutné je vařit. Pokud použijete plnotučné nebo pasterizované mléko, musíte je nejprve nechat projít varem a poté vychladnout na pokojovou teplotu. Můžete použít lyofilizované startovací kultury.



Jogurt s džemem

- 1 litr plnotučného mléka
- 100 g přírodního jogurtu
- 80 g meruňkového džemu



1 Promíchejte mléko a jogurt tak, aby směs měla krémovitou konzistenci. Nandejte lžičkou džem do zapékacích mísek a poté přidejte mléčnou směs.

2 Vyberte program YOGHURT (JOGURT) a vařte po dobu 8 hodin.

3 Po dovaření umístěte jogurt alespoň na 4 hodiny do lednice.

K přípravě jogurtu použijte skleněné nádoby vhodné pro použití v troubě.

Místo meruňkového džemu můžete použít jakýkoli jiný džem.



Citrónový cheesecake



1 Rozdrťte máslové sušenky nahrubo, přidejte rozpuštěné máslo a směs rádně promíchejte. Dno každé skleněné mísky pokryjte 1 cm směsi, lžičkou směs rádně udusejte a poté mísky vložte do chladničky.

2 Smíchejte ricottu a smetanový sýr s cukrem, vejci, citrónovou šťávou a polovinou citronového krému. Vyjměte skleněné mísky z chladničky a naplňte je touto směsí až po 1,5 cm od horního okraje.

3 Vyberte program DESSERT (DEZERT) a pečte po dobu 20 minut. Po dopenění by měl být povrch cheesecaku uprostřed mírně měkký.

4 Nechte cheesecaky 3 hodiny vychladnout při pokojové teplotě a poté po každém z nich rozetřete 1 lžici citronového krému.

5 Před podáváním je ozdobte citrónovou kúrou.

K přípravě cheesecaku použijte skleněné nádoby vhodné pro použití v troubě.

- 120 g bretaňských sušenek nebo jiných máslových sušenek
- 35 g rozpuštěného másla
- 175 g ricottu
- 175 g smetanového sýra
- 40 g cukru
- 2 vejce
- šťáva z 1/2 citrónu
- 70 g citronového krému (lemon curd)
- Kúra z 1/2 citrónu
- Malé skleněné mísky

Hrušky pošírované ve víně



1 Oloupejte hrušky, aníž byste odřízlí stopku, a vložte je do multifunkčního hrnce. Zalijte je víinem a vodou a přidejte cukr, citrónovou kúru a skořici.

2 Vyberte program DESSERT (DEZERT) a nastavte dobu vaření na 35 minut.

3 Podávejte horké nebo studené.



- 6 hrušek
- 750 ml červeného vína
- 150 g cukru
- 200 ml vody
- 1 tyčinka skořice
- Kúra z jednoho citrónu



Szezámmagos sertéshússaláta	90
Zabpehely málnával és banánnal	
Borjú borscs aszalt szilvával	
Kolbászos bableves	
Borsóleves szalonnanával	91
Burgonyarösti gombával	
és vöröshagymával	
Pirított zöldségek	
Csőben sült burgonya	92
Házi ratatouille	
Csőben sült karfiol	
Bárány piláf	93
Házi ragu	
Gombás rizotto	
Káposztás-húsos hotpot	94
Zabkása	
Fűszeres csirkeragu, csahohbili	
Csirkерagu padlizsánnal,	
paradicsommal és cukkinivel	95
Paradicsomos húsgombóc	
Párolt zöldségek citromos vinaigrettel	
Párolt lazac rózsaszín mázban	96
Hal és rizs Provence-i fűszerkeverékkel	
Köleskása	
Natür joghurt	97
Joghurt lekvárral	
Citromos sajttorta	
Körte borban párolva	98

Sütési módok és idők*

Programok	Alapértelmezett időtartam	Elkészítési idő		Késleltetés kezdete		Alapértelmezés szerint	Hőmérséklet	Fedő helyzete		Melegen tartás
		Tartomány	Állítható	tartomány	Állítható			Zárva	Nyitva	
BAKING	SÜTÉS	45 perc	5 perc – 4 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	160 °C	120/140/160	●	●
CRUST/FRY	ELŐSÜTÉS	20 perc	5 perc – 1 óra 30 perc	1 perc	-	-	160 °C	120/130/140/ 150/160	●	●
SOUP	LEVES	1 óra	5 perc – 3 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	Automatikus	-	●	●
STEW/SLOW COOK	PÁROLÁS/ LASSÚ FÓZÉS	4 óra	20 perc – 9 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	100 °C	80/100/120	●	●
STEAM	PÁROLÁS	30 perc	5 perc – 3 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	100 °C	-	●	●
RICE	RIZS	Automatikus	Automatikus	-	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	Automatikus	-	●	●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RIZOTTÓ	Automatikus	Automatikus	-	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	Automatikus	-	●	●
DESSERT	DESSZERT	45 perc	5 perc – 2 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	130 °C	100/130/160	●	
PORRIDGE	ZABKÁSA	25 perc	5 perc – 2 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	Automatikus	-	●	●
YOGURT	JOGHURT	8 óra	1 óra – 12 óra	15 perc	-		40 °C	-	●	
JAM	LEKVÁR	1 óra	5 perc – 3 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	105 °C	-	●	●
PASTA	TÉSZTA	10 perc	3 perc – 3 óra	1 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	100 °C	-	●	●
REHEAT	ÚJRALEGÍTÉS	25 perc	5 perc – 1 óra	5 perc	-	-	100 °C	-	●	●
KEEP WARM	MELEGEN TARTÁS	Automatikus	Automatikus	-	-	-	75 °C	-	●	●
MY RECIPE	RECEPTEM (KÉZI ÜZEMMÓD)	30 perc	5 perc – 9 óra	5 perc	Főzési idő: ~ 24 óra	5 perc	100 °C	40 – 160	●	

* A tengerszint feletti magasság, az étel hőmérséklete és más tényezők befolyásolhatják a főzési időt; ezekre a gyártó nincs hatással. Ha szükséges, növelje a főzési időt. Ha növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, a főzési időt is ennek megfelelően kell beállítania.

** Joghurt készítéséhez használjon sütőben is használható üvegedényt.

LEÍRÁS

Menü

Sütés

Ezzel a menüvel húst, baromfit, halat és zöldséget süthet. Ez a funkció arra is alkalmas, hogy a multifunkciós sütőben kenyereset süssön; ehhez először egy másik edényben kelessze meg a tésztát. Sütés közben a kenyereset egyszer meg kell fordítani, hogy minden oldalán tökéletesre süljön.

Leves

Ezzel a menüvel olyan hőmérsékleten főzhet, amely jobban megőrzi az ételek formáját és ízét, ezért kiválóan alkalmas sűrű levesek, zöldség- és húsalaplevék készítésére.

Párolás

Ezzel a menüvel egészségesen főzhet, mert jobban megőrizheti az ételek tápanyagtartalmát, mintha vízben vagy olajban készítené el őket. A program használatához öntsön egy kevés vizet a főzőedénybe, és a hozzávalókat a multifunkciós sütő pároló kosarában készítse el.

Rizs

Ezzel a menüvel illatos, pergős rizst főzhet. • Először mosza meg a rizst. • Kövesse a használati útmutató Rizs főzése című szakaszában a víz és a rizs arányára vonatkozó utasításokat.

Joghurt

Ez a menü joghurt készítéséhez megfelelő ideig, tökéletes hőmérsékleten tartja a főzőedényt. A joghurtkeveréket közvetlenül a főzőedénybe vagy sütőben is használható külön edényekbe is öntheti.

A hozzávalók kiválasztásával és a folyamattal kapcsolatban még több tanácsot talál a használati útmutató Joghurt című részében.

Desszert

Ezzel a menüvel házi süteményeket és desszerteket készíthet.

Újramelegítés

Ezzel a menüvel újramelegítheti a már elkészült ételeket. Nyers élelmiszer főzésére nem alkalmas.

Lassú főzés

Ezzel a menüvel óvatosan, alacsony hőmérsékleten főzhet. Ezzel a programmal szóssos húsokat és zöldségeket készíthet. Válassza A 120C pontot, ha lassú főzés helyett inkább párolni szeretne.

PIAF / Risotto

Rizottó készítéséhez használjon kerek szemű (Arborio, Carnaroli vagy Vialone) olasz rizst.

Ne öblítse le a rizst, mert a keményítő a finom és krémes rizottó kulcsa.

Zabok

Ezzel a menüvel gabonaféléket, például zabol főzhet kevés vízzel vagy tejjal.

Elösütés

Ezzel a menüvel magas hőmérsékleten, víz vagy zsiradék hozzáadásával készíthet ropogós és ízletes ételeket. • Ez a menü egy nagyobb darab hús/hal sütésére vagy kis darabok keverve sütésére alkalmas. • A finom eredmény elérésében a magas nedvességtartalmú zöldségeket, például burgonyát, brokkolit vagy spárgát sütés előtt érdemes előfőzni.

Tészta

Ez a program tészta főzésére alkalmas. Öntsön vizet a multifunkciós sütőbe, és a tészta behelyezése előtt várjon, amíg megszólal a jelzés.

Lekvár

Ezzel a menüvel cukorral összefőzve gyümölcsöket tartósíthat. Lekvárt és gyümölcsbefőttet készíthet. Lekvár készítésekor javasoljuk, hogy tartsa nyitva az edény fedelét.

RECEPTEM (újraindítás)

Ez a funkció arra szolgál, hogy saját főzési időt és hőmérsékletet állítsan be, és a legutóbbi beállításokat elmentse a következő használathoz. *Ma reggel például ezzel a funkcióval tojást főzöt 70 °C-on, 12 percig. Adj meg a 70 °C és 12 perc beállítást. Ha másnap reggelig nem használja a funkciót, egyszerűen nyomja meg a Receptem gombot. A készülék rögzíti a megadott paramétereket, így ismét használhatja ugyanazt a folyamatot anélkül, hogy újból meg kellene adnia a beállításokat.*

MÉGSE TARTAS

Ez a funkció vagy automatikusan aktiválódik bizonyos főzési menük végén, vagy manuálisan aktiválható és kikapcsolható a „Mégse” gomb megnyomásával.

Szezámmagos sertéshússaláta

- 2 paradicsom
- 1 salátalevél
- 200 g csiperkegomba
- 100 g laskagomba
- 300 g sertéshús
- 30 g szezámmag
- 2 evőkanál napraforgóolaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 3 evőkanál balzsamecet
- 1 teáskanál cukor
- Só
- Őrölt feketebors
- Friss bazsalikom



4 adag 15 perc 30-40 perc

1. Csíkozza fel a sertéshúst. Szeletelje fel a csiperkegombát és a paradicsomot. Aprítsa fel a laskagombát.
2. Sózza és borsozza meg a sertéshúst.
3. Öntse a napraforgóolajat a multifunkciós sütőbe, és válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot. Forgassa meg a sertéshús-csikokat a szezámmagban, és a csiperkével, laskával és zúzott fokhagymával együtt tegye a multifunkciós sütőbe. Keverje össze, és pirítsa 20 percig. Az edény fedelét tartsa nyitva.
4. Egy másik tálban keverje össze a paradicsomszeleteket, a balzsamecset, a cukrot és a friss bazsalikomot.
5. Helyezze a salátalevelet egy tányéra, és halmozza rá a pirított sertéshúst.



Zabpehely málnával és banánnal

- 150 g zabpehely
- 600 ml tej
- 1 banán
- 1 maréknyi málna



4 adag 5 perc 15-20 perc

1. Tegye a zabpehelyt és a tejet a multifunkciós sütőbe. Keverje össze.
2. válassza ki a ZABKÁSA programot, és főzze 15-20 percig, amíg el nem éri a kívánt állagot.
3. Amikor elkészült, adjon hozzá a málnát és a felszeletelt banánt. Keverje össze.



- 300 g borjúhús
- 2 hámözött burgonya
- 200 g fejeskáposzta
- Víz
- Aszalt szilva
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 1 céklá
- 1/2 piros színű paprika
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 3 evőkanál növényi olaj
- 1,5 teáskanál cukor
- 1 evőkanál ecet (vagy citromlé)
- 1 babérlevél
- Só
- 2-3 szem feketebors



Borjú borscs aszalt szilvával

- | | |
|--|---------|
| | 4 adag |
| | 15 perc |
| | 70 perc |

1. Durva reszelőn reszelje le a sárgarépát és a céklát. Vágja fel a vöröshagymát és a paprikát vékony csíkokra (julienre). Kockázza fel a borjúhúst. A burgonyát és a káposztát vékonyan szeletelez fel. Aprítja fel a fokhagymát, és tegye félre. Az aszalt szilvát áztassa be fél órára. Aprítja fel, és tegye félre.
2. A növényi olajat, a vöröshagymát, a sárgarépát, a borjúhúst, a céklát, a paradicsompürét, a borsot, a babérlevelet, az etemet, a cukrot, a sót és a borsszemeket tegye a multifunkciós sütőbe. Keverje össze, válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és időnként megkeverve főzze 10 percig.
3. Adja hozzá a káposztát és a burgonyát, töltse fel vízzel a MAX (MAX) jelleg, válassza ki a LEVES (SOUP) programot, és főzze 60 percig.
4. Amikor elkészült, adjon hozzá a finomra aprított fokhagymát és aszalt szilvát.

- | | |
|--|---------|
| | 4 adag |
| | 10 perc |
| | 60 perc |

Kolbászos bableves



- 200 g füstölt sertés hasaalja
- 150 g szalonna
- 3 közepes burgonya
- 1/2 csésze sárgaborsó
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 1 csomó vegyes fűszernövény
- 2 liter forrásban lévő víz vagy alaplé
- Feketebors

Borsóleves szalonnával

- | | |
|--|---------|
| | 4 adag |
| | 10 perc |
| | 70 perc |

1. A borsót áztassa egy éjszakán át.
2. Szeletelez fel a szalonnát és a sertés hasaalját. Kockázza fel a vöröshagymát, a sárgarépát és a burgonyát.
3. A szalonnát, a sertés hasaalját, a vöröshagymát és a sárgarépát tegye a multifunkciós sütőbe. Válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és főzze 10 percig.
4. Öntse bele az alaplevet (vagy forró vizet). Adj a hozzá a sárgaborsót és a burgonyát. Válassza ki a LEVES (SOUP) programot, és főzze 60 percig.
5. Amikor elkészült, adjon hozzá a paprikát és a felaprított fűszernövényeket.



Burgonyaröszti gombával és vöröshagymával

- 4 nagy burgonya
- 1 vöröshagyma
- 300 g gomba
- 4 evőkanál növényi olaj
- Piros chili paprikápor
- Fokhagyma
- Só



4 adag



10 perc



30–40 perc



1. Vékonyan szeletelje fel a burgonyát, a gombát és a vöröshagymát. Aprítsa fel a fokhagymát.
2. Öntse a növényi olajat a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a burgonyát, a gombát, a vöröshagymát, a fokhagymát, a sót és a chili paprikáport.
3. Válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és főzze 30–40 percig.



4 adag



10 perc



20 perc

Piritott zöldségek

- 1. Vágja fel a padlizsánt 1,5 cm vastag szeletekre. Reszelje le a sárgarépát. Vékonyan szeletelje fel a vöröshagymát és a fokhagymát. Vékonyan szeletelje fel a paprikát, és aprítsa fel a paradicsomot és a koriandert.
- 2. Tegye az összes hozzávalót a multifunkciós sütőbe, és keverje össze.
- 3. Válassza ki a PÁROLÁS/LASSÚ FŐZÉS (STEW/SLOW COOK) programot, és főzze 20–30 percig.

- 500 g padlizsán
- 150 g paprika
- 200 g paradicsom
- 100 g paradicsomszósz
- 150 g sárgarépa
- 150 g vöröshagyma
- 3 evőkanál növényi olaj
- 3 gerezedzett fokhagyma
- 1/2 evőkanál friss koriander
- Só és bors

Csőben sült burgonya

- 1 teáskanál vaj
- 50 g Gruyère, Edam vagy rezelt svájci sajt
- 1 gerezedzett fokhagyma
- 300 ml tejszín
- 7–8 hámözött burgonya
- 1/4 teáskanál szerecsendő
- Só és feketebors



4 adag



20 perc



40 perc



1. Kenje be vajjal a multifunkciós sütő belsejét.
2. Vékonyan szeletelje fel a burgonyát. Keverje össze a zúzott fokhagymát, a tejszínt, a szerecsendőt, a sót és a borsot. Helyezze el a burgonyaszerecsenleteket a multifunkciós sütőben úgy, hogy felváltva rétegezzi a tejszínes keverékkal és a rezelt sajttal. A tetejére egy réteg tejszínes keverék kerüljön.
3. Válassza ki a SÜTÉS (BAKING) programot, és főzze 40 percig.

Házi ratatouille

- 2 paprika
- 2 cukkini
- 1 vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 padlizsán
- 3 paradicsom
- 2 evőkanál növényi olaj
- 1 szál kakukkfű
- 1 szál bazsalikom
- Só és feketebors

1. Kockázza fel a paprikát, a cukkinit, a vöröshagymát, a padlizsánt és a paradicsomat. Aprítja fel a fokhagymát.
2. Öntse a növényi olajat a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a zöldségeket, a fűszernövényeket és a fűszereket. Válassza ki a PÁROLÁS (STEW) programot, és főzze 60 percig.
3. Ha inkább ropogós zöldséget szeretne, csökkentse a sütési időt 40 percre.

- 
- 4 adag
- 
- 15 perc
- 
- 60 perc



- 
- 4 adag
- 
- 10 perc
- 
- 45 perc

1. Öntse az olívaolajat a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a többi hozzávalót és a 125 g szeletelt mozzarellát. Keverje össze.
2. Válassza ki a DESSERT (DESSERT) programot, és főzze 35 percig.
3. Vékony szeletejhez fel és rendezze el a tetején a maradék mozzarellát, majd tálalja.

Csőben sült curry-skarfiol sajttal

- 500 g karfiol
- 250 g mozzarella (lecsöpögötve)
- 200 ml besamel mártás
- 100 ml szírász fehérbor
- 1/4 teáskanál curry por
- Só és feketebors
- 1 evőkanál olivaolaj

- 250 g csontos bárányhús (vagy filé)
- 250 g thai rizs
- 5 evőkanál növényi olaj
- 250 g sárgarépa
- 2-3 vöröshagyma
- 50 g mazsola
- 2 fej fokhagyma
- 250 ml víz
- ½ rúd fahéj
- 1 evőkanál kardamom
- 1 evőkanál kömény
- 100 g csicsceriborsó
- Só és bors

Bárány piláf

1. A csicsceribort áztassa egy éjszakán át. A mazsolát és a rizst áztassa fél óráig.
2. Szeletejhez fel a sárgarépát és a vöröshagymát, a bárányhúst pedig darabolja fel.
3. Öntse a növényi olajat a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a vöröshagymát, a sárgarépát és a húst. Válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és főzze 10 percig.
4. Amikor elkészült, adjja hozzá a többi hozzávalót is. Öntse rá a vizet. Válassza ki a RIZOTTÓ (RISOTTO) programot, és főzze meg.

- 
- 4 adag
- 
- 10 perc
- 
- 50 perc



- 200 g sertéshús
- 200 g marhahús
 - 10 burgonya
- 3 evőkanál növényi olaj
 - 2 piros színű paprika
 - 1 vöröshagyma
 - 1 sárgarépa
 - 1 paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma
- Só és bors
- 1 evőkanál piros paprika

Házi ragu



1. Kockázza fel a marhahúst, a sertéshúst, a burgonyát, a piros színű paprikát, a paradicsomot és a vöröshagymát. Aprítsa fel a fokhagymát.
2. Tegye az összes hozzávalót a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a sót, a paprikát, a piros paprikát és az olajat. Keverje össze.
3. Válassza ki a PÁROLÁS (STEW) programot, és főzze 60 percig.



Vadgombás rizottó

1. A gombát és a vöröshagymát vágja apró kockákra. Aprítsa fel a fokhagymát.
2. Öntse az olívaolajat a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a vöröshagymát, a fokhagymát és a rizst. Válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és főzze 10 percig. Öntse rá a bort, és hagyja elpárologni. Adja hozzá a gombát és az alaplevet.
3. Válassza ki a RIZOTTÓ (RISOTTO) programot, és főzze meg.
4. Amikor elkészült, adj a rizottóhoz a vajat, a sót és a borsot (izlés szerint).
5. Szórja meg parmezánnal, és kakukkfűvel díszítve tálalja.

Javasoljuk, hogy a rizottóhoz használjon rövid szemű, például Arborio vagy Carnaroli rizst.

- 300 g friss (vagy fagyasztott) gomba
- 300 g rizottó rizs
- 1 liter zöldségalaplé
 - 1 vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 70 ml száraz fehérbor (kihagyható)
 - 50 g parmezán
 - 50 g vaj
- 2 evőkanál növényi olaj
 - 2 szál kakukkfű
 - Só
- Frissen örölt feketebors

Káposztás-húsos hotpot



1. Vágja a kolbászt nagy darabokra. Vágja a kelt vékony csíkokra. Negyedelje fel a gombát. Szeletelez fel a vöröshagymát és a paradicsomot. Vágja a sárgarépát vékony csíkokra (julienre).
2. Öntse az olajat a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a kolbászt, a hagymát és a sárgarépát. Válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és főzze 10 percig.
3. A zöldfűszerek kivételével adj a hozzá a többi hozzávalót is, válassza ki a RIZS (RICE) programot, és főzze meg.
4. Szórja meg apróra vágott zöldfűszerekkel, és tálalja.



Zabkása (czabkásaj)

- 800 ml tej (4 csésze)
- 80 g zabliszt (6 csésze)



4 adag



5 perc



10 perc



4 adag



20 perc



60 perc

Fűszeres csirkерagu, csahokbili

1. Darabolja fel a csirkét. Vékonyan szeletelje fel a hagymát, a paradicsomot és a piros paprikát. Dörzsölje be a csirkét a chili paprikával, piros paprikával és sóval.

2. Rétegezve fektesse a csirkét, a hagymát, a paradicsomot és a paprikát a multifunkciós sütőbe.

3. Válassza ki a PÁROLÁS (STEW) programot, és főzze 60 percig.

4. Amikor elkészült, adjon hozzá a fokhagymát és az apróra vágott zöldfűszereket.

- 1 csirke
- 2-3 vöröshagyma
- 2 paprika
- 4 paradicsom
- 1 csomó bazsalikom
- 1 csomó koriander
- 1/4 evőkanál piros chili paprikapor
- 2 evőkanál piros paprika
- 3 gerezd fokhagyma
- Só

Csirkерagu padlizsánnal, paradicsommal és cukkinivel



4 adag



15 perc



45 perc

- 1 Vágja kockákra a csirkét, a paradicsomot, a padlizsánt és a cukkinit. Aprítса fel a fokhagymát és a vöröshagymát.
2. Öntse az olajat a multifunkciós sütőbe. Adj a hozzá a csirkét, a paradicsomot, a padlizsánt, a cukkinit, a fokhagymát és a vöröshagymát. Adj a hozzá a kakukkfűvet, sót, borsot és a bort.
3. Válassza ki a SÜTÉS programot, főzze 45 percig, és közben néha keverje meg.



Paradicsomos húsgombóc

- 500 g darált hús (sertés- vagy marhahús)
 - 100 g Gouda sajt
 - 1 vöröshagyma
 - 450 g paradicsomszósz
 - 50 g tejföl (kihagyható)
- 100 g szelélt fehér kenyér
 - 1 evőkanál liszt
 - 1 evőkanál növényi olaj
 - 50 ml tej
 - Só és feketebors



4 adag



20 perc



45 perc

1. Adja a darált húshoz a Gouda sajtot, a kockákra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a tejbe áztatott kenyert, a sót és a borsot.
2. Formázzon húsgombócokat, és forgassa meg a lisztben.
3. Öntse az olajat a multifunkciós sütőbe. Tegye bele a húsgombócokat, válassza ki az ELŐSÜTÉS (CRUST/FRY) programot, és főzze 10 percig.
4. Adja hozzá a paradicsomszóst és a tejfölt. Keverje össze, válassza ki a PÁROLÁS (STEW) programot, és főzze 30 percig.



Tálalja krumplipürével vagy párolt zöldséggel.



Párolt zöldségek citromos vinaigrettel



4 adag

10 perc

20 perc

1. Darabolja fel a sárgarépát. Vágja le a spárga alját, és hámorra meg. Vágja hasábokra a zellert és a burgonyát. Vágja a brokkolit apró rózsákra.
2. Tegye a szelélt zöldségeket a pároló kosárba. Helyezze a pároló kosarat a multifunkciós sütőbe. Töltsé fel vízzel a 2 csésze jelzésig, válassza ki a PÁROLÁS (STEAM) programot, és főzze 20 percig.
3. Keverje össze a narancs- és citromlevet. Adja hozzá a szójaszózt, az olívaolajat, a cukrot, a finomra vágott piros chillipaprikát és a sót.
4. Tálalja a zöldségeket a citromos vinaigrettel.



- 8 nem túl vékony spárga
- 3 burgonya
- 100 g zeller
- 1 sárgarépa
- 100 g friss zöldborsó
- 100 g brokkoli
- 1 narancs
- 1 citrom
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 evőkanál szójaszósz
- 1 evőkanál cukor
- 1 chillipaprika (kihagyható)
- Só



4 adag

10 perc

30 perc

Párolt lazac rózsaszín mázban

1. Facsra a citromot a lazac-szeletekre, és fűszerezze sóval és borossal. Rendezze el a halat a multifunkciós sütő pároló kosarában.
2. Töltsé fel az edényt vízzel a 2 csésze jelzésig.
3. Válassza ki a PÁROLÁS (STEAM) programot, és főzze 15 percig.
4. A mázhoz: keverje össze a szójaszózt, a hoisin-szószt, a ketchupot és az aprított fokhagymát.
5. Öntse le a lazacot a mázzal, és tálalja salátalevélen.



A hoisin szósz helyett teriyaki szószt is használhat.



- 500 g lazac-szelet
- 200 ml víz
- Só és bors
- 1 citrom
- 1 salátalevél (a díszítéshez)
 - A mázhoz:
 - 1 gerezd fokhagyma
 - 1 evőkanál szójaszósz
 - 1 evőkanál hoisin szósz
 - 50 ml ketchup

Hal és rizs Provence-i fűszerkeverékkel

- 300 g rizs
- 600 ml víz
- 4 lazac-szelet
- 2 teáskanál olívaolaj
- Só és fekete bors
- 1 csipet Provence-i fűszerkeverék
- 2 evőkanál citromlé
- 1 csomó vegyes fűszer novità
- 1 paprika (a díszítéshez)



1. Öntse a rizst a multifunkciós sütőbe. Adja hozzá a vizet.
2. Fűszerezze a lazacot sóval, borossal és Provence-i fűszerkeverékkel. Ízlés szerint adja hozzá a citromlevet. Rendezze el a hozzávalókat a pároló kosárban. Helyezze a pároló kosarat a multifunkciós sütőbe.
3. Válassza ki a RIZS (RICE) programot, és főzze meg.
4. Rendezze tányéra, és díszítse zöldfűszerekkel és paprikaszeletekkel.



Köleskása

- 400 g köles
- 1/2 teáskanál vaj
- 1 liter víz



1. Mossa meg a kölest folyó vízben, amíg a víz tiszta nem lesz.
2. Tegye a kölest a multifunkciós sütőbe. Öntse rá a vizet. Válassza ki a ZABKÁSA (PORRIDGE) programot, és főzze 40 percig.
3. Amikor elkészült, keverje hozzá a vajat.

Natúr joghurt

- 1 liter teljes tej
- 100 g natúr joghurt



1. Keverje simára a tejet a joghurttal. Öntse a sütőtálakba.
2. Válassza ki a JOGHURT (YOGHURT) programot, és főzze 8 órán keresztül.
3. Amikor elkészült, hűtsse a joghurtot legalább 4 órán át.

Joghurt készítéséhez használjon sütőben is használható üvegedényeket.

 Ha ultrapasztörözött tejet használ, a tejet nem kell felforralni. Ha teljes tejét vagy pasztörözött tejet használ, először forralja fel, és hagyja szabahőmérsékletre hűlni. Fagyasztva száritott erjesztőkultúrát is használhat.



Joghurt lekvárral



8 adag

5 perc

8 óra

- 1 liter teljes tej
- 100 g natúr joghurt
- 80 g sárgabarack lekvár

1. Keverje simára a tejet a joghurttal. Kanalazza a lekvárt a sütőtálakba, és adj a hozzá a tejes keveréket.

2. Válassza ki a JOGHURT (YOGHURT) programot, és főzze 8 órán keresztül.

3. Amikor elkészült, hűtsé a joghurtot legalább 4 órán át.

Joghurt készítéséhez használjon sütőben is használható üvegedényeket.

Sárgabarack lekvár helyett bármilyen más lekvárt is használhat.



Citromos sajttorta



1. Aprítsa durva darabokra a kekszet, adj a hozzá az olvasztott vajat, és keverje össze. minden üvegedény aljára tegyen 1 cm vastagon a kekszes keverékből, egy kanállal alaposan tömörítse össze, és tegye a hűtőbe.

2. Keverje össze a ricottát és a krémsajtot a cukorral, a tojásokkal, a citromlével és a citromkrém felével. Vegye ki az üvegedényeket a hűtőből, és töltse meg őket a keverékkel. A keverék legfeljebb az edény szélétől 1,5 cm-ig érjen.

3. Válassza ki a DESSERT (DESSERT) programot, és főzze 20 percig. Akkor van kész, ha a sajttorta felszíne a közepén egy kicsit lágy.

4. 3 óra alatt hűtsé szobahőmérsékletüre. Ha kihült, minden sajttorta tetejére tegyen 1 teáskanál citromkrémet, és tegye vissza a hűtőbe.

5. Díszítse a citromreszelékkel, és így tálalja.

A sajttortához használjon sütőben is használható üvegedényeket

- 120 g vajas vagy bármilyen más keksz
- 35 g olvasztott vaj
 - 175 g ricotta
 - 175 g krémsajt
 - 40 g cukor
 - 2 tojás
 - 1/2 citrom leve
 - 70 g citromkrém (lemon curd)
- 1/2 citrom lereszelt héja
- Kis üvegedények

Körte borban párolva



4 adag

10 perc

35 perc

- 6 körte
- 750 ml vörösbor
- 150 g cukor
- 200 ml víz
- 1 rúd fahéj
- 1 citrom reszelt héja

1. Hámorra meg a körtét, de ne vágya le a szárat, majd helyezze a multifunkciós sütőbe. Öntse le a borral és a vízzel, majd adj a hozzá a cukrot, a reszelt citromhéjat és a fahéjat.

2. Válassza ki a Desszert (DESSERT) programot, és állítsa a főzési időt 35 percre.

3. Tálalja hidegen vagy melegen.





Salată de porc cu susan

Fulgi de ovăz cu zmeură și banane

102

Borș de vițel cu prune

Supă de fasole cu chorizo

Supă de mazăre cu bacon

103

Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă

Legume sotate

Cartofi gratinați

104

Tocană de legume de casă

Conopidă gratinată

Pilaf de miel

105

Tocană de casă

Rizotto cu ciuperci

Varză cu carne

106

Ovăz

Chakhokhbili de pui

Tocană de pui cu vinete, roșii și dovlecel

107

Chiftele marinate

Legume gătite la abur cu vinegretă de citrice

Somon gătit la abur cu glazură roz

108

Pește cu orez și ierburi Provencale

Mei fierb

Iaurt natural

109

Iaurt cu gem

Cheesecake cu lămâie

Pere fierte în vin

110

Moduri și tempi pentru gătit*

Programe		Durată implicită	Timp de gătit		Pornire întârziată		Implicit	Temperatură	Poziția capacului		Menținere la cald
			Interval	Reglabil	Interval	Reglabil			Închis	Deschis	
BAKING	Coacere	45 min.	5 min. - 4 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	Rumenire/ PRĂJIRE	20 min.	5 min.-1 h 30 min	1 min.	-	-	160 °C	120/130/140/ 150/160	●	●	●
SOUP	Supă	1 h	5 min.-3 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	Automat	-	●		●
STEW/SLOW COOK	Gătire lentă	4 h	20 min.-9 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	100 °C	80 / 100 / 120	●		●
STEAM	Gătire la abur	30 min.	5 min.-3 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	100 °C	-	●		●
RICE	Orez	Automat	Automat	-	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	Automat	-	●		●
PILAF/RISOTTO	Pilaf/Rizotto	Automat	Automat	-	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	Automat	-	●		●
DESSERT	Desert	45 min.	5 min.-2 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	130 °C	100 / 130 / 160	●		
PORRIDGE	Ovăz	25 min.	5 min.-2 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	Automat	-	●		●
YOGURT	Iaurt	8 h	1 h-12 h	15 min.	-		40 °C	-	●		
JAM	Gem	1 h	5 min.-3 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	105 °C	-	●	●	
PASTA	Paste	10 min.	3 min.-3 h	1 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	100 °C	-	●	●	
REHEAT	Reîncălzire	25 min.	5 min.-1 h	5 min.	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	MENTINERE LA CALD	Automat	Automat	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	REȚETA MEA (mod manual)	30 min.	5 min.-9 h	5 min.	Timp de gătit ~ 24 h	5 min.	100 °C	40-160	●		

* Altitudinea, temperatura alimentelor și alți factori pot afecta timpul de gătit și nu se află sub controlul producătorului. Dacă este necesar, creșteți timpul de gătit. Dacă măriți sau scădeți cantitatea de ingrediente, timpul de gătit trebuie ajustat corespunzător.

** Folosiți recipiente din sticlă termorezistentă pentru a face iaurt.

DESCRIERE**Meniu****Coacere**

Acest meniu vă permite să gătiți carne, pui, pește și legume. Puteți folosi această funcție și pentru a coace pâine la aparatul de gătit multifuncțional, după ce ati lăsat aluatul la crescut în prealabil. Pentru a face pâine, trebuie să o întoarceți o dată pentru a avea un rezultat perfect pe ambele părți.

Supă

Acesta este un meniu pentru a găti ciorbe cu bucăți mari, supe de legume sau de carne, gătind la o temperatură care păstrează forma și gustul ingredientelor.

Gătire la abur

Acest meniu vă permite să gătiți sănătos, păstrând mai multe substanțe nutritive comparativ cu gătitul în apă sau în ulei. Pentru a folosi acest program, trebuie să turnați niște apă în vasul de gătit și să gătiți ingredientele punându-le într-un coș pentru abur inclus în acest aparat de gătit multifuncțional.

Orez

Acesta este un meniu pentru a găti perfect orez pufos și parfumat. • Nu uitați să spălați mai întâi orezul. • Respectați instrucțiunile privind raportul dintre apă și orez crud furnizat în manualul de instrucții, la secțiunea Gătirea orezului.

Iaurt

Acest meniu păstrează vasul de gătit la temperatura perfectă pe durata potrivită pentru a face iaurt. Puteți turna amestecul de iaurt direct în vasul de gătit sau în recipiente individuale care pot fi folosite în cuptor.

Cități secțiunea Iaurt din manualul de instrucții pentru mai multe sfaturi privind alegerea ingredientelor și proces.

Desert

Acest meniu vă permite să faceți prăjitură și deserturi de casă.

Reîncălzire

Acest meniu vă permite să reîncălziți un preparat deja gătit. Nu are ca scop gătirea mâncării crude.

Gătire lentă

Acest meniu vă permite să gătiți preparatele lent, la temperatură scăzută. Puteți folosi acest program pentru a găti carne și legume în sos. Selectați 120C dacă vreți să faceți tocănă în loc să gătiți lent.

Pilaf / Risotto

Pentru a face risotto, trebuie să folosiți orez italianesc cu bob rotund (Arborio, Carnaroli sau Vialone).

Nu spălați orezul pentru risotto, deoarece amidonul este esențial pentru un risotto delicios și cremos.

Ovăz

Acest meniu vă permite să gătiți cereale, precum ovăzul, cu o cantitate mică de apă sau lapte.

Rumenire

Acest meniu vă permite să gătiți mâncare în ulei sau grăsimi la temperatură mare, pentru a crea o textură crocantă și aromată la suprafața ingredientelor. • Acest meniu vă permite să prăjiți o bucată de carne/pește sau să prăjiți bucăți mici de ingrediente. • În cazul unor legume cu conținut ridicat de apă, precum cartofi, broccoli sau sparanghel, se recomandă să le fierbeți înainte de a le prăji, pentru a deveni fragede.

Paste

Acesta este un program pentru a găti paste. Trebuie să turnați apă și să așteptați semnalul înainte de a pune pastele în aparatul de gătit multifuncțional.

Gem

Acest meniu vă permite să gătiți fructe în zahăr pentru a le conserva. Puteți face gem sau compot. Pentru a face gem, se recomandă să gătiți fructele cu capacul deschis.

REȚETA MEA (mod manual)

Această funcție vă permite să vă setați singuri timpul și temperatura pentru gătit și înregistrează ultimele setări pentru următoarea utilizare. De exemplu, dacă într-o dimineață folosiți această funcție pentru a găti ouăle la 70 °C timp de 12 minute. Setați 70 °C și 12 min. Dacă nu folosiți această funcție până a doua zi dimineață, puteți apăsa pur și simplu „Rețeta mea”. Parametrii vă sunt înregistrati și puteți repeta același proces de gătit fără resetare.

MENTINERE LA CALD

Această funcție este activată automat la sfârșitul meniurilor de gătit specificate sau poate fi activată și dezactivată manual apăsând butonul „Anulează”.

Salată de porc cu susan

- 2 roșii
- 1 frunză de salată
- 200 g ciuperci champignon albe
- 100 g ciuperci pleurotus
- 300 g carne de porc
- 30 g semințe de susan
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui
- 2 cătei de usturoi
- 3 linguri de oțet balsamic
- 1 linguriță de zahăr
- Sare
- Piper negru măcinat
- Busuioc proaspăt



4 porții 15 min. 30-40 min.

- 1 Tăiați carne de porc fășii. Tăiați ciupercile champignon și roșii. Tocați ciupercile pleurotus.
- 2 Asezonați carne cu sare și piper.
- 3 Turnați uleiul de floarea soarelui în aparatul de gătit multifuncțional și selectați programul RUMENIRE/PRĂJIRE. Dați fășile de carne prin semințele de susan și punteți-le în aparat împreună cu ciupercile și usturoiul tocăt. Amestecați-le bine și lăsați-le să se rumenească 20 de minute cu capacul deschis.
- 4 Într-un alt vas, amestecați roșile tăiate cu oțetul balsamic, zahărul și busuiocul proaspăt.
- 5 Puneți frunza de salată pe o farfurie și aranjați carne de porc sotată deasupra.



Fulgi de ovăz cu zmeură și banane

- 150 g fulgi de ovăz
- 600 ml lapte
- 1 banană
- 1 pumn de zmeură



x 4 porții 5 min. 15-20 min.

- 1 Puneți fulgii de ovăz și lapttele în aparatul de gătit multifuncțional. Amestecați bine.
- 2 Selectați programul TERCI DE OVĂZ și gătiți timp de 15-20 de minute, în funcție de consistența dorită.
- 3 Când e gata, adăugați zmeura și banana tăiată felii. Amestecați bine.



- 300 g carne de vițel
- 2 cartofi curățați
- 200 g varză proaspătă
- Apă
- Prune uscate
- 1 cățel de usturoi
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 sfeclă
- 1/2 ardei roșu
- 1 lingură pastă de roșii
- 3 linguri de ulei vegetal
- 1,5 linguri de zahăr
- 1 lingură de oțet (sau suc de lămâie)
- 1 frunză de dafin
- Sare
- 2-3 boabe de piper negru

Borș de vițel cu prune



- 1 Dați pe răzătoarea mare morcovul și sfecla. Tăiați julienne ceapa și ardeiul. Tăiați cubulete carnea de vițel. Tăiați fin cartofii și varza. Tocați fin usturoiul și lăsați-l deoparte. Înmulțați prunele o jumătate de oră. Tocați și lăsați deoparte.
- 2 Puneți uleiul, ceapa, morcovul, carnea, sfecla, pasta de roșii, ardeiul, frunza de dafin, oțetul, zahărul, sare și boabele de piper în aparatul de gătit multifuncțional. Amestecați bine, alegeti programul RUMENIRE/PRĂJIRE și gătiți 10 minute, amestecând din când în când.
- 3 Adăugați varza și cartofii, umpleți cu apă până la semnul MAX, selectați programul SUPĂ și gătiți 60 de minute.
- 4 Când e gata, adăugați usturoiul tocat și prunele.



Supă de fasole cu chorizo

- 200 g chorizo pentru gătit
- Supă de pui
- 700 g fasole albă (din conservă)
- 1 frunză de dafin
- 1 vârf de cuțit de șofran
- 1 ceapă mică
- 2 căței de usturoi
- 1 ardei roșu
- 1 lingură de boia de ardei dulce
- 200 g frunze de sfeclă (sau spanac)
- 200 g suc de roșii
- 1 ardei iute



- 200 g burtă de porc afumată
- 150 g bacon
- 3 cartofi mijlocii
- 1/2 cană de mazăre uscată
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 legătură de verdeață mixtă
- 2 litri de apă sau supă fierbinte
- Piper negru

Supă de mazăre cu bacon



- 1 Puneți la înmuiat mazărea peste noapte.
- 2 Tăiați bucăți baconul și burta de porc. Tăiați cubulete ceapa, morcovul și cartofii.
- 3 Puneți baconul, burta de porc, ceapa și morcovul în aparatul de gătit multifuncțional. Selectați programul RUMENIRE/PRĂJIRE și gătiți 10 minute.
- 4 Turnați supa (sau apa fierbinte). Adăugați mazărea și cartofii. Selectați programul SUPĂ și gătiți 60 de minute.
- 5 Când e gata, adăugați ardeiul și verdeața tocată.



Cartofi prăjiți cu ciuperci și ceapă

- 4 cartofi mari
- 1 ceapă
- 300 g de ciuperci
- 4 linguri de ulei vegetal
- Boia de ardei iute
- Usturoi
- Sare



- 1 Tăiați fin cartofii, ciupercile și ceapa. Tocați fin usturoiul.
- 2 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați cartofii, ciupercile, ceapa, usturoiul, sarea și boia de ardei iute.
- 3 Selectați programul RUMENIRE/PRĂJIRE și gătiți 30-40 de minute.



4 porții 10 min. 20 min.

Legume sotate

- 1 Tăiați vinetele în felii groase de 1,5 cm. Dați pe răzătoare morcovul. Tăiați fin ceapa și usturoiul. Tăiați fin ardeii și tocați roșile și coriandrul.
- 2 Puneți ingredientele în aparatul de gătit multifuncțional și amestecați bine.
- 3 Selectați programul GĂTIRE LENTĂ și gătiți 20-30 de minute.

- 500 g vinețe
- 150 g ardei
- 200 g roșii
- 100 g pastă de roșii
- 150 g morcov
- 150 g ceapă
- 3 linguri de ulei vegetal
- 3 cățel de usturoi curățat
- 1/2 linguri de coriandru proaspăt
- Sare și piper

Cartofi gratinați

- Unt cât o nuă
- 50 g brânză rasă Gruyère, Edam sau șvaițier
- 1 cățel de usturoi măruntăț
- 300 ml smântână
- 7-8 cartofi curățați
- 1/4 linguriță de nucșoară
- Sare și piper negru



4 porții 20 min. 40 min.

- 1 Ungeți cu unt interiorul aparatului de gătit multifuncțional.
- 2 Tăiați cartofii în felii subțiri. Amestecați usturoiul tocat, smântână, nucșoara, sare și piperul. Aranjați felile de cartofi în straturi în aparat, alternându-le cu amestecul de smântână și cu brânza rasă. Terminați cu un strat de smântână.
- 3 Selectați programul COACERE și gătiți 40 de minute.



Tocană de legume de casă

- 2 ardei
- 2 dovecei
- 1 ceapă
- 3 căței de usturoi
- 2 vinete
- 3 roșii
- 2 linguri de ulei vegetal
- 1 crenguță de cimbru
- 1 crenguță de busuioc
- Sare și piper negru



- 1 Tăiați cubulețe ardeiul, doveceii, ceapa, vinetele și roșiile. Tocați fin usturoiul.
- 2 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați legumele, verdeața și asezonări. Selectați programul GĂTIRE LENTĂ și gătiți 60 de minute.

Dacă preferați legumele crocante, reduceți timpul de gătit la 40 de minute.



- 1 Turnați uleiul de măslini în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați restul ingredientelor + 125 g de mozzarella tăiată felii. Amestecați bine.
- 2 Selectați programul DESERT și gătiți 35 de minute.
- 3 Tăiați în felii subțiri și aranjați pe deasupra restul de mozzarella, apoi serviți.

Conopidă gratinată cu brânză și curry

- 500 g conopidă
- 250 g mozzarella (scursă)
- 200 ml sos beșamel
- 100 ml vin alb sec
- 1/4 lingură de pudră de curry
- Sare și piper negru
- 1 lingură de ulei de măslini



Pilaf de miel

- 250 g carne de miel cu os (sau file)
- 250 g orez thailandez
- 5 linguri de ulei vegetal
- 250 g morcovii
- 2-3 cepe
- 50 g stafide
- 2 căpătâni de usturoi
- 250 ml apă
- ½ baton de scorțișoară
- 1 lingură de cardamom
- 1 lingură de chimion
- 100 g năut
- Sare și piper

- 1 Puneți la înmuiat năutul peste noapte. Înmuiuați stafidele și orezul o jumătate de oră.
- 2 Tăiați felii morcovul și ceapa și tăiați bucăți carne de miel.
- 3 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați ceapa, morcovul și carne. Selectați programul RUMENIRE/PRĂJIRE și gătiți 10 minute.
- 4 Când e gata, adăugați restul ingredientelor. Turnați apa. Selectați programul RIZOTTO și gătiți.



- 200 g carne de porc
- 200 g carne de vită
 - 10 cartofi
- 3 linguri de ulei vegetal
- 2 ardei roșii
 - 1 ceapă
- 1 morcov
- 1 roșie
- 2 căței de usturoi
- Sare și piper
- 1 lingură de boia de ardei



4 portii 10 min. 50 min.

- 400 g cărnăt afumat
- 800 g varză kale creață
- 200 g ciuperci champignon albe
 - 600 g roșii
 - 200 g ceapă
- 4 linguri de ulei vegetal
- 100 ml apă
- 60 g morcov
- 1 legătură de mărar
- 1 lingură de boia de ardei
 - Sare și piper

Varză cu carne

- 1 Tăiați cărnătul în bucăți mari. Tăiați varză kale în fâșii subțiri. Tăiați ciupercile în sferturi. Tăiați ceapa și roșilei. Tăiați julienne morcovul.
- 2 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați cărnătul, ceapa și morcovul. Selectați programul RUMENIRE/PRĂJIRE și gătiți 10 minute.
- 3 Adăugați restul ingredientelor (cu excepția verdeții), selectați programul OREZ și gătiți.
- 4 Serviți presărat cu verdeată tocată.



4 portii 20 min. 50 min.

Jocană de casă

- 1 Tăiați cubulețe carnea, cartofii, roșia, ardeii și ceapa. Tocați fin usturoiul.
- 2 Puneți toate ingredientele în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați sare, piperul, boiau și uleiul. Amestecați bine.
- 3 Selectați programul GÂTIRE LENTĂ și gătiți 60 de minute.



4 portii 10 min. 60 min.



Rizotto cu ciuperci de pădure

- 300 g ciuperci proaspete (sau congelate)
- 300 g orez pentru rizotto
- 1 litru de supă de legume
 - 1 ceapă
 - 1 cățel de usturoi
- 70 ml vin alb sec (optional)
- 50 g parmezan
 - 50 g unt
- 2 linguri de ulei vegetal
- 2 crenguțe de cimbru
- Sare
- Piper negru proaspăt măcinat



Jerci de ovăz

- 800 ml lapte (4 căni)
- 80 g făină de ovăz (6 linguri)

- 1 Puneți ingredientele în aparatul de gătit multifuncțional. Selectați programul TERCI DE OVĂZ și gătiți 10 minute.
- 2 Amestecați bine când este gata.
- 3 Puteți adăuga fructe dacă dorîți.



Chakhokhbili de pui

- 1 Tăiați puiul bucăți. Tăiați fin ceapa, roșiiile și usturoiul. Frecăti puiul cu boia și sare.
- 2 Aranjați puiul, ceapa, roșiiile și ardeii în straturi în aparatul de gătit multifuncțional.
- 3 Selectați programul GĂTIRE LENTĂ și gătiți 60 de minute.
- 4 Când e gata, adăugați usturoiul și verdeată tocată.

- 1 pui
- 2-3 cepe
- 2 ardei
- 4 roșii
- 1 legătură de busuioc
- 1 legătură de coriandru
- 1/4 lingură de boia de ardei iute
- 2 linguri de boia de ardei
- 3 căței de usturoi
- Sare

Jocană de pui cu vinete, roșii și dovlecel

- 5 linguri de ulei vegetal
- 4 pieturi de pui
- 3 cepe
- Sare și piper
- 4 căței de usturoi
- 2 vinete
- 2 dovlecei
- 100 ml vin alb
- 6 roșii
- 1 crenguță de cimbru

- 1 Tăiați cubulețe puiul, roșiiile, vinetele și dovleceii. Tocați fin usturoiul și ceapa.
- 2 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați puiul, roșiiile, vinetele, dovleceii, usturoiul și ceapa. Adăugați cimbrul, sare, piperul și vinul.
- 3 Selectați programul COACERE și gătiți 45 de minute, amestecând din când în când.



Chiftele marinate

- 500 g carne tocată (vită sau porc)
 - 100 g brânză Gouda
 - 1 ceapă
 - 450 g pastă de roșii
 - 50 g smântână (optional)
 - 100 g pâine albă feliată
 - 1 lingură făină
 - 1 linguri de ulei vegetal
 - 50 ml lăptă
 - Sare și piper negru



4 portii



20 min.



45 min.

- 1 Adăugați brânză Gouda, ceapa tocată, usturoiul măruntit, pâinea înmărită în lapte, sarea și piperul în carne tocată.
- 2 Modelați chiftelele și dați-le prin făină.
- 3 Turnați uleiul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați chiftelele, selectați programul RUMENIRE / PRĂJIRE și gătiți 10 minute.
- 4 Adăugați sosul de roșii și smântână. Amestecați, selectați programul GĂTIRE LENTĂ și gătiți 30 de minute.



Puteți servi acest fel de mâncare cu piure de cartofi sau legume gătite la abur.



4 portii



10 min.



20 min.

Legume gătite la abur cu vinegretă de citrice

Somon gătit la abur cu glazură roz

- 500 g somon bucăți
 - 200 ml apă
 - Sare și piper
 - 1 lămâie
- 1 frunză de salată (de decor)
 - Pentru glazură:
 - 1 cățel de usturoi
 - 1 lingură de sos de soia
 - 1 lingură de sos hoisin
 - 50 ml ketchup



4 portii



10 min.



30 min.

- 1 Stoarceți lămâia peste bucățile de somon și asezonăți cu sare și piper. Aranjați peștele în coșul pentru abur al aparatului de gătit multifuncțional.
- 2 Adăugați apă până la semnul de 2 căni.
- 3 Selectați programul GĂTIRE LA ABUR și gătiți 15 minute.
- 4 Pentru glazură: combinați sosul de soia, sosul hoisin, ketchupul și usturoiul tocat.
- 5 Îmbrăcați somonul în glazură și serviți-l pe frunza de salată.



În locul sosului hoisin poate fi folosit sos teriyaki.



- 300 g orez
- 600 ml apă
- 4 bucăți de somon
- 2 lingurițe de ulei de măslini
- Sare și piper negru
- 1 vârf de cuțit de ierburi Provencale
- 2 linguri de suc de lămăie
- 1 legătură de verdeață mixtă
- 1 ardei (de decor)

Peste cu orez și ierburi Provencale



- 1 Turnați orezul în aparatul de gătit multifuncțional. Adăugați apă.
- 2 Asezonăți somonul cu un amestec de sare, piper și ierburi Provencale. Adăugați suc de lămăie după gust. Aranjați ingredientele în coșul pentru abur. Puneți coșul pentru abur în aparatul de gătit multifuncțional.
- 3 Selectați programul OREZ și gătiți.
- 4 Aranjați pe farfurie și garnișați cu ierburi și bucăți de ardei.



- 1 Clătiți meul sub jetul de apă de la robinet până când apă e limpede.
- 2 Puneți meul în aparatul de gătit multifuncțional. Turnați apa. Selectați programul TERCI DE OVĂZ și gătiți 40 de minute.
- 3 Când e gata, adăugați untul și amestecați.

Mei fierb

- 400 g mei
- Unt cât o jumătate de nucă
- 1 litru de apă

Iaurt natural



- 1 Combiți laptele și iaurtul până se omogenizează. Turnați în vase.
 - 2 Selectați programul IAURT și gătiți 8 ore.
 - 3 Când e gata, puneți la frigider iaurtul cel puțin 4 ore.
- Folosiți recipiente din sticlă termorezistentă pentru a face iaurt.

 Nu este nevoie să fierbeți laptele dacă folosiți lapte ultrapasteurizat. Dacă folosiți lapte integral sau pasteurizat, trebuie să-l fierbeți mai întâi și să-i permiti să se răcească până la temperatura camerei. Puteți folosi culturi de pornire uscate prin congelare.



Iaurt cu gem

- 1 litru de lapte integral
- 100 g iaurt natural
- 80 g gem de caise



8 porții

5 min.

8 h



1 Combinați lăptele și iaurtul până se omogenizează. Puneți gemul cu lingura în vase, apoi adăugați amestecul de lăptă.

2 Selectați programul IAURT și gătiți 8 ore.

3 Când este gata, puneți la frigider iaurtul cel puțin 4 ore.

Folosiți recipiente din sticlă termorezistentă pentru a face iaurt.

Puteți folosi orice gem în locul celui de caise.

6 porții

15 min.

3 h 20 min.



Cheesecake cu lămâie

- 120 g biscuiți bretoni sau de alt tip
 - 35 g unt topit
 - 175 g ricotta
 - 175 g crema de brânză
 - 40 g zahăr
 - 2 ouă
 - Sucul de la 1/2 lămâie
 - 70 g cremă de lămâie (cremă de lămâie)
 - Coaja rasă de la 1/2 lămâie
 - Recipiente mici din sticlă
- 1** Zdrobiți biscuiții în bucăți mari, adăugați untul topit și amestecați bine. Întindeți pe fundul fiecărui recipient 1 cm de amestec, tasându-l bine cu lingura, apoi puneți în frigider.
 - 2** Combinări ricotta și crema de brânză cu zahărul, ouăle, sucul de lămâie și jumătate din crema de lămâie. Scoateți recipientele de sticlă din frigider și umpleți-le cu acest amestec până la 1,5 cm de marginea.
 - 3** Selectați programul DESERT și gătiți 20 de minute. Când este gata, suprafața desertului ar trebui să fie puțin moale în centru.
 - 4** Lăsați să se răcească până la temperatura camerei timp de 3 ore, apoi întindeți 1 lingură de cremă de lămâie pe deasupra fiecărui cheesecake înainte de a le pune la frigider.
 - 5** Garnișați cu coajă rasă de lămâie înainte de servire.

Folosiți recipiente din sticlă termorezistentă pentru a face cheesecake.

Pere fierte în vin

- 6 pere
- 750 ml vin roșu
- 150 g zahăr
- 200 ml apă
- 1 baton de scorțisoară
- Coaja rasă de la o lămâie



4 porții

10 min.

35 min.



- 1** Cojiți pere fără să tăiați codița și puneți-le în aparatul de gătit multifuncțional. Acoperiți-le cu vinul și apa și adăugați zahărul, coaja rasă de lămâie și scorțisoara.
- 2** Selectați programul DESERT și setați timpul de gătit la 35 de minute.
- 3** Serviți cald sau rece.



Салата със свинско и сусам	114
Овесена каша с малини и банани	
Телешки борш със сини сливи	
Бобена чорба с чоризо	
<u>Супа от грах с бекон</u>	115
Печени картофи с гъби и лук	
Сотирани зеленчуци	
Картофен огретен	116
Домашен рататуй	
Огретен от карфиол	
Пилаф с агнешко	117
Домашно задушено	
Ризото с гъби	
<u>Задушено месо със зеленчуци</u>	118
Каша	
Пилешка яхния Чахохбили	
Пилешка яхния с патладжани, домати и тиквички	119
Кюфтета с доматен сос	
Зеленчуци на пара с цитрусов винегрет	
<u>Съомга на пара с розова глазура</u>	120
Риба с ориз и пресни провансалски подправки	
Каша от просо	
<u>Натурално кисело мляко</u>	121
Кисело мляко със сладко	
Лимонов чайзкейк	
<u>Круши, поширани във вино</u>	122

Режими и време за готвене*

Програми		Продължителност по подразбиране	Време за готвене		Отложен старт		По подразбиране	Температура	Положение на капака		Поддържане на топлина
			Диапазон	Регулируем	Диапазон	Регулируем			Затворен	Отворен	
BAKING	ПЕЧЕНЕ	45 минути	5 минути – 4 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	160°C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	ЗАПЕЧАТВАНЕ	20 минути	5 минути – 1 час и 30 минути	1 минута	-	-	160°C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	СУПА	1 час	5 минути – 3 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	Автоматично	-	●		●
STEW/SLOW COOK	ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ	4 час	20 минути – 9 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	100°C	80/100/120	●		●
STEAM	ГОТВЕНЕ НА ПАРА	30 минути	5 минути – 3 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	100°C	-	●		●
RICE	ОРИЗ	Автоматично	Автоматично	-	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	Автоматично	-	●		●
PILAF/RISOTTO	ПИЛАФ/РИЗОТО	Автоматично	Автоматично	-	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	Автоматично	-	●		●
DESSERT	ДЕСЕРТ	45 минути	5 минути – 2 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	130°C	100/130/160	●		
PORRIDGE	КАША	25 минути	5 минути – 2 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	Автоматично	-	●		●
YOGURT	КИСЕЛО МЛЯКО	8 час	1 – 12 часа	15 минути	-		40°C	-	●		
JAM	СЛАДКО	1 час	5 минути – 3 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	105°C	-	●	●	
PASTA	ПАСТА	10 минути	3 минути – 3 часа	1 минута	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	100°C	-	●	●	
REHEAT	ПРЕТОПЛЯНЕ	25 минути	5 минути – 1 час	5 минути	-	-	100°C	-	●		●
KEEP WARM	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА	Автоматично	Автоматично	-	-	-	75°C	-	●		●
MY RECIPE	МОЯТА РЕЦЕПТА (РЪЧЕН РЕЖИМ)	30 минути	5 минути – 9 часа	5 минути	Време за готвене ~ 24 часа	5 минути	100°C	40 – 160	●		

* Надморската височина, температурата на хранителните продукти и други фактори могат да повлият на времето за готвене и са извън контрола на производителя. Ако е необходимо, увеличете времето за готвене. Ако увеличите или намалите количеството на съставките, времето за готвене трябва да бъде съответно коригирано.

** За приготвяне на кисело мляко използвайте стъклени съдове, подходящи за загряване във фурна.

ОПИСАНИЕ**Меню****Печене**

Това меню позволява да се пекат месо, птиче месо, риба и зеленчуци. Можете да използвате тази функция и за да печете хляб, след като вече е втасало. За да направите хляб, ще трябва да обърнете веднъж, за да имате перфектен резултат и от двете страни.

Сула

Това меню е за приготвяне на гъсти супи, зеленчукови или месни бульони и готовене при температура, която запазва формата и вкуса на съставките.

Готовене на пара

Това меню Ви позволява да готовите по здравословен начин, който може да запази повече хранителни вещества, отколкото готовенето с вода или мазнина. За да използвате тази програма, трябва да налеете малко вода в съда за готовене и да готовите Вашите съставки, като ги поставите в кошницата за пара, включена в мултикукура.

Ориз

Това меню е за приготвяне на перфектен ароматен и пухкав ориз. • Не забравяйте първо да измийте ориза. • Следвайте инструкциите за съотношение вода/сиров ориз, посочени в ръководството с инструкции в раздела за приготвяне на ориз.

Кисело мляко

Това меню поддържа съда за готовене на перфектната температура през съответното време за приготвяне на кисело мляко. Можете да изиспите Вашата смес за кисело мляко направо в съда за готовене или в отделни съдове, които са подходящи за употреба във фурна.

Моля, прочетете раздела за кисело мляко в ръководството с инструкции за повече съвети относно избора на съставки и процеса.

Десерт

Това меню Ви позволява да пригответе домашни сладкиши и десерти.

Претопляне

Това меню Ви позволява да претоплите вече приготвено ястие. То не е предназначено за приготвяне на сирова храна.

Бавно готовене

Това меню Ви позволява внимателно да пригответе храна на по-ниска температура. Можете да използвате тази програма за готовене на месо и зеленчуци в сок.

Изберете 120 С, ако искате да задушите, а не да готовите бавно.

Пилaf/ Ризото

За да направите ризото, трябва да използвате кръгъл италиански ориз (арборио, карнароли или виалон).

При приготвяне на ризото не изплаквайте ориза, тъй като нищестето е ключът към вкусното и кремообразно ризото.

Каша

Това меню Ви позволява да пригответе зърнени храни, като овес с малко количество вода или мляко.

Запечатване

Това меню Ви позволява да пригответе храна в растително олио или животинска мазнина при висока температура, за да създадете хрупкава и ароматна текстура на повърхността на дадена съставка. • Това меню Ви позволява да пържите парче месо/риба или да пържите с разбъркане малки парченца от съставките. • За някои зеленчуци с високо съдържание на вода, като картофи, броколи или аспержи, се препоръчва предварително да ги сварите, преди да ги пържите с разбъркане, за да станат по-крехки.

Паста

Тази програма е за приготвяне на паста. Трябва да налеете вода и да изчакате сигнала, преди да поставите пастата в мултикукура.

Сладко

Това меню Ви позволява да готовите плодове в захар, за да ги запазите. Можете да пригответе сладко или компот. За да направите сладко, се препоръчва да готовите плодовете при отворен капак.

МОЯТА РЕЦЕПТА (MY RECIPE) (ръчен режим)

Тази функция Ви позволява да зададете собствено време и температура за готовене и да запишете най-новите си настройки за следваща употреба.

Например, ако тази сутрин ще използвате тази функция, за да пригответе яйцата си при 70°С за 12 минути. Настройте на 70°С и 12 минути. Ако няма да използвате тази функция до следващата сутрин, можете просто да натиснете Моята рецепта (My recipe). Вашите параметри се записват и можете да повторите същия процес на готовене без повторно настройване.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА (KEEP WARM)

Тази функция или се активира автоматично в края на зададените менюта за готовене, или може да бъде активирана и dezактивирана ръчно чрез натискане на бутона „Отмена“.

Салата със свинско

месо и сусам



- 2 домата
- 1 лист от маруля
- 200 g култивирани печурки
- 100 g гъби кладница
- 300 g свинско месо
- 30 g сусамови семена
- 2 с.л. слънчогледово олио
- 2 скрийди чесън
- 3 с.л. балсамов оцет
- 1 чаена лъжица захар
- Сол
- Смлян черен пипер
- Пресен босилек

- 1 Нарежете свинското месо на ивици. Нарежете култивираните печурки и доматите на резени. Накълцайте гъбите кладница.
- 2 Подправете свинското със сол и пипер.
- 3 Налейте слънчогледовото олио в мултикукъра и изберете програма ЗАПЕЧАТВАНЕ (CRUST/FRY). Овалийте ивиците свинско месо в сусамовите семена и ги добавете в мултикукъра заедно с култивираните печурки, гъбите кладница и смляния чесън. Разбъркайте, за да се смесят, и оставете да се пекат 20 минути с отворен капак.
- 4 В друга купа смесете доматените резени, балсамовия оцет, захарта и пресния босилек.
- 5 Поставете листа от маруля върху чиния и подредете отгоре сотираното свинско месо.



Овесена каша с

малини и банани



- 150 g натрошени овесени ядки
- 600 ml мляко
- 1 банан
- 1 шепа малини

- 1 Поставете овесените ядки и млякото в мултикукъра. Разбъркайте, за да се смесят.
- 2 Изберете програма КАША (PORRIDGE) и гответе между 15 и 20 минути в зависимост от желаната гъстота.
- 3 Когато готвенето приключи, добавете малините и нарязания банан. Разбъркайте, за да се смесят.



Телешки борш

със сини сливи



x 4 10 минути 70 минути



- 300 г телешко месо
- 2 обелени картофа
- 200 г сваёйско зеле
- Вода
- Сушени сини сливи
- 1 склипидка чесън
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 глава цвекло
- 1/2 червена чушка
- 1 с.л. доматено пюре
- 3 с.л. растително олио
- 1,5 чаена лъжица захар
- 1 с.л. оцет (или лимонов сок)
- 1 дафинов лист
- Сол
- 2 – 3 зърна черен пипер



x 4 10 минути 60 минути

Бодена чорба с чоризо

- 200 г чоризо за готвене
- Пилешки бульон
- 700 г бял боб (консерва)
- 1 дафинов лист
- 1 щипка шафран
- 1 малка глава лук
- 2 склипидки чесън
- 1 червена чушка
- 1 с.л. сладък червен пипер
- 200 г манголд (или спанак)
- 200 г домати със сока
- 1 лята чушка

Супа от грах с бекон



x 4 10 минути 70 минути

- 200 г пущено свинско шкембе
- 150 г бекон
- 3 средно големи картофса
- 1/2 чаша сух грах
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1 вързка смесени пресни подправки
- 2 литра връяла вода или бульон
- Черен пипер



- 1 Накиснете граха за една нощ.
- 2 Нарежете бекона и свинското шкембе на резени. Нарежете на кубчета лука, моркова и картофите.
- 3 Поставете бекона, свинското шкембе, лука и моркова в мултикукъра. Изберете програма ЗАПЕЧАТАВАНЕ (CRUST/FRY) и гответе 10 минути.
- 4 Налейте бульона (или гореща вода). Добавете сухия грах и картофите. Изберете програма СУПА (SOUP) и гответе още 60 минути.
- 5 Когато готвенето приключи, добавете черния пипер и нарязаните пресни подправки.

Печени картофи с гъби и лук

- 4 големи картофса
- 1 глава лук
- 300 г гъби
- 4 с.л. растително олио
- Лют червен пипер
- Чесън
- Сол



- 1 Нарежете картофите, гъбите и лука на тънки резени. Накълцайте на ситно чесъна.
- 2 Налейте растителното олио в мултикукъра. Добавете картофите, гъбите, лука, чесъна, солта и лютия червен пипер.
- 3 Изберете програма ЗАПЕЧАВАНЕ (CRUST/FRY) и гответе между 30 и 40 минути.



- 1 Нарежете патладжана на резени с дебелина 1,5 см. Настържете моркова. Нарежете лука и чесъна на тънки резени. Нарежете чушките на тънки резени и накълцайте доматите и кориандъра.
- 2 Поставете всички съставки в мултикукъра и разбъркайте, за да се смесят.
- 3 Изберете програма ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ (STEW/SLOW COOK) и гответе между 20 и 30 минути.

Соcтирани зеленчуци

- 500 г патладжан
- 150 г чушки
- 200 г домати
- 100 г доматен сос
- 150 г моркови
- 150 г лук
- 3 с.л. растително олио
- 3 обелени скапидки чесън
- 1/2 с.л. пресен кориандър
- Сол и пипер



Картофен огретен

- 1 бучка масло
- 50 г грюер, едам или настъргано швейцарско сирене
- 1 смянка скапидка чесън
- 300 ml сметана
- 7 – 8 обелени картофса
- 1/4 чаена лъжица индийско орехче
- Сол и черен пипер

- 1 Намажете вътрешността на мултикукъра с масло.
- 2 Нарежете картофите на тънки резени. Смесете смянния чесън, сметаната, индийското орехче, солта и черния пипер. Подредете картофените резени на слоеве в мултикукъра, като редувате със сметановата смес и настърганото сирене. Завършете със слой от сметанова смес.
- 3 Изберете програма ПЕЧЕНЕ (BAKING) и гответе 40 минути.



Домашен рататуй



- 2 чушки
- 2 тиквички
- 1 глава лук
- 3 скилиди чесън
- 2 патладжана
- 3 домати
- 2 с.л. растително олио
- 1 стрък мащерка
- 1 стрък босилек
- Сол и черен пипер

1 Нарежете на кубчета чушката, тиквичката, лука, патладжана и доматите. Накълцайте на ситно чесъна.

2 Налейте растителното олио в мултикукъра. Добавете зеленчуците, пресните подправки и другите подправки. Изберете програма ЗАДУШАВАНЕ (STEW) и гответе 60 минути.

Ако предпочитате хрупкави зеленчуци, намалете времето за готвене на 40 минути.



1 Налейте зехтина в мултикукъра. Добавете останалите съставки и 125 г нарязана моцарела. Разбъркайте, за да се смесят.

2 Изберете програма ДЕСЕРТ(DESSERT) и гответе 35 минути.

3 Нарежете на тънки резени и подредете отгоре останалата моцарела, след което сервирайте.

и сирене с къри

- 500 г карфиол
- 250 г моцарела (отцедена)
- 200 ml сос бешамел
- 100 ml сухо бяло вино
- 1/4 чаена лъжица къри на прах
- Сол и черен пипер
- 1 с. л. зехтин



Агнешки пилаф



- 250 г агнешко месо с кост (или филе)
- 250 г тайландски ориз
- 5 с.л. растително олио
- 250 г моркови
- 2 – 3 глави лук
- 50 г стафиди
- 2 глави чесън
- 250 ml вода
- ½ канелена пръчица
- 1 с.л. кардамон
- 1 с.л. ким
- 100 g нахут
- Сол и пипер

1 Накиснете нахута за една нощ. Накиснете стафидите и ориза за половин час.

2 Нарежете моркова и лука на резени и агнешкото месо – на парчета.

3 Налейте растителното олио в мултикукъра. Добавете лука, моркова и месото. Изберете програма ЗАПЕЧАВАНЕ (CRUST/FRY) и гответе 10 минути.

4 Когато готвенето приключи, добавете останалите съставки. Налейте водата. Изберете програма РИЗОТО (RISOTTO) и гответе.

Желешко задушено

- 200 г свинско месо
- 200 г говеждо месо
 - 10 картофса
- 3 с.л. растително олио
 - 2 червени чушки
 - 1 глава лук
 - 1 морков
 - 1 домат
- 2 скилдики чесън
- Сол и пипер
- 1 с.л. червен пипер



- 1 Нарежете на кубчета говеждото, свинското месо, картофите, червените чушки, домата и лука. Накълцайте на ситно чесъна.
- 2 Поставете всички съставки в мултикукъра. Добавете солта, пипера, червения пипер и олиото. Разбъркайте, за да се смесят.
- 3 Изберете програма ЗАДУШАВАНЕ (STEW) и гответе 60 минути.



Ризото с диви гъби

- 1 Нарежете на ситни кубчета гъбите и лука. Накълцайте на ситно чесъна.
- 2 Налейте зехтина в мултикукъра. Добавете лука, чесъна и ориза. Изберете програма ЗАПЕЧАТВАНЕ (CRUST/FRY) и гответе 10 минути. Добавете виното и оставете да се изпари. Добавете гъбите и бульона.
- 3 Изберете програма РИЗОТО (RISOTTO) и гответе.
- 4 Когато готовното приключи, добавете маслото, солта и пипера (на вкус) към ризотото.
- 5 Поръсете с пармезан и сервирайте гарнирано с мащерка.

За ризото препоръчваме да използвате късозърнест ориз, например арборио или карнароли.



- 400 г пушена наденица
- 800 г къдраво зеле
- 200 г куптивирани печурки
 - 600 г домати
 - 200 г лук
- 4 с.л. растително олио
 - 100 ml вода
 - 60 г моркови
 - 1 връзка копър
- 1 с.л. червен пипер
- Сол и пипер

Задушено мясо със зеленчуци



- 1 Нарежете наденицата на големи парчета. Нарежете зелето на тънки ивици. Нарежете гъбите на четири. Нарежете лука и доматите на резени. Нарежете морковите на юлиени.
- 2 Налейте олиото в мултикукъра. Добавете наденицата, лука и морковите. Изберете програма ЗАПЕЧАТВАНЕ (CRUST/FRY) и гответе 10 минути.
- 3 Добавете останалите съставки (с изключение на пресните подправки), изберете програма ОРИЗ (RICE) и гответе.
- 4 Сервирайте поръсено с накълцани пресни подправки.



- 300 г пресни гъби (или замразени)
- 300 г ориз за ризото
- 1 литър зеленчуков бульон
 - 1 глава лук
 - 1 скилдика чесън
- 70 ml сухо бяло вино (по желание)
- 50 г пармезан
 - 50 г масло
- 2 с.л. растително олио
 - 2 стръкъла мащерка
 - Сол
- Прясно смлян черен пипер

Каша (Porridge)



- 800 ml мляко (4 чаши)
- 80 g овесено брашно (6 чаши)

- 1 Добавете съставките в мултикукъра. Изберете програма КАША (PORRIDGE) и гответе 10 минути.
- 2 Когато готвенето приключи, смесете добре.
- 3 Ако желаете, можете да добавите горски плодове.



Пилешка яхния Чахохбили

- 1 пиле
- 2 – 3 глави лук
- 2 чушки
- 4 домата
- 1 връзка босилек
- 1 връзка кориандър
- 1/4 с.л. лют червен пипер
- 2 с.л. червен пипер
- 3 склийки чесън
- Сол

- 1 Нарежете пилето на парчета. Нарежете лука, доматите и чушките на тънки резени. Натрийте пилето с лют червен пипер, червен пипер и сол.
- 2 Подредете пилето, лука, доматите и чушките в мултикукъра на слоеве.
- 3 Изберете програма ЗАДУШАВАНЕ (STEW) и гответе 60 минути.
- 4 Когато готвенето приключи, добавете чесъна и накълцаните пресни подправки.

- 5 с.л. растително масло
- 4 пилешки гърди
- 3 глави лук
- Сол и пипер
- 4 склийки чесън
- 2 патладжана
- 2 тиквички
- 100 ml бяло вино
- 6 домата
- 1 стрък мащерка

Пилешка яхния с патладжани, домати и тиквички



- 1 Нарежете на кубчета пилето, доматите, патладжаните и тиквичките. Накълцайте на ситно чесъна и лука.
- 2 Налейте олиото в мултикукъра. Добавете пилето, доматите, патладжаните, тиквичките, чесъна и лука. Добавете мащерката, солта, пипера и виното.
- 3 Изберете програма ПЕЧЕНЕ (BAKING) и гответе 45 минути, като разбърквате от време на време.

Кюфтећа

с доматен сос

- 500 г кайма (свинска или говедска)
 - 100 г сирене гауда
 - 1 глава лук
 - 450 г доматен сос
- 50 г заквасена сметана (по желание)
 - 100 г нарязан бял хляб
 - 1 с.л. брашно
 - 1 с.л. растително олио
 - 50 ml мляко
 - Сол и черен пипер



× 4 20 минути 45 минути



× 4 10 минути 20 минути

Зеленчуци на пара

с цитрусов винегрет

- 8 аспержи (не твърде тънки)
 - 3 картофа
 - 100 г целина
 - 1 морков
- 100 г пресен зелен грех
 - 100 г броколи
 - 1 портокал
 - 1 лимон
- 3 с.л. зехтин
- 1 с.л. соев сос
- 1 с.л. захар
- 1 лютка чушка (по желание)
- Сол

Сьомга на пара

с розова глазура



× 4 10 минути 30 минути

- 500 г стек от сьомга
 - 200 ml вода
 - Сол и пипер
 - 1 лимон
- 1 лист от маруля (за гарниране)
 - За глазурата:
 - 1 складка чесън
 - 1 с.л. соев сос
 - 1 с.л. сос хойсин
 - 50 ml кетчуп

Вместо сос хойсин може да се използва сос терияки.



Риба с ориз

и пресни провансалски подправки

- 300 g ориз
- 600 ml вода
- 4 стека от съомга
- 2 чаени лъжици зехтин
- Сол и черен пипер
- 1 щипка провансалски подправки
- 2 сл. лимонов сок
- 1 връзка смесени пресни подправки
- 1 чушка (за гарниране)



- 1 Изсипете ориза в мултикукра. Добавете водата.
- 2 Подправете съомгата със смес от сол, пипер и провансалски подправки. Добавете лимонов сок на вкус. Подредете съставките в кошицата за парна. Поставете кошицата за парна в мултикукра.
- 3 Изберете програма ОРИЗ (RICE) и гответе.
- 4 Подредете в чиния и гарнирайте с билките и резените от чушката.



- 1 Изплакнете просото под течща вода, докато водата стане бистра.
- 2 Поставете просото в мултикукра. Налейте водата. Изберете програма КАША (PORRIDGE) и гответе 40 минути.
- 3 Когато готвенето приключи, добавете маслото и разбъркайте.

Каша от просо

- 400 g просо
- 1/2 бучка масло
- 1 липтър вода

Натурално кисело мляко

- 1 липтър пълномаслено мляко
- 100 g натурално кисело мляко



- 1 Смесете прясното мляко и киселото мляко, докато се хомогенизирам. Налейте във формите.
 - 2 Изберете програма КИСЕЛО МЛЯКО (YOGHURT) и гответе 8 часа.
 - 3 Когато е готово, поставете киселото мляко в хладилник за най-малко 4 часа.
- За пригответяне на кисело мляко използвайте стъклени съдове, подходящи за употреба във фурна.**

И Не е необходимо да варите млякото, ако използвате свръхпастъоризирано мляко. Ако използвате пълномаслено или пастъоризирано мляко, първо трябва да го сварите и да го оставите да се охлади до стайна температура. Можете да използвате стартови култури, изсушени чрез замразяване.



Кисело мляко със сладко

- 1 лимпър пълномаслено мляко
- 100 g натурано кисело мляко
- 80 g сладко от кайси



1 Смесете прясното мляко и киселото мляко, докато се хомогенизират. Разпределете сладкото във формите, след което добавете млечната смес.

2 Изберете програма КИСЕЛО МЛЯКО (YOGHURT) и гответе 8 часа.

3 Когато е готово, поставете киселото мляко в хладилник за най-малко 4 часа.

За приготвяне на кисело мляко използвайте стъклени съдове, подходящи за фурна.

Вместо сладко от кайси можете да използвате всякакво сладко.



Лимонов чийзкейк

1 Натрошете маслените бисквити, добавете разтопеното масло и разбъркайте, за да се смесят. Поставете на дъното на всяка стъклена купичка 1 см от смета, упътнете добре с лъжица, след което оставете на страна в хладилника.

2 Смесете рикотата и крема сиренето със захарта, яйцата, лимоновия сок и половината от лимоненото желе. Изведете стъклените купички от хладилника и допълнете с тази смес до 1,5 см от ръба на купичките.

3 Изберете програма ДЕСЕРТ (DESSERT) и гответе 20 минути. Когато готвенето приключи, повърхността на чийзкейк трябва да е леко мека в средата.

4 Охладете на стайна температура в продължение на 3 часа, след което разстелете по 1 с. л. лимоново желе върху всеки чийзкейк, преди да го поставите в хладилника.

5 Преди да сервирайте, гарнирайте с лимонова кора.

За приготвяне на чийзкейк използвайте стъклени съдове, подходящи за фурна.

- 120 g бретонски или други маслени бисквити
- 35 g разтопено масло
- 175 g рикота
- 175 g крема сирене
- 40 g захар
- 2 яйца
- Сок от 1/2 лимон
- 70 g лимоново желе (лимоново желе)
- Кора от 1/2 лимон
- Малки стъклени купички



Круши, поширани във ВИНО

- 6 круши
- 750 ml червено вино
- 150 g захар
- 200 ml вода
- 1 канелена пръчица
- Кора от един лимон



1 Обелете крушите, без да отрязвате дръжката, и ги поставете в мултикукра. Залейте с виното и водата и добавете захарта, лимоновата кора и канелата.

2 Изберете програма ДЕСЕРТ (DESSERT) и задайте време за готвене 35 минути.

3 Сервирайте горещи или студени.





- Salata sa svinjetinom i sezamom
Zobena kaša s malinama i bananama

126

Boršč s teletinom i suhim šljivama

Juha od graha s chorizo kobasicom

Juha od graška sa slaninom

127

Prženi krumpir s gljivama
i lukom

Pirjano povrće

Gratinirani krumpir

128

Domaći ratatouille

Gratinirana cvjetača

Janjeći pilaf

129

Domaći gulaš

Rižoto od gljiva

Varivo od kupusa i mesa

130

Kaša

Pileći chakhokhbili

Pileći gulaš s patlidžanom,
rajčicama i tikvicama

131

Mesne okruglice u umaku od rajčice

Povrće na pari s citrusnim dresingom

Dimljeni losos s ružičastom glazurom

132

Riba i riža s provansalskim začinskim travama

Kaša od prosa

Prirođni jogurt

133

Jogurt s džemom

Torta od sira s limunom

Kruške poširane u vinu

134

Načini i vrijeme kuhanja*

Programi		Zadano trajanje	Vrijeme kuhanja		Odgoda početka		Zadano	Temperatura	Položaj poklopca		Održavanje topline
			Raspon	Može se namjestiti	Raspon	Može se namjestiti			Temp. (°C)	Raspon (°C)	
BAKING	PEČENJE	45 min	5 min – 4 sata	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	HRSKAVA KORICA/PRŽENJE	20 min	5 min – 1 sat i 30 min	1 min	-	-	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	JUHA	1 sat	5 min – 3 sata	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	Automatsko	-	●		●
STEW/SLOW COOK	PIRJANJE/SPORO KUHANJE	4 sata	20 min – 9 sati	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	100°C	80/100/120	●		●
STEAM	PARA	30 min	5 min – 3 sata	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	100°C	-	●		●
RICE	RIŽA	Automatsko	Automatsko	-	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	Automatsko	-	●		●
PILAF/RISOTTO	PILAF/RIŽOTO	Automatsko	Automatsko	-	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	Automatsko	-	●		●
DESSERT	DESERT	45 min	5 min – 2 sata	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	130°C	100/130/160	●		
PORRIDGE	KAŠA	25 min	5 min – 2 sata	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	Automatsko	-	●		●
YOGHURT	JOGURT	8 sati	1 sat – 12 sati	15 min	-		40 °C	-	●		
JAM	DŽEM	1 sati	5 min – 3 sata	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	105°C	-	●	●	
PASTA	TJESTENINA	10 min	3 min – 3 sata	1 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	100 °C	-	●	●	
REHEAT	PODGRIJAVANJE	25 min	5 min – 1 sat	5 min	-	-	100 °C	-	●		●
KEEP WARM	ODRŽAVANJE TOPLINE	Automatsko	Automatsko	-	-	-	75 °C	-	●		●
MY RECIPE	MOJ RECEPT(RUČNI NAČIN RADA)	30 min	5 min – 9 sati	5 min	Vrijeme kuhanja ~ 24 sata	5 min	100°C	40 – 160	●		

* Visina, temperatura hrane i drugi čimbenici mogu utjecati na vrijeme kuhanja i izvan su kontrole proizvođača. Ako je potrebno, povećajte vrijeme kuhanja. Ako povećate ili smanjite količinu sastojaka, vrijeme kuhanja mora se namjestiti u skladu s time.

** Za pripremu jogurta rabite posude otporne na toplinu.

OPIS**Izbornik****Pečenje**

Ovaj vam izbornik omogućuje pripremu mesa, peradi, ribe i povrća. Ovu funkciju možete rabiti i za pečenje kruha u višenamjenskom električnom kuhalu nakon što ste posebno napravili tijesto. Za pripremu kruha trebat ćete ga jedanput preokrenuti kako biste dobili savršen rezultat s obje strane.

Juha

Ovaj izbornik namijenjen je pripremi gustih juha, povrtnih ili mesnih temeljaca, kuhanju na temperaturama koje zadržavaju oblik i okus sastojaka.

Para

Ovaj vam izbornik omogućuje da kuhatе zdravo zbog čega ćete sačuvati više hranjivih sastojaka nego kada kuhatе u vodi ili ulju. Kako biste rabilо ovaj program, trebate uliti malо vode u posudu za kuhanje i kuhatи svoje sastojke tako da ih stavite u košaru za kuhanje na pari koju ste dobili s ovim višenamjenskim električnim kuhalom.

Riža

Ovaj izbornik namijenjen je kuhanju mekane riže savršenog okusa. • Nemojte zaboraviti najprije oprati rižu. • Slijedite upute o omjeru vode/riže koji se nalazi u Priručniku s uputama u odjeljku Kuhanje riže.

Jogurt

Ovaj izbornik održava posudu za kuhanje na savršenoj temperaturi tijekom vremena potrebnog za pripremu jogurta. Svoju mješavinu za jogurt možete uliti izravno u posudu za kuhanje ili u pojedinačne posude koje mogu ići u pećnicu.

Pročitajte odjeljak Jogurt u priručniku s uputama za više savjeta o izboru sastojaka i procesa

Desert

Ovaj vam izbornik omogućuje pripremu domaćih torti i deserata.

Podgrijavanje

Ovaj vam izbornik omogućuje da podgrijete obrok koji je već skuhan. Nije namijenjen kuhanju sirove hrane.

Sporo kuhanje

Ovaj vam izbornik omogućuje nježnu pripremu hrane pri nižim temperaturama. Ovaj program možete upotrebljavati za pripremu mesa i povrća u umaku. Odaberite 120 °C ako želite pirjati, a ne kuhati sporo.

Pilaf/Rižoto

Za pripremu rižota trebate rabiti okruglu talijansku rižu (arborio, carnaroli ili vialone rižu).

Nemojte ispirati rižu za rižoto zato što je škrob ključan za ukusan i kremast rižoto.

Kaša

Ovaj vam izbornik omogućuje pripremu žitarica poput zobi s malо vode ili mljeka.

Hrskava korica

Ovaj vam izbornik omogućuje da kuhatе hranu u ulju ili masnoći pri visokim temperaturama kako biste dobili hrskavu i ukusnu teksturu na površini sastojaka. • Ovaj vam izbornik omogućuje da pržite komad mesa/ribe ili popržite komadiće sastojaka. • U slučaju povrća s visokim udjelom vode poput krumpira, brokule ili šparoga, preporučuje se da ih prije prženja skuhate za bolje rezultate.

Tjestenina

Ovaj program namijenjen je za kuhanje tjestenine. Trebate uliti vodu i pričekati signal prije stavljanja tjestenine u svoje višenamjensko električno kuhalo.

Džem

Ovaj vam izbornik omogućuje pripremu voća u šećeru kako biste ih očuvali. Možete napraviti džem ili voćni kompot. Za pripremu džemova preporučuje se da svoje voće kuhatе s otvorenim poklopcom.

MOJ RECEPT(ručni način rada)

Ova funkcija omogućuje vam da postavite vlastito vrijeme kuhanja i temperaturu te da zabilježite najnovije postavke za sljedeću uporabu. Primjerice, ako danas ujutro rabite ovu funkciju za kuhanje jaja pri 70 °C 12 minuta. Postavite 70 °C i 12 minuta. Ako ne rabite ovu funkciju sve do sljedećeg jutra, možete jednostavno pritisnuti Moj recept. Vaši su parametri zabilježeni i možete ponoviti isti proces kuhanja bez ponovnog postavljanja.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija može se aktivirati automatski na kraju određenih izbornika za kuhanje ili se može aktivirati ručno i deaktivirati pritiskom tipke „Cancel“ (Prekid).

Salata sa svinjetinom u sezamu

- 2 rajčice
- 1 list salate
- 200 g šampinjona
- 100 g bukovača
- 300 g svinjetine
- 30 g sjemenki sezama
- 2 žlice suncokretova ulja
- 2 režnja češnjaka
- 3 žlice balzamičnog ocata
- 1 žlica šećera
- Sol
- Mljeveni crni papar
- Svježi bosiljak



1. Svinjetinu narežite na trakice. Narežite šampinjone i rajčice. Narežite bukovače.
2. Svinjetinu začinite solju i paprom.
3. Ulijte maslinovo ulje u višenamjensko električno kuhalo i odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE). Uvaljajte trakice svinjetine u sjemenke sezama i dodajte ih u višenamjensko električno kuhalo zajedno sa šampinjonima, bukovačama i sjeckanim češnjakom. Promiješajte da se sve sjedini i pustite da se preprzi 20 minuta s otvorenim poklopcom.
4. U posebnoj posudi pomiješajte kriške rajčice, balzamični ocat, šećer i svježi bosiljak.
5. Stavite list salate na tanjur i aranžirajte sotiranu svinjetinu na vrh.



Zobena kaša s malinama i bananama

- 150 g zobi
- 600 ml mlijeka
- 1 banana
- 1 šaka malina



1. Stavite zob i mlijeko u višenamjensko električno kuhalo. Promiješajte da se sjedini.
2. Odaberite program PORRIDGE (KAŠA) i kuhatje 15 – 20 minuta, ovisno o željenoj konzistenciji.
3. Kad kuhanje završi, dodajte maline i narezanu bananu. Promiješajte da se sjedini.



Boršč s teletinom i suhim šljivama



- 300 g teletine
- 2 oguljena krumpira
- 200 g zelenog kupusa
- Voda
- Suhe šljive
- 1 režanji češnjaka
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 cikla
- 1/2 crvene paprike
- 1 žlica pirea od rajčice
- 3 žlice biljnog ulja
- 1,5 žlica šećera
- 1 žlica octa (ili limunovog soka)
- 1 lovorov list
- Sol
- 2 – 3 zrna crnog papra

1. Grubo naribajte mrkvu u ciklu. Narežite luk i papriku na tanke dugačke trakice. Teletinu narežite na kockice. Tanko narežite krumpire i kupus. Narežite češnjak i stavite ga sa strane. Namočite suhe šljive na pola sata. Narežite i stavite ih sa strane.
2. Stavite biljno ulje, luk, mrkvu, teletinu, ciklu, pire od rajčice, papriku, lovorov list, ocat, šećer, sol i zrna papra u višenamjensko električno kuhalo. Promiješajte da se sjedini, odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE) i kuhati 10 minuta povremeno miješajući.
3. Dodajte kupus i krumpire, napunite vodom do oznake MAX (MAKSIMALNO), odaberite program SOUP (JUHA) i kuhati 60 minuta.
4. Kad kuhanje završi, dodajte narezani češnjak i suhe šljive.



Juha od graha s chorizo kobasicom

- 200 g dimljenih svinjskih prsa
- 150 g slanine
- 3 krumpira srednje veličine
- 1/2 žalica graška
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 stručak začinskih trave
- 2 litre kipuće vode ili temeljac
- Crni papar

- 1 Tanko narežite papriku i luk. Usitnite češnjak i čili papričice. Narežite chorizo kobasicu na kriške.
2. Stavite sve sastojke osim blitve u višenamjensko električno kuhalo i ulijte pileći temeljac dok ne prekrije sastojke. Odaberite program SOUP (JUHA) i kuhati otprilike 40 minuta.
3. Kad kuhanje završi, dodajte blitvu ili špinat u vruću juhu.

- 200 g chorizo kobasice za kuhanje
- Pileći temeljac
- 700 g bijelog graha (u konzervi)
- 1 lovorov list
- 1 prstohvat šafrana
- 1 mali luk
- 2 režna češnjaka
- 1 crvena paprika
- 1 žlica slatkice paprike
- 200 g blitve (ili špinata)
- 200 g rajčica u vlastitom soku
- 1 čili papričica

Juha od graška sa slaninom



1. Grašak nemočite preko noći.
2. Narežite slaninu i svinjska prsa na komade. Narežite luk, mrkvu i krumpire.
3. Stavite slaninu, svinjska prsa, luk i mrkvu u višenamjensko električno kuhalo. Odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE) i kuhati otprilike 10 minuta.
4. Ulijte temeljac (ili vruću vodu). Dodajte grašak i krumpire. Odaberite program SOUP (JUHA) i kuhati otprilike 60 minuta.
5. Kad kuhanje završi, dodajte papriku i narezane začinske trave.



Prženi krumpir s gljivama i lukom

- 4 velika krumpira
- 1 luk
- 300 g gljiva
- 4 žlice biljnog ulja
- Crvena čili papričica u prahu
- Češnjak
- Sol

- 1 Tanko narežite krumpire, gljive i luk. Usitnite češnjak.
2. Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte krumpire, gljive, luk, češnjak, sol i čili u prahu.
- 3 Odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE) i kuhajte otprilike 30 – 40 minuta.



Pirjano pourče

- 1 Patlidžan narežite na komadiće debljine 1,5 cm. Naribajte mrkvu. Tanko narežite luk i češnjak. Tanko narežite papriku i na veće komade narežite rajčice i korijander.
- 2 Sastojke stavite u višenamjensko električno kuhalo i promiješajte da se sjedine.
- 3 Odaberite program STEW/SLOW COOK (PIRJANJE / SPORO KUHANJE) i kuhajte otprilike 20 – 30 minuta.

- 500 g patlidžana
- 150 g paprike
- 200 g rajčica
- 100 g umaka od rajčice
- 150 g mrkve
- 150 g luka
- 3 žlice biljnog ulja
- 3 oguljena režnja češnjaka
- 1/2 žlice svježeg korijandera
- Sol i papar



Gratinirani krumpir

- 1 komadić maslaca
- 50 g Gruyère, Edam ili ribanog švicarskog sira
- 1 usitnjeni režan češnjaka
- 300 ml vrhnja
- 7 – 8 oguljenih krumpira
- 1/4 žličice muškatnog oraščića
- Sol i crni papar

1. Namastite unutrašnjost višenamjenskog električnog kuhalova maslacem.
2. Tanko narežite krumpir. Pomiješajte usitnjeni češnjak, vrhnje, muškatni oraščić, sol i papar. Posložite kriške krumpira u slojevima u višenamjensko električno kuhalo, a između njih stavite vrhnje i ribani sir. Završite slojem mješavine s vrhnjem.
3. Odaberite program BAKING (PEČENJE) i kuhajte otprilike 40 minuta.



Domaći ratatouille

- 2 čili papričice
- 2 tikvice
- 1 luk
- 3 režnja češnjaka
- 2 patlidžana
- 3 rajčice
- 2 žlice biljnog ulja
- 1 grančica timijana
- 1 grančica bosiljka
- Sol i crni papar



1. Narežite papriku, tikvicu, luk, patlidžan i rajčice. Usitnite češnjak.
2. Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte povrće, začinske trave i začine. Odaberite program STEW (PIRJANJE) i kuhajte otprilike 60 minuta.

3. Ako više volite hrskavo povrće, smanjite vrijeme kuhanja na 40 minuta.



Gratinirana cujetača sa sirom i curryjem

- 250 g janjetine s kostima (ili file)
- 250 g tajlandske riže
- 5 žlice biljnog ulja
- 250 g mrkve
- 2 – 3 luka
- 50 g grožđadika
- 2 glavice češnjaka
- 250 ml vode
- ½ štapića cimeta
- 1 žlica kardamoma
- 1 žlica kumina
- 100 g slanutka
- Sol i papar



1. Ulijte maslinovo ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte preostale sastojke i 125 g narezane mozzarelle. Promiješajte da se sjedini.
2. Odaberite program DESSERT (DESERT) i kuhajte 35 minuta.
3. Tanko narežite i posložite preostalu mozzarellu na vrh pa poslužite.

- 500 g cvjetače
- 250 g mozzarelle (ocijeđene)
- 200 ml bešamel umaka
- 100 ml suhog bijelog vina
- 1/4 žličice curryja u prahu
- Sol i crni papar
- 1 žlica maslinovog ulja

Janjeći pilaf

1. Namočite slanutak preko noći. Namočite grožđice i rižu na pola sata.
2. Narežite mrkvu i luk, a janjetinu narežite na komade.
3. Ulijte biljno ulje u višenamjensko električno kuhalo. Narežite luk, mrkvu i meso. Odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE) i kuhajte otprilike 10 minuta.
4. Kad kuhanje završi, dodajte preostale sastojke. Ulijte vodu. Odaberite program RISOTTO (RIŽOTO) i kuhajte.



- 200 g svinjetine
- 200 g govedine
- 10 krumpira
- 3 žlice biljnog ulja
- 2 crvene paprike
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 rajčica
- 2 režnja češnjaka
- Sol i papar
- 1 žlica paprike

Domaći gulaš



1. Narežite govedinu, svinjetinu, krumpir, crvenu papriku, rajčicu i luk. Usitnite češnjak.
2. Stavite sve sastojke u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte sol, papar, papriku i ulje. Promiješajte da se sjedini.
3. Odaberite program STEW (PIRJANJE) i kuhajte 60 minuta.



Rižoto sa šumskim gljivama

- 400 g dimljene kobasicе
- 800 g zimskog kupusa
- 200 g šampinjona
- 600 g rajčica
- 200 g luka
- 4 žlice biljnog ulja
- 100 ml vode
- 60 g mrkve
- 1 stručak vlasca
- 1 žlica paprike
- Sol i papar

Preporučujemo da za rižoto rabite rižu okruglog zrna poput arborio ili carnaroli rize.

Variivo od kupusa i mesa



1. Kobasicu narežite na velike komade. Narežite kupus na tanke trake. Narežite gljive na četvrtine. Narežite luk i rajčice. Narežite mrkvu na tanke dugačke trakice.
2. Ulijte ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte kobasicu, luk i mrkvu. Odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE) i kuhajte otprilike 10 minuta.
3. Dodajte preostale sastojke (osim začinskih trava), odaberite program RISOTTO (Rižoto) i kuhajte.
4. Poslužite posuto narezanim začinskim travama.



- 300 g svježih gljiva (ili smrznutih)
- 300 g riže za rižoto
- 1 litra temeljica od povrća
- 1 luk
- 1 režanj češnjaka
- 70 ml suhog bijelog vina (po želji)
- 50 g parmezana
- 50 g maslaca
- 2 žlice biljnog ulja
- 2 grančice timijana
- Sol
- Svježe mljeveni crni papar



- 800 ml mlijeka (4 šalice)
- 80 g zobenog brašna (6 šalica)

Kaša od prosa



1. Dodajte sastojke u višenamjensko električno kuhalo. Odaberite program PORRIDGE (KAŠA) i kuhajte otprilike 10 minuta.
2. Dobro promiješajte nakon završetka kuhanja.
3. Ako želite, možete dodati bobičasto voće.



1. Piletinu narežite na komade. Tanko narežite luk, rajčicu i paprike. Piletinu premažite čilijem u prahu, paprikom i solju.
2. Stavite piletinu, luk, rajčice i paprike u višenamjensko električno kuhalo.
3. Odaberite program STEW (PIRJANJE) i kuhajte 60 minuta.
4. Kad kuhanje završi, dodajte češnjak i narezane začinske trave.

Pileći chakhokhbili

- 1 piletina
- 2 – 3 luka
- 2 čili papričice
- 4 rajčice
- 1 stručak bosiljka
- 1 stručak korijandera
- 1/4 žlica crvene čili papričice u prahu
- 2 žlica paprike
- 3 režnja češnjaka
- Sol

- 5 žlice biljnog ulja
- 4 pileća prsa
 - 3 luka
 - Sol i papar
- 4 režnja češnjaka
- 2 patlidžana
- 2 tikvice
- 100 ml bijelog vina
- 6 rajčice
- 1 grančica timijana

Pileći gulaš s patlidžanom, rajčicama i tikvicama



1. Narežite piletinu, rajčice, patlidžan i tikvice. Usitnite češnjak i luk.
2. Ulijte ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte piletinu, rajčice, patlidžane, tikvice, češnjak i luk. Dodajte timjan, sol, papar i vino.
3. Odaberite program BAKING (PEČENJE) i kuhajte otprilike 45 minuta uz povremeno miješanje.



Mesne okruglice u umaku od rajčice

- 500 g mljevenog mesa (svinjetine ili govedine)
- 100 g Gouda sira
- 1 luk
- 450 g umaka od rajčice
- 50 g kiselog vrhnja (po želji)
- 100 g narezanog bijelog kruha
 - 1 žlica brašna
 - 1 žlice biljnog ulja
 - 50 ml mlijeka
 - Sol i crni papar

1. Dodajte Gouda sir, narezani luk, usitnjeni češnjak, kruh umočen u mlijeko, sol i papar u mljeveno meso.
2. Oblikujte mesne okruglice i uvaljajte ih u brašno.
3. Ulije ulje u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte mesne okruglice, odaberite program CRUST/FRY (KRATKO PRŽENJE / PRŽENJE) i kuhajte 10 minuta.
4. Dodajte umak od rajčice i kiselo vrhnje. Miješajte, odaberite program STEW (PIRJANJE) i kuhajte 30 minuta.



x 4



20 min



45 min



Ovo jelo možete poslužiti s pire krumpirom ili povrćem na pari.



x 4

10 min

20 min

Povrće na pari s citrusnim dresingom

1. Mrkvu narežite na komade. Izrežite donji dio šparoga i ogulite ih. Narežite korijen celera na trake, a krumpir na kriške. Odvojite cvjetove brokule.
2. Stavite narezano povrće u košaru za kuhanje na pari zajedno s graškom. Stavite košaru za kuhanje na pari u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte vodu do oznake za 2 šalice, odaberite program STEAM (KUHANJE NA PARI) i kuhajte 20 minuta.
3. Pomiješajte sok naranče i limuna. Dodajte umak od soje, maslinovo ulje, šećer, usitnjenu čili papričicu i sol.
4. Poslužite povrće s citrusnim dresingom.

- 8 šparoga (ne pretanke)
- 3 krumpira
- 100 g korijena celera
- 1 mrkva
- 100 g svježeg zelenog graška
 - 100 g brokule
 - 1 naranča
 - 1 limun
- 3 žlica maslinovog ulja
- 1 žlica umaka od soje
- 1 žlica šećera
- 1 cili papričica (po želji)
- Sol



x 4

10 min

30 min

Losos na pari s ružičastom glazurom

- 500 g fileta lososa
- 200 ml vode
- Sol i papar
- 1 limun
- 1 list salate (za ukras)
- Za glazuru:
 - 1 režanj češnjaka
 - 1 žlica umaka od soje
 - 1 žlica hoisin umaka
 - 50 ml kečapa

1. Iscijedite limun preko fileta lososa i začinite solju i paprom. Stavite ribu u košaru za kuhanje na pari višenamjenskog električnog kuhalja.
2. Dodajte vodu do oznake za 2 šalice.
3. Odaberite program STEAM (KUHANJE NA PARI) i kuhajte 15 minuta.
4. Za glazuru: pomiješajte umak od soje, hoisin umak, kečap i narezani češnjak.
5. Losos premažite glazurom i poslužite na listu salate.



Umjesto hoisin umaka možete upotrijebiti teriyaki umak.



Riba i riža s provansalskim začinskim travama

- 300 g riže
- 600 ml vode
- 4 fileta lososa
- 2 žličice maslinovog ulja
- Sol i crni papar
- 1 prstohvat provansalskih začinskih trav
- 2 žlice limunovog soka
- 1 stručak mješavine začinskih trav
- 1 paprika (za ukras)



1. Stavite rižu u višenamjensko električno kuhalo. Dodajte vodu.
2. Začinite losos mješavinom soli, papra i provansalskih začinskih trav. Dodajte limunov sok po želji. Stavite sastojke u košaru za kuhanje na pari. Stavite košaru za kuhanje na pari u višenamjensko električno kuhalo.
3. Odaberite program RICE (RIŽA) i kuhanje.
4. Stavite na tanjur i ukrasite začinskim travama i paprikom.



Kaša od prosa

- 400 g prosa
- 1/2 komadića maslaca
- 1 litra vode

1. Isperite proso u vodi dok voda ne postane čista.
2. Stavite proso u višenamjensko električno kuhalo. Ulijte vodu. Odaberite program PORRIDGE (KAŠA) i kuhanje 40 minuta.
3. Kad kuhanje završi, dodajte maslac i promiješajte.



Prirodni jogurt

- 1 litra punomasnog mlijeka
- 100 g prirodnog jogurta

1. Pomiješajte mlijeko i jogurt dok ne dobijete glatku smjesu. Ulijte u ramekin posude.
 2. Odaberite program YOGHURT (JOGURT) i kuhanje 8 sati.
 3. Kad kuhanje završi, jogurt držite u hladnjaku barem 4 sata.
- Za pripremu jogurta rabite posude otporne na toplinu.**

 Nema potrebe za prethodnim prokuhavanjem mlijeka ako rabite ultrapasterizirano mlijeko. Ako rabite punomasno ili pasterizirano mlijeko, njega je potrebno prvo prokuhati, a zatim ohladiti na sobnu temperaturu. Možete rabiti starter kulturu osušenu zamrzavanjem.



Jogurt s džemom

- 1 litra punomasnog mlijeka
- 100 g prirodnog jogurta
- 80 g džema od marelice



1. Pomiješajte mlijeko i jogurt dok ne dobijete glatku smjesu. Stavite žlicu džema u ramekin posude pa dodajte mješavinu s mlijekom.
2. Odaberite program YOGHURT (JOGURT) i kuhanje 8 sati.
3. Kad kuhanje završi, jogurt držite u hladnjaku barem 4 sata.

Za pripremu jogurta rabite posude otporne na toplinu.

Umjesto džema od marelica možete rabiti bilo koji drugi džem.



Torta od sira s limunom



1. Grubo usitnite keksiće, dodajte rastopljeni maslac i promiješajte da se sjedini. Obložite dno staklene posude s 1 cm mješavine, dobro pritisnite žlicom i stavite u hladnjak.
2. Pomiješajte ricotta sir i sirni namaz sa šećerom, jajima, limunovim sokom i polovicom kreme od limuna. Maknite staklene posude iz hladnjaka i u njih stavite mješavinu, ali ostavite otprilike 1,5 cm do ruba posude slobodno.
3. Odaberite program DESSERT (DESSERT) i kuhanje 20 minuta. Kad kuhanje završi, površina torte od sira trebala bi biti blago meka u sredini.
4. Pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi otprilike 3 sata, zatim na vrh stavite žlicu kreme od limuna na svaku tortu od sira prije nego što ih stavite u hladnjak.
5. Ukrasite koricom limuna prije serviranja.

120 g Breton keksa ili nekih drugih keksića

- 35 g rastopljenog maslaca
- 175 g ricotta sira
- 175 g sirnog namaza
- 40 g šećera
- 2 jaja
- Sok od pola limuna
- 70 g krema od limuna (krema od limuna)
- Korica od pola limuna
- Male staklene posude



Za pripremu torte od sira rabite posude otporne na toplinu.

Kruške poširane u vinu



- 6 krušaka
- 750 ml crnog vina
- 150 g šećera
- 200 ml vode
- 1 štapić cimeta
- Korica jednog limuna

1. Ogulite kruške, ali nemojte odrezati stabljiku i stavite ih u višenamjensko električno kuhalo. Polijte ih vinom i vodom te dodajte šećer, koricu limuna i cimet.
2. Odaberite program DESSERT (DESSERT) i postavite vrijeme kuhanja na 35 minuta.
3. Možete poslužiti toplo ili ohlađeno.



NOTE