

REDMOND

series MultiPRO

Pressure Multicooker

RMC-PM4506E

100 recipes

recepten recetas ricette
rezepte receitas recettes

PROFESSIONAL IN YOUR KITCHEN!



REDMOND

series multiPRO



6 AUTOMATIC PROGRAMMES

READY FOR SKY

We make the future!

Time is becoming the most valuable thing for a modern person. We are truly free when we are able to control it. Thanks to the advanced technology **READY FOR SKY** this dream has become reality.

There are many situations where **R4S** can do an inestimable service for every person. Wherever you are and whatever you do, you will always feel the imperceptible connection with your home thanks to **REDMOND** appliances with **R4S** technology. There are no distances and no barriers for it.

**R4S is not only a control system
but it is a new lifestyle!**



Ready
for Sky



READY FOR SKY technology



Remote control
of the appliance



Using up-to-date
energy-efficient
solutions



Convenient
and intuitive
mobile application

REDMOND equipment with R4S technology



Sky Kitchen



MULTICOOKER



COFFEEMAKER



KETTLE



Sky Home



AIR PURIFIER



HEATER



Sky Fitness



FITNESS BRACELET



SCALES

Sky Kitchen

Only a healthy person can be successful, and the health comes with a healthy diet!

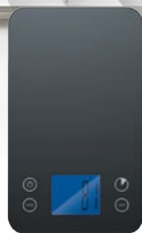
The **Sky Kitchen** appliances expand the horizons of your potentials in making the proper ration – now you can calculate the nutritive value in the dish while keeping fit.

Dedicate your time to mighty achievements, entrusting self-regard to **REDMOND Sky Kitchen** appliances that can be controlled by one touch from around the world!



SkyKettle
REDMOND M170S

SkyKettle will wake you up by a built-in alarm clock and recommend you to boil water to the ideal temperature of morning coffee.



SkyScales
REDMOND 741S

SkyScales allows counting calorie quantity and nutritive value automatically while cooking a wide range of dishes.

Sky Home

Do not waste any minute of your time! Being on the road, at work or anywhere in the world you control Sky Home equipment just by one touch to the smartphone screen – adjust air temperature and humidity, cool or warm your house.

Thanks to **REDMOND Sky Home** appliances your house is becoming an intellectual space, where everything is aimed at your comfort.

Ready
for Sky



SkyHeat
REDMOND C4519S

Having left a wet and frozen street you immediately plunge into pleasant warmth, because now you can start **SkyHeat** and warm up the premises even from your working place!



SkyCleanair
REDMOND 3707S

Your house always greets you with fresh air without any impurities, smells and even bacteria. You start **SkyCleanair** from around the world and you are effectively protected from dust and microbes!

MOBILE APP

"COOK WITH REDMOND"



REDMOND

OVER 1000 RECIPES

The mobile app is absolutely user-friendly. Just take ingredients available at your local supermarket or corner shop and follow our detailed cooking directions, specially designed system of headings as well as **REDMOND** chefs' recommendations to make a meal that suits any taste!



Choosing your own multicooker

Best recipes for each model!



Choosing a dish according to the ingredients you have

Various dishes made of your favourite foods



Energy value selection

The tastiest diet!



Storing the recipes you like in the memory of the appliance

Make your own cookbook



Cooking time selection

Plan out your day!



Making a shopping list

Your right choice!



The mobile app is designed to run on mobile devices and is available for Android, iOS mobile operating systems.

www.redmond.company

- A wide variety of delicious recipes, including detailed and easy to follow video recipes
- A big number of captivating articles
- Technical specifications and user manuals
- Operating guidelines
- Full range of **REDMOND** multicookers and other household appliances

www.multicooker.com



REDMOND

A PROFESSIONAL CHEF IN YOUR KITCHEN!

The **REDMOND** company was the first to introduce in the market a **multipurpose RAG-241-E halogen oven**, it is used separately from a traditional glass bowl. Such a solution has revealed a vast variety of uses.



regular saucepan



multicooker bowl



heat-resistant tableware



deep fryer



multicooker*

* When the **RAG-241-E** halogen oven is used together with the multicooker it is not recommended to set the cooking temperature above **150°C**.

Healthy food

Every dish cooked using the **REDMOND RAG-241-E** halogen oven is both tasty and healthy. Eco-friendly halogen heating unit and convectional food processing technology allow cooking without oil, preserving all the vitamins and nutrients.

Travelling kitchen

Now you can cook your favourite dishes where it's convenient for you. The compact **REDMOND RAG-241-E** halogen oven won't take up much space in your bag: you can take it to the country house or to your journey.

Self-clean mode

The **REDMOND RAG-241-E** halogen oven is equipped with the self-clean feature which makes the maintenance quick and easy. To do so fix the grill and set the temperature knob to the "Wash" position.

Defrost function

The **REDMOND RAG-241-E** halogen oven can be used for defrosting food. To do so set the temperature knob to the "Defrost" position and select the required operation time.



REDMOND

A PROFESSIONAL CHEF IN YOUR KITCHEN!

The **REDMOND RHP-M02-E** ham press is a unique device thanks to which you can easily cook homemade meat, poultry, fish and seafood specialties with different stuffing and spices.

From now on real gastronomic specialties made of natural products that you've chosen will appear on your table.

UNIQUE MECHANISM

Provides volume selection of the ready product (3 different volumes depending on your needs).



Ham press
RHP-M02-E



HAM



SAUSAGE



ROLLS



BAKED HAM

HIGH QUALITY OF STEEL

Allows using the ham press in the multicooker, pressure cooker, oven, air grill or saucepan (with no less than 5 litre capacity)

NOTE!

COOKING RECOMMENDATIONS AND REQUIREMENTS

Our chefs' recipes indicate the weight of fully prepared (rinsed, peeled) ingredients. Please, follow the cooking instructions for best results. In case you change the ingredients' weight or proportions you may require to adjust cook time of a particular dish. Besides, other factors (such as, indoor or external temperature, foods manufacture date, foods temperature) may also affect the cook time. If you feel the dish is not cooked enough, just extend the cook time to your taste.

In case you have any questions, please consult **“Cooking tips”** of the user manual to this pressure multicooker model that contains descriptions of most common cooking mistakes and ways to solve them.

When cooking meals that involve adding just a little liquid (such as, pilaf or pastry), the steam valve can be opened right after the cooking time is up. Cooking other dishes (soups, purée) require cooling the appliance before opening. The steam valve can be opened 5–10 minutes after the cooking time is up to prevent steam and hot liquid venting through.

6 AUTOMATIC PROGRAMMES



REDMOND multicookers and pressure multicookers, being a useful addition to any modern busy kitchen, are getting more and more popular all over the world among those who prefer healthy food. These hi-tech appliances save both kitchen space and cook time. Use them to boost up your life and enrich your menu.

“Keep Warm” setting

When cook time is up the pressure cooker automatically shifts to “Keep Warm” setting and the timer begins to count up the time (up to 8 hours) it has been operating on it.

“Time Delay” setting

“Time Delay” enables you to set the start time of a particular cook programme. A healthy breakfast, hot, delicious lunch or gourmet dinner will be ready precisely in time.

REDMOND RMC-PM4506E TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 6 automatic programmes
- Cooks under pressure:
 - twice as fast
 - keeps all vitamins and nutrients
- Bowl capacity: 4.8 L
- Daikin® nonstick bowl coating
- LED display
- “Keep Warm” function, up to 8 hours
- “Time Delay” function, up to 24 hours
- “Reheat” function, up to 8 hours

LET OP!

AANBBEVELINGEN EN VOORSCHRIFTEN BIJ DE BEREIDINGSWIJZE

In de recepten van dit boek worden de gewichten gegeven van gepelde producten die al klaar zijn voor het koken. Nauwkeurige proporties worden niet zomaar gegeven: volg ze nauwkeurig op voor het beste resultaat. Als de proporties veranderen, verandert ook de bereidingstijd. De bereidingstijd kan ook beïnvloed worden door de geografische zone of de staat van bevrorenheid van het product. Is het eten aan het einde van het programma nog niet helemaal klaar, verleng de bereidingstijd dan op eigen gevoel.

Mochten er vragen zijn tijdens het bereidingsproces, gebruik dan de „**Kooktips**” uit de gebruikershandleiding van dit toestel. Daarin worden de meest voorkomende fouten gegeven die tijdens het koken met de multicooker tot slechte resultaten kunnen leiden, de mogelijke redenen voor die fouten en de geschikte oplossingen.

Tijdens de bereiding van gerechten waarbij weinig water wordt gebruikt (zoals bijv. pilaf of gebak), kan het stoomventiel direct na het einde van de bereiding verwijderd worden. Als er gerechten met veel vloeistof of in puree vorm onder hoge druk worden bereid, dient een aanbevolen wachttijd van 5–10 minuten aangehouden te worden alvorens het stoomventiel te verwijderen. Het is mogelijk dat er heet water tegelijk met stoom ontsnapt.

6 AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S



De multicookers en multicookers-snelcookers van **REDMOND** worden steeds populairder onder die mensen die gezond eten waarderen. De functies van meerdere kooktoestellen worden in één toestel gecombineerd. Dit vermindert de bereidingstijd en bespaart de consument dagelijks veel tijd. Het gebruik van de multicooker vergroot het aantal gerechten in je standaard menu, waaronder veel verschillende kinder- en dieëtgerechten.

Warmhoudfunctie (autoverwarming)

Deze functie wordt automatisch aangezet na het einde van het programma en kan het gerecht tot 8 uur warm houden.

Start uitstel functie

Met de starttijd uitstel functie is de multicooker van tevoren in te stellen op een tijd waarna het programma begint. Een gezond ontbijt, een warme maaltijd of een bijzonder diner zal op tijd klaar zijn!

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN RMC-PM4506E VAN REDMOND

- 6 automatische kookprogramma's
- Bereidt onder druk:
 - 2 keer zo snel
 - de vitamines en voedingswaarden worden behouden
- Capaciteit van de kom: 4,8 lt
- Anti-aanbak laag van de kom Daikin®
- LCD-display
- Warmhoudfunctie (autoverwarming), tot 8 uur
- Start uitstel functie, tot 24 uur
- Verwarmingsfunctie, tot 8 uur

¡ATENCIÓN!

RECOMENDACIONES Y EXIGENCIAS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS PLATOS

En las recetas de este libro se menciona el peso de los productos pelados y totalmente preparados. Las proporciones exactas no están dadas por casualidad – su cumplimiento ayudará a lograr excelentes resultados. Con el cambio de estos indicadores el tiempo de preparación de los platos puede variar. En el período de preparación también puede influir la zona geográfica, el período de producción y el grado de enfriamiento del producto. En caso de una preparación insuficiente debe aumentar el tiempo de preparación al deseado para adaptarse a su gusto.

Si durante la preparación le surge alguna pregunta, diríjase a la sección **«Recomendaciones para la preparación»** del manual de instrucciones de este robot de cocina. En esta sección se describen los errores básicos realizados al cocinar en el robot de cocina, que a veces pueden conducir a resultados insatisfactorios y se analizan las posibles causas de su aparición y las formas de eliminación.

En la preparación de platos que no requieren grandes cantidades de líquido (paella, productos horneados, etc.), la válvula de salida de vapor se puede abrir inmediatamente después del final del proceso de preparación. Si se preparan bajo presión platos líquidos o purés, es necesario esperar 5–10 minutos para que el aparato se enfríe y sólo entonces abrir la válvula. De lo contrario, es posible se libere líquido caliente junto con el vapor que sale.

6 PROGRAMAS
AUTOMÁTICOS DE PREPARACIÓN



Los robots de cocina **REDMOND** son cada vez más populares entre los amantes de la comida saludable en todo el mundo. Combinando las funciones de una amplia gama de electrodomésticos, economiza espacio en casa y tiempo libre a sus respectivos dueños. La preparación de los platos en el robot de cocina también amplía la dieta de los niños y aporta una agradable variedad a su menú dietético.

Función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (conservador de calor)

La función se activa automáticamente a la finalización del programa de preparación y puede mantener el plato caliente hasta 8 horas.

Función de programador de inicio

La función de programador de inicio permite fijar el diapasón de tiempo, al transcurso del cual comienza el trabajo del programa de preparación elegido. Un desayuno saludable, una comida caliente, una cena exquisita - ¡todo estará preparado a su tiempo!

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL REDMOND RMC-PM4506E

- 6 programas automáticos de preparación
- Cocina bajo presión:
 - 2 veces más rápido
 - conserva todas las sustancias útiles
- Volumen del recipiente: 4,8 l
- Recubrimiento del recipiente antiadherente Daikin®
- Pantalla LED
- Función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (conservador de calor), hasta 8 horas
- Función de programador de inicio, hasta 24 horas
- Función de recalentamiento de platos, hasta 8 horas

ATTENZIONE!

CONSIGLI E REQUISITI PER IL PROCESSO DI COTTURA

Nelle ricette di questo libro viene indicato il peso degli ingredienti spelati e completamente pronti. Le proporzioni esatte non sono indicate casualmente, seguendole potrete raggiungere ottimi risultati. Cambiando questi dati il tempo di cottura può variare. Sul tempo di cottura può influire anche la zona geografica, la data di produzione e il grado di raffreddamento dell'ingrediente. Se il piatto non è pronto, aumentate a vostro piacimento il tempo fino quando la cottura non sarà completata.

Se nel corso della preparazione, avete avuto delle difficoltà, rivolgetevi alla sezione «**Consigli di preparazione**» del manuale d'uso presente nella confezione della pentola a pressione multifunzionale che state utilizzando. In questa sezione sono elencati gli sbagli più frequenti che si fanno utilizzando il multicooker, che a volte possono portare ad un risultato non soddisfacente, e sono anche considerate le possibili motivazioni e i modi per affrontarli.

Con la cottura dei piatti, che non necessitano di grande quantità di liquido (risotto, prodotti da forno etc.) la valvola per l'uscita del vapore si può aprire subito dopo il termine del processo di cottura. Se con la pressione alta vengono cucinati piatti liquidi o cremosi, prima di aprire la valvola è necessario aspettare 5-10 minuti prima che l'apparecchio raffredda. Altrimenti può verificarsi che insieme al vapore escano schizzi di liquido caldo.

6 PROGRAMMI
AUTOMATICI DI COTTURA



Le pentole multifunzionali e le pentole a pressione multifunzionali **REDMOND** stanno diventando molto popolari in tutto il mondo fra le persone che apprezzano un nutrimento sano. Unendo in un apparecchio le funzioni di una serie completa di elettrodomestici da cucina permette all'utente di risparmiare tempo e spazio in casa. I piatti preparati nel multicooker consentono di ampliare anche la dieta per i bambini e renderanno più varia la scelta dei vostri piatti dietetici.

La funzione di mantenimento della temperatura dei piatti pronti (tenuta in caldo)

La funzione si attiva automaticamente al termine del programma di cottura e può mantenere il piatto caldo per 8 ore.

Funzione di riscaldamento dei piatti

La funzione di partenza ritardata permette di specificare l'intervallo di tempo, nel quale si attiva il programma di cottura prescelto. Una colazione sana, un pranzo caldo e una cena raffinata – tutto sarà pronto al momento esatto!

CARATTERISTICHE TECNICHE REDMOND RMC-PM4506E

- 6 programmi automatici di cottura
- Cucina a pressione:
 - 2 volte più veloce
 - conserva tutte le sostanze nutrienti
- Capacità del recipiente: 4,8 l
- Il rivestimento del recipiente Daikin®
- Display a LED
- Funzione di mantenimento della temperatura dei piatti (tenuta in caldo), fino a 8 ore
- Funzione dell'avvio ritardato, fino a 24 ore
- Funzione del riscaldamento dei piatti, fino a 8 ore

ACHTUNG!

EMPFEHLUNGEN UND ANFORDERUNGEN ZUM ZUBEREITUNGSVORGANG VON GERICHTEN

In den Rezepten dieses Buches ist das Gewicht der geschälten und komplett zubereiteten Lebensmittel hingewiesen. Die genauen Proportionen sind nicht zufällig gegeben, ihre Beachtung ist zu befolgen und einzuhalten, sie werden Ihnen helfen, hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Mit der Änderung dieser Indikatoren kann sich Kochzeit unterscheiden. Die Kochzeit kann auch von dem geografischen Gebiet, von dem Zeitraum der Herstellung und von dem Grad der Kühlung des Nahrungsmittels abhängen. Wenn das Gericht nicht vollständig zubereitet ist, ist die Kochzeit für die Gerichtzubereitung nach Ihrem Geschmack und Wunsch zu verlängern.

Wenn Sie im Zuge der Zubereitung irgendeine Fragen haben, schauen Sie dem Abschnitt der Anleitung dieses Multi-Schnellkochers „**Kochtipps**“ nach. Dieser Abschnitt beschreibt die grundlegenden Fehler, die bei Kochen mit Multikocher gemacht werden, die manchmal zu unbefriedigendem Ergebnis führen können. Der Abschnitt zeigt auch die möglichen Ursachen für ihr Auftreten und ihre Beseitigungswege.

Bei Zubereitung der Gerichte, die grosse Menge Flüssigkeit (Pilau, Gebäck usw.) nicht brauchen, kann man das Dampfauslassventil sofort am Kochenden öffnen. Wenn unter Dampfdruck die flüssigen oder breiigen Gerichte gekocht werden, ist es 5–10 Minuten zu warten, dass das Gerät abgekühlt ist, und nur danach das Ventil zu öffnen. Sonst können Wasserdampfexplosionen kommen.

6 AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME



Die Multikocher und – Multi-Schnellkocher **REDMOND** werden unter den Liebhabern der gesunden Ernährung weltweit immer beliebter. Die Kombination der Funktionen einer Reihe von Küchengeräten erlaubt den Platz in der Küche und die persönliche Zeit der jeweiligen Inhaber zu sparen. Dank Multikocher können Sie auch Fertiggerichte sowie Kinderernährung zubereiten, eine Vielfalt in Ihrem Diät-Menü zubringen.

Warmhaltefunktion fertiger Gerichte (Autoaufwärm)

Die Funktion wird am Ende des Kochprogramms automatisch aktiviert und kann ein Gericht bis zu 8 Stunden warm halten.

Funktion des verzögerten Starts

Verzögerter Start – Modus Funktion erlaubt einen Zeitraum anzugeben, wann das gewählte Programm mit dem Kochen beginnen soll. Ein gesundes Frühstück, warmes Mittagessen, Gourmet-Abendessen – alles wird fristgerecht zubereitet sein!

TECHNISCHE DATEN VON REDMOND RMC-PM4506E

- 6 automatische Kochprogramme
- Kochen unter Druck:
 - 2-mal schneller
 - erhält alle Vitamine und Nährstoffe
- Fassungsvermögen des Topfs: 4,8 L
- Keramik-Antihaftbeschichtung des Topfs von Daikin®
- LED Display
- Warmhaltefunktion fertiger Gerichte (Autoaufwärm) bis zu 8 Stunden
- Funktion des verzögerten Starts bis zu 24 Stunden
- Aufwärmfunktion zu 8 Stunden

ATENÇÃO!

RECOMENDAÇÕES E EXIGÊNCIAS NO PROCESSO DE COZIMENTO

Nas receitas deste livro, é mencionado o peso dos produtos, devidamente descascados e preparados. As proporções exactas não são calculadas por casualidade - o seu cumprimento ajudará a obter resultados excelentes. Com a mudança destas indicações, o tempo de preparação dos alimentos pode variar. No período de preparação o factor zona geográfica, período de produção e grau de arrefecimento do produto podem ter influência. No caso de o tempo de preparação ser insuficiente, deve aumentar para a preparação desejada, e adequada ao seu gosto.

Se durante a preparação surgir alguma dúvida, consulte a secção **“Recomendações para a preparação”** do manual de instruções deste robô de cozinha. Nesta secção descreve-se os erros básicos realizados ao cozinhar no robô de cozinha, que às vezes podem conduzir a resultados pouco satisfatórios, também se analisam as possíveis causas do seu aparecimento e a forma de os eliminar.

A preparação de alimentos que não requerem grandes quantidades de líquido (paelha, assados, etc.), a válvula de saída de vapor pode ser aberta imediatamente após terminar o processo de preparação. Se preparar sob pressão, alimentos líquidos ou purés, é necessário esperar 5–10 minutos para que o robô esfrie e só depois pode abrir a válvula. Cuidado, pois se não cumprir esta regra, é bem provável que com o vapor também saia líquido quente.

6 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



Os robôs de cozinha da **REDMOND** são cada vez mais populares entre os apreciadores da comida saudável em todo o Mundo. Combinando as amplas funções da sua gama de electrodoméstico, economiza espaço e tempo livre aos seus proprietários. A preparação dos alimentos no robô, também contempla a alimentação das crianças e oferece uma variedade agradável ao seu menu dietético.

Função da manutenção da temperatura dos alimentos prontos (conservador de calor)

A função ativa-se automaticamente após o final do programa de preparação, e pode manter o alimento quente até 8 horas.

Função do programador de início

Esta função permite definir o campo de tempo elegido, durante o qual a preparação do programa começará. Um pequeno-almoço saudável, uma comida quente, um requintado jantar – tudo estará preparado a tempo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO REDMOND RMC-PM4506E

- 6 programas automáticos de preparación
- Cozinha sob pressão:
 - 2 vezes mais rápido
 - mantém todos os nutrientes úteis
- Volume do recipiente: 4,8 l
- Recobrimento do recipiente antiaderente Daikin®
- Visor LED
- Função de manter a temperatura dos alimentos cozinhados (conservador de calor), até 8 horas
- Função de programador de início, até 24 horas
- Função de reaquecimento dos alimentos, até 8 horas

ATTENTION!

RECOMMANDATIONS ET EXIGENCES PROCESSUS DE CUISSON

Dans les recettes de ce livre sont mentionnés les quantités et les poids des ingrédients prêts pour la cuisson. Respectez les proportions exactes indiquées pour obtenir un bon résultat! En changeant les proportions, le temps de cuisson peut également être changé, en fonction de la température des ingrédients réfrigérés ou congelés. Si le plat n'est pas suffisamment cuit, vous pouvez prolonger le temps de cuisson selon votre goût.

Si vous rencontrez des problèmes au cours de vos programmations, vous pouvez consulter le chapitre « **Recommandations de cuisson** » du Mode d'emploi du multicuiseur. Dans ce chapitre sont mentionnés les erreurs rencontrées dans la programmation des plats, pouvant provoquer un défaut de fonctionnement du multicuiseur et mentionne les causes possibles d'erreurs, ainsi que les solutions pour les corriger.

Pendant la cuisson des plats qui ne demandent pas une grande quantité de liquide (pilaf, gâteau, etc.), vous pouvez ouvrir la soupape vapeur immédiatement à la fin de la cuisson. Si vous préparez, des plats liquides ou des purées, sous pression, attendez le refroidissement de l'appareil durant 5 à 10 minutes avant d'ouvrir la soupape vapeur, afin d'éviter la sortie de liquide chaud, ainsi que de la vapeur.

6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES



Les multicuiseurs et les multicuiseurs-autocuiseurs **REDMOND** sont de plus en plus populaires parmi les amateurs de cuisine saine dans le monde. En cumulant les fonctions de nombreux appareils de cuisine, ils économisent de l'espace dans la maison et le temps personnel de leurs propriétaires. Les plats préparés avec les multicuiseurs **REDMOND** apportent une grande diversité dans la confection des repas pour vos enfants, ainsi que pour vous-même en assurant un équilibre diététique et naturel à votre alimentation.

Maintien de la température des plats préparés (Autoréchauffage)

Cette fonction s'exécute automatiquement à la fin de la cuisson et peut garder un plat chaud jusqu'à 8 heures.

Fonction départ différé

Cette fonction départ différé vous permet de choisir une plage de temps pour le démarrage du programme de cuisson choisi. Un petit déjeuner sain, un déjeuner chaud, un dîner gastronomique-tout sera prêt à l'heure désirée!

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE **REDMOND RMC-PM4506E**

- 6 programmes automatiques de cuisson
- Cuisine sous pression
 - 2 fois plus vite
 - conserve tous les éléments nutritifs
- Volume de la cuve: 4,8 L
- Revêtement de la cuve antiadhésif Daikin®
- Ecran LED
- Fonction maintient de la température des plats préparés (autoréchauffage) – jusqu'à 8 heures
- Fonction départ différé-jusqu'à 24 heures
- Fonction réchauffage des plats préparés – jusqu'à 8 heures

Salads and Appetizers

recipe 1



Prawn and tomato salad

recipe 2



Warm prawn salad

recipe 3



Chicken liver pate

Porridges

recipe 4



Oatmeal

recipe 5



Rice cereal

Soups

recipe 6



Onion soup

recipe 7



Tomato soup

recipe 8



Garlic soup

recipe 9



Minestrone

recipe 10



Cream of spinach soup

recipe 11



Cream of vegetable soup

recipe 12



Cream of pumpkin soup

recipe 13



Cream of salmon soup

Main Course

recipe 14



Fried chicken

recipe 15



Chicken with herbs

recipe 16



Cheese stuffed chicken cutlets

recipe 17



Fried turkey with arbecue sauce

recipe 18



Stuffed quails

recipe 19



Munich style duck breast

recipe 20



Pork in cream

recipe 21



Pork shank

recipe 22



Porchetta

recipe 23



Pork with spinach and tomatoes

recipe 24



Pork nuggets on a stick

recipe 25



Pork ragout

recipe 26



Beef steak

recipe 27



Veal scallops with penny buns

recipe 28



Beef bourguignon

recipe 29



Blanquette de veau

recipe 30



Roast meat

recipe 31



Lamb and prune tajine

recipe 32



Veal polenta

recipe 33



Beef chili

recipe 34



Savoury
South-West chili

recipe 35



Vegetarian chili

recipe 36



Mexican style beef

recipe 37



Chanfaina

recipe 38



Assorted fish

recipe 39



Trout steak

recipe 40



Cheese stuffed trout

recipe 41



Trout in foil

recipe 42



Zander Al Forno

recipe 43



Sicilian style
gilt head bream

recipe 44



Moroccan style
fish tajine

recipe 45



Mediterranean style
goulash

recipe 46



Beef pilaf

recipe 47



Seafood paella

recipe 48



Mushroom
and shrimp paella

recipe 49



Gorgonzola
and radicchio risotto

recipe 50



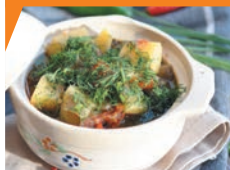
Seafood risotto

recipe 51



Bean risotto

recipe 52



Vegetable ragout

recipe 53



Omelette

recipe 54



Andalusian style omelette

recipe 55



Bacon and tomato eggs

recipe 56



Aubergines and beef

recipe 57



Spanish style stuffed peppers

recipe 58



Stuffed peppers

recipe 59



Lasagne

Fries

recipe 60



French fries

recipe 61



Chicken nuggets

recipe 62



Deep fried chicken wings

recipe 63



Deep fried calamari

recipe 64



Tapas

Side Dishes

recipe 65



Mashed potatoes

recipe 66



Celeriac puree

recipe 67



Fried potatoes
with mushrooms

recipe 68



Boiled red beans

recipe 69



Boiled rice

recipe 70



Rice and vegetables

Steamed Dishes

recipe 71



Steamed vegetables

recipe 72



Steamed cutlets
with rice

recipe 73



Steamed tilapia
with vegetables

recipe 74



Steamed salmon
with potatoes

recipe 75



Crispy nut
crust salmon

Sauces

recipe 76



Bechamel sauce

recipe 77



Bolognese sauce

Bread

recipe 78



Wheat bread

recipe 79



Pan de Pascua

recipe 80



Focaccia

Pastry

recipe 81



Sponge cake

recipe 82



Charlotte

recipe 83



Chocolate cake

recipe 84



Quiche

recipe 85



Tortilla

recipe 86



Tarta de Santiago

recipe 87



Seafood pizza

recipe 88



Four cheese pizza

Fondue

recipe 89



Cheese fondue

recipe 90



Chocolate fondue

Jam/ Dessert

recipe 91



Chocolate and
orange mousse

recipe 92



Chocolate panna cotta

recipe 93



Melting chocolate

recipe 94



Apple flan

recipe 95



Crema catalana

recipe 96



Cheesecake

recipe 97



Apples with nuts

recipe 98



Orange jam

Beverages

recipe 99



Fruit drink

recipe 100



Mulled wine

Salads and Appetizers

recipe 1



Chicken and calamari salad

INGREDIENTS:

Chicken breast – 180 g	Cream – 70 ml
Calamari – 140 g	Salt
Boiled rice – 120 g	Spices
Butter – 30 g	

DIRECTIONS

Cut the calamari and chicken breast into thin straws. Put the butter into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the chicken and calamari into the bowl. Fry, mixing occasionally. The 9th minute into the programme add the rest of the ingredients and mix well. Fry, stirring occasionally. The 12th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**.

NL Zachte kipsalade

INGREDIËNTEN:

180 gr kipfilet	70 ml room
140 gr inktvis	zout
120 gr gekookte rijst	kipkruiden
30 gr boter	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de inktvis en kip in dunne reepjes. Leg de boter in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de inktvis en kip in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Voeg 9 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de rest van de ingrediënten in de kom en roer het geheel goed door. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 12e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Ensalada con pollo y calamares

INGREDIENTES:

Pollo (pechuga) – 180 gr	Crema – 70 ml
Calamar – 140 gr	Sal
Arroz hervido – 120 gr	Especias
Mantequilla – 30 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Los calamares y el pollo cortarlos en tiras pequeñas. En el recipiente del robot de cocina colocar la mantequilla. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar el pollo y el calamar. Cocinar, removiendo. A 9 minutos en el recipiente añadir todos los ingredientes restantes y remover. Cocinar, removiendo. A 12 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Insalata con il pollo e i calamari

INGREDIENTI:

Pollo (petto) – 180 g	Panna – 70 ml
Calamari – 140 g	Sale
Riso cotto – 120 g	Spezie
Burro – 30 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i calamari e il pollo a strisce sottili. Inserire il burro nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare i programmi **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente il pollo e i calamari. Cucinare mescolando. 9 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente tutti gli ingredienti rimasti e mescolare. Cucinare mescolando. 12 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**.

DE Salat mit Hähnchen und Tintenfischen

ZUTATEN:

Hühnerbrüste – 180 g	Sahne – 70 ml
Tintenfisch – 140 g	Salz
Gekochter Reis – 120 g	Gewürze
Butter – 30 g	

ZUBEREITUNG

Die Tintenfische und Hähnchen in feine Streifen schneiden. Die Butter in Multi-Schnellkochtopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 3 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Huhn und Tintenfisch in Topf geben. Unter Rühren kochen. 9 Minuten nach Ablauf der Kochzeit alle restlichen Zutaten in Topf geben und vermischen. 12 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen.

PT Salada de frango e lulas

INGREDIENTES:

Frango (peito) – 180 gr	Natas – 70 ml
Lulas – 140 gr	Sal
Arroz cozido – 120 gr	Especiarias
Manteiga – 30 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as lulas e o frango em pedaços pequenos. Colocar a manteiga na tigela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Depois de 3 minutos do início colocar o frango e as lulas. Cozinhar mexendo. Depois de 9 minutos adicionar os restantes ingredientes e cozinhar mexendo sempre. Depois de 12 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**.

FR Salade au poulet et aux calamars

INGRÉDIENTS:

Poulet (poitrine) – 180 g	Crème – 70 ml
Calamar – 140 g	Sel
Riz cuit – 120 g	Épices
Beurre – 30 g	

PRÉPARATION

Couper les calmars et le poulet en fine julienne. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve le poulet et le calamar. Cuire, en remuant. Après 9 minutes, ajouter dans la cuve, tous les ingrédients restants et mélanger. Cuire, en remuant. Après 12 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**.

Salads and Appetizers

recipe 2



Warm prawn salad

INGREDIENTS:

Peeled tiger prawns – 100 g	Ginger root – 2 g
Courgette – 80 g	Vegetable oil – 30 ml
Cherry tomatoes – 80 g	Olive oil – 10 ml
Avocado – 80 g	Salt
Lettuce leaves – 20 g	Spices
Fresh red sweet basil – 5 g	

DIRECTIONS

Peel the prawns, leave the tail fans. Dice the courgette and avocado into 1 cm cubes. Fine grate the ginger root, cut the cherry tomatoes into halves, chop the sweet basil and rip the lettuce leaves. Combine the avocado, cherry tomatoes, lettuce leaves, ginger root, sweet basil, salt, vegetable oil in a separate container and mix. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4rd minute into the programme put the prawns and courgette into the bowl and level. The 7th minute into the programme turn over the prawns and courgette. The 9th minute into the programme press **„Reheat/Cancel”**. Top the salad mixture with warm prawns and courgette.

NL Warme salade met garnalen

INGREDIËNTEN:

100 gr tijgergarnalen	2 gr gember
80 gr courgettes	30 ml olie
80 gr cherry tomaten	10 olijfolie
80 gr avocado	zout
20 gr sla	kruiden
5 gr verse rode basilicum	

BEREIDINGSWIJZE

Pel de garnalen zonder het staartje te verwijderen. Snijd de courgettes en avocado in blokjes van 1 cm. Rasp de gember met een fijne rasp, snijd de cherry tomaten door de midden, hak de basilicum fijn en scheur de sla met de handen in stukjes. Mix de avocado, tomaten en sla in een aparte kom, voeg hier de gember, basilicum, olijfolie en zout toe en roer het geheel goed door. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de garnalen en courgettes in de kom. Draai deze op de 7e minuut om. Druk op de 9e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Maak een cirkel van courgettes op de slamix en leg de garnalen hier bovenop. Serveer als de garnalen en courgettes warm zijn.

ES Ensalada templada con gambas

INGREDIENTES:

Gambas rayadas peladas – 100 gr	Raíz de jengibre – 2 gr
Calabacín – 80 gr	Aceite vegetal – 30 ml
Tomates cherry – 80 gr	Aceite de oliva – 10 ml
Aguacate – 80 gr	Sal
Hoja de lechuga – 20 gr	Espicias
Albahaca roja fresca – 5 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Limpiar las gambas, dejando la cola. El calabacín y el aguacate cortarlos en cubitos de 1 cm. Pasar el jengibre por el rallador pequeño, los tomates cherry cortarlos por la mitad, picar la albahaca, romper con las manos la hoja de lechuga. En un recipiente aparte mezclar el aguacate, los tomates, la hoja de lechuga, añadir la raíz del jengibre, la albahaca, la sal, verter todo el aceite de oliva y remover. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar las gambas y el calabacín en una capa. A los 7 minutos dar la vuelta a las gambas y al calabacín. A los 9 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En la mezcla de ensalada colocar en círculo el calabacín y adornar con las gambas. Al servir los calabacines y las gambas han de estar templados.

IT Insalata tiepida con i gamberi

INGREDIENTI:

Gamberoni sgusciati – 100 g	Radice di zenzero – 2 g
Zucchini – 80 g	Olio vegetale – 30 ml
Pomodori ciliegine – 80 g	Olio d'olive – 10 ml
Avocado – 80 g	Sal
Fogli d'insalata – 20 g	Spezie
Basilico fresco – 5 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sgusciare i gamberi, lasciando il codino. Tagliare le zucchine e l'avocado a cubetti di 1 cm. Grattugiare finemente lo zenzero, tagliare i pomodorini ciliegine a metà, sminuzzare il basilico, strappare i fogli d'insalata con le mani. Mescolare in un recipiente l'avocado, i pomodori, i fogli d'insalata, la radice di zenzero, il basilico e il sale, versare il tutto con l'olio d'oliva e mescolare. Versare nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale l'olio vegetale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente uno strato di gamberi e zucchine. 7 minuti dopo la partenza girare le zucchine e i gamberi. 9 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Mettere sulla miscela d'insalata le zucchine formando un cerchio e decorare con i gamberi. Al momento del servizio mettere le zucchine e i gamberi tiepidi.

DE Warmer Salat mit Krevetten

ZUTATEN:

Geschälte Tigerkrevetten – 100 g	Ingwerwurzel – 2 g
Zucchini – 80 g	Pflanzenöl – 30 ml
Cherrytomaten – 80 g	Oliveöl – 10 ml
Avocado – 80 g	Salz
Salatblätter – 20 g	Gewürze
Frisches rotes Basilikum – 5 g	

ZUBEREITUNG

Die Tigerkrevetten schälen, aber den Schwanz lassen. Die Zucchini und Avocado in 1 cm große Würfel schneiden. Ingwer fein reiben, die Cherrytomaten halbieren, Basilikum mit Messer zerkleinern, Salat zupfen. In einem separaten Behälter Avocado, Tomaten, Salatblätter mischen, den Ingwer, Basilikum, Salz dazugeben, mit dem Olivenöl aufgießen und umrühren. In Multikochertopf das Pflanzenöl gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit eine Schicht von Tigerkrevetten und Zucchini in Topf geben. 7 Minuten nach Ablauf der Kochzeit Tigerkrevetten und Zucchini wenden. 9 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck «**Reheat/Cancel**» löschen. Auf die Salatmischung kreisförmig Zucchini geben und mit Krevetten anrichten. Beim Servieren Zucchini und Krevetten sollten warm sein.

PT Salada morna com gambas

INGREDIENTES:

Gambas descascadas – 100 gr	Raiz de gengibre – 2 gr
Curgete – 80 gr	Óleo – 30 ml
Tomate cherry – 80 gr	Azeite – 10 ml
Abacate – 80 gr	Sal
Folhas de alface – 20 gr	Especiarias
Manjeriço vermelho e fresco – 5 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Limpar as gambas, deixando a cauda. Corte em cubos de 1 cm a abóbora e o abacate. Ralar finamente o gengibre, os tomates cherry cortar a meio, picar o manjeriço, rasgar as folhas de alface com as mãos. Misturar tudo num recipiente adicionar o azeite e envolver. Na tijela do robô colocar o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 4 minutos colocar uma camada de gambas e curgete. Aos 7 minutos mexer. Aos 9 minutos cancelar o programa pressionando a tecla «**Reheat/Cancel**». Na mistura da salada colocar em círculo a curgete e decorar com as gambas. Ao servir, as curgetes e as gambas devem estar temperadas.

FR Salade tiède aux crevettes

INGRÉDIENTS:

Crevettes tigrées décortiquées – 100 g	Racine de gingembre – 2 g
Zucchini – 80 g	Huile végétale – 30 ml
Tomates cerise – 80 g	Huile d'olive – 10 ml
Avocat – 80 g	Sel
Feuilles de salade – 20 g	Epices
Basilic rouge frais – 5 g	

PRÉPARATION

Décortiquer les crevettes, en laissant les queues. Couper les zucchini et les avocats en dés de 1 cm. Râper finement le gingembre, couper en deux les tomates cerise, émincer le basilic, déchirer les feuilles de salade à la main. Dans un récipient, mélanger l'avocat, les tomates, les feuilles de salade, ajouter la racine de gingembre, le basilic, le sel, arroser le tout avec l'huile d'olive et mélanger. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve les crevettes et les zucchini en une couche. Après 7 minutes, retourner les crevettes et les zucchini. 9 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Déposer les zucchini en rond au-dessus de la salade mélangée et décorer avec les crevettes. Servir tièdes les zucchini et les crevettes.



Chicken liver pate

INGREDIENTS:

Chicken liver – 380 g
Onions – 100 g
Cream – 40 ml
Butter – 30 g

Vegetable oil – 20 ml
Grated nutmeg
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the liver and onions into 1 cm cubes. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the liver and onions into the bowl. Fry, stirring occasionally. The 11th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Allow the liver to cool, put it into a separate container, add the butter, cream, salt, spices and mix with a blender until smooth.

NL Kippenleverpate

INGREDIËNTEN:

380 gr kippenlever
100 gr uien
40 ml room
30 gram boter

20 ml olie
nootmuskaat
zout
kipkruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de lever en uien in blokjes van 1 cm. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien en de lever in de kom. Laat bakken en roer af en toe om. Druk op de 11e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Laat de kippenlever vervolgens afkoelen, leg deze in een aparte kom, voeg de boter, room, zout en kipkruiden toe en mix met een staafmixer tot een gladde massa.

ES Paté de hígado de pollo

INGREDIENTES:

Hígado de pollo – 380 gr
Cebolla – 100 gr
Crema – 40 ml
Mantequilla – 30 gr

Aceite vegetal – 20 ml
Nuez moscada (rallada)
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El hígado y la cebolla cortarlos en cubitos de 1 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla y el hígado. Cocinar, periódicamente removiendo. A 11 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. El hígado preparado dejarlo enfriar, colocar en un recipiente aparte, añadir la mantequilla, la crema, la sal, las especias y pasarlo por la batidora hasta conseguir una masa homogénea.

IT Paté di fegatini di pollo

INGREDIENTI:

Fegatini di pollo – 380 g	Olio vegetale – 20 ml
Cipolle dorate – 100 g	Noce moscata (grattugiata)
Panna – 40 ml	Sale
Burro – 30 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i fegatini e le cipolle a cubetti di 1 cm. Versare nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale l'olio vegetale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza inserire nel recipiente le cipolle e i fegatini. Cucinare mescolando periodicamente. 11 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Fare raffreddare i fegatini pronti, inserirli nel recipiente a parte, aggiungere il burro, la panna, il sale, le spezie e frullare fino ad ottenere una massa omogenea.

DE Hühnerleberpastete

ZUTATEN:

Hühnerleber – 380 g	Pflanzenöl – 20 ml
Zwiebeln – 100 g	Geriebene Muskatnuss
Rahm – 40 ml	Salz
Butter – 10 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Leber und Zwiebeln in 1 cm grosse Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit Zwiebeln und die Leber in Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren kochen. 11 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Zubereitete Leber abkühlen lassen, in separaten Behälter geben, die Butter, Sahne, Salz, Gewürze dazugeben und mit einem Stabmixer glatt rühren.

PT Patê de fígado de frango

INGREDIENTES:

Fígados de frango – 380 gr	Óleo – 20 ml
Cebola – 100 gr	Noz-moscada (ralada)
Natas – 40 ml	Sal
Manteiga – 30 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar em bocados de 1 cm o fígado e a cebola. Colocar na tigela do robô o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 4 minutos, adicione a cebola e os fígados. Cozinhando a mexer regularmente. Aos 11 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”. Depois deixar esfriar o preparado num recipiente separado e juntar a manteiga, natas, sal, e as especiarias, bater tudo com a batedeira até obter uma massa homogênea.

FR Pâté de foie de poulet

INGRÉDIENTS:

Foie de poulet – 380 g	Huile végétale – 20 ml
Oignon – 100 g	Noix de muscade (râpée)
Crème – 40 ml	Sel
Beurre – 30 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le foie et l'oignon en dés de 1 cm. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer l'oignon et le foie dans la cuve. Cuire, en remuant de temps en temps. 11 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Refroidir le foie cuit, le déposer dans un récipient, ajouter le beurre, la crème, le sel, les épices et mixer avec un blender jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Porridges

recipe 4



NL Havermout

INGREDIËNTEN:

100 gr havervlokken
750 ml melk
20 gram boter
zout
suiker

BEREIDINGSWIJZE

Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **10 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Roer de bereide havermout goed door voor serveren.

Porridge

INGREDIENTS:

Oats – 100 g
Milk – 750 ml
Butter – 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Put all the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF** and then select **10 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Stir well before serving.

ES Papilla de avena

INGREDIENTES:

Copos de avena – 100 gr
Leche – 750 ml
Mantequilla – 20 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

En el recipiente del robot de cocina colocar todos los ingredientes y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF** tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Remover la papilla preparada.

IT Pappe di avena

INGREDIENTI:

Fiocchi d'avena – 100 g
Latte – 750 ml
Burro – 20 g
Sale
Zucchero

MODALITÀ DI COTTURA

Inserire nel recipiente tutti gli ingredienti e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF** il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Mescolare la pappa pronta.

DE Haferbrei

ZUTATEN:

Haferflocken – 100 g
Milch – 750 ml
Butter – 20 g
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in Multi-Schnellkochtopf geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Zubereiteten Brei umrühren.

PT Papa de flocos de aveia

INGREDIENTES:

Flocos de aveia – 100 gr
Leite – 750 ml
Manteiga – 20 gr
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque todos os ingredientes na tigela do robô e misture bem. Feche a tampa e a válvula de saída de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhar até ao final do programa. Agitar bem antes de servir.

FR Bouillie de flocons d'avoine

INGRÉDIENTS:

Flocons d'avoines – 100 g
Lait – 750 ml
Beurre – 20 g
Sel
Sucre

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **10 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Mélanger la bouillie.

Porridges

recipe 5



Rice porridge

INGREDIENTS:

Rice – 100 g
Milk – 650 ml
Butter – 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Put all the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF** and then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Stir well before serving.

NL Rijstepap

INGREDIËNTEN:

100 gr dessertrijst
650 ml melk
20 gram boter
zout
suiker

BEREIDINGSWIJZE

Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Roer de pap vervolgens goed door.

ES Papilla de arroz

INGREDIENTES:

Arroz – 100 gr
Leche – 650 ml
Mantequilla – 20 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

En el recipiente del robot de cocina colocar todos los ingredientes y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Remover la papilla preparada.

IT Pappa di riso

INGREDIENTI:

Riso – 100 g
Latte – 650 ml
Burro – 20 g
Sale
Zucchero

MODALITÀ DI COTTURA

Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Mescolare la pappa pronta.

DE Milchreis

ZUTATEN:

Reis – 100 g
Milch – 650 ml
Butter – 20 g
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in Multi-Schnellkochtopf geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Zubereiteten Brei umrühren.

PT Papas de arroz

INGREDIENTES:

Arroz – 100 gr
Leite – 650 ml
Manteiga – 20 gr
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque todos os ingredientes na tigela do robô e misture bem. Fechar a tampa e a válvula de saída de vapor. Ligue o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao final do programa, e depois abrir a válvula de vapor para este sair. Mexer a papa preparada.

FR Riz au lait

INGRÉDIENTS:

Riz – 100 g
Lait – 650 ml
Beurre – 20 g
Sel
Epices

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Mélanger la bouillie.

Soups

recipe 6



Onion soup

INGREDIENTS:

Onions – 400 g
Butter – 50 g
Flour – 20 g
White wine – 250 ml

Vegetable oil – 30 ml
Beef stock – 1 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut the onions into thin straws. Pour the oil and put the butter into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the onions into the bowl. Cook, stirring occasionally. The 10th minute into the programme add the flour, wine and mix. The 14th minute into the programme press **„Reheat/Cancel”**. Pour the beef stock into the bowl, add salt and spices, mix well. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **15 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Uiensoep

INGREDIËNTEN:

400 gr uien
50 gr boter
20 gr bloem
250 ml witte wijn

30 ml olie
1 lt rundvleesbouillon
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de uien in dunne reepjes. De plantaardige olie in de pan van de multicooker gieten en de roomboter erbij doen. Het programma **FRY/DEEP FRY** instellen. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien in de kom. Laat bakken en roer af en toe om. Voeg op de 10e minuut de bloem en wijn toe en roer het geheel goed door. Laat bakken en blijf goed doorroeren. Stop het programma op de 14e minuut door op de knop **„Reheat/Cancel”** te drukken. Voeg bouillon, zout en kruiden in de kom en roer goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **15 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma. Open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Sopa de cebolla

INGREDIENTES:

Cebolla – 400 gr
Mantequilla – 50 gr
Harina – 20 gr
Vino blanco – 250 ml

Aceite vegetal – 30 ml
Caldo de ternera – 1 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la cebolla en tiras finas. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal y colocar la mantequilla. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta atrás en el recipiente colocar la cebolla. Cocinar, removiendo. A los 10 minutos en el recipiente añadir la harina, verter el vino y remover. Cocinar, continuamente removiendo. A los 14 minutos cambiar el programa pulsando el botón **„Reheat/Cancel”**. En el recipiente verter el caldo, añadir la sal y las especias, remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Zuppa di cipolle

INGREDIENTI:

Cipolle dorate – 400 g	Olio vegetale – 30 ml
Burro – 50 g	Brodo di manzo – 1 l
Farina – 20 g	Sale
Vino bianco – 250 ml	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le cipolle a strisce sottili. Versare l'olio vegetale e inserire il burro nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del programma inserire nel recipiente le cipolle. Cucinare mescolando. 10 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente la farina, versare il vino e mescolare. Cucinare, mescolando continuamente. 14 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Versare nel recipiente il brodo, aggiungere il sale e le spezie e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **15 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, Successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Zwiebelsuppe

ZUTATEN:

Zwiebeln – 400 g	Pflanzenöl – 30 g
Butter – 50 g	Rinderbrühe – 1 L
Mehl – 20 g	Salz
Weißwein – 250 ml	Gewürze

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochertopf gießen und Butter dazugeben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit die Zwiebeln in den Topf geben. Unter Rühren kochen. Nach 10 Minuten nach der eingestellten Kochzeit den Mehl in den Topf dazugeben, den Wein gießen und vermischen. Ständig umrührend kochen. Nach 14 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Die Brühe in den Topf gießen, mit Salz und Gewürze abschmecken, umrühren. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **15 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Sopa de cebola

INGREDIENTES:

Cebola – 400 gr	Óleo vegetal – 30 ml
Manteiga – 50 gr	Caldo de vitela – 1 litro
Farinha – 20 gr	Sal
Vinho branco – 250 ml	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a cebola em tiras finas. Coloque o óleo e a manteiga na tija. Escolher o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 4 minutos após o início coloque a cebola, e vá mexendo. Aos 10 minutos adicione a farinha, o vinho mexendo continuamente. Aos 14 minutos pare o programa pressionando o botão **“Reheat/Cancel”**. Adicione o caldo de vitela, sal e as especiarias e mexa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Estabelecer o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhar até ao final do programa, depois abrir a válvula para sair o vapor.

FR Soupe à l'oignon

INGRÉDIENTS:

Oignon – 400 g	Huile végétale – 30 ml
Beurre – 50 g	Bouillon de bœuf – 1 l
Farine – 20 g	Sel
Vin blanc sec – 250 ml	Épices

PRÉPARATION

Couper les oignons en julienne fine. Verser l'huile végétale et déposer le beurre dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les oignons dans la cuve. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 10 minutes, ajouter la farine dans la cuve, verser le vin et remuer. Laisser cuire en remuant. Après 14 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Verser le bouillon, ajouter le sel et les épices dans la cuve, puis mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL**, puis le mode **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, ouvrir la soupape vapeur et laisser la vapeur s'évacuer.

Soups

recipe 7



Tomato soup

INGREDIENTS:

Tomatoes – 500 g	Chili paste – 5 g
Bell peppers – 80 g	Olive oil – 30 ml
Onions – 80 g	Water – 600 ml
Tomato paste – 70 g	Salt
Ginger root – 10 g	Spices

DIRECTIONS

Dice the ginger root and vegetables into 1.5–2 cubes. Put all the ingredients into the bowl and mix well. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Then mix the soup with a blender until smooth.

NL Tomatensoep

INGREDIËNTEN:

500 gr tomaten	5 gr chilipasta
80 gr paprika	30 ml olijfolie
80 gr uien	600 ml olie
70 gr tomatenpuree	zout
10 gr gember	kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de gember en groenten in blokjes van 1,5–2 cm. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Mix de soep vervolgens met een staafmixer tot een gladde massa.

ES Sopa de tomate

INGREDIENTES:

Tomates – 500 gr	Pasta chile – 5 gr
Pimiento búlgaro – 80 gr	Aceite de oliva – 30 ml
Cebolla – 80 gr	Agua – 600 ml
Pasta de tomate – 70 gr	Salt
Jengibre (raíz) – 10 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El jengibre y las verduras cortarlos en cubitos de 1,5–2 cm. Colocar todos los ingredientes en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. La sopa preparada pasarla por la batidora hasta conseguir una masa uniforme.

IT Zuppa di pomodoro

INGREDIENTI:

Pomodori – 500 g	Pasta chilli – 5 g
Peperoni – 80 g	Olio d'oliva – 30 ml
Cipolle dorate – 80 g	Acqua – 600 ml
Concentrato di pomodoro – 70 g	Sale
Zenzero (radice) – 10 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare lo zenzero e le verdure a cubetti di 1,5–2 cm. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Frullare la zuppa pronta fino ad ottenere una massa omogenea.

PT Sopa de tomate

INGREDIENTES:

Tomate – 500 gr	Pimenta – 5 gr
Pimento – 80 gr	Azeite – 30 ml
Cebola – 80 gr	Água – 600 ml
Puré de tomate – 70 gr	Sal
Gengibre – 10 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o gengibre e os legumes em cubos de 1,5–2 cm. Colocar todos os ingredientes na tigela do robô e misturar bem. Fechar a tampa e a válvula de saída do vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao final do programa, e depois abrir a válvula e deixar sair o vapor. Bater a sopa já pronta num recipiente separado, com o liquidificador até a massa ficar homogênea.

DE Tomatensuppe

ZUTATEN:

Tomaten – 500 g	Chilipaste – 5 g
Paprika – 80 g	Olivenöl – 30 ml
Zwiebeln – 80 g	Wasser – 600 ml
Tomatenmark – 70 g	Salz
Ingwer (Wurzel) – 10 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Ingwer und Gemüse in 1,5–2 cm Würfel schneiden. Alle Zutaten in Multi-Schnellkochertopf geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauflassventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Zubereitete Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

FR Velouté de tomates

INGRÉDIENTS:

Tomates – 500 g	Pâte de chili – 5 g
Poivron – 80 g	Huile d'olive – 30 ml
Oignon – 80 g	Eau – 600 ml
Tomate concentré – 70 g	Sel
Gingembre (racine) – 10 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le gingembre et les légumes en dés de 1,5 à 2 cm. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL**, et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et faire sortir la vapeur. Mixer la soupe avec un blender jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Soups

recipe 8



Garlic soup

INGREDIENTS:

Chicken stock – 1.5 L
Eggs – 200 g (4 pcs)
Jamón serrano – 150 g
Chicken liver – 150 g
Wheat bread – 80 g (4 slices)

Garlic – 20 g
Olive oil – 40 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the liver and jamón serrano into 0.5 cm cubes. Thinly slice the garlic. Remove the crust off the bread, dice the bread into 1 cm cubes. Whisk eggs in a separate container. Pour the olive oil into the bowl and add the garlic. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 5th minute into the programme put the liver and jamón serrano into the bowl, mix. Cook, stirring occasionally. The 10th minute into the programme add the diced bread and mix. Cook, stirring occasionally. The 13th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Pour the chicken stock into the bowl, add salt and spices. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **15 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Then open the lid and add the eggs continuing to whisk. Close the lid but don't fix it. Leave the ready soup with the enabled **“Keep Warm”** for 5 minutes.

NL Knoflooksoep (Sopade Ajo)

INGREDIËNTEN:

1,5 lt kippenbouillon
4 eieren
150 gr Serranoham
150 gr kippenlever
80 gr witte brood

20 gr knoflook
40 ml olijfolie
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de uien in dunne reepjes. De plantaardige olie in de pan van de multicooker gieten en de roomboter erbij doen. Het programma **FRY/DEEP FRY** instellen. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien in de kom. Laat bakken en roer af en toe om. Voeg op de 10e minuut de bloem en wijn toe en roer het geheel goed door. Laat bakken en blijf goed doorroeren. Stop het programma op de 14e minuut door op de knop **„Reheat/Cancel”** te drukken. Voeg bouillon, zout en kruiden in de kom en roer goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **15 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma. Open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Vervolgens het deksel openen en de eieren, continu roerend, toevoegen. Het deksel sluiten zonder vast te zetten. De klaargemaakte soep 5 min in het **„Keep Warm”** regime laten staan.

ES Sopa de ajo

INGREDIENTES:

Caldo de pollo – 1,5 l
Huevo – 200 gr (4 ud.)
Jamón serrano – 150 gr
Hígado de pollo – 150 gr
Pan blanco – 80 gr (4 rebanadas)

Ajo – 20 gr
Aceite de oliva – 40 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la cebolla en tiras finas. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal y colocar la mantequilla. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta atrás en el recipiente colocar la cebolla. Cocinar, removiendo. A los 10 minutos en el recipiente añadir la harina, verter el vino y remover. Cocinar, continuamente removiendo. A los 14 minutos cambiar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente verter el caldo, añadir la sal y las especias, remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Después abrir la tapa y sin dejar de remover añadir los huevos. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Dejar la sopa preparada en el programa **«Keep Warm»** 5 minutos.

IT Zuppa di aglio (Sopade Ajo)

INGREDIENTI:

Brodo di pollo – 1,5 l	Aglio – 20 g
Uova – 200 g (4 pz.)	Olio d'oliva – 40 ml
Jamon serrano – 150 g	Sal
Fegatini di pollo – 150 g	Spezie
Pane bianco – 80 g (4 fette)	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare a cubetti di 0,5 cm lo jamon e i fegatini. Affettare l'aglio a fettine sottili. Togliere il crostino dal pane, tagliare la mollica a cubetti di 1 cm. In un recipiente a parte sbattere le uova con la frusta. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e inserire l'aglio. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto mescolando periodicamente. 5 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente lo jamon e i fegatini e mescolare. Cucinare mescolando. 10 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente il pane e mescolare. Cucinare mescolando periodicamente. 13 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Versare nel recipiente il brodo, aggiungere il sale e le spezie. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il regime **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **15 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Successivamente aprire il coperchio e mescolando continuamente aggiungere le uova. Chiudere il coperchio, ma non fissarlo. Lasciare la zuppa pronta con il regime **«Keep Warm»** per 5 minuti.

DE Knoblauchsuppe (Sopade Ajo)

ZUTATEN:

Hühnerbrühe – 1,5 L	Knoblauch – 20 g
Eier – 200 g (4 Stk.)	Olivenöl – 40 ml
Serrano-Schinken – 150 g	Salz
Hühnerleber – 150 g	Gewürze
Weißbrot – 80 g (4 Scheiben)	

ZUBEREITUNG

Die Hühnerleber und Serrano-Schinken in 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch in dünne Plättchen schneiden. Die Brotkrumen abschneiden, die Brotkrume in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Eier mit einem Schlagbesen in einem separaten Behälter rühren. Öl in den Multi-Schnellkochtopf gießen und Knoblauch dazugeben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Unter Rühren ohne Deckel garen. Nach 5 Minuten nach der eingestellten Kochzeit die Hühnerleber und Serrano-Schinken in den Topf geben, vermengen. Unter Rühren garen. Nach 10 Minuten das Brot in den Topf hinzufügen und umrühren. Unter gelegentlichem Rühren garen. Nach 13 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Die Brühe in den Topf gießen, mit Salz und Gewürze abschmecken. Zudecken und das Dampfventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **15 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Dann den Deckel öffnen und unter ständigem Rühren die Eier unterrühren. Zudecken, aber nicht einrasten. Die zubereitete Suppe für 5 Minuten im Modus **„Keep Warm“** ruhen lassen.

PT Sopa de alho

INGREDIENTES:

Caldo de galinha – 1,5 l	Alho – 20 gr
Ovos – 200 gr (4 ud.)	Azeite – 40 ml
Presunto – 150 gr	Sal
Fígados de frango – 150 gr	Especiarias
Pão branco – 80 gr (4 fatias)	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar os fígados e presunto em pedaços de 0,5 cm. O alho em lâminas finas. Retirar a crosta do pão, e cortar o miolo em bocados de 1 cm. Bater os ovos numa tijela à parte. Coloque na tijela do robô o azeite e junte o alho. Escolha o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhe com a tampa aberta, e vá mexendo. Após 5 minutos juntar os fígados e o presunto, e vá mexendo. Após 10 junte o pão e vá mexendo periodicamente. Após 13 minutos Reheat/Cancele o programa pressionando o botão **“Reheat/Cancel”**. Verta o caldo, junte o sal e as especiarias. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligue o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula para sair o vapor. Depois, abra a tampa e adicione os ovos batidos sem parar de mexer. Feche a tampa mas sem a bloquear. Depois da sopa pronta pressione **“Keep Warm”** por 5 minutos.

FR Soupe à l'ail (Sopa de Ajo)

INGRÉDIENTS:

Bouillon de poulet – 1,5 l	Ail – 20 g
Œufs – 200 g / 4 pc.	Huile d'olive – 40 ml
Jambon de Serrano – 150 g	Sel
Foie de poulet – 150 g	Epices
Pain blanc – 80 g / 4 pc.	

PRÉPARATION

Couper le foie et le jambon en dès de 0,5 cm. Couper l'ail en fines tranches. Enlever la croûte du pain, couper la mie en dès de 1 cm. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur – autocuiseur et déposer l'ail. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**, cuire avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. 5 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer le foie et le jambon dans la cuve, puis mélanger. Cuire, en remuant. Après 10 minutes, ajouter le pain dans la cuve et remuer. Laisser cuire en remuant de temps en temps. Après 14 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Verser le bouillon dans la cuve, ajouter le sel et les épices. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL**, puis le mode **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, ouvrir la soupape vapeur et laisser la vapeur s'évacuer. Puis, ouvrir le couvercle et ajouter les œufs en remuant constamment. Fermer le couvercle, sans l'enclencher. Laisser la soupe en mode **« Keep Warm »** durant 5 minutes.



Minestrone

INGREDIENTS:

Onions – 400 g
Tomatoes – 400 g
Carrots – 200 g
Celery – 100 g
Leeks – 100 g

Parmesan cheese – 20 g
Olive oil – 50 ml
Water – 2 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the vegetables into 0.5 cm cubes. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme add the onions, celery and carrots. Cook, stirring occasionally. The 14th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Add the rest of the ingredients (but cheese) and mix. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **15 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Add the cheese before serving.

NL Minestrone

INGREDIËNTEN:

400 gr uien
400 gr tomaten
200 gr wortelen
100 gr knolselderij
100 gr prei

20 gr Parmezaanse kaas
50 ml olijfolie
2 lt water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de groenten in blokjes van 0,5 cm. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien, knolselderij en wortelen in de kom van de multicooker. Laat bakken en roer het geheel af en toe door. Druk op de 14e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rest van de ingrediënten (behalve de kaas) in de kom en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **15 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma. Open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Bestrooi met kaas voor het serveren.

ES Minestrone

INGREDIENTES:

Cebolla – 400 gr
Tomates – 400 gr
Zanahoria – 200 gr
Apio (tallo) – 100 gr
Puerros – 100 gr

Queso parmesano – 20 gr
Aceite de oliva – 50 ml
Agua – 2 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Las verduras cortarlas en cubitos de 0,5 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla, el apio y la zanahoria. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 14 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente añadir los ingredientes restantes (excepto el queso) y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Antes de servir añadir el queso a la sopa.

IT Minestrone

INGREDIENTI:

Cipolle dorate – 400 g	Formaggio Parmigiano – 20 g
Pomodori – 400 g	Olio d'oliva – 50 ml
Carote – 200 g	Acqua – 2 l
Sedano (gambe) – 100 g	Sale
Porri – 100 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare finemente il parmigiano. Tagliare le verdure a cubetti di 0,5 cm. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle dorate, il sedano e le carote. Cucinare mescolando periodicamente. 14 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente tutti gli ingredienti rimasti(escluso il formaggio) e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **15 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Prima di servire aggiungere nella zuppa il formaggio.

DE Minestrone

ZUTATEN:

Zwiebeln – 400 g	Parmesan – 20 g
Tomaten – 400 g	Olivenöl – 50 ml
Karotten – 200 g	Wasser – 2 Liter
Sellerie (Stangen) – 100 g	Salz
Lauch – 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Gemüse in 0,5 cm Würfel schneiden. Öl in den Multi-Schnellkochertopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit Zwiebel, den Sellerie und Karotten in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren garen. Nach 14 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Alle restlichen Zutaten (ausser Käse) in den Topf dazugeben und vermengen. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **15 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Vor dem Servieren den Käse in die Suppe dazugeben.

PT Minestrone

INGREDIENTES:

Cebola – 400 gr	Queijo parmesão – 20 gr
Tomate – 400 gr	Azeite – 50 ml
Cenoura – 200 gr	Água – 2 l
Aipo (caule) – 100 gr	Sale
Alho francês – 100 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Ralar o parmesão finamente. Cortar os vegetais em pedaços de 0,5 cm. Na tijela do robô coloque o azeite. Estabelecer o sistema **FRY/DEEP FRY**, e cozinhar com a tampa aberta. Após 4 minutos adicionar a cebola, alho e cenoura, mexer periodicamente. Após 14 minutos Reheat/Cancelar o programa pressionando o botão **“Reheat/Cancel”**. Adicione os restantes ingredientes (excepto o queijo) e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Escolher o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhar até ao final do programa, depois abrir a válvula para sair o vapor. Antes de servir adicione o queijo à sopa.

FR Minestrone

INGRÉDIENTS:

Oignon – 400 g	Parmesan – 20 g
Tomates – 400 g	Huile d'olive – 30 ml
Carottes – 200 g	Eau – 2 l
Céleri (tige) – 100 g	Sel
Poireaux – 100 g	Epices

PRÉPARATION

Râper le parmesan avec une râpe à petits trous. Couper tous les légumes en dès de 0,5 cm. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve les poireaux, le céleri et les carottes. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 14 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Ajouter dans la cuve tous les ingrédients restants (sauf le fromage) et remuer. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL**, puis le mode **15 minutes**. Laisser cuire jusqu' à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser échapper la vapeur. Avant de servir, ajouter le fromage dans la soupe.



Cream of spinach soup

INGREDIENTS:

Frozen spinach – 200 g
Tomatoes – 100 g
Onions – 100 g
Butter – 20 g

Cream – 100 ml
Water – 300 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the tomatoes and onions into 1 cm cubes. Put all the ingredients (but cream) into the bowl, add spices and salt, pour water. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **20 minutes** cook time. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Add the cream and then mix the soup with a blender until smooth.

NL Spinazie crème soep

INGREDIËNTEN:

200 gr diepvries spinazie
100 gr tomaten
100 gr uien
20 gram boter

100 ml room
300 ml water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de tomaten en de uien in blokjes van 1 cm. Leg alle ingrediënten (behalve de room) in de kom van de multicooker-snelcooker en voeg zout, kruiden en water toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Schenk vervolgens de room in de soep en mix de soep met een staafmixer tot een gladde massa.

ES Crema-sopa de espinacas

INGREDIENTES:

Espinacas – 200 gr
Tomates – 100 gr
Cebolla – 100 gr
Mantequilla – 20 gr

Crema – 100 ml
Agua – 300 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Los tomates y la cebolla cortarlos en cubitos de 1 cm. Todos los ingredientes (excepto la crema) colocarlos en el recipiente del robot de cocina, añadir la sal, las especias y verter el agua. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. A la sopa preparada añadir la crema y pasarla por la batidora hasta conseguir una masa homogénea.

IT Zuppa cremosa con gli spinaci

INGREDIENTI:

Spinaci surgelati – 200 g
Pomodori – 100 g
Cipolle dorate – 100 g
Burro – 20 g

Panna – 100 ml
Acqua – 300 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i pomodori e le cipolle a cubetti di 1 cm. Inserire tutti gli ingredienti (esclusa la panna) nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, aggiungere il sale, le spezie e versare l'acqua. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Aggiungere la panna nella zuppa pronta e frullare fino ad ottenere una massa omogenea.

DE Spinatcremesuppe

ZUTATEN:

Tiefgefrorener Spinat – 200 g
Tomaten – 100 g
Zwiebeln – 100 g
Butter – 20 g

Sahne – 100 ml
Wasser – 300 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Tomaten und Zwiebeln in 1 cm Würfel schneiden. Alle Zutaten (ausser Sahne) in Multi-Schnellkochertopf geben, Salz und Gewürze dazugeben und mit Wasser aufgießen. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. In zubereitete Suppe die Sahne zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.

PT Sopa creme de espinafres

INGREDIENTES:

Espinafres – 200 gr
Tomates – 100 gr
Cebola – 100 gr
Manteiga – 20 gr

Natas – 100 ml
Água – 300 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o tomate e a cebola em cubos de 1 cm. Colocar todos os ingredientes (exceto as natas) na tijela do robô, juntar o sal, as especiarias e a água. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhe até ao final do programa e depois abrir a válvula para saída do vapor. Bater a sopa já pronta no liquidificador adicionando as natas, até ficar um creme homogêneo.

FR Velouté d'épinards

INGRÉDIENTS:

Epinards surgelés – 200 g
Tomates – 100 g
Oignon – 100 g
Beurre – 20 g

Crème – 100 ml
Eau – 300 ml
Sel
Épices

PRÉPARATION

Couper les tomates et l'oignon en dés de 1 cm. Mettre dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur tous les ingrédients (sauf la crème), ajouter le sel, les épices et les recouvrir avec l'eau. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et faire sortir la vapeur. Ajouter la crème dans la soupe et mixer avec un blender jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Soups

recipe 11



Cream of vegetable soup

INGREDIENTS:

Broccoli – 200 g	Water – 1.5 L
Cauliflower – 200 g	Salt
Potatoes – 500 g	Spices
Carrots – 120 g	

DIRECTIONS

Dice the potatoes and carrots into 2 cm cubes. Put all the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Then mix the soup with a blender until smooth.

NL Groenten crème soep

INGREDIËNTEN:

200 gr broccoli	1,5 lt water
200 gr bloemkool	zout
500 gr aardappelen	kruiden
120 gr wortelen	

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt de aardappelen en wortelen in blokjes van 2 cm. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Mix de soep vervolgens met een staafmixer tot een gladde massa.

ES Crema-sopa de verduras

INGREDIENTES:

Brócoli – 200 gr	Agua – 1,5 l
Col – 200 gr	Sal
Patata – 500 gr	Especias
Zanahoria – 120 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

La patata y la zanahoria cortarlas en cubitos de 2 cm. Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. La sopa preparada pasarla por la batidora hasta conseguir una masa homogénea.

IT Zuppa cremosa di verdure

INGREDIENTI:

Broccoli – 200 g	Acqua – 1,5 l
Cavolfiori – 200 g	Sale
Patate – 500 g	Spezie
Carote – 120 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate e le carote a cubetti di 2 cm. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Aggiungere la panna nella zuppa pronta e frullare fino ad ottenere una massa omogenea.

DE Gemüsecremesuppe

ZUTATEN:

Broccoli – 200 g	Wasser – 1,5 L
Blumenkohl – 200 g	Salz
Kartoffeln – 500 g	Gewürze
Karotten – 120 g	

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln und Karotten in 2 cm Würfel schneiden. Alle Zutaten in Multi-Schnellkochtopf geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Zubereitete Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

PT Sopa creme de legumes

INGREDIENTES:

Brócolos – 200 gr	Água – 1,5 l
Repolho – 200 gr	Sal
Batata – 500 gr	Especiarias
Cenoura – 120 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a batata e a cenoura em cubos de 2 cm. Colocar todos os ingredientes na tigela do robô, e mexer. Fechar a tampa e a válvula de saída de vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao final do programa e abrir a válvula de vapor. Bater a sopa já pronta no liquidificador até ficar um creme homogêneo.

FR Velouté des légumes

INGRÉDIENTS:

Brocoli – 200 g	Eau – 1,5 l
Chou-fleur – 200 g	Sel
Pommes de terre – 500 g	Epices
Carotte – 120 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre et les carottes en dés de 2 cm. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et faire sortir la vapeur. Mixer la soupe avec un blender jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Soups

recipe 12



Cream of pumpkin soup

INGREDIENTS:

Pumpkin – 800 g
Oranges – 300 g
Onions – 100 g
Cream – 600 ml

Vegetable oil – 30 ml
Water – 600 ml
Salt
Curry

DIRECTIONS

Peel the oranges, squeeze the juice. Dice the pumpkin into 2 cm cubes. Put all the ingredients (but cream) into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **40 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Add the cream and then mix the soup with a blender until smooth.

NL Pompoen creme-soep

INGREDIËNTEN:

800 gr pompoen
300 gr sinaasappel
100 gr uien
600 ml room

30 ml olie
600 ml water
zout
curry

BEREIDINGSWIJZE

Schil en pers de sinaasappels. Snijd de pompoen in blokjes van 2 cm. Hak de uien fijn. Leg de ingrediënten (behalve de room) in de kom van de multicooker. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **40 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma. Open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Voeg de room toe aan de soep en mix met een staafmixer tot een glad geheel.

ES Crema-sopa de calabaza

INGREDIENTES:

Calabaza – 800 gr
Naranjas – 300 gr
Cebolla – 100 gr
Crema – 600 ml

Aceite vegetal – 30 ml
Agua – 600 ml
Sal
Curry

FORMA DE PREPARACIÓN

Sacar el zumo de las naranjas, de la pulpa sacar el zumo. La calabaza cortarla en cubitos de 2 cm. La cebolla picarla. Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina (excepto la crema). Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación – **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. En la sopa preparada añadir la crema y pasarla por la batidora hasta conseguir una masa uniforme.

IT Zuppa cremosa di zucca

INGREDIENTI:

Zucca – 800 g	Olio vegetale – 30 ml
Arance – 300 g	Acqua – 600 ml
Cipolle dorate – 100 g	Sale
Panna – 600 ml	Curry

MODALITÀ DI COTTURA

Sbucciare le arance, spremere il succo dalla polpa. Tagliare la zucca a cubetti di 2 cm. Sminuzzare le cipolle. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale (esclusa la panna). Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **40 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Versare la panna nella zuppa pronta e frullare fino ad ottenere una massa omogenea.

DE Kürbiscremesuppe

ZUTATEN:

Kürbis – 800 g	Pflanzenöl – 30 ml
Orangen – 300 g	Wasser – 600 ml
Zwiebeln – 100 g	Salz
Sahne – 600 ml	Curry

ZUBEREITUNG

Die Orangen schälen, den Saft aus Orangenfleisch auspressen. Den Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln zerkleinern. Alle Zutaten (außer Sahne) in den Multi-Schnellkochtopf geben. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **40 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Die Sahne in die gekochte Suppe geben und mit einem Stabmixer pürieren.

PT Sopa creme de abóbora

INGREDIENTES:

Abóbora – 800 gr	Óleo vegetal – 30 ml
Laranja – 300 gr	Água – 600 ml
Cebola – 100 gr	Sal
Natas – 600 ml	Caril

MODO DE PREPARAÇÃO

Espremer as laranjas e guardar o sumo. A abóbora corte em pedaços de 2 cm. Pique a cebola. Colocar todos os ingredientes na tijela do robô (excepto as natas). Feche a tampa e a válvula de vapor. Estabelecer o regime **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **40 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa, depois retire a válvula para sair o vapor. Adicionar as natas e bater com a batedeira até obter um creme.

FR Velouté à la citrouille

INGRÉDIENTS:

Citrouille – 800 g	Huile végétale – 30 ml
Oranges – 300 g	Eau – 600 ml
Oignon – 100 g	Sel
Crème fraîche – 600 ml	Curry

PRÉPARATION

Eplucher les oranges et presser le jus. Couper la citrouille en dès de 2 cm. Hacher l'oignon. Déposer tous les ingrédients (sauf la crème) dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL**, puis le mode **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur. Verser la crème dans la soupe et mixer à l'aide d'un blinder jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Soups

recipe 13



Cream of salmon soup

INGREDIENTS:

Salmon fillet – 300 g
Potatoes – 200 g
Courgette – 60 g
Onions – 60 g
Carrots – 60 g

Cream – 100 ml
Water – 800 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the fish and vegetables into 2 cm cubes. Put all the ingredients (but cream) into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and then select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Add the cream and then mix the soup with a blender until smooth.

NL Zalm crème soep

INGREDIËNTEN:

300 gr zalm
200 gr aardappelen
60 gr courgette
60 gr uien
60 gr wortelen

100 ml room
800 ml water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis en groenten in blokjes van 2 cm. Leg alle ingrediënten (behalve de room) in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Schenk de room in de soep en mix de soep met een staafmixer tot een gladde massa.

ES Crema-sopa de salmón

INGREDIENTES:

Salmón (filete) – 300 gr
Patata – 200 gr
Calabacín – 60 gr
Cebolla – 60 gr
Zanahoria – 60 gr

Crema – 100 gr
Agua – 800 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El pescado y las verduras cortarlas en cubitos de 2 cm. En el recipiente del robot de cocina colocar todos los ingredientes (excepto la crema) y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. En la sopa preparada añadir la crema y pasarla por la batidora hasta conseguir una masa homogénea.

IT Zuppa cremosa di salmone

INGREDIENTI:

Salmone (filetto) – 300 g
Patate – 200 g
Zucchini – 60 g
Cipolle dorate – 60 g
Carote – 60 g

Panna – 100 ml
Acqua – 800 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce e le verdure a cubetti di 2 cm. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale tutti gli ingredienti (esclusa la panna) e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Aggiungere la panna nella zuppa pronta e frullare fino ad ottenere una massa omogenea.

DE Cremesuppe mit Lachs

ZUTATEN:

Lachs (Filet) – 300 g
Kartoffeln – 200 g
Zucchini – 60 g
Zwiebeln – 60 g
Karotten – 60 g

Sahne – 100 ml
Wasser – 800 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Fisch und Gemüse in 2 cm Würfel schneiden. Alle Zutaten (ausser Sahne) in Multi-Schnellkochertopf geben und vermischen. Zudecken und das Dampflassventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. In zubereitete Suppe die Sahne zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.

PT Sopa creme de salmão

INGREDIENTES:

Salmão (filete) – 300 gr
Batata – 200 gr
Curgete – 60 gr
Cebola – 60 gr
Cenoura – 60 gr

Natas – 100 gr
Água – 800 gr
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o salmão e os legumes em cubos de 2 cm. Colocar todos os ingredientes na tigela do robô, (excepto as natas) e mexer. Ligar o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **30 minutos**. Cozinhar até ao final do programa, e abrir a válvula de vapor para este sair. Adicionar as natas à sopa pronta e bater no liquidificador até ficar homogênea.

FR Velouté de saumon

INGRÉDIENTS:

Saumon (filet) – 300 g
Pommes de terre – 200 g
Courgettes – 60 g
Oignon – 60 g
Carotte – 60 g

Crème – 100 ml
Eau – 800 ml
Sel
Epices

PRÉPARATION

Couper le poisson et les légumes en dés de 2 cm. Mettre dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur tous les ingrédients (sauf la crème) et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Ajouter la crème dans la soupe et mixer avec un blender jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Main Course

recipe 14



NL Gebakken kip

INGREDIËNTEN:

400 gr kippenpoten
15 gr knoflook
60 ml olie

20 ml citroenssap
zout
kipkruiden

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de knoflook met een fijn rasp. Wrijf de kip in met citroenssap, knoflook, zout en kipkruiden en laat 2 uur in de koelkast marineren. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker en leg de kippenpoten in de kom. Sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Open, 9 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de deksel, draai de kippenpoten om en sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Druk op de 15e minuut op „**Reheat/Cancel**”.

Fried chicken

INGREDIENTS:

Chicken thighs or drumsticks – 400 g	Lemon juice – 20 ml
Garlic – 15 g	Salt
Vegetable oil – 60 ml	Spices

DIRECTIONS

Fine grate the garlic. Rub the chicken with the garlic, lemon juice, salt and spices and allow to marinate for 2 hours in the fridge. Pour the vegetable oil into the bowl and put the chicken in. Close the lid, do not click it. Press **FRY/DEEP FRY**. The 9th minute into the programme open the lid, turn over the chicken. Close the lid, do not click it. The 15th minute into the programme press „**Reheat/Cancel**”.

ES Pollo asado

INGREDIENTES:

Pollo (espinilla, muslo) – 400 gr	Zumo de limón – 20 ml
Ajo – 15 gr	Sal
Aceite vegetal – 60 ml	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El ajo pasarlo por el rallador pequeño. Frotar el pollo con el zumo de limón, con el ajo, con la sal y con las especias y dejarlo marinar 2 horas en el frigorífico. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal, colocar el pollo. Cerrar la tapa, pero sin bloquear del todo. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. A 9 minutos del inicio de la cuenta abrir la tapa, dar la vuelta al pollo, cerrar la tapa, pero sin bloquearla del todo. A 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**».

IT Pollo arrosto

INGREDIENTI:

Pollo (sopra cosce, cosce) – 400 g	Succo di limone – 20 ml
Aglio – 15 g	Sale
Olio vegetale – 60 ml	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare finemente l'aglio. Strofinare il pollo con il succo di limone, l'aglio, il sale, le spezie e lasciare a marinare per due ore nel frigorifero. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio senza fissarlo. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. 9 minuti dopo la partenza del conteggio aprire il coperchio, girare il pollo, chiudere il coperchio, senza fissarlo. 15 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Gebratenes Hähnchen

ZUTATEN:

Hähnchen (Unterschenkel, Oberschenkel) – 400 g	Zitronensaft – 20 ml
Knoblauch – 15 g	Salz
Pflanzenöl – 60 ml	Gewürze

ZUBEREITUNG

Knoblauch fein reiben. Das Hähnchen mit Zitronensaft, mit Knoblauch, Salz und Gewürzen einreiben und im Kühlschrank 2 Stunden marinieren lassen. Das Pflanzenöl in Multi-Schnellkochertopf gießen, das Hähnchen dazugeben. Zudecken, aber nicht einrasten. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. 9 Minuten nach Ablauf der Kochzeit den Deckel öffnen, das Hähnchen wenden, zudecken, aber nicht einrasten. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Frango assado

INGREDIENTES:

Frango (coxa, perna) – 400 g	Sumo de limão – 20 ml
Alho – 15 g	Sal
Óleo vegetal – 60 ml	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Ralar bem o alho. Esfregar o frango com o sumo de limão, alho ralado, sal e especiarias. Deixar marinar por 2 horas no frigorífico. Verter o óleo na tigela do robô e colocar o frango. Fechar a tampa sem a bloquear. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Depois de 9 minutos abrir a tampa, virar o frango, voltar a fechar sem a bloquear. A 15 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Poulet rôti

INGRÉDIENTS:

Poulet (pilon et cuisse) – 400 g	Jus de citron – 20 ml
Ail – 15 g	Sel
Huile végétale – 60 ml	Epices

PRÉPARATION

Râper l'ail avec une râpe à petits trous. Frotter le poulet avec le jus de citron, l'ail, le sel et les épices, puis laisser mariner au réfrigérateur durant 2 heures. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, déposer le poulet. Fermer le couvercle sans l'enclencher. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. 9 minutes avant le démarrage du compte à rebours, ouvrir le couvercle et retourner le poulet. Refermer le couvercle sans l'enclencher. 15 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Main
Course
recipe 15



Chicken with herbs

INGREDIENTS:

Chicken – 500 g (1 pc)
Soy sauce – 70 ml
Dill – 10 g
Parsley – 10 g
Spring onion – 10 g

Garlic – 10 g
Coriander leaves – 10 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Coarsely chop the herbs, finely chop the garlic, mix with the soy sauce and spices. Rub the chicken with the mixture and allow to marinate for 20 minutes. Wrap the chicken in foil to keep the marinade. Put the chicken into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE** and then select **50 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Kuiken met verse kruiden

INGREDIËNTEN:

1 kuiken
70 ml sojasaus
10 gr dille
10 gr peterselie
10 gr bosui

10 gr knoflook
10 gr koriander
zout
kipkruiden

BEREIDINGSWIJZE

Hak de verse kruiden en knoflook fijn en mix met de sojasaus en kipkruiden. Wrijf het kuiken in met de kruidenmix en laat deze 20 minuten marineren. Wikkel folie om het kuiken zodat de marinade niet uitlekt. Leg het kuiken in de kom van de multicooker-snelcooker. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **50 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma.

ES Pollo con hierbas

INGREDIENTES:

Pollo – 500 gr (1 ud.)
Salsa de soja – 70 ml
Eneldo – 10 gr
Perejil – 10 gr
Cebollinos – 10 gr

Ajo – 10 gr
Cilantro – 10 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las hierbas, picar el ajo, mezclar con la salsa de soja y las especias. Frotar el pollo con la mezcla de ajo y dejarlo marinar 20 minutos. Envolver muy bien el pollo junto con el marinado en papel de aluminio de forma que el jugo no se salga. Colocar el pollo en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **50 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Pollo con le erbe aromatiche

INGREDIENTI:

Pollo – 500 g (1 pz.)	Aglione – 10 g
Salsa di soia – 70 ml	Foglie di coriandolo – 10 g
Finocchietto – 10 g	Sal
Prezzemolo – 10 g	Spezie
Cipollotto – 10 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le erbe aromatiche grossolanamente, sminuzzare l'aglio, mescolare con la salsa di soia e le spezie. Strofinare il pollo con la massa d'aglio e lasciare marinare per 20 minuti. Avvolgere bene il pollo con i fogli d'alluminio insieme con la marinata in modo tale che la marinatura non fuoriesca. Inserire il pollo nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare i programmi **BAKE**, il tempo di cottura **50 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Hähnchen mit Kräuter

ZUTATEN:

Hähnchen – 500 g (1 Stk.)	Knoblauch – 10 g
Sojasauce – 70 ml	Koriander – 10 g
Dill – 10 g	Salz
Petersilie – 10 g	Gewürze
Lauchzwiebel – 10 g	

ZUBEREITUNG

Die Kräuter grob schneiden, Knoblauch zerkleinern, mit Sojasosse und Gewürzen mischen. Das Hähnchen mit Knoblauchmischung einreiben und im Kühlschrank 20 Minuten marinieren lassen. Das Hähnchen zusammen mit Marinade in die Alufolie gut einwickeln, dass der Saft nicht durchgeissen konnte. Das Hähnchen in Multi-Schnellkochtopf geben. Zudecken, und Dampflassventil schliessen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **50 Minuten** einstellen. Bis zum Programmende kochen lassen.

PT Frango com ervas

INGREDIENTES:

Frango – 500 gr (1 ud.)	Alho – 10 gr
Molho de soja – 70 ml	Coentro – 10 gr
Endro – 10 gr	Sal
Salsa – 10 gr	Especiarias
Cebolinha – 10 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar as ervas o alho e adicionar o molho de soja, sal e especiarias. Esfregar o frango com esta mistura e deixar marinar por 20 minutos. Embrulhar em papel de alumínio junto com a marinada, para que o molho não saia. Colocar o frango na tigela do robô. Fechar a tampa e a válvula de saída de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **50 minutos**. Cozinhar até ao final do programa.

FR Poulet aux herbes

INGRÉDIENTS:

Poulet – 500 g (1 pc.)	Ail – 10 g
Sauce soja – 70 ml	Coriandre – 10 g
Aneth – 10 g	Sel
Persil – 10 g	Epices
Ciboulette – 10 g	

PRÉPARATION

Hacher grossièrement la ciboulette, émincer l'ail et mélanger avec la sauce de soja et les épices. Frotter le poulet avec le mélange d'ail et laisser dans la marinade durant 20 minutes. Envelopper bien le poulet en papillote avec la marinade, afin que le jus ne coule pas. Mettre le poulet dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **50 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 16



Cheese stuffed chicken cutlets

INGREDIENTS:

Chicken fillet – 500 g	Dill – 10 g
Hard cheese – 120 g	Vegetable oil – 70 ml
Butter – 50 g	Salt
Breadcrumbs – 30 g	Spices
Parsley – 10 g	

DIRECTIONS

Chop the herbs. Coarsely grate the cheese, mix with the herbs and butter, add salt. Then use the mixture to shape five balls and place them into a freezer for 5 minutes. Put the chicken through a grinder, add salt and spices and mix until fully combined. Use the mixture to make five circles, then put a cheese ball onto each circle and make cutlets. Then roll the cutlets in the breadcrumbs. Pour the vegetable oil into the bowl and put the cutlets in. Close the lid, do not click it. Press **FRY/DEEP FRY**. The 8th minute into the programme open the lid, turn over the cutlets. Close the lid, do not click it. The 14th minute into the programme press **«Reheat/Cancel»**.

NL Kippenballetjes met kaas

INGREDIËNTEN:

500 gr kipfilet	10 gr verse dille
120 gr geraspte kaas	70 ml olie
50 gram boter	zout
30 gr paneermeel	kipkruiden
10 gr verse peterselie	

BEREIDINGSWIJZE

Hak de peterselie en dille fijn. Mix deze met kaas en boter en voeg zout toe. Maak vijf balletjes van de kaasmassa en laat deze 5 minuten in de vriezer staan. Haal de kipfilet door de gehaktmolen, voeg zout en kipkruiden toe aan het gehakt en roer het geheel goed door tot een gladde massa. Maak hier vijf platte schijven van en leg een kaasballetjes er bovenop. Rol de schijven om de kaas heen zodat ze gevuld zijn en rol ze vervolgens door het paneermeel. Schenk olie in de kom van de multicooker-snelcooker en leg hier de balletjes in. Sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Open op de 8e minuut de deksel, draai de balletjes om en sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Druk op de 14e minuut op **«Reheat/Cancel»**.

ES Albóndigas de pollo con queso

INGREDIENTES:

Pollo (filete) – 500 gr	Eneldo fresco – 10 gr
Queso duro rallado – 120 gr	Aceite vegetal – 70 ml
Mantequilla – 50 gr	Sal
Pan rallado – 30 gr	Especias
Perejil fresco – 10 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar las hierbas. Mezclar el queso con las hierbas y la mantequilla, añadir la sal. De la masa de queso formar 5 pelotas y meterlas en el congelador 5 minutos. Pasar el filete de pollo por la picadora, añadir la sal, las especias y amasar hasta conseguir una masa uniforme. De la carne picada hacer 5 hojas, colocar en cada una de ellas una pelota de queso y hacer albóndigas, rodarlas en el pan rallado. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite y colocar las albóndigas. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. A los 8 minutos abrir la tapa, dar la vuelta a las albóndigas y cerrar la tapa, pero sin bloquearla. A los 14 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Polpette di pollo con il formaggio

INGREDIENTI:

Pollo (filetto) – 500 g	Finocchietto fresco – 10 g
Formaggio duro grattugiato – 120 g	Olio vegetale – 70 ml
Burro – 50 g	Sale
Pane grattato – 30 g	Spezie
Prezzemolo fresco – 10 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare le erbe aromatiche. Mescolare il formaggio con le erbe, il burro, aggiungere il sale. Dalla massa di formaggi formare cinque pallini e inserirli nel congelatore per 5 minuti. Macinare il filetto di pollo, aggiungere il sale, le spezie e mescolare fino ad ottenere una massa omogenea. Formare dalla carne macinata cinque schiacciatine, inserire su ogni schiacciatina la pallina di formaggio e formare le polpette, impanarli nel pane grattato. Versare nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale ed inserire le polpette. Chiudere il coperchio senza fissarlo. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. 8 minuti dopo la partenza aprire il coperchio, girare le polpette e richiudere il coperchio senza fissarlo. 14 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Hähnchen-Frikadellen mit Käse

ZUTATEN:

Hähnchen (Filet) – 500 g	Frischer Dill – 10 g
Griebener Hartkäse – 120 g	Pflanzenöl – 70 ml
Butter – 50 g	Salz
Paniermehl – 30 g	Gewürze
Frische Petersilie – 10 g	

ZUBEREITUNG

Die Kräuter zerkleinern. Käse mit Kräutern und Butter vermischen, Salz hinzufügen. Aus Käsemischung fünf Bällchen formen und für 5 Minuten in Tiefkühlschrank lassen. Das Hähnchenfilet durch Fleischwolf ziehen lassen, Salz und Gewürze dazugeben und zu einer gleichmässigen Masse kneten. Aus Hackfleisch fünf Fladen formen, auf jeden das Käsebällchen geben und die Frikadellen formen, sie in Paniermehl wälzen. Das Öl in Multi-Schnellkochtopf gießen und Frikadellen dazugeben. Zudecken, aber nicht einrasten. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. 8 Minuten nach Ablauf der Kochzeit den Deckel öffnen, die Frikadellen wenden und zudecken, aber nicht einrasten. 14 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Almôndegas de frango com queijo

INGREDIENTES:

Frango (filetes) – 500 g	Salsa – 10 g
Queijo curado – 120 g	Aneto – 10 g
Manteiga – 50 g	Sal
Óleo vegetal – 70 ml	Especiarias
Pão ralado – 30 g	

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar as ervas. Misturar o queijo, ervas, manteiga e sal. Molde esta massa de queijo em pequenas bolas e coloque-as no congelador por 5 minutos. Passar o frango pela picadora, juntar o sal, e as especiarias amassando até conseguir uma pasta uniforme. Fazer 5 folhas com este picado, e colocar em cada uma, uma bola do queijo moldando as almôndegas e passando-as pelo pão ralado. Colocar o óleo na tijela do robô e juntar as almôndegas. Fechar a tampa, mas sem a bloquear. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Aos 8 minutos abrir a tampa, dar a volta às almôndegas e voltar a fechá-la sem a bloquear. Aos 14 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Boulettes de poulet au fromage

INGRÉDIENTS:

Poulet (filet) – 500 g	Aneth fraîche – 10 g
Fromage dur râpé – 120 g	Huile végétale – 70 ml
Beurre – 50 g	Sel
Chapelure – 30 g	Epices
Persil frais haché – 10 g	

PRÉPARATION

Emincer les herbes. Mélanger le fromage avec les herbes et le beurre, ajouter le sel. Former avec cette pâte cinq boulettes, les mettre au congélateur pendant 5 minutes. Passer au hachoir les filets de poulet, ajouter le sel et les épices, mélanger pour obtenir une pâte homogène. Confectionner cinq galettes avec cette pâte, déposer sur chacune une noix de fromage, former des boulettes, puis les paner. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, y déposer les boulettes. Fermer le couvercle sans l'enclencher. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Après 8 minutes, ouvrir le couvercle, retourner les boulettes et fermer le couvercle sans l'enclencher. 14 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Main Course

recipe 17



Fried turkey with barbecue sauce

INGREDIENTS:

Turkey fillet – 300 gr	Vegetable oil – 40 ml
Barbecue sauce – 30 gr	Salt
Mustard – 5 gr	Spices

DIRECTIONS

Dice the fillet into 2 cm cubes. Mix the barbecue sauce with mustard until fully combined. Put the fillet into the bowl, add salt, spices, vegetable oil and mix well. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. The 12th minute into the programme press “**Reheat/Cancel**”. Serve with the sauce on the side.

NL Gebakken kalkoen met barbecue saus

INGREDIËNTEN:

300 gr kalkoensfilet	40 ml olie
30 gr barbecuesaus	zout
5 gr mosterd	kipkruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kalkoenfilet blokjes van 2 cm. Mix de barbecuesaus met mosterd tot een gladde saus. Leg de filet in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg hier de zout, kipkruiden en olie toe en roer het geheel goed door. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel en roer het geheel af en toe om. Druk op de 12e minuut op „**Reheat/Cancel**”. Serveer de kalkoen met de saus.

ES Pavo asado con salsa barbacoa

INGREDIENTES:

Pavo (filete) – 300 gr	Aceite vegetal – 40 ml
Salsa barbacoa – 30 gr	Sal
Mostaza – 5 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El filete cortarlo en cubitos de 2 cm. La salsa barbacoa mezclarla con la mostaza hasta conseguir una masa homogénea. El filete colocarlo en el recipiente del robot de cocina, añadir la sal, las especias, el aceite vegetal y remover. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta, periódicamente removiendo. A los 12 minutos cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**». Servir el pavo con la salsa preparada.

IT Tacchino arrosto con la salsa barbecue

INGREDIENTI:

Tacchino (filetto) – 300 g	Olio vegetale – 40 ml
Salsa barbecue – 30 g	Sale
Senape – 5 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto a cubetti di 2 cm. Mescolare la salsa barbecue con il senape fino ad ottenere una massa omogenea. Inserire il filetto nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, aggiungere il sale, le spezie, l'olio vegetale e mescolare. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto, mescolando periodicamente. 12 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Servire il tacchino con la salsa preparata.

DE Gebratene Pute in Barbecue-Sauce

ZUTATEN:

Pute (Filet) – 300 g	Pflanzenöl – 40 ml
Barbecue-Sauce – 30 g	Salz
Senf – 5 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Filet in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Barbecue-Sauce mit Senf zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Das Filet in Multi-Schnellkochertopf geben, Salz, Gewürze, Pflanzenöl dazugeben und vermengen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Unter gelegentlichem Rühren ohne Deckel kochen lassen. 12 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Die Pute mit zubereiteter Sose servieren.

PT Peru assado com molho barbecue

INGREDIENTES:

Peru (filete) – 300 gr	Óleo – 40 ml
Molho de barbecue – 30 gr	Sal
Mostarda – 5 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte os filetes de peru em cubos de 2 cm. Misture bem o molho barbecue com a mostarda até ficar uma massa homogeneia. Colocar o peru na tigela do robô, adicionar sal, especiarias e o óleo, misturando bem. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta e ir mexendo. Aos 12 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Sirva com o molho.

FR Rôtie de dinde à la sauce barbecue

INGRÉDIENTS:

Dinde (filet) – 300 g	Huile végétale – 40 ml
Sauce barbecue – 30 g	Sel
Moutarde – 5 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le filet de dinde en dés de 2 cm. Mélanger la sauce barbecue avec la moutarde jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Déposer le filet de dinde dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, ajouter le sel, les épices, l'huile végétale et mélanger. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. 12 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Servir la dinde avec la sauce préparée.

Main
Course
recipe 18

Stuffed quails

INGREDIENTS:

Quails – 600 g (4 pcs)	Vegetable oil – 50 ml
Bell peppers – 50 g	Salt
Canned corn – 50 g	Spices
Walnuts – 30 g	

DIRECTIONS

Chop the walnuts. Dice the bell peppers into 0.5 cm cubes, mix with the canned corn and walnuts. Stuff the quails with the mixture and secure with toothpicks. Rub the quails with spices and salt, put them into the bowl, add the vegetable oil. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gevulde kwartels

INGREDIËNTEN:

4 kwartels	50 ml olie
50 gr paprika	zout
50 gr mais uit blik	kruiden
30 gr walnoten	

BEREIDINGSWIJZE

Hak de walnoten fijn. Snijd de paprika's in blokjes van 0,5 cm en mix deze met mais en walnoten. Vul de kwartels met deze mix en druk de buik stevig aan. Wrijf de kwartels vervolgens in met zout en kruiden, leg ze in de kom van de multicooker-snelcooker en voeg de olie toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Codornices rellenas

INGREDIENTES:

Codornices – 600 gr (4 ud.)	Aceite vegetal – 50 ml
Pimiento búlgaro – 50 gr	Sal
Maíz en conserva – 50 gr	Especias
Nueces – 30 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar las nueces. Cortar el pimiento en cubitos de 0,5 cm, mezclar con el maíz y las nueces. Las codornices rellenarlas con la mezcla obtenida y cerrar los cuerpos de las codornices con pinchos. Frotar los cuerpos con la sal y las especias, colocarlos en el recipiente del robot de cocina, añadir el aceite vegetal. Cerrar la tapa y la válvula. Establecer el programa **STEW/PILAF**. Tiempo de preparación – **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y dejar salir el vapor.

IT Quali ripieni

INGREDIENTI:

Quali – 600 g (4 pz.)	Olio vegetale – 50 ml
Peperoni – 50 g	Sale
Mais conservato – 50 g	Spezie
Noci – 30 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare le noci. Tagliare i peperoni a cubetti di 0,5 cm, mescolare il mais con le noci. Riempire i quali con la miscela ottenuta e unire le pance. Strofinare i quali con il sale e le spezie, inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, aggiungere l'olio vegetale. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEW/PILAF**. Il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gefüllte Wachteln

ZUTATEN:

Wachteln – 600 g (4 Stk.)	Pflanzenöl – 50 ml
Paprika – 50 g	Salz
Mais aus der Dose – 50 g	Gewürze
Walnüsse – 30 g	

ZUBEREITUNG

Die Walnüsse zerkleinern. Die Paprika in 0,5 cm grosse Würfel schneiden, mit Mais und Walnüsse vermischen. Die Wachteln mit zubereiteter Mischung erfüllen und ihre Bäuche anstecken. Die Wachteln mit Salz, Gewürzen einreiben, dann in Multi-Schnellkochtopf geben, das Pflanzenöl dazugeben. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Codornizes recheadas

INGREDIENTES:

Codornizes – 600 gr (4 ud.)	Óleo – 50 ml
Pimento búlgaro – 50 gr	Sal
Milho de conserva – 50 gr	Especiarias
Nozes – 30 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar as nozes. Cortar o pimento em bocados de 0,5 cm. Misturar o milho com as nozes. Recheiar as codornizes com esta mistura e fechar com palitos. Esfregar as codornizes com o sal e as especiarias e depois colocar na tijela do robô, adicionando o óleo. Fechar a tampa e a válvula. Ligar o programa **STEW/PILAF**. Tempo de preparação – **30 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa, após o qual se abre a válvula para deixar sair o vapor.

FR Cailles farcies

INGRÉDIENTS:

Cailles – 600 g (4 pc.)	Huile végétale – 50 ml
Poivrons – 50 g	Sel
Maïs en conserve – 50 g	Épices
Noix – 30 g	

PRÉPARATION

Emincer les noix. Couper le poivron en dés de 0,5 cm, mélanger avec le maïs et les noix. Farcir les cailles avec le mélange obtenu et fermer les ventres. Frotter les cailles avec le sel et les épices et les déposer dans la cuve du multicuiseur-auto-cuiseur, ajouter l'huile végétale. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 19



Munich-style duck breast

INGREDIENTS:

Duck breast fillet – 400 g (2 pcs)
Carrots – 100 g
Onions – 100 g
Celeriac – 50 g

Rosemary – 3 g
Mixed ground pepper – 5 g
Dry red wine – 40 ml
Salt

DIRECTIONS

Thoroughly sprinkle the fillet with salt and pepper, allow to marinate in the wine for 30 minutes. Dice the vegetables into 1 cm cubes. Place two sheets of parchment paper onto the bottom of the bowl. Put the fillet onto the parchment paper, its skin down. Mix all the vegetables and add to the fillet, add the rosemary and salt. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **40 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Mix the vegetables with a blender until smooth and serve as a sauce.

NL Eendenfilet uit München

INGREDIËNTEN:

400 gr eendenfilet
100 gr wortelen
100 gr uien
50 gr knolselderij

3 gr rozemarijn
5 gr pepermix
40 ml rode droge wijn
zout

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de filet met zout en peper en laat 30 minuten in de wijn marinieren. Snijd de groenten in blokjes van 1 cm. Leg twee lagen bakpapier in de kom. Leg de filet op het papier met de huid naar beneden. Mix de groenten en voeg deze toe aan het vlees. Voeg ook de rozemarijn en zout toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **40 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Mix de groenten vervolgens met een staafmixer en serveer ze als saus.

ES Magret de pato en Múnich

INGREDIENTES:

Pechuga de pato (filete) – 400 gr
Zanahoria – 100 gr
Cebolla – 100 gr
Raíz de apio – 50 gr

Romero – 3 gr
Mezcla de granos de pimienta – 5 gr
Vino tinto seco – 40 ml
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Salar el filete, pimientar por todos los lados y marinar en vino 30 minutos. Cortar las verduras en cubitos de 1 cm. En el fondo del recipiente colocar papel para hornear en dos capas. El filete colocarlo en el papel con la piel hacia abajo. Todas las verduras mezclarlas y añadir las a la carne, añadir el romero, la sal. Cerrar la tapa y la válvula. Pulsar el botón **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Las verduras preparadas picarlas en la batidora y servir las como salsa.

IT Petto di anatra alla München

INGREDIENTI:

Petto di anatra (filetto) – 400 g (2 pz.)	Rosmarino – 3 g
Carote – 100 g	Miscela di pepe non macinata – 5 g
Cipolle dorate – 100 g	Vino rosso secco – 40 ml
Radice di sedano – 50 g	Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Salare e speziare il filetto da tutti i lati, e fare marinare nel vino per 30 minuti. Tagliare le verdure a cubetti di 1 cm. Stendere due strati di carta da forno sul fondo del recipiente. Inserire il filetto con la pelle verso basso. Mescolare tutte le verdure e aggiungerle alla carne, aggiungere il rosmarino, il sale. Chiudere il coperchio e la valvola. Premere il tasto **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **40 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Frullare le verdure pronte e servirle come salsa.

DE Entenbrust nach Münchner Art

ZUTATEN:

Entenbrust (Filet) – 400 g (2 Stk.)	Rosmarin – 3 g
Karotten – 100 g	Pfefferkörnermischung – 5 g
Zwiebeln – 100 g	Trockener Rotwein – 40 ml
Sellerie (Wurzel) – 50 g	Salz

ZUBEREITUNG

Die Filets von allen Seiten salzen, pfeffern und in Wein 30 Minuten marinieren lassen. Das Gemüse in 1 cm Würfel schneiden. Den Topfboden mit 2 Schichten Backpapier auslegen. Die Filets mit Haut nach unten geben. Das ganze Gemüse mischen und zum Fleisch dazugeben, Rosmarin, Salz hinzufügen. Zudecken und das Dampflassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **40 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Das zubereitete Gemüse mit einem Stabmixer zerkleinern und als Sosse servieren.

PT Peito de pato à Munique

INGREDIENTES:

Peito de pato (filete) – 400 gr	Alecrim – 3 gr
Cenoura – 100 gr	Grãos de pimenta – 5 gr
Cebola – 100 gr	Vinho tinto seco – 40 ml
Aipo – 50 gr	Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Salgar os filetes, esfregar bem com a pimenta e deixar a marinar no vinho por 30 minutos. Cortar os legumes em pedaços de 1 cm. Colocar papel para assados em duplicado no fundo da tija do robô. Colocar o filete no papel com a pele virada para baixo. Misturar os legumes e adicionar à carne, o alecrim, e o sal. Fechar a tampa e a válvula. Pressionar a tecla **STEW/PILAF**, tempo de preparação – **40 minutos**. Cozinhar até ao final após o qual abrir a válvula para sair o vapor. Passar os legumes já cozinhados pela batedora e servir como molho.

FR Magret de canard façon Munich

INGRÉDIENTS:

Magret de canard (filet) – 400 g (2 pc.)	Rosmarin – 3 g
Carotte – 100 g	Mélange de poivres en grain – 5 g
Oignon – 100 g	Vin rouge sec – 40 ml
Céleri-rave – 50 g	Sel

PRÉPARATION

Salier et poivrer les filets de tous côtés et les laisser mariner dans le vin durant 30 minutes. Couper les légumes en dés de 1 cm. Mettre du papier sulfurisé en double couche au fond de la cuve. Déposer les filets côté peau sur le papier. Mélanger tous les légumes et les ajouter à la viande, puis mettre le romarin et le sel. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis laisser sortir la vapeur. Mixer les légumes cuits avec un blender et servir comme sauce.

Main Course

recipe 20



Pork in cream

INGREDIENTS:

Pork fillet – 560 g	Garlic – 10 g
Onions – 160 g	Water – 80 ml
Cream – 150 ml	Salt
Fresh champignons – 100 g	Spices

DIRECTIONS

Cut the meat, onions and champignons into straws, slice the garlic. Put all the ingredients (but cream) into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Open the lid, pour the cream. Close the lid, do not click it. Press **“Reheat/Cancel”** and leave the dish in the multicooker for 10 minutes.

NL Varkensvlees met roomsaus

INGREDIËNTEN:

560 gr varkensfilet	10 gr knoflook
160 gr uien	80 ml water
150 ml room	zout
100 gr champignons	vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees, de uien en champignons in dunne reepjes en de knoflook in plakjes. Leg alle ingrediënten (behalve de room) in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Open de deksel, schenk de room in de kom, sluit de deksel zonder dat hij vast klikt en laat 10 minuten op **„Reheat/Cancel”** staan.

ES Cerdo con crema

INGREDIENTES:

Cerdo (filete) – 560 gr	Ajo – 10 gr
Cebolla – 160 gr	Agua – 80 ml
Crema – 150 ml	Sal
Champiñones frescos – 100 gr	Espicias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne, la cebolla y las setas en pequeñas tiras, el ajo – en placas. Todos los ingredientes (excepto la crema) colocarlos en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Abrir la tapa, verter la crema, cerrar la tapa, pero sin bloquearla y dejarla en el programa **«Reheat/Cancel»** 10 minutos.

IT Carne suina con la panna

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) – 560 g	Aglione – 10 g
Cipolle dorate – 160 g	Acqua – 80 ml
Panna – 150 ml	Sal
Champignon freschi – 100 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne, le cipolle e i funghi a strisce sottili, affettare l'aglio a fette sottili. Inserire tutti gli ingredienti (esclusa la panna) nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Aprire il coperchio, versare la panna, chiudere il coperchio senza fissarlo e lasciare con il programma **«Reheat/Cancel»** per 10 minuti.

DE Schweinefleisch mit Sahne

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Filet) – 560 g	Knoblauch – 10 g
Zwiebeln – 160 g	Wasser – 80 ml
Sahne – 150 ml	Salz
Frische Champignons – 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch, Zwiebeln und Pilze in feine Streifen, Knoblauch in Plättchen schneiden. Alle Zutaten (ausser Sahne) in Multi-Schnellkochertopf geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Den Deckel öffnen, die Sahne giessen, zudecken, aber nicht einrasten und im Programm **„Reheat/Cancel“** für 10 Minuten ziehen lassen.

PT Carne de Porco com natas

INGREDIENTES:

Porco (filete) – 560 gr	Alho – 10 gr
Cebola – 160 gr	Água – 80 ml
Natas – 150 ml	Sal
Cogumelos frescos – 100 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a carne, cebola e cogumelos em tiras pequenas, o alho – em rodelas. Todos os ingredientes (excepto as natas) colocar na tigel e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação – **30 minutos**. Cozinhar até ao fim, após o qual se deve abrir a válvula de vapor. Abrir a tampa, juntar as natas, fechando de novo a tampa sem a bloquear e deixar no programa **“Reheat/Cancel”** por 10 minutos.

FR Porc à la crème

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) – 560 g	Ail – 10 g
Oignon – 160 g	Eau – 80 ml
Crème – 150 ml	Sel
Champignons frais – 100 g	Epices

PRÉPARATION

Couper la viande, l'oignon et champignons en fine julienne et l'ail – en lamelles. Déposer tous les ingrédients (sauf la crème), dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur et remuer. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Ouvrir le couvercle et verser la crème, refermer le couvercle sans l'enclencher et laisser le programme **« Reheat / Cancel »** durant 10 minutes.

Main
Course
recipe 21

Pork shank

INGREDIENTS:

Pork shank – 900 g
Onions – 150 g
Garlic – 15 g
Sweet basil – 5 g

Water – 400 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rinse the pork shank, make several deep openings in the meat and stuff each opening with a clove of garlic. Chop the onions, mix them with spices, salt and sweet basil. Rub the pork shank with the mixture and allow to marinate in the fridge for 9 hours. Put the meat into the bowl, pour water. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **1 hour 30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Varkensschenkel

INGREDIËNTEN:

900 gr varkensschenkel
150 gr uien
15 gr knoflook
5 gr basilicum

400 ml water
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de schenkel af, maak inkepingen en vul deze met knoflook. Hak de uien fijn, voeg de zout, vleeskruiden en basilicum toe. Wrijf hier de schenkel mee in en laat 9 uur in de koelkast marineren. Leg de schenkel vervolgens in de kom van de multicooker-snelcooker en schenk water in de kom. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **1 uur 30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Codillo

INGREDIENTES:

Codillo de cerdo – 900 gr
Cebolla – 150 gr
Ajo – 15 gr
Albahaca – 5 gr

Agua – 400 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Lavar el codillo, hacer en él cortes profundos y rellenarlo con dientes de ajo. La cebolla picarla, mezclar con la sal, las especias y la albahaca. Con la mezcla obtenida frotar el codillo y dejarlo marinar en el frigorífico 9 horas. Colocar el codillo en el recipiente del robot de cocina, verter el agua. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **1 hora 30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Stinco di maiale

INGREDIENTI:

Stinco di maiale – 900 g
Cipolle dorate – 150 g
Aglio – 15 g
Basilico – 5 g

Acqua – 400 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Lavare lo stinco, effettuare dei tagli profondi ed inserire gli spicchi d'aglio. Sminuzzare le cipolle, mescolare con il sale, con le spezie e il basilico. Strofinare lo stinco con la miscela ottenuta e lasciarlo a marinare nel frigorifero per 9 ore. Inserire lo stinco nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare l'acqua. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **1 ora 30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Haxe

ZUTATEN:

Schweinshaxe – 900 g
Zwiebeln – 150 g
Knoblauch – 15 g
Basilikum – 5 g

Wasser – 400 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Schweinshaxe waschen, tief einschneiden und Knoblauchzehen spicken. Zwiebel mit einem Messer zerkleinern, mit Salz, Gewürzen und Basilikum mischen. Mit dieser Mischung Schweinshaxe einreiben und für 9 Stunden in den Kühlschrank marinieren lassen. Dann die Schweinshaxe in Multi-Schnellkochtopf legen, Wasser gießen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **1 Stunde 30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Pernil de porco

INGREDIENTES:

Pernil de porco – 900 gr
Cebola – 150 gr
Alho – 15 gr
Manjeriçã – 5 gr

Água – 400 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Lavar o pernil, fazer cortes profundos e rechear com dentes de alho. Picar a cebola e misturar o sal, especiarias e o manjeriçã. Com esta mistura esfregar o pernil e deixar a marinar no frigorífico durante 9 horas. Colocar o pernil na tija do robô e adicionar a água. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **1 hora 30 minutos**. Cozinhar até ao fim e abrir a válvula de vapor.

FR Jarret de porc

INGRÉDIENTS:

Jarret de porc – 900 g
Oignon – 150 g
Ail – 15 g
Basilic – 5 g

Eau – 400 ml
Sel
Épices

PRÉPARATION

Laver le jarret de porc, faire des incisions profondes et y mettre les gousses d'ail. Emincer les oignons, les mélanger avec le sel, les épices et le basilic. Frotter le jarret avec le mélange obtenu et laisser mariner au réfrigérateur durant 9 heures. Déposer le jarret dans une cuve du multicuiseur-autocuiseur, verser l'eau. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **1 heure 30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 22



Porchetta

INGREDIENTS:

Pork blade – 700 g
Carrots – 100 g
Onions – 100 g
Garlic – 20 g

Dry red wine – 200 ml
Olive oil – 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut the meat into 100 g chunks, rub them with salt and spices, make little openings in the meat and stuff them with cloves of garlic. Cut the carrots and onions into 0.5 cm lengths. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 5th minute into the programme put the meat in. Cook, turning over the meat occasionally. The 12th minute into the programme add the vegetables and mix. Cook, stirring occasionally. The 19th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Pour the wine into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **40 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Pour the ready sauce in a separate container and blend until smooth.

NL Porchetta (geroosterd varkensvlees)

INGREDIËNTEN:

700 gr varkenshaas
100 gr wortelen
100 gr uien
20 gr knoflook

200 ml droge rode wijn
30 ml olijfolie
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in lappen van 100 gram, wrijf deze in met zout en vleeskruiden en maak inkepingen in het vlees. Vul deze met teentjes knoflook. Snijd de wortelen in schijfjes van 0,5 cm en de uien in ringen van 0,5 cm. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 5 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, het vlees in de kom. Laat doorbakken en roer het geheel af en toe om. Voeg op de 12e minuut de groenten toe en roer goed door. Druk op de 19e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Schenk wijn in de kom. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidings tijd **40 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. De klaargemaakte saus in een aparte pan gieten, de room toevoegen en met een blender tot een gladde massa kloppen.

ES Porketta

INGREDIENTES:

Cerdo (cuello) – 700 gr
Zanahoria – 100 gr
Cebolla – 100 gr
Ajo – 20 gr

Vino blanco seco – 200 ml
Aceite de oliva – 30 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne en trozos de 100 gr, frotarla con sal y especias, hacer en la carne unas pequeñas incisiones, meter en ellas dientes de ajo. La zanahoria cortarla en círculos de un grosor de 0,5 cm, la cebolla – en aros de un grosor de 0,5 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 5 minutos del inicio de la cuenta colocar en el recipiente la carne. Cocinar, periódicamente removiendo la carne. A los 12 minutos añadir las verduras y remover. Cocinar, removiendo. A los 19 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente verter el vino. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. La salsa obtenida pasarla a un recipiente aparte y batir con la batidora hasta conseguir una masa uniforme.

IT Porchetta

INGREDIENTI:

Carne suina (guancia) – 700 g	Vino rosso secco – 200 ml
Carote – 100 g	Olio d'oliva – 30 ml
Cipolle – 100 g	Sale
Aglio – 20 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne a fette di 100 g di peso, Strofinarla con il sale e le spezie, effettuare nella carne dei piccoli tagli e inserire gli spicchi d'aglio. Tagliare la carota a rondella di 0,5 cm di spessore, Tagliare le cipolle ad anelli di 0,5 cm di spessore. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 5 minuti dopo la partenza del conteggio inserire la carne nel recipiente. Cucinare girando periodicamente la carne. 12 minuti dopo la partenza aggiungere le verdure e mescolare. Cucinare mescolando. 19 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Versare il vino nel recipiente. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **40 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Versare la salsa ottenuta in un recipiente a parte e frullare fino ad ottenere una massa omogenea.

DE Porketta

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Kamm) – 700 g	Trockener Rotwein – 200 ml
Karotten – 100 g	Olivenöl – 30 ml
Zwiebeln – 100 g	Salz
Knoblauch – 20 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Stücke von 100 g schneiden, mit Salz und Gewürzen einreiben, dann die kleinen Einschnitte machen und danach mit Knoblauchzehen spicken. Die Karotten und die Zwiebeln in 0,5 cm dicken Scheiben schneiden. Öl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 5 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Fleisch in den Topf geben. Ab und zu das Fleisch wendend kochen. Nach 12 Minuten die Gemüse hinzufügen und vermengen. Unter Rühren garen. Nach 19 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Den Wein in den Topf gießen. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **40 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Die zubereitete Sose in einen separaten Behälter gießen und mit einem Stabmixer zu einer gleichmässigen Masse rühren.

PT Porketta

INGREDIENTES:

Carne porco (cachaço) – 700 gr	Vinho branco seco – 200 ml
Cenoura – 100 gr	Azeite – 30 ml
Cebola – 100 gr	Sal
Alho – 20 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a carne em pedaços de 100 gr esfregar com sal e especiarias, fazer uns pequenos golpes, e meter os dentes de alho. Cortar a cenoura e cebola em rodelas com espessura de 0,5 cm. Na tijela do robô coloque o azeite. Escolher o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Após 5 minutos colocar a carne, e mexer periodicamente. Aos 12 minutos junte as verduras e vá mexendo. Aos 19 minutos “**Reheat/Cancel**” o programa pressionando o botão “**Reheat/Cancel**”. Adicione o vinho. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Escolha o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhar até ao final do programa, após o qual abra a válvula para sair o vapor. Coloque o molho pronto numa outra tijela e bata até ficar homogêneo.

FR Porchetta

INGRÉDIENTS:

Porc (cou) – 700 g	Vin rouge sec – 200 ml
Carottes – 100 g	Huile d'olive – 30 ml
Oignon – 100 g	Sel
Ail – 20 g	Epices

PRÉPARATION

Couper la viande en morceaux de 100 g, frotter avec le sel et les épices, faire de petites incisions dans la viande et glisser l'ail dans les incisions. Couper les carottes en rondelles d'une épaisseur de 0,5 cm, les oignons en anneaux de 0,5 cm. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert. 5 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer la viande dans la cuve. Laisser cuire la viande, en retournant de temps en temps. Après 12 minutes, ajouter les légumes dans la cuve et mélanger. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 19 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Verser le vin dans la cuve. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, en mode **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur. Verser la sauce obtenue dans un récipient et mixer avec un blinder jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Main
Course
recipe 23



Pork with spinach and tomatoes

INGREDIENTS:

Pork fillet – 500 g
Tomatoes – 400 g
Frozen spinach – 100 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the meat and tomatoes into 1 cm cubes. Put all the ingredients into the bowl, add spices, salt and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Varkensvlees met spinazie en tomaten

INGREDIËNTEN:

500 gr varkensfilet
400 gr tomaten
100 gr diepvries spinazie
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt het vlees en tomaten in blokjes van 1 cm. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg de zout en vleeskruiden toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **35 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Cerdo con espinacas y tomate

INGREDIENTES:

Cerdo (filete) – 500 gr
Tomates – 400 gr
Espinacas (frescas congeladas) – 100 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

La carne y los tomates cortarlos en cubitos de 1 cm. Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina, añadir la sal, las especias y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Carne suina con spinaci e pomodori

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) – 500 g
Pomodori – 400 g
Spinaci (surgelati) – 100 g
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne e i pomodori a cubetti di 1 cm. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Schweinefleisch mit Spinat und Tomaten

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Filet) – 500 g
Tomaten – 400g
Spinat (tiefgefroren) – 100 g
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch und Tomaten in 1 cm grosse Würfel schneiden. Alle Zutaten in Multi-Schnellkochertopf geben, Salz und Gewürze dazugeben und vermengen. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Carne de porco com espinafres e tomate

INGREDIENTES:

Porco (filete) – 500 gr
Tomates – 400 gr
Espinafres (frescos ou congelados) – 100 gr
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a carne e o tomate em cubos de 1 cm. Colocar todos os ingredientes na tigela do robô, juntar sal, as especiarias e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação – **35 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula para libertar o vapor.

FR Porc à la tomate et aux épinards

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) – 500 g
Tomates – 400 g
Epinards (congelés) – 100 g
Sel
Epices

PRÉPARATION

Couper la viande et les tomates en dés de 1 cm. Déposer tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, ajouter le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main
Course
recipe 24

Pork nuggets on a stick

INGREDIENTS:

Pork loin – 280 g
Bacon – 100 g
Onions – 40 g
Courgette – 40 g

Bell peppers – 40 g
Vegetable oil – 50 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the pork and vegetables into 2.5 cm cubes. Wrap the pork with the bacon. Put both the meat and vegetables on two sticks. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the nuggets in, sprinkle with salt and spices. Cook, turning over every 3 minutes. The 17th minute into the programme press “**Reheat/Cancel**”.

NL Varkenskebab spies

INGREDIËNTEN:

280 gr varkenshaas
100 gr spek
40 gr uien
40 gr courgette

40 gr paprika
50 ml olie
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt het varkensvlees en groenten in blokjes van 2,5 cm. Wikkel een reepje spek om de vleesblokjes heen. Rijg alle ingrediënten op twee spiesen. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de kebab in de kom en voeg zout en vleeskruiden toe. Laat doorbakken en draai de kebab elke 3 minuten om. Druk op de 17e minuut op „**Reheat/Cancel**”.

ES Nuggets de cerdo en pinchos

INGREDIENTES:

Cerdo (aguja) – 280 gr
Bacón – 100 gr
Cebolla – 40 gr
Calabacín – 40 gr

Pimiento búlgaro – 40 gr
Aceite vegetal – 50 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El cerdo y las verduras cortarlas en cubitos de 2,5 cm. Envolver la carne con el bacón. Todos los ingredientes, alternados al azar, ensartarlos en dos pinchos. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar los nuggets, espolvorear con sal y especias. Cocinar, dando vuelta a los nuggets cada 3 minutos. A los 17 minutos cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**».

IT Spiedini di nuggets di suino

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) – 280 g	Peperoni – 40 g
Pancetta – 100 g	Olio vegetale – 50 ml
Cipolle dorate – 40 g	Sale
Zucchine – 40 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne e le verdure a cubetti di 2,5 cm. Avvolgere la carne con la pancetta. Inserire tutti gli ingredienti su due spiedini in ordine causale. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente i nuggets, cospargere con il sale e le spezie. Cucinare, girando i nuggets ogni 3 minuti. 17 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Schweinefleischstücke am Spieß

ZUTATEN:

Schweinefleisch (Lendenstück) – 280 g	Paprika – 40 g
Bacon – 100 g	Pflanzenöl – 50 ml
Zwiebel – 40 g	Salz
Zucchini – 40 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Schweinefleisch und Gemüse in 2,5 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch mit Bacon umwickeln. Alle Zutaten in beliebige Reihenfolge auf zwei Spieße aufspießen. Das Pflanzenöl in Topf des Multi-Schnellkochers gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Nuggets in Topf geben, mit Salz und Gewürzen bestreuen. Kochen, dabei jede 3 Minuten die Nuggets wenden. 17 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Nuggets de porco no espeto

INGREDIENTES:

Porco (agulha) – 280 gr	Pimento búlgaro – 40 gr
Bacon – 100 gr	Óleo – 50 ml
Cebola – 40 gr	Sal
Curgete – 40 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar em pedaços de 2,5 cm a carne de porco e os legumes. Envolver a carne com o bacon. Enfiar os ingredientes alternadamente nos espetos. Colocar na tigela o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Após 4 minutos colocar os nuggets, e polvilhar com sal e especiarias. Cozinhar virando os nuggets a cada 3 minutos. Aos 17 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Brochettes de nuggets de porc

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) – 280 g	Poivrons – 40 g
Bacon – 100 g	Huile végétale – 50 ml
Oignon – 40 g	Sel
Courgettes – 40 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le porc et les légumes en dés de 2,5 cm. Enrouler la viande avec le bacon. Enfiler tous les ingrédients, en alternant sur les brochettes. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer les nuggets dans la cuve, saupoudrer avec le sel et les épices. Cuire, en retournant les nuggets toutes les 3 minutes. 17 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Main
Course
recipe 25



Pork ragout

INGREDIENTS:

Pork fillet – 450 g
Potatoes – 1 kg
Carrots – 200 g
Tomatoes – 200 g
Bell peppers – 200 g

Onions – 150 g
Garlic – 15 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the meat and vegetables into 2 cm cubes, chop the garlic. Put all the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Varkensvlees ragout

INGREDIËNTEN:

450 gr varkensfilet
1 kilo aardappelen
200 gr wortelen
200 gr tomaten
200 gr paprika

150 gr uien
15 gr knoflook
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees en de groenten in blokjes van 2 cm en hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Estofado de carne de cerdo

INGREDIENTES:

Cerdo (filete) – 450 gr
Patata – 1 kg
Zanahoria – 200 gr
Tomates – 200 gr
Pimiento búlgaro – 200 gr

Cebolla – 150 gr
Ajo – 15 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

La carne y las verduras cortarlas en cubitos de 2 cm, el ajo picarlo. Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y dejar salir el vapor.

IT Ragù di carne suina

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) – 450 g	Cipolle dorate – 150 g
Patate – 1 kg	Aglione – 15 g
Carote – 200 g	Sale
Pomodori – 200 g	Spezie
Peperoni – 200 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne e le verdure a cubetti di 2 cm, sminuzzare le verdure. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Ragout mit Schweinefleisch

ZUTATEN:

Schweinefleischfilet – 450 g	Zwiebeln – 150 g
Kartoffeln – 1 kg	Knoblauch – 15 g
Karotten – 200 g	Salz
Tomaten – 200 g	Gewürze
Paprika – 200 g	

ZUBEREITUNG

Das Fleisch und Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden, Knoblauch zerkleinern. Alle Zutaten in Topf des Multi-Schnellkochers geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Carne de porco estofada

INGREDIENTES:

Porco (filete) – 450 gr	Cebola – 150 gr
Batata – 1 kg	Alho – 15 gr
Cenoura – 200 gr	Sal
Tomates – 200 gr	Especiarias
Pimento búlgaro – 200 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a carne e os legumes em cubos de 2 cm, pique bem o alho. Colocar todos os ingredientes na tigela do robô, e envolver bem. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhar até ao fim, após o qual abrir a válvula para sair o vapor.

FR Ragoût de porc

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) – 450 g	Oignon – 150 g
Pommes de terre – 1 kg	Ail – 15 g
Carotte – 200 g	Sel
Tomates – 200 g	Epices
Poivrons – 200 g	

PRÉPARATION

Couper la viande et les légumes en dés de 2 cm, émincer l'ail. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main
Course
recipe 26

Beef steak

INGREDIENTS:

Beef thin rib – 300 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt,
Spices

DIRECTIONS

Rub the meat with salt and spices. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the steak in. The 10th minute into the programme turn over the steak. The 16th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**.

NL Rundersteak

INGREDIËNTEN:

300 gr rundvlees
20 ml olie
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf het vlees in met zout en vleeskruiden. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de steak in de kom. Draai op de 10e minuut de steak om. Druk op de 16e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Filete de ternera

INGREDIENTES:

Ternera (de borde fino) – 300 gr
Aceite vegetal – 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar la carne con sal y especias. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar el filete. A los 10 minutos dar la vuelta al filete. A los 16 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Bistecca di manzo

INGREDIENTI:

Manzo (lato sottile) – 300 g
Olio vegetale – 20 ml
Sale,
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare la carne con il sale e le spezie. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente la bistecca. 10 minuti dopo la partenza girare la bistecca. 16 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Rindsteak

ZUTATEN:

Rindfleisch (der dünne Rand) – 300 g
Pflanzenöl – 20 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Gewürzen einreiben. In Topf des Multi-Schnellkochers das Pflanzenöl gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit Steak in Topf geben. 10 Minuten nach Ablauf der Kochzeit Steak wenden. 16 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Filetes de vitela

INGREDIENTES:

Vitela (de borda fina) – 300 gr
Azeite vegetal – 20 ml
Sal
Especias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar a carne com sal e especiarias. Colocar o óleo na tigela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 4 minutos colocar o filete. Aos 10 minutos virar o filete. Aos 16 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Steak de bœuf

INGRÉDIENTS:

Bœuf (en tranches) – 300 g
Huile végétale – 20 ml
Sel
Épices

PRÉPARATION

Frotter la viande avec le sel et les épices. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer le steak dans la cuve. Après 10 minutes, retourner le steak. Après 16 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Main
Course
recipe 27



Veal scallops with penny buns

INGREDIENTS:

Beef sirloin – 200 g
Penny buns – 60 g
Parsley – 10 g
Garlic – 6 g
Cream – 150 ml

Meat stock – 100 ml
Olive oil – 20 ml
Dry white wine – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut the sirloin into 1.5–2 cm scallops. Chop the mushrooms, garlic and parsley. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the meat in. Cook the scallops, turning over occasionally. The 12th minute into the programme add the wine, garlic, mushrooms, salt and mix. Close the lid, do not click it. The 15th minute into the programme open the lid and add the meat stock, cream and mix. Close the lid, do not click it. Cook till the end of the programme.

NL Kalfsvlees medaillons met champignons

INGREDIËNTEN:

200 gr kalfsvlees
60 gr champignons
10 gr peterselie
6 gr knoflook
150 ml room

100 ml vleesbouillon
20 ml olijfolie
20 ml droge witte wijn
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het kalfsvlees in lappen van 1,5–2 cm, hak de champignons, knoflook en peterselie fijn. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, het vlees in de kom. Laat doorbakken en draai de medaillons af en toe om. Voeg op de 12e minuut de wijn, knoflook, champignons en zout toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Open op de 15e minuut de deksel, voeg de bouillon en de room toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel zonder dat hij klikt. Laat doorstoven tot het einde van het programma.

ES Medallones con setas blancas

INGREDIENTES:

Телятина (solomillo) – 200 gr
Setas blancas o setas de del boleto – 60 gr
Perejil – 10 gr
Ajo – 6 gr
Crema – 150 ml

Caldo de carne – 100 ml
Aceite de oliva – 20 ml
Vino blanco seco – 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

La ternera cortarla en medallones de un grosor de 1,5–2 cm, las setas, el ajo y el perejil picarlos. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la carne. Cocinar, dando la vuelta a los medallones periódicamente. A los 12 minutos añadir el vino, el ajo, las setas, la sal y remover. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. A los 15 minutos abrir la tapa, añadir el caldo, la crema y remover. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Cocinar hasta el final del programa.

IT Medaglioni con funghi porcini

INGREDIENTI:

Vitello (filetto) – 200 g	Brodo di carne – 100 ml
Funghi bianchi – 60 g	Olio d'oliva – 20 ml
Prezzemolo – 10 g	Vino bianco secco – 20 ml
Aglione – 6 g	Sale
Panna – 150 ml	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne a medaglioni di 1,5–2 cm di spessore, sminuzzare i funghi, l'aglio, e il prezzemolo. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dalla partenza del conteggio inserire nel recipiente la carne. Cucinare i medaglioni, girando periodicamente. 12 minuti dopo la partenza aggiungere il vino, l'aglio, i funghi, il sale e mescolare. Chiudere il coperchio senza fissarlo. 15 minuti dopo la partenza aprire il coperchio, aggiungere il brodo, la panna e mescolare. Richiudere il coperchio senza fissarlo. Cucinare fino al termine del programma.

DE Medaillons mit weissen Pilzen

ZUTATEN:

Kalbfleisch (Lendenstück) – 200 g	Fleischbrühe – 100 ml
Weiße Pilze – 60 g	Olivenöl – 20 ml
Petersilie – 10 g	Trockener Weißwein – 20 ml
Knoblauch – 6 g	Salz
Sahne – 150 ml	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Kalbfleisch in 1,5–2 cm dicken Medaillons schneiden, Knoblauch und Petersilie zerkleinern. Das Öl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Fleisch in Topf geben. Die Medaillons gelegentlich wenden kochen. 12 Minuten nach Ablauf der Kochzeit den Wein, Knoblauch, die Pilze, Salz und dazugeben und umrühren. Zudecken, aber nicht einrasten. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit den Deckel öffnen, die Brühe und die Sahne in Topf gießen und umrühren. Zudecken, aber nicht einrasten. Bis zum Programmsende kochen lassen.

PT Medalhões de vitela com cogumelos brancos ou castanhos

INGREDIENTES:

Vitela (lombo) – 200 gr	Caldo de carne – 100 ml
Cogumelos brancos ou castanhos – 60 gr	Azeite – 20 ml
Salsa – 10 gr	Vinho branco seco – 20 ml
Alho – 6 gr	Sal
Natas – 150 ml	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a vitela em medalhões com a espessura de 1,5–2 cm, picar os cogumelos, alho e salsa. Adicionar à tjeira do robô o azeite. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 4 minutos juntar a carne. Cozinhar virando periodicamente os medalhões. Aos 12 minutos adicionar o vinho, alho, cogumelos, sal e mexer. Fechar a tampa sem a bloquear. Aos 15 minutos abrir a tampa, juntar o caldo, as natas e mexer. Fechar a tampa, sem a bloquear. Cozinhar até ao final do programa.

FR Médailles de veau aux champignons

INGRÉDIENTS:

Veau (filet) – 200 g	Bouillon de viande – 100 ml
Champignons blancs – 60 g	Huile d'olive – 20 ml
Persil – 10 g	Vin blanc sec – 20 ml
Ail – 6 g	Sel
Crème – 150 ml	Epices

PRÉPARATION

Couper le veau en médaillons d'une épaisseur de 1,5 à 2 cm, émincer les champignons, l'ail et le persil. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseurs. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer la viande dans la cuve. Cuire les médaillons, en les retournant régulièrement. Après 12 minutes, ajouter le vin, l'ail, les champignons, le sel et mélanger. Fermer le couvercle sans l'enclencher. Après 15 minutes, ouvrir le couvercle, ajouter le bouillon, la crème et mélanger. Fermer le couvercle sans l'enclencher. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 28



Beef bourguignon

INGREDIENTS:

Beef – 600 g
Onions – 200 g
Champignons – 200 g
Carrots – 200 g
Bacon – 100 g
Garlic – 5 g

Dry red wine – 400 ml
Vegetable oil – 50 ml
Bouquet garni
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the meat into 3 cm cubes, bacon into smaller cubes of 1 cm and onions into cubes of 0.5 cm, slice the champignons and carrots, chop the garlic. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the bacon and onions in. Cook, stirring occasionally. The 8th minute into the programme add the carrots and mix. The 15th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Then put all the rest of the ingredients and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Bief bourguignon

INGREDIËNTEN:

600 gr biefstuk
200 gr uien
200 gr champignons
200 gr wortelen
100 gr spek
5 gr knoflook

400 ml droge rode wijn
50 ml olie
Provençaalse kruiden
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in blokjes van 3 cm, de uien in blokjes van 0,5 cm, de champignons in schijfjes, het spek in blokjes van 1 cm en de wortelen in dunne schijfjes. Hak de knoflook fijn. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, het spek en de uien in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe door. Voeg op de 8e minuut de wortelen toe en roer goed om. Laat bakken en blijf af en toe roeren. Druk op de 15e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rest van de ingrediënten in de kom en roer het geheel goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Ternera a la borgoñona

INGREDIENTES:

Ternera – 600 gr
Cebolla – 200 gr
Champiñones – 200 gr
Zanahoria – 200 gr
Bacón – 100 gr
Ajo – 5 gr

Vino tinto seco – 400 ml
Aceite vegetal – 50 ml
Bouquet Garní (hierbas de Provenza)
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne en cubitos de 3 cm, la cebolla – en cubitos de 0,5 cm, los champiñones – en rebanadas, el bacón – en cubitos de 1 cm, la zanahoria – en círculos, el ajo picarlo. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar el bacón y la cebolla. Cocinar, removiendo. A los 8 minutos en el recipiente añadir la zanahoria y remover. Cocinar, removiendo. A los 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente añadir todos los ingredientes restantes y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Manzo alla bourguignonne

INGREDIENTI:

Manzo – 600 g
Cipolle dorate – 200 g
Champignon – 200 g
Carote – 200 g
Pancetta – 100 g
Aglio – 5 g

Vino rosso secco – 400 ml
Olio vegetale – 50 ml
Erbe di Provenza
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne a cubetti di 3 cm, tagliare le cipolle a cubetti di 0,5 cm, tagliare gli Champignon a fettine, tagliare la pancetta a cubetti di 1 cm, tagliare le carote a rondelle, sminuzzare l'aglio. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente la pancetta e le cipolle. Cucinare mescolando. 8 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente le carote e mescolare. Cucinare mescolando. 15 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente tutti gli ingredienti rimasti e mescolare. Chiudere il coperchio. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Bœuf bourguignon

ZUTATEN:

Rindfleisch – 600 g
Zwiebeln – 200 g
Champignons – 200 g
Karotten – 200 g
Geräucherter Speck – 100 g
Knoblauch – 5 g

Trockener Rotwein – 400 ml
Pflanzenöl – 50 ml
Bouquet garni (Kräuter der Provence)
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in 3 cm große, die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel, die Champignons in Lappchen, den geräucherten Speck in 1 cm große Würfel, die Karotten in Scheiben schneiden. Den Knoblauch zerkleinern. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochtopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen. Nach 3 Minuten nach der eingestellten Kochzeit den Speck und Zwiebeln in den Topf geben und vermengen. Unter Rühren garen. Nach 10 Minuten das Brot in den Topf hinzufügen und umrühren. Unter Rühren ohne Deckel garen. Nach 8 Minuten die Karotten in den Topf hinzufügen und umrühren. Unter Rühren garen. Nach 15 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Alle restlichen Zutaten in den Multi-Schnellkochtopf geben und umrühren. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Vitela à borgonhesa

INGREDIENTES:

Vitela – 600 gr
Cebola – 200 gr
Cogumelos – 200 gr
Cenoura – 200 gr
Bacon – 100 gr
Alho – 5 gr

Vinho tinto seco – 400 ml
Óleo vegetal – 50 ml
Ramo de ervas da Provença
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a carne em pedaços de 3 cm, a cebola – em bocados de 0,5 cm, os cogumelos – em fatias, e o bacon – em pedaços de 1 cm, a cenoura – em rodelas e o alho bem picado. Coloque o óleo na tigel. Escolher o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Após 3 minutos colocar o bacon e a cebola. Cozinhar e mexendo. Após 8 minutos adicione a cenoura e cozinhe mexendo. Após 15 minutos Reheat/Cancelar o programa pressionando o botão **«Reheat/Cancel»**. Junte os restantes ingredientes e mexa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Escolha o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao final, e depois abra a válvula para libertar o vapor.

FR Bœuf bourguignon

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) – 600 g
Oignon – 200 g
Champignons – 200 g
Carottes – 200 g
Bacon – 100 g
Ail – 5 g

Vin rouge sec – 400 ml
Huile végétale – 50 ml
Bouquet garni (herbes de province)
Sel
Épices

PRÉPARATION

Couper la viande en dés de 3 cm, les oignons en dés de 0,5 cm, les champignons en tranches, le bacon en dés de 1 cm, les carottes en rondelles, écraser l'ail. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer le bacon et les oignons dans la cuve. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 8 minutes, ajouter les carottes dans la cuve et remuer. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 15 minutes, annuler le programme, en appuyer sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Déposer tous les ingrédients restants dans la cuve, puis, mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, en mode **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser échapper la vapeur.

Main
Course
recipe 29



Blanquette de veau

INGREDIENTS:

Veal – 600 g	Olive oil – 30 g	Bay leaves
Onions – 150 g	Thyme – 2 g	Salt
Carrots – 150 g	Cream – 200 ml	Spices
Champignons – 150 g	Water – 250 ml	

DIRECTIONS

Thinly slice the carrots and champignons, dice the veal into 3 cm cubes and onions into smaller cubes of 0.5 cm. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the onions and carrots in. The 12th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Then put all the rest of the ingredients (but cream) in and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **40 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Then open the lid, pour the cream and stir up. Close the lid but don't fix it. Press **“Reheat/Cancel”** and leave the blanquette de veau in the multicooker for 10 minutes.

NL Blanquette de veau

INGREDIËNTEN:

600 gr rundvlees	30 gr olie	laurierblad
150 gr uien	2 gr komijn	zout
150 gr wortelen	200 ml room	vleeskruiden
150 gr champignons	250 ml water	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de wortelen en champignons in schijfjes, het rundvlees in blokjes van 3 cm en de uien in blokjes van 0.5 cm. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg op de 4e minuut, nadat de multicooker begint met aftellen, de uien en wortelen in de kom. Druk op de 12e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rest van de ingrediënten (behalve de room) in de kom en roer goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **40 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Vervolgens het deksel openen, de room erbij gieten en doorroeren. Het deksel sluit- en zonder vast te zetten. Laat 10 minuten op **„Keep Warm”** staan.

ES Blanquette de ternera

INGREDIENTES:

Ternera – 600 gr	Aceite de oliva – 30 gr	Hoja de laurel
Cebolla – 150 gr	Tomillo – 2 gr	Sal
Zanahoria – 150 gr	Crema – 200 ml	Especias
Champiñones – 150 gr	Agua – 250 ml	

FORMA DE PREPARACIÓN

La zanahoria en pequeños círculos, las setas – en rebanadas, la ternera – en cubitos de 3 cm, la cebolla – en cubitos de 0,5 cm. En el recipiente verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla y la zanahoria. A los 12 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente añadir todos los ingredientes restantes (excepto la crema) y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Después abrir la tapa, verter la crema, remover. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Dejar en el programa **«Keep Warm»** 10 minutos.

IT Blanquette di vitello

INGREDIENTI:

Vitello – 600 g	Olio d'oliva – 30 g	Foglio di alloro
Cipolle dorate – 150 g	Timo – 2 g	Sale
Carote – 150 g	Panna – 200 ml	Spezie
Champignon – 150 g	Acqua – 250 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le carote a rondelle sottili, tagliare i funghi a fette, tagliare la carne a cubetti di 3 cm, tagliare le cipolle a cubetti di 0,5 cm. Versare l'olio nel recipiente. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le carote e le cipolle. 12 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente tutti gli ingredienti rimasti (esclusa la panna) e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **40 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Successivamente aprire il coperchio, versare la panna, mescolare. Richiudere il coperchio, ma non farlo. Lasciare in funzione il regime **«Keep Warm»** per 10 minuti.

DE Blankette de veau (Kalbsragout)

ZUTATEN:

Kalbfleisch – 600 g	Olivenöl – 30 g	Lorbeerblatt
Zwiebeln – 150 g	Thymian – 2 g	Salz
Karotten – 150 g	Wasser – 250 ml	Gewürze
Champignons – 150 g	Rahm – 200 ml	

ZUBEREITUNG

Die Karotten in feinen Scheiben, die Pilze in Läppchen, das Kalbfleisch in 3 cm große, die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden. Öl in den Multi–Schnellkochertopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit die Zwiebeln und Karotten in den Topf geben. Nach 12 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Unter Rühren garen. Alle restlichen Zutaten (außer Rahm) in den Multi–Schnellkochertopf zugeben und umrühren. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **40 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Dann den Deckel öffnen, die Sahne gießen, umrühren. Zudecken, aber nicht einrasten. Im Programm **„Keep Warm“** für 10 Minuten ruhen lassen.

PT Guisado de vitela

INGREDIENTES:

Vitela – 600 gr	Azeite – 30 gr	Folha de louro
Cebola – 150 gr	Tomilho – 2 gr	Sal
Cenoura – 150 gr	Natas – 200 ml	Especiarias
Cogumelos – 150 gr	Água – 250 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a cenoura às rodelas, os cogumelos em fatias, a vitela – em pedaços de 3 cm, a cebola – em pedaços de 0,5 cm. Coloque na tijela o azeite. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 4 minutos colocar a cebola e a cenoura. Após 12 minutos pare o programa pressionando o botão **“Reheat/Cancel”**. Adicione todos os ingredientes restantes (excepto as natas) e vá mexendo. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Escolher o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhar até ao final, depois abrir a válvula para sair o vapor. Abrir a tampa, adicionar as natas, e voltar a fechar a tampa mas sem bloquear, e deixar no programa **“Keep Warm”** 10 minutos.

FR Blanquette de veau

INGRÉDIENTS:

Veau – 600 g	Huile d'olive – 30 g	Feuilles de laurier
Oignons – 150 g	Thym – 2 g	Sel
Carottes – 150 g	Crème – 200 ml	Epices
Champignons – 150 g	Eau – 250 ml	

PRÉPARATION

Couper les carottes en fines rondelles, les champignons en tranches, le veau en dès de 3cm, les oignons en dès de 0,5 cm. Verser l'huile dans la cuve. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve les oignons et les carottes. Après 12 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Déposer tous les ingrédients restants dans la cuve (sauf la crème) et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, en mode **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur. Puis, ouvrir le couvercle, verser la crème et mélanger. Fermer le couvercle, sans l'enclencher. Mettre en mode **« Keep Warm »** durant 10 minutes.

Main Course

recipe 30



Roast meat

INGREDIENTS:

Beef fillet – 600 g
Carrots – 140 g
Onions – 160 g
Ginger root – 10 g
Parsley – 5 g

Dill – 5 g
Olive oil – 30 ml
Water – 200 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the fillet into 1.5 cm cubes and both onions and carrots into smaller cubes of 0.5–1 cm, chop the ginger and herbs. Put all the ingredients (but herbs) into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Then add the herbs and mix.

NL Gebraad

INGREDIËNTEN:

600 gr rundvlees
140 gr wortelen
160 gr uien
10 gr gember
5 gr peterselie

5 gr dille
30 ml olijfolie
200 ml water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt het rundvlees in blokjes van 1,5 cm, de uien en de wortelen in blokjes van 0,5-1 cm, en hak de gember, peterselie en dille fijn. Leg alle ingrediënten (behalve de dille en peterselie) in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Voeg de peterselie en dille na het einde van de bereiding toe aan het vlees en roer het geheel goed om.

ES Asado

INGREDIENTES:

Ternera (filete) – 600 gr
Zanahoria – 140 gr
Cebolla – 160 gr
Jengibre (raíz) – 10 gr
Perejil – 5 gr

Eneldo – 5 gr
Aceite de oliva – 30 ml
Agua – 200 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la ternera en cubitos de 1,5 cm, la cebolla y la zanahoria – de 0,5–1 cm, el jengibre y el perejil picarlos. Todos los ingredientes (excepto las hierbas) colocarlos en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Tras la finalización de la preparación añadir en la carne las hierbas y remover.

IT Arrosto

INGREDIENTI:

Manzo (filetto) – 600 g	Finocchietto – 5 g
Carote – 140 g	Olio d'oliva – 30 ml
Cipolle dorate – 160 g	Acqua – 200 ml
Zenzero (radice) – 10 g	Sale
Prezzemolo – 5 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il manzo a cubetti di 1,5 cm, tagliare le cipolle e le carote a cubetti di 0,5–1 cm, sminuzzare lo zenzero le erbe aromatiche. Inserire tutti gli ingredienti (escluse le erbe) nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Al termine della cottura aggiungere alla carne le erbe aromatiche e mescolare.

DE Schmorfleisch

ZUTATEN:

Rinderfilet – 600 g	Olivenöl – 30 ml
Karotten – 140 g	Wasser – 200 ml
Zwiebeln – 160 g	Salz
Ingwer (Wurzel) – 10 g	Gewürze
Petersilie – 5 g	

ZUBEREITUNG

Das Rindfleisch in 1,5 cm große, Zwiebeln und Karotten in 0,5–1 cm große Würfel schneiden und die Kräuter zerkleinern. Alle Zutaten (ausser Kräuter) in Topf des Multi-Schnellkochers geben und umrühren. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Nach Garzeitende zum Fleisch die Kräuter dazugeben und umrühren.

PT Vitela assada

INGREDIENTES:

Vitela (filete) – 600 gr	Endro – 5 gr
Cenoura – 140 gr	Azeite – 30 ml
Cebola – 160 gr	Água – 200 ml
Gengibre (raiz) – 10 gr	Sal
Salsa – 5 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a vitela em pedaços de 1,5 cm, a cebola e a cenoura – de 0,5–1 cm, picar o gengibre e a salsa. Colocar na tijela do robô todos os ingredientes (exceto as ervas) e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa, após o qual se retira a válvula para sair o vapor. Depois de pronto adicionar a carne as ervas e envolver.

FR Rôtie

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) – 600 g	Aneth – 5 g
Carottes – 140 g	Huile d'olive – 30 ml
Oignon – 160 g	Eau – 200 ml
Gingembre (racine) – 10 g	Sel
Persil – 5 g	Epices

PRÉPARATION

Couper le bœuf en dés de 1,5 cm, les oignons et les carottes – en dés de 0,5 à 1 cm, émincer le gingembre et les herbes. Mettre tous les ingrédients (sauf les herbes) dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. A la fin de la cuisson, ajouter les herbes dans la cuve et mélanger.

Main Course

recipe 31



Lamb and prune tajine

INGREDIENTS:

Lamb fillet – 1 kg	Olive oil – 40 ml
Potatoes – 250 g	Beef stock – 500 ml
Onions – 100 g	Curry
Carrots – 100 g	Cinnamon
Prunes – 100 g	Pimenton
Honey – 50 g	Salt

DIRECTIONS

Dice the potatoes, meat and carrots into cubes of 2 cm, cut in halves and then slice the onions. Soak the prunes in hot water for 1 hour. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the onions and carrots in. The 12th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Then put all the rest of the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Tajine met lam en gedroogde pruim

INGREDIËNTEN:

1 kilo lamsfilet	40 ml olijfolie
250 gr aardappelen	500 ml rundvleesbouillon
100 gr uien	kurkuma
100 gr wortelen	kaneel
100 gr gedroogde pruim	piman
50 ml honing	zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen, vlees en wortelen in blokjes van 2 cm en de uien in ringen. Laat de gedroogde pruimen 1 uur in heet water weken. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat doorkoken met geopend deksel. Leg op de 4e minuut, nadat de multicooker begint met aftellen, de uien en wortelen in de kom. Druk op de 12e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rest van de ingrediënten in de kom en roer goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Tajine (tajín) de cordero y prunas

INGREDIENTES:

Cordero (filete) – 1 Kg	Aceite de oliva – 40 ml
Patata – 250 gr	Caldo de ternera – 500 ml
Cebolla – 100 gr	Cúrcuma
Zanahoria – 100 gr	Canela
Prunas – 100 gr	Pimant (pimienta roja, chile)
Miel – 50 gr	Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

La patata, la carne y la zanahoria cortarlas en cubitos de 2 cm, la cebolla – en semicírculos. Las prunas dejarlas en remojo en agua caliente 1 hora. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla y la zanahoria. A los 12 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente añadir todos los restantes ingredientes y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Tajine con l'agnello e le prugne secche

INGREDIENTI:

Agnello (filetto) – 1 kg	Olio d'oliva – 40 ml
Patate – 250 g	Brodo di manzo – 500 ml
Cipolle dorate – 100 g	Curcuma
Carote – 100 g	Cannella
Prugne secche – 100 g	Pimant
Miele – 50 g	Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate, la carne e le carote a cubetti di 2 cm, Tagliare le cipolle a mezza luna. Mettere a mollo nell'acqua le prugne per 1 ora. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle e le carote. 12 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente tutti gli altri ingredienti e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore.

PT Tajine de cordeiro e ameixas secas

INGREDIENTES:

Cordeiro (filetes) – 1 Kg	Azeite – 40 ml
Batata – 250 gr	Caldo de vitela – 500 ml
Cebola – 100 gr	Curcuma
Cenoura – 100 gr	Canela
Ameixas secas – 100 gr	Pimenta vermelha
Mel – 50 gr	Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as batatas, carne e cenouras em pedaços de 2 cm, a cebola – em rodelas. As ameixas deixar de molho em água quente por 1 hora. Colocar azeite na tigel, e escolher o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Após 4 minutos coloque a cebola e a cenoura. Aos 12 minutos pare o programa pressionando o botão **“Reheat/Cancel”**. Adicione os restantes ingredientes e mexa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Estabelecer o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao final, e depois retirar a válvula para sair o vapor.

DE Lamm-Tajine mit gedörrten Pflaumen

ZUTATEN:

Lammfleisch (Filet) – 1 kg	Olivenöl – 40 ml
Kartoffeln – 250 g	Rinderbrühe – 500 ml
Zwiebeln – 100 g	Kurkuma
Karotten – 100 g	Zimt
Gedörrte Pflaumen – 100 g	Piment
Honig – 50 g	Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln, das Fleisch und Karotten in 2 cm grosse Würfel, Zwiebeln in grosse Halbscheiben schneiden. Die gedörrten Pflaumen für 1 Stunde in heißem Wasser einweichen lassen. Öl in den Multi-Schnellkochtopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen. Nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit die Zwiebeln und Karotten in den Topf zugeben. Nach 12 Minuten das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Alle restlichen Zutaten in den Topf dazugeben und umrühren. Zudecken und das Dampfventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

FR Tajine d'agneau aux pruneaux

INGRÉDIENTS:

Agneau (filet) – 1 kg	Huile – 40 ml
Pommes de terre – 250 g	Bouillon de bœuf – 500 ml
Oignons – 100 g	Curcuma
Carottes – 100 g	Cannelle
Pruneau – 100 g	Piment
Miel – 50 g	Sel

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre, la viande et les carottes en dès de 2 cm, les oignons – en demi-anneaux. Tremper les pruneaux dans l'eau chaude durant 1 heure. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur–autocuiseur. Sélectionner le mode **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, mettre les oignons et les carottes dans la cuve. Après 12 minutes annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Déposer tous les ingrédients restants dans la cuve et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, en mode **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Main Course

recipe 32



Veal polenta

INGREDIENTS:

Veal fillet – 800 g
Oranges – 300 g
Maize meal – 250 g
Goat cheese – 100 g
Bell peppers – 100 g

Butter – 50 g
Parmesan cheese – 50 g
Spring onion – 10 g
Rosemary – 5 g
Dill – 5 g

Cream – 100 ml
Olive oil – 20 ml
Water – 1 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut the meat into medium straws. Dice the bell peppers into 1 cm cubes. Peel the oranges, divide into sections and cut each section into halves. Grate the feta. Coarsely grate the parmesan cheese and goat cheese. Chop the rosemary, dill and spring onion. Pour water into the bowl, put the butter, add salt. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL** and set the timer for **15 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Open the lid, add the grated parmesan. Then, constantly stirring, add the maize meal and mix until smooth. Close the lid and leave the polenta in the multicooker for 10 minutes. Then press **“Reheat/Cancel”**. Mix the polenta with dill and spring onion, sprinkle with the goat cheese and place into a separate container. Pour the olive oil into the bowl, put the meat and bell peppers, oranges and rosemary, add salt and spices, mix well. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Open the lid, add the cream, mix. Close the lid but don't fix it. Leave the polenta in the multicooker for 10 minutes. Serve with the polenta with feta.

NL Polenta met rundvlees

INGREDIËNTEN:

800 gr rundvlees
300 gr sinaasappel
250 gr maïsmeel
100 gr geitenkaas
100 gr paprika

50 gr boter
50 gr Parmezaanse kaas
10 gr bosui
5 gr rozemarijn
5 gr dille

100 ml room
20 ml olijfolie
1 lt water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijdt het vlees in reepjes en de paprika's in blokjes van 1 cm. Schil de sinaasappels, verdeel ze in partjes en snijd deze door de midden. De geitenkaas raspen. Hak de rozemarijn, dille en bosui fijn. Schenk het water in de kom van de multicooker, leg het vlees in de kom en voeg zout toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **15 minuten**. Open na het einde van de bereiding het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Open de deksel, voeg de Parmezaanse en bloem toe en roer de polenta goed door tot een glad geheel. Sluit de deksel en laat het programma 10 minuten op **„Keep Warm”** staan. Druk vervolgens op **„Reheat/Cancel”**. Mix de polenta met dille en bosui, bestrooi met geitenkaas en leg het geheel in een aparte kom. Schenk de olie in de kom van de multicooker, leg het vlees, de paprika's, sinaasappels en rozemarijn in de kom, voeg zout en kruiden toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Vervolgens het deksel openen, de room erbij gieten en doorroeren. Het deksel sluiten zonder vast te zetten. Laat nog 10 minuten op **„Keep Warm”** staan. De geitenkaas als bijgerecht naast de polenta serveren.

ES Polenta con ternera

INGREDIENTES:

Ternera (solomillo) – 800 gr
Naranjas – 300 gr
Harina de maíz – 250 gr
Queso feta – 100 gr
Pimiento búlgaro – 100 gr

Mantequilla – 50 gr
Parmesano – 50 gr
Cebolla verde – 10 gr
Romero – 5 gr
Eneldo – 5 gr

Crema – 100 ml
Aceite de oliva – 20 ml
Agua – 1 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la carne en tiras medianas. El pimiento búlgaro cortarlo en cubitos de 1 cm. Pelar las naranjas, separar los gajos y cortar cada uno por la mitad. El queso Branza pasarlo por el rallador. El romero, el eneldo y la cebolla verde picarlos. En el recipiente del robot de cocina verter el agua, colocar la mantequilla, añadir la sal. Cerrar la tapa y la válvula. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **15 minutos**. Tras la finalización del programa abrir la válvula y liberar el vapor. Abrir la tapa, añadir el parmesano, continuamente removiendo, añadir poco a poco la harina, remover la polenta hasta conseguir una masa uniforme. Cerrar la tapa y dejarla en el programa **«KeepWarm»** 10 minutos. Después pulsar **«Reheat/Cancel»**. La polenta preparada mezclarla con el eneldo y la cebolla verde, espolvorear con el queso feta y pasarla a un recipiente aparte. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite, colocar la carne y el pimiento, las naranjas, el romero, añadir la sal y las especias, remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Después abrir la tapa, añadir la crema y remover. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Dejarla en el programa **«Keep Warm»** 10 minutos. Con la guarnición servir la polenta con el queso Branza.

IT Polenta con vitello

INGREDIENTI:

Vitello (filetto) – 800 g	Burro – 50 g	Panna – 100 ml
Arance – 300 g	Parmigiano – 50 g	Olio d'oliva – 20 ml
Farina di mais – 250 g	Cipollotto – 10 g	Acqua – 1 l
Caciotta – 100 g	Rosmarino – 5 g	Sale
Peperoni – 100 g	Finocchietto – 5 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne a strisce medie. Tagliare i peperoni a cubetti di 1 cm. Sbucciare le arance, separare a spicchi e tagliare ogni spicchio a metà. Grattugiare grossolanamente il parmigiano e la caciotta. Sminuzzare il rosmarino, il finocchietto e il cipollotto. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, inserire il burro, aggiungere il sale. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **15 minuti**. Al termine del regime aprire la valvola e fare uscire il vapore. Aprire il coperchio, aggiungere il parmigiano e mescolando continuamente aggiungere gradualmente la farina, mescolare la polenta fino ad ottenere una massa omogenea. Richiudere il coperchio e lasciare in funzione il regime **«Keep Warm»** per 10 minuti. Successivamente premere **«Reheat/Cancel»**. Mescolare la polenta pronta con il finocchietto e il cipollotto, cospargere con la caciotta e inserire in un recipiente a parte. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione, inserire la carne, i peperoni, le arance, il rosmarino, aggiungere il sale e le spezie e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Successivamente aprire il coperchio, aggiungere la panna e mescolare. Richiudere il coperchio, ma non fissarlo. Lasciare con il programma **«Keep Warm»** per 10 minuti. Come contorno servire la polenta con la caciotta.

DE Polenta mit Kalbfleisch

ZUTATEN:

Kalbfleisch (Filet) – 800 g	Butter – 50 g	Rahm – 100 ml
Orangen – 300 g	Parmesan – 50 g	Olivenöl – 20 ml
Maismehl – 250 g	Lauchzwiebel – 10 g	Wasser – 1 l
Schafkäse – 100 g	Rosmarin – 5 g	Salz
Paprika – 100 g	Dill – 5 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in mittlere Streifen, die Paprikas in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Orangen schälen, sie in Längchen zerschneiden und dann jedes halbieren. Den Schafkäse reiben. Rosmarin, den Dill und Lauchzwiebeln zerkleinern. Wasser in den Multi-Schnellkochtopf gießen, die Butter dazugeben, salzen. Zudecken und das Ventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit für **15 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Den Deckel öffnen, den Parmesan dazugeben. Dann unter ständigem Rühren nach und nach etwas Mehl dazugeben. Die Polenta bis gleichmäßiger Masse durchkneten. Zudecken und im Programm **«Keep Warm»** für 10 Minuten ruhen lassen. Dann auf den Knopf **«Reheat/Cancel»** drücken. Die zubereitete Polenta mit dem Dill und Lauchzwiebeln vermengen, mit Schafkäse bestreuen und in einen separaten Behälter geben. Olivenöl in den Multi-Schnellkochtopf gießen, das Fleisch und Paprika, die Orangen, Rosmarin hinzufügen, Salz und Gewürze dazugeben, vermischen. Zudecken und das Ventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Dann den Deckel öffnen, die Sahne gießen und umrühren. Zudecken, aber nicht einrasten. Im Programm **«Keep Warm»** für 10 Minuten ruhen lassen. Wie Beilage die Polenta mit Schafkäse servieren.

PT Polenta com carne de vitela

INGREDIENTES:

Vitela (lombo) – 800 gr	Manteiga – 50 gr	Natas – 100 ml
Laranja – 300 gr	Queijo parmesão – 50 gr	Azeite – 20 ml
Farinha de milho – 250 gr	Cebola verde – 10 gr	Água – 1 litro
Queijo de feta – 100 gr	Alecrim – 5 gr	Sal
Pimento – 100 gr	Endro – 5 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a carne em tiras médias. Corte o pimento em pedaços de 1 cm. Descascar as laranjas, separar os gomos e cortar ao meio. Ralar grosseiramente o queijo parmesão e o endro. Picar o alecrim, o endro e a cebola verde. Verter a água na tijela do robô, colocar a manteiga e sal. Feche a tampa e a válvula. Ligar o programar **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **15 minutos**. Quando terminar, abrir a válvula e deixar sair o vapor. Abrir a tampa, juntar o queijo e mexer continuamente, adicionar um pouco de farinha, mexer a massa até conseguir uma massa uniforme. Feche a tampa e selecione o programa **«Keep Warm»** 10 minutos. Depois pressione **«Reheat/Cancel»**. À massa preparada junte o endro e a cebola verde, polvilhe com o queijo feta e coloque num recipiente à parte. Coloque o azeite na tijela do robô: a carne, pimento, laranjas, alecrim, sal e as especiarias e mexa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao fim, depois abrir a válvula para sair o vapor. Depois abra a tampa, adicione as natas e mexa. Feche a tampa mas sem a bloquear. Deixe no programa **«Keep Warm»** 10 minutos. Servir com a polenta e o queijo feta.

FR Polenta au veau

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) – 800 g	Beurre – 50 g	Crème – 100 ml
Oranges – 300 g	Parmesan – 50 g	Huile d'olive – 20 ml
Maïzena – 250 g	Oignons verts – 10 g	Eau – 1 l
Fromage (feta) – 100 g	Romarin – 5 g	Sel
Poivron – 100 g	Aneth – 5 g	Épices

PRÉPARATION

Couper la viande en julienne moyenne. Couper les poivrons en dés de 1cm. Éplucher les oranges, séparer les quartiers et les couper en deux. Râper le parmesan et la feta avec une râpe à gros trous. Émincer le romarin, l'aneth et les oignons verts. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, mettre le beurre et ajouter le sel. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le mode **SOUP/BOIL** Le temps de cuisson est de **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur. Ouvrir le couvercle et ajouter le parmesan, en remuant constamment, ajouter peu à peu la farine, mélanger la polenta jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Fermer le couvercle et laisser en mode **«Keep Warm»** pendant 10 minutes. Puis, appuyer sur **«Reheat / Cancel»**. Mélanger la polenta avec l'aneth et les oignons verts, saupoudrer de feta et mettre dans un récipient. Verser l'huile dans la cuve de l'autocuiseur mettre la viande et les poivrons, les oranges, le romarin, ajouter le sel et les épices, puis mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW/PILAF**, en mode **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur. Puis, ouvrir le couvercle, ajouter la crème et mélanger. Fermer le couvercle, sans l'enclencher. Mettre en mode **«Keep Warm»** durant 10 minutes. Comme garniture servir la polenta avec la feta.

Main Course

recipe 33



Beef chili

INGREDIENTS:

Minced beef – 400 g
Canned tomatoes – 500 g
Canned beans – 400 g
Sweet green peppers – 140 g
Onions – 100 g
Blue cheese – 60 g

Chili powder – 25 g
Thyme – 6 g
Ground pepper – 3 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt

DIRECTIONS

Chop the tomatoes, peppers and onions. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the minced beef, sweet peppers and onions in. Cook, stirring occasionally. The 15th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Then put all the rest of the ingredients (but the cheese) into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Add the cheese before serving.

NL Chili met rundvlees

INGREDIËNTEN:

400 gr rundergehakt	25 gr chilipoeder
500 gr gemarineerde tomaten	6 gr komijn
400 gr bonen uit blik	3 gr gemalen zwarte peper
140 gr groene paprika	20 ml olie
100 gr uien	zout
60 gr blauwschimmelkaas	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de tomaten en de groene paprika in stukjes en hak de uien fijn. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, het gehakt, paprika's en uien in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 15e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rest van de ingrediënten (behalve de kaas) in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Voeg de kaas toe voor het serveren.

ES Chile con ternera

INGREDIENTES:

Ternera picada – 400 gr	Chile en polvo – 25 gr
Tomate en conserva en su jugo – 500 gr	Comino – 6 gr
Alubias en conserva – 400 gr	Pimienta negra (molida) – 3 gr
Pimiento verde dulce – 140 gr	Aceite vegetal – 20 ml
Cebolla – 100 gr	Sal
Queso azul – 60 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar los tomates, el pimiento y la cebolla. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la carne picada, el pimiento dulce y la cebolla. Cocinar, removiendo. A los 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente del robot de cocina añadir todos los ingredientes restantes (excepto el queso) y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Antes de servir en el plato añadir el queso.

IT Chillì con manzo

INGREDIENTI:

Manzo macinato – 400 g
Pomodori conservati nella proprio
succo – 500 g
Fagioli conservati – 400 g
Peperoni verdi – 140 g
Cipolle dorate – 100 g

Formaggio Dor Blue – 60 g
Polvere di chilli – 25 g
Timo – 6 g
Pepe nero (macinato) – 3 g
Olio vegetale – 20 ml
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare i pomodori, i peperoni e le cipolle. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti prima del termine del conteggio inserire nel recipiente la carne macinata, i peperoni e le cipolle. Cucinare mescolando. 15 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Inserire tutti gli ingredienti (escluso il formaggio) nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Prima di servire aggiungere nel piatto il formaggio.

DE Chili mit rindfleisch

ZUTATEN:

Hackfleisch – 400 g
Tomaten aus der Dose im eigenen
Saft – 500 g
Bohnen aus der Dosen – 400 g
Süße grüne Paprika – 140 g
Zwiebeln – 100 g

Dor Blauschimmelkäse – 60 g
Chili-Pulver – 25 g
Kümmel – 6 g
Schwarzer Pfeffer (gemahlen) – 3 g
Pflanzenöl – 20 ml
Salz

ZUBEREITUNG

Die Tomaten, Paprika und Zwiebeln zerkleinern. Das Öl in Topf des Multi-Schnellkochers giessen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Fleisch, süsse Paprika und Zwiebeln in Topf geben. Unter Rühren kochen. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** das Programm löschen. Alle Zutaten (ausser Käse) in Topf des Multi-Schnellkochers geben und umrühren. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Vor dem Servieren ins Gericht den Käse dazugeben.

PT Vitela com chile

INGREDIENTES:

Vitela picada – 400 gr
Tomate em conserva – 500 gr
Feijão em conserva – 400 gr
Pimento verde – 140 gr
Cebola – 100 gr
Queijo gorgonzola – 60 gr

Pimenta em polvo – 25 gr
Cominhos – 6 gr
Pimenta preta (moída) – 3 gr
Óleo – 20 ml
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar os tomates, pimento e cebola. Colocar o óleo na tijela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 4 minutos colocar a carne picada, pimento e cebola cozinhando a mexer. Aos 15 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Depois juntar os restantes ingredientes (excepto o queijo) e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula para o vapor sair. Antes de servir adicionar o queijo.

FR Chili au boeuf

INGRÉDIENTS:

Bœuf haché – 400 g
Tomates en conserve – 500 g
Haricots en conserve – 400 g
Poivron – 140 g
Oignon – 100 g
Fromage bleu d'or – 60 g

Poudre de chili – 25 g
Cumin – 6 g
Poivre noir (moulu) – 3 g
Huile végétale – 20 ml
Sel

PRÉPARATION

Émincer les tomates, les poivrons et les oignons. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer la farce, le poivron et l'oignon dans la cuve. Cuire en remuant. 15 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Ajouter tous les ingrédients restants (sauf le fromage) et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Ajouter le fromage dans le plat, avant de servir.

Main
Course
recipe 34



Savoury South-West chili

INGREDIENTS:

Ground beef – 400 g	Tomato sauce – 100 g	Vegetable oil – 20 ml
Canned tomatoes – 400 g	Salsa sauce – 100 g	Water – 150 ml
Canned beans – 250 g	Canned green chili – 100 g	Salt
Onions – 200 g	Caraway seeds – 6 g	
Frozen corn – 200 g	Garlic powder – 3 g	

DIRECTIONS

Chop the tomatoes, chili and onions. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the minced beef and onions in. Cook, stirring occasionally. The 15th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Then put all the rest of the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **25 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Aromatische zuid-westelijke chili

INGREDIËNTEN:

400 gr rundergehakt	200 gr diepvries mais	3 gr knoflook poeder
400 gr gemarineerde tomaten	100 gr tomatensaus	20 ml olie
250 gr bonen uit blik	100 gr salsasaus	150 ml water
200 gr uien	100 gr groene chili uit blik	zout
	6 gr komijn	

BEREIDINGSWIJZE

Hak de tomaten, chilipeper en de uien fijn. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, het gehakt en de uien in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 15e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rest van de ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **25 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Chile aromático del sud-oeste

INGREDIENTES:

Ternera picada – 400 gr	Maíz (congelado) – 200 gr	Comino – 6 gr
Tomate en conserva en su jugo – 400 gr	Salsa de tomate – 100 gr	Ajo en polvo – 3 gr
Alubias en conserva – 250 gr	Salsa – 100 gr	Aceite vegetal – 20 ml
Cebolla – 200 gr	Chile verde en conserva – 100 gr	Agua – 150 ml
		Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

El tomate, el chile y la cebolla picarlos. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la carne picada y la cebolla. Cocinar, removiendo. A los 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente del robot de cocina añadir todos los ingredientes restantes y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula de vapor y liberar el vapor.

IT Chillì aromatico di sud-ovest

INGREDIENTI:

Carne macinata – 400 g	Mais (surgelate) – 200 g	Timo – 6 g
Pomodori conservati nel proprio succo – 400 g	Salsa di pomodori – 100 g	Polvere d'aglio – 3 g
Fagioli conservati – 250 g	Salsa – 100 g	Olio vegetale – 20 ml
Cipolle dorate – 200 g	Chilli verde conservato – 100 g	Acqua – 150 ml
		Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare i pomodori, i chilli e le cipolle. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti prima della partenza del conteggio inserire nel recipiente la carne macinata e le cipolle. Cucinare mescolando. 15 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale tutti gli ingredienti rimasti. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **25 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Aromatisches südwestlichers chilli

ZUTATEN:

Rinderhackfleisch – 400 g	Mais (tiefgefroren) – 200 g	Knoblauchpulver – 3 g
Tomaten im eigenen Saft aus der Dosen – 400 g	Tomatensauce – 100 g	Pflanzenöl – 20 ml
Bohnen aus der Dosen – 250 g	Salsa – 100 g	Wasser – 150 ml
Zwiebeln – 200 g	Grünes Chili aus der Dosen – 100 g	Salz
	Kümmel – 6 g	

ZUBEREITUNG

Die Tomaten, Chili und Zwiebeln zerkleinern. Das Öl in Topf des Multi-Schnellkochers gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Fleisch und Zwiebeln in Topf geben. Unter Rühren kochen lassen. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Alle restlichen Zutaten in Topf des Multi-Schnellkochers geben und umrühren. Zudecken und das Dampfauflassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **25 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Chile aromático do sudoeste

INGREDIENTES:

Vitela picada – 400 gr	Milho (congelado) – 200 gr	Cominhos – 6 gr
Tomate em conserva com molho – 400 gr	Molho de tomate – 100 gr	Alho em pó – 3 gr
Feijão em conserva – 250 gr	Molho de salsa – 100 gr	Azeite – 20 ml
Cebola – 200 gr	Chile verde em conserva – 100 gr	Água – 150 ml
		Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar o tomate, chile e cebola. Colocar na tigela do robô o azeite. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 4 minutos colocar a carne picada e a cebola. Cozinhar mexendo. Aos 15 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**, e adicionar os restantes ingredientes mexendo. Fechar a tampa e a válvula de saída de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa, depois abrir a válvula de vapor.

FR Parfume du sud-ouest

INGRÉDIENTS:

Bœuf haché – 400 g	Maïs (congelé) – 200 g	Poudre d'ail – 3 g
Tomates en conserve – 400 g	Sauce tomate – 100 g	Huile végétale – 20 ml
Haricots en conserve – 250 g	Sauce salsa – 100 g	Eau – 150 ml
Oignon – 200 g	Chili vert, en conserve – 100 g	Sel
	Cumin – 6 g	

PRÉPARATION

Émincer les tomates, les piments et les oignons. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer la farce et l'oignon dans la cuve. Cuire en remuant. 15 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Ajouter tous les ingrédients restants et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 35



NL Vegetarische chili

INGREDIËNTEN:

500 gr gemarineerde tomaten	80 gr uien	3 gr gemalen zwarte peper
400 gr bonen uit blik	50 gr geraspte Cheddar kaas	400 ml bier
200 gr paprika	24 gr gemalen chili poeder	20 ml olie
150 gr courgettes	6 gr komijn	200 ml water
100 gr mais uit blik	5 gr knoflook	tabasco
100 gr tomatensaus	5 gr gedroogde oregano	zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de paprika's en courgettes in blokjes van 1 cm. Snijd de tomaten in vieren. Hak de uien en de knoflook fijn. Spoel de bonen en mais af. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de paprika's, uien en knoflook in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 15e minuut op „**Reheat/Cancel**”. Leg de rest van de ingrediënten (behalve de kaas) in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **25 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Bestrooi met de geraspte kaas voor het serveren.

ES Chile vegetariano

INGREDIENTES:

Tomates en conserva – 500 gr	Cebolla – 80 gr	Pimienta negra molida – 3 gr
Alubias en conserva – 400 gr	Queso Cheddar rallado – 50 gr	Cerveza – 400 ml
Pimiento dulce – 200 gr	Pimienta chile molida – 24 gr	Aceite vegetal – 20 ml
Calabacín – 150 gr	Kumin – 6 gr	Agua – 200 ml
Maíz en conserva – 100 gr	Ajo – 5 gr	Tabasco
Salsa de tomate – 100 gr	Orégano seco – 5 gr	Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

El pimiento dulce y el calabacín cortarlos en cubitos de 1 cm. Los tomates cortarlos a lo largo en cuatro partes. Picar la cebolla y el ajo. Lavar las alubias y el maíz. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar el pimiento dulce, la cebolla y el ajo. Cocinar, removiendo. A los 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón „**Reheat/Cancel**». En el recipiente del robot de cocina añadir todos los ingredientes restantes (excepto el queso) y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Antes de servir espolvorear con el queso rallado.

Vegetarian chili

INGREDIENTS:

Canned tomatoes – 500 g	Onions – 80 g	Ground black pepper – 3 g
Canned beans – 400 g	Cheddar cheese – 50 g	Beer – 400 ml
Sweet peppers – 200 g	Ground chili – 24 g	Vegetable oil – 20 ml
Courgettes – 150 g	Cumin – 6 g	Water – 200 ml
Canned corn – 100 g	Garlic – 5 g	Tabasco sauce
Tomato sauce – 100 g	Dried oregano – 5 g	Salt

DIRECTIONS

Dice the sweet peppers and courgettes into 1 cm cubes. Slice the tomatoes into four parts. Chop the onions and garlic. Rinse the beans and corn, coarsely grate the cheese. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the sweet peppers, onions and garlic in. Cook, stirring occasionally. The 15th minute into the programme press „**Reheat/Cancel**”. Then put all the rest of the ingredients (but the cheese) into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **25 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Sprinkle with the grated cheese before serving.

IT Chillì vegetariano

INGREDIENTI:

Pomodori conservati – 500 g
Fagioli conservati – 400 g
Peperoni – 200 g
Zucchini – 150 g
Mais conservato – 100 g
Salsa di pomodoro – 100 g
Cipolle dorate – 80 g

Formaggio Cheddar grattugiato – 50 g
Peperoncino chilli macinato – 24 g
Cumino – 6 g
Aglio – 5 g
Origano secco – 5 g

Pepe nero macinato – 3 g
Birra – 400 ml
Olio vegetale – 20 ml
Acqua – 200 ml
Tabasco
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i peperoni e le zucchine a cubetti di 1 cm. Tagliare i pomodori in senso longitudinale in quattro parti. Sminuzzare le cipolle dorate e l'aglio. Lavare i fagioli e il mais. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente i peperoni, le cipolle e l'aglio. Cucinare mescolando. 15 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale (escluso il formaggio) e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **25 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Prima di servire cospargere con il formaggio.

DE Vegetarisches chili

ZUTATEN:

Tomaten aus der Dose – 500 g
Bohnen aus der Dosen – 400 g
Süße Paprika – 200 g
Zucchini – 150 g
Mais aus der Dosen – 100 g
Tomatensauce – 100 g
Zwiebel – 80 g

Geriebener Cheddar – 50 g
Chilipulver – 24 g
Kreuzkümmel – 6 g
Knoblauch – 5 g
Trockener Oregano – 5 g
Gemahlener schwarzer Pfeffer – 3 g

Bier – 400 ml
Pflanzenöl – 20 ml
Wasser – 200 ml
Tabasco-Sauce
Salz

ZUBEREITUNG

Die süße Paprika und Zucchini in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln. Zwiebeln, Knoblauch zerkleinern. Die Bohnen und Mais abspülen. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochertopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 4 Minuten nach Ablauf der Kochzeit süße Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in Topf geben. Unter Rühren kochen lassen. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Alle restlichen Zutaten (ausser Käse) in Topf des Multi-Schnellkochers dazugeben und umrühren. Zudecken und das Dampflassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **25 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Vor dem Servieren mit geriebenem Käse bestreuen.

PT Chile vegetariano

INGREDIENTES:

Tomate em conserva – 500 g
Feijão em conserva – 400 gr
Pimento doce – 200 gr
Curgete – 150 gr
Milho em conserva – 100 gr
Molho de tomate – 100 gr

Cebola – 80 gr
Queijo Cheddar ralado – 50 gr
Pimenta chile moída – 24 gr
Cominhos – 6 gr
Alho – 5 gr
Oregão seco – 5 gr

Pimenta preta moída – 3 gr
Cerveja – 400 ml
Óleo – 20 ml
Água – 200 ml
Tabasco
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar em bocados de 1 cm o pimento e a curgete. Cortar os tomates em 4 partes. Picar a cebola e o alho. Lavar o feijão e o milho. Na tigela do robô colocar o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 4 minutos colocar o pimento doce, cebola e alho. Cozinhar mexendo. Aos 15 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Adicionar à tigela do robô os restantes ingredientes (excepto o queijo) e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhar ate ao fim, e depois retirar a válvula para sair o vapor. Antes de servir polvilhar com o queijo ralado.

FR Chili végétarien

INGRÉDIENTS:

Tomates en conserve – 500 g
Haricots en conserve – 400 g
Poivrons – 200 g
Zucchini – 150 g
Maïs en conserve – 100 g
Sauce tomate – 100 g

Oignon – 80 g
Fromage râpé cheddar – 50 g
Poudre de piment (chili) – 24 g
Cumin – 6 g
Ail – 5 g
Origán séché – 5 g

Poivre noir moulu – 3 g
Bière – 400 ml
Huile végétale – 20 ml
Eau – 200 ml
Tabasco
Sel

PRÉPARATION

Couper les poivrons et les zucchini en dés de 1 cm. Couper les tomates en quatre sur la longueur. Emincer l'oignon et l'ail. Rincer les haricots et le maïs. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer le poivron, l'oignon et l'ail dans la cuve. Cuire, en remuant. 15 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Ajouter tous les ingrédients restants (sauf le fromage) dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Avant de servir, soupoudrer avec le fromage râpé.

Main
Course
recipe 36



NL Rundvlees op z'n Mexicaans

INGREDIËNTEN:

300 gr runderfilet
300 gr tomaten
200 gr courgettes
200 gr uien
120 gr aubergine
100 gr tomatenpuree

20 gr groene chili peper
10 gr knoflook
20 ml olie
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Hak de knoflook en de chilipeper fijn. Snijd het vlees en de groenten in blokjes van 2 cm. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker en leg alle ingrediënten in de kom. Voeg de zout en vleeskruiden toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

Mexican-style beef

INGREDIENTS:

Beef fillet – 300 g
Tomatoes – 300 g
Courgettes – 200 g
Onions – 200 g
Aubergines – 120 g
Tomato paste – 100 g

Green chili peppers – 20 g
Garlic – 10 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Chop the garlic and peppers. Dice the meat and vegetables into 2 cm cubes. Pour the vegetable oil and put all the ingredients into the bowl. Add spices, salt and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

ES Ternera a la mejicana

INGREDIENTES:

Ternera (filete) – 300 gr
Tomates – 300 gr
Calabacín – 200 gr
Cebolla – 200 gr
Berenjena – 120 gr
Pasta de tomate – 100 gr

Pimiento chile verde – 20 gr
Ajo – 10 gr
Aceite vegetal – 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar el pimiento y el ajo. La carne y las verduras cortarlas en cubitos de 2 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite y colocar todos los ingredientes, añadir la sal, las especias y remover muy bien. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Manzo alla messicana

INGREDIENTI:

Manzo (filetto) – 300 g	Peperoni – 20 g
Pomodori – 300 g	Aglione – 10 g
Zucchini – 200 g	Olio vegetale – 20 ml
Cipolle dorate – 200 g	Sale
Melanzane – 120 g	Spezie
Concentrato di pomodoro – 100 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare l'aglio e i peperoni. Tagliare la carne e le verdure a cubetti di 2 cm. Versare l'olio nel recipiente della pentola e inserire tutti gli ingredienti, aggiungere il sale, le spezie e mescolare bene. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

PT Vitela à mexicana

INGREDIENTES:

Vitela (filete) – 300 gr	Pimento do chile verde – 20 gr
Tomates – 300 gr	Alho – 10 gr
Curgete – 200 gr	Óleo – 20 ml
Cebola – 200 gr	Sal
Beringela – 120 gr	Especiarias
Pasta de tomate – 100 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar o pimento e o alho. A carne e os legumes em bocados com 2 cm. Adicionar óleo à tijela do robô e colocar todos os ingredientes, juntando o sal, as especiarias e mexer bem. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao fim, e depois retirar a válvula para sair o vapor.

DE Rindfleisch nach mexikanischer Art

ZUTATEN:

Rindlendenstück – 300 g	Grüne Chilischoten – 20 g
Tomaten – 300 g	Knoblauch – 10 g
Zucchini – 200 g	Pflanzenöl – 20 ml
Zwiebeln – 200 g	Salz
Auberginen – 120 g	Gewürze
Tomatenmark – 100 g	

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch und Chili zerkleinern. Das Fleisch und Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochertopf gießen und alle Zutaten dazugeben, Salz, Gewürze hinzufügen und gründlich mischen. Zudecken und das Dampfauflassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

FR Boeuf à la mexicaine

INGRÉDIENTS:

Boeuf (filet) – 300 g	Piment vert chili – 20 g
Tomates – 300 g	Ail – 10 g
Courgettes – 200 g	Huile végétale – 20 ml
Oignon – 200 g	Sel
Aubergine – 120 g	Epices
Concentré de tomate – 100 g	

PRÉPARATION

Emincer l'ail et le poivron. Couper la viande et les légumes en dés de 2 cm. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et déposer tous les ingrédients, ajouter le sel et les épices et bien mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW/PILAF** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 37



Chanfaina

INGREDIENTS:

Lamb liver – 600 g
Onions – 100 g
Breadcrumbs – 20 g
Parsley – 15 g
Garlic – 7 g

Dry white wine – 100 ml
Olive oil – 30 ml
Caraway seeds, cinnamon,
ground chili pepper
Salt

DIRECTIONS

Dice the liver and onions into 1 cm cubes. Chop the garlic and parsley. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the onions in. Cook, stirring occasionally. The 7th minute into the programme put the liver, add salt and spices, mix. Cook, stirring occasionally. The 12th minute into the programme pour the wine into the bowl, add the breadcrumbs, garlic, parsley and mix. Cook, stirring occasionally. The 15th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**.

NL Chanfaina

INGREDIËNTEN:

600 gr lamslever
100 gr uien
20 gr paneermeel
15 gr peterselie
7 gr knoflook

100 ml droge witte wijn
30 ml olijfolie
komijn, kaneel, chilipoeder
zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de lever en uien in blokjes van 1 cm. Hak de knoflook en peterselie fijn. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de uien in de kom. Laat doorbakken. Voeg op de 7e minuut de lever, zout en specerijen toe en roer goed om. Laat doorbakken en roer het geheel af en toe om. Schenk op de 12e minuut de wijn in de kom en voeg het paneermeel, knoflook en peterselie toe en roer het geheel goed door. Druk op de 15e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Chanfaina

INGREDIENTES:

Hígado de cordero – 600 gr
Cebolla – 100 gr
Pan rallado – 20 gr
Perejil – 15 gr
Ajo – 7 gr

Vino blanco seco – 100 ml
Aceite de oliva – 30 ml
Tomillo, canela,
pimiento chile (molido)
Salt

FORMA DE PREPARACIÓN

El hígado y la cebolla cortarlos en cubitos de 1 cm. El ajo y el perejil picarlos. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla. Cocinar, removiendo. A los 7 minutos en el recipiente colocar el hígado, añadir la sal y las especias, remover. Cocinar, removiendo. A los 12 minutos en el recipiente verter el vino, añadir, pan rallado, el ajo, el perejil y remover. Cocinar, removiendo. A los 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Chanfaina

INGREDIENTI:

Fegato di agnello – 600 g
Cipolle dorate – 100 g
Pane grattato – 20 g
Prezzemolo – 15 g
Aglio – 7 g

Vino bianco secco – 100 ml
Olio d'oliva – 30 ml
Timo, cannella, peperoncino chilli
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il fegato e le cipolle a cubetti di 1 cm. Sminuzzare l'aglio e il prezzemolo. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle. Cucinare mescolando. 7 minuti dopo la partenza inserire nel recipiente il fegato, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Cucinare mescolando. 12 minuti dopo la partenza versare nel recipiente il vino, aggiungere il pane grattato, l'aglio, il prezzemolo e mescolare. Cucinare mescolando. 15 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Chanfaina

ZUTATEN:

Lammleber – 600 g
Zwiebeln – 100 g
Semmelbrösel – 20 g
Petersilie – 15 g
Knoblauch – 7 g

Trockener Weißwein – 100 ml
Olivenöl – 30 ml
Kümmel, Zimt, Chili-Pulver
Salz

ZUBEREITUNG

Den Leber und Zwiebeln in 1 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch und Petersilie zerkleinern. Öl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 3 Minuten nach der eingestellten Kochzeit Zwiebeln in den Topf geben. Unter Rühren kochen. Nach 7 Minuten die Leber in den Topf geben, mit Salz und Gewürzen abschmecken, vermengen. Unter Rühren kochen. Nach 12 Minuten den Wein in den Topf gießen, die Semmelbrösel, Knoblauch, Petersilie dazugeben und vermengen. Unter Rühren kochen. Nach 15 Minuten das Programm mit Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Chanfana

INGREDIENTES:

Fígado de cordeiro – 600 gr
Cebola – 100 gr
Pão ralado – 20 gr
Salsa – 15 gr
Alho – 7 gr

Vinho branco seco – 100 ml
Azeite – 30 ml
Tomilho, canela, pimenta (moída)
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar os fígados e a cebola em pedaços de 1 cm. Pique os alhos e a salsa. Na tigela do robô coloque o azeite. Estabelecer o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Após 3 minutos junte a cebola e vá mexendo. Aos 7 minutos adicione o fígado, sal e as especiarias e cozinhe mexendo. Aos 12 minutos adicionar o vinho, pão ralado, alho e a salsa mexendo sempre. Aos 15 minutos pare o programa pressionando o botão “**Reheat/Cancel**”.

FR Chanfaina

INGRÉDIENTS:

Foie d'agneau – 600 g
Oignon – 100 g
Panure – 20 g
Persil – 15 g
Ail – 7 g

Vin blanc sec – 100 ml
Huile d'olive – 30 ml
Cumin, cannelle, piment
(en paillettes)
Sel

PRÉPARATION

Couper le foie et les oignons en dès de 1 cm. Hacher l'ail et le persil. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur–autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les oignons dans la cuve. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. 7 minutes après, déposer le foie dans la cuve, ajouter le sel et les épices, mélanger. Cuire, en remuant de temps en temps. 12 minutes après, verser le vin dans la cuve, ajouter la panure, l'ail et le persil et mélanger le tout. Cuire, en remuant de temps en temps 15 minutes après, annuler le programme en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Main Course

recipe 38



Assorted fish

INGREDIENTS:

Tilapia fillet – 250 g
Salmon fillet – 250 g
Hard cheese – 100 g

Cream – 100 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the fish into 1.5 cm cubes, coarsely grate the cheese. Put the fish into the bowl, add the cream, spices and salt, sprinkle with the cheese. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Vis assorti

INGREDIËNTEN:

250 gr tilapia filet
250 gr zalmfilet
100 gr geraspte kaas

100 ml room
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis in blokjes van 1,5 cm. Leg de vis in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg de room, zout en viskruiden toe en roer het geheel goed door. Bestrooi het geheel met de kaas. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Surtido de pescado

INGREDIENTES:

Tilapia (filete) – 250 gr
Salmón (filete) – 250 gr
Queso duro rallado – 100 gr

Crema – 100 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pescado en cubitos de 1,5 cm. El pescado colocarlo en el recipiente del robot de cocina, verter la crema, añadir la sal, las especias y remover, arriba espolvorear con queso. Cerrar la tapa y la válvula de salida de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Pesci assortiti

INGREDIENTI:

Tilapia (filetto) – 250 g	Panna – 100 ml
Salmone (filetto) – 250 g	Sal
Formaggio duro grattugiato – 100 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce a cubetti di 1,5 cm. Il pesce inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare la panna, aggiungere il sale, le spezie e mescolare, cospargere con il formaggio. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Fischplatte

ZUTATEN:

Tilapia (Filet) – 250 g	Sahne – 100 ml
Lachsfilets – 250 g	Salz
Geriebener Hartkäse – 100g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Fisch in 1,5 cm große Würfel schneiden. Den Fisch in Topf des Multi-Schnellkochers geben, die Sahne gießen, Salz und Gewürze dazugeben und mischen, darauf Käse bestreuen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Sortido de peixes

INGREDIENTES:

Peixe Tilápia (filete) – 250 gr	Natas – 100 ml
Salmão (filete) – 250 gr	Sal
Queso curado ralado – 100 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o peixe em cubos de 1,5 cm. Colocar o peixe na tigela do robô, adicionar as natas, sal e especiarias e envolver, depois polvilhar com o queijo. Fechar a tampa e a válvula de saída de vapor. ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula e deixar sair o vapor.

FR Assorti de poisson

INGRÉDIENTS:

Tilapia (filet) – 250 g	Crème – 100 ml
Saumon (filet) – 250 g	Sel
Fromage dure râpé – 100 g	Épices

PRÉPARATION

Couper le poisson en dés de 1,5 cm. Déposer le poisson dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur, recouvrir avec la crème, ajouter le sel, les épices et mélanger, puis parsemer au dessus le fromage. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main
Course
recipe 39



Trout steak

INGREDIENTS:

Trout steak – 300 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rub the fish with spices and salt. Pour the vegetable oil into the bowl, put the steak in. Close the lid, do not click it. Press **FRY/DEEP FRY**. The 8th minute into the programme open the lid. Turn over the steak. Close the lid, do not click it. The 14th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**.

NL Forelsteak

INGREDIËNTEN:

300 gr forelsteak
20 ml olie
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis in met zout en viskruiden. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker en leg de forelsteak hierin. Sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Draai 8 minuten nadat de multicooker begint met aftellen open de deksel, de forelsteak en sluit de deksel zonder dat hij vast klikt. Druk op de 14e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Trucha a la plancha

INGREDIENTES:

Trucha (filete) – 300 gr
Aceite vegetal – 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con la sal y las especias. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal y colocar el filete. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. A los 8 minutos del inicio de la cuenta abrir la tapa, dar la vuelta al filete y cerrar la tapa, pero sin bloquearla. A los 14 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Bistecca di trota

INGREDIENTI:

Trota (bistecca) – 300 g
Olio vegetale – 20 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare il pesce con il sale e le spezie. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale ed inserire la bistecca. Chiudere il coperchio senza fissarlo. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. 8 minuti dopo la partenza aprire il coperchio, girare la bistecca e richiudere il coperchio senza fissarlo. 14 minuti dopo cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Forellensteak

ZUTATEN:

Forelle (Steak) – 300 g
Pflanzenöl – 20 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben. In Topf des Multi-Schnellkochers das Pflanzenöl gießen und Steak dazugeben. Zudecken, aber nicht einrasten. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. 8 Minuten von Bezugspunkt den Deckel öffnen, Steak wenden und zudecken, aber nicht einrasten. 14 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Truta grelhada

INGREDIENTES:

Truta (filete) – 300 gr
Óleo – 20 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar o peixe com sal e especiarias. Adicionar óleo vegetal à tigela do robô, colocar o peixe. Fechar a tampa sem a bloquear. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Aos 8 minutos abrir a tampa, virar o peixe e fechar a tampa sem a bloquear. Aos 14 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Steak de truite

INGRÉDIENTS:

Truite (filet) – 300 g
Huile végétale – 20 ml
Sel
Epices

PRÉPARATION

Frotter le poisson avec le sel et les épices. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et déposer le filet. Fermer le couvercle sans l'enclencher. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. 8 minutes avant le démarrage du compte à rebours, ouvrir le couvercle, retourner le filet et refermer le couvercle sans l'enclencher. 14 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Main Course

recipe 40



Cheese stuffed trout

INGREDIENTS:

Trout – 800 g (1 pc)
Tomatoes – 70 g
Onions – 50 g
Hard cheese – 20 g

Capers – 20 g
Dill – 10 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the tomatoes and onions into 0.5 cm cubes, chop the dill, coarsely grate the cheese. Mix the tomatoes, cheese, dill, onions and capers in a separate container. Rub the fish with spices and salt and stuff with the mixture. Wrap the fish in double-layered foil and put into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gegratineerde forel

INGREDIËNTEN:

1 forel
70 gr tomaten
50 gr uien
20 gr geraspte kaas

20 gr kappertjes
10 gr dille
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de tomaten en uien in blokjes van 0,5 cm en hak de dille fijn. Mix de tomaten, kaas, dille, uien en kappertjes in een aparte kom. Wrijf de vis in met zout en viskruiden en vul hem met deze mix. Wikkel twee lagen folie om de vis heen en leg deze in de kom van de multicooker-snelcooker. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Trucha rellena con queso

INGREDIENTES:

Trucha – 800 gr (1 ud.)
Tomates – 70 gr
Cebolla – 50 gr
Queso duro rallado – 20 gr

Alcaparras – 20 gr
Eneldo – 10 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Los tomates y la cebolla cortarlos en cubitos de 0,5 cm, picar el eneldo. Los tomates, el queso, el eneldo, la cebolla y las alcaparras mezclarlas en un recipiente aparte. Frotar el pescado con sal y especias y rellenarlo con la mezcla obtenida. El pescado preparado envolverlo en dos hojas de papel de aluminio y colocarlo en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Trota ripiena con il formaggio

INGREDIENTI:

Trota – 800 g (1 pz.)	Capperi – 20 g
Pomodori – 70 g	Finocchietto – 10 g
Cipolle dorate – 50 g	Sale
Formaggio duro grattugiato – 20 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i pomodori e le cipolle a cubetti di 0,5 cm, sminuzzare il finocchietto. Mescolare i pomodori, il formaggio, il finocchietto, le cipolle e i capperi in un recipiente a parte. Strofinare il pesce con il sale e le spezie e riempire con la miscela. Avvolgere il pesce preparato in un doppio foglio d'alluminio e inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Mit Käse gefüllte Forelle

ZUTATEN:

Forelle – 800 g (1 Stk.)	Kapern – 20 g
Tomaten – 70 g	Dill – 10 g
Zwiebel – 50 g	Salz
Geriebener Hartkäse – 20 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Tomaten und Zwiebel und in 0,5 cm große Würfel schneiden, Dill zerkleinern. Die Tomaten, Käse, Dill, Zwiebel und Kapern in einem separaten Behälter mischen. Den Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben und dann mit dieser Mischung füllen. Vorbereiteten Fisch in zwei Schichten von Alufolie einwickeln und in Topf des Multi-Schnellkochers geben. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Truta recheada com queijo

INGREDIENTES:

Truta – 800 gr (1 ud.)	Alcaparras – 20 gr
Tomates – 70 gr	Endro – 10 gr
Cebola – 50 gr	Sal
Queijo curado ralado – 20 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o tomate e a cebola em cubos de 0,5 cm, picar o endro. Misturar o tomate, queijo, endro, cebola e alcaparras num recipiente. Recheiar o peixe com esta mistura, e esfregar com o sal e especiarias. Embrulhar o peixe em duas folhas de papel de alumínio e colocar na tigela do robô. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula para sair o vapor.

FR Truite farcie au fromage

INGRÉDIENTS:

Truite – 800 g (1 pc.)	Câpres – 20 g
Tomates – 70 g	Aneth – 10 g
Oignon – 50 g	Sel
Fromage dur râpé – 20 g	Epices

PRÉPARATION

Couper les tomates et l'oignon en dés de 0,5 cm, émincer l'aneth. Mélanger les tomates, le fromage, l'aneth, l'oignon et les câpres dans un récipient. Frotter le poisson avec le sel et les épices et farcir avec le mélange obtenu. Envelopper le poisson préparé dans une feuille à double couche de papier d'aluminium et le déposer dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 41



Trout in foil

INGREDIENTS:

Trout fillet – 180 g
Peeled prawns – 100 g
Tomatoes – 100 g

Leeks – 50 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the trout and tomatoes into 1.5–2 cm cubes, slice the onions. Mix the fish, vegetables and prawns, add spices and salt. Place all the ingredients in double-layered foil and put into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Forel in folie

INGREDIËNTEN:

180 gr forelfilet
100 gr garnalen
100 gr tomaten

50 gr prei
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis en tomaten in blokjes van 1,5–2 cm en de uien in ringen. Mix de vis en groenten met garnalen en voeg hier de zout en viskruiden toe. Leg alle ingrediënten op een dubbel folielaag, wikkel deze zodat de sap niet uitlekt en leg deze in de kom van de multicooker-snelcooker. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **BAKE**, de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Trucha en papel de aluminio

INGREDIENTES:

Trucha (filete) – 180 gr
Gamba pelada – 100 gr
Tomates – 100 gr

Puerros – 50 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El pescado y los tomates cortarlos en cubitos de 1,5–2 cm, la cebolla cortarla en aros. El pescado y las verduras mezclarlas con las gambas, añadir la sal y las especias. Colocar todos los ingredientes en dos hojas de papel de aluminio, envolverlas muy bien, de forma que no se salga el jugo y colocarlas en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa y la válvula de salida de vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Trota nei fogli d'alluminio

INGREDIENTI:

Trota (filetto) – 180 g	Porri – 50 g
Gamberi – 100 g	Sale
Pomodori – 100 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce e i pomodori a cubetti di 1,5-2 cm, tagliare le cipolle ad anelli. Mescolare il pesce e le verdure con i gamberi, aggiungere il sale e le spezie. Inserire tutti gli ingredienti su di un doppio foglio d'alluminio, avvolgere bene in modo tale che il succo non esca, ed inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Forelle in Alufolie

ZUTATEN:

Forelle (Filets) – 180 g	Lauch – 50 g
Geschälte Garnelen – 100 g	Salz
Tomaten – 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Fisch und Tomaten in 1,5–2 cm große Würfel, Lauch in Ringen schneiden. Den Fisch und Gemüse mit Garnelen mischen, Salz und Gewürzen dazugeben. Alle Zutaten auf ein Doppelblatt der Alufolie legen, vorsichtig umwickeln, dass der Saft nicht durchfließen konnte, und in Topf des Multi-Schnellkochers geben. Zudecken und das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Truta em papel de alumínio

INGREDIENTES:

Truta (filete) – 180 gr	Alho francês – 50 gr
Gamba descascada – 100 gr	Sal
Tomates – 100 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o peixe e os tomates em pedaços de 1,5–2 cm, a cebola cortar às rodelas. Misturar o peixe e os legumes com as gambas, sal e as especiarias. Colocar todos os ingredientes em duas folhas de papel de alumínio, envolvendo muito bem, para que o molho não saia e colocar na tijela do robô. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao final do programa e depois abrir a válvula para sair o vapor.

FR Truite en papillote

INGRÉDIENTS:

Truite (filet) – 180 g	Poireau – 50 g
Crevettes décortiquées – 100 g	Sel
Tomates – 100 g	Épices

PRÉPARATION

Couper le poisson et les tomates en dés de 1,5 à 2 cm, l'oignon – en rondelles. Mélanger le poisson et les légumes avec les crevettes, ajouter le sel et les épices. Déposer tous les ingrédients dans une feuille en double couche de papier d'aluminium, les emballer hermétiquement et mettre dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main
Course
recipe 42



Zander Al Forno

INGREDIENTS:

Zander fillet – 200 g
Tiger prawns – 80 g
Olives – 60 g
Cherry tomatoes – 60 g
Parsley – 10 g

Dill – 6 g
Rosemary – 6 g
Dry white wine – 10 ml
Olive oil – 10 ml
Salt

DIRECTIONS

Slice the prawns. Rub the fish with spices and salt. Cut the cherry tomatoes and olives into halves, chop the parsley. Put all the ingredients onto a sheet of parchment paper, pour the wine and olive oil on, sprinkle with salt and rosemary, wrap and put into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Zeebaars „Alforno”

INGREDIËNTEN:

200 gr zeebaarsfilet
80 gr tijgergarnalen
60 gr zwarte olijven
60 gr cherry tomaten
10 gr verse peterselie

6 gr knoflook
6 gr rozemarijn
10 ml droge witte wijn
10 ml olijfolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de garnalen in schijven. Wrijf de vis in met zout en viskruiden. Snijd de cherry tomaten en olijven door de midden en hak de peterselie fijn. Leg alle ingrediënten op een lag bakpapier, schenk de wijn en olie hierop, voeg de zout en rozemarijn toe en leg alles in een envelop-vormige bakzak. Leg deze in de kom van de multicooker-snelcooker. Sluit de deksel en open het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES lucioperca al horno

INGREDIENTES:

Lucioperca o perca (filete) – 200 gr
Gamba rallada – 80 gr
Aceitunas negras – 60 gr
Tomates cherry – 60 gr
Perejil fresco – 10 gr

Ajo – 6 gr
Romero – 6 gr
Vino blanco seco – 10 ml
Aceite de oliva – 10 ml
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las gambas en rodajas. El pescado frotarlo con sal y especias. Los tomates cherry y las aceituna negras cortarlos por la mitad, picar el perejil. Colocar todos los ingredientes en papel para hornear, verter el vino y el aceite, salar, añadir el romero y envolverlo en forma de sobre. El sobre colocarlo en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa, abrir la válvula. Establecer el programa **BAKE**. Tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Zander al forno

INGREDIENTI:

Zander (filetto) – 200 g
Gamberoni – 80 g
Olive nere – 60 g
Pomodori ciliege – 60 g
Prezzemolo fresco – 10 g

Aglione – 6 g
Rosmarino – 6 g
Vino bianco secco – 10 ml
Olio vegetale – 10 ml
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce e i pomodori a cubetti di 1,5–2 cm, tagliare le cipolle ad anelli. Mescolare il pesce e le verdure con i gamberi, aggiungere il sale e le spezie. Inserire tutti gli ingredienti sopra un doppio foglio d'alluminio, avvolgere bene in modo tale che il succo non esca, ed inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Zander al Forno

ZUTATEN:

Zander (Filet) – 200 g
Tigergarnelen – 80 g
Oliven – 60 g
Cherrytomaten – 60 g
Frische Petersilie – 10 g

Knoblauch – 6 g
Rosmarin – 6 g
Trockener Weißwein – 10 ml
Olivenöl – 10 ml
Salz

ZUBEREITUNG

Die Garnelen in Plättchen schneiden. Den Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben. Die Cherrytomaten und Oliven halbieren, die Petersilie zerkleinern. Alle Zutaten auf das Backpapier geben, mit Wein und Öl gießen, salzen, Rosmarin dazugeben und zu einer Tasche falten. Die Tasche in Topf des Multi-Schnellkochers geben. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen.

PT Badejo cozido

INGREDIENTES:

Badejo ou Perca (filete) – 200 gr
Gamba – 80 gr
Azeitonas pretas – 60 gr
Tomate cherry – 60 gr
Salsa fresca – 10 gr

Alho – 6 gr
Alecrim – 6 gr
Vinho branco seco – 10 ml
Azeite – 10 ml
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as gambas em fatias. Esfregar o peixe com sal e especiarias. Os tomates cherry e as azeitonas cortar em metades, picar a salsa. Colocar todos os ingredientes em papel para cozer, adicionar o vinho, azeite, sal, alecrim e envolver. Embrulhar em forma de envelope, e colocar na tija do robô. Fechar a tampa com a válvula de vapor aberta. Ligar o programa **BAKE**. Tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até terminar o programa.

FR Sandre al forno

INGRÉDIENTS:

Sandre (filet) – 200 g
Crevettes tigrées – 80 g
Olives noires – 60 g
Tomates cerise – 60 g
Persil frais – 10 g

Ail – 6 g
Romarin – 6 g
Vin blanc sec – 10 ml
Huile d'olive – 10 ml
Sel

PRÉPARATION

Couper les crevettes en tranches. Frotter le poisson avec le sel et les épices. Couper les tomates cerise et olives noires en deux, émincer le persil. Mettre tous les ingrédients sur du papier sulfurisé, arroser avec le vin et l'huile, puis saler, ajouter le romarin et refermer le papier sulfurisé en forme d'enveloppe. Déposer l'enveloppe dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle et ouvrir la soupape. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main
Course
recipe 43



Sicilian-style gilt-head bream

INGREDIENTS:

Gilt-head bream – 300 g (1 pc.)	Sage – 5 g
Leeks – 50 g	Oregano – 5 g
Carrots – 50 g	Lemon juice – 10 ml
Shrimps – 50 g	Salt
Tomatoes – 50 g	Spices

DIRECTIONS

Rub the fish with spices and salt. Cut the onions and carrots into thin straws, slice the tomatoes. Place the leeks and carrots onto a sheet of double-layered foil, sprinkle with salt, then place the fish and shrimps onto the vegetables. Sprinkle the fish with the lemon juice, add the sage and oregano, then place the tomatoes on top. Wrap and put into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Dorado op z'n Siciliaans

INGREDIËNTEN:

1 dorado vis	5 gr salie
50 gr prei	5 gr oregano
50 gr wortelen	10 ml citroenssap
50 gr garnalen	zout
50 gr tomaten	viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis in met zout en viskruiden. Snijd de uien en wortelen in dunne reepjes en tomaten in plakjes van 0,5 cm. Leg de wortelen en uien op twee lagen folie en bestrooi deze met zout. Leg de vis en garnalen bovenop de groenten en voeg het citroenssap toe. Leg de salie en oregano op de vis en de plakjes tomaat hier bovenop. Wikkel het geheel in folie en leg in de kom van de multicooker. Sluit de deksel en het stoomventiel. Druk op **BAKE** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma, open het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Dorada a la siciliana

INGREDIENTES:

Dorada – 300 gr (1 ud.)	Salvia – 5 gr
Puerros – 50 gr	Óregano – 5 gr
Zanahoria – 50 gr	Zumo de limón – 10 ml
Gambas – 50 gr	Sal
Tomates – 50 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con la sal y las especias. La cebolla y la zanahoria cortarlas en tiras finas, los tomates – en cubitos de un grosor de 0,5 cm. En una doble hoja de papel de aluminio colocar los puerros y la zanahoria, salas, en las verduras colocar el pescado con el zumo de limón, colocar en él el salvia y el orégano, arriba – los tomates, envolver bien en el papel de aluminio y colocarlo en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Pulsar el botón **BAKE**, tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Orata alla siciliana

INGREDIENTI:

Orata – 300 g (1 pz.)	Salvia – 5 g
Porri – 50 g	Origano – 5 g
Carote – 50 g	Succo di limone – 10 ml
Gamberetti – 50 g	Sale
Pomodori – 50 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare il pesce con il sale e le spezie. Tagliare i porri e le carote e strisce sottili, tagliare i pomodori a rondelle di 0,5 cm di spessore. Inserire sopra ad un doppio foglio d'alluminio i porri e le carote, salare, inserire sopra le verdure il pesce e i gamberetti. Aggiungere il succo di limone, posizionare sopra la salvia e l'origano e i pomodori, chiudere bene i fogli d'alluminio e inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Premere il tasto **BAKE**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore.

DE Dorade nach sizilianischer Art

ZUTATEN:

Dorade – 300 g (1 Stk.)	Salbei – 5 g
Lauch – 50 g	Oregano – 5 g
Karotten – 50 g	Zitronensaft – 10 ml
Salat-Garnelen – 50 g	Salz
Tomaten – 50 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Dorade mit Salz und Gewürzen einreiben. Den Lauch und die Karotten in feinen Streifen, die Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf die zweischichten Alufolien den Lauch und die Karotten legen, salzen, den Fisch und Garnelen auf die Gemüse geben. Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln, darauf Salbei und Oregano zugeben, danach oben die Tomaten dazugeben, alles dicht in Folie umwickeln und in den Multi-Schnellkochtopf geben. Zudecken und das Ventil schliessen. Das Programm **BAKE** drücken, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Dourada à Siciliana

INGREDIENTES:

Dourada – 300 gr (1 ud.)	Salvia – 5 gr
Alho francês – 50 gr	Orégãos – 5 gr
Cenoura – 50 gr	Sumo de limão – 10 ml
Gambas – 50 gr	Sal
Tomate – 50 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar o peixe com o sal e as especiarias. A cebola e cenoura, corte em tiras finas, os tomates em pedaços com espessura de 0,5 cm. Numa folha dupla de papel de alumínio coloque o alho francês, cenoura, as verduras o peixe e as gambas. Polvilhe o peixe com o sumo do limão, adicione a sálvia o orégão e os tomates, por cima – envolver bem no papel de alumínio e colocar na tija do robô. Fechar a tampa e válvula de vapor. Pressione o botão **BAKE**, tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhe até ao final do programa, depois abrir a válvula e deixar sair o vapor.

FR Dorade à la Sicilienne

INGRÉDIENTS:

Dorade – 300 g / 1 pc.	Sauge – 5 g
Poireau – 50 g	Origan – 5 g
Carottes – 50 g	Jus de citron – 10 ml
Crevettes – 50 g	Sel
Tomates – 50 g	Epices

PRÉPARATION

Frotter le poisson avec le sel et les épices. Couper l'oignon et les carottes en julienne fine, les tomates en rondelles d'une épaisseur de 0,5 cm. Déposer les poireaux et les carottes sur une feuille d'aluminium à double épaisseur, saler. Déposer sur les légumes, le poisson avec les crevettes. Arroser le poisson avec le jus du citron, puis, parsemer l'origan et la sauge sur le poisson, mettre les tomates au-dessus, Rouler le tout en papillote et déposer la papillote dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Appuyer sur le bouton **BAKE**, puis le mode **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Main
Course
recipe 44



Moroccan-style fish tajine

INGREDIENTS:

Mackerel fillet – 600 g
Potatoes – 400 g
Tomatoes – 300 g
Green peppers – 200 g
Carrots – 200 g

Lemon – 150 g (1 pc)
Stoned green olives – 100 g
Coriander leaves – 15 g
Ground paprika – 6 g
Garlic – 3 g

Caraway seeds – 3 g
Olive oil – 100 ml
Water – 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut the mackerel fillet into 100 g chunks. Slice the potatoes, carrots and peppers, dice the tomatoes into 1 cm cubes. Chop the coriander and garlic. Cut the lemon into halves, squeeze the juice out of one half and thinly slice the other half. In a separate container mix the olive oil, lemon juice, garlic, coriander, salt and spices. Marinate the fish in the mixture for 10 minutes. Put the carrots into the bowl, place the fish on top. Then in layers put the potatoes, tomatoes, olives, peppers and slices of lemon onto the fish. Add the marinade and water. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **30 minutes** cook time. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Tajine met vis op z'n Marrokaans

INGREDIËNTEN:

600 gr makreel
400 gr aardappelen
300 gr tomaten
200 gr groene paprika
200 gr wortelen
1 citroen

100 gr groene olijven
(pitloos)
15 gr koriander
6 gr paprikapoeder
3 gr knoflook
3 gr komijn

100 ml olijfolie
70 ml water
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de vis in lappen van 100 gr. Snijd de aardappelen in schijfjes, de wortelen en paprika in dunne reepjes en de tomaten in blokjes van 1 cm. Hak de koriander en knoflook fijn. Snijd de citroen door de midden, pers een helft uit en snijd de andere helft in dunne schijfjes. Mix olijfolie, citroensap, knoflook, koriander, zout en de viskruiden in een aparte kom. Wrijf hier de vis mee in en laat deze 10 minuten marineren. Leg de wortelen in de kom van de multicooker en de vis hier bovenop. Leg vervolgens de ingrediënten in de volgende orde: aardappelen, tomaten, olijven, paprikapoeder en de rest van de marinade en het water erbij gieten. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Tajine con pescado estilo Marruecos

INGREDIENTES:

Caballa (filete) – 600 gr
Patatas – 400 gr
Tomate – 300 gr
Pimiento verde – 200 gr
Zanahoria – 200 gr
Limón – 150 gr (1 ud.)

Aceitunas verdes
sin hueso – 100 gr
Cilantro – 15 gr
Paprika molida – 6 gr
Ajo – 3 gr
Tomillo – 3 gr

Aceite de oliva – 100 ml
Agua – 70 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el pescado en trozos de 100 gr. La patata cortarla en rodajas medianas, la zanahoria y el pimiento – en tiras medianas, los tomates – en cubitos de 1 cm. Picar el cilantro y el ajo. Cortar el limón por la mitad, de una mitad sacar el jugo, la otra cortarla en láminas finas. En un recipiente aparte mezclar: el aceite de oliva, el zumo de limón, el ajo, el cilantro, la sal y todas las especias. Marinar el pescado en la mezcla obtenida durante 10 minutos. En el recipiente colocar la zanahoria, arriba colocar el pescado, después colocar en capas: la patata, los tomates, las aceitunas, el pimiento, laminas de limón y verter la marinada restante y el agua.. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Tajine con il pesce al marocchino

INGREDIENTI:

Sgombro (filetto) – 600 g	Olive verdi	Olio d'oliva – 100 ml
Patate – 400 g	denocciolate – 100 g	Acqua – 70 ml
Pomodori – 300 g	Fogli di coriandolo – 15 g	Sale
Peperoni verdi – 200 g	Paprica macinata – 6 g	Spezie
Carote – 200 g	Aglio – 3 g	
Limone – 150 g (1 pz.)	Timo – 3 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il pesce a pezzi di 100 g. Tagliare le patate a spicchi medi, tagliare le carote e i peperoni a strisce medie, tagliare i pomodori a cubetti di 1 cm. Sminuzzare i fogli di coriandolo e l'aglio. Tagliare il limone a metà, spremere il succo da una metà, tagliare l'altra metà a fette sottili. Mescolare in un recipiente a parte: l'olio d'oliva, il succo di limone, l'aglio, i fogli di coriandolo, il sale e tutte le spezie. Fare marinare il pesce nella miscela ottenuta per 10 minuti. Inserire nel recipiente le carote, inserire sopra il pesce, successivamente a strati: le patate, i pomodori, le olive, i peperoni, le fette di limone e versare la marinatura rimasta e l'acqua.. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore.

DE Marokkanische Fisch-Tajine

ZUTATEN:

Makrele (Filet) – 600 g	Grüne Oliven,	Olivenöl – 100 ml
Kartoffeln – 400 g	entsteint – 100 g	Wasser – 70 ml
Tomaten – 300 g	Koriander – 15 g	Salz
Grüne Paprika – 200 g	Paprikapulver – 6 g	Gewürze
Karotten – 200 g	Knoblauch – 3 g	
Zitrone – 150 g (1 Stk.)	Kümmel – 3 g	

ZUBEREITUNG

Den Fisch in Stücke von 100 g schneiden. Die Kartoffeln in mittleren Lappchen, die Karotten und Paprika in mittleren Streifen, die Tomaten in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Koriander und den Knoblauch zerkleinern. Die Zitrone halbieren, den Saft aus einer Hälfte auspressen, die andere Hälfte in feinen Scheiben schneiden. In einem separaten Behälter vermengen: Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Koriander, Salz und alle Gewürze. Den Fisch für 10 Minuten in dieser Mischung marinieren lassen. Die Karotten in den Topf geben, darauf den Fisch legen, dann schichtweise dazugeben: Kartoffeln, Tomaten, Oliven, Paprika und Zitronenscheiben, dann sie mit der restlichen Marinade und Wasser aufgießen. Zudecken und das Ventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Tajine com peixe estilo Marroquino

INGREDIENTES:

Cavala (filetes) – 600 gr	Azeitonas verdes sem	Azeite – 100 ml
Batata – 400 gr	caroço – 100 gr	Água – 70 ml
Tomate – 300 gr	Coentros – 15 gr	Sal
Pimento verde – 200 gr	Paprica moída – 6 gr	Especiarias
Cenoura – 200 gr	Alho – 3 gr	
Limão – 150 gr (1 ud.)	Tomilho – 3 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o peixe em bocados com 100 gr. As batatas em rodela de espessura média, cenouras e o pimento – em tiras médias também, os tomates em pedaços com 1 cm. Picar os coentros e o alho. Cortar o limão ao meio e espremer metade, a outra metade corte em fatias finas. Num recipiente á parte misture: o azeite, o sumo do limão, alho, coentros, sal e todas as especiarias. Marinar o peixe nesta mistura durante 10 minutos. Na tijela do robô coloque a cenoura, e por cima o peixe, depois coloque em camadas: as batatas, tomates, azeitonas, pimento, as fatias de limão, cubra com água, e com a marinada que restou. Feche a tampa e a válvula de vapor. Escolher o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa, depois abra a válvula para sair o vapor.

FR Tajine de poisson à la marocaine

INGRÉDIENTS:

Maquereau (filet) – 600 g	Olives vertes	Huile d'olive – 100 ml
Pommes de terre – 400 g	dénoyautées – 100 g	Eau – 70 ml
Tomates – 300 g	Coriandre – 15 g	Sel
Poivron vert – 200 g	Paprika en poudre – 6 g	Epices
Carottes – 200 g	Ail – 3 g	
Citron – 150 g / 1 pc	Cumin – 3 g	

PRÉPARATION

Couper le poisson en morceaux de 100 g. Couper les pommes de terre en tranches moyennes, les poivrons et les carottes en julienne moyenne, les tomates en dés de 1 cm. Hacher la coriandre et l'ail. Couper le citron en deux, presser le jus d'un demi-citron, puis couper en fines rondelles le deuxième demi citron. Mélanger dans un récipient l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, la coriandre, le sel et les épices. Mariner le poisson avec le mélange obtenu et laisser empeigner durant 10 minutes. Déposer les carottes dans la cuve, mettre le poisson au-dessus, puis mettre en couches: les pommes de terre, les tomates, les olives, les poivrons et le citron, couvrir avec le reste de la marinade et d'eau. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, et le mode **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Main
Course
recipe 45



Mediterranean-style goulash

INGREDIENTS:

Whitefish fillet – 300 g
Bell peppers – 240 g
Tomatoes – 160 g
Onions – 100 g
Tomato paste – 100 g

Garlic – 8 g
Water – 150 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the fillet, bell peppers and tomatoes into 2 cm cubes, onions into smaller cubes of 1 cm, chop the garlic. Put all the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **18 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Goulasch uit het Middellandszegebied

INGREDIËNTEN:

300 gr Alaska koolvisfilet
240 gr paprika
160 gr tomaten
100 gr uien
100 gr tomatenpuree

8 gr knoflook
150 ml water
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de filet, paprika's en tomaten in blokjes van 2 cm, de uien in blokjes van 1 cm en hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **18 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Guisado a la mediterránea

INGREDIENTES:

Abadejo o bacalao (filete) – 300 gr
Pimiento búlgaro – 240 gr
Tomates – 160 gr
Cebolla – 100 gr
Pasta de tomate – 100 gr

Ajo – 8 gr
Agua – 150 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El filete, el pimiento y los tomates cortarlos en cubitos de 2 cm, la cebolla – en cubitos de 1 cm, el ajo picarlo. Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **18 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Gulasch alla mediterranea

INGREDIENTI:

Passera (filetto) – 300 g	Aglione – 8 g
Peperoni – 240 g	Acqua – 150 ml
Pomodori – 160 g	Sale
Cipolle dorate – 100 g	Spezie
Concentrato di pomodoro – 100 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto, i peperoni e i pomodori a cubetti di 2 cm, tagliare le cipolle a cubetti di 1 cm, sminuzzare l'aglio. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita di vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **18 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gulasch nach Mittelmeerart

ZUTATEN:

Pollack (Filets) – 300 g	Knoblauch – 8 g
Paprika – 240 g	Wasser – 150 ml
Tomaten – 160 g	Salz
Zwiebeln – 100 g	Gewürze
Tomatenmark – 100 g	

ZUBEREITUNG

Die Filets, Paprika und Tomaten in 2 cm große, Zwiebel in 1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch zerkleinern. Alle Zutaten in Topf des Multi-Schnellkochers geben und mischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **18 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Estofado Mediterrâneo

INGREDIENTES:

Badejo ou bacalhau (filete) – 300 gr	Alho – 8 gr
Pimento búlgaro – 240 gr	Água – 150 ml
Tomates – 160 gr	Sal
Cebola – 100 gr	Especiarias
Pasta de tomate – 100 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o peixe, pimento e tomate em pedaços de 2 cm, a cebola – com 1 cm, picar o alho. Colocar todos os ingredientes na tija do robô e mexer. Fechar a tampa e a válvula vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **18 minutos**. Cozinhar até ao fim, e depois abrir a válvula de vapor.

FR Goulasch à la méditerranéenne

INGRÉDIENTS:

Filet de Colin – 300 g	Ail – 8 g
Poivron – 240 g	Eau – 150 ml
Tomate – 160 g	Sel
Oignon – 100 g	Epices
Concentré de tomate – 100 g	

PRÉPARATION

Couper le filet, le poivron et les tomates en dés de 2 cm, l'oignon – en dés de 1 cm, émincer l'ail. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW/PILAF** et le temps de cuisson **18 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 46



Beef pilaf

INGREDIENTS:

Beef fillet – 500 g
Rice – 500 g
Carrots – 200 g
Onions – 200 g
Garlic – 15 g

Vegetable oil – 70 ml
Water – 700 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the meat into 2–2.5 cm cubes. Coarsely grate the carrots, cut the onions into thick straws, rinse the garlic. Put the meat, carrots and onions into the bowl add the vegetable oil, spices, salt and mix well. Put the rice on top, stick the cloves of garlic into the rice and pour water in. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Pilaf met rundvlees

INGREDIËNTEN:

500 gr rundvlees
500 gr rijst
200 gr wortelen
200 gr uien
15 gr knoflook

70 ml olie
700 ml water
zout
vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in blokjes van 2–2,5 cm. Rasp de wortelen met een grove rasp, snijd de uien in reepjes en spoel de knoflook af. Leg het vlees, wortelen en uien in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg de olie, zout en vleeskruiden toe en roer het geheel goed door. Leg de rijst boven op het vlees, leg de knoflookteentjes in de rijst en schenk het water in de kom. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Paella con ternera

INGREDIENTES:

Ternera (filete) – 500 gr
Arroz – 500 gr
Zanahoria – 200 gr
Cebolla – 200 gr
Ajo – 15 gr

Aceite vegetal – 70 ml
Agua – 700 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

La carne cortarla en cubitos de 2–2,5 cm. La zanahoria pasarla por el rallador grande, la cebolla cortarla en tiras finas, el ajo lavarlo (cabe no pelarlo). La carne, la zanahoria, la cebolla colocarlos en el recipiente del robot de cocina, añadir el aceite vegetal, la sal, las especias y remover. Sobre la carne colocar el arroz, en el arroz poner los dientes de ajo y verter el agua. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Risotto con il manzo

INGREDIENTI:

Manzo (filetto) – 500 g	Olio vegetale – 70 ml
Riso – 500 g	Acqua – 700 ml
Carota – 200 g	Sale
Cipolle dorate – 200 g	Spezie
Aglione – 15 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la carne a cubetti di 2–2,5 cm. Grattugiare grossolanamente la carota, tagliare le cipolle a strisce grosse, lavare l'aglio (si può non spellare). Inserire la carne, le carote, le cipolle, nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, aggiungere l'olio vegetale, il sale, le spezie e mescolare. Inserire sulla carne il riso, inserire nel riso gli spicchi d'aglio e versare l'acqua. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il regime di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Pilau mit Rindfleisch

ZUTATEN:

Rindfleisch (Filet) – 500 g	Pflanzenöl – 70 ml
Reis – 500 g	Wasser – 700 ml
Karotten – 200 g	Salz
Zwiebeln – 200 g	Gewürze
Knoblauch – 15 g	

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in 2–2,5 cm große Würfel schneiden. Die Karotten grob reiben, Zwiebeln in breite Streifen schneiden, Knoblauch abspülen (man kann nicht schälen). Das Fleisch, die Karotten, Zwiebeln in Topf des Multi-Schnellkochers geben, das Pflanzenöl, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Den Reis auf Fleisch geben, in Reis die Knoblauchzehen verstecken und mit Wasser aufgießen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Paelha de vitela

INGREDIENTES:

Vitela (filete) – 500 gr	Óleo – 70 ml
Arroz – 500 gr	Água – 700 ml
Cenoura – 200 gr	Sal
Cebola – 200 gr	Especiarias
Alho – 15 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a carne em pedaços com 2–2,5 cm. Ralar a cenoura nos buracos grandes do ralador, a cebola cortar em tiras finas, lavar bem o alho (não descascar). Colocar na tijela do robô a carne, cenoura, cebola, óleo, sal e as especiarias e mexer. Sobre a carne colocar o arroz, e os dentes de alho inteiros adicionando a água. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula de vapor.

FR Pilaf au bœuf

INGRÉDIENTS:

Boeuf (filet) – 500 g	Huile végétale – 70 ml
Riz – 500 g	Eau – 700 ml
Carotte – 200 g	Sel
Oignon – 200 g	Epices
Ail – 15 g	

PRÉPARATION

Couper la viande en dés de 2 à 2,5 cm. Râper les carottes avec une râpe à gros trous, couper l'oignon en grosse julienne, rincer l'ail (sans éplucher). Déposer la viande, les carottes, l'oignon dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, ajouter l'huile végétale, le sel, les épices et mélanger. Mettre le riz sur la viande, déposer les gousses d'ail dans le riz et couvrir avec l'eau. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 47



Seafood paella

INGREDIENTS:

Seafood mix – 500 g	Olive oil – 40 ml
Rice – 300 g	Hot water – 500 ml
Frozen peas – 100 g	Saffron
Onions – 100 g	Salt
Sweet green peppers – 80 g	Spices
Tomato paste – 60 g	

DIRECTIONS

Dice the onions and peppers into 0.5 cm cubes. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme add the onions and seafood mix. Cook, stirring occasionally. The 11th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Place the rice onto the seafood mix, level with a spoon or spatula, add the tomato paste and pour water in. Close the lid and steam valve. Press **RICE/GRAIN**, then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Paella met zeevruchten

INGREDIËNTEN:

500 gr zeevruchtenmix	40 ml olijfolie
300 gr paella rijst	500 ml heet water
100 gr diepvries erwten	saffraan
100 gr uien	zout
80 gr groene paprika	viskruiden
60 gr tomatenpuree	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de uien en paprika in blokjes van 0,5 cm. Schenk de olijfolie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat doorbakken met geopend deksel. Voeg 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de uien en de zeevruchten toe aan de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe door. Druk op de 11e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de rijst bovenop de zeevruchten, strijk het geheel glad, en voeg het water en de tomatenpuree toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **RICE/GRAIN** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Paella de marisco

INGREDIENTES:

Cóctel de mariscos – 500 gr	Aceite de oliva – 40 ml
Arroz – 300 gr	Agua (caliente) – 500 ml
Guisantes verdes congelados – 100 gr	Azafrán
Cebolla – 100 gr	Sal
Pimiento dulce verde – 80 gr	Especias
Pasta de tomate – 60 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la cebolla y el pimiento en cubitos de 0,5 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite de oliva. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente añadir la cebolla y los mariscos. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 11 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. Arriba de los mariscos colocar el arroz, igualar, verter el agua y el puré de tomate. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **RICE/GRAIN**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar, hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Paella con i frutti di mare

INGREDIENTI:

Frutti di mare – 500 g	Olio d'oliva – 40 ml
Riso – 300 g	Acqua (calda) – 500 ml
Piselli verdi surgelati – 100 g	Zafferano
Cipolle dorate – 100 g	Sale
Peperoni verdi – 80 g	Spezie
Passata di pomodoro – 60 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le cipolle a cubetti di 0,5 cm. Versare l'olio d'oliva nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio aggiungere nel recipiente le cipolle e i frutti di mare. Cucinare mescolando periodicamente. 11 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Posizionare sopra i frutti di mare il riso, appiattirlo, versare l'acqua e il concentrato di pomodoro. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **RICE/GRAIN**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore.

DE Paella mit Meeresfrüchten

ZUTATEN:

Meeresfrüchte-Cocktail – 500 g	Olivenöl – 40 ml
Reis – 300 g	Heißes Wasser – 500 ml
Tiefgefrorene Erbsen – 100 g	Safran
Zwiebeln – 100 g	Salz
Grüne süße Paprika – 80 g	Gewürze
Tomatenmark – 60 g	

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Paprika in 0,5 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in den Multi-Schnellkochtopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit Zwiebel und Meeresfrüchte in den Topf dazugeben. Ab und zu umrührend kochen. Nach 11 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Den Reis auf die Meeresfrüchte geben, glätten, mit Wasser und Tomatenmark aufgießen. Zudecken und das Ventil schließen. Das Programm **RICE/GRAIN**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Paelha de marisco

INGREDIENTES:

Coquetel de mariscos – 500 gr	Azeite – 40 ml
Arroz – 300 gr	Água (quente) – 500 ml
Ervilhas verdes (congeladas) – 100 gr	Açafrão
Cebola – 100 gr	Sal
Pimento verde – 80 gr	Especiarias
Pasta de tomate – 60 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a cebola e o pimento em bocados com 0,5 cm. Verter o azeite na tijela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com tampa aberta. Após 4 minutos juntar a cebola e os mariscos. Cozinhar mexendo com frequência. Aos 11 minutos parar o programa e pressionar o botão „**Reheat/Cancel**“. Por cima dos mariscos colocar o arroz por igual, adicionar a água e o purê de tomate. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Escolher o programa **RICE/GRAIN**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao final, e depois abrir a válvula para a saída do vapor.

FR Paella aux fruits de mer

INGRÉDIENTS:

Cocktail des fruits de mer – 500 g	Huile d'olive – 40 ml
Riz – 300 g	Eau (chaude) – 500 ml
Petits pois congelés – 100 g	Safran
Oignons – 100 g	Sel
Poivron vert – 80 g	Epices
Concentré de tomates – 60 g	

PRÉPARATION

Couper les oignons et le poivron en tranches de 0,5 cm. Verser l'huile d'olive dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve les oignons et les fruits de mer. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. 11 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Mettre le riz sur les fruits de mer et égaliser, couvrir avec l'eau et le concentré de tomates. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **RICE / GRAIN**, puis le mode **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Main Course

recipe 48



Mushroom and shrimp paella

INGREDIENTS:

Frozen peeled shrimps – 150 g	Soy sauce – 20 ml
Rice – 260 g	Olive oil – 60 ml
Champignons – 100 g	Water – 370 ml
Onions – 60 g	Salt
Parmesan cheese – 100 g	Spices
Garlic – 5 g	

DIRECTIONS

Dice the onions and champignons into 0.8 cm cubes. Chop the garlic. Put the rice into the bowl, pour water in, add salt and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Place the cooked rice into a separate container, add the olive oil (20 ml). Pour the olive oil (40 ml) into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the onions and champignons in. Cook, stirring occasionally. The 8th minute into the programme put the shrimps in, add the soy sauce, rice and mix. Cook, stirring occasionally. The 11th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Press **“Reheat/Cancel”** and leave the polenta in the multicooker for 5 minutes. Sprinkle with the parmesan cheese before serving.

NL Paella met champignons en garnalen

INGREDIËNTEN:

150 gr diepvries gepelde garnalen	20 ml sojasaus
260 gr paella rijst	60 ml olijfolie
100 gr champignons	370 ml water
60 gr uien	zout
100 gr Parmezaanse kaas	kruiden
5 gr knoflook	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de uien en champignons in blokjes van 0,8 cm. Hak de knoflook fijn. Rasp de Parmezaanse kaas met een grove rasp. Leg de rijst in de kom van de multicooker, voeg het water en zout toe en roer goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Leg de rijst in een aparte kom, voeg hier 20 ml olie toe en roer goed om. Schenk 40 ml olijfolie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat de olie bakken met geopend deksel. Leg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien en champignons in de kom. Laat doorbakken af en toe roerend. Leg op de 8e minuut de garnalen, knoflook, sojasaus en rijst en roer goed om. Laat bakken af en toe roerend. Druk op de 11e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Laat vervolgens 5 minuten op **„Keep Warm”** staan. Bestrooi met Parmezaanse kaas voor het serveren.

ES Paella con setas y gambas

INGREDIENTES:

Gambas peladas (congeladas) – 150 gr	Salsa de soja – 20 ml
Arroz – 260 gr	Aceite de oliva – 60 ml
Champiñones – 100 gr	Agua – 370 ml
Cebolla – 60 gr	Sal
Queso parmesano – 100 gr	Especias
Ajo – 5 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la cebolla y los champiñones en cubitos de 0,8 cm. Picar el ajo. En el recipiente del robot de cocina colocar el arroz, verter el agua, añadir las especias y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar, hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. Colocar el arroz preparado en un recipiente aparte, verter el aceite de oliva (20 ml) y remover. En el recipiente verter el aceite de oliva (40 ml). Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta colocar en el recipiente la cebolla y las setas. Cocinar removiendo. A los 8 minutos en el recipiente colocar las gambas, el ajo, verter la salsa de soja, colocar el arroz y remover. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 11 minutos cancelar el programa pulsando el botón **„Reheat/Cancel”**. Después dejar en el programa **„Keep Warm”** 5 minutos. Antes de servir espolvorear con parmesano.

IT Paella con i funghi e i gamberetti

INGREDIENTI:

Gamberetti sgusciati (surgelati) – 150 g	Salsa di soia – 20 ml
Riso – 260 g	Olio d'oliva – 60 ml
Champignon – 100 g	Acqua – 370 ml
Cipolle dorate – 60 g	Sale
Formaggio Parmigiano – 100 g	Spezie
Aglione – 5 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le cipolle e i funghi a cubetti di 0,8 cm. Sminuzzare l'aglio. Grattugiare finemente il parmigiano. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il riso, versare l'acqua, aggiungere il sale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **RICE/GRAIN**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire il coperchio e fare uscire il vapore. Inserire il riso pronto in un recipiente a parte, versare l'olio d'oliva (20 ml) e mescolare. Versare nel recipiente l'olio d'oliva (40 ml). Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle e i funghi. Cucinare mescolando. 8 minuti dopo la partenza inserire nel recipiente i gamberetti, l'aglio, versare la salsa di soia, inserire il riso e mescolare. Cucinare mescolando periodicamente. 11 minuti dopo la partenza Reheat/Cancelare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Successivamente lasciare in funzione il regime «**Keep Warm**» per 5 minuti. Prima di servire cospargere con il parmigiano.

DE Paella mit Pilzen und Garnelen

ZUTATEN:

Geschälte Salat-Garnelen (tiefgefroren) – 150 g	Knoblauch – 5 g
Reis – 260 g	Sojasauce – 20 ml
Champignons – 100 g	Olivenöl – 60 ml
Zwiebel – 60 g	Wasser – 370 ml
Parmesan – 100 g	Salz
	Gewürze

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und die Champignons in 0,8 cm große Würfel schneiden. Knoblauch zerkleinern. Den Reis in den Multi–Schnellkochtopf geben, mit Wasser aufgießen, salzen und vermischen. Zudecken und das Ventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Programmsende kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Den gekochten Reis in separatem Behälter geben, Olivenöl (20 ml) dazugeben und vermengen. Olivenöl (40 ml) in den Multikochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit die Zwiebeln und die Pilze in den Topf geben. Unter Rühren kochen. Die Garnelen und Knoblauch nach 8 Minuten in den Topf geben, mit Sojasauce aufgießen, den Reis dazugeben und vermischen. Unter gelegentlichem Rühren kochen. Nach 11 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Im Modus „**Keep Warm**“ für 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit dem Parmesan bestreuen.

PT Paelha com cogumelos e gambas

INGREDIENTES:

Gambas descascadas (congeladas) – 150 gr	Molho de soja – 20 ml
Arroz – 260 gr	Azeite – 60 ml
Cogumelos – 100 gr	Água – 370 ml
Cebola – 60 gr	Sal
Queijo parmesão – 100 gr	Especiarias
Alho – 5 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte a cebola e os cogumelos em pedaços com 0,8 cm. Picar o alho. Passar o queijo por um ralador fino. Na tjeira do robô coloque o arroz e verta a água, junte as especiarias, mexa e feche a tampa e a válvula de vapor. Cozinhar no programa **RICE/GRAIN**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao final do programa depois abrir a válvula para sair o vapor. Colocar o arroz cozido num recipiente separado, adicione o azeite (20 ml) e mexa. Na tjeira do robô adicione o restante azeite (40 ml). Cozinhar no programa **FRY/DEEP FRY**, de tampa aberta. Aos 4 minutos após o início coloque a cebola e os cogumelos e cozinhe mexendo. Aos 8 minutos colocar as gambas, o alho e o molho de soja, de seguida coloque o arroz e mexa periodicamente. Aos 11 minutos pare o programa pressionando o botão „**Reheat/Cancel**“. Depois deixe no programa „**Keep Warm**“ por 5 minutos.

FR Paëlla aux champignons et aux crevettes

INGRÉDIENTS:

Crevettes décortiquées (congelées) – 150 g	Sauce de soja – 20 ml
Riz – 260 g	Huile d'olive – 60 ml
Champignons – 100 g	Eau – 370 ml
Oignon – 60 g	Sel
Parmesan – 100 g	Epices
Ail – 5 g	

PRÉPARATION

Couper l'oignon et les champignons en dès de 0,8 cm. Emincer l'ail. Râper le parmesan avec une râpe à petits trous. Déposer le riz dans la cuve du multicuiseur–autocuiseur, couvrir avec l'eau, ajouter le sel et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, puis le mode **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur. Déposer le riz cuit dans un récipient, ajouter l'huile d'olive (20 ml) et mélanger. Verser l'huile d'olive (40 ml) dans la cuve. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les oignons et les champignons dans la cuve. Cuire, en remuant de temps en temps. 8 minutes après, déposer dans la cuve les crevettes et l'ail, couvrir avec la sauce de soja, mettre le riz et mélanger. Cuire, en remuant de temps en temps, 11 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Puis laisser en mode « **Keep Warm** » durant 5 minutes. Soudouffrer avec le parmesan avant de servir.

Main
Course
recipe 49



NL Risotto met radicchio en gorgonzola

INGREDIËNTEN:

Voor risotto:	100 ml droge witte wijn	6 gr knoflook
300 gr risotto rijst	Voor saus:	20 ml olijfolie
50 gr uien	60 gr radicchio sla	20 ml droge witte wijn
30 gr boter	40 gr gorgonzola	
400 ml kippenbouillon	10 gr Parmezaanse kaas	

BEREIDINGSWIJZE

Hak de knoflook fijn, rasp de Parmezaanse kaas met een grove rasp en snijd de gorgonzola en radicchio in blokjes van 2 cm. Leg de boter, rijst en een hele ui in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel en roer het geheel af en toe door. Schenk, 8 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de wijn in de kom en roer goed om. Haal op de 10e minuut de ui uit de kom, voeg de bouillon toe en roer goed om. Laat doorbakken en blijf het geheel af en toe doorroeren. Voeg op de 16e minuut de kaas en knoflook toe en roer goed om. Laat doorbakken tot het einde van het programma, af en toe roerend. Voeg vervolgens de radicchio toe aan de kom en roer het geheel goed om.

ES Risotto con radicchio y gorgonzola

INGREDIENTES:

Para el risotto:	Vino blanco seco – 100 ml	Ajo – 6 gr
Arroz arborio – 300 gr	Para la salsa:	Acete de oliva – 20 ml
Cebolla – 50 gr	Radicchio – 60 gr	Vino blanco seco – 20 ml
Mantequilla – 30 gr	Gorgonzola – 40 gr	
Caldo de pollo – 400 ml	Parmesano – 10 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar el ajo, pasar el parmesano por el rallador pequeño, el gorgonzola y el radicchio cortarlos en cubitos de 2 cm. En el recipiente del robot de cocina colocar la mantequilla, el arroz y la cebolla (entera). Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta, periódicamente removiendo. A los 8 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente verter el vino y remover. A 10 minutos del final de la preparación sacar la cebolla, verter el caldo y remover. Cocinar, removiendo. A los 16 minutos añadir los quesos, el ajo y remover. Cocinar, hasta el final del programa, periódicamente removiendo. Después colocar en el recipiente el radicchio y el gorgonzola y remover.

Gorgonzola and radicchio risotto

INGREDIENTS:

Risotto:	Dry white wine – 100 ml	Garlic – 6 g
Arborio rice – 300 g	Sauce:	Olive oil – 20 ml
Onions – 50 g	Radicchio – 60 g	Dry white wine – 20 ml
Butter – 30 g	Gorgonzola – 40 g	
Chicken stock – 400 ml	Parmesan cheese – 10 g	

DIRECTIONS

Chop the garlic, finely grate the parmesan cheese, dice the gorgonzola and radicchio into 2 cm cubes. Put the butter, rice and an onion (whole) into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. The 8th minute into the programme pour the wine in and mix. The 10th minute into the programme take the onion out, add the chicken stock into the bowl and mix. Cook, stirring occasionally. The 16th minute into the programme add the cheese, garlic and mix. Cook till the end of the programme, stirring occasionally. Then put the radicchio into the bowl and mix.

IT Risotto con il radicchio e il gorgonzola

INGREDIENTI:

Per il risotto:	Vino bianco	Parmigiano – 10 g
Riso arborio – 300 g	secco – 100 ml	Aglio – 6 g
Cipolle dorate – 50 g	Per la salsa:	Olio d'oliva – 20 ml
Burro – 30 g	Insalata radicchio – 60 g	Vino bianco secco – 20 ml
Brodo di pollo – 400 ml	Gorgonzola – 40 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare l'aglio, grattugiare finemente il parmigiano, tagliare il gorgonzola e il radicchio a cubetti di 2 cm. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il burro, il riso e la cipolla (intera). Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto mescolando periodicamente. 8 minuti dopo la partenza del conteggio versare nel recipiente il vino e mescolare. 10 minuti dopo la partenza rimuovere la cipolla, aggiungere il brodo e mescolare. Cucinare mescolando. 16 minuti dopo la partenza aggiungere i formaggi, l'aglio e mescolare. Cucinare fino al termine del programma mescolando periodicamente. Successivamente inserire nel recipiente il radicchio e mescolare.

DE Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

ZUTATEN:

Für den Risotto:	Trockener	Parmesan – 10 g
Arborio-Reis – 300 g	Weißwein – 100 ml	Knoblauch – 6 g
Zwiebel – 50 g	Für die Soße:	Olivenöl – 20 ml
Butter – 30 g	Radicchio-Salat – 60 g	Trockener
Hühnerbrühe – 400 ml	Gorgonzola – 40 g	Weißwein – 20 ml

ZUBEREITUNG

Knoblauch zerkleinern, Parmesan fein reiben, Radicchio-Salat und Gorgonzola in 2 cm große Würfel schneiden. Die Butter, den Reis und eine Zwiebel in den Multi-Schnellkochtopf geben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen, dabei ab und zu umrühren. Nach 8 Minuten nach der eingestellten Kochzeit den Wein in den Topf gießen und vermischen. Die Zwiebel nach 10 Minuten entnehmen, die Brühe hinzufügen und umrühren. Unter Rühren kochen. Nach 16 Minuten die Käse, Knoblauch dazugeben und umrühren. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Danach Radicchio in den Topf geben und umrühren.

PT Risoto com chicória e queijo gorgonzola

INGREDIENTES:

Para o risoto:	Vinho branco	Parmesão – 10 gr
Arroz arbóreo – 300 gr	seco – 100 ml	Alho – 6 gr
Cebola – 50 gr	Para o molho:	Azeite – 20 ml
Manteiga – 30 gr	Chicória – 60 gr	Vinho branco seco – 20 ml
Caldo de galinha – 400 ml	Queijo Gorgonzola – 40 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar o alho, passar o parmesão por um ralador fino, o gorgonzola e a chicória cortar em pedaços de 2 cm. Coloque na tigela do robô a manteiga, o arroz e a cebola inteira. Escolha o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta e mexer com frequência. Aos 8 minutos de cozedura adicione o vinho e mexa. A 10 minutos do final retire a cebola, adicione o caldo e mexa sempre. Aos 16 minutos adicione os queijos o alho e mexa. Cozinhar até ao final mexendo sempre. Depois adicione a chicória e o gorgonzola, e mexa mais um pouco.

FR Risotto radicchio et gorgonzola

INGRÉDIENTS:

Pour risotto :	Vin blanc sec – 100 ml	Ail – 6 g
Riz arborio – 300 g	Pour la sauce :	Huile d'olive – 20 ml
Oignon – 50 g	Salade radicchio – 60 g	Vin blanc sec – 20 ml
Beurre – 30 g	Gorgonzola – 40 g	
Bouillon de poulet – 400 ml	Parmesan – 10 g	

PRÉPARATION

Émincer l'ail, râper le parmesan avec une râpe à petit trous, couper le gorgonzola et le radicchio en dès de 2 cm. Déposer dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur le beurre, le riz et l'oignon (entier). Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert jusqu'à la fin du programme. 8 minutes après le démarrage du compte à rebours, verser le vin et mélanger. Laisser cuire en remuant de temps en temps. Après 16 minutes, ajouter les fromages, l'ail et mélanger. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, en remuant de temps en temps. Déposer dans la cuve le radicchio et mélanger.

Main Course

recipe 50



Seafood risotto

INGREDIENTS:

Arborio rice – 300 g
Onions – 50 g
Tiger prawns – 50 g
Mussels in shells – 40 g
Octopus – 35 g

Calamari – 30 g
Butter – 30 g
Tomatoes – 25 g
Garlic – 4 g
Chicken stock – 300 ml

Dry white wine – 100 ml
Olive oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Dice the calamari and tomatoes into 0.5 cm cubes. Chop the garlic. Put the butter, rice and onion (whole) into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. The 8th minute into the programme add the wine and mix. The 10th minute into the programme take the onion out, pour the chicken stock and olive oil into the bowl. Cook, stirring occasionally. The 15th minute into the programme put the seafood mix, add the garlic, spices, salt and mix. Cook till the end of the programme, stirring occasionally. Add the tomatoes before serving.

NL Risotto met zeevruchten

INGREDIËNTEN:

300 gr risotto rijst
50 gr uien
50 gr tijgergarnalen
40 gr mosselen
35 gr octopus

30 gr inktvis
30 gr boter
25 gr tomaten
4 gr knoflook
300 ml kippenbouillon

100 ml droge witte wijn
20 ml olijfolie
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de inktvis en tomaten in blokjes van 0,5 cm. Hak de knoflook fijn. Leg de boter, rijst en een hele ui in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat doorbakken met geopend deksel en roer het geheel af en toe door. Voeg op de 8e minuut de wijn bij de rijst en roer goed om. Haal op de 10e minuut de ui uit de kom, voeg de bouillon en olijfolie toe. Laat doorbakken en blijf af en toe doorroeren. Leg op de 15e minuut de zeevruchten in de kom, voeg zout, knoflook en kruiden toe en roer het geheel goed om. Laat doorbakken tot het einde van het programma en blijf af en toe doorroeren. Voeg de tomaten vlak voor het serveren toe.

ES Risotto con mariscos

INGREDIENTES:

Arroz arborio – 300 gr
Cebolla – 50 gr
Gamba rayada – 50 gr
Mejillones con cáscara – 40 gr

Pulpo baby – 35 gr
Calamares – 30 gr
Mantequilla – 30 gr
Tomates – 25 gr
Ajo – 4 gr

Caldo de pollo – 300 ml
Vino blanco seco – 100 ml
Aceite de oliva – 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar los calamares y los tomates en cubitos de 0,5 cm. Picar el ajo. En el recipiente del robot de cocina colocar la mantequilla, el arroz, la cebolla (entera). Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta, periódicamente removiendo. A los 8 minutos al arroz añadirle el vino, remover. A los 10 minutos del recipiente sacar la cebolla, verter el caldo y el aceite de oliva. Cocinar, removiendo. A los 15 minutos colocar los mariscos, añadir el ajo, la sal, las especias y remover. Cocinar hasta el final del programa, periódicamente removiendo. Antes de servir añadir al plato los tomates.

IT Risotto con i frutti di mare

INGREDIENTI:

Riso arborio – 300 g	Calamari – 30 g	Vino bianco secco – 100 ml
Cipolle dorate – 50 g	Burro – 30 g	Olio d'oliva – 20 ml
Gamberoni – 50 g	Pomodori – 25 g	Sale
Cozze con guscio – 40 g	Aglio – 4 g	Spezie
Polipo giovane – 35 g	Brodo di pollo – 300 ml	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i calamari e i pomodori a cubetti di 0,5 cm. Sminuzzare l'aglio. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il burro, il riso e la cipolla (intera). Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto mescolando periodicamente. 8 minuti dopo la partenza del conteggio aggiungere al riso il vino e mescolare. 10 minuti dopo la partenza rimuovere dal recipiente la cipolla, versare il brodo e l'olio d'oliva. Cucinare mescolando. 15 minuti dopo la partenza inserire i frutti di mare, aggiungere l'aglio, il sale, le spezie e mescolare. Cucinare fino al termine del programma, mescolando periodicamente. Prima di servire aggiungere al piatto i pomodori.

DE Risotto mit Meeresfrüchten

ZUTATEN:

Arborio-Reis – 300 g	Tintenfische – 30 g	Olivenöl – 20 ml
Zwiebel – 50 g	Butter – 30 g	Salz
Tigergarnelen – 50 g	Tomaten – 25 g	Gewürze
Miesmuscheln mit Schale – 40 g	Knoblauch – 4 g	
Junger Oktopus – 35 g	Hühnerbrühe – 400 ml	
	Trockener Weißwein – 100 ml	

ZUBEREITUNG

Die Tintenfische und Tomaten in 0,5 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch zerkleinern. Olivenöl in den Multi-Schnellkochtopf gießen, den Reis und eine Zwiebeln dazugeben. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen, dabei gelegentlich umrühren. Den Wein zum Reis nach 8 Minuten hinzufügen, umrühren. Die Zwiebel nach 10 Minuten aus dem Topf entnehmen, mit der Brühe und Olivenöl aufgießen. Unter Rühren kochen. Die Meeresfrüchte nach 12 Minuten darauf geben, den Knoblauch, Salz und Gewürze hinzufügen und umrühren. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vor dem Servieren die Tomaten in Risotto dazugeben.

PT Risoto com mariscos

INGREDIENTES:

Arroz arbóreo – 300 gr	Lulas – 30 gr	Vinho branco seco – 100 ml
Cebola – 50 gr	Manteiga – 30 gr	Azeite – 20 ml
Gamba – 50 gr	Tomates – 25 gr	Sal
Mexilhões com casca – 40 gr	Alho – 4 gr	Especiarias
Polvo pequeno – 35 gr	Caldo de galinha – 300 ml	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as lulas e os tomates em cubos de 0,5 cm. Picar o alho. Na tigela do robô coloque a manteiga, o arroz, e a cebola inteira. Use o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhe com a tampa aberta e vá mexendo sempre. Aos 8 minutos juntar ao arroz o vinho e mexer. Aos 10 minutos retire a cebola, adicione o caldo o azeite e mexa. Aos 15 minutos colocar os mariscos, juntar o alho, sal as especiarias e mexer. Cozinhe até ao final mexendo periodicamente. Antes de servir junte os tomates.

FR Risotto aux fruits de mer

INGRÉDIENTS:

Riz arborio – 300 g	Calamar – 30 g	Vin blanc sec – 100 ml
Oignon – 50 g	Beurre – 30 g	Huile d'olive – 20 ml
Crevettes tigrées – 50 g	Tomates – 25 g	Sel
Moules – 40 g	Ail – 4 g	Epices
Pieuvre – 35 g	Bouillon de poulet – 300 ml	

PRÉPARATION

Couper les calamars et les tomates en dès de 0,5 cm. Emincer l'ail. Déposer dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur le beurre, le riz et l'oignon (entier). Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Laisser cuire, avec le couvercle ouvert en remuant de temps en temps. Après 8 minutes, ajouter le vin dans la cuve et mélanger. Après 10 minutes, retirer l'oignon de la cuve et verser le bouillon et l'huile d'olive. Laisser cuire en remuant. Après 15 minutes, déposer les fruits de mer, ajouter l'ail, le sel, les épices et mélanger. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme en remuant de temps en temps. Avant de servir, ajouter les tomates dans le plat.

Main Course

recipe 51



Bean risotto

INGREDIENTS:

Canned white beans – 450 g	Sugar – 25 g	Wine vinegar – 15 ml
Chorizo – 300 g	Breadcrumbs – 20 g	Olive oil – 20 ml
Sweet red peppers – 120 g	Cumin seeds – 20 g	Salt
Tomatoes – 400 g	Capers – 10 g	Spices
Onions – 70 g	Garlic – 7 g	
Tomato paste – 50 g	Dried sweet paprika – 3 g	

DIRECTIONS

Drain the beans. Dice the chorizo, onions and tomatoes into 1 cm cubes. Chop the parsley and garlic. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. The 4th minute into the programme put the onions and chorizo into the bowl, mix. Cook, stirring occasionally. The 9th minute into the programme add the tomato paste and peppers, mix. The 13th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Add the rest of the ingredients and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then set the cook time to **15 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Chorizo met bonen

INGREDIËNTEN:

450 gr witte bonen (uit blik)	50 gr tomatenpuree	3 gr zoete paprikapoeder
300 gr chorizo	25 gr suiker	15 ml wijnazijn
120 gr rode paprika	20 gr paneermeel	zout
400 gr tomaten	20 gr koriander	kruiden
70 gr uien	10 gr kappertjes	
	7 gr knoflook	

BEREIDINGSWIJZE

Laat het water van de bonen uitlekken. Snijd de chorizo, uien, paprika en tomaten in blokjes van 1 cm. Hak de knoflook en peterselie fijn. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat doorbakken met geopend deksel en roer het geheel af en toe door. Leg 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de uien en chorizo in de kom en roer goed om. Laat doorbakken en blijf af en toe roeren. Voeg op de 9e minuut de tomatenpuree en paprika toe aan de kom toe en roer goed om. Druk op de 13e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Legderestvandeingredientenindekomenroergoed om. Sluitde deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **15 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Alubias con chorizo

INGREDIENTES:

Alubia blanca (en conserva) – 450 gr	Cebolla – 70 gr	Ajo – 7 gr
Chorizo – 300 gr	Pasta de tomate – 50 gr	Paprika dulce (seca) – 3 gr
Pimiento verde dulce – 120 gr	Azúcar – 25 gr	Vinagre de vino – 15 ml
Tomates – 400 gr	Pan rallado – 20 gr	Sal
	Cilantro – 20 gr	Especias
	Alcaparras – 10 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Escurrir las alubias. El chorizo, la cebolla, el pimiento y los tomates cortarlos en cubitos de 1 cm. Picar el ajo y el perejil. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta, removiendo. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla y el chorizo, remover. Cocinar, removiendo. A los 9 minutos en el recipiente añadir la pasta de tomate y el pimiento, remover. A los 13 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente añadir todos los restantes ingredientes y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Chorizo con i fagioli

INGREDIENTI:

Fagioli bianchi (conservati) – 450 g	Concentrato di pomodoro – 50 g	Aglione – 7 g
Chorizo – 300 g	Zucchero – 25 g	Paprica dolce (secca) – 3 g
Peperoni rossi – 120 g	Pane grattugiato – 20 g	Aceto di vino – 15 ml
Pomodori – 400 g	Fogli di coriandolo – 20 g	Sale
Cipolle dorate – 70 g	Capperi – 10	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Scolare i fagioli. Tagliare il chorizo, le cipolle, il peperone e i pomodori a cubetti di 1 cm. Sminuzzare l'aglio e le cipolle. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto mescolando. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle e il chorizo, mescolare. Cucinare mescolando. 9 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente il concentrato di pomodoro i peperoni, mescolare. 13 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Aggiungere nel recipiente tutti gli ingredienti rimasti e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **15 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola di vapore e fare uscire il vapore.

DE Chorizo mit Bohnen

ZUTATEN:

Weißer Bohnen (aus der Dose) – 450 g	Tomatenmark – 50 g	Süße Paprika (getrocknete) – 3 g
Chorizo – 300 g	Zucker – 25 g	Weinessig – 15 ml
Rote süße Paprika – 120 g	Semmelbrösel – 20 g	Salz
Tomaten – 400 g	Koriander – 20 g	Gewürze
Zwiebel – 70 g	Kapern – 10 g	
	Knoblauch – 7 g	

ZUBEREITUNG

Die Bohnen abgießen. Chorizo, Zwiebel, Paprika und Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und die Petersilie zerkleinern. Öl in den Multi-Schnellkocher-topf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen, dabei ab und zu umrühren. Die Zwiebeln und Chorizo nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit in den Topf geben, vermengen. Unter Rühren garen. Den Tomatenmark und Paprika nach 9 Minuten in den Topf dazugeben, umrühren. Nach 10 Minuten das Brot in den Topf hinzufügen und umrühren. Nach 13 Minuten nach der eingestellten Kochzeit das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Alle restlichen Zutaten in den Topf dazugeben und umrühren. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **15 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Feijão com chouriço

INGREDIENTES:

Feijão branco (em conserva) – 450 g	Cebola – 70 g	Alho – 7 gr
Chouriço – 300 g	Pasta de tomate – 50 gr	Paprica doce (seca) – 3 gr
Pimento verde doce – 120 gr	Açúcar – 25 gr	Vinagre de vinho – 15 ml
Tomates – 400 gr	Pão ralado – 20 gr	Sal
	Coentros – 20 gr	Especiarias
	Alcaparras – 10 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Escorrer o feijão. O chouriço, cebola, pimento e os tomates corte em pedaços de 1 cm. Picar os alhos e as alcaparras. Na tijela do robô coloque o azeite. Ligue o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhe com a tampa aberta e vá mexendo. Após 4 minutos coloque na tijela a cebola e o chouriço e vá mexendo. Após 9 minutos junte a pasta de tomate e o pimento, mexa. Após 13 minutos pare o programa premindo o botão **“Reheat/Cancel”**, e adicione os restantes ingredientes e mexa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula para sair o vapor.

FR Chorizo aux haricots

INGRÉDIENTS:

Haricots blancs (en conserve) – 450 g	Tomate concentrée – 50 g	Paprika doux en poudre – 3 g
Chorizo – 300 g	Sucre – 25 g	Vinaigre de vin – 15 ml
Poivron rouge – 120 g	Panure – 20 g	Sel
Tomates – 400 g	Coriandre – 20 g	Epices
Oignon – 70 g	Câpres – 10 g	
	Ail – 7 g	

PRÉPARATION

Egoutter les haricots. Couper le chorizo, l'oignon, le poivron et les tomates en dès de 1 cm. Emincer l'ail et le persil. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve l'oignon et le chorizo, mélanger. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 9 minutes, ajouter dans la cuve le concentré de tomate, le poivron et mélanger. Après 13 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Déposer dans la cuve tous les ingrédients restants et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF**, le temps de cuisson est de **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Main Course

recipe 52



Vegetable ragout

INGREDIENTS:

Potatoes – 600 g	Carrots – 150 g	Water – 200 ml
White cabbage – 500 g	Onions – 100 g	Salt
Aubergines – 400 g	Butter – 50 g	Spices
Tomatoes – 150 g	Garlic – 10 g	

DIRECTIONS

Dice the potatoes, cabbage, aubergines, tomatoes into 2 cm cubes, carrots and onions into smaller cubes, chop the garlic. Put all the ingredients into the bowl and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Groenten ragout

INGREDIËNTEN:

600 gr aardappelen	150 gr wortelen	200 ml water
500 gr kool	100 gr uien	zout
400 gr aubergine	50 gram boter	kruiden
150 gr tomaten	10 gr knoflook	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen, kool, aubergines en tomaten in blokjes van 2 cm, de wortelen en de uien in blokjes van 1 cm en hak de knoflook fijn. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Guisado de verduras

INGREDIENTES:

Patata – 600 gr	Zanahoria – 150 gr	Agua – 200 ml
Repollo – 500 gr	Cebolla – 100 gr	Sal
Berenjenas – 400 gr	Mantequilla – 50 gr	Especias
Tomates – 150 gr	Ajo – 10 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

La patata, la col, las berenjenas y los tomates cortarlos en cubitos de 2 cm, la zanahoria y la cebolla cortarlas en cubitos de 1 cm, el ajo picarlo. Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina y remover. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Ragù di verdure

INGREDIENTI:

Patate – 600 g	Carote – 150 g	Acqua – 200 ml
Cavolo – 500 g	Cipolle dorate – 100 g	Sale
Melanzane – 400 g	Burro – 50 g	Spezie
Pomodori – 150 g	Aglio – 10 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate, i cavoli, le melanzane e i pomodori a cubetti di 2 cm, tagliare le carote e le cipolle a cubetti di 1 cm, sminuzzare l'aglio. Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gemüseragout

ZUTATEN:

Kartoffeln – 600 g	Karotten – 150 g	Wasser – 200 ml
Weißkohl – 500 g	Zwiebeln – 100 g	Salz
Aubergine – 400 g	Butter – 50 g	Gewürze
Tomaten – 150 g	Knoblauch – 10 g	

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln, den Kohl, die Auberginen und Tomaten in 2 cm große, die Karotten und Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch zerkleinern. Alle Zutaten in Topf des Multi-Schnellkochers geben und vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Legumes estofados

INGREDIENTES:

Batata – 600 gr	Cenoura – 150 gr	Água – 200 ml
Repolho – 500 gr	Cebola – 100 gr	Sal
Beringelas – 400 gr	Manteiga – 50 gr	Especiarias
Tomates – 150 gr	Alho – 10 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar em pedaços de 2 cm as batatas, repolho, beringelas e tomate, a cenoura e cebola em pedaços de 1 cm, e o alho picar. Colocar na tigela da cozinha todos os ingredientes e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula de vapor.

FR Ragoût de légumes

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 600 g	Carotte – 150 g	Eau – 200 ml
Chou blanc – 500 g	Oignon – 100 g	Sel
Aubergine – 400 g	Beurre – 50 g	Épices
Tomates – 150 g	Ail – 10 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre, le chou, les aubergines et les tomates en dés de 2 cm, couper les carottes et l'oignon en dés de 1 cm, émincer l'ail. Déposer tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **STEW/PILAF** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 53



Omelette

INGREDIENTS:

Eggs – 500 g (10 pcs)
Smoked sausages – 150 g
Butter – 10 g
Milk – 500 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Slice the sausages to 0.5 cm lengths. Beat up the eggs and milk, add spices and salt, mix. Grease the bowl with the butter, put the sausages in, pour the egg-and-milk mixture into the bowl and mix. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **25 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Omelet

INGREDIËNTEN:

10 eieren
150 gr worsten
10 gram boter
500 ml melk
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de worsten in ringen van 0,5 cm. Klop de eieren op met melk tot een gladde massa, voeg de zout en kruiden toe en roer het geheel goed door. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met boter, leg de worstjes en schenk de opgeklopte eieren in de kom en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en open het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **25 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Tortilla

INGREDIENTES:

Huevo – 500 gr (10 ud.)
Embutido de caza o mini fuets – 150 gr
Mantequilla – 10 gr
Leche – 500 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El embutido cortarlo en círculos de un grosor de 0,5 cm. Los huevos batirlos con la leche hasta conseguir una masa uniforme, añadir la sal, las especias y remover. Untar con mantequilla el recipiente del robot de cocina, añadir el embutido, verter la mezcla de huevo y leche y remover. Cerrar la tapa, abrir la válvula. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Omelette

INGREDIENTI:

Uova – 500 g (10 pz.)
Salamini – 150 g
Burro – 10 g
Latte – 500 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i salamini a rondelle di 0,5 cm di spessore. Sbattere le uova con il latte fino ad ottenere una massa omogenea, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Imburrare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale, aggiungere i salamini, versare la miscela di uova e latte e mescolare. Chiudere il coperchio, aprire la valvola. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **25 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Omelette

ZUTATEN:

Eier – 500 g (10 Stk.)
Jägerwürstchen – 150 g
Butter – 10 g
Milch – 500 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Würstchen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier mit Milch zu einer gleichmäßigen Masse rühren, Salz, Gewürze dazugeben und mischen. Den Multikochtopf mit Butter fetten, die Würstchen dazugeben, die Milcheimischung eingießen und umrühren. Zudecken, das Ventil öffnen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **25 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen.

PT Tortilha

INGREDIENTES:

Ovo – 500 gr (10 ud.)
Enchidos de caça ou mini salsichas – 150 gr
Manteiga – 10 gr
Leite – 500 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o enchido com uma grossura de 0,5 cm. Bater bem os ovos com o leite e depois adicionar o sal e as especiarias mexendo. Untar a tija da panela com manteiga e adicionar o enchido e a mistura dos ovos batidos mexendo. Fechar a tampa e abrir a válvula. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **25 minutos**. Cozinhar até ao final.

FR Omelette

INGRÉDIENTS:

Oeufs – 500 g (10 pc.)
Saucisses fumées – 150 g
Beurre – 10 g
Lait – 500 ml
Sel
Epices

PRÉPARATION

Couper les saucisses en rondelles, d'une épaisseur de 0,5 cm. Battre les œufs avec le lait, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, ajouter le sel, les épices et mélanger. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec le beurre, ajouter les saucisses, verser le mélange lait-œuf et remuer. Fermer le couvercle, ouvrir la soupape. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Main Course

recipe 54



Andalusian-style omelette

INGREDIENTS:

Ham – 60 g
Eggs – 150 g (3 pc)
Tomatoes – 60 g
Green beans – 60 g
Onions – 50 g

Stoned olives – 15 g
Garlic – 3 g
Olive oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Scald and peel the tomatoes. Cut the tomatoes, onions, ham into medium straws. Slice the olives. Chop the garlic. Beat up the eggs. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 4th minute into the programme put the onions and ham, mix. The 8th minute into the programme put the tomatoes, beans, olives and garlic, add spices and salt, mix. The 12th minute into the programme pour the beaten eggs. Close the lid, do not click it. The 16th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Press **“Reheat/Cancel”** and leave the omelette in the multicooker for 5 minutes.

NL Omelet op z'n Andalusisch

INGREDIËNTEN:

60 gr ham
3 eieren
60 gr tomaten
60 gr sperziebonen
50 gr uien

15 gr olijven (pitloos)
3 gr knoflook
20 ml olijfolie
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

Laat de tomaten wellen in heet water en pel ze. Snijd de tomaten, uien en ham in dunne reepjes en de olijven in plakjes. Hak de knoflook fijn. Klop de eieren op. Schenk de olie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat doorbakken met geopend deksel. Voeg, 4 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien en de ham in de kom en roer goed om. Laat doorbakken en roer het geheel af en toe om. Voeg op de 8e minuut de tomaten, bonen, olijven, knoflook zout en peper toe en roer goed om. Laat doorbakken en blijf af en toe doorroeren. Schenk op de 12e minuut de opgeklopte eieren in de kom. Sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Druk op de 16e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Laat het programma nog 5 minuten op **„Reheat/Cancel”** staan.

ES Tortilla a la andaluza

INGREDIENTES:

Jamón cocido – 60 gr
Huevo – 150 gr (3 ud.)
Tomates – 60 gr
Judías verdes – 60 gr
Cebolla – 50 gr

Aceitunas (sin hueso) – 15 gr
Ajo – 3 gr
Aceite de oliva – 20 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Los tomates escaldarlos en agua hirviendo y quitarles la piel. Los tomates, la cebolla y el jamón cocido cortarlos en tiras medianas. Las aceitunas cortarlas en aros. Picar el ajo. Batir el huevo. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 4 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la cebolla y el jamón cocido, remover. Cocinar, removiendo. A los 8 minutos en el recipiente colocar los tomates, las alubias, las aceitunas, el ajo, la sal y las especias, remover. Cocinar, removiendo. A los 12 minutos en el recipiente verter la mezcla de huevo. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. A los 16 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. Dejar la tortilla en el programa **«Reheat/Cancel»** 5 minutos.

IT Omelette alla andalusa

INGREDIENTI:

Prosciutto – 60 g	Olive (denocciolate) – 15 g
Uova – 150 g (3 pz.)	Aglione – 3 g
Pomodori – 60 g	Olio d'olive – 20 ml
Fagiolini verde – 60 g	Sal
Cipolle dorate – 50 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Scottare i pomodori in acqua bollente e spellarli. Tagliare i pomodori, le cipolle e il prosciutto strisce medie. Tagliare le olive ad anelli. Sminuzzare l'aglio. Sbattere le uova. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 4 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle e il prosciutto e mescolare. Cucinare mescolando. 8 minuti dopo la partenza inserire nel recipiente i pomodori, i fagioli, le olive, l'aglio, il sale, le spezie e mescolare. Cucinare mescolando. 12 minuti dopo la partenza versare nel recipiente la miscela delle uova. Chiudere il coperchio senza fissarlo. 16 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Lasciare l'omelette per 5 minuti con il programma **«Reheat/Cancel»**.

DE Omelette nach andalusischer Art

ZUTATEN:

Schinken – 60 g	Oliven (entsteint) – 15 g
Eier – 150 g (3 Stk.)	Knoblauch – 3 g
Tomaten – 60 g	Olivenöl – 20 ml
Brechbohnen – 60 g	Salz
Zwiebel – 50 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Tomaten abbrühen und die Haut abziehen. Die Tomaten, Zwiebel und Schinken in mittlere Streifen schneiden. Die Oliven in Scheibchen schneiden. Knoblauch zerkleinern. Die Eier schlagen. Öl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Die Zwiebeln und Schinken nach 4 Minuten nach der eingestellten Kochzeit in den Topf geben, vermengen. Unter Rühren garen. Den Tomatenmark und Paprika nach 9 Minuten in den Topf geben, umrühren. Die Tomaten, Bohnen, Oliven, Knoblauch, Salz und Gewürze nach 8 Minuten in den Topf hinzufügen und umrühren. Unter Rühren garen. Die Ei-Mischung nach 12 Minuten in den Topf gießen. Nicht bis zum Einrasten zudecken. Nach 16 Minuten das Programm mit Knopfdruck **«Reheat/Cancel»** löschen. Die Omelette für 5 Minuten im Programm **„Reheat/Cancel“** ruhen lassen.

PT Tortilha à andaluza

INGREDIENTES:

Presunto cozido – 60 gr	Alho – 3 gr
Ovos – 150 gr (3 ud.)	Azeite – 20 ml
Tomate – 60 gr	Sal
Feijão-verde – 60 gr	Especiarias
Cebola – 50 gr	
Azeitonas sem caroço – 15 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Escalde os tomates para retirar a pele. Corte em tiras média os tomates, cebola e o presunto. As azeitonas corte às rodelas. Pique o alho. Bater os ovos. Adicione o azeite à tija da robô. Escolha o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhe com a tampa aberta. Após 4 minutos coloque a cebola e o presunto e vá sempre mexendo. Aos 8 minutos colocar os tomates, feijões, azeitonas, alho, sal e as especiarias vá mexendo enquanto cozinha. Aos 12 minutos adicione os ovos batidos. Feche a tampa mas sem a bloquear. Aos 16 minutos pare o programa e pressione o botão **“Reheat/Cancel”**. Deixe a tortilha no programa **“Reheat/Cancel”** por 5 minutos.

FR Omelette à l'Andalousienne

INGRÉDIENTS:

Jambon – 60 g	Olives (dénoyautées) – 15 g
Œufs – 150 g / 3 pc.	Ail – 3 g
Tomates – 60 g	Huile d'olive – 20 ml
Haricots verts – 60 g	Sel
Oignon – 50 g	Épices

PRÉPARATION

Ebouillanter les tomates pour les peler. Couper les olives, l'oignon et le jambon en julienne moyenne. Couper les olives en rondelles. Emincer l'ail. Battre les œufs. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 4 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve l'oignon et le jambon, puis mélanger. Après 8 minutes, déposer dans la cuve les tomates, les haricots, les olives et l'ail, le sel et les épices, puis mélanger. Cuire, en mélangeant de temps en temps. Après 12 minutes, verser les œufs battus, fermer le couvercle, mais ne pas l'enclencher. Après 16 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Laisser l'omelette et sélectionner le programme. **« Reheat / Cancel »** avec un temps de 5 minutes.

Main
Course
recipe 55



Bacon and tomato eggs

INGREDIENTS:

Eggs – 250 g (5 pcs)	Vegetable oil – 10 ml
Bacon – 100 g	Salt
Tomatoes – 80 g	Spices

DIRECTIONS

Slice the bacon and tomatoes. Beat up the eggs, add spices and salt. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the bacon into the bowl. Cook, stirring occasionally. The 7th minute into the programme put the tomatoes into the bowl, pour the beaten eggs in, close the lid. The 11th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Leave the cooked dish in the multicooker for 3 minutes.

NL Omelet met spek en tomaten

INGREDIËNTEN:

5 eieren	10 ml olie
100 gr spek	zout
80 gr tomaten	kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het spek in reepjes en de tomaten in ringen van 0,5 cm. Klop de eieren op in een aparte kom en voeg hier de zout en kruiden aan toe. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen het spek in de kom van de multicooker-snelcooker. Laat bakken en roer af en toe om. Voeg 7 minuten na het begin van het aftellen de tomaten en de opgeklopte eieren toe aan de kom en sluit de deksel. Druk op de 11e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Leg de omelet na het einde van de bereiding 3 minuten in de kom staan.

ES Tortilla con bacón y tomates

INGREDIENTES:

Huevos – 250 gr (5 ud.)	Aceite vegetal – 10 ml
Bacón – 100 gr	Sal
Tomates – 80 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

El bacón cortarlo en láminas, los tomates – en círculos de un grosor de 0,5 cm. El huevo batirlo en un recipiente aparte, añadir la sal y las especias. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente del robot de cocina colocar el bacón. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 7 minutos colocar los tomates, verter la mezcla de huevo, cubrir con la tapa. A los 11 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. La tortilla preparada dejarla en el recipiente 3 minutos.

IT Frittata con pancetta e pomodori

INGREDIENTI:

Uova – 250 g (5 pz.)	Olio vegetale – 10 ml
Pancetta – 100 g	Sale
Pomodori – 80 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la pancetta e fette, tagliare i pomodori a rondelle di 0,5 cm di spessore. Sbattere le uova in un recipiente a parte, aggiungere il sale e le spezie. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire la pancetta nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Cucinare mescolando periodicamente. 7 minuti dopo la partenza del conteggio inserire i pomodori e la miscela di uova, so chiudere il coperchio. 11 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Lasciare la frittata pronta nel recipiente per 3 minuti.

DE Spiegelei mit Speck und Tomaten

ZUTATEN:

Eier – 250 g (5 Stk.)	Pflanzenöl – 10 ml
Speck – 100 g	Salz
Tomaten – 80 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Speck in Plättchen, die Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier in einem separaten Behälter rühren, Salz, Gewürze dazugeben. Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 3 Minuten nach Ablauf der Kochzeit den Speck in Multi-Schnellkochers Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren kochen. 7 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Tomaten in den Topf dazugeben, die Eiermischung gießen, zudecken. 11 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Das fertige Spiegelei im Topf für 3 Minuten lassen.

PT Tortilha de bacon e tomates

INGREDIENTES:

Ovos – 250 gr (5 ud.)	Óleo – 10 ml
Bacon – 100 gr	Sal
Tomates – 80 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o bacon em fatias, e os tomates às rodelas grossas de 0,5 cm. Bater num recipiente os ovos com o sal e as especiarias. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 3 colocar na tija do robô o bacon e cozinhar mexendo. Aos 7 minutos colocar os tomates, e adicionar o batido dos ovos cobrindo com a tampa. Aos 11 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Deixar a tortilha pronta por 3 minutos no robô.

FR Œufs brouillés au bacon et à la tomate

INGRÉDIENTS:

Œufs – 250 g (5 pc.)	Huile végétale – 10 ml
Bacon – 100 g	Sel
Tomates – 80 g	Épices

PRÉPARATION

Couper le bacon en tranches, les tomates - en rondelles de 0,5 cm. Battre les œufs dans un récipient, ajouter le sel et les épices. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer le bacon dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Cuire, en remuant de temps en temps. Après 7 minutes, déposer les tomates et verser le mélange d'œufs, fermer le couvercle. 11 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Laisser les œufs brouillés dans la cuve durant 3 minutes.

Main Course

recipe 56



Aubergines and beef

INGREDIENTS:

Aubergines – 300 g	Onions – 50 g
Beef fillet – 150 g	Salt
Tomatoes – 60 g	Spices
Garlic – 60 g	

DIRECTIONS

Cut the aubergines into halves and deseed. Put the meat, onions, garlic and tomatoes through a grinder, add spices and salt, mix. Stuff the aubergines with the mixture, wrap in foil and put into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, then select **40 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Aubergines met rundvlees

INGREDIËNTEN:

300 gr aubergine	50 gr uien
150 gr rundvlees	zout
60 gr tomaten	vleeskruiden
60 gr knoflook	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergines door de middle en ontpit deze. Haal het vlees, uien, knoflook en tomaten door de gehaktmolen, voeg de zout en vleeskruiden toe en roer het geheel goed door. Vul de aubergines met deze massa, wikkel een lag folie om de aubergines heen en leg deze in de kom van de multicooker-snelcooker. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **40 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Berenjenas con ternera

INGREDIENTES:

Berenjenas – 300 gr	Cebolla – 50 gr
Ternera (filete) – 150 gr	Sal
Tomates – 60 gr	Especias
Ajo – 60 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Las berenjenas cortarlas a lo largo y quitarles las semillas. La carne, la cebolla, el ajo y los tomates pasarlos por la picadora, añadir la sal, las especias y remover. Rellenar las berenjenas con la mezcla obtenida, envolverlas en papel de aluminio y colocarlas en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Melanzane con manzo

INGREDIENTI:

Melanzane – 300 g	Cipolle dorate – 50 g
Manzo (filetto) – 150 g	Sal
Pomodori – 60 g	Spezie
Aglio – 60 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le melanzane longitudinalmente e ripulirle dai semi. Macinare la carne, le cipolle, l'aglio e i pomodori, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Riempire le melanzane con la miscela ottenuta, avvolgerle con dei fogli d'alluminio prima d inserirle nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **40 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Auberginen mit Rindfleisch

ZUTATEN:

Auberginen – 300 g	Zwiebel – 50 g
Rindfleisch (Filet) – 150 g	Salz
Tomaten – 60 g	Gewürze
Knoblauch – 60 g	

ZUBEREITUNG

Die Auberginen der Länge nach schneiden und die Kerne entfernen. Das Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und die Tomaten durch Fleischwolf ziehen lassen, mit Salz, Gewürzen abschmecken und mischen. Die Auberginen mit Mischung füllen, mit Folie umwickeln und in Topf von Multi-Schnellkocher geben. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **40 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Beringelas com vitela

INGREDIENTES:

Beringelas – 300 gr	Cebola – 50 gr
Vitela (filete) – 150 gr	Sal
Tomates – 60 gr	Especiarias
Alho – 60 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as beringelas longitudinalmente e retirar as sementes. Passar na picadora a carne, cebola, alho e tomate, adicionar o sal as especiarias e mexer. Rechear as beringelas com esta mistura envolvendo-as em papel de alumínio e colocar na tigela do robô. Fechar a tampa e a válvula vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **40 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula de vapor.

FR Aubergine au boeuf

INGRÉDIENTS:

Aubergine – 300 g	Oignon – 50 g
Boeuf (filet) – 150 g	Sel
Tomates – 60 g	Épices
Ail – 60 g	

PRÉPARATION

Couper l'aubergine dans la longueur et enlever des graines. Hacher la viande, l'oignon, l'ail et les tomates, ajouter le sel, les épices et mélanger. Farcir les aubergines avec le mélange obtenu, envelopper le tout dans du papier d'aluminium et le déposer dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme et ouvrir la soupape, laisser sortir la vapeur.



NL Gevulde paprika op z'n Spaans

INGREDIËNTEN:

2 paprika's	40 gr rozijnen	20 ml olijfolie
100 gr rijst	20 gr peterselie	zout
60 gr sjalotten	10 gr boter	kruiden
50 gr amandelen	7 gr knoflook	

BEREIDINGSWIJZE

Laat de rozijnen 10 minuten weken in heet water. Snijd de paprika's door de midden en ontpit ze. Hak de uien, amandelen, peterselie en knoflook fijn. Schenk de olijfolie in de kom van de multicooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat doorbakken met geopend deksel. Leg, 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de uien en knoflook in de kom en roer goed om. Laat doorbakken. Voeg op de 4e minuut 30 gram amandelen toe. Laat bakken en roer het geheel af en toe door. Leg op de 6e minuut de rijst, rozijnen, 10 gram peterselie, zout en kruiden in de kom en roer het geheel goed om. Laat bakken en blijf weer af en toe doorroeren. Druk op de 10e minuut op „**Reheat/Cancel**”. Vul de paprika's met de rijstmix. Smeer de kom in met boter en leg de paprika's hierin met de vulling naar boven. Mix 20 gram amandelen en 10 gram peterselie en bestrooi de paprika's met deze mix. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **40 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Pimiento relleno a la española

INGREDIENTES:

Pimiento dulce – 350 gr	Pasas – 40 gr	Aceite de oliva – 20 ml
Arroz (hervido) – 100 gr	Perejil – 20 gr	Sal
Cebolla shalot – 60 gr	Mantequilla – 10 gr	Especias
Almendra – 50 gr	Ajo – 7 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Escaldar las pasas en agua hirviendo 10 minutos. El pimiento cortarlo a lo largo del tallo y quitarle las semillas. La cebolla, la almendra, el perejil y el ajo picarlos. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite de oliva. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 3 minutos del inicio de la cuenta colocar en el recipiente la cebolla y el ajo, remover. Cocinar, removiendo. A los 4 minutos en el recipiente añadir la almendra (30 gr). Cocinar, removiendo. A los 6 minutos en el recipiente colocar el arroz, las pasas, el perejil (10 gr), la sal y las especias, remover. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 10 minutos cancelar el programa pulsando el botón „**Reheat/Cancel**”. Con la mezcla de arroz preparada rellenar los pimientos. Untar el fondo del recipiente con mantequilla y colocar los pimientos rellenos arriba. Espolvorear los pimientos con la mezcla de almendra y perejil. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **40 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

Spanish-style stuffed peppers

INGREDIENTS:

Sweet peppers – 350 g	Almonds – 50 g	Garlic – 7 g
(2 pcs)	Raisins – 40 g	Olive oil – 20 ml
Boiled rice – 100 g	Parsley – 20 g	Salt
Shallots – 60 g	Butter – 10 g	Spices

DIRECTIONS

Soak the raisins in boiling-hot water for 10 minutes. Deseed the peppers. Chop the shallots, parsley and garlic, crush the almonds. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the shallots and garlic in and mix. Cook, stirring occasionally. The 4th minute into the programme add the almonds (30 g). Cook, stirring occasionally. The 6th minute into the programme put the rice, raisins, parsley (10 g) into the bowl, add spices and salt, mix. Cook, stirring occasionally. The 10th minute into the programme press „**Reheat/Cancel**”. Stuff the peppers with the mixture. Grease the bowl with the butter and put the peppers in, their open parts up. Mix the rest of the almonds (20 g) and parsley (10 g) and sprinkle the peppers. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, select **40 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

IT Peperone ripieno alla spagnola

INGREDIENTI:

Peperoni – 350 g (2 pz.)	Uva secca – 40 g	Olio d'olive – 20 ml
Riso (cotto) – 100 g	Prezzemolo – 20 g	Sale
Porri – 60 g	Burro – 10 g	Spezie
Mandorle – 50 g	Aglione – 7 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Mettere a mollo l'uva nell'acqua bollente per 10 minuti. Tagliare i peperoni a metà lungo la gamba e ripulirli dai semi. Sminuzzare le cipolle, le mandorle, il prezzemolo e l'aglio. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le cipolle e l'aglio, mescolare. Cucinare mescolando. 4 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente le mandorle (30 g). Cucinare mescolando. 6 minuti dopo la partenza inserire il riso, l'uva, il prezzemolo (10 g), il sale e le spezie e mescolare. Cucinare, mescolando periodicamente. 10 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Farcire con il riso pronto i peperoni. Imburrare il recipiente e inserire i peperoni con il taglio verso l'alto. Mescolare le mandorle rimaste (20 g) e il prezzemolo (10 g), cospargere con questa miscela i peperoni. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **40 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola di vapore e fare uscire il vapore.

DE Gefüllte Paprika nach spanischer Art

ZUTATEN:

Süße Paprika – 350 g	Mandeln – 50 g	Knoblauch – 7 g
(2 Stk.)	Rosinen – 40 g	Olivöl – 20 ml
Gekochter Reis – 100 g	Petersilie – 20 g	Salz
Schalotten – 60 g	Butter – 10 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Rosinen im Siedewasser 10 Minuten einweichen lassen. Die Paprikas Fruchts蒂el längs aufschneiden und die Kernen und Samen entfernen. Zwiebel, Mandeln, Petersilie und Knoblauch zerkleinern. Olivenöl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Die Schalotten und Knoblauch nach 3 Minuten nach der eingestellten Kochzeit in den Topf geben, vermischen. Unter Rühren kochen. Die Mandeln nach 4 Minuten in den Topf dazugeben. Unter Rühren kochen. Den Reis, Rosinen, Petersilie (10 g), Salz und Gewürze nach 6 Minuten in den Topf dazugeben, vermengen. Unter gelegentlichem Rühren kochen. Das Programm nach 10 Minuten nach der eingestellten Kochzeit mit Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Die Paprikas mit zubereiteter Reismischung füllen. Den Topf mit Butter fetten und die Paprikas mit Füllung nach oben geben. Die restlichen Mandeln (20 g) mit der Petersilie (10 g) vermischen, die Paprikas mit dieser Mischung bestreuen. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **40 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Pimentão recheado à espanhola

INGREDIENTES:

Pimento doce – 350 gr	Passas – 40 gr	Azeite – 20 ml
Arroz (cozido) – 100 gr	Salsa – 20 gr	Sal
Cebola chalota – 60 gr	Manteiga – 10 gr	Especiarias
Amêndoa – 50 gr	Alho – 7 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Escaldar as passas em água a ferver, por cerca de 10 minutos. Cortar o pimento no topo e retirar as sementes. Picar a cebola, amêndoas, salsa e o alho. Na tigela do robô coloque o azeite. Ligue o programa **FRY/DEEP FRY**, e cozinhe com a tampa aberta. Após 3 minutos coloque na tigela a cebola e o alho e vá mexendo sempre. Aos 4 minutos junte as amêndoas (30 gr), e continue a mexer. Após 6 minutos, junte o arroz, as passas, salsa (10 gr), sal, as especiarias, e mexa com frequência. Aos 10 minutos pare o programa pressionando o botão „**Reheat/Cancel**“. Recheie os pimentos com esta mistura do arroz já preparado. Untar o fundo da tigela com manteiga e colocar os pimentos recheados em cima. Polvilhar os pimentos com a mistura das amêndoas e salsa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **40 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa, depois abrir a válvula para sair o vapor.

FR Poivrons farcis à l'espagnol

INGRÉDIENTS:

Poivron – 350 g / 2 pc.	Raisins secs – 40 g	Huile d'olive – 20 ml
Riz long cuit – 100 g	Persil – 20 g	Sel
Echalotes – 60 g	Beurre – 10 g	Épices
Amandes – 50 g	Ail – 7 g	

PRÉPARATION

Tremper les raisins secs dans l'eau bouillante durant 10 minutes. Couper le poivron sur la longueur et enlever les graines. Emincer l'oignon, les amandes, le persil et l'ail, mélanger. Verser l'huile d'olive dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve l'oignon et l'ail, puis mélanger. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 4 minutes, ajouter les amandes (30 g). Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 6 minutes, mettre dans la cuve, le riz, les raisins secs, le persil (10g), le sel et les épices, puis mélanger. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 10 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Farcir les poivrons avec le mélange de riz cuit. Beurrer le fond de la cuve et mettre les poivrons, la farce vers le haut. Mélanger les amandes restantes (20 g) et le persil (10g), saupoudrer les poivrons avec le mélange. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, puis le mode **40 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Main
Course
recipe 58



Stuffed peppers

INGREDIENTS:

Ground meat – 600 g	Water – 150 ml
Bell peppers – 500 g (3 pcs)	Salt
Boiled rice – 150 g	Spices

DIRECTIONS

Mix the ground meat with rice, add spices, salt and mix. Deseed the peppers, stuff with the mixture, put into the bowl and pour water in. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gevulde paprika's

INGREDIËNTEN:

600 gr huisgemaakte gehakt	150 ml water
3 paprika's	zout
150 gr gekookte rijst	kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Mix het gehakt met de rijst, voeg de zout, kruiden en roer het geheel goed door. Ontpit de paprika's, vul deze met het gehakt en leg in de kom van de multicooker-snelcooker. Schenk het water in de kom. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Pimientos rellenos

INGREDIENTES:

Carne picada casera – 600 gr	Agua – 150 ml
Pimiento búlgaro – 500 gr (3 ud.)	Sal
Arroz hervido – 150 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

La carne picada mezclarla con el arroz, añadir la sal, las especias y remover. Los pimientos pelarlos del corazón y las semillas, rellenar cada uno con la carne picada, colocarlos en el recipiente del robot de cocina, verter el agua. Cerrar la tapa y la válvula de salida de vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Peperoni ripieni

INGREDIENTI:

Carne macinata casalinga – 600 g	Acqua – 150 ml
Peperoni – 500 g (3 pz.)	Sale
Riso cotto – 150 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolare la carne macinata con il riso, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Ripulire i peperoni dai semi e dalla gamba, riempirli con la carne e il riso, inserirli nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare l'acqua. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gefüllte Paprikaschoten

ZUTATEN:

Hausgemachtes Hackfleisch – 600 g	Wasser – 150 ml
Paprika – 500 g (3 Stk.)	Salz
Gekochter Reis – 150 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit Reis mischen, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Paprikas Kern und Samens entfernen, jede Paprikaschote mit Hackfleisch füllen, in Topf von Multi-Schnellkocher geben, Wasser hinzufügen. Zudecken und das Dampflassventil schliessen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Pimentos recheados

INGREDIENTES:

Carne picada – 600 gr	Água – 150 ml
Pimento búlgaro – 500 gr (3 ud.)	Sal
Arroz cozido – 150 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Misturar o arroz na carne picada, adicionando o sal as especiarias e envolver. Limpar o interior dos pimentos e encher com a mistura da carne picada, colocar na tijela do robô e adicionar a água. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula de vapor.

FR Poivrons farcis

INGRÉDIENTS:

Farce maison – 600 g	Eau – 150 ml
Poivron – 500 g (3 pc.)	Sel
Riz cuit – 150 g	Épices

PRÉPARATION

Mélanger la farce avec le riz, ajouter le sel, les épices et mélanger. Enlever le milieu et les graines des poivrons, remplir chaque poivron avec la farce, puis les déposer dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, verser l'eau. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Main Course

recipe 59



Lasagne

INGREDIENTS:

Beef fillet – 300 g	Egg – 60 g (1 pc)
Tomato paste – 100 g	Water – 50 ml
Hard cheese – 70 g	Salt
Lasagne sheets – 70 g (4 sheets)	Spices
Onions – 70 g	

DIRECTIONS

Put the meat and onions through a grinder. Coarsely grate the cheese. Mix the ground meat and onions with the tomato paste, spices and salt, mix until fully combined. Put the lasagne sheets alternated with other ingredients: a lasagna sheet, a part of the mixture, then a part of the grated cheese. Repeat three times. Pour water into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **BAKE**, select **25 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Lasagne

INGREDIËNTEN:

300 gr rundvlees	1 ei
100 gr tomatenpuree	50 ml water
70 gr geraspte kaas	zout
4 lasagne bladen	kruiden
70 gr uien	

BEREIDINGSWIJZE

Haal het vlees en de uien door de gehaktmolen. Mix het gehakt met het ei, de tomatenpuree, zout en kruiden en roer het geheel goed om tot een gladde massa. Stapel de ingrediënten in de kom van de multicooker in de volgende orde: een lasagneblad, gehakt en kaas. Stapel zo nog drie lagen. Schenk het water in de kom. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingsstijd **25 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Lasaña

INGREDIENTES:

Ternera (filete) – 300 gr	Huevo – 60 gr (1 ud.)
Pasta de tomate – 100 gr	Agua – 50 ml
Queso duro – 70 gr	Sal
Pasta para lasaña – 70 gr (4 hojas)	Espicias
Cebolla – 70 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar la carne por la picadora junto con la cebolla. Pasar el queso por el rallador grande. La carne picada mezclarla con el huevo, la pasta de tomate, la sal, las especias, remover hasta conseguir una masa homogénea. En el recipiente del robot de cocina colocar los ingredientes en capas: hoja de pasta, parte de carne picada, parte de queso. Repetir la secuencia tres veces más. En el recipiente verter el agua. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y dejar salir el vapor.

IT Lasagna

INGREDIENTI:

Manzo (filetto) – 300 g	Uova – 60 g (1 pz.)
Concentrato di pomodoro – 100 g	Acqua – 50 ml
Formaggio duro – 70 g	Sale
Pasta per la lasagna – 70 g (4 fogli)	Spezie
Cipolle dorate – 70 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Macellare la carne con le cipolle. Grattugiare grossolanamente il formaggio. Mescolare la carne macinata con l'uovo, concentrato di pomodoro, il sale, le spezie, mescolare fino ad ottenere una massa omogenea. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale a strati: il foglio della pasta, una parte della carne, una parte del formaggio. Ripetere la sequenza ancora tre volte. Versare l'acqua nel recipiente. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **25 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola di vapore e fare uscire il vapore.

DE Lasagne

ZUTATEN:

Rinderlendenstück – 300 g	Ei – 60 g (1 Stk.)
Tomatenmark – 100 g	Wasser – 50 ml
Hartkäse – 70 g	Salz
Pasta für Lasagne – 70 g (4 Platten)	Gewürze
Zwiebel – 70 g	

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Zwiebel durch den Fleischwolf ziehen. Den Käse grob reiben. Das Hackfleisch, Ei, Tomatenmark, Salz und Gewürze mit einander gut vermischen und bis zur gleichmäßigen Masse kneten. Die Zutaten schichtweise in folgender Reihenfolge in den Multi-Schnellkochtopf dazugeben: eine Lasagne Platte, das Hackfleischteil, das Teil des Käses. Den Vorgang noch dreimal wiederholen. Wasser in den Topf gießen. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **25 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Lasanha

INGREDIENTES:

Vitela (filete) – 300 gr	Ovo – 60 gr (1 ud.)
Pasta de tomate – 100 gr	Água – 50 ml
Queijo duro – 70 gr	Sal
Massa para lasanha (4 folhas) – 70 gr	Especiarias
Cebola – 70 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar a carne pela picadora juntamente com a cebola. Ralar o queijo num ralador grosso. À carne picada junta o ovo, a pasta de tomate, sal, especiarias e amasse até obter uma massa homogeneia. Na tijela do robô coloque os ingredientes em camadas: 1 folha de lasanha, parte da carne moída, e parte do queijo, repita a sequência 3 vezes. Coloque na tijela água. Feche a tampa e a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **25 minutos**. Cozinhar até ao final do programa e depois abra a válvula para sair o vapor.

FR Lasagne

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) – 300 g	Œuf – 60 g / 1 pc.
Tomate concentrée – 100 g	Eau – 50 ml
Fromage dur – 70 g	Sel
Pâtes pour lasagne – 70 g / 4 feuilles.	Épices
Oignon – 70 g	

PRÉPARATION

Hacher la viande avec l'oignon. Râper le fromage avec une râpe à gros trous. Ajouter l'œuf, la tomate concentrée, le sel et les épices dans la farce et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Déposer dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur les ingrédients en couches : une feuille de pâte, une partie de farce, une portion de fromage. Répéter le même ordre trois fois Verser l'eau dans la cuve. Fermer le couvercle. et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, puis le mode **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Fries

recipe 60



NL Patat

INGREDIËNTEN:

200 gr patat

100 ml olie

BEREIDINGSWIJZE

Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg op de 7e minuut de aardappelen in de kom. Laat doorkoken en roer het geheel af en toe door. Druk op de 16e minuut op „**Reheat/Cancel**”.

French fries

INGREDIENTS:

Frozen French fries – 200 g

Vegetable oil – 100 ml

DIRECTIONS

Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 7th minute from the start of counting put the potato. Cook, stirring occasionally. The 16th minute into the programme press “**Reheat/Cancel**” to cancel the programme.

ES Patatas fritas

INGREDIENTES:

Patatas fritas (semielaboradas) – 200 gr

Aceite vegetal – 100 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Verter el aceite en el recipiente del robot de cocina. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 7 minutos del inicio de la cuenta colocar las patatas. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 16 minutos cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**».

IT Patate fritte

INGREDIENTI:

Patate fritte (surgelate) – 200 g
Olio vegetale – 100 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 7 minuti dalla partenza del conteggio inserire le patate. Cucinare, mescolando periodicamente. 16 minuti cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**.

DE Pommes frites

ZUTATEN:

Pommes frites (Halbfertiggericht) – 200 g
Pflanzenöl – 100 ml

ZUBEREITUNG

Das Pflanzenöl in den Topf des Multi-Schnellkochers gießen. Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel frittieren lassen. 7 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Kartoffeln geben. Unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. 16 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen.

PT Batatas fritas

INGREDIENTES:

Batatas fritas (semielaboradas) – 200 gr
Óleo – 100 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar o óleo na tigela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 7 minutos colocar as batatas. Cozinhar mexendo com regularidade. Aos 16 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**.

FR Pommes de terre frites

INGRÉDIENTS:

Pomme de terre frites (précuites) – 200 g
Huile végétale – 100 ml

PRÉPARATION

Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 7 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les pommes de terre. Cuire en remuant de temps en temps. Après 16 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**.

Fries

recipe 61



Chicken nuggets

INGREDIENTS:

Chicken fillet – 340 g	Salt
Eggs – 100 g (2 pcs)	Spices
Vegetable oil – 500 ml	
Breadcrumbs	

DIRECTIONS

Dice the fillet into 2.5–3 cm cubes. Beat up the eggs. Sprinkle the fillet with spices and salt, dip into the beaten eggs and roll in the breadcrumbs. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 8th minute from the start of counting put the nuggets. Cook, stirring occasionally. The 17th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”** to cancel the programme.

NL Kipnuggets

INGREDIËNTEN:

340 gr kipfilet	zout
2 eieren	kipkruiden
500 ml olie	
paneermeel	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kipfilet in blokjes van 2,5–3 cm. Klop de eieren op tot een gladde massa. Wrijf de filet in met zout en kipkruiden, dip deze in de opgeklopte eieren en rol door de paneermeel. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bereiden met geopend deksel. Zet op de 8e minuut de frituurbak met kipnuggets in de kom. Laat doorkoken en roer het geheel af en toe door. Druk op de 17e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Nuggets de pollo

INGREDIENTES:

Pollo (filete) – 340 gr	Sal
Huevos – 100 gr (2 ud.)	Especias
Aceite vegetal – 500 ml	
Pan rallado	

FORMA DE PREPARACIÓN

El filete cortarlo en cubitos de 2,5–3 cm. Los huevos batirlos hasta conseguir una consistencia homogénea. El filete salarlo y condimentarlo con las especias, sumergirlo en el huevo y rodarlo en el pan rallado. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 8 minutos del inicio de la cuenta colocar los nuggets. Cocinar, periódicamente removiendo. A los 17 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Nuggets di pollo

INGREDIENTI:

Pollo (filetto) – 340 g	Sale
Uova – 100 g (2 pz.)	Spezie
Olio vegetale – 500 ml	
Pane grattato	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il filetto a cubetti di 2,5–3 cm. Sbattere le uova fino ad ottenere una massa omogenea. Salare e speziare il filetto, tuffare il filetto nell'uovo ed impanare. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 8 minuti dalla partenza del conteggio inserire i nuggets. Cucinare, mescolando periodicamente. 17 minuti cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Hähnchen – Nuggets

ZUTATEN:

Hähnchen (Filets) – 340 g	Salz
Eier – 100 g (2 Stk.)	Gewürze
Pflanzenöl – 500 ml	
Semmelbrösel	

ZUBEREITUNG

Die Filets in 2,5–3 cm große Würfel schneiden. Die Eier zur gleichmäßigen Masse rühren. Die Filets salzen und mit Gewürzen bestreuen, sie in aufgeschlagenen Eiern baden und in Paniermehl wälzen. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochertopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel frittieren lassen. 8 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Nuggets geben. Unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. 17 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Nuggets de frango

INGREDIENTES:

Frango (filete) – 340 gr	Sal
Ovos – 100 gr (2 ud.)	Especiarias
Óleo – 500 ml	
Pão ralado	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar os filetes em bocados de 2,5–3 cm. Bater os ovos muito bem. Temperar os filetes com sal e especiarias, e passar pelos ovos e pão ralado. Colocar na tijela do robô o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 8 minutos colocar os nuggets. Cozinhar mexendo com regularidade. Aos 17 minutos cancelar o programa pressionando a tecla „**Reheat/Cancel**“.

FR Nuggets de poulet

INGRÉDIENTS:

Filet de poulet – 340 g	Sel
Œufs – 100 g (2 pc)	Épices
Huile végétale – 500 ml	
Chapelure	

PRÉPARATION

Couper les filets en dés de 2,5 à 3 cm. Battre les œufs jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Soudouffrer les filets avec le sel et les épices, puis les tremper dans l'œuf et les rouler dans la chapelure. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 8 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les nuggets. Cuire en remuant de temps en temps. Après 17 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Fries

recipe 62



Deep fried chicken wings

INGREDIENTS:

Chicken wings – 350 g (5 pcs)
Vegetable oil – 200 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rub the wings with salt and spices. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 6th minute from the start of counting put the wings. Cook, turning the wings over occasionally. The 16th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”** to cancel the programme.

NL Gefrituurde kippenvleugels

INGREDIËNTEN:

5 kippenvleugels
200 ml olie
zout
kipkruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de kippenvleugels in met zout en kipkruiden. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg op de 6e minuut de frituurbak met kippenvleugels in de kom. Druk op de 16e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Alitas de pollo en fritura

INGREDIENTES:

Alitas de pollo – 350 gr (5 ud)
Aceite vegetal – 200 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 6 minutos del inicio de la cuenta colocar las alitas. Cocinar, periódicamente dando la vuelta a las alitas. A los 16 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Ali di pollo fritte

INGREDIENTI:

Ali di pollo – 350 g (5 pz.)
Olio vegetale – 200 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare gli ali con il sale e le spezie. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 6 minuti dalla partenza del conteggio inserire gli ali. Cucinare girando periodicamente gli ali. 16 minuti cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Frittierte Hühnerflügel

ZUTATEN:

Hühnerflügel – 350 g (5 Stk.)
Pflanzenöl – 200 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Flügelchen mit Salz und Gewürzen einreiben. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochertopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel frittieren lassen. 6 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Flügelchen geben. Kochen, dabei ab und zu die Flügelchen wenden. 16 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Asas de frango frito

INGREDIENTES:

Asas de frango – 350 gr (5 ud)
Óleo – 200 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar as asas com sal e especiarias. Colocar o óleo na tigelada do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 6 minutos colocar as asas. Cozinhar virando-as com regularidade. Aos 16 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Ailes de poulet frits

INGRÉDIENTS:

Ailes de poulet – 350 g (5 pc)
Huile végétale – 200 ml
Sel
Épices

PRÉPARATION

Frotter les ailes de poulet avec le sel et les épices. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 6 minute après le démarrage du compte à rebours, déposer les ailes. Cuire, en retournant les ailes de temps en temps. Après 16 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Fries

recipe 63



Deep fried calamari

INGREDIENTS:

Calamari – 200 g
Breadcrumbs – 250 g
Eggs – 50 g (1 pcs)
Flour – 30 g
Vegetable oil – 500 ml

DIRECTIONS

Cut the calamari into rings. Whip the eggs in a separate container. Roll the rings in the flour, dip into the beaten eggs, then roll in the breadcrumbs. Then again dip the rings into the beaten eggs and roll in the breadcrumbs. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 10th minute from the start of counting put the calamari rings into the bowl. The 14th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”** to cancel the programme.

NL Gefrituurde inktvis ringen

INGREDIËNTEN:

200 gr inktvis
250 gr paneermeel
1 eieren
30 gr meel
500 ml olie

BEREIDINGSWIJZE

Snijddee inktvis in ringen. Klop de eieren op in een aparte kom. Dip de inktvis ringen in meel, de opgeklopte eiermix en rol ze vervolgens door de paneermeel. Herhaal weer zonder meel. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bereiden met geopend deksel. Leg op de 10e minuut de inktvis ringen in de kom. Druk op de 14e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Anillas de calamar en fritura

INGREDIENTES:

Calamares – 200 gr
Pan rallado – 250 gr
Huevos – 50 gr (1 ud.)
Harina – 30 gr
Aceite vegetal – 500 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Los calamares cortarlos en anillas. En un recipiente aparte batir el huevo. Las anillas de calamar meterlas en harina, después en el huevo y en el pan rallado, repetir otra vez (sin harina). En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 10 minutos del inicio de la cuenta colocar las anillas de calamar en el recipiente. A los 14 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Anelli di calamari fritti

INGREDIENTI:

Calamari – 200 g
Pane grattato – 250 g
Uova – 50 g (1 pz.)
Farina – 30 g
Olio vegetale – 500 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i calamari ad anelli. Sbattere in un recipiente a parte l'uovo. Infarinare gli anelli di calamari, successivamente tuffarli nell'uovo e impanare, ripetere ancora (senza farina). Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 10 minuti dopo la partenza del conteggio inserire gli anelli di calamaro nel recipiente. 14 minuti cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**.

DE Frittierte Tintenfischringe

ZUTATEN:

Tintenfische – 200 g
Paniermehl – 250 g
Eier – 50 g (1 Stk.)
Mehl – 30 g
Pflanzenöl – 500 ml

ZUBEREITUNG

Die Tintenfische in Ringe schneiden. In einem separaten Behälter das Ei rühren. Die Tintenfischringe in Mehl, dann in aufgeschlagenen Eiern baden und Paniermehl wälzen, danach ohne Mehl nochmals wiederfahren. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel frittieren lassen. 10 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Tintenfischringe in Topf geben. 14 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **«Reheat/Cancel»** löschen.

PT Argolas de lulas fritas

INGREDIENTES:

Lulas – 200 gr
Pão ralado – 250 gr
Ovos – 50 gr (1 ud.)
Farinha – 30 gr
Óleo – 500 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as lulas em argolas. Bater o ovo num recipiente à parte. Passar as lulas pela farinha, depois nos ovos e depois no pão ralado, repetindo a operação (sem farinha). Colocar o óleo na tijela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 10 minutos colocar as argolas das lulas. Aos 14 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**.

FR Anneaux de calamar frits

INGRÉDIENTS:

Calamar – 200 g
Chapelure – 250 g
Œufs – 50 g (1 pc.)
Farine – 30 g
Huile végétale – 500 ml

PRÉPARATION

Couper les calamars en anneaux. Battre les œufs dans un récipient. Rouler les anneaux de calamars dans la farine, puis tremper dans l'œuf et la chapelure, répéter l'opération encore une fois (sans farine). Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur- autocuiseurs. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 10 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les anneaux de calamar dans la cuve. Après 14 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**.

Fries

recipe 64



Tapas

INGREDIENTS:

Semi-hard cheese – 30 g
Wheat flour – 70 g
Breadcrumbs – 50 g
Jamón – 30 g
Butter – 30 g

Eggs – 2 pcs
Milk – 150 ml
Vegetable oil – 500 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Chop the jamón. Coarsely grate the cheese. Beat up the eggs. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the butter, flour (100 g) into the bowl and mix. Cook, stirring occasionally. The 7th minute into the programme pour the milk in, constantly stirring. Cook, stirring occasionally. The 11th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Put the mixture into a separate container, add the cheese, jamón, spices, salt and mix. Use the mixture to make croquettes, then roll each croquette in the flour and dip into the beaten eggs. Then repeat the process twice. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 10th minute from the start of counting put the croquettes into the bowl. The 15th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”** to cancel the programme.

NL Tapas (kroketten met ham)

INGREDIËNTEN:

30 gr geraspte kaas
70 gr tarwemeel
50 gr paneermeel
30 gr serranoham
30 gram boter

2 eieren
150 ml melk
500 ml olie
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Hak de ham fijn. Klop de eieren op. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de boter en 100 gram meel in de kom en roer het geheel goed door. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Schenk op de 7e minuut de melk in de kom. Laat doorbakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 11e minuut op **„Reheat/Cancel**. Leg de massa in een aparte kom, voeg hier de kaas, ham, zout en kruiden toe en roer het geheel goed door. Maak hier de kroketten van, rol deze door de paneermeel, dip ze in de eiernmix, en rol nog twee keer door de paneermeel. Schenk olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bereiden met geopend deksel. Leg op de 10e minuut de kroketten in de kom. Druk op de 15e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Tapas (croquetas con jamón)

INGREDIENTES:

Queso semicurado rallado – 30 gr
Harina de trigo – 70 gr
Pan rallado – 50 gr
Jamón – 30 gr
Mantequilla – 30 gr

Huevos – 2 ud.
Leche – 150 ml
Aceite vegetal – 500 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar el jamón. Batir el huevo. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar la mantequilla, la harina (100 gr) y remover. Cocinar, removiendo. A los 7 minutos en el recipiente continuamente removiendo verter la leche. Cocinar, removiendo. A los 11 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. Colocar la masa en un recipiente aparte, añadir el queso, el jamón, la sal, las especias y remover. De la masa obtenida formar croquetas, después cada croqueta rebozarla en la harina restante, sumergirla en el huevo, rebozarla 2 veces más. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 10 minutos del inicio de la cuenta colocar las croquetas. A los 15 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Tapas (crocchette con il prosciutto)

INGREDIENTI:

Formaggio semiduro grattato – 30 g	Uovo – 2 pz.
Farina di grano – 70 g	Latte – 150 ml
Pane grattato – 50 g	Olio vegetale – 500 ml
Jamon – 30 g	Sale
Burro – 30 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare il jamon. Sbattere le uova. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente il burro, la farina (100 g) e mescolare. Cucinare mescolando. 7 minuti dopo la partenza versare nel recipiente il latte mescolando continuamente. Cucinare mescolando. 11 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Inserire la massa in un recipiente a parte, aggiungere il formaggio, il jamon, il sale, le spezie e mescolare. Formare le crocchette dalla massa ottenuta, successivamente infarinare ogni crocchetta nella farina rimasta, tuffare nell'uovo, ripetere ancora 2 volte. Versare l'olio nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 10 minuti dopo la partenza del conteggio inserire le crocchette. 15 minuti cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Tapas (Schinken-Kroketten)

ZUTATEN:

Geriebener halbharter Käse – 30 g	Eier – 2 Stk.
Weizenmehl – 70 g	Milch – 150 ml
Semmelbrösel – 50 g	Pflanzenöl – 500 ml
Serrano-Schinken – 30 g	Salz
Butter – 30 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Schinken zerkleinern. Den Käse grob reiben. Das Ei rühren. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. 3 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Butter, das Mehl (100 ml) in Topf geben und vermischen. Unter gelegentlichem Rühren kochen. Die Milch unter ständigem Rühren 7 Minuten nach Ablauf der Kochzeit gießen. Unter Rühren kochen. 11 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Die zubereitete Mischung in einen separaten Behälter geben, dann Käse, Schinken, Salz und Gewürze dazugeben und vermischen. Aus dieser Masse die Kroketten formen, dann jede Krokette im restlichen Mehl wälzen, in Eier baden, dann noch 2-mal wälzen. Das Pflanzenöl in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel frittieren lassen. 10 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Kroketten geben. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen.

PT Tapas (croquetes com presunto)

INGREDIENTES:

Queijo semi curado ralado – 30 gr	Ovos – 2 ud.
farinha de trigo – 70 gr	Leite – 150 ml
Pão ralado – 50 gr	Óleo – 500 ml
Presunto – 30 gr	Sal
Manteiga – 30 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar o presunto. Bater o ovo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar de tampa aberta. Aos 3 minutos colocar a manteiga, farinha (100 gr) e mexer. Cozinhar mexendo. Aos 7 minutos sem parar de mexer adicionar o leite. Aos 11 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”. Colocar a massa num recipiente à parte, juntando o queijo, presunto, sal, especiarias e mexer. Formar croquetes com a massa obtida, depois passar na farinha, no ovo repetindo duas vezes mais. Colocar na tija da robô o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 10 minutos colocar os croquetes. Aos 15 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Tapas (boulettes de jambon)

INGRÉDIENTS:

Fromage râpé – 30 g	Œufs – 2 pc.
Farine de blé – 70 g	Lait – 150 ml
Chapelure – 50 g	Huile végétale – 500 ml
Jambon – 30 g	Sel
Beurre – 30 g	Épices

PRÉPARATION

Émincer le jambon. Battre l'œuf. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer dans la cuve le beurre, la farine (100 g) et mélanger. Cuire, en remuant. Après 7 minutes, verser dans la cuve le lait, en remuant constamment. Cuire, en remuant. 11 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Mettre le mélange dans un récipient, ajouter le fromage, le jambon, le sel, les épices et mélanger. Former des boulettes avec la pâte obtenue, puis rouler chaque boulette dans la farine restante et les tremper dans l'œuf, puis rouler 2 fois encore. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 10 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les boulettes. Après 15 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».



Mashed potatoes

INGREDIENTS:

Potatoes – 600 g
Butter – 50 g
Milk – 200 ml
Water – 100 ml
Salt

DIRECTIONS

Cut the potatoes into six pieces. Put all the ingredients into the bowl. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Mash the cooked potatoes.

NL Aardappelpuree

INGREDIËNTEN:

600 gr aardappelen
50 gram boter
200 ml melk
100 ml water
zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in zes delen, leg deze in de kom van de multicooker-snelcooker en voeg de melk, water, boter en zout toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen. Maak puree van de aardappelen.

ES Puré de patatas

INGREDIENTES:

Patatas – 600 gr
Mantequilla – 50 gr
Leche – 200 ml
Agua – 100 ml
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las patatas en 6 partes, colocarlas en el recipiente del robot de cocina, verter la leche y el agua, añadir la mantequilla, la sal. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**. Tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor. De las patatas preparadas hacer puré.

IT Purè di patate

INGREDIENTI:

Patate – 600 g
Burro – 50 g
Latte – 200 ml
Acqua – 100 ml
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate in 6 parti, inserirle nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare il latte e l'acqua, aggiungere il burro, il sale. Chiudere il coperchio e la valvola di vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**. Il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore. Fare il purè dalle patate pronte.

DE Kartoffelpüree

ZUTATEN:

Kartoffeln – 600 g
Butter – 50 g
Milch – 200 ml
Wasser – 100 ml
Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln sechsteln, in Topf von Multi-Schnellkocher geben, mit Milch und Wasser aufgießen, die Butter und Salz dazugeben. Zudecken und das Dampflassventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen. Die zubereiteten Kartoffeln pürieren.

PT Puré de Batata

INGREDIENTES:

Batatas – 600 gr
Manteiga – 50 gr
Leite – 200 ml
Água – 100 ml
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as batatas em 6 partes, colocar na tigela do robô e adicionar o leite, água, manteiga e sal. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**. Tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa, depois retirar a válvula de vapor. Com as batatas cozidas fazer o puré.

FR Purée de pommes de terre

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 600 g
Beurre – 50 g
Lait – 200 ml
Eau – 100 ml
Sel

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en 6 morceaux, les mettre dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur, couvrir avec le lait et l'eau, ajouter le beurre et le sel. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP/BOIL** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur. Faire la purée avec les pommes de terre cuites.



Celeriac purée

INGREDIENTS:

Celeriac – 1 kg
Cream – 200 ml
Water – 500 ml
Salt

DIRECTIONS

Dice the celeriac into 0.5 cm cubes. Put the celeriac into the bowl, pour water in, add salt and mix. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam. Place the cooked purée into a separate container and mash until fully smooth.

NL Selderijpuree

INGREDIËNTEN:

1 kilo knolselderij
200 ml room
500 ml water
zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de knolselderij in blokjes van 0,5 cm. Leg deze in de kom van de multi-cooker, voeg het water en zout toe en roer het geheel goed om. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma. Open vervolgens het stoomventiel. Schep de puree in een aparte kom, voeg de room toe en meng met een staafmixer tot een glad geheel.

ES Puré de apio

INGREDIENTES:

Apio (tallo) – 1 Kg
Crema – 200 ml
Agua – 500 ml
Sal

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el apio en cubitos de 0,5 cm. En el recipiente del robot de cocina colocar el apio, verter el agua, añadir la sal, remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Tras la finalización de la preparación abrir la válvula. El puré preparado colocarlo en un recipiente aparte, verter la crema y pasarlo por la batidora hasta conseguir una consistencia uniforme.

IT Purè di sedano

INGREDIENTI:

Sedano (radice) – 1 kg
Panna – 200 ml
Acqua – 500 ml
Sale

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare il sedano a cubetti di 0,5 cm. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il sedano, versare l'acqua, aggiungere il sale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Dopo il termine della cottura aprire la valvola. Inserire il purè pronto in un recipiente a parte, versare la panna e frullare fino ad ottenere una consistenza omogenea.

DE Selleriepüree

ZUTATEN:

Sellerie (Wurzel) – 1 kg
Wasser – 200 ml
Rahm – 500 ml
Salz

ZUBEREITUNG

Den Sellerie in 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Den Sellerie in den Multi-Schnellkochertopf geben, mit dem Wasser aufgießen, salzen und vermischen. Zudecken und das Dampfventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen. Danach das Ventil öffnen. Das zubereitete Püree in einen separaten Behälter geben, mit dem Rahm aufgießen und mit einem Stabmixer pürieren.

PT Puré de aipo

INGREDIENTES:

Aipo (talo) – 1 Kg
Natas – 200 ml
Água – 500 ml
Sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o aipo em cubos de 0,5 cm. Na tigela do robô coloque o aipo, sal e a água, e mexa. Feche a tampa e a válvula de vapor. Ligue o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao final do programa e depois abra a válvula de vapor. Coloque o puré num recipiente à parte, adicione as natas e bata no liquidificador até obter um creme consistente.

FR Purée de céleri-rave

INGRÉDIENTS:

Céleri (racine) – 1 kg
Crème – 200 ml
Eau – 500 ml
Sel

PRÉPARATION

Couper le céleri, en dès de 0,5 cm. Déposer le céleri dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, verser l'eau, ajouter le sel et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP/BOIL**, puis le mode **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. A la fin de la cuisson, ouvrir la soupape vapeur. Déposer le céleri cuit dans un récipient, verser la crème et mixer à l'aide d'un blinder jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.



Fried potatoes with mushrooms

INGREDIENTS:

Potatoes – 400 g	Vegetable oil – 60 ml
Champignons – 130 g	Salt
Onions – 50 g	Spices

DIRECTIONS

Cut the potatoes into medium straws, thinly dice the onions, slice the champignons. Pour the vegetable oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. The 3rd minute into the programme put the potatoes in. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. The 15th minute into the programme add the onions, champignons, spices and salt, mix well. The 20th minute into the programme press **«Reheat/Cancel»**.

NL Gebakken aardappelen met champignons

INGREDIËNTEN:

400 gr aardappelen	60 ml olie
130 gr champignons	zout
50 gr uien	kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Snij de aardappelen in dunne reepjes, de uien in kleine blokjes en de champignons in schijfjes. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Leg 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de aardappelen in de kom van de multicooker-snelcooker. Laat bakken met geopend deksel en roer het geheel af en toe om. Voeg op de 15e minuut de uien, champignons, zout en kruiden toe en roer het geheel goed om. Druk op de 20e minuut op **„Reheat/Cancel”**.

ES Patatas fritas con setas

INGREDIENTES:

Patatas – 400 gr	Aceite vegetal – 60 ml
Champiñones – 130 gr	Sal
Cebolla – 50 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar las patatas en tiras medianas, la cebolla – en cubos pequeños, las setas – en rodajas. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite vegetal. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. A los 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente del robot de cocina colocar la patata. Cocinar con la tapa abierta, periódicamente removiendo. A los 15 minutos añadir la cebolla, las setas, la sal y las especias, remover muy bien. A los 20 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Patate fritte con i funghi

INGREDIENTI:

Patate – 400 g	Olio vegetale – 60 ml
Champignon – 130 g	Sale
Cipolle dorate – 50 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate a strisce medie, tagliare le cipolle a cubetti, tagliare i funghi a fette. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire le patate nel recipiente nella pentola a pressione multifunzionale. Cucinare con il coperchio aperto, mescolando periodicamente. 15 minuti dopo la partenza aggiungere le cipolle, i funghi, il sale e le spezie, mescolare bene. 20 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**.

DE Bratkartoffeln mit Pilzen

ZUTATEN:

Kartoffeln – 400 g	Pflanzenöl – 60 ml
Champignons – 130 g	Salz
Zwiebel – 50 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in mittlere Streifen, Zwiebel in kleine Würfel, die Champignons in Läppchen schneiden. In Topf von Multi-Schnellkocher das Pflanzenöl gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. 3 Minuten nach Ablauf der Kochzeit die Kartoffeln in Multi-Schnellkochers Topf geben. Ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren garen lassen. 15 Minuten nach Ablauf der Kochzeit Zwiebel, die Pilze, Salz und Gewürze dazugeben, gut vermischen. 20 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen.

PT Batatas fritas com cogumelos

INGREDIENTES:

Batatas – 400 gr	Óleo – 60 ml
Cogumelos – 130 gr	Sal
Cebola – 50 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as batatas em tiras médias, a cebola – em pedaços pequenos, os cogumelos em rodela. Na tigela do robô colocar o óleo. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Aos 3 minutos colocar as batatas. Cozinhar de tampa aberta e ir mexendo. Aos 15 minutos juntar a cebola, cogumelos, sal e especiarias, mexendo bem. Aos 20 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**.

FR Pommes de terre sautées aux champignons

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 400 g	Huile végétale – 60 ml
Champignons – 130 g	Sel
Oignon – 50 g	Epices

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en julienne moyenne, les oignons - en petits dés, les champignons – en tranches. Verser l'huile végétale dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. 3 minutes avant le démarrage du compte à rebours, mettre les pommes de terre dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps. Après 15 minutes, ajouter l'oignon, les champignons, le sel et les épices, bien mélanger. 20 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**.



Boiled red beans

INGREDIENTS:

Red beans – 500 g
Water – 1.5 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put the beans into boiling-hot water and allow to soak for 1 hour, then drain. Put the beans into the bowl, pour water in, add spices, salt and mix well. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL**, select **1 hour**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Rode bonen

INGREDIËNTEN:

500 gr rode bonen
1,5 lt water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Schenk heet water in de kom met bonen en laat deze 1 uur staan. Schenk de bonen vervolgens in een vergiet en laat het water uitlekken. Leg de bonen in de kom van de multicooker-snelcooker. Voeg zout, kruiden en water toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **1 uur**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Alubias rojas hervidas

INGREDIENTES:

Alubias rojas (de élite) – 500 gr
Agua – 1,5 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Verter las alubias en agua hirviendo y dejarlas 1 hora, después pasarlas por un colador y vaciar el agua. En el recipiente del robot de cocina colocar las alubias, cubrir con agua, añadir la sal, las especias y mezclar bien. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **1 hora**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Fagioli rossi cotti

INGREDIENTI:

Fagioli rossi (selezionati) – 500 g
Acqua – 1,5 l
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Versare l'acqua bollente nei fagioli e lasciare per 1 ora, successivamente scolarli. Inserire i fagioli nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare l'acqua, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **1 ora**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gekochte rote Bohnen

ZUTATEN:

Rote Bohnen (erlesene) – 500 g
Wasser – 1,5 l
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Bohnen mit kochendem Wasser aufgießen und 1 Stunde einweichen lassen, dann auf Sieb geben und abtropfen lassen. Die Bohnen in Topf von Multi-Schnellkocher geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben, vermischen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **1 Stunde** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Feijão vermelho cozido

INGREDIENTES:

Feijão vermelho – 500 gr
Água – 1,5 l
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar o feijão na água a ferver por 1 hora, depois escorrer a água. Colocar na tigela do robô o feijão cozido, cobrir com água e adicionar o sal e especiarias envolvendo bem. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **1 hora**. Cozinhar até ao final do programa e abrir a válvula de vapor.

FR Haricots rouges cuits

INGRÉDIENTS:

Haricots rouges – 500 g
Eau – 1,5 L
Sel
Epices

PRÉPARATION

Verser l'eau bouillante sur les haricots et laisser pendant 1 heure, ensuite, mettre dans une passoire et laisser s'égoutter. Déposer les haricots dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, couvrir avec l'eau, ajouter le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL** et le temps de cuisson **1 heure**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Side
Dishes
recipe 69



NL Rijst

INGREDIËNTEN:

500 gr rijst
500 ml water
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Leg de rijst in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg water, zout en kruiden toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

Boiled rice

INGREDIENTS:

Rice – 500 g
Water – 500 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put the rice into the bowl, pour water in, add spices and salt, mix and level with a spoon or spatula. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

ES Arroz hervido

INGREDIENTES:

Arroz – 500 gr
Agua – 500 ml
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Colocar el arroz en el recipiente del robot de cocina, verter el agua, añadir la sal y las especias, remover e igualar. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**. Tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Riso cotto

INGREDIENTI:

Riso – 500 g
Acqua – 500 ml
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Inserire il riso nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare l'acqua, aggiungere il sale, le spezie, mescolare e appiattire. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**. Il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gekochter Reis

ZUTATEN:

Reis – 500 g
Wasser – 500 ml
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Reis in Topf von Multi-Schnellkocher geben, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürzen dazugeben, vermischen, glätten. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Arroz cozido

INGREDIENTES:

Arroz – 500 gr
Água – 500 ml
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar o arroz na tigela do robô, adicionara água, sal e especiarias, misturar bem e alisar. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**. Tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula de vapor.

FR Riz cuit

INGRÉDIENTS:

Riz – 500 g
Eau – 500 ml
Sel
Epices

PRÉPARATION

Déposer le riz dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, couvrir avec l'eau, ajouter le sel et les épices, mélanger et l'égaliser. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.



Rice and vegetables

INGREDIENTS:

Rice – 400 g	Olive oil – 40 ml
Bell peppers – 100 g	Water – 400 ml
Onions – 100 g	Saffron
Courgette – 80 g	Salt
Frozen peas – 50 g	Spices

DIRECTIONS

Dice the onions, peppers and courgette into 0.5 cm cubes. Pour the olive oil into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put all the vegetables (but peas) into the bowl. Cook, stirring occasionally. The 11th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Add the rest of the ingredients, mix and level with a spoon or spatula. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Rijst met groenten

INGREDIËNTEN:

400 gr rijst	40 ml olijfolie
100 gr paprika's	400 ml water
100 gr uien	saffraan
80 gr courgettes	zout
50 gr diepvries erwten	kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Hak de uien, paprika's en courgettes in blokjes van 0,5 cm. Schenk de olie in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, alle groenten (behalve de erwten) in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 11e minuut op **„Reheat/Cancel”**. Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de kom en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Arroz con verduras

INGREDIENTES:

Arroz – 400 gr	Aceite de oliva – 40 ml
Pimiento búlgaro – 100 gr	Agua – 400 ml
Cebolla – 100 gr	Azafrán
Calabacín – 80 gr	Sal
Guisantes verdes (frescos congelados) – 50 gr	Espicias

FORMA DE PREPARACIÓN

La cebolla, el pimiento, el calabacín cortarlos en cubitos de 0,5 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el aceite. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 3 minutos del inicio de la cuenta en el recipiente colocar todas las verduras (excepto los guisantes). Cocinar, removiendo. A los 11 minutos cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. En el recipiente a las verduras añadir todos los ingredientes restantes, remover e igualar. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEW/PILAF**. Tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Riso con verdure

INGREDIENTI:

Riso – 400 g	Olio d'oliva – 40 ml
Peperoni – 100 g	Acqua – 400 ml
Cipolle dorate – 100 g	Zafferano
Zucchine – 80 g	Sale
Piselli verdi (surgelati) – 50 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare a cubetti di 0,5 cm le cipolle, i peperoni e le zucchine. Versare l'olio vegetale nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente tutti gli ingredienti (esclusi i piselli). Cucinare mescolando. 11 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto «**Reheat/Cancel**». Aggiungere nel recipiente alle verdure tutti gli ingredienti rimasti, mescolare e appiattare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEW/PILAF**. Il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Reis mit Gemüse

ZUTATEN:

Reis – 400 g	Olivenöl – 40 ml
Paprika – 100 g	Wasser – 400 ml
Zwiebeln – 100 g	Safran
Zucchini – 80 g	Salz
Grüne Erbsen (tiefgefroren) – 50 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Paprika und Zucchini in 0,5 cm große Würfel schneiden. Das Öl in Topf des Multi-Schnellkochers gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 3 Minuten nach Ablauf der Kochzeit alle Gemüse (ausser Erbsen) in Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren kochen. 11 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck „**Reheat/Cancel**“ löschen. Alle restlichen Zutaten zum Gemüse dazugeben, vermischen, glätten. Zudecken und das Dampflassventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Arroz de legumes

INGREDIENTES:

Arroz – 400 gr	Azeite – 40 ml
Pimento búlgaro – 100 gr	Água – 400 ml
Cebola – 100 gr	Açafrão
Curgetes – 80 gr	Sal
Ervilhas (frescas ou congeladas) – 50 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

A cebola, pimento e curgetes, cortar em pedaços com 0,5 cm. Colocar na tigela do robô o azeite. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY** e cozinhar com a tampa aberta. Aos 3 minutos colocar os legumes (excepto as ervilhas). Cozinhar mexendo. Aos 11 minutos cancelar o programa pressionando a tecla “**Reheat/Cancel**”. Adicione os restantes ingredientes mexendo e alisando. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEW/PILAF**. Tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula de vapor.

FR Riz aux légumes

INGRÉDIENTS:

Riz – 400 g	Huile d'olive – 40 ml
Poivrons – 100 g	Eau – 400 ml
Oignon – 100 g	Safran
Zucchini – 80 g	Sel
Petits pois (congelés) – 50 g	Epices

PRÉPARATION

Couper les oignons, les poivrons et les zucchini en dés de 0,5 cm. Verser l'huile dans la cuve du multicuiseur - autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes avant le démarrage du compte à rebours, déposer tous les légumes (sauf les petits pois) dans la cuve. Cuire, en remuant. 11 minutes après, annuler le programme, en appuyant sur le bouton « **Reheat / Cancel** ». Ajouter aux légumes dans la cuve tous les ingrédients restants, remuer et égaliser uniformément. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Steamed Dishes

recipe 71



Steamed vegetables

INGREDIENTS:

Potatoes – 150 g	Water – 1 L
Bell peppers – 120 g	Salt
Green beans – 100 g	Spices
Frozen broccoli – 100 g	

DIRECTIONS

Dice the peppers into 3 cm cubes, potatoes into smaller cubes of 2 cm. Pour water into the bowl, place the steaming container in, put all the ingredients into the container, add spices, salt and mix. Close the lid and steam valve. Press **STEAM/DESSERT**, then select **5 minutes** cook time. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gestoomde groenten

INGREDIËNTEN:

150 gr aardappelen	1 lt water
120 gr paprika's	zout
100 gr sperziebonen	kruiden
100 gr diepvries broccoli	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in blokjes van 2 cm en de paprika's in blokjes van 3 cm. Schenk het water in de kom van de multicooker-snelcooker en zet de bak voor stoombereiding in de kom. Leg hier alle ingrediënten in, voeg zout en kruiden toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEAM/DESSERT** en de bereidingstijd **5 minuten**. Laat doorstomen tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Verduras al vapor

INGREDIENTES:

Patata – 150 gr	Agua – 1 l
Pimiento búlgaro – 120 gr	Sal
Judías verdes – 100 gr	Especias
Brócoli (congelado) – 100 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la patata en cubitos de 2 cm, el pimiento – en cubitos de 3 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el agua, establecer el contenedor para la preparación al vapor, colocar en él todos los ingredientes, añadir la sal, las especias y remover. Cerrar la tapa y la válvula de vapor. Establecer el programa **STEAM/DESSERT**. Tiempo de preparación **5 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Verdure al vapore

INGREDIENTI:

Patate – 150 g	Acqua – 1 l
Peperoni – 120 g	Sale
Fagiolini verdi – 100 g	Spezie
Broccoli (surgelati) – 100 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare le patate a cubetti di 2 cm, tagliare i peperoni a cubetti di 3 cm. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, impostare il contenitore per la cottura al vapore, inserire tutti gli ingredienti, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **STEAM/DESSERT**. Il tempo di cottura è **5 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gedämpftes Gemüse

ZUTATEN:

Kartoffeln – 150 g	Wasser – 1 L
Paprika – 120 g	Salz
Brechbohne – 100 g	Gewürze
Tiefgefrorene Broccoli – 100 g	

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in 2 cm, Paprika in 3 cm große Würfel schneiden. In Topf von Multi-Schnellkocher Wasser gießen, den Dampfeinsatz einsetzen, alle Zutaten drin geben, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEAM/DESSERT**, die Kochzeit **5 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Legumes no vapor

INGREDIENTES:

Batata – 150 gr	Água – 1 l
Pimento búlgaro – 120 gr	Sal
Feijão-verde – 100 gr	Especiarias
Brócolos (congelados) – 100 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar a batata em cubo de 2 cm, o pimento – em cubo de 3 cm. Na tigela do robô colocar a água, e o recipiente para cozinhar a vapor e neste colocar todos os ingredientes, adicionar sal, especiarias e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEAM/DESSERT**. Tempo de preparação **5 minutos**. Cozinhar até ao final e depois retirar a válvula de vapor.

FR Légumes vapeur

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 150 g	Eau – 1 L
Poivrons – 120 g	Sel
Haricots verts – 100 g	Épices
Brocolis (surgelés) – 100 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en dés de 2 cm, les poivrons – en dés de 3 cm. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, mettre le panier vapeur et y déposer tous les ingrédients, ajouter le sel, les épices et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEAM / DESSERT** et le temps de cuisson **5 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Steamed Dishes

recipe 72



Steamed cutlets with rice

INGREDIENTS:

Pork fillet – 300 g	Water – 480 ml
Beef fillet – 300 g	Salt
Rice – 300 g	Spices
Onions – 100 g	
Garlic – 6 g	

DIRECTIONS

Put the meat, onions and garlic through a grinder, add spices, salt and mix well. Shape the cutlets. Put the rice into the bowl, pour water in, add salt and mix. Place the steaming container into the bowl, put the cutlets into the container. Close the lid and steam valve. Press **STEAM/DESSERT**, then select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gestoomde gehaktballetjes met rijst

INGREDIËNTEN:

300 gr varkensfilet	6 gr knoflook
300 gr rundvleesfilet	480 ml water
300 gr rijst	zout
100 gr uien	vleeskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Haal het vlees, uien en knoflook door de gehaktmolen, voeg de zout en vleeskruiden toe en roer het geheel goed door. Maak balletjes van het gehakt. Leg de rijst in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg het water en de zout toe en roer het geheel goed door. Zet de bak voor stoombereiding in de kom en leg hier de gehaktballetjes in. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEAM/DESSERT** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorstomen tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Albóndigas al vapor con arroz

INGREDIENTES:

Cerdo (filete) – 300 gr	Ajo – 6 gr
Ternera (filete) – 300 gr	Agua – 480 ml
Arroz – 300 gr	Sal
Cebolla – 100 gr	Espicias

FORMA DE PREPARACIÓN

La carne, la cebolla y el ajo pasarlos por la picadora, añadir la sal, las especias y remover muy bien. De la carne picada formar albóndigas. El arroz colocarlo en el recipiente del robot de cocina, verter el agua, añadir la sal y remover. Establecer el contenedor para la preparación al vapor, colocar en él las albóndigas. Cerrar la tapa y la válvula. Establecer el programa **STEAM/DESSERT**. Tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Polpette con il riso al vapore

INGREDIENTI:

Carne suina (filetto) – 300 g	Aglione – 6 g
Manzo (filetto) – 300 g	Acqua – 480 ml
Riso – 300 g	Sale
Cipolle dorate – 100 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Macinare la carne, le cipolle, e l'aglio, aggiungere il sale, le spezie e mescolare bene. Formare le polpette dalla carne macinata. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, impostare il contenitore per la cottura al vapore, inserire tutti gli ingredienti, aggiungere il sale e mescolare. Impostare il contenitore per la cottura al vapore, inserire le polpette. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEAM/DESSERT**. Il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gedämpfte Frikadellen mit Reis

ZUTATEN:

Schweinefleischfilet – 300 g	Knoblauch – 6 g
Rindfilet – 300 g	Wasser – 480 ml
Reis – 300 g	Salz
Zwiebeln – 100 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Das Fleisch, Zwiebel und Knoblauch durch Fleischwolf ziehen lassen, Salz, Gewürzen dazugeben und gut vermischen. Aus Hackfleisch die Frikadellen formen. Den Reis in Multi-Schnellkochtopf geben, mit Wasser aufgießen, Salz, Gewürze dazugeben und vermischen. Den Dampfeinsatz einsetzen, alle Frikadellen drin geben. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEAM/DESSERT**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Almôndegas a vapor com arroz

INGREDIENTES:

Porco (filete) – 300 gr	Alho – 6 gr
Vitela (filete) – 300 gr	Água – 480 ml
Arroz – 300 gr	Sal
Cebola – 100 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar pela picadora a carne, cebola e alho. Juntar o sal e as especiarias, remexendo muito bem. Com esta massa formar as almôndegas. Colocar o arroz na tigela do robô e adicionar a água, sal mexendo. No contentor para cozinhar a vapor colocar as almôndegas. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEAM/DESSERT**. Tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula de vapor.

FR Boulettes de viande au riz

INGRÉDIENTS:

Porc (filet) – 300 g	Ail – 6 g
Bœuf (filet) – 300 g	Eau – 480 ml
Riz – 300 g	Sel
Oignon – 100 g	Épices

PRÉPARATION

Hacher la viande, l'oignon et l'ail, ajouter le sel, les épices et mélanger soigneusement. Former des boulettes avec la farce obtenue. Déposer le riz dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, couvrir avec l'eau, ajouter le sel et mélanger. Mettre le panier vapeur et y déposer les boulettes. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **STEAM / DESSERT** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Steamed Dishes

recipe 73



Steamed tilapia with vegetables

INGREDIENTS:

Tilapia fillet – 150 g	Water – 1 L
Carrots – 100 g	Salt
Frozen broccoli – 100 g	Spices
Frozen cauliflower – 100 g	

DIRECTIONS

Rub the fish with spices and salt, thinly slice the carrots. Pour water into the bowl, place the steaming container into the bowl, put all the ingredients into the container, add spices and salt. Close the lid and steam valve. Press **STEAM/DESSERT**, then select **8 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gestoomde tilapia met groenten

INGREDIËNTEN:

150 gr tilapiafilet	1 lt water
100 gr wortelen	zout
100 gr diepvries broccoli	viskruiden
100 gr bloemkool	

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis in met zout en viskruiden en snijd de wortelen in ringen van 0,3 cm. Schenk het water in de kom van de multicooker-snelcooker, zet een bak voor de stoombereiding in de kom, leg hier alle ingrediënten in en voeg de zout en viskruiden toe aan de kom. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEAM/DESSERT** en de bereidingstijd **8 minuten**. Laat doorstomen tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Tilapia al vapor con verduras

INGREDIENTES:

Tilapia (filete) – 150 gr	Agua – 1 l
Zanahoria – 100 gr	Sal
Brócoli (congelada) – 100 gr	Especias
Coliflor (congelada) – 100 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con la sal y las especias, la zanahoria cortarla en círculos de un grosor de 0,3 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el agua, ajustar el contenedor para preparación al vapor, colocar en él todos los ingredientes, añadir la sal y las especias. Cerrar la tapa y la válvula. Establecer el programa **STEAM/DESSERT**, tiempo de preparación **8 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Tilapia al vapore con verdure

INGREDIENTI:

Tilapia (filetto) – 150 g	Acqua – 1 l
Carote – 100 g	Sale
Broccoli (surgelati) – 100 g	Spezie
Cavolfiori (surgelati) – 100 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare il pesce con il sale e le spezie, tagliare le carote a rondelle di 0,3 cm di spessore. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, impostare il contenitore per la cottura al vapore, inserire tutti gli ingredienti, aggiungere il sale e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEAM/DESSERT**, il tempo di cottura è **8 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gedämpfte Tilapia mit Gemüse

ZUTATEN:

Tilapia (Filet) – 150 g	Wasser – 1 L
Karotten – 100 g	Salz
Tiefgefrorene Broccoli – 100 g	Gewürze
Tiefgefrorener Blumenkohl – 100 g	

ZUBEREITUNG

Den Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben, die Karotten in 0,3 cm große Scheiben schneiden. In Topf von Multi-Schnellkocher Wasser gießen, den Dampfeinsatz einsetzen, alle Zutaten drin geben, Salz und Gewürze hinzufügen. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEAM/DESSERT**, die Kochzeit **8 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Peixe Tilápia com legumes a vapor

INGREDIENTES:

Tilápia (filete) – 150 gr	Água – 1 l
Cenoura – 100 gr	Sal
Brócolos (congelados) – 100 gr	Especiarias
Couve-flor (congelada) – 100 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar o peixe com sal e especiarias. A cenoura cortar em rodelas de 0,3 cm. Colocar na tigel do robô a água, ajustar o contentor para cozer a vapor, e colocar todos os ingredientes, mais o sal e as especiarias. Ligar o programa **STEAM/DESSERT**, tempo de preparação **8 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois retirar a válvula de vapor.

FR Tilapia aux légumes vapeur

INGRÉDIENTS:

Tilapia (filet) – 150 g	Eau – 1 L
Carottes – 100 g	Sel
Brocolis (surgelés) – 100 g	Épices
Chou-fleur (surgelé) – 100 g	

PRÉPARATION

Frotter le poisson avec le sel et les épices, couper les carottes en rondelles d'une épaisseur de 0,3 cm. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et installer le panier vapeur et y déposer tous les ingrédients, ajouter le sel et les épices. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **STEAM / DESSERT** et le temps de cuisson **8 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Steamed Dishes

recipe 74



Steamed salmon with potatoes

INGREDIENTS:

Salmon steak – 300 g
Potatoes – 500 g
Water – 1 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rub the fish with spices and salt, dice the potatoes into 4 cm cubes. Pour water into the bowl, place the steaming container into the bowl, put the fish and potatoes into the container. Close the lid and steam valve. Press **STEAM/DESSERT**, then select **15 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Gestoomde zalm met aardappelen

INGREDIËNTEN:

300 gr zalmfilet
500 gr aardappelen
1 lt water
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis in met zout en viskruiden en snijd de aardappelen in blokjes van 4 cm. Schenk het water in de kom van de multicooker-snelcooker en zet hier een bak geschikt voor stoombereiding. Leg hier de vis en de aardappelen in. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEAM/DESSERT** en de bereidingstijd **15 minuten**. Laat doorstomen tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Salmón al vapor con patatas

INGREDIENTES:

Salmón (filete) – 300 gr
Patata – 500 gr
Agua – 1 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con la sal y las especias, cortar las patatas en cubitos de 4 cm. En el recipiente del robot de cocina verter el agua, ajustar el contenedor para la preparación al vapor, colocar en él el pescado y las patatas. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEAM/DESSERT**. Tiempo de preparación **15 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Salmone con le patate al vapore

INGREDIENTI:

Salmone (bistecca) – 300 g
Patate – 500 g
Acqua – 1 l
Sale
Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare il pesce con il sale e le spezie, tagliare le patate a cubetti di 4 cm. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, impostare il contenitore per la cottura al vapore, inserire il pesce e le patate. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEAM/DESSERT**. Il tempo di cottura è **15 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Gedämpfter Lachs mit Kartoffeln

ZUTATEN:

Lachs (Steak) – 300 g
Kartoffeln – 500 g
Wasser – 1 L
Salz
Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben, die Karotten in 4 cm große Würfel schneiden. In Topf von Multi-Schnellkocher Wasser gießen, den Dampfeinsatz einsetzen, den Fisch und Kartoffeln drin geben. Zudecken und das Dampfausslassventil schließen. Das Programm **STEAM/DESSERT**, die Kochzeit **15 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Salmão a vapor com batatas

INGREDIENTES:

Salmão (filete) – 300 gr
Batata – 500 gr
Água – 1 l
Sal
Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar o peixe com sal e as especiarias. Cortar as batatas em bocados de 4 cm. Na tija do robô colocar a água, ajustar o contentor para a preparação a vapor, colocar nele o peixe e as batatas. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEAM/DESSERT**. Tempo de preparação **15 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula de vapor.

FR Saumon vapeur aux pommes de terre

INGRÉDIENTS:

Saumon (filet) – 300 g
Pommes de terre – 500 g
Eau – 1 L
Sel
Epices

PRÉPARATION

Frotter le poisson avec le sel et les épices, couper les pommes de terre en dés de 4 cm. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, installer le panier vapeur et y déposer le poisson et les pommes de terre. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEAM / DESSERT** et le temps de cuisson **15 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Steamed Dishes

recipe 75



Crispy nut crust salmon

INGREDIENTS:

Salmon steak – 270 g
Walnuts – 15 g
Pine nuts – 15 g

Water – 1.5 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rub the fish with spices and salt, chop the pine nuts. Pour water into the bowl, place the steaming container into the bowl, put the fish into the container, sprinkle with the nuts, slightly pressing them into the fish. Close the lid and steam valve. Press **STEAM/DESSERT**, then select **10 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Zalm gepaneerd in noten

INGREDIËNTEN:

270 gr zalmfilet
15 gr walnoten
15 gr pijnboompitten

1,5 lt water
zout
viskruiden

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de vis in met zout en viskruiden en hak de noten fijn. Schenk het water in de kom van de multicooker-snelcooker, zet de bak geschikt voor stoombereiding, leg hier de vis in en bestrooi met noten. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEAM/DESSERT** en de bereidingstijd **10 minuten**. Laat doortomen tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Salmón con costra de nuez

INGREDIENTES:

Salmón (filete) – 270 gr
Nueces – 15 gr
Piñones – 15 gr

Agua – 1,5 l
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Frotar el pescado con la sal y las especias, picar las nueces. En el recipiente del robot de cocina verter el agua, ajustar el contenedor para la preparación al vapor, colocar en él el pescado, espolvorear con nueces y ligeramente aplastar. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **STEAM/DESSERT**. Tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Salmone sotto il crostino delle noci

INGREDIENTI:

Salmone (bistecca) – 270 g	Acqua – 1,5 l
Noci – 15 g	Sale
Pinoli – 15 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Strofinare il pesce con il sale e le spezie, sminuzzare le noci. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, impostare il contenitore per la cottura al vapore, inserire il pesce, cospargere con le noci e pressare leggermente. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEAM/DESSERT**. Il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Lachs in Nussmantel

ZUTATEN:

Lachs (Steak) – 270 g	Wasser – 1,5 l
Walnüsse – 15 g	Salz
Zederkerne – 15 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Fisch mit Salz und Gewürzen einreiben, die Nüsse zerkleinern. Das Wasser in Topf des Multi-Schnellkochers gießen, den Dampfeinsatz einsetzen, den Fisch drin geben, mit Nüssen bestreuen und leicht drücken. Zudecken und das Dampfauslassventil schließen. Das Programm **STEAM/DESSERT**, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Salmão com crosta de nozes

INGREDIENTES:

Salmão (filete) – 270 gr	Água – 1,5 l
Nozes – 15 gr	Sal
Pinhões – 15 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar o peixe com sal e especiarias. Picar as nozes e os pinhões. Colocar água na tijela do robô, ajustar o contentor para cozinhar a vapor, nele colocar o peixe, polvilhar com as nozes e os pinhões pressionando ligeiramente. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **STEAM/DESSERT**. Tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhar até ao final e depois retirar a válvula de vapor.

FR Saumon en croûte de noix

INGRÉDIENTS:

Saumon (filet) 270 g	Eau – 1,5 L
Noix – 15 g	Sel
Pignons de pin – 15 g	Épices

PRÉPARATION

Frotter le poisson avec le sel et les épices, émincer les noix. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur, installer le panier vapeur et y déposer le poisson, saupoudrer avec les noix, en les pressant un peu sur le poisson. Sélectionner le programme **STEAM / DESSERT** et le temps de cuisson **10 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.

Sauces

recipe 76



Béchamel sauce

INGREDIENTS:

Butter – 60 g	Milk – 600 ml
Flour – 60 g	Salt
Ground nutmeg – 6 g	Spices

DIRECTIONS

Pour the milk into the bowl, put the butter, flour, nutmeg, add spices and salt, mix well. Press **SOUP/BOIL**, then select **20 minutes**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally, until the sauce gets thickened and smooth. Press **“Reheat/Cancel”**.

NL Bechamelsaus

INGREDIËNTEN:

60 gr boter	600 ml melk
60 gr meel	zout
6 gr gemalen nootmuskaat	kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Schenk de melk in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg hier de boter, meel, nootmuskaat, zout en kruiden toe en roer het geheel goed door. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorkoken met geopend deksel en roer het geheel af en toe om totdat de saus dik wordt. Druk vervolgens op **„Reheat/Cancel”**.

ES Salsa besamel

INGREDIENTES:

Mantequilla – 60 gr	Leche – 600 ml
Harina – 60 gr	Sal
Nuez moscada molida – 6 gr	Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

En el recipiente del robot de cocina verter la leche, colocar la mantequilla, la harina, la nuez moscada, añadir la sal, las especias y remover. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar con la tapa abierta, periódicamente removiendo, hasta que la salsa se vuelva espesa mientras hierva. Después pulsar el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Salsa Besciamella

INGREDIENTI:

Burro – 60 g	Latte – 600 ml
Farina – 60 g	Sale
Noce moscata grattata – 6 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Versare il latte nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, inserire il burro, la farina, le noci moscate, aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare con il coperchio aperto, mescolando periodicamente, finché la salsa non bollerà e non diventa densa. Successivamente premere il tasto «**Reheat/Cancel**».

DE Bechamel-Soße

ZUTATEN:

Butter – 60 g	Milch – 600 ml
Butter – 60 g	Salz
Geriebene Muskatnuss – 6 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Milch in Topf des Multi-Schnellkochers gießen, die Butter, Mehl, Muskatnuss dazugeben, Salz und Gewürze hinzufügen und vermischen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Soße aufkocht und dicht wird. Dann auf den Knopf „**Reheat/Cancel**“ drücken.

PT Molho bechamel

INGREDIENTES:

Manteiga – 60 gr	Leite – 600 ml
Farinha – 60 gr	Sal
Noz-moscada moída – 6 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar na tigela do robô o leite, manteiga, farinha, noz-moscada, sal as especiarias e mexer. Ligar o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar com a tampa aberta e mexer sempre até que o molho fique espesso enquanto ferve. Depois pressionar a tecla “**Reheat/Cancel**”.

FR Sauce béchamel

INGRÉDIENTS:

Beurre – 60 g	Lait – 600 ml
Farine – 60 g	Sel
Noix de muscade – 6 g	Épices

PRÉPARATION

Verser le lait dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, déposer le beurre, la farine, la noix de muscade, ajouter le sel, les épices et mélanger. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL** et le temps de cuisson **20 minutes**. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Appuyer sur le bouton « **Reheat / Cancel** ».

Sauces

recipe 77



Bolognese sauce

INGREDIENTS:

Beef fillet – 1 kg	Celery – 80 g
Pork fillet – 300 g	Butter – 80 g
Tomato sauce – 500 g	Dry red wine – 200 ml
Onions – 300 g	Salt
Tomato paste – 200 g	Spices
Carrots – 120 g	

DIRECTIONS

Put the meat and vegetables through the grinder. Put all the ingredients into the bowl, pour the wine in. Close the lid and steam valve. Press **STEW/PILAF**, then select **1 hour 20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Bolognese saus

INGREDIËNTEN:

1 kilo rundvlees	80 gr knolselderij
300 gr varkensvlees	80 gr boter
500 gr tomatensaus	200 ml droge rode wijn
300 gr uien	zout
200 gr tomatenpuree	kruiden
120 gr wortelen	

BEREIDINGSWIJZE

Haal het vlees en de groenten door de gehaktmolen. Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker en voeg de wijn toe. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **1 uur 20 minuten**. Laat doorstoven tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Salsa boloñesa

INGREDIENTES:

Ternera (filete) – 1 Kg	Apio (tallo) – 80 gr
Cerdo (filete) – 300 gr	Mantequilla – 80 gr
Salsa de tomate – 500 gr	Vino tinto seco – 200 ml
Cebolla – 300 gr	Salt
Pasta de tomate – 200 gr	Especias
Zanahoria – 120 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

La carne y las verduras pasarlas por la picadora. En el recipiente del robot de cocina colocar todos los ingredientes, verter el vino. Cerrar la tapa y la válvula. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **1 hora 20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Salsa Bolognese

INGREDIENTI:

Manzo (filetto) – 1 kg	Sedano (gambe) – 80 g
Carne suina (filetto) – 300 g	Burro – 80 g
Passata di pomodoro – 500 g	Vino rosso secco – 200 ml
Cipolle dorate – 300 g	Sale
Concentrato di pomodoro – 200 g	Spezie
Carota – 120 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Macinare la carne e le verdure. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale tutti gli ingredienti versare il vino. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **1 ora 20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Bolognese-Sauce

ZUTATEN:

Rinderlendenstück – 1 kg	Selleriestangen – 80 g
Schweinefleisch (Filet) – 300 g	Butter – 80 g
Tomatensoße – 500 g	Trockener Rotwein – 300 ml
Zwiebeln – 300 g	Salz
Tomatenmark – 200 g	Gewürze
Karotten – 120 g	

ZUBEREITUNG

Das Fleisch und die Gemüse durch den Fleischwolf ziehen. Alle Zutaten in den Multi-Schnellkochtopf geben, den Wein gießen. Zudecken und das Dampfventil schließen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **1 Stunde 20 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, danach das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Molho bolonhesa

INGREDIENTES:

Vitela (filete) – 1 Kg	Aipo (talo) – 80 gr
Porco (filete) – 300 gr	Manteiga – 80 gr
Molho de tomate – 500 gr	Vinho tinto seco – 200 ml
Cebola – 300 gr	Sal
Pasta de tomate – 200 gr	Especiarias
Cenoura – 120 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Passar a carne e as verduras pela picadora. Na tigela do robô coloque todos os ingredientes, e o vinho. Fechar a tampa e a válvula. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **1 hora 20 minutos**. Cozinhar até ao final e depois abrir a válvula para sair o vapor.

FR Sauce bolognaise

INGRÉDIENTS:

Bœuf (filet) – 1 kg	Céleri en branches – 80 g
Porc (filet) – 300 g	Beurre – 80 g
Sauce tomate – 500 g	Vin rouge sec – 200 ml
Oignon – 300 g	Sel
Tomate concentrée – 200 g	Epices
Carottes – 120 g	

PRÉPARATION

Hacher la viande avec les légumes. Déposer tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, ajouter le vin. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** en mode **1 heure 20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape vapeur et laisser échapper la vapeur.

Bread

recipe 78



Wheat bread

INGREDIENTS:

Wheat flour – 850 g
Vegetable oil – 30 ml
Sugar – 30 g

Salt – 10 g
Dry yeast – 6 g
Lukewarm water – 500 ml

DIRECTIONS

In a separate container mix water, salt, sugar, dry yeast and mix well. Add the vegetable oil (20 ml) and flour, knead the dough. Grease the bowl with the vegetable oil (10 ml), put the dough in and level with a spoon or spatula. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the lid and turn the bread over. Close the lid. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Take the bread out of the bowl and allow to cool for 20 minutes.

NL Witbrood

INGREDIËNTEN:

850 gr tarwemeel
30 ml olie
30 gram suiker

10 gr zout
6 gr gist
500 ml water op kamertemperatuur

BEREIDINGSWIJZE

Mix het water met zout, suiker en gist in een aparte kom en roer het geheel goed door. Voeg de 20 ml olie en de meel toe en meng het deeg. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met 10 ml olie, leg hier het deeg in en strijk het tot een gladde laag. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd – **35 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma. Open vervolgens de deksel en draai het brood om. Sluit de deksel en open het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd – **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Haal het brood vervolgens uit de kom en laat 20 minuten afkoelen.

ES Pan blanco

INGREDIENTES:

Harina de trigo – 850 gr
Aceite vegetal – 30 ml
Azúcar – 30 gr

Sal – 10 gr
Levadura seca – 6 gr
Agua (a temperatura ambiente) – 500 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

En un recipiente aparte mezclar el agua con la sal, el azúcar y la levadura, remover muy bien. Añadir el aceite vegetal (20 ml) y la harina, amasar la masa. Untar con mantequilla (10 ml) el recipiente del robot de cocina, colocar en él la masa e igualar. Cerrar la tapa, quitar la válvula de vapor. Establecer el programa **BAKE**. Tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Después abrir la tapa y dar la vuelta al pan. Cerrar la tapa, abrir la válvula de vapor. Establecer el programa **BAKE**. Tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. El pan preparado sacarlo del recipiente y dejarlo enfriar 20 minutos.

IT Pane bianco

INGREDIENTI:

Farina di grano – 850 g
Olio vegetale – 30 ml
Zucchero – 30 g
Sale – 10 g

Lievito secco – 6 g
Acqua (di temperatura ambiente) –
500 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolare in un recipiente a parte l'acqua, il sale, lo zucchero e il lievito, mescolare bene. Aggiungere l'olio vegetale (20 ml) e la farina e impastare. Oliare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale con l'olio (10 ml), inserire l'impasto e appiattire. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**. Il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Successivamente aprire il coperchio e girare il pane. Chiudere il coperchio, aprire la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**. Il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Rimuovere il pane pronto dal recipiente e farlo raffreddare per 20 minuti.

DE Weissbrot

ZUTATEN:

Weizenanatzugsmehl – 850 g
Pflanzenöl – 30 ml
Zucker – 30 g

Salz – 10 g
Trockenhefe – 6 g
Wasser der Raumtemperatur – 500 ml

ZUBEREITUNG

In einem separaten Gefäß Wasser, Salz, Zucker und Hefe mischen, gut umrühren. Das Pflanzenöl (20 ml) und das Mehl dazugeben, einen festen Teig kneten. Den Topf von Multi-Schnellkocher ölen (10 ml), gekneteten Teig geben und glätten. Zudecken, das Dampfventil entnehmen. Das Programm **BAKE** einstellen. Die Kochzeit ist **35 Minuten**. Bis zum Modus Ende backen lassen. Dann den Deckel öffnen und das Brot wenden. Zudecken, das Dampfventil öffnen. Das Programm **BAKE** einstellen. Die Kochzeit ist **35 Minuten**. Bis zum Ende des Modus backen lassen. Zubereitetes Brot entnehmen und es 20 Minuten abkühlen lassen.

PT Pão branco

INGREDIENTES:

Farina de trigo – 850 gr
Óleo – 30 ml
Açúcar – 30 gr

Sal – 10 gr
Fermento seco – 6 gr
Água (à temperatura ambiente) – 500 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente misturar a água, sal, açúcar o fermento e bater muito bem. Adicionar o óleo vegetal (20 ml) a farinha, e amassar. Untar com manteiga (10 ml) a tijela do robô, colocar a massa alisando-a. Fechar a tampa, retirar a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**. Tempo de preparação – **35 minutos**. Cozinhar até ao fim. Depois abrir a tampa e virar o pão. Fechar a tampa e abrir a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**. Tempo de preparação – **35 minutos**. Cozinhar até terminar o programa. Retirar o pão e deixar esfriar durante 20 minutos.

FR Pain blanc

INGRÉDIENTS:

Farine de blé – 850 g
Huile végétale – 30 ml
Sucre – 30 g

Sel – 10 g
Levure sèche – 6 g
Eau (à température ambiante) – 500 ml

PRÉPARATION

Mélanger dans un récipient l'eau avec le sel, le sucre et la levure, bien mélanger. Ajouter l'huile végétale (20 ml) et la farine, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte, qui ne colle plus aux doigts. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec l'huile végétale (10 ml) et y déposer la pâte uniformément. Fermer le couvercle, retirer la soupape de vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Ouvrir le couvercle et retourner le pain. Fermer le couvercle, ouvrir la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Retirer le pain de la cuve et laisser refroidir pendant 20 minutes.

Bread

recipe 79



Pan de Pascua

INGREDIENTS:

Almond flakes – 100 g
Wheat flour – 500 g
Eggs – 4 pcs
Milk – 100 ml
Dill – 10 g

Dry yeast – 5 g
Salt – 10 g
Sugar – 15 g
Olive oil – 50 ml

DIRECTIONS

In a separate container mix the milk, eggs, salt, sugar, yeast and mix well. Add the olive oil (40 ml), flour, almond flakes and dill, knead the dough into a ball. Grease the bowl with the rest of the olive oil, put the dough in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the lid and turn the bread over. Close the lid. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Take the bread out of the bowl and allow to cool for 20 minutes.

NL Pan de Pascua

INGREDIËNTEN:

100 gr amandelschijfjes
500 tarwemeel
4 eieren
100 ml melk
10 gr dille

5 gr gist
10 g
15 g
50 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Mix de melk met de eieren, zout, suiker en gist en roer goed door elkaar. Voeg 40 ml olijfolie, bloem, amandelen en dille toe, kneed het deeg en maak er een bal van. Smeer met de rest van de olijfolie de kom van de multicooker in en leg het deeg erin. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE**. De bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Open vervolgens de deksel en draai het brood om. Sluit de deksel en open het stoomventiel. Kies het programma **BAKE**. De bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Haal het brood vervolgens uit de kom en laat 20 minuten afkoelen.

ES Pan de Pascua

INGREDIENTES:

Almendra (copos) – 100 gr
Harina de trigo – 500 gr
Huevo – 4 ud.
Leche – 100 ml
Eneldo – 10 gr

Levadura seca – 5 gr
Sal – 10 g
Azúcar – 15 g
Aceite de oliva – 50 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

En un recipiente aparte mezclar la leche con el huevo, con la sal, con el azúcar y la levadura, remover muy bien. Añadir el aceite de oliva (40 ml), la harina, la almendra y el eneldo, amasar la masa y hacerla una bola. Con el aceite de oliva restante untar el recipiente del robot de cocina, colocar la masa. Cerrar la tapa, quitar la válvula de vapor. Establecer el programa **BAKE**. Tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Después abrir la tapa y darle la vuelta al pan. Cerrar la tapa, abrir la válvula. Establecer el programa **BAKE**. Tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. El pan preparado sacarlo del recipiente y dejarlo enfriar durante 20 minutos.

IT Pan de Pascua

INGREDIENTI:

Mandorle (fioocchi) — 100 g	Lievito secco — 5 g
Farina di grano — 500 g	Sale — 10 g
Uova — 4 pz.	Zucchero — 15 g
Latte — 100 ml	Olio d'oliva — 50 ml
Finocchio — 10 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Mescolare in un recipiente a parte il latte con le uova, il sale, lo zucchero e il lievito, mescolare bene. Aggiungere l'olio d'oliva (40 ml), la farina, le mandorle e il finocchio, impastare l'impasto formando una palla. Oliare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale con l'olio rimasto, inserire l'impasto. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**. Il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Successivamente aprire il coperchio e girare il pane. Chiudere il coperchio, aprire la valvola. Impostare il programma **BAKE**. Il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Rimuovere il pane pronto dal recipiente e farlo raffreddare per 20 minuti.

DE Pan de Pascua

ZUTATEN:

Mandeln (Flocken) — 100 g	Trockenhefe — 5 g
Weizenmehl — 500 g	Zucker — 15 g
Eier — 4 Stk.	Salz — 10 g
Milch — 100 ml	Olivenöl — 50 ml
Dill — 10 g	

ZUBEREITUNG

Die Milch mit Eier, Salz, Zucker und Hefe in einem separaten Behälter mischen, sorgfältig vermengen. Olivenöl (40 ml), Mehl, Mandeln und den Dill dazugeben, den Teig kneten und ihn zu einer Kugel ausrollen. Mit Olivenölrreste den Multi-Schnellkocherpfopf einfetten, den Teig rein geben. Zudecken und das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen, danach den Deckel öffnen und das Brot wenden. Zudecken und das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen. Das zubereitete Brot aus dem Topf nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen.

PT Pão de Páscoa

INGREDIENTES:

Amêndoa (flocos) — 100 gr	Levedura seca — 5 gr
Farinha de trigo — 500 gr	Sal — 10 g
Ovos — 4 ud.	Açúcar — 15 g
Leite — 100 ml	Azeite — 50 ml
Endro — 10 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Numa bacia misture o leite, ovos, sal, açúcar e a levedura, mexendo muito bem. Adicione o azeite (40 ml), a farinha, amêndoas e o endro e vá amassando esta massa até obter uma bola. Com o restante azeite unte a tigela do robô e coloque a massa. Feche a tampa, e retire a válvula de vapor. Ligue no programa **BAKE**. Tempo de preparação — **35 Minuten**. Cozinhar até terminar o programa e depois abra a tampa para dar a volta ao pão, volte a fechar e abra a válvula. Volte a ligar no programa **BAKE**. Tempo de preparação — **35 Minuten**. Cozinhe até ao fim. Retire o pão já cozido e deixe esfriar por 20 minutos.

FR Pain de Pâques (Pan de Pascua)

INGRÉDIENTS:

Amandes (flocons) — 100 g	Levure sèche — 5 g
Farine de blé — 500 g	Sel — 10 c g
Œufs — 4 pc.	Sucre — 15 g
Lait — 100 ml	Huile d'olive — 50 ml
Aneth — 10 g	

PRÉPARATION

Mélanger dans un récipient le lait avec les œufs, le sel, le sucre et la levure, bien mélanger. Ajouter l'huile d'olive (40ml), la farine, les amandes et l'aneth, pétrir la pâte et la rouler en boule. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec l'huile d'olive restante, déposer la pâte. Fermer le couvercle et enlever la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**. Puis le mode **35 Minuten**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Ouvrir le couvercle et retourner le pain. Fermer le couvercle, ouvrir la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 Minuten**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Retirer le pain cuit de la cuve et laisser refroidir pendant 20 minutes.



Focaccia

INGREDIENTS:

Wheat flour – 800 g
Salt – 15 g
Fresh rosemary – 5 g
Baker's yeast – 4 g

Coarse sea salt – 4 g
Olive oil – 30 ml
Extra Virgin olive oil – 10 ml
Water – 0.5 L

DIRECTIONS

Chop the rosemary. Mix the flour, salt and yeast, add water and olive oil (30 ml). Knead the dough. Put the dough into the bowl and leave for 30 minutes at room temperature. Roll out 1/6 of the dough (140 g) into a circle the width of the bowl. Put the kneaded dough into the bowl, sprinkle with the rosemary and salt. Close the lid, do not click it. Press **FRY/DEEP FRY**. The 10th minute into the programme pen the lid, turn over the focaccia. Close the lid, do not click it. Cook till the end of the programme. Sprinkle the focaccia with the Extra Virgin oil (10 ml) before serving. Repeat the process.

NL Focaccia

INGREDIËNTEN:

800 gr tarwemeel
15g r zout
5 gr verse rozemarijn
4 gr gist

4 gr grote zeezout
30 ml olijfolie
10 ml olijfolie extra virgin
500 ml water

BEREIDINGSWIJZE

Hak de rozemarijn fijn. Mix de bloem, zout en gist in een kom, voeg het water en 30 ml olijfolie toe en kneed dit tot deeg. Leg het deeg in de kom van de multicooker en laat dit 30 minuten op kamertemperatuur staan. Neem 1/6e deel van het bereide deeg en rol dit uit tot een laag van 0,3–0,5 cm. Snijd een cirkel met de omtrek van de kom. Leg het deeg in de kom en bestrooi met rozemarijn en zout. Sluit de deksel zonder dat deze vast klikt. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Open, 10 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de deksel en draai de focaccia om. Sluit de deksel opnieuw zonder dat deze vast klikt. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Besprenkel de focaccia voor het serveren met 10 ml extra virgin olijfolie.

ES Focaccia

INGREDIENTES:

Harina de trigo – 800 gr
Sal – 15 gr
Romero fresco – 5 gr
Levadura viva – 4 gr

Sal marina gorda – 4 gr
Aceite de oliva – 30 ml
Aceite de oliva extra virgin – 10 ml
Agua – 0,5 l

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar el romero. La harina, la sal y la levadura removerlas, añadir el agua y el aceite de oliva (30 ml), amasar la masa. La masa preparada colocarla en el recipiente del robot de cocina y dejarla 30 minutos a temperatura ambiente. 1/6 parte (140 gr) de la masa preparada estirla en círculo, del mismo diámetro del fondo del recipiente, con un grosor de 0,3–0,5 cm. La masa colocarla en el recipiente, espolvorear con romero, con sal. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. A los 10 minutos del inicio de la cuenta abrir la tapa, dar la vuelta a la focaccia. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Cocinar hasta el final del programa. Antes de servir rociar con aceite virgen extra (10 ml).

IT Focaccia

INGREDIENTI:

Farina di grano – 800 g
Sale – 15 g
Rosmarino fresco – 5 g
Lievito fresco – 4 g

Sale marino grosso – 4 g
Olio d'oliva – 30 ml
Olio d'oliva extra vergine – 10 ml
Acqua – 0,5 l

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare il rosmarino. Mescolare la farina, il sale e il lievito, aggiungere l'acqua e l'olio d'oliva (30 ml), impastare la farina. Inserire l'impasto pronto nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Stendere 1/6 parte (140 g) dell'impasto formando un cerchio, avente un diametro pari a quello del fondo del recipiente e di spessore non più di 0,3–0,5 cm. Inserire l'impasto nel recipiente, cospargere di rosmarino e il sale. Chiudere il coperchio senza fissarlo. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. 10 minuti dopo la partenza del conteggio aprire il coperchio, girare la focaccia. Chiudere il coperchio senza fissarlo. Cucinare fino al termine del programma. Prima di servire, versare l'olio d'oliva extra vergine sulla focaccia (10 ml).

DE Focaccia

ZUTATEN:

Weizenmehl – 800 g
Salz – 15 g
Frischer Rosmarin – 5 g
Lebende Hefen – 4 g

Grobes Meersalz – 4 g
Olivenöl – 30 ml
Olivenöl e.V. – 10 ml
Wasser – 0.5 L

ZUBEREITUNG

Den Rosmarin zerkleinern. Das Mehl, Salz und Hefe vermischen, Wasser und Olivenöl (30 ml) geben, den Teig kneten. Den Teig in den Multi-Schnellkochertopf geben und 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Sechstel des Teigs (140 g) zu einem maximal 0,5 cm dicken Fladen von Durchmesser wie Topf ausrollen. Den Teig in Topf geben, mit Rosmarin und Salz bestreuen. Nicht bis zum Einrasten zudecken. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Den Deckel nach 10 Minuten nach der eingestellten Kochzeit öffnen, Focaccia wenden. Nicht bis zum Einrasten zudecken. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen. Das zubereitete Focaccia vor dem Servieren mit Öl e.V. (10 ml) aufgießen.

PT Focaccia (Pão italiano)

INGREDIENTES:

Farinha de trigo – 800 gr
Sal – 15 gr
Alecrim fresco – 5 gr
Levedura – 4 gr

Sal grosso – 4 gr
Azeite – 30 ml
Azeite extra virgem – 10 ml
Água – 0,5 l

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar o alecrim. Junte a farinha, sal, levedura a água e o azeite (30 ml), amasse e depois coloque dentro da tijela do robô e deixe por 30 minutos à temperatura ambiente. 1/6 da massa (140 gr) estique-a em círculos, do mesmo diâmetro do fundo da tijela do robô com uma espessura de 0,3–0,5 cm. Coloque a massa na tijela e polvilhe com alecrim e sal. Feche a tampa, porém sem a bloquear. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Aos 10 minutos de cozimento abra a tampa e dê a volta ao pão e depois volte a fechar a tampa sem a bloquear. Cozinhar até ao final. Antes de servir regue com o azeite extra virgem (10 ml).

FR Focaccia

INGRÉDIENTS:

Farine de blé – 800 g
Sel – 15 g
Romarin frais – 5 g
Levure fraîche – 4 g

Gros sel de mer – 4 g
Huile d'olive – 30 ml
Huile d'olive – 10 ml
Eau – 0.5 L

PRÉPARATION

Hacher le romarin. Mélanger la farine, le sel et la levure, ajouter l'eau et l'huile d'olive (30 ml), pétrir la pâte. Déposer la pâte dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Étaler 1/6 de la pâte (140 g) en galette d'une épaisseur de 0,3 à 0,5 cm avec un diamètre égal au fond de la cuve, parsemer avec le romarin et le sel. Fermer le couvercle, mais ne pas l'enclencher. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. 10 minutes après le démarrage du compte à rebours, ouvrir le couvercle et retourner la focaccia. Fermer le couvercle, mais ne pas l'enclencher. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Avant de servir, verser l'huile sur la focaccia prêt (10ml).

Pastry

recipe 81



Sponge cake

INGREDIENTS:

Wheat flour – 180 g
Eggs – 250 g (5 pcs)
Sugar – 150 g
Butter – 10 g

DIRECTIONS

In a separate container beat up the eggs and sugar until foamy. Add the flour, constantly stirring, until fully blended. Grease the bowl with the butter, put the dough in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Leave the sponge cake in the multicooker for 15 minutes.

NL Klassieke biscuitjes

INGREDIËNTEN:

180 gr tarwemeel
5 eieren
150 gram suiker
10 gram boter

BEREIDINGSWIJZE

Klop de eieren op met suiker tot een dik schuim. Voeg de meel toe en roer het geheel goed door tot een gladde massa. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met boter en leg het deeg in de kom. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Laat de biscuitjes vervolgens 15 minuten in de multicooker staan.

ES Bizcocho clásico

INGREDIENTES:

Harina de trigo de alta calidad – 180 gr
Huevos – 250 gr (5 ud.)
Azúcar – 150 gr
Mantequilla – 10 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

En un recipiente aparte batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una espuma rígida. Continuamente removiendo, añadir la harina y remover hasta conseguir una masa homogénea. Untar con mantequilla el recipiente del robot de cocina, colocar la masa. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. El bizcocho preparada dejarlo en el robot de cocina 15 minutos.

IT Pan di spagna classico

INGREDIENTI:

Farina di grano (di grano morbido) – 180 g
Uova – 250 g (5 pz.)
Zucchero – 150 g
Burro – 10 g

MODALITÀ DI COTTURA

Sbattere in un recipiente a parte le uova fino ad ottenere una schiuma solida. Mescolando continuamente, aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere una massa omogenea. Imburrare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale, inserire l'impasto. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Lasciare il pan di spagna pronto nella pentola multifunzionale per 15 minuti.

DE Klassischer Biskuitboden

ZUTATEN:

Weizenanzugmehl – 180 g
Eier – 250 g (5 Stk.)
Zucker – 150 g
Butter – 10 g

ZUBEREITUNG

In einem separaten Behälter die Eier mit Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren das Mehl dazugeben und bis zur gleichmäßigen Masse rühren. Den Topf des Multi-Schnellkochers mit Butter fetten, den Teig hineinlegen. Zudecken, das Dampfausslassventil entnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus backen lassen. Zubereiteten Biskuitboden in Multikocher für 15 Minuten rasten lassen.

PT Bolo clássico

INGREDIENTES:

Farinha de trigo de boa qualidade – 180 gr
Ovos – 250 gr (5 ud.)
Açúcar – 150 gr
Manteiga – 10 gr

MODO DE PREPARAÇÃO

Num recipiente bater muito bem os ovos com o açúcar. Mexendo sempre, adicionar a farinha até obter uma massa homogênea. Untar com manteiga a tija do robô e colocar a massa. Fechar a tampa, retirar a válvula vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhar até ao fim. Deixar o bolo no robô durante 15 minutos.

FR Biscuit classique

INGRÉDIENTS:

Farine de blé – 180 g
Œuf – 250 g (5 pc.)
Sucre – 150 g
Beurre – 10 g

PRÉPARATION

Battre les œufs dans un récipient avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. Ajouter la farine, en remuant constamment, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec le beurre et y déposer la pâte. Fermer le couvercle, retirer la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Laisser le biscuit durant 15 minutes dans le multicuiseur.

Pastry

recipe 82



NL Appeltaart

INGREDIËNTEN:

180 gr tarwemeel
300 gr appels
5 eieren
200 gram suiker

10 gram boter
2 gr bakpoeder
2 gr kaneel

BEREIDINGSWIJZE

Verwijder de klokhuizen van de appels en snijd deze in blokjes van 1 cm. Klop de eieren op met suiker tot een dik schuim. Voeg de meel, bakpoeder en kaneel toe en roer het geheel goed door tot een gladde massa. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met boter, schenk een deel van het deeg in de kom, leg de appels hier bovenop en schenk de rest van het deeg in de kom. Sluit de deksel, en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **50 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma.

Charlotte

INGREDIENTS:

Wheat flour – 180 g
Apples – 300 g
Eggs – 250 g (5 pcs)
Sugar – 200 g

Butter – 10 g
Baking powder – 2 g
Cinnamon – 2 g

DIRECTIONS

Dice the apples into 1 cm cubes, core removed. In a separate container beat up the eggs and sugar until foamy. Add the flour, baking powder, cinnamon, constantly stirring, until fully blended. Grease the bowl with the butter, pour a little batter into the bowl, put the diced apples on top. Cover with the rest of the batter. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **50 minutes**. Cook till the end of the programme.

ES Tarta de manzana Charlotte

INGREDIENTES:

Harina de trigo – 180 gr
Manzanas – 300 gr
Huevos – 250 gr (5 ud.)
Azúcar – 200 gr

Mantequilla – 10 gr
Levadura (gasificantes) en polvo – 2 gr
Canela – 2 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Limpia las manzanas del corazón y las semillas, cortarlas en cubitos de 1 cm. En un recipiente aparte batir el huevo con el azúcar hasta conseguir una espuma rígida. Continuamente removiendo añadir la harina, la levadura en polvo, la canela y remover muy bien hasta conseguir una masa homogénea. Untar con mantequilla el recipiente del robot de cocina, en el fondo del recipiente verter una pequeña cantidad de masa, colocar las manzanas y verter la parte restante de masa. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **50 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Torta Carlotta

INGREDIENTI:

Farina di grano – 180 g	Burro – 10 g
Mele – 300 g	Lievito – 2 g
Uova – 250 g (5 pz.)	Cannella – 2 g
Zucchero – 200 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Ripulire le mele dai semi e dal torsolo, tagliarle a cubetti di 1 cm. Sbattere in un recipiente a parte le uova fino ad ottenere una schiuma solida. Mescolando continuamente, aggiungere la farina, il lievito, la cannella e mescolare fino ad ottenere una massa omogenea. Imburrare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare sul fondo una piccola quantità dell'impasto, inserire le mele e versare la parte dell'impasto rimasta. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **50 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Charlotte (Apfelkuchen nach russischer Art)

ZUTATEN:

Weizenmehl – 180 g	Butter – 10 g
Äpfel – 300 g	Backpulver – 2 g
Eier – 250 g (5 Stk.)	Zimt – 2 g
Zucker – 200 g	

ZUBEREITUNG

Der Äpfel Kerne entfernen, in 1 cm große Würfel schneiden. In einem separaten Behälter die Eier mit Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren das Mehl, Backpulver, Zimt begeben und sorgfältig bis zur gleichmäßigen Masse mischen. Den Topf des Multi-Schnellkochers mit Butter fetten, in Topf eine Menge Teig gießen, die Äpfel dazugeben und mit restlichem Teig aufgießen. Zudecken, das Dampfauslassventil entnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **50 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus backen lassen.

PT Torta Charlotte de maçã

INGREDIENTES:

Farinha de trigo – 180 gr	Manteiga – 10 gr
Maçãs – 300 gr	Fermento em pó – 2 gr
Ovos – 250 gr (5 ud.)	Canela – 2 gr
Açúcar – 200 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Limpar o meio das maçãs e sementes, cortar em pedaços de 1 cm. Num recipiente, bater os ovos com o açúcar muito bem. Sem parar de bater, adicionar a farinha, fermento, canela e continuar a bater até obter uma massa homogênea. Untar com manteiga a tija do robô, colocar uma pequena quantidade de massa, colocar as maçãs e colocar por cima o resto da massa. Fechar a tampa, retirar a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **50 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa.

FR Charlotte

INGRÉDIENTS:

Farine de blé – 180 g	Beurre – 10 g
Pommes – 300 g	Bicarbonate de soude – 2 g
Œuf – 250 g (5 pc.)	Cannelle – 2 g
Sucre – 200 g	

PRÉPARATION

Enlever le milieu et les pépins des pommes, puis les couper en dés de 1 cm. Battré les œufs avec le sucre dans un récipient jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. En mélangeant constamment, ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec le beurre, verser une petite quantité de pâte dans la cuve, étaler les pommes et verser le reste de pâte. Fermer le couvercle, retirer la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **50 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Chocolate cake

INGREDIENTS:

Wheat flour – 110 g
Eggs – 200 g (4 pcs)
Butter – 155 g

Sugar – 150 g
Bitter chocolate – 60 g
Baking powder – 2 g

DIRECTIONS

Finely grate the chocolate, soften the butter (150 g). In a separate container beat up the eggs and sugar until foamy. Constantly stirring, add the softened butter, flour, baking powder, grated chocolate and mix well until fully combined. Grease the bowl with the butter (5 g) and put the dough in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Chocoladekoek

INGREDIËNTEN:

110 gr tarwemeel
4 eieren
155 gram boter

150 gram suiker
60 gr pure chocolade
2 gr bakpoeder

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de chocolade met een grove rasp en verhit 150 gram boter in een pannetje. Klop de eieren op met suiker tot een dik schuim. Voeg de boter, meel, bakpoeder en de chocolade toe aan de geklopte eieren en roer het geheel goed door tot een gladde massa. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met 5 gram boter en leg het deeg hierin. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Magdalena de chocolate

INGREDIENTES:

Harina de trigo de alta calidad – 110 gr
Huevos – 200 gr (4 ud.)
Mantequilla – 155 gr

Azúcar – 150 gr
Chocolate negro amargo – 60 gr
Levadura en polvo (gasificantes) – 2 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el chocolate por el rallador pequeño, la mantequilla (150 gr) derretir. En un recipiente aparte batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una espuma rígida. Continuamente removiendo añadir la mantequilla derretida, la harina, la levadura en polvo, el chocolate rallado y remover muy bien hasta conseguir una masa uniforme. Untar el recipiente del robot de cocina con la mantequilla (5 gr) y colocar la masa obtenida. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Cupcake di cioccolato

INGREDIENTI:

Farina di grano (di grano morbido) – 110 g Zucchero – 150 g
Uova – 200 g (4 pz.) Cioccolato amaro – 60 g
Burro – 155 g Lievito – 2 g

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare finemente il cioccolato, ammorbidire il burro (150 g). Sbattere in un recipiente a parte le uova fino ad ottenere una schiuma solida. Mescolando continuamente, aggiungere il burro ammorbidito, la farina, il lievito, il cioccolato e mescolare bene fino ad ottenere una massa omogenea. Imburrare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale (5 g) e inserire l'impasto ottenuto. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Schokoladenkuchen

ZUTATEN:

Weizenanzugmehl – 110 g Zucker – 150 g
Eier – 200 g (4 Stk.) Dunkle Edelbitter-Schokolade – 60 g
Butter – 155 g Backpulver – 2 g

ZUBEREITUNG

Die Schokolade fein reiben, die Butter (150 g) einweichen. In einem separaten Behälter die Eier mit Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren weiche Kochbutter, das Mehl, Backpulver, geriebene Schokolade begeben und gut bis zur gleichmäßigen Masse rühren. Den Topf des Multi-Schnellkochers mit Butter (5 g) einfetten und zubereiteten Teig geben. Zudecken, das Dampfauslassventil entnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus backen lassen.

PT Madalenas de chocolate

INGREDIENTES:

Farinha de trigo de boa qualidade – 110 gr Açúcar – 150 gr
Ovos – 200 gr (4 ud.) Chocolate negro amargo – 60 gr
Manteiga – 155 gr Fermento em pó – 2 gr

MODO DE PREPARAÇÃO

Ralar o chocolate, e derreter a manteiga (150 gr). Num recipiente à parte bater os ovos com o açúcar muito bem, sem parar de bater adicionar a manteiga derretida, a farinha, fermento e o chocolate ralado até ficar uma massa uniforme. Untar a tigel do robô com a restante manteiga (5 gr) e colocar a massa. Fechar a tampa e retirar a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **35 minutos**. Cozinhar até ao final do programa.

FR Gâteau au chocolat

INGRÉDIENTS:

Farine de blé – 110 g Sucre – 150 g
Œuf – 200 g (4 pc) Chocolat amer noir – 60 g
Beurre – 155 g Bicarbonate de soude – 2 g

PRÉPARATION

Râper le chocolat avec une râpe à petits trous, ramollir le beurre (150 g). Battre les œufs avec le sucre dans un récipient jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. En remuant constamment, ajouter le beurre ramolli, la farine, le bicarbonate de soude, le chocolat râpé et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec le beurre (5 g) et déposer la pâte obtenue. Fermer le couvercle, retirer la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 84



Quiche

INGREDIENTS:

Shortcrust pastry – 250 g
Bacon – 200 g
Egg – 50 g (1 pc)

Hard cheese – 150 g
Bleu d'Auvergne – 50 g
Cream – 250 ml

DIRECTIONS

Dice the bacon into 0.5 cm cubes. Coarsely grate all the cheese. In a separate container beat up the egg, add the cream, bacon and grated cheese, mix. Roll out the dough into a circle the width of the bowl. Put a sheet of parchment paper onto the bottom of the bowl, put the dough in, press it to the bottom and lift a 2-cm edge up. Pour the mixture in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Quiche

INGREDIËNTEN:

250 gr zanddeeg
200 gr spek
1 ei

150 gr geraspte kaas
50 gr Bleu d'Auvergne
250 ml room

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het spek in blokjes van 0,5 cm. Klop de eieren op in een aparte kom, voeg de room, spek en geraspte kaas toe en meng goed door elkaar. Snijd een cirkel uit het deeg met de omtrek van de kom. Leg een laag bakpapier in de kom van de multicooker, leg het deeg hierin, druk het deeg stevig aan en vouw de randen 2 cm omhoog. Giet de vulling hierin. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Kish

INGREDIENTES:

La masa de torta dulce – 250 gr
Bacón – 200 gr
Huevo – 50 gr (1 ud.)

Queso duro – 150 gr
Bleu d'Auvergne – 50 gr
Crema – 250 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar el bacón en cubitos de 0,5 cm. Los quesos pasarlos por el rallador grande. En un recipiente aparte batir el huevo, añadir la crema, el bacón y los quesos rallados, remover. Estirar la masa en redondo, de diámetro igual al fondo del recipiente. El recipiente del robot de cocina cubrirlo con papel para hornear, colocar la masa, presionar sobre el fondo, hacerle un borde de una altura de 2 cm. Verter el relleno. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida de vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Quiche

INGREDIENTI:

Pasta frolla – 250 g
Pancetta – 200 g
Uovo – 50 r (1 pz.)

Formaggio duro – 150 g
Bleu d'Auvergne – 50 g
Panna – 250 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare la pancetta a cubetti di 0,5 cm. Grattugiare grossolanamente il formaggio. Sbattere in un recipiente le uova, aggiungere la panna, la pancetta e i formaggi grattugiati, mescolare. Stendere la pasta formando un cerchio avente un diametro pari a quello del fondo del recipiente. Ricoprire il fondo del recipiente con la carta da forno, inserire l'impasto, schiacciarlo, formando un bordino di 2 cm d'altezza. Versare il ripieno. Chiudere il coperchio, togliere il coperchietto sulla valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Quiche

ZUTATEN:

Mürbeteig – 250 g
Speck – 200 g
Ei – 50 g (1 Stk.)

Hartkäse – 150 g
Bleu d'Auvergne – 50 g
Rahm – 250 ml

ZUBEREITUNG

Den Speck in 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Die Käse grob reiben. Ein Ei in einem separaten Behälter schlagen, den Rahm, den Speck und geriebene Käse dazugeben, vermischen. Den Teig zu einem Fladen von Topf-Durchmesser ausrollen. Den Multikochertopf mit Backpapier auslegen, den Teig geben, dicht zum Boden drücken und die Ränder von 2 cm hoch formen. Die Füllung auf den Teig gießen. Zudecken und das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen.

PT Quirche

INGREDIENTES:

Massa de torta – 250 gr
Bacon – 200 gr
Ovo – 50 gr (1 ud.)

Queijo duro – 150 gr
Queijo roquefort – 50 gr
Natas – 250 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar o bacon em cubos de 0,5 cm. Rale os queijos grosseiramente. Numa tijela à parte bater o ovo, natas, bacon e os queijos ralados. Esticar a massa em redondo, de diâmetro igual ao fundo da tijela do robô. Revista o fundo da tijela com papel para assados e coloque por cima a massa pressionando bem sobre o fundo, fazendo um rebordo com cerca de 2 cm de altura. Coloque a massa. Feche a tampa e retire a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa.

FR Quiche

INGRÉDIENTS:

Pâte sablée – 250 g
Bacon – 200 g
Œuf – 50 g / 1 pc.

Fromage dur – 150 g
Bleu d'Auvergne – 50 g
Crème – 250 ml

PRÉPARATION

Couper le bacon en dès de 0,5 cm. Râper les fromages avec une râpe à gros trous. Batre un œuf dans un récipient, ajouter la crème, le bacon et les fromages râpés, puis mélanger. Aplatir la pâte en galette d'un diamètre égal au fond de la cuve. Couvrir la cuve du multicuiseur avec du papier sulfurisé, étaler la pâte, en appuyant sur le fond et en formant des bords d'une hauteur de 2 cm. Verser la farce sur la pâte. Fermer le couvercle et enlever la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, en mode **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Tortilla

INGREDIENTS:

Potatoes – 200 g	Parsley – 15 g
Tomatoes – 200 g	Garlic – 5 g
Eggs – 200 g (4 pcs)	Vegetable oil – 40 ml
Sweet red pepper – 100 g	Salt
Sweet green pepper – 100 g	Spices
Frozen corn – 100 g	

DIRECTIONS

Thinly slice the potatoes. Dice the peppers and tomatoes in 1 cm cubes. Chop the garlic and parsley. Press **FRY/DEEP FRY**. Leave the lid open. The 3rd minute into the programme put the potatoes into the bowl. Cook, stirring occasionally. The 7th minute into the programme add the peppers and mix. Cook, stirring occasionally. The 9th minute into the programme add the tomatoes, corn, garlic, parsley, spices and salt, mix. Cook, stirring occasionally. The 14th minute into the programme beat up the eggs and pour into the bowl. Close the lid, do not click it. Cook till the end of the programme.

NL Tortilla

INGREDIËNTEN:

200 gr aardappelen	15 gr peterselie
200 gr tomaten	5 gr knoflook
4 gr eieren	40 ml olie
100 gr rode paprika	zout
100 gr groene paprika	kruiden
100 gr diepvries mais	

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes. Snijd de paprika's en tomaten in blokjes van 1 cm. Hak de knoflook en peterselie fijn. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Leg 3 minuten nadat de multicooker begint met aftellen de aardappelen in de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Voeg op de 7e minuut de paprika's in de kom toe en roer goed door. Laat bakken en roer af en toe door. Voeg op de 9e minuut de tomaten, mais, knoflook, peterselie, zout en kruiden toe aan de kom toe en roer nogmaals goed om. Laat doorbakken af en toe roerend. Klop de eieren ondertussen op en voeg deze op de 14e minuut toe aan de kom. Sluit de deksel zonder dat deze vastklikt. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Tortilla

INGREDIENTES:

Patata – 200 gr	Perejil – 15 gr
Tomate – 200 gr	Ajo – 5 gr
Huevo – 200 gr (4 ud.)	Aceite vegetal – 40 ml
Pimiento dulce rojo – 100 gr	Sal
Pimiento dulce verde – 100 gr	Espicias
Maíz (congelado) – 100 gr	

FORMA DE PREPARACIÓN

Cortar la patata en láminas finas. El pimiento y los tomates cortarlos en cubitos de 1 cm. Picar el ajo y las hierbas. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 3 minutos del inicio de la cuenta colocar en el recipiente la patata. Cocinar, removiendo. A los 7 minutos en el recipiente añadir el pimiento y remover. Cocinar, removiendo. A los 9 minutos en el recipiente añadir el tomate, el maíz, el ajo, las hierbas, la sal y las especias, remover. Cocinar, removiendo. A los 14 minutos batir el huevo e introducirlo en el recipiente del robot de cocina. Cerrar la tapa, pero sin bloquearla. Cocinar hasta el final del programa.

IT Tortiglia

INGREDIENTI:

Patate – 200 g	Prezzemolo – 15 g
Pomodori – 200 g	Aglio – 5 g
Uova – 200 g (4 pz.)	Olio vegetale – 40 ml
Peperone rosso – 100 g	Sale
Peperone verde – 100 g	Spezie
Mais (surgelato) – 100 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Affettare le patate a fette sottili. Tagliare i pomodori e i peperoni a cubetti di 1 cm. Sminuzzare l'aglio e le erbe aromatiche. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 3 minuti dopo la partenza del conteggio inserire nel recipiente le patate. Cucinare mescolando. 7 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente i peperoni e mescolare. Cucinare mescolando. 9 minuti dopo la partenza aggiungere nel recipiente i pomodori, il mais, l'aglio, le erbe aromatiche, il sale, le spezie, e mescolare. Cucinare mescolando. 14 minuti dopo la partenza sbattere le uova e versarle nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Chiudere il coperchio senza fissarlo. Cucinare fino al termine del programma.

DE Tortilla

ZUTATEN:

Kartoffeln – 200 g	Petersilie – 15 g
Tomaten – 200 g	Knoblauch – 5 g
Eier – 200 g (4 Stk.)	Pflanzenöl – 40 ml
Rote süße Paprika – 100 g	Salz
Grüne süße Paprika – 100 g	Gewürze
Mais (tiefgefroren) – 100 g	

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in dünnen Scheiben schneiden. Die Paprikas und Tomaten in 1 cm Würfel schneiden. Knoblauch und die Kräuter zerkleinern. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel garen. Die Kartoffeln nach 3 Minuten nach der eingestellten Kochzeit in den Topf geben. Unter Rühren kochen. Die Paprikas nach 7 Minuten in den Topf zugeben und vermengen. Unter Rühren kochen. Die Tomaten, Mais, Knoblauch, Kräuter, Salz und Gewürze nach 9 Minuten in den Topf dazugeben, vermischen. Unter Rühren kochen. Die Eier nach 14 Minuten cremig schlagen und in den Multi-Schnellkochtopf gießen. Nicht bis zum Einrasten zudecken. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen.

PT Tortilha

INGREDIENTES:

Batata – 200 gr	Salsa – 15 gr
Tomate – 200 gr	Alho – 5 gr
Ovos – 200 gr (4 ud.)	Óleo vegetal – 40 ml
Pimentão vermelho – 100 gr	Sal
Pimentão verde – 100 gr	Especiarias
Milho (congelado) – 100 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar as batatas em rodela finas, os pimentos e tomates em pedaços com 1 cm. Picar o alho e as ervas. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Após 3 minutos coloque as batatas na tigela do robô e vá mexendo. Após 7 minutos junte os pimentos e vá mexendo. Aos 9 minutos junte o tomate, milho, alho, sal, especiarias e as ervas, cozinhe mexendo. Aos 14 minutos bata o ovo e junte à tortilha. Feche a tampa sem a bloquear. Cozinhe até ao fim do programa.

FR Tortilla

INGRÉDIENTS:

Pommes de terre – 200 g	Persil – 15 g
Tomates – 200 g	Ail – 5 g
Œufs – 200 g / 4 pc	Huile végétale – 40 ml
Poivron rouge – 100 g	Sel
Poivron vert – 100 g	Epices
Maïs (en grains congelés) – 100 g	

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en tranches fines. Couper les poivrons et les tomates en dès de 1 cm. Emincer l'ail et les herbes. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 3 minutes après le démarrage du compte à rebours, déposer les pommes de terre dans la cuve. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 7 minutes, déposer les poivrons et mélanger. Après 9 minutes, déposer dans la cuve les tomates, le maïs, l'ail, les herbes, le sel et les épices, puis mélanger. Laisser cuire, en remuant de temps en temps. Après 14 minutes battre les œufs, puis les verser dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Fermer le couvercle, mais ne pas l'enclencher. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



Tarta de Santiago

INGREDIENTS:

Pastry:

Wheat flour – 80 g
Butter – 60 g
Yolk – 1 p
Sugar – 15 g

Water – 20 ml
Salt
Filling:
Eggs – 4 pc
Sugar – 250 g

Almonds – 250 g
Lemon peel – 15 g
Lemon juice – 50 ml
Cinnamon

DIRECTIONS

Chop the lemon peel and crush the almonds. Beat up the yolk and water. Dice the cooled butter into 0.8 cm cubes, mix with the flour, salt and sugar, cut with a knife into crumbles. Pour the yolk-and-water mixture into the crumbles, mixing constantly. Roll the dough into a ball and place it into the fridge for 30 minutes. Beat up the eggs and sugar until foamy, stirring constantly, add the lemon juice, peel, cinnamon and almonds. Roll out the dough into a circle the width of the bowl. Put a sheet of parchment paper onto the bottom of the bowl, put the dough in, press it to the bottom and lift a 1-cm edge up. Pour the mixture in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Tarta de Santiago (taart uit Galicia)

INGREDIËNTEN:

Voor deeg:

80 gr tarwemeel
60 gr boter
1 eigeel
15 gr suiker

20 ml water

zout

Voor vulling:

4 eieren
250 gr suiker

250 gr amandelen

15 gr citroenschilletjes

50 ml citroenssap

kaneel

BEREIDINGSWIJZE

Hak de citroenschilletjes en amandelen fijn. Voor het deeg: klop het eigeel op met water. Snijd de afgekoelde boter in blokjes van 0,8 cm, voeg de bloem, zout en suiker toe en kneed dit tot een kruimelig deeg. Voeg de opgeklopte eieren toe aan het deeg en meng het tot een smeug geheel. Maak hier een bal van en laat deze 30 minuten in de koelkast staan. Voor de vulling: klop de eieren op met suiker tot een dik schuim en voeg het citroenssap, citroenschilletjes, kaneel en amandel toe. Rol het deeg uit tot een cirkel gelijk aan de omtrek van de kom. Leg een laag bakpapier op de bodem van de kom van de multicooker, leg het deeg hierin en vouw de randjes 1 cm omhoog. Giet de vulling in het deeg. Sluit de deksel verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Tarta de Santiago Tarta gallega

INGREDIENTES:

Para la masa:

Harina de trigo – 80 gr
Mantequilla – 60 gr
Huevo (yema) – 1 ud.
Azúcar – 15 gr

Agua – 20 ml

Sal

Para el relleno:

Huevo – 4 ud.
Azúcar – 250 gr

Almendra – 250 gr

Corteza de limón – 15 gr

Zumo de limón – 50 ml

Canela

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar la corteza de limón y la almendra. Preparar la masa: La yema batirla con agua. Cortar la mantequilla fría en cubitos de 0,8 cm, mezclarla con la harina, con la sal y con el azúcar hasta que queden grandes migas. Introducir poco a poco la yema batida con agua en la mezcla de harina, amasando la masa. Enrollar la masa resultante en una bola y colocarla en el frigorífico 30 minutos. Preparar el relleno: batir el huevo con el azúcar hasta conseguir una espuma rígida y, sin dejar de batir, añadir a ellos el zumo de limón, la corteza, la canela y la almendra. Estirar la masa en una lámina, de diámetro igual al fondo del recipiente. Cubrir el fondo del recipiente con papel de hornear, colocar en él la masa, presionar firmemente el fondo y formar un borde de una altura de 1 cm. En la masa verter el relleno. Cerrar la tapa y quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Tarta de Santiago

INGREDIENTI:

Per la pasta:	Acqua – 20 ml	Mandorle – 250 g
Farina di grano – 80 g	Sale	Scorza di limone – 15 g
Burro – 60 g	Per il ripieno:	Succo di limone – 50 ml
Uova (tuorlo) – 1 pz.	Uova – 4 pz.	Cannella
Zucchero – 15 g	Zucchero – 250 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare la scorza del limone e le mandorle. Preparare l'impasto: Sbattere i tuorli con l'acqua. Tagliare il burro freddo a cubetti di 0,8 cm, mescolare con la farina, con il sale e lo zucchero, sminuzzare con il coltello fino ad ottenere briciole grossolane. Introdurre gradualmente i tuorli con l'acqua nella miscela di farina continuando mescolare. Formare con l'impasto una palla e metterla nel frigorifero per 30 minuti. Preparare il ripieno: sbattere le uova con la farina e lo zucchero fino ad ottenere una schiuma solida, continuando a mescolare inserire il succo di limone, la scorza di limone, la cannella e le mandorle. Stendere la pasta orlando un cerchio avente un diametro pari a quello del fondo del recipiente. Ricoprire il recipiente della pentola a pressione multifunzionale con la carta da forno, inserire l'impasto, schiacciarlo, formare un bordino di 1 cm e versare il ripieno. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Tarta de Santiago (Galicische Mandeltorte)

ZUTATEN:

Für den Teig:	Wasser – 20 ml	Mandeln – 250 g
Weizenmehl – 80 g	Salz	Zitronenschale – 15 g
Butter – 60 g	Für die Füllung:	Zitronensaft – 50 ml
Ei (Eigelb) – 1 Stk.	Eier – 4 Stk.	Zimt
Zucker – 15 g	Zucker – 250 g	

ZUBEREITUNG

Die Zitronenschale und Mandeln zerkleinern. Den Teig zubereiten: Eigelb mit Wasser schlagen. Die kalte Butter in 0,8 cm Würfel schneiden, mit Mehl, Salz und Zucker mischen, die Mischung mit dem Messer in groben Krümel hacken. Dann nach und nach Eigelb mit Wasser und Mehlmischung verrühren, dabei kneten. Den Teig zu einer Kugel ausrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank ruhen lassen. Die Füllung zubereiten: die Eier mit Zucker schaumig schlagen, unter ständigem Schlagen den Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt und Mandeln hinzufügen. Den Teig zu Fladen vom Durchmesser wie Topf ausrollen. Den Multi-Schnellkochtopf mit Backpapier auslegen, darauf den Teig geben, dicht zum Boden drücken und die Ränder von 1 cm hoch formen und mit der Füllung aufgießen. Zudecken und das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen.

PT Tarte de Santiago “Tarte galega”

INGREDIENTES:

Para a massa:	Água – 20 ml	Amêndoas – 250 gr
Farinha de trigo – 80 gr	Sal	Casca de limão – 15 gr
Manteiga – 60 gr	Para o recheio:	Sumo de limão – 50 ml
Ovo (gema) – 1 ud.	Ovo – 4 ud.	Canela
Açúcar – 15 gr	Açúcar – 250 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Pique a casca de limão e as amêndoas. Preparar a massa: Bater a gema com a água. Corte a manteiga em cubos de 0,8 cm, misture com a farinha, sal, açúcar, amassar até que fique umas migalhas grosseiras. Misture pouco a pouco as gemas batidas previamente com água, na farinha amassando bem. Enrolar a massa resultante em forma de bola e colocar no frigorífico por 30 minutos. Preparar o recheio: bater o ovo com o açúcar até obter uma espuma espessa, sem deixar de bater adicione o sumo de limão, a casca ralada, canela e as amêndoas. Cubra o fundo da tija com papel de forno. Esticar a massa finamente para cobrir o fundo da tija do robô, e pressione firmemente ao fundo sobre o papel, e forme uma borda com a altura de 1 cm. Coloque dentro o recheio. Feche a tampa e retire a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **35 minutos**. Cozinhar até ao final do programa.

FR Tarte de Santiago (Tarta de Santiago)

INGRÉDIENTS:

Pour la pâte :	Eau – 20 ml	Amandes – 250 g
Farine de blé – 80 g	Sel	Zestes de citron – 15 g
Beurre – 60 g	Pour la farce :	Jus de citron – 50 ml
Œufs (jaune d'œuf) – 1 pc.	Œufs – 4 pc.	Cannelle
Sucre – 15 g	Sucre – 250 g	

PRÉPARATION

Emincer le zeste et l'amande. Préparer la pâte : battre les jaunes d'œufs avec l'eau. Couper le beurre froid en dés de 0,8 cm, mélanger avec la farine, le sel et le sucre, hacher le mélange avec un couteau en grosses miettes. Verser peu à peu les jaunes d'œufs avec l'eau, dans le mélange de farine, pétrir la pâte. Rouler la pâte en boule et la déposer au réfrigérateur durant 30 minutes. Préparer la farce: battre les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme, en continuant de fouetter, ajouter le jus de citron, les zestes, la cannelle et les amandes. Étaler la pâte en galette d'un diamètre égal au fond de la cuve. Couvrir la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec du papier sulfurisé, étaler la pâte, en appuyant sur le fond et en formant des bords d'une hauteur de 1 cm et déposer la farce sur la pâte. Fermer le couvercle et enlever la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, en mode **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 87



Seafood pizza

INGREDIENTS:

Yeast dough – 160 g
Hard cheese – 60 g
Cherry tomatoes – 60 g
Seafood mix – 40 g
Tomato paste – 20 g

Sour cream – 20 g
Olives – 15 g
Butter – 15 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Slice the tomatoes and olives, coarsely grate the cheese. To make the sauce mix the tomato paste with the sour cream, spices and salt until fully blended. Roll out the dough into a thin circle the width of the bowl. Grease the bowl with the butter and put the dough in, cover it with the sauce, evenly put the topping on and sprinkle with the grated cheese. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Pizza met zeevruchten

INGREDIËNTEN:

160 gr gistdeeg
60 gr geraspte kaas
60 gr cherry tomaten
40 gr zeevruchten mix
20 gr tomatenpuree

20 gr zure room
15 gr olijven
15 gram boter
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Voor de vulling: snijd de tomaten en olijven in ringen. Voor de saus: mix de tomatenpuree met zure room, zout en kruiden tot een gladde massa. Snijd een cirkel uit het deeg met de omtrek van de kom en 0,5 cm dik. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met boter, leg het deeg in de kom, smeer het in met olie, leg de vulling hier bovenop en bestrooi met de kaas. Sluit de deksel, en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Pizza con mariscos

INGREDIENTES:

Masa de levadura – 160 gr
Queso duro rallado – 60 gr
Tomates cherry – 60 gr
Cóctel de mariscos – 40 gr
Pasta de tomate – 20 gr

Nata agria – 20 gr
Aceitunas – 15 gr
Mantequilla – 15 gr
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Para el relleno: los tomates cortarlos en círculos, las aceitunas – en anillas. Preparar la salsa: la pasta de tomate mezclarla con la nata agria, la sal y las especias hasta conseguir una masa homogénea. La masa extenderla en forma de círculo de igual diámetro que el recipiente, de un grosor de 5 cm. Untar con mantequilla el recipiente del robot de cocina, colocar la masa, untarla con la salsa preparada, encima poner el relleno de manera uniforme y espolvorear todo con el queso. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Pizza con frutti di mare

INGREDIENTI:

Impasto lievitato – 160 g	Panna acida – 20 g
Formaggio duro grattugiato – 60 g	Olive – 15 g
Pomodori ciliegine – 60 g	Burro – 15 g
Frutti di mare – 40 g	Sale
Concentrato di pomodoro – 20 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Per il ripieno: tagliare i pomodori a rondelle, tagliare le olive ad anelli. Preparare la salsa: mescolare il concentrato di pomodoro con la pasta mescolare con la panna acida, il sale e le spezie fino ad ottenere una massa omogenea. Stendere la pasta a forma di cerchio, pari al diametro del fondo del recipiente e di spessore di 0,5 cm. Imburrare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale, inserire l'impasto, distribuire sopra la salsa, distribuire uniformemente il ripieno e cospargere con il formaggio. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Pizza mit Meeresfrüchten

ZUTATEN:

Hefeteig – 160 g	Saure Sahne – 20 g
Griebener Hartkäse – 60 g	Oliven – 15 g
Cherrytomaten – 60 g	Butter – 15 g
Meeresfrüchte-Cocktail – 40 g	Salz
Tomatenmark – 20 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Für die Füllung: die Tomaten in Scheiben, Oliven in Ringe schneiden. Die Sauce zubereiten: Tomatenmark mit saurer Sahne, Salz und Gewürzen bis zur gleichmäßigen Konsistenz mischen. Den Teig kreisförmig von 0,5 cm dick und gleichmäßig wie Topf ausrollen. Den Topf des Multi-Schnellkochers mit Butter fetten, den Teig dazugeben, dann ihn mit der Soße bestreichen, darauf gleichmäßig Füllung verteilen und mit Käse bestreuen. Zudecken, das Dampfausslassventil entnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus backen lassen.

PT Pizza com mariscos

INGREDIENTES:

Massa de fermento – 160 gr	Natas – 20 gr
Queijo duro ralado – 60 gr	Azeitonas – 15 gr
Tomate cherry – 60 gr	Manteiga – 15 gr
Coquetel de mariscos – 40 gr	Sal
Pasta de tomate – 20 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Para o recheio: cortar os tomates e as azeitonas às rodela. Preparar o molho: misturar a pasta de tomate com as natas, sal, e as especiarias até conseguir um creme homogêneo. Estender a massa em forma de círculo de igual diâmetro ao da tijela com uma espessura de 5 cm. Untar com manteiga o recipiente, colocar a massa e colocar por cima o molho e recheio de maneira uniforme e polvilhar com o queijo. Fechar a tampa e retirar a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa.

FR Pizza aux fruits de mer

INGRÉDIENTS:

Pâte à levure – 160 g	Crème – 20 g
Fromage râpé – 60 g	Olives – 15 g
Tomates cerise – 60 g	Beurre – 15 g
Cocktail de fruits de mer – 40 g	Sel
Concentré de tomate – 20 g	Epices

PRÉPARATION

Pour la garniture : couper les tomates en rondelles, les olives - en anneaux. Préparer le coulis : mélanger le concentré de tomate avec la crème fraîche, le sel et les épices jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Rouler la pâte en cercle jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 0,5 cm et d'un diamètre égal au diamètre de la cuve. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec le beurre, déposer la pâte, badigeonner avec le coulis, puis mettre la garniture uniformément sur la pâte et saupoudrer de fromage. Fermer le couvercle, retirer la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Pastry

recipe 88



Four cheese pizza

INGREDIENTS:

Yeast dough – 160 g
Blue cheese – 20 g
Maasdam cheese – 20 g
Hard goat cheese – 20 g

Mozzarella – 20 g
Butter – 15 g
Olive oil – 10 ml

DIRECTIONS

Dice all the cheese into 0.5 cm cubes. Roll out the dough into a thin circle the width of the bowl. Grease the bowl with the butter and put the dough in, cover it with the olive oil, evenly put the grated cheese on. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Pizza „Quattro formaggio”

INGREDIËNTEN:

160 gr deeg
20 gr blauwschimmel kaas
20 gr Maasdam kaas
20 gr geitenkaas

20 gr mozzarella kaas
15 gram boter
10 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de verschillende soorten kaas in blokjes van 0,5 cm. Snijd een cirkel uit het deeg met de omtrek van de kom en 0,5 cm dik. Smeer de kom van de multicooker-snelcooker in met boter, leg het deeg hierin, smeer het deeg in met olijfolie en leg de kaas bovenop het deeg. Sluit de deksel, en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Pizza «Cuatro quesos»

INGREDIENTES:

Masa de levadura – 160 gr
Queso azul – 20 gr
Queso Maasdam – 20 gr
Queso de cabra curado – 20 gr

Queso Mozzarella – 20 gr
Mantequilla – 15 gr
Aceite de oliva – 10 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Los quesos cortarlos en cubitos de 0,5 cm. La masa extenderla en forma de círculo de igual diámetro que el fondo del recipiente, de un grosor de 0,5 cm. Untar con mantequilla el recipiente del robot de cocina, colocar la masa, untarla con el aceite de oliva, arriba igualados colocar los quesos. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Pizza «Quattro formaggi»

INGREDIENTI:

Impasto lievitata – 160 g	Formaggio mozzarella – 20 g
Formaggio Dor Blue – 20 g	Burro – 15 g
Formaggio Maasdam – 20 g	Olio d'oliva – 10 ml
Formaggio di capra duro – 20 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Tagliare i formaggi a cubetti di 0,5 cm. Stendere la pasta a formando un cerchio di diametro pari al fondo del recipiente e di spessore 0,5 cm. Imburrare il recipiente della pentola a pressione multifunzionale, inserire l'impasto, oliarlo con l'olio d'oliva, distribuire sopra uniformemente i formaggi. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Pizza „Vier Käse“

ZUTATEN:

Hefeteig – 160 g	Mozzarella-Käse – 20 g
Blauschimmelkäse – 20 g	Butter – 15 g
Maasdamer – 20 g	Olivenöl – 10 ml
Ziegenhartkäse – 20 g	

ZUBEREITUNG

Die Käse in 0,5 cm große Würfel schneiden. Den Teig kreisförmig von 0,5 cm dick und gleichmassig wie Topf ausrollen. Den Topf des Multi-Schnellkochers mit Butter fetten, den Teig geben, ihn mit Olivenöl bestreichen, darauf gleichmäßig Käsefüllung verteilen. Zudecken, das Dampfausslassventil entnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus backen lassen.

PT Pizza “Quatro queijos”

INGREDIENTES:

Massa de fermento – 160 gr	Queijo Mozzarella – 20 gr
Queijo gorgonzola – 20 gr	Manteiga – 15 gr
Queijo Maasdam – 20 gr	Azeite – 10 ml
Queijo de cabra curado – 20 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Cortar os queijos em cubos de 0,5 cm. Estender a massa em forma de círculo de igual diâmetro do fundo do recipiente com uma espessura de 0,5 cm. Untar com manteiga o recipiente do robô, colocar a massa, untá-la com o azeite e por cima colocar os queijos. Fechar a tampa e retirar a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação **30 minutos**. Cozinhar até ao fim do programa.

FR Pizza « Quatre fromages »

INGRÉDIENTS:

Pâte à levure – 160 g	Fromage mozzarella – 20 g
Fromage bleu d'or – 20 g	Beurre – 15 g
Fromage Maasdam – 20 g	Huile d'olive – 10 ml
Fromage de chèvre, dur – 20 g	

PRÉPARATION

Couper les fromages en dés de 0,5 cm. Rouler la pâte en cercle jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 0,5 cm et d'un diamètre égal au diamètre de la cuve. Graisser la cuve du multicuiseur-autocuiseur avec le beurre, déposer la pâte, graisser la pâte avec l'huile d'olive, puis mettre les fromages au dessus. Fermer le couvercle, retirer la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Fondue

recipe 89



NL Kaasfondue

INGREDIËNTEN:

350 gr geraspte cheddar kaas
150 ml witte wijn
75 ml room
10 gr knoflook
10 gr zetmeel

5 ml citroensap
50 ml water
suiker
zout
kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de knoflook met een fijne rasp. Mix de room en de zetmeel in een aparte kom tot een gladde massa. Schenk de wijn in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **FRY/DEEP FRY**. Laat bakken met geopend deksel. Voeg, 5 minuten nadat de multicooker begint met aftellen, de kaas en de knoflook toe aan de kom. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Voeg op de 7e minuut de mix van room en zetmeel toe en roer het geheel af en toe door. Laat bakken en roer het geheel af en toe om. Druk op de 8e minuut op „**Reheat/Cancel**”.

Cheese fondue

INGREDIENTS:

Cheddar cheese – 350 g
White wine – 150 ml
Cream – 75 ml
Garlic – 10 g
Starch – 10 g

Lemon juice – 5 ml
Water – 50 ml
Sugar
Salt
Spices

DIRECTIONS

Finely grate the cheese and garlic. In a separate container mix the cream and starch until fully blended. Pour the wine into the bowl. Press **FRY/DEEP FRY**. The 5th minute into the programme add the cheese and garlic. Cook, stirring constantly. The 7th minute into the programme add the cream-and-starch mixture, constantly stirring. Cook, stirring occasionally. The 8th minute into the programme press “**Reheat/Cancel**”.

ES Fondue de queso

INGREDIENTES:

Queso Cheddar rallado – 350 gr
Vino blanco – 150 ml
Crema – 75 ml
Ajo – 10 gr
Almidón – 10 gr

Zumo de limón – 5 ml
Agua – 50 ml
Azúcar
Sal
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el ajo por el rallador pequeño. La crema y el almidón mezclarlos en un recipiente aparte hasta conseguir una masa homogénea. En el recipiente del robot de cocina verter el vino. Establecer el programa **FRY/DEEP FRY**. Cocinar con la tapa abierta. A los 5 minutos del inicio de la cuenta añadir el queso y el ajo. Cocinar, removiendo sin cesar. A los 7 minutos, continuamente removiendo, añadir la mezcla de crema y almidón. Cocinar, removiendo. A los 8 minutos cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**».

IT Fonduta di formaggi

INGREDIENTI:

Formaggio Cheddar grattugiato – 350 g	Succo di limone – 5 ml
Vino bianco – 150 ml	Acqua – 50 ml
Panna – 75 ml	Zucchero
Aglio – 10 g	Sale
Fecola – 10 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare finemente l'aglio. Mescolare la panna e la fecola in un recipiente a parte fino ad ottenere una massa omogenea. Versare il vino nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **FRY/DEEP FRY**. Cucinare con il coperchio aperto. 5 minuti dopo la partenza del conteggio aggiungere il formaggio e l'aglio. Cucinare mescolando continuamente. 7 minuti dopo la partenza, aggiungere la miscela di panna e fecola mescolando continuamente. Cucinare mescolando. 8 minuti dopo la partenza cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**.

DE Käsefondue

ZUTATEN:

Geriebener Cheddar-Käse – 350 g	Zitronensaft – 5 ml
Weißwein – 150 ml	Wasser – 50 ml
Sahne – 75 ml	Zucker
Knoblauch – 10 g	Salz
Stärke – 10 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch fein reiben. Die Sahne, die Stärke in einem separaten Behälter bis zur gleichmäßigen Masse rühren. Die Zitrone auspressen. In Topf des Multi-Schnellkochers den Wein gießen. Das Programm **FRY/DEEP FRY** einstellen. Ohne Deckel kochen lassen. 5 Minuten nach Ablauf der Kochzeit den Knoblauch und Käse dazugeben. Unter ständigem Rühren kochen. 7 Minuten nach Ablauf der Kochzeit unter ständigem Rühren die Mischung aus Sahne und Stärke hinzufügen. Unter Rühren kochen. 8 Minuten nach Ablauf der Kochzeit das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen.

PT Fondue de queijo

INGREDIENTES:

Queijo Cheddar ralado – 350 gr	Sumo de limão – 5 ml
Vinho branco – 150 ml	Água – 50 ml
Natas – 75 ml	Açúcar
Alho – 10 gr	Sal
Amido – 10 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Ralar o alho bem fino. Num recipiente misturar as natas com o amido até conseguir um creme homogéneo. Colocar o vinho na tijela do robô. Ligar o programa **FRY/DEEP FRY**. Cozinhar com a tampa aberta. Aos 5 minutos adicionar o queijo e o alho. Cozinhar sem parar de mexer. Aos 7 minutos, sempre a mexer, adicionar a mistura das natas, cozinhando sem parar de mexer. Aos 8 minutos cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**.

FR Fondue au fromage

INGRÉDIENTS:

Fromage cheddar râpé – 350 g	Jus de citron – 5 ml
Vin blanc – 150 ml	Eau – 50 ml
Crème – 75 ml	Sucre
Ail – 10 g	Sel
Amidon – 10 g	Epices

PRÉPARATION

Râper l'ail avec une râpe à petits trous. Mélanger la crème et l'amidon dans un récipient jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Verser le vin dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **FRY / DEEP FRY**. Cuire avec le couvercle ouvert. 5 minutes avant de démarrage du compte à rebours, ajouter le fromage et l'ail. Cuire, en remuant constamment. Après 7 minutes, en remuant constamment, ajouter le mélange de crème et d'amidon. Cuire, en mélangeant. Après 8 minutes, annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**.

Fondue

recipe 90



Chocolate fondue

INGREDIENTS:

Bitter chocolate – 200 g
Cream – 200 ml

DIRECTIONS

Break the chocolate bar into pieces. Put the chocolate into the bowl, add the cream. Press **STEW/PILAF**, select **10 minutes**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally, until fully blended. Then press **“Reheat/Cancel”**. Open the lid, stir well.

NL Chocolade fondue

INGREDIËNTEN:

200 gr pure chocolade
200 ml room

BEREIDINGSWIJZE

Breek de chocolade. Leg de chocolade in de kom van de multicooker-snelcooker en voeg hier de room toe. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd **10 minuten**. Laat bereiden met geopend deksel en roer het geheel af en toe om totdat een gladde massa ontstaat. Druk vervolgens op „**Reheat/Cancel**”. Open de deksel en roer het geheel goed door.

ES Fondue de chocolate

INGREDIENTES:

Chocolate amargo – 200 gr
Crema – 200 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

La tableta de chocolate romperla en trozos. En el recipiente del robot de cocina colocar el chocolate, verter la crema. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación **10 minutos**. Cocinar, removiendo constantemente, con la tapa abierta, mientras la masa no sea uniforme, tras lo cual cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. Después abrir la tapa y remover muy bien.

IT Fonduta di cioccolato

INGREDIENTI:

Cioccolato amaro – 200 g

Panna – 200 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Rompere a pezzi il cioccolato fondente. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il cioccolato, versare la panna. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare, mescolando continuamente con il coperchio aperto, finché la massa non diventa omogenea, successivamente cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Successivamente aprire il coperchio e mescolare bene.

DE Schokoladenfondue

ZUTATEN:

Bitterschokolade – 200 g

Sahne – 200 ml

ZUBEREITUNG

Die Schokoladetafel in Stücke brechen. In Topf des Multi-Schnellkochers die Schokolade geben, die Sahne gießen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Ohne Deckel unter ständigem Rühren kochen lassen, bis zu einer gleichmäßigen Masse rühren, dann mit dem Knopfdruck das Programm **„Reheat/Cancel“** löschen. Danach den Deckel öffnen und sorgfältig umrühren.

PT Fondue de chocolate

INGREDIENTES:

Chocolate amargo – 200 gr

Natas – 200 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Partir o chocolate aos bocados e colocar na tigela do robô adicionando as natas. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação **10 minutos**. Cozinhar mexendo sempre, até ficar um creme uniforme, depois cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Abrir a tampa e com uma espátula retirar o fondue.

FR Fondue au chocolat

INGRÉDIENTS:

Chocolat amer – 200 g

Crème – 200 ml

PRÉPARATION

Casser le chocolat en morceaux. Déposer le chocolat dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et verser la crème. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **10 minutes**. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant constamment, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, puis annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Puis ouvrir le couvercle et bien mélanger.

Jam/
Dessert
recipe 91



NL Sinaasappel-chocolade mousse

INGREDIËNTEN:

200 gr pure chocolade	50 gram boter
4 eieren	15 gr sinaasappelschil
50 gr suiker	20 ml sinaasappelsap

BEREIDINGSWIJZE

Scheid de dooiers van de eiwit. Klop de eiwit op tot een dik schuim. Mix de dooiers met de sinaasappelsap en sinaasappelschil tot een gladde massa. Breek de chocolade in kleine delen. Leg de chocolade en boter in de kom van de multicooker-snelcooker en voeg hier de suiker toe. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **10 minuten**. Laat bereiden met geopend deksel en roer het geheel af en toe om, totdat de chocoladesaus een gladde massa wordt en druk vervolgens op „**Reheat/Cancel**”. Roer de saus goed door. Mix de opgeklopte eieren met de saus in een aparte kom. Voeg deze massa toe aan de eiwit en schenk deze in de vormpjes. Laat deze 2–3 uur in de koelkast staan.

Chocolate and orange mousse

INGREDIENTS:

Bitter chocolate – 200 g	Butter – 50 g
Eggs – 200 g (4 pcs)	Orange peel – 15 g
Sugar – 50 g	Orange juice – 20 ml

DIRECTIONS

Finely grate the orange peel. Separate the yolks from the whites. Whisk the whites until foamy. Mix the yolks with the orange juice and orange peel until fully blended. Break the chocolate bar into pieces. Put the chocolate, butter and sugar into the bowl. Press **STEW/PILAF**, select **10 minutes**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally, until fully blended. Then press “**Reheat/Cancel**”. Stir well. In a separate container combine the yolk-and-orange mixture with the chocolate sauce. Add the whisked whites and mix carefully. Pour the fondue into glasses and leave it in the fridge for 2–3 hours.

ES Mousse de chocolate y naranja

INGREDIENTES:

Chocolate amargo – 200 gr	Mantequilla – 50 gr
Huevo – 200 gr (4 ud.)	Corteza de naranja – 15 gr
Azúcar – 50 gr	Zumo de naranja – 20 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el zumo de naranja y la corteza de naranja hasta que la masa sea homogénea. Romper el chocolate en trozos pequeños. En el recipiente del robot de cocina colocar el chocolate, la mantequilla, añadir el azúcar. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **10 minutos**. Cocinar con la tapa abierta, removiendo constantemente, hasta que la salsa de chocolate tenga una consistencia uniforme, tras lo cual cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**». Remover la salsa caliente. En un recipiente aparte, mezclar la mezcla de huevo con la salsa de chocolate. La mezcla resultante se añade a las claras batidas y de nuevo, con cuidado, remover. La mezcla obtenida verterla en copas o moldes hechos de corteza de naranja y ponerla en el frigorífico 2–3 horas hasta que sea completamente sólida.

IT Mousse di cioccolato e arance

INGREDIENTI:

Cioccolato amaro – 200 g
Uova – 200 g (4 pz.)
Zucchero – 50 g

Burro – 50 g
Scorza di arancia – 15 g
Succo di arancia – 20 ml

MODALITÀ DI COTTURA

Separare i tuorli d'uovo dai chiari. Sbattere i chiari fino ad ottenere una bianca schiuma solida. Grattugiare la scorza. Mescolare il succo d'arancia con i tuorli fino ad ottenere una massa omogenea. Rompere il cioccolato a pezzi piccoli. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il cioccolato, il burro, aggiungere lo zucchero. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare con il coperchio aperto, mescolando continuamente finché la salsa di cioccolato non diventa di consistenza omogenea, successivamente cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Mescolare la salsa calda. Mescolare in un recipiente a parte la miscela di uova con la salsa di cioccolato. Aggiungere ai chiari d'uovo la miscela ottenuta e mescolare ancora accuratamente. Versare la miscela ottenuta o nei bicchieri o nelle forme di arance e lasciare nel frigorifero fino alla completa solidificazione per 2–3 ore.

DE Schokoladen-Orangen-Mousse

ZUTATEN:

Bitterschokolade – 200 g
Eier – 200 g (4 Stk.)
Zucker – 50 g

Butter – 50 g
Orangenschale – 15 g
Orangensaft – 20 ml

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe und die Eiweiße trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Zesten reiben. Die Eigelbe mit Orangensaft und Orangenschale bis zur gleichmäßigen Masse mischen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen. In Topf von Multi-Schnellkocher die Schokolade und Butter geben, Zucker hinzufügen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Ohne Deckel unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Schokoladensoße eine gleichmäßige Konsistenz bekommt, dann das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Die heiße Soße umrühren. In einem separaten Gefäß die Eiermischung mit Schokoladensoße vermischen. Dann diese Mischung zu Eiweißen hinzufügen und wieder behutsam umrühren. Die zubereitete Mischung in Gläser oder auf die Formen aus Orangen verteilen und im Kühlschrank für 2–3 Stunden fest werden lassen.

PT Mousse de chocolate e laranja

INGREDIENTES:

Chocolate amargo – 200 g
Ovo – 200 gr (4 ud.)
Açúcar – 50 gr

Manteiga – 50 gr
Raspa de casca de laranja – 15 gr
Sumo de laranja – 20 ml

MODO DE PREPARAÇÃO

Separar as gemas das claras. Bater as gemas com o sumo de laranja e as raspas dela até obter uma massa homogênea. Partir o chocolate em bocados pequenos. Na tija do robô colocar o chocolate, manteiga e açúcar. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação – **10 minutos**. Cozinhar com a tampa aberta e não parar de mexer até que o chocolate tenha uma consistência uniforme, depois cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Mexer o chocolate quente. Num outro recipiente, misturar os ovos batidos com o chocolate. De seguida juntar as claras batidas em castelo mas envolver com cuidado. Colocar a mousse em copos ou moldes feitos com a casca das laranjas e colocar no frigorífico por 2–3 horas até ficar sólida.

FR Mousse chocolat-Orange

INGRÉDIENTS:

Chocolat amer – 200 g
Œuf – 200 g (4 pc.)
Sucre – 50 g

Beurre – 50 g
Zeste d'orange – 15 g
Jus d'orange – 20 ml

PRÉPARATION

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Fouetter les blancs jusqu'à l'obtention d'une mousse blanche et ferme. Râper les zestes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le jus d'orange et les zestes d'orange jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Casser le chocolat en petits morceaux. Dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, déposer le chocolat, le beurre et ajouter le sucre. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **10 minutes**. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant constamment, jusqu'à ce que la sauce au chocolat obtienne une consistance homogène, puis annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Mélanger la sauce chaude. Dans un récipient, mélanger la sauce au chocolat avec la préparation des jaunes d'œufs. Rajouter les blancs d'œufs à la préparation obtenue, en mélangeant doucement. Verser le mélange dans des ravers ou dans des demi-oranges évidées, puis les déposer dans un réfrigérateur durant 2 à 3 heures.



NL Chocolade panna cotta

INGREDIËNTEN:

400 ml room
120 ml halfvolle melk
100 gr pure chocolade

50 gr suiker
12 gr gelatine bladen
1 gr vanille aroma

BEREIDINGSWIJZE

Rasp de chocolade met een grove rasp. Leg de chocolade in de kom van de multicooker, voeg de room, suiker, melk en het vanille aroma toe en roer het geheel goed door elkaar. Druk op **SOUP/BOIL** en stel de bereidingstijd in op **10 minuten**. Laat doorbakken met geopend deksel en roer het geheel af en toe door. Breng aan de kook en druk op „**Reheat/Cancel**”. Leg de gelatine 1 minuut in koud water en knijp de blaadjes uit. Roer het geheel goed om, voeg de gelatine toe en roer nogmaals goed om. Schenk de chocolademix vervolgens in de vormpjes en laat 3–4 uur afkoelen in de koelkast.

Chocolate panna cotta

INGREDIENTS:

Cream – 400 ml
Milk – 120 ml
Bitter chocolate – 100 g

Sugar – 50 g
Gelatin – 12 g
Vanillin – 1 g

DIRECTIONS

Finely grate the chocolate. Put the chocolate, cream, sugar, milk and vanillin into the bowl and mix. Press **SOUP/BOIL**, select **10 minutes**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. Bring to a boil and then press „**Reheat/Cancel**”. Soak the gelatin in cold water for a minute and then drain. Mix the hot panna cotta, add the gelatin and mix again. Pour the panna cotta into glasses and leave it in the fridge for 3–4 hours.

ES Panna Cotta de chocolate

INGREDIENTES:

Crema – 400 ml
Leche – 120 ml
Chocolate amargo – 100 gr

Azúcar – 50 gr
Hoja de gelatina – 12 gr
Vainillina – 1 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Pasar el chocolate por el rallador pequeño. En el recipiente del robot de cocina colocar el chocolate, añadir la crema, el azúcar, la leche, la vainillina y remover. Pulsar el botón **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación – **10 minutos**. Cocinar, continuamente removiendo, con la tapa abierta hasta que todo hierva, tras lo cual cancelar el programa pulsando el botón «**Reheat/Cancel**». La gelatina mojarla en agua fría 1 minuto y exprimir. Después remover el contenido, añadir la gelatina y remover de nuevo, hasta una total disolución de la gelatina. La masa preparada se pone en moldes y se coloca en el frigorífico 3–4 horas hasta que se enfríe.

IT Panna cotta di cioccolato

INGREDIENTI:

Panna – 400 ml

Latte – 120 ml

Cioccolato amaro – 100 g

Zucchero – 50 g

Fogli di gelatina – 12 g

Vaniglia – 1 g

MODALITÀ DI COTTURA

Grattugiare finemente il cioccolato. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il cioccolato, aggiungere la panna, lo zucchero, il latte, la vaniglia e mescolare. Premere il tasto **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare, mescolando continuamente con coperchio aperto. Raggiungere l'ebollizione, successivamente cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Mettere a mollo la gelatina nell'acqua fredda per 1 minuto e strizzarla. Successivamente mescolare il contenuto del recipiente, aggiungere la gelatina e mescolare ancora fino al completo scioglimento della gelatina. Versare la massa pronta nelle formine e inserire nel frigorifero per solidificarsi per 3–4 ore.

DE Schokolade-Panna Cotta

ZUTATEN:

Rahm – 400 ml

Milch – 120 ml

Bitterschokolade – 100 g

Zucker – 50 g

Blattgelatine – 12 g

Vanillin – 1 g

ZUBEREITUNG

Die Schokolade fein raspeln. Die Schokolade in den Multi-Schnellkochertopf geben, mit Sahne und Milch aufgießen, Zucker und Vanillin dazugeben und vermengen. Auf den Knopf **SOUP/BOIL** drücken, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Unter ständigem Rühren ohne Deckel garen. Zum Sieden bringen, danach das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Die Gelatine für 1 Minute in kaltem Wasser einweichen und raupressen. Dann den Inhalt vermischen, die Gelatine hinzufügen und bis zur vollständigen Auflösung rühren. Die fertige Masse in die Förmchen geben und im Kühlschrank für 3–4 Stunden fest werden lassen.

PT Panna Cotta de chocolate

INGREDIENTES:

Natas – 400 ml

Leite – 120 ml

Chocolate amargo – 100 gr

Açúcar – 50 gr

Folha de gelatina – 12 gr

Baunilha – 1 gr

MODO DE PREPARAÇÃO

Ralar o chocolate finamente. Na tigela do robô coloque o chocolate com as natas, açúcar, leite, baunilha e misture. Pressione o botão **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **10 minutos**. Cozinhe mexendo sempre até começar a ferver, depois pare o programa no botão **“Reheat/Cancel”**. Esprema a folha de gelatina molhada em água fria por 1 minuto. Depois remova o creme e adicione a gelatina e volte a mexer até a gelatina estar bem misturada. A massa preparada coloca-se em moldes e em seguida no frigorífico por 3–4 horas até ficar fria.

FR Panna cotta au chocolat

INGRÉDIENTS:

Crème – 400 ml

Lait – 120 ml

Chocolat amer – 100 g

Sucre – 50 g

Gélatine en feuilles – 12 g

Vanille – 1 g

PRÉPARATION

Râper le chocolat avec une râpe à petits trous. Déposer le chocolat dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, ajouter la crème, le sucre, le lait et le sucre vanillé, puis mélanger. Appuyer sur le bouton **SOUP / BOIL**, en mode **10 minutes**. Laisser cuire, en remuant de temps en temps, avec le couvercle ouvert. Porter jusqu'à ébullition, puis annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 1 minute et puis l'égoutter. Puis, mélanger le contenu de la cuve, ajouter la gélatine jusqu'à son entière dissolution. Verser le mélange dans les moules, puis les mettre au réfrigérateur durant 3 à 4 heures.

Jam/ Dessert

recipe 93



Melting chocolate

INGREDIENTS:

Eggs – 200 g (4 pcs)
Chocolate – 200 g
Sugar – 150 g

Butter – 100 g
Flour – 50 g
Spices

DIRECTIONS

Break the chocolate bar into pieces. Dice the butter into 1 cm cubes. Put the butter and chocolate into the bowl. Press **“Reheat/Cancel”**. Leave the lid open. Cook, stirring occasionally. The 10th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**. Pour the chocolate mixture into a separate container. Beat up the eggs and sugar until foamy. Constantly stirring, add the flour. Mix well. Put a sheet of parchment paper onto the bottom of the bowl, pour the batter in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **25 minutes**. Cook till the end of the programme.

NL Zachte chocolade

INGREDIËNTEN:

4 eieren
200 gr pure chocolade
150 gr suiker

100 gr boter
50 gr bloem
specerijen (naar eigen smaak)

BEREIDINGSWIJZE

Breek de chocolade in kleine stukjes. Snijd de boter in blokjes van 1 cm. Leg de boter en de chocolade in de kom van de multicooker. Kies het programma **„Reheat/Cancel”**. Laat doorkoken met geopend deksel en roer af en toe door. Druk 10 minuten later op **„Reheat/Cancel”**. Schenk de vloeibare chocolade in een aparte kom. Klop de eieren op met suiker tot een dik schuim en bestrooi met bloem. Roer vervolgens goed door. Leg een laag bakpapier in de kom van de multicooker-snelcooker en schenk de mix hierin. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **25 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Fondue de chocolate

INGREDIENTES:

Huevo – 200 gr (4 ud.)
Chocolate – 200 gr
Azúcar – 150 gr

Mantequilla – 100 gr
Harina – 50 gr
Especias

FORMA DE PREPARACIÓN

Romper el chocolate en trozos pequeños. La mantequilla cortarla en cubitos de 1 cm. En el recipiente del robot de cocina colocar la mantequilla y el chocolate. Establecer el programa **«Reheat/Cancel»**. Cocinar con la tapa abierta, periódicamente removiendo. A los 10 minutos pulsar el botón **«Reheat/Cancel»**. Verter la mezcla de chocolate en un recipiente aparte. Batir el huevo con el azúcar hasta obtener una espuma rígida, sin cesar de remover, poco a poco introducir la harina. Después remover. Cubrir el recipiente del robot de cocina con papel para hornear y verter la masa. Cerrar la tapa, quitar la válvula de vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **25 minutos**. Cocinar hasta el final del programa.

IT Cioccolato sciolto

INGREDIENTI:

Ova – 200 g (4 pz.)	Burro – 100 g
Cioccolato – 200 g	Farina – 50 g
Zucchero – 150 g	Spezie

MODALITÀ DI COTTURA

Romper il coccolato a pezzettini piccoli. Tagliare il burro a cubetti di 1 cm. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale il burro e il cioccolato. Impostare il programma **«Reheat/Cancel»**. Cucinare con coperchio aperto, mescolando periodicamente. 10 minuti dopo la partenza premere il tasto **«Reheat/Cancel»**. Versare la miscela di cioccolato in un recipiente a parte. Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere una schiuma solida, aggiungere la farina gradualmente continuando mescolare. Mescolare bene. Ricoprire il fondo del recipiente della pentola a pressione multifunzionale e versare l'impasto. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **25 minut**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Schmelzende Schokolade

ZUTATEN:

Eier – 200 g (4 Stk.)	Butter – 100 g
Schokolade – 200 g	Mehl – 50 g
Zucker – 150 g	Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Schokolade in kleine Stückchen zerbrechen. Die Butter in Würfel von 1 cm schneiden. Die Butter und die Schokolade in den Multi-Schnellkochertopf geben. Das Programm **„Reheat/Cancel“** einstellen. Ohne Deckel kochen, dabei gelegentlich umrühren. Nach 10 Minuten auf den Knopf **„Reheat/Cancel“** drücken. Die Schokoladenmasse in einen separaten Behälter gießen. Die Eier mit Zucker schaumig schlagen, das Mehl nach und nach unter ständigem Rühren verquirlen. Dann gut vermischen. Den Multi-Schnellkochertopf mit Backpapier auslegen und den Teig gießen. Zudecken, das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **25 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus backen lassen.

PT Fondue de chocolate

INGREDIENTES:

Ovos – 200 gr (4 ud.)	Manteiga – 100 gr
Chocolate – 200 gr	Farinha – 50 gr
Açúcar – 150 gr	Especiarias

MODO DE PREPARAÇÃO

Partir o chocolate em pedaços pequenos, a manteiga em cubos de 1 cm. Na tigela do robô coloque a manteiga e o chocolate. Ligue o programa **“Reheat/Cancel”**. Cozer com a tampa aberta e mexer sempre. Aos 10 minutos pressione o botão **“Reheat/Cancel”**. Colocar a mistura do chocolate num recipiente à parte. Bater os ovos com o açúcar até obter uma espuma rígida, e sem parar de bater pouco a pouco adicione a farinha, depois retire. Forre a tigela do robô com papel para assados e verta nele a massa. Feche a tampa retirando a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **25 minutos**. Deixe cozer até ao final do programa.

FR Chocolat fondant

INGRÉDIENTS:

Œuf – 200 g (4 pc.)	Beurre – 100 g
Chocolat – 200 g	Farine – 50 g
Sucre – 150 g	Épices

PRÉPARATION

Casser le chocolat en petits morceaux. Couper le beurre en dès de 1 cm. Déposer le beurre et le chocolat dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le mode **« Reheat / Cancel »**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert, en mélangeant de temps en temps. Après 10 minutes, appuyer sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Verser le mélange de chocolat dans un récipient. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme, en remuant constamment et verser peu à peu la farine, puis mélanger. Mettre du papier sulfurisé pour la cuisson et verser la pâte. Fermer le couvercle, enlever la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, en mode **25 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Jam/
Dessert
recipe 94



Apple flan

INGREDIENTS:

Apples – 300 g
Eggs – 150 g (3 pcs)
Sugar – 60 g
Wheat flour – 25 g

Butter – 5 g
Cognac or rum – 30 ml
Lemon juice – 20 ml
Water

Caramel:
Honey – 100 g
Water – 20 ml

DIRECTIONS

Peel and slice the apples. Put a sheet of parchment paper onto the bottom of the bowl, put the apple slices in. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Then press **“Reheat/Cancel”**. Mix the cooked apples and sugar with a blender. In a separate container mix the eggs and flour. Add the lemon juice, cognac or rum and apple-and-sugar mixture. Mix until smooth. Pour water into the bowl, add the honey. Press **SOUP/BOIL**, select **10 minutes**. Leave the lid open. Cook, stirring constantly. Bring to a boil and then press **“Reheat/Cancel”**. Grease the baking cups with the butter, pour a little caramel onto the bottom of each cup. Put the apple mixture on top. Place the cups into the bowl. Pour hot water into the bowl so that it would cover the cups up to half their height. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **30 minutes**. Cook till the end of the programme. Cool the apple flan.

NL Appelvlaai

INGREDIËNTEN:

300 gr appels
3 eieren
60 gr suiker
25 gr tarwe bloem

5 gr boter
30 ml cognac of rum
20 ml citroenssap
water

Voor de karamel:
100 gr honing
20 ml water

BEREIDINGSWIJZE

Pel de appels en snijd ze in partjes. Leg een laag bakpapier in de kom en de appels hier bovenop. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Druk vervolgens op **„Reheat/Cancel”**. Mix de gebakken appels met suiker in een blender. Mix de eieren met bloem in een aparte kom. Voeg het citroenssap, de congaac en appelpuree toe. Roer goed door elkaar tot een gladde massa. Schenk het water in de kom van de multicooker en voeg hier de honing aan toe. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **10 minuten**. Laat doorbakken en roer af en toe door met geopend deksel. Breng tot kook en druk op **„Reheat/Cancel”**. Smeer de vormpjes ondertussen in met boter. Schenk de karamel in de vormpjes en leg de appelmix hier bovenop. Zet de vormpjes in de kom van de multicooker. Schenk heet water in de kom tot aan het midden van de vormpjes. Sluit de deksel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **30 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma. Laat de vlaai vervolgens afkoelen.

ES Flan de manzana

INGREDIENTES:

Manzana – 300 gr
Huevo – 150 gr (3 ud.)
Azúcar – 60 gr
Harina de trigo – 25 gr

Mantequilla – 5 gr
Coñac o ron – 30 ml
Zumo de limón – 20 ml
Agua

Para el caramelo:
Miel – 100 gr
Agua – 20 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Limpia las manzanas y córtalas en rodajas. Cubrir el recipiente del robot de cocina con papel para hornear y colocar las manzanas. Cerrar la tapa, quitar la válvula de vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Después pulsar el botón **«Reheat/Cancel»**. Picar las manzanas preparadas con el azúcar en la batidora. En un recipiente aparte mezclar el huevo con la harina. Añadir el zumo de limón, el coñac y el puré de manzana. Remover hasta conseguir una masa uniforme. En el recipiente del robot de cocina verter el agua y añadir la miel. Establecer el programa **SOUP/BOIL**, tiempo de preparación – **10 minutos**. Cocinar, continuamente removiendo, con la tapa abierta hasta que el agua hierve, tras lo cual cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. Untar los moldes (formas) con la mantequilla. En el fondo verter un poco de caramelo. Arriba colocar la masa de manzana. Colocar los moldes en el recipiente del robot de cocina. En el recipiente verter el agua caliente de forma que cubra la mitad de los moldes. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **30 minutos**. Cocinar hasta el final del programa. Dejar enfriar el flan preparado.

IT Flan di mele

INGREDIENTI:

Mele – 300 g	Burro – 5 g	Per la caramella:
Uova – 150 g (3 pz.)	Cognac o rum – 30 ml	Miele – 100 g
Zucchero – 60 g	Succo di limone – 20 ml	Acqua – 20 ml
Farina di grano – 25 g	Acqua	

MODALITÀ DI COTTURA

Spellare le mele e tagliarle a spicchi. Ricoprire il recipiente con la carta da forno e inserirvi le mele. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Successivamente premere il tasto **«Reheat/Cancel»**. Frullare le mele pronte con lo zucchero. Mescolare in un recipiente a parte le uova con la farina. Aggiungere il succo di limone, il cognac e il purè di mele. Mescolare fino ad ottenere una massa omogenea. Versare l'acqua nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale e aggiungere il miele. Impostare il programma **SOUP/BOIL**, il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare mescolando continuamente con il coperchio aperto. Arrivare all'ebollizione, successivamente cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Imburrare le forme. Versare sul fondo un po' di caramello. Versare sopra una massa di mele. Inserire le forme nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Versare nel recipiente l'acqua calda fino a metà delle forme. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola di vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **30 minuti**. Cucinare fino al termine del programma. Fare raffreddare il flan pronto.

DE Apfel-Flan

ZUTATEN:

Äpfel – 300 g	Butter – 5 g	Für die Karamelle:
Eier – 150 g (3 Stk.)	Kognak oder Rum – 30 ml	Honig – 100 g
Zucker – 60 g	Zitronensaft – 20 ml	Wasser – 20 ml
Weizenmehl – 25 g	Wasser	

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, entkernen, dann in Lappchen schneiden. Den Topf mit Backpapier auslegen und die Äpfel geben. Zudecken, das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus kochen lassen. Dann auf den Knopf **„Reheat/Cancel“** drücken. Die zubereiteten Äpfel mit Zucker mit einem Stabmixer schlagen. Die Eier mit Mehl in einem separaten Behälter verrühren. Den Zitronensaft, Kognak (Rum) und Apfelpüree dazugeben. Alles zu einer gleichmäßigen Masse glatt rühren. Wasser in den Multi-Schnellkochtopf gießen und Honig dazugeben. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Unter ständigem Rühren ohne Deckel kochen. Zum Sieden bringen, danach das Programm mit Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Die Formen mit Butter fetten. Auf den Boden ein wenig Karamelle geben. Darauf die Apfelmischung dazugeben. Die Formen in den Multi-Schnellkochtopf setzen. In den Topf so viel heißes Wasser gießen, dass es die Mitte der Formen erreicht hätte. Zudecken, das Dampfventil herausnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **30 Minuten** einstellen. Bis zum Ablauf des Modus backen lassen. Den zubereiteten Flan abkühlen lassen.

PT Flan de maçã

INGREDIENTES:

Maçãs – 300 gr	Manteiga – 5 gr	Para o caramelo:
Ovos – 150 gr (3 ud.)	Conhaque ou rum – 30 ml	Mel – 100 gr
Açúcar – 60 gr	Sumo de limão – 20 ml	Água – 20 ml
Farinha de trigo – 25 gr	Água	

MODO DE PREPARAÇÃO

Limpar as maçãs e cortar às rodelas. Cobrir a tijela do robô com papel para assados e dispor as maçãs. Feche a tampa e retire a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **30 minutos**. Cozinhe até ao final do programa. Depois pressione o botão **“Reheat/Cancel”**. Bater as maçãs com o açúcar no liquidificador. Num recipiente à parte misture o ovo e a farinha. Adicione o sumo do limão, o conhaque ou rum, ao puré de maçã. Mexer até obter uma massa uniforme. Na tijela do robô verter a água e o mel e ligue o programa **SOUP/BOIL**, tempo de preparação – **10 minutos**. Cozinhar mexendo continuamente com a tampa aberta até que a água ferva, apertando depois o botão **“Reheat/Cancel”**. Untar os moldes (formas) com manteiga. Coloque no fundo o caramelo, junte o puré de maçã. Colocar os moldes na tijela do robô, e adicionar água quente de modo a cobrir as formas (exteriormente) só pela metade. Feche a tampa e retire a válvula de vapor. Ligue o programa **BAKE**, tempo de preparação – **30 minutos**. Deixe cozinhar até ao final do programa. Deixar arrefecer o flan preparado.

FR Flan aux pommes

INGRÉDIENTS:

Pommes – 300 g	Beurre – 5 g	Pour le caramel :
Oeuf – 150 g (3 pc.)	Cognac ou rhum – 30 ml	Miel – 100 g
Sucre – 60 g	Jus de citron – 20 ml	Eau – 20 ml
Farine de blé – 25 g	Eau	

PRÉPARATION

Eplucher les pommes, couper les en tranches. Mettre du papier sulfurisé pour la cuisson et déposer les pommes. Fermer le couvercle et enlever la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, en mode **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Appuyer sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Mixer les pommes cuites avec le sucre à l'aide d'un blinder. Dans un récipient, mélanger les œufs avec la farine. Ajouter le jus de citron, le cognac (rhum) et la compote de pommes. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser l'eau dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur et ajouter le miel. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL**, en mode **10 minutes**. Laisser cuire avec le couvercle ouvert, en mélangeant de temps en temps. Porter jusqu'à ébullition, puis annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Beurrer les moules. Mettre les moules dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Verser l'eau chaude dans la cuve jusqu'à mi-hauteur des moules. Fermer le couvercle et enlever la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE**, en mode **30 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Laisser refroidir le flan cuit.



Crema catalana

INGREDIENTS:

Eggs – 200 g (4 pcs)
Sugar – 70 g
Orange peel – 20 g
Vanilla sugar – 15 g

Potato starch – 10 g
Cinnamon – 2 g
Cream – 350 ml
Milk – 150 ml

DIRECTIONS

Separate the yolks from the whites, mix the yolks with vanilla sugar until fully blended. Finely grate the orange peel, mix it with the yolk-and-sugar mixture, add the starch. Constantly stirring, add the cream and milk. Mix until creamy. Pour the cream into the bowl. Press **STEW/PILAF**, select **10 minutes**. Leave the lid open. Cook, stirring constantly, until thickened. Press **“Reheat/Cancel”**. Pour the cream into glasses and leave it in the fridge for 2 hours. Sprinkle with the cinnamon before serving.

NL Crema catalana

INGREDIËNTEN:

4 eieren
70 gr suiker
20 gr sinaasappelschil
15 gr vanillesuiker

10 gr zetmeel
2 gr kaneel
350 ml room
150 ml halfvolle melk

BEREIDINGSWIJZE

Scheid de dooiers van de eiwit en mix deze met suiker en vanille suiker. Mix de sinaasappelschil met zetmeel en voeg deze toe aan de dooiers. Roer het geheel goed door, voeg hier de room en melk toe en roer weer goed door totdat een vloeibare crème ontstaat. Schenk de crème in de kom van de multicooker-snelcooker. Kies het programma **STEW/PILAF** en de bereidingstijd – **10 minuten**. Laat bereiden met geopend deksel en roer het geheel af en toe om. Wacht totdat een dike massa ontstaat en druk vervolgens op **„Reheat/Cancel”**. Schenk de crème vervolgens in vormpjes en laat 2 uur in de koelkast staan. Bestrooi met kaneel voor het serveren.

ES Crema catalana

INGREDIENTES:

Huevos – 200 gr (4 ud.)
Azúcar – 70 gr
Corteza de naranja – 20 gr
Azúcar vainilla – 15 gr

Almidón de patata – 10 gr
Canela – 2 gr
Crema – 350 ml
Leche – 150 ml

FORMA DE PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras, mezclarlas con el azúcar y el azúcar vainilla y batir bien. La corteza de naranja pasarla por el rallador pequeño y junto con el almidón mezclarlas con las yemas y el azúcar. Removiendo, añadir la crema y la leche, mezclar todo hasta la obtención de una crema líquida. Verter la crema en el recipiente del robot de cocina. Establecer el programa **STEW/PILAF**, tiempo de preparación – **10 minutos**. Cocinar con la tapa abierta, continuamente removiendo. Dejar que la masa espese, tras lo cual cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. La crema preparada verterla en unos moldes y dejarla en el frigorífico 2 horas. Antes de servir adornar el postre con canela.

IT Crema pasticciera

INGREDIENTI:

Ova – 200 g (4 pz.)	Cannella – 2 g
Zucchero – 70 g	Panna – 350 ml
Scorza di arance – 20 g	Latte – 150 ml
Zucchero vanigliato – 15 g	
Fecola di patate – 10 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Separare i tuorli d'uova dai chiari, mescolarli con lo zucchero vanigliato e con lo zucchero e mescolare bene. Grattugiare finemente la scorza d'arancia e mescolarla con la fecola e con i tuorli con lo zucchero. Mescolando aggiungere la panna e il latte, mescolare fino ad ottenere una crema liquida. Versare la crema nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale. Impostare il programma **STEW/PILAF**, il tempo di cottura è **10 minuti**. Cucinare con il coperchio aperto, mescolando continuamente. Fare addensare la massa, successivamente cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Versare la crema pronta nelle formine e inserire nel frigorifero per 2 ore. Prima di servire decorare il dessert con la cannella.

DE Katalanische Creme

ZUTATEN:

Eier – 200 g (4 Stk.)	Kartoffelstärke – 10 g
Zucker – 70 g	Zimt – 2 g
Orangenschale – 20 g	Sahne – 350 ml
Vanillezucker – 15 g	Milch – 150 ml

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker mischen und zerschlagen. Die Orangenschale fein reiben und sie zusammen mit Stärke, Eigelben und Zucker rühren. Unter Rühren die Sahne und Milch dazugeben, cremig rühren. Dann die Creme in Topf des Multi-Schnellkochers gießen. Das Programm **STEW/PILAF**, die Kochzeit **10 Minuten** einstellen. Ohne Deckel unter ständigem Rühren kochen lassen. Die Masse fest rühren, dann das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Zubereitete Creme in Formen gießen und in den Kühlschrank für 2 Stunden stellen. Vor dem Servieren mit Zimt anrichten.

PT Creme catalão

INGREDIENTES:

Ovos – 200 gr (4 ud.)	Canela – 2 gr
Açúcar – 70 gr	Natas – 350 ml
Raspa de casca de laranja – 20 gr	Leite – 150 ml
Açúcar de baunilha – 15 gr	
Amido de batata – 10 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Separar as gemas das claras. Misturar os dois açúcares com as gemas e bater muito bem. Misturar o amido com a raspa da laranja e juntar às gemas e açúcar. Mexendo, juntar as natas, leite e bater muito bem até obter um creme líquido. Colocar o creme na tigel do robô. Ligar o programa **STEW/PILAF**, tempo de preparação – **10 minutos**. Cozinhar com a tampa aberta mexendo sempre. Deixar que o creme fique espesso, e depois cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Colocar o creme em moldes e deixar no frigorífico por 2 horas. Antes de servir adornar com canela.

FR Crème catalane

INGRÉDIENTS:

Œufs – 200g (4 pc)	Fécule de pommes de terre – 10 g
Sucre – 70 g	Cannelle – 2 g
Zestes d'orange – 20 g	Crème – 350 ml
Sucre vanillé – 15 g	Lait – 150 ml

PRÉPARATION

Séparer les jaunes des blancs, mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé. Râper les zestes d'orange avec une râpe à petits trous, puis les déposer avec la fécule dans le mélange de jaunes d'œufs et de sucre. Ajouter la crème et le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème liquide. Verser la crème dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Sélectionner le programme **STEW / PILAF** et le temps de cuisson **10 minutes**. Cuire avec le couvercle ouvert, en remuant constamment. Cuire jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse, puis annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Verser la crème dans des moules et les déposer au réfrigérateur durant 2 heures. Décorer le dessert avec la cannelle, avant de servir.

Jam/ Dessert

recipe 96



Cheesecake

INGREDIENTS:

Cream cheese – 230 g
Hazelnuts – 15 g
Sugar – 110 g
Sour cream – 100 g
Softened butter – 80 g
Crackers – 40 g

Egg – 50 g (1 pc)
Flour – 15 g
Lemon peel – 6 g
Ground cinnamon – 3 g
Vanilla – 3 g

DIRECTIONS

Crush the crackers and hazelnuts. Put a sheet of parchment paper onto the bottom of the bowl. Mix the crackers, nuts, sugar (10 g) and butter. Put the mixture into the bowl. Beat up the sour cream with cream cheese, lemon peel, sugar (100 g), flour and vanilla. In a separate container beat up the eggs until foamy and add to the mixture, then pour it into the bowl. Close the lid, open the steam valve. Press **BAKE**, select **35 minutes**. Cook till the end of the programme. Then press **“Reheat/Cancel”**. Allow the cheesecake to cool in the multicooker and leave it in the fridge for 4 hours.

NL Cheesecake

INGREDIËNTEN:

230 gr Philadelphia kaas
180 gr hazelnoten
110 gr suiker
100 gr zure room
80 gr gesmolten boter
40 gr zandkoekjes

1 ei
15 gr meel
6 gr citroenschil
3 gr kaneel
3 gr vanille aroma

BEREIDINGSWIJZE

Maal de zandkoekjes en hazelnoten in een blender. Leg een laag bakpapier in de kom van de multicooker-snelcooker. Meng de zandkoekjes en noten mix met 10 gram suiker en boter. Maak een laag van deze mix op de bodem van de kom. Mix de zure room, Philadelphia kaas, citroenschilletjes, 100 gram suiker, bloem en vanille aroma met een staafmixer. Klop de eieren op in een aparte kom tot een dik schuim en schenk deze bij de kaasmix. Schenk alles in de kom van de multicooker-snelcooker. Sluit de deksel en verwijder het stoomventiel. Kies het programma **BAKE**, de bereidingstijd – **35 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma en druk vervolgens op **„Reheat/Cancel”**. Laat de cheesecake even afkoelen en laat vervolgens 4 uur in de koelkast staan.

ES Tarta de queso

INGREDIENTES:

Queso crema – 230 gr
Avellana – 180 gr
Azúcar – 110 gr
Nata agria – 100 gr
Mantequilla (derretida) – 80 gr
Galletas – 40 gr

Huevo – 50 gr (1 ud.)
Harina – 15 gr
Corteza de limón – 6 gr
Canela molida – 3 gr
Vainilla – 3 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Picar las galletas y las avellanas. Cubrir el recipiente del robot de cocina con papel para hornear. Mezclar las galletas con las nueces, el azúcar (10 gr) y la mantequilla. Colocar en el fondo de la forma la masa obtenida. La nata agria, el queso, la corteza de limón, el azúcar (100 gr), la harina y la vainilla, batirlas. Batir el huevo en un recipiente aparte hasta conseguir una espuma rígida y meterlo en la masa de queso. Verter la masa en el recipiente. Cerrar la tapa, quitar la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **BAKE**, tiempo de preparación – **35 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual cancelar el programa pulsando el botón **«Reheat/Cancel»**. Dejar enfriar la tarta de queso y ponerla en el frigorífico 4 horas.

IT Cheesecake

INGREDIENTI:

Formaggio cremoso – 230 g	Uova – 50 g (1 pz.)
Nocciole – 180 g	Farina – 15 g
Zucchero – 110 g	Scorza di limone – 6 g
Panna acida – 100 g	Cannella macinata – 3 g
Burro (ammorbidito) – 80 g	Vaniglia – 3 g
Cracker – 40 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare i cracker e le nocciole. Ricoprire il fondo del recipiente della pentola a pressione multifunzionale con la carta da forno. Mescolare i cracker con la nocciola, lo zucchero (10 g) e il burro. Inserire sul fondo della forma la massa ottenuta. Sbattere la panna acida, il formaggio, la scorza di limone, lo zucchero (100 g), la farina e la vaniglia. Sbattere le uova in un recipiente fino ad ottenere una schiuma solida ed inserire nella massa il formaggio. Versare la massa nel recipiente. Chiudere il coperchio, rimuovere la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **35 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente cancellare il programma premendo il tasto **«Reheat/Cancel»**. Fare raffreddare il cheesecake e inserirlo nel frigorifero per 4 ore.

DE Käsekuchen

ZUTATEN:

Friskkäse – 230 g	Ei – 50 g (1 Stk.)
Erdnuss – 180 g	Mehl – 15 g
Zucker – 110 g	Zitronenschale – 6 g
Sauersahne – 100 g	Gemahlener Zimt – 3 g
Butter (eingeweicht) – 80 g	Vanille – 3 g
Cracker – 40 g	

ZUBEREITUNG

Die Crackers und Erdnuss zerbröseln. Den Topf von Multi-Schnellkocher mit Backpapier auslegen. Das Gebäck mit Nüssen, Zucker (10 g) und Butter vermischen. Die zubereitete Mischung in Topf geben. Die Sahne, Käse, die Zitronenschale, Zucker (100 g), das Mehl und Vanille rühren. In einem separaten Gefäß die Eier zu steifem Schnee schlagen und die Käsemischung unterheben. Diese Masse in Topf gießen. Zudecken, das Dampfauslassventil entnehmen. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **35 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus backen lassen, dann das Programm mit dem Knopfdruck **„Reheat/Cancel“** löschen. Zubereiteten Käsekuchen abkühlen lassen und in Kühlschrank für 4 Stunden rasten lassen.

PT Tarte de queijo - “Cheesecake”

INGREDIENTES:

Queijo creme – 230 gr	Ovo – 50 gr (1 ud.)
Avelãs – 180 gr	Farinha – 15 gr
Açúcar – 110 gr	Raspa casca de limão – 6 gr
Natas – 100 gr	Canela moída – 3 gr
Manteiga (derretida) – 80 gr	Baunilha – 3 gr
Biscoito – 40 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar os biscoitos e avelãs. Cobrir a tija da robô com papel de cozer bolos. Misturar os biscoitos com as avelãs, açúcar (10 gr) e manteiga. Forrar o fundo da forma com esta massa. Bater bem as natas, queijo, raspas do limão, açúcar (100 gr), farinha e baunilha até obter uma espuma rígida e adicionar à massa do queijo. Colocar a massa na forma. Fechar a tampa e retirar a válvula de vapor. Ligar o programa **BAKE**, tempo de preparação – **35 minutos**. Cozinhar até à finalização do programa, depois cancelar o programa pressionando a tecla **“Reheat/Cancel”**. Deixar esfriar e colocar no frigorífico por 4 horas.

FR Cheese-cakes

INGRÉDIENTS:

Fromage crémeux – 230 g	Œuf – 50 g (1 pc.)
Noisette – 180 g	Farine – 15 g
Sucre – 110 g	Zestes de citron – 6 g
Crème fraîche – 100 g	Cannelle en poudre – 3 g
Beurre (ramolli) – 80 g	Vanille – 3 g
Craquelins – 40 g	

PRÉPARATION

Émincer les noisettes et les craquelins. Déposer du papier sulfurisé dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur. Mélanger les craquelins avec les noix, le sucre (10 g) et le beurre. Couvrir le fond de la cuve avec la pâte obtenue. Battre la crème fraîche, le fromage, le zeste de citron, le sucre (100 g), la farine et la vanille. Battre les œufs dans un récipient jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme et introduire le fromage dans le mélange. Verser le mélange dans la cuve. Fermer le couvercle, retirer la soupape vapeur. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **35 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis annuler le programme, en appuyant sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Laisser refroidir les cheese-cakes et les déposer au réfrigérateur durant 4 heures.

Apples with nuts recipe 97



Apples with nuts

INGREDIENTS:

Apples – 500 g / 5 pcs.
Dried apricot – 50 g
Prunes – 50 g
Pine nuts – 50 g

DIRECTIONS

Chop the dried apricot, prunes and nuts and mix. Cut the top of the apple and core. Stuff each apple with this mixture and put into the multicooker bowl. Close the lid. Select **BAKE**, set the timer for **20 minutes**. Cook until the programme ends.

NL Appels met noten

INGREDIËNTEN:

5 appels
50 gr gedroogde abrikozen
50 gr gedroogde pruimen
50 gr pijnboompitten

BEREIDINGSWIJZE

Hak de pijnboompitten, de gedroogde abrikozen en pruimen fijn en roer het geheel goed door. Verwijder de klokhuisen en snijd de bovenkant van de appels af. Vul de appels met de fruitmix en zet deze in de kom van de multicooker. Sluit de deksel. Kies het programma **BAKE** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorbakken tot het einde van het programma.

ES Manzanas con nueces

INGREDIENTES:

Manzanas – 500 gr / 5 ud.
Orejones – 50 gr
Prunas – 50 gr
Piñones – 50 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Getrocknete Aprikosen, gedörrte Pflaumen und Kerne mit einem Messer zerkleinern und vermischen. Den oberen Teil der Äpfel abschneiden und die Apfelgehäuse rausnehmen. Jeden Apfel mit zubereiteter Masse füllen und in Multikochertopf geben. Zudecken. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen.

IT Mele con le noci

INGREDIENTI:

Mele – 500 g / 5 pz.
Albicocche secche – 50 g
Prugne secche – 50 g
Pinoli – 50 g

MODALITÀ DI COTTURA

Sminuzzare con il coltello le albicocche, le prugne e i pinoli e mescolare. Tagliare la parte alta delle mele e ripulirle dal torsolo. Riempire ogni mela con la massa ottenuta e inserirle nel recipiente della pentola multifunzionale. Chiudere il coperchio. Impostare il programma **BAKE**, il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma.

DE Äpfel mit Kernen

ZUTATEN:

Äpfel – 500 g / 5 Stk.
Getrocknete Aprikosen ohne Steinen – 50 g
Gedörrte Pflaumen – 50 g
Zedernkerne – 50 g

ZUBEREITUNG

Getrocknete Aprikosen, gedörrte Pflaumen und Kerne mit einem Messer zerkleinern und vermischen. Den oberen Teil der Äpfel abschneiden und die Apfelgehäuse rausnehmen. Jeden Apfel mit zubereiteter Masse füllen und in Multikochertopf geben. Zudecken. Das Programm **BAKE**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Programms kochen lassen.

PT Maças com nozes

INGREDIENTES:

Maças – 500 gr / 5 ud.
Damascos – 50 gr
Ameixas – 50 gr
Pinhões – 50 gr

MODO DE PREPARAÇÃO

Picar com uma faca os damascos, ameixas e pinhões. Cortar a parte de cima das maçãs e limpar o núcleo. Rechear cada maçã com o picado dos frutos secos e colocar na tigela do robô. Fechar a tampa. Configurar o programar **BAKE**, tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao final do programa.

FR Pommes aux pignons de pin

INGRÉDIENTS:

Pommes – 500 g / 5 pc.
Abricots secs – 50 g
Pruneaux – 50 g
Pignons de pin – 50 g

PRÉPARATION

Emincer les abricots secs, les pruneaux et les pignons de pin, puis mélanger. Enlever la partie haute et évider les pommes. Remplir chaque pomme avec la masse obtenue et les déposer dans la cuve du multicuiseur. Fermer le couvercle. Sélectionner le programme **BAKE** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Jam/
Dessert
recipe 98



Orange jam

INGREDIENTS:

Oranges – 2 kg
Sugar – 150 g

DIRECTIONS

Take the pulp out of the oranges, dice the pulp into 1 cm cubes. Squeeze the peel to extract juice. Put the pulp into the bowl, add the sugar, juice and mix. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Sinaasappeljam

INGREDIËNTEN:

2 kilo sinaasappel
150 gram suiker

BEREIDINGSWIJZE

Verwijder het vruchtvlees uit de sinaasappelen en snijd deze in blokjes van 1 cm. Pers de sap van het schil. Leg het vruchtvlees in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg hier suiker en sap aan toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd – **20 minuten**. Laat bereiden tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Mermelada de naranja

INGREDIENTES:

Naranjas – 2 kg
Azúcar – 150 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Retirar la pulpa de las naranjas y cortarla en cubitos de 1 cm. De la corteza exprimir el jugo. En el recipiente del robot de cocina colocar la pulpa, añadir el azúcar, verter el zumo y remover. Cerrar la tapa y la válvula. Establecer el programa **SOUP/BOIL**. Tiempo de preparación – **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Marmellata di arance

INGREDIENTI:

Arance – 2 kg
Zucchero – 150 g

MODALITÀ DI COTTURA

Rimuovere la polpa dalle arance e tagliarla a cubetti di 1 cm. Spremere il succo dalla buccia. Inserire nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale la polpa, aggiungere lo zucchero versare il succo e mescolare. Chiudere il coperchio e la valvola. Impostare il programma **SOUP/BOIL**. Il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Orangenmarmelade

ZUTATEN:

Orangen – 2 kg
Zucker – 150 g

ZUBEREITUNG

Das Orangenfleisch herausnehmen und in 1 cm große Würfel schneiden. Aus Orangenschälen den Saft auspressen. In Topf von Multi-Schnellkocher das Orangenfleisch geben, Zucker hinzufügen, den Saft gießen und umrühren. Zudecken, das Dampflassventil schließen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus kochen lassen, dann das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Geleia de laranja

INGREDIENTES:

Laranjas – 2 kg
Açúcar – 150 gr

MODO DE PREPARAÇÃO

Retirar a polpa das laranjas e cortar em pedaços de 1 cm. Da casca espremer o sumo. Colocar a polpa na tijela do robô, juntar o açúcar o sumo e mexer. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**. Tempo de preparação – **20 minutos**. Cozinhar até ao final e depois retirar a válvula de vapor.

FR Confiture d'orange

INGRÉDIENTS:

Oranges – 2 kg
Sucre – 150 g

PRÉPARATION

Retirer la pulpe des oranges et les couper en dés de 1 cm. Presser le jus de peau d'orange. Déposer la pulpe dans la cuve du multicuiseur-autocuiseur, ajouter le sucre, verser le jus et mélanger. Fermer le couvercle et la soupape. Sélectionner le programme **SOUP / BOIL** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.



Fruit drink

INGREDIENTS:

Strawberries – 70 g
 Stoned cherries – 70 g
 Stoned plums – 70 g
 Black currants – 70 g

Blackberries – 70 g
 Sugar – 210 g
 Water – 1.6 L

DIRECTIONS

Put all the ingredients into the bowl, pour water in and mix well. Close the lid and steam valve. Press **SOUP/BOIL**, select **20 minutes**. Cook till the end of the programme. Open the valve to release the steam.

NL Fruitdrink

INGREDIËNTEN:

70 gr aardbei
 70 gr kersen (pitloos)
 70 gr pruimen (pitloos)
 70 gr zwarte bes

70 gr braambes
 210 gr suiker
 1,6 lt water

BEREIDINGSWIJZE

Leg alle ingrediënten in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg het water toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en het stoomventiel. Kies het programma **SOUP/BOIL** en de bereidingstijd **20 minuten**. Laat doorkoken tot het einde van het programma, open vervolgens het stoomventiel en laat de stoom ontsnappen.

ES Bebida de frutas

INGREDIENTES:

Fresas – 70 gr
 Cerezas o guindas (sin hueso) – 70 gr
 Ciruelas (sin hueso) – 70 gr
 Grosellas negras – 70 gr

Moras – 70 gr
 Azúcar – 210 gr
 Agua – 1,6 l

FORMA DE PREPARACIÓN

Todos los ingredientes colocarlos en el recipiente del robot de cocina, verter el agua y remover muy bien. Cerrar la tapa y la válvula de salida del vapor. Establecer el programa **SOUP/BOIL**. Tiempo de preparación **20 minutos**. Cocinar hasta el final del programa, tras lo cual abrir la válvula y liberar el vapor.

IT Bibita di frutti

INGREDIENTI:

Fragole – 70 g	Mirtilli – 70 g
Ciliege (denocciolate) – 70 g	Zucchero – 210 g
Prugne (denocciolate) – 70 g	Acqua – 1,6 l
Ribes neri – 70 g	

MODALITÀ DI COTTURA

Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare l'acqua e mescolare bene. Chiudere il coperchio e la valvola per l'uscita del vapore. Impostare il programma **SOUP/BOIL**. Il tempo di cottura è **20 minuti**. Cucinare fino al termine del programma, successivamente aprire la valvola e fare uscire il vapore.

DE Obstgetränke

ZUTATEN:

Erdbeeren – 70 g	Brombeeren – 70 g
Kirschen ohne Steine – 70 g	Zucker – 210 g
Pflaumen ohne Steine – 70 g	Wasser – 1,6 L
Schwarze Johannisbeeren – 70 g	

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in Topf des Multi-Schnellkochers geben, mit Wasser aufgießen und gut mischen. Zudecken, das Dampfauslassventil schliessen. Das Programm **SOUP/BOIL**, die Kochzeit **20 Minuten** einstellen. Bis zum Ende des Modus kochen lassen, dann das Ventil öffnen und den Dampf auslassen.

PT Bebida de frutas

INGREDIENTES:

Morangos – 70 gr	Amoras – 70 gr
Cerejas ou ginjas (sem caroço) – 70 gr	Açúcar – 210 gr
Ameixas (sem caroço) – 70 gr	Água – 1,6 l
Groselhas negras – 70 gr	

MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes na tigela do robô, adicionar a água, e misturar tudo bem. Fechar a tampa e a válvula de vapor. Ligar o programa **SOUP/BOIL**. Tempo de preparação **20 minutos**. Cozinhar até ao fim e depois abrir a válvula de vapor.

FR Boisson aux fruits

INGRÉDIENTS:

Fraises – 70 g	Mûres – 70 g
Cerises (dénoyautées) – 70 g	Sucre – 210 g
Prunes (dénoyautées) – 70 g	Eau – 1,6 L
Cassis – 70 g	

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur, couvrir avec l'eau et bien mélanger. Fermer le couvercle et la soupape vapeur. Sélectionner le programme **SOUP/BOIL** et le temps de cuisson **20 minutes**. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme, puis ouvrir la soupape et laisser sortir la vapeur.



Mulled wine

INGREDIENTS:

Red wine – 700 ml
Sugar – 100 g
Raisins – 10 g
Cloves – 7 g

Ginger – 5 g
Bitter orange peel – 5 g
Cinnamon – 5 g
Cardamom – 5 g

DIRECTIONS

Put the raisins and ginger into the bowl, pour the wine in, add the sugar, bitter orange peel, cinnamon, cardamom, cloves and mix well. Press **“Reheat/Cancel”**. The 40th minute into the programme press **“Reheat/Cancel”**.

NL Glühwein

INGREDIËNTEN:

700 ml rode wijn
100 gr suiker
10 gr rozijnen
7 gr kruidnagel

5 gr gember
5 gr sinaasappelschil
5 gr kaneel
5 gr kardemom

BEREIDINGSWIJZE

Leg de rozijnen en gember in de kom van de multicooker-snelcooker, voeg de wijn, suiker, sinaasappelschil, kaneel, kardemom en kruidnagel toe en roer het geheel goed door. Sluit de deksel en open het stoomgat. Druk op **„Reheat/Cancel”**. Druk op **„Reheat/Cancel”** als de tijd op 40 minuten staat.

ES Vino caliente Glintwein

INGREDIENTES:

Vino tinto – 700 ml
Azúcar – 100 gr
Pasas – 10 gr
Clavo – 7 gr

Jengibre – 5 gr
Corteza de naranja amarga – 5 gr
Canela – 5 gr
Cardamomo – 5 gr

FORMA DE PREPARACIÓN

Las pasas y el jengibre colocarlos en el recipiente del robot de cocina, verter el vino, añadir el azúcar, la piel de naranja, la canela, el cardamomo, el clavo y remover muy bien. Cerrar la tapa, abrir la válvula de salida del vapor. Pulsar el botón **«Reheat/Cancel»**. Cuando el indicador del tiempo muestre 40 minutos, pulsar el botón **«Reheat/Cancel»**.

IT Vin brûlé

INGREDIENTI:

Vino rosso – 700 ml	Zenzero – 5 g
Zucchero – 100 g	Buccia di arancia selvatica – 5 g
Uva secca – 10 g	Cannella – 5 g
Chiodi di garofano – 7 g	Cardamomo – 5 g

MODALITÀ DI COTTURA

Inserire l'uva secca e lo zenzero nel recipiente della pentola a pressione multifunzionale, versare il vino, aggiungere lo zucchero, la buccia di arancia selvatica, la cannella, il cardamomo, e mescolare bene. Chiudere il coperchio, aprire la valvola per l'uscita del vapore. Premere il tasto **«Reheat/Cancel»**. Premete il tasto **«Reheat/Cancel»** quando l'indicatore del tempo visualizzerà 40 minuti.

DE Glühwein

ZUTATEN:

Rotwein – 700 ml	Ingwer – 5 g
Zucker – 100 g	Pomeranzenschale – 5 g
Rosinen – 10 g	Zimt – 5 g
Nelken – 7 g	Kardamom – 5 g

ZUBEREITUNG

Die Rosinen und den Ingwer in Topf des Multi-Schnellkochers geben, mit Wein aufgießen, Zucker, die Pomeranzenschale, Zimt, Kardamom, Nelken dazugeben und gründlich umrühren. Zudecken, das Dampfauslassventil schliessen. Auf den Knopf **„Reheat/Cancel“** drücken. Wann die Zeitanzeige 40 Minuten anzeigt, auf den Knopf **„Reheat/Cancel“** drücken.

PT Vinho quente Glintwein

INGREDIENTES:

Vinho tinto – 700 ml	Gengibre – 5 gr
Açúcar – 100 gr	Casca de laranja amarga – 5 gr
Passas – 10 gr	Canela – 5 gr
Cravinho – 7 gr	Cardamomo – 5 gr

MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar na tigela do robô as passa, gengibre, vinho, açúcar, casca da laranja, canela, cravo o cardamomo, e mexer bem. Fechar a tampa, abrir a válvula de vapor. Pressionar a tecla **“Reheat/Cancel”**. Quando o indicador de tempo mostrar 40 minutos, pressionar a tecla **“Reheat/Cancel”**.

FR Vin chaud

INGRÉDIENTS:

Vin rouge – 700 ml	Gingembre – 5 g
Sucre – 100 g	Ecorce séchée d'orange amère – 5 g
Raisins secs – 10 g	Cannelle – 5 g
Clous de girofle – 7 g	Cardamome – 5 g

PRÉPARATION

Déposer les raisins secs et le gingembre dans la cuve du multicuiseur- autocuiseur, couvrir avec le vin, ajouter le sucre, l'écorce séchée d'orange, la cannelle, la cardamome, les clous de girofle et bien mélanger. Fermer le couvercle, ouvrir la soupape vapeur. Appuyer sur le bouton **« Reheat / Cancel »**. Lorsque minuteur indique 40 minutes, appuyer sur **« Cancel »**.

Language	Programmes					
EN	FRY / DEEP FRY	SOUP/BOIL	OATMEAL/GRAIN	BAKE	STEW/PILAF	STEAM/DESSERT
NL	BRADEN/ GRILLEN, FRITUREN	SOEP/KOKEN	MELKPAP/GRANEN	GEBAK	STOVEN/PILAV	STOMEN/DESSERTS
FR	FRIRE/FRITURE	SOUPE / CUISSON SEULE	RIZ AU LAIT / CÉRÉALES	CUISSON	BRAISER/PAELLA	VAPEUR/DESSERT
DE	BRATEN/ FRITTIEREN	SUPPEN/KOCHEN	MILCHREIS/ GRÜTZEN	BACKEN	SCHMOREN/ PAELLA	DAMPFGAREN/ DESSERT
PT	ASSADURA/ FRITURA	SOPA/COZEDURA	PAPA COM LEITE / CEREAIS	PASTELARIA	ESTUFAR/ PAELHA	VAPOR/SOBREMESAS
IT	COTTURA IN PADELLA / FRITTURA	MINESTRE/ BOLLITURA	PAPPA AL LATTE / CEREALI	PRODOTTI DA FORNO	BRASATURA/ RISOTTO	VAPORE/DESSERT
ES	FREIR/FRITURAS	SOPA/HERVIR	ARROZ CON LECHE / CEREALES	COCCIÓN/ PIZZA	GUISADO/ PAELLA	VAPOR/POSTRES

Language	Control Panel
EN	Reheat/Cancel
NL	Opwarming/Opheffen
FR	Réchauffer / Annuler
DE	Warmhalten/Beenden
PT	Aquecer/Cancelar
IT	Riscaldamento/Annulla
SP	Recalentar/Cancelar



**Multicooker
RMC-IHM370E**



**Multicooker
RMC-280E**



**Multicooker
RMC-250E**



**Multicooker
RMC-M90E**



**Electric
Pressure Cooker
RMC-PM190E**



**Electric
Pressure Cooker
RMC-M110E**



**Multicooker
RMC-M10E/
M20E/M30E**



**Multicooker
RMC-M4502E**



**Multicooker
RMC-M150E**



**Electric
Pressure Cooker
RMC-PM4506E**



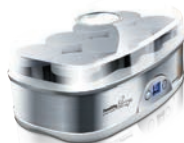
**Multicooker
RMC-M4515E**



**Breadmaker
RBM-M1907-E**



**Multicooker
RMC-M4500E**



**Yogurt maker
RYM-M5401-E**



**Multipurpose
halogen oven
RAG-2401-E**



**Blender
RHB-2908-E**



**Blender
RHB-2920-E**



**Blender
RHB-2925-E**



Meat grinder
RMG-1205-8-E



Meat grinder
RMG-1205-E



Meat grinder
RMG-1208-E



Blender
RHB-2915-E



Blender
RHB-2919-E



Food processor
RFP-3907-E



Electric kettle
RK-G127-E



Electric kettle
RK-M142-E



Electric barbecue
maker **RBQ-0251-E**



Electric iron
RI-C221-E



Electric iron
RI-C222-E



Electric iron
RI-C220-E



Vacuum cleaner
RV-C316-E



Air purifier
RAC-3704-E



Humidifier
RHF-3305-E

DELICIOUS COOKING CAN BE EASY!
FULFILL YOUR CULINARY DREAMS WITH **REDMOND**!



REDMOND is a registered trade mark of the company **REDMOND**. The names of other companies and products mentioned here may be trade marks of the respective companies. Products of third party companies are mentioned exclusively for information, not for approval or recommendation



www.multicooker.com

www.redmond.company

REDMOND Industrial Group LLC, USA

1 EN NL ES IT DE PT FR